

Criterios Generales

1. Presentación de la licencia de actividad municipal.

(O) La empresa posee una licencia de actividad o de apertura en regla

Sí

No

2. El establecimiento dispone de un sistema de calidad

El establecimiento ha implantado un sistema de calidad basado en normativa o manuales de buenas prácticas de reconocido prestigio (MACT, SICTED, Q Calidad Turística, ISO 9001)

Sí

No

El establecimiento dispone de alguna certificación de calidad de reconocido prestigio (MACT, SICTED, Q Calidad Turística)

Sí

No

3. El establecimiento está en correcto estado de limpieza y mantenimiento

La sala está limpia, ordenada, en buen estado, carece de olores.

Sí

No

La temperatura interior es agradable durante todos los meses del año, disponiendo si es preciso de medios de calefacción / climatización

Sí

No

El espacio está convenientemente insonorizado, permitiendo conversación sin interferencias de otras mesas.

Sí

No

4. La carta del Restaurante/Taberna se basa en la gastronomía autóctona de la zona o típica de la región.

El restaurante promociona los productos autóctonos de la zona

Sí

No

En su caso, los menús del establecimiento (del día, degustación,...) incluyen al menos un plato típico de la gastronomía de la región.

Sí

No

La carta incluye al menos 1 plato que utilice el vino de la D.O.P. en su elaboración.

Sí

No

El restaurante propone de forma permanente o temporal menús maridados con vinos de la D.O.P.

Sí

No

Presencia de los vinos de Montilla-Moriles

5. Potencia el patrimonio vitivinícola de la zona.

(O) Hay presencia de los vinos y vinagres de la D.O.P. Montilla-Moriles en lugar visible del establecimiento

Sí

No

La decoración incluye elementos que hacen referencia al mundo del vino (cuadros, botellas, antiguos instrumentos relacionados con el mundo vitivinícola, etc.)

Sí

No

La presencia de los vinos de la D.O.P. Montilla-Moriles es de producto embotellado

Sí

No

6. La carta de vinos potencia los vinos de la D.O.P.

(O) La carta de vinos incluye vinos de la D.O.P.

Sí

No

Salvo los restaurantes pertenecientes a una bodega o grupo vitivinícola, la carta ofrece una amplia variedad de vinos de la D.O.P.

Sí

No

Posee una carta específica de vinos de la D.O.P. Montilla-Moriles que incluye los principales tipos de vino

Sí

No

La carta de vinos incluye una introducción a los vinos de la D.O.P.

Sí

No

Los vinos de la D.O.P. se acompañan con una nota explicativa de los mismos. (Estas notas, pueden incluirse en la carta o en un documento complementario, indicándose en la carta su existencia)	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
El restaurante no promociona vinos de otras D.O.P. antes o por encima de los de la propia D.O.P. (ej. No coloca de antemano en la mesa vinos de otras D.O.P., ni dispone de cartas personalizadas con mementos de bodegas de otras D.O.P.)	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
7. El vino de la casa o el vino propuesto en el menú ha de ser de la D.O.P. y debidamente etiquetado.		
El vino de la casa o en el caso de que se ofrezca algún tipo de menú (degustación, del día, etc...), el vino propuesto ha de ser de la D.O.P.	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
El vino de la casa o el vino propuesto en el menú ha de estar debidamente etiquetado.	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Conservación de los vinos de Montilla-Moriles		
8. El vino se conserva y se mantiene en condiciones óptimas.		
(O) El vino se conserva en condiciones apropiadas de temperatura y humedad, en vertical y protegido de la luz, vibraciones y elementos que pudieran perturbar su calidad	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
El vino embotellado se almacena en cavas controladas, mientras que el “bag in box”, el vino se traspa a botellas o recipientes que se conservan a temperatura controlada	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
En caso de poseer botas, la localización es apropiada, con una conservación adecuada y se traspa a recipientes que se conservan a temperatura adecuada	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> NO
Atención al cliente		
9. El personal está formado adecuadamente y capacitado para asesorar sobre el vino.		
(O) El personal manipula correctamente el vino: cuando se abra una botella se presenta al cliente para comprobar la etiqueta y se abre en su presencia. Se sirve una pequeña cantidad en la copa de la persona que ha elegido el vino y sólo se sirve a los demás tras haber obtenido la aprobación	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
(O) En el caso de servicios por copa, el personal deberá informar de la marca que corresponde y del tipo de vino	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
(O) El personal está familiarizado con los distintos vinos de la D.O. incluidos en la carta de vinos	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
El personal de atención al público ha recibido formación específica sobre los vinos de la D.O. (al menos 5 horas de formación por persona de atención al público)	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
El personal ofrece información sobre los vinos de la D.O. incluidos en la carta de vinos	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
El personal asesora al cliente sobre los vinos más adecuados al plato escogido	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
La cantidad servida en la copa (copa/medio) es solicitada al cliente en el momento de servir y lo mismo con la temperatura de servicio	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
El personal de atención al público habla el/los idioma/s de los clientes extranjeros más habituales o de mayor afluencia para el establecimiento	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No