Załącznik nr 4

**Wniosek zgłaszający podmiot do certyfikacji
Szlak „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”**

1. **Nazwa podmiotu**…………………………………………………………………………………….………………………………………
2. **Adres prowadzonej działalności**….…………………………………………….……………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………….……..…………………………………

1. **Dane uczestnika ( podmiotu):**
2. Imię: …............................................................................................
3. Nazwisko: …....................................................................................
4. **Dane kontaktowe:**
5. Ulica …...................................................................................................................................... Nr domu …...................... Nr lokalu.........................
6. Miejscowość …....................................................... Kod pocztowy .........................................
7. Powiat …..................................................................
8. Tel. stacjonarny …...........................................Tel. komórkowy …............................................
9. Adres poczty elektronicznej …..................................................................................................
10. **Obszar certyfikacji** (właściwe zakreślić znakiem X )

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj działalności** | Restauracja / Gastronomia | Gospodarstwo Agroturystyczne z ofertą żywieniową | Gospodarstwo ekologiczne certyfikowane – produkcja żywności ekologicznej i sprzedaż bezpośrednia | Gospodarstwo Rolne – przetwórstwo tradycyjne i sprzedaż bezpośrednia | Przedsiębiorca – przetwórstwo tradycyjne | Gospodarstwo pszczelarskie |
|  |  |  |  |  |  |

**5.1. Potrawy regionalne i lokalne zgłaszane do certyfikacji (\*) - dotyczy restauracji i gospodarstw agrot.**

**5.1.1 Potrawy regionalne.**

**Pierwsza potrawa**

1) Nazwa potrawy regionalnej …………………………………………………………………………………………………………….

2) Skład / podkreślić produkty regionalne/ lokalne wchodzące w skład potrawy: ………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. 3) Sposób wykonania: ………………………………………………………………………………………………………………………… ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

 ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Druga potrawa**

1) Nazwa potrawy regionalnej …………………………………………………………………………………………………………….

2) Skład / podkreślić produkty regionalne/ lokalne wchodzące w skład potrawy: ………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….3) Sposób wykonania: ………………………………………………………………………………………………………………………… ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

 ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**5.1.2. Potrawy lokalne.**

 **Pierwsza potrawa**

 1) Nazwa potrawy lokalnej ……………………………………………………………………………………………………………..……

 2) Skład / podkreślić produkty regionalne/ lokalne wchodzące w skład potrawy: …………………..………….. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

 3) Sposób wykonania: ………………………………………………………………………………………………………………………… ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

 ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**5.2. „ Kredens świętokrzyskie smaki” (\*\*) - zadeklarowane do promocja produktów regionalnych, tradycyjnych i lokalnych charakterystycznych dla powiatów regionu Gór Świętokrzyskich**

1) produkty regionalne: Nazwa produktów / ……………………………………………………………….……………………

2)produkty tradycyjne: Nazwa produktów/ ………………………………………………………………………………………

3)produkty lokalne: Nazwa produktów / ……………………………………………………………………….…………………

**5.3. Produkty regionalne/tradycyjne/ lokalne zgłaszane do certyfikacji (\*\*\*) - dotyczy właścicieli
 gospodarstw ekologicznych, pszczelarzy, prowadzących przetwórstwo tradycyjne,
 przedsiębiorców prowadzących przetwórstwo tradycyjne lub wytwarzających żywność tradycyjną**

**5.3.1 Produkty regionalne.**

1) Nazwa produktu tradycyjnego ……………………………………………………………………………………………

 2) wpisany na LPT (właściwe zakreślić) TAK 🞎 NIE 🞎

3) produkt uznany np. laureat konkursu wojewódzkiego (nazwa konkursu / jakie miejsce zajął) ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**5.3.2. Produkty lokalne.**

1) Nazwa produktu lokalnego ………………………………………………………………………………………………..…………….

2) uznany: np. laureat konkursu powiatowego, gminnego (nazwa konkursu / jakie miejsce zajął …..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

3) produkt z certyfikatem rolnictwa ekologicznego (właściwe zakreślić) TAK 🞎 NIE 🞎

Nazwa jednostki certyfikującej**…………………………………………………………………………………………………………………………………………………..**

**(\*) Dotyczy tylko Restauracji ,Gastronomii i Agroturystyki** – przynajmniej 2 potrawy kuchni regionalnej wybrane z:

1) publikacji wydanej w ramach projektu ŚKS pn. Potrawy tradycyjne z regionu Gór Świętokrzyskich – udostępnionej przez ŚODR w formie elektronicznej do celów Certyfikacji

 Lub

1. innej publikacji wydanej przez lokalne organizacje, wydawców, zawierającej zidentyfikowane przepisy kuchni regionalnej w obszarze powiatów :sandomierski, opatowski, ostrowiecki, kielecki. **Publikacja/e** *wydane przez lokalne organizacje, wydawców* do wglądu dla Zespołu certyfikującego podczas II etapu certyfikacji
2. **minimum 1 potrawa kuchni lokaln**e**j**

**(\*\*) „ Kredens”** – produkty regionalne/ tradycyjne/ lokalne - dotyczy tylko Restauracji ,Gastronomii i Agroturystyki - obowiązkowe podczas II etapu certyfikacji dla Zespołu certyfikującego

**(\*\*\*) Dotyczy rolników, producentów , przetwórców etc. minimum**   **1 produkt tradycyjny** wytwarzany przez rolnika, przetwórcę, wytworzony na obszarze objętym projektem (zgodnie z definicją produktu tradycyjnego – dyplomy i certyfikaty z uczestnictwa w konkursach do wglądu dla Zespołu certyfikującegopodczas II etapu certyfikacji),

lub

przynajmniej **1 produkt lokalny /** ekologiczny (ważny certyfikat rolnictwa ekologicznego – dotyczy gospodarstw ekologicznych - – dyplomy i certyfikaty z uczestnictwa w konkursach do wglądu dla Zespołu certyfikującego podczas II etapu certyfikacji),

………………………………………………… ………………………………………………………
 miejscowość, data pieczątka firmowa i /lub podpis właściciela

 zgłaszającego podmiot do certyfikacji

**Zatwierdzenie WNIOSKU do II etapu certyfikacji (WYPEŁNIA ŚODR Modliszewice)**

 Data rejestracji/ wpływu ...............................................

Numer rejestracyjny ............................................. ..

Zatwierdzono do certyfikacji (zakreślić właściwe) TAK 🞏 NIE 🞏

Uzasadnienie w przypadku odmowy zatwierdzenia do II etapu certyfikacji.............................

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………. ………………………………………………….

 Data Podpis koordynatora projektu ŚKS