

ZARZĄDZENIE Nr/2023
BURMISTRZA MIASTA ŁOWICZA
z dnia 02 sierpnia 2023 roku

**w sprawie ogłoszenia i organizacji konkursu na potrawę regionalną - Księżackie Jadło
pn. „Z miodem w roli głównej”.**

Na podstawie art. 30 ust 1 w związku z art. 7 ust. 1 pkt. 8, 9 i 18 ustawy z dnia 8 marca 1990 roku o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2023 roku poz. 40) **zarządza się, co następuje:**

§1.1. Ogłaszam Konkurs na potrawę regionalną – Księżackie Jadło pn. „Z miodem w roli głównej”.

2. Zarezerwowane środki finansowe na realizację konkursu ujęto w budżecie Miasta - dział 921, rozdział 92195, paragraf 4210, 4220 i 4190.

§2.1. Ustalam regulamin konkursu w brzmieniu stanowiącym załącznik do niniejszego zarządzenia.

2. Regulamin Konkursu dostępny jest w Wydziale Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Miejskiego w Łowiczu ul. Stary Rynek 3, tablicy ogłoszeń, na stronie internetowej Urzędu Miejskiego w Łowiczu www.lowicz.eu oraz w Biuletynie Informacji Publicznej www.lowicz.eu/bip/ „komunikaty i ogłoszenia”.

§3. Wykonanie zarządzenia powierza się Naczelnikowi Wydziału Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Miejskiego w Łowiczu.

§4. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Burmistrz Miasta Łowicza

Krzysztof Jan Kaliński

R E G U L A M I N

KONKURSU NA POTRAWĘ REGIONALNĄ - KSIEŻACKIE JADŁO *pn. „Z miodem w roli głównej”*

Rozdział I Zasady konkursu:

§1. Organizatorem konkursu na potrawę regionalną, zwanego dalej konkursem jest Burmistrz Miasta Łowicza, zwany dalej organizatorem.

§ 2. Celem konkursu jest:

1. identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o potrawach regionalnych dla zachowania dziedzictwa kulturowego regionu łowickiego,
2. wyszukanie potraw regionalnych, które mogłyby się stać wizytówką regionu łowickiego,
3. promocja potraw regionalnych,
4. wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami,
5. budowa tożsamości kulturowej regionu łowickiego w oparciu o ciągłość tradycji przekazywaną z pokolenia twórców na dzieci i młodzież.
6. wspieranie lokalnej tożsamości.

§ 3. Konkurs przeznaczony jest dla osób fizycznych i podmiotów zbiorowych.

§4.1. Aby wziąć udział w konkursie należy wypełnić Kartę Zgłoszeniowo - Konkursową (wzór karty dostępny na stronach internetowych www.lowicz.eu). Mile widziane jest wcześniejsze zgłoszenie przepisu i opisu przygotowania potrawy.

2. Uczestnicy konkursu przygotowują jedną potrawę konkursową p.n.: „Z miodem w roli głównej”.

3. Uczestnicy konkursu powinni zabrać ze sobą drobny sprzęt niezbędny do wykonania dania konkursowego oraz talerze lub naczynia do zaserwowania potrawy. Jednocześnie w celach sanitarnych każda z ekip powinna dysponować dwoma kompletami ubrań roboczych (jeden podczas konkursu, drugi na ogłoszenie wyników i galę kończącą konkurs).

4. Wszyscy uczestnicy otrzymają 15 minut przed rozpoczęciem konkurencji na ustawienie swojego stanowiska pracy oraz na rozłożenie produktów spożywczych (czas ten nie będzie wliczony do regulaminowego czasu przeznaczanego na przygotowanie dania konkursowego).

5. Produkty na konkurs każdy zapewnia we własnym zakresie. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej, a dodatki jarzynowe, skrobiowe i inne mogą być jedynie umyte, obrane.

6. Uczestnicy konkursu przy przygotowaniu potrawy zobowiązani są do przestrzegania:

- 1) przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.),
- 2) wymogów sanitarnych,
- 3) użycia produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,

- 4) Mając na względzie odpowiedzialność za warunki sanitarne podczas imprezy oraz wytyczne od Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej oraz Powiatowego Inspektoratu Weterynarii, przypominamy o konieczności przestrzegania przepisów obowiązujących przy podawaniu i udostępnianiu żywności, a szczególności:
1. Wszystkie osoby obsługujące stoiska z żywnością powinny posiadać przy sobie obowiązujące dokumenty (aktualne książeczki zdrowia oraz w przypadku przedsiębiorców – decyzja Inspektora sanitarnego, zatwierdzająca działalność) oraz odzież ochronną (fartuch, rękawice).
 2. Zgodnie z pismem Powiatowego Lekarza Weterynarii (PLW), podmiotami uprawnionymi do wprowadzania na rynek produktów mięsnych są:
 - zakłady produkcji mięsnej zatwierdzone przez PLW na rynki Unii Europejskiej,
 - zarejestrowane przez PLW zakłady MLO (działalność marginalna, lokalna, ograniczona),
 - zarejestrowane przez PLW podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią (SB),
 - zarejestrowane przez PLW gospodarstwa prowadzące rolniczy handel detaliczny (RHD).Do wprowadzania wyrobów z dziczyzny upoważnione są zatwierdzone przez właściwego terytorialnie PLW zakłady przetwórcze dziczyzny oraz inne zakłady przemysłu mięsnego posiadające w swej działalności dopuszczenie wykorzystania w produkcji surowca z dziczyzny.
 3. Przy podawaniu potraw mięsnych czy wędlin należy posiadać przy sobie świadectwo pochodzenia mięsa lub wędlin – dowód zakupu.
 4. Z uwagi na wysokie temperatury, niewskazane jest przygotowywanie potraw wymagających przechowywania w urządzeniach chłodniczych (np. potrawy z majonezem, ciasta z masami).

Ponadto informujemy, że sprzedaż okazjonalna, prowadzona podczas Targów nie może obejmować podawania napojów alkoholowych uczestnikom imprezy, gdy jest to sprzeczne z ustawą z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie wyrobów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych

7. Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.

§5. Technika wykonania potrawy jest dowolna.

§6. Konkurs jest jednoetapowy.

§7. Organizator zapewnia uczestnikom do stoiska wystawienniczego tj. stół, 2 krzesła. Namiot wystawienniczy, dekorację i wyposażenie stoiska – obrusy, naczynia do prezentacji i degustacji – wszyscy uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

§8. Przystąpienie do Konkursu jest jednoznaczne z zaakceptowaniem warunków Regulaminu Konkursu.

Rozdział II Organizator konkursu

§9.1. W imieniu organizatora nadzoruje prawidłowy przebieg konkursu **Wydział Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Miejskiego w Łowiczu.**

2. Adres organizatora: **Urząd Miejski w Łowiczu; Wydział Kultury, Sportu i Turystyki; 99-400 Łowicz, ul. Stary Rynek 3, tel. (0-46) 830-91-45, fax. (0-46) 830-91-60.**

3. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany regulaminu.

4. W sytuacjach nieobjętych niniejszym regulaminem wszystkie rozstrzygnięcia w tym zakresie podejmuje organizator konkursu.

5. Autorzy przepisów kulinarnych, zgłaszając udział w konkursie, wyrażają zgodę na wykorzystywanie i przetwarzanie własnych danych osobowych przez organizatora konkursu (na wystawie pokonkursowej i w wydawnictwach reklamowych i promocyjnych) – Ustawa o ochronie danych osobowych z dn. 10 maja 2018 roku, (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781).
6. Zgłoszenie potrawy do konkursu jest równoznaczne z przekazaniem prawa na rzecz organizatora do publikacji tychże potraw w tym zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu w wydawnictwach wszelkiego typu wydawanych przez organizatora w celach promocji miasta Łowicza.
7. Prace nagrodzone i wyróżnione oraz wybrane do publikacji organizator ma nieodpłatnie wykorzystać na wybranych przez siebie polach eksploatacji.
8. Organizator zastrzega sobie prawo do ekspozycji prac w postaci konkretnych potraw w materiałach i publikacjach bez zgody autora i bez uiszczania autorowi należności finansowych w celach promocyjno - reklamowych konkursu i potraw regionalnych.
9. Prace nie spełniające zasad uczestnictwa, nie będą brane pod uwagę przez Komisję Konkursową.

Rozdział III Terminy konkursu

§10.1. Czas trwania konkursu od 2 sierpnia do 10 września 2023 roku w tym:

1) **termin nadsyłania lub osobistego dostarczenia karty zgłoszeniowo – konkursowej na adres organizatora, upływa z dniem 6 września 2023 roku – decyduje data stempla pocztowego,**

2) przygotowanie i prezentacja potraw odbędzie się **10 września 2023 roku** podczas trwania Ogólnopolskich Dni Pszczelarza- Księżackiego Jadła- Targów Dobrej Żywności.

3. Komisja konkursowa, powołana przez organizatora, rozstrzygnie konkurs, wyłaniając laureatów najlepszych potraw regionalnych podczas trwania imprezy.

4. Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się w dniu Festiwalu Dobrej Żywności na Nowym Rynku w Łowiczu.

Rozdział IV Komisja konkursowa

§11.1. O wyłonieniu zwycięzców konkursu decyduje Komisja Konkursowa powołana w tym celu przez organizatora, zwana dalej Komisją.

2. W skład powołanej komisji konkursowej wchodzi:

- a) trzech przedstawicieli organizatora,
- b) dwóch kucharzy lub krytyków kulinarnych.

1. W konkursie ocenie podlegać będzie potrawa regionalna związana geograficznie z Regionem Łowickim, wytwarzana na małą skalę, tradycyjnymi metodami, wywodzące się z tradycji i kultywowanych zwyczajów.

2. Komisja konkursowa rozstrzygając konkurs będzie zwracała uwagę na:

- 1) walory smakowe i zapachowe potrawy 1 – 10 punktów,
- 2) wygląd potrawy 1- 5 punktów,
- 3) regionalność 1 – 5 punktów,
- 4) oryginalność 1 – 5 punktów,
- 5) estetyka i sposób podania potrawy 1 – 5 punktów.

Maksymalnie uczestnik może otrzymać 30 punktów.

3. Decyzja komisji Konkursowej jest ostateczna.

Rozdział V
Ogłoszenie wyników konkursu

§12.1. W konkursie wyłoniony zostanie:

- 1) laureat konkursu,
- 2) laureat II miejsca,
- 3) laureat III miejsca,
- 4) max 3 wyróżnienia,

przy uwzględnieniu, że ostateczna decyzja o wyłonieniu nagrodzonych prac należy do Komisji Konkursowej, od której nie służy odwołanie.

2. Organizator zastrzega sobie prawo wyłonienia dwóch laureatów.

3. Laureatom i uczestnikom konkursu zostaną wręczone nagrody finansowe lub rzeczowe oraz pamiątkowe dyplomy.

4. Laureaci otrzymują nagrodę rzeczową po pobraniu przez Organizatora zryczałtowanego podatku dochodowego w wysokości 10% wartości tej nagrody na podstawie art. 30 ust.1 pkt. 2 Ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1128 z późn. zm.).

Burmistrz Miasta Łowicza

Krzysztof Jan Kaliński