



**REGULAMIN
KONKURSU KULINARNEGO DLA RESTAURACJI pn. „Czas na rybę! JUNIOR”
Niemodlin 1 października 2022 r.**

§ 1

1. Organizatorem konkursu pn. „Czas na rybę - Junior”, (zwanego dalej: Konkursem) jest Rybacka Lokalna Grupa Działania „Opolszczyzna”, z siedzibą w Biestrzynniku przy ul. Poliwody 18, 46-043 Ozimek.
2. Współorganizatorem Konkursu jest Kamil Klekowski prowadzący działalność Edukacja od Kuchni, Zamek Książęcy w Niemodlinie oraz Polski Karp sp. z o.o..
2. Konkurs objęty jest patronatem merytorycznym przez Stowarzyszenie Euro-Toques Polska.
3. Konkurs jest organizowany w ramach obchodów Święta Karpia, w Niemodlinie na Zamku Książęcym.
4. Regulamin Konkursu Kulinarnego dla Restauracji pn. „Czas na rybę - Junior!” (dalej zwany Regulaminem) określa prawa i obowiązki Uczestników Konkursu, a także prawa i obowiązki Organizatora.
5. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady Konkursu, chyba że wprost z Regulaminu wynika odesłanie do innych dokumentów, lub źródeł informacji zawierających opis określonych elementów Konkursu.
6. Konkurs został dofinansowany z PO Rybactwo i Morze.

§ 2

Czas trwania Konkursu

Konkurs odbywać się będzie w dniu 01.10.2022 r. na terenie Zamku Książęcego w Niemodlinie.

§ 3

Tytuł i Cel Konkursu

1. Tytuł konkursu: „Czas na rybę - Junior!”
2. Celem Konkursu Kulinarnego pn. „Czas na rybę - Junior!” jest wyłonienie, na zasadach określonych niniejszym Regulaminem, drużyny składającej się z dwóch Uczniów szkół gastronomicznych, która przygotowuje najlepszą potrawę z karpia opolskiego



§ 4

Warunki uczestnictwa w Konkursie

1. W Konkursie mogą uczestniczyć Uczniowie Średnich szkół o profilu gastronomicznych w wymiarze dziennym z terenu całej Polski, którzy spełnią warunki określone w niniejszym Regulaminie, w tym zwłaszcza:
 - a. dokonają prawidłowego zgłoszenia do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
 - b. zgłoszą drużynę składającą się z dwóch uczniów szkół gastronomicznych,
 - c. zapoznają się i zaakceptują treści niniejszego Regulaminu.
2. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich wyżej wymienionych warunków, osoby - o których mowa w ust.1 - stają się uczestnikami Konkursu (dalej również: „**Uczestnik**”).
3. Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Uczestnika warunków niniejszego Regulaminu.
4. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy i współpracownicy Organizatora oraz członkowie ich najbliższych rodzin (małżonek, wstępni, zstępni, rodzeństwo, przysposobieni i przysposabiający), a także inne osoby pozostające w stosunku służbowym z pracownikami Organizatora.
5. Każdy Uczestnik ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z uczestnictwem w Konkursie.

§ 5

Zgłoszenie się do konkursu

1. Zgłoszenia do Konkursu dokonuje osoba uprawniona do reprezentacji Uczestnika (tj. Uczestnik lub opiekun prawny jeśli Uczestnik jest osobą niepełnoletnią) drogą elektroniczną na adres e-mail: CNR@swietokarpia.pl lub poprzez dostarczenie zgłoszenia - pocztą lub osobiście - do Biura Rybackiej Lokalnej Grupy Działania „Opolszczyzna” w /45-050/ Opolu przy ul. Zajązcka 7/1.
2. **Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 15 września 2022¹ r.** (decyduje data wpływu).
3. Zgłoszenie, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, powinno zawierać:
 - a) imiona i nazwiska dwóch uczniów, którzy będą tworzyć drużynę
 - b) pełną nazwę Szkoły, jej adres, kontaktowy numer telefonu, w której Uczestnicy się edukują,
 - c) oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i akceptacji Regulaminu,
 - d) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych na wykorzystanie wizerunku Uczestników. W sytuacji wytypowania osoby niepełnoletniej do uczestnictwa w konkursie, konieczne jest uzyskanie stosownej zgody dotyczącej przetwarzania danych osobowych oraz wykorzystania wizerunku przez opiekuna prawnego.

¹ zmiana terminu zgłoszeń została wprowadzona w dn. 6 września 2022 r.



- e) szczegółowy opis potrawy z wyszczególnieniem procesu technologicznego, na podstawie którego zgłoszona drużyna będzie przyrządzać danie konkursowe oraz wyraźne zdjęcie potrawy,
 - f) zapotrzebowanie potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła,
 - g) rozmiar bluz kucharskich dla uczestników.
4. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
 5. Udział w konkursie jest nieodpłatny.
 6. Zgłoszenia dokonane po dacie wskazanej w ust. 2 będą automatycznie odrzucane, chyba że Organizator zmieni termin nadsyłania zgłoszeń.
 7. Ilość miejsc jest ograniczona do 6 dwuosobowych drużyn (łącznie 12 Uczestników).
 8. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji Uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu zgłoszonej potrawy oraz jej zdjęcia, biorąc pod uwagę oryginalność, pomysłowość oraz wygląd potrawy na zdjęciu.
 9. Drużyna, która wygrała w Konkursie Czas na rybę! w 2021 roku, ma możliwość uczestnictwa w Konkursie, bez przeprowadzenia wstępnej selekcji, zgodnie z Regulaminem Konkursu z 2021 r.
 10. Uczestnicy zakwalifikowani do udziału w Konkursie zostaną powiadomieni o zakwalifikowaniu do konkursu w terminie do dnia **19 września 2022** r.
 11. W przypadku niemożności uczestnictwa w Konkursie któregoś z członków dwuosobowej drużyny, Uczestnik może do dnia **20 września 2022** r., wskazać - w ramach zastępstwa – inną osobę jako członka drużyny. W przypadku niemożności zapewnienia uczestnictwa dwuosobowego składu kucharzy, Uczestnik podlega dyskwalifikacji, a Komisja uprawniona jest do wyboru nowego Uczestnika, na zasadach określonych w niniejszym ustępie spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy niezwłocznie zostaną poinformowani o zakwalifikowaniu do Konkursu.
 12. Uczestnicy zakwalifikowani do Konkursu zostaną poinformowani przez Organizatora drogą telefoniczną bądź mailową o szczegółowym harmonogramie Konkursu.

§ 6

Zasady obowiązujące w czasie Konkursu

1. Zasady organizacyjne:
 - a) Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 1 października 2022 r. w godzinach trwania imprezy tj. między godz. 10:00 a 18:00. Start drużyn następuje w 30-minutowych odstępach, za wyjątkiem drużyny piątej i szóstej. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu.





- b) Każdy z drużyn zobowiązana jest do stawienia się na co najmniej 45 minut przed rozpoczęciem się Konkursu, celem potwierdzenia swojej obecności oraz przygotowania się do udziału w Konkursie.
- c) Każda drużyna będzie losowała swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w konkursie oraz kolejność wystartowania.
- d) Organizator zapewnia w trakcie trwania Konkursu produkt główny, którym jest **karp opolski w formie świeżej (wypatroszonej) oraz suszone owoce z Vita Natura Eco Susz**
- e) Drużyna może używać własnych produktów dodatkowych, przy czym każdy Uczestnik Konkursu pokrywa koszty produktów dodatkowo użytych do wykonania dania konkursowego.
- f) Na stanowisku pracy Drużyna nie może posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów dodatkowych. Uczestnicy przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone. Opis przygotowania produktów znajduje się w załączniku nr 4 do Regulaminu pn. „Arkusz ocen”
- g) Uczestnik pokrywa koszty przejazdu reprezentującej go Drużyny.
- h) Organizator zapewnia dla każdej z Drużyn przygotowane stanowiska pracy wyposażone w:
- (1) stoły robocze:
 - 2 sztuki o wymiarach 160 x 60 cm
 - 1 sztuka o wymiarach 110 x 60 cm,
 - (2) dwie sztuki wolnostojących kuchenek indukcyjnych (każda po 2000 W),
 - (3) piec konwekcyjno parowy **trzy poziomowy** firmy UNOX, **wyposażony w blachy: FORO.BLACK - 1 sztuka i blacha BLACK.20 - 2 sztuki**
 - (4) zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem,
 - (5) trzy gniazda prądu (230 V) - do wykorzystania do wszystkich urządzeń, w tym do kuchenek indukcyjnych .
- i) Uczestnik organizuje samodzielnie pozostały sprzęt oraz narzędzia niezbędne do przygotowania dań (np. łyżki, chochle, patelnie, garnki, mikser, blender itp.).
- j) Organizator zezwala na stosowanie dwóch dodatkowych urządzeń elektrycznych, w tym maksymalnie jedno źródło ciepła. Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła na karcie zgłoszeniowej udziału w Konkursie.





- k) W trakcie trwania Konkursu nie ma możliwości używania urządzeń gazowych, za wyjątkiem opalarki.
- l) Organizator zapewnia pakowarkę próżniową do wykorzystania wspólnego.
- m) Każda z Drużyn odbiera stanowisko pracy na 15 minut przed swoim startem i zdaje je w czasie przeznaczonym na ich sprząkanie. Drużyny muszą pozostawić stanowisko pracy w takim stanie, jaki został im przekazany.
- n) Uczestnik zapewnia talerze, na których prezentowane będą dania konkursowe.
- o) Drużyny występują w standardowych strojach kucharskich (kittel/bluza kucharska).
- p) Czas na wykonanie pracy konkursowej to 120 minut. Dodatkowo drużyny mają 15 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz 15 minut na prezentację dania i posprząkanie stanowiska pracy. Czas ten nie wlicza się do 120 minut, w ciągu których Drużyna ma czas na przygotowanie prac konkursowych. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 2 do Regulaminu

2. Reguły przeprowadzania Konkursu:

- a) Drużyny przygotowują jedno danie główne konkursowe na sześciu talerzach (6 porcji) do wizualnej oraz smakowej oceny jurorów. Potrawa musi zostać przygotowana w całości w czasie trwania konkursu.
- b) Użyte produkty dodatkowe, łącznie z dekoracją muszą być jadalne, świeże, nietrujące oraz niezakazane przez polskie prawo.
- c) Każda konkursowa potrawa musi być przygotowana specjalnie na Konkurs. Nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.
- d) Potrawy konkursowe zostaną wyeksponowane w miejscu przygotowanym przez Organizatora.
- e) Organizator zapewnia stoły i ich oznaczenia.
- f) Składniki obowiązkowe potrawy konkursowej: **karp opolski** oraz **suszone owoce** z Vita Natura Eco Susz (do wyboru dowolne owoce z siedmiu rodzajów opisanych w załączniku nr 6 do Regulaminu)



- g) Pozostałe składniki dania konkursowego Uczestnik/drużyna dobiera indywidualnie według własnego uznania z uwzględnieniem zasad Konkursu. Zasady wykorzystania dodatkowych składników reguluje dodatkowo załącznik nr 4 niniejszego Regulaminu.

§ 7

Jury oraz ocena Uczestników

1. Ocenę prac wykonanych w ramach niniejszego Konkursu przeprowadzi Jury (skład sędziowski). Skład Jury będą tworzyć jedynie profesjonaliści, tj. zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.
2. Dopuszcza się ocenę potraw przez inne osoby (np. przedstawiciele sponsorów, mediów, itp.). Ocena dodatkowych osób, spoza branży gastronomicznej, zostanie jednak oddzielona od oceny profesjonalistów.
3. W skład jury wchodzi maksymalnie 9 sędziów. Jury dzieli się na (rodzaje Jury):
 - a) Jury Techniczne - w ilości 2 osób,
 - b) Jury Degustacyjne - w ilości 5-7 osób.
4. Możliwe jest powołanie do pomocy dodatkowych jurorów technicznych, jednak ich punkty nie są uwzględniane w ocenie.
5. Organizator przedstawi do informacji listę jurorów oraz Przewodniczącego Jury, nie później niż 1 tydzień przed terminem Konkursu.
6. W Jury Konkursu nie może zasiadać przedstawiciel podmiotu, którego Drużyna startuje w Konkursie.
7. Wszyscy sędziowie muszą zapoznać się z Kodeksem etycznym sędziego i zobowiązać się do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany Kodeks Etyczny musi zostać przekazany Organizatorowi przed rozpoczęciem Konkursu. Nie przekazanie przez sędziego podpisanego Kodeksu Etycznego może powodować wykluczeniem sędziego ze składu. Kodeks Etyczny stanowi Załącznik nr 3 do Regulaminu.
8. Organizator Konkursu wyznacza Sekretarza konkursu – osobę koordynującą prawidłowy przebieg Konkursu.
9. Sekretarz Konkursu zasiada podczas Konkursu przy stole sędziowskim, nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen (tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem Drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy).
10. Danie podlegające ocenie Jury profesjonalistów jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym. Danie konkursowe powinno mieć gramaturę ok. 180-220 g.
11. Potrawy oceniane są wg następujących ocen:

A) JURY DEGUSTACYJNE – łącznie maksymalnie 100 punktów.

 - a. Prezentacja potrawy – max. 20 punktów.



Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność, stosunek produktów obowiązkowych do całości potrawy.

- b. smak – max. 60 punktów;

Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy.

- c. Techniki kulinarne – max. 20 punktów

Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.

B) JURY TECHNICZNE – łącznie maksymalnie 60 punktów

- a. Profesjonalna praktyka kucharska – max. 30 punktów

Ocenie podlega prezentacja Uczestników, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne.

- b. Przygotowanie zawodowe – max. 30 punktów.

Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.

C) CZAS PRACY

Punkty ujemne (2 pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) liczone są od sumy przyznanych punktów.

12. Do oceny końcowej nie są wliczane skrajne (najwyższe i najniższe) punkty jurorów degustacyjnych.
13. Jury może przyznać każdemu Uczestnikowi/Drużynie maksimum 160 punktów.
14. Jury podejmuje decyzję o wyłonieniu Laureatów w głosowaniu tajnym, i w oparciu o kryteria, o których mowa w ust. 1. Szczegółowy opis kryteriów znajduje się w załączniku nr 4 do niniejszego Regulaminu.
15. Obrady Jury są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.
16. Jury ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika/Drużynę i odmówić mu nagrody w przypadku, gdy:
 - a. praca nie była wykonana w czasie trwania Konkursu;
 - b. zgłoszenie Uczestnika/Drużyny jest nieprawidłowe lub zawiera braki;
 - c. naruszone zostały postanowienia niniejszego Regulaminu.





17. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są Uczestnicy, którzy uzyskali taką samą liczbę punktów, Jury przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce. Kryterium decydującym w takiej sytuacji będzie kryterium smaku.

§ 8

Nagrody konkursowe i termin ich wręczenia

1. Jury wyłoni spośród Uczestników konkursu trzy podmioty, których Drużyny otrzymały najwyższą liczbę punktów.
2. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają:
 - a. I miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 900,- zł oraz prawo uczestnictwa w kolejnej edycji konkursu pn. „Czas na rybę!” bez wstępnych eliminacji. Zwycięzca otrzyma także nagrodę specjalną w postaci minimum tygodniowego stażu zawodowego u jednego z Szefów Kuchni zrzeszonego w stowarzyszeniu Euro-Toques Polska. Termin i miejsce stażu zostanie ustalony indywidualnie z drużyną, która otrzyma nagrodę.
 - b. II miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 500,- zł;
 - c. III miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 300,- zł
 - d. dla szkół laureatów trzech pierwszych miejsc zostaną dodatkowo zorganizowane warsztaty przez firmę Unox Polska sp. z o.o. z użyciem pieców konwekcyjno-parowych.
3. Każdy Uczestnik startujący w Konkursie - inny niż wymienieni w ust. 2 - otrzyma dyplom uczestnictwa oraz nagrodę pocieszenia.
4. Nagrody i dyplomy za uczestnictwo w Konkursie wręczą osoby wskazane przez Organizatora.
5. Nagrody zostaną wręczone po uiszczeniu przez osoby nagrodzone na rzecz Organizatora - który zobowiązany jest do pobrania i odprowadzenia na rzecz właściwego urzędu skarbowego podatku dochodowego od przyznanych nagród rzeczowych – kwoty stanowiącej równowartość 10% wartości przyznanej nagrody na poczet zryczałtowanego podatku dochodowego od nagrody (podstawa prawna opodatkowania: art. 30 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych).
6. Ogłoszenie zwycięzców nastąpi w dniu 1 października 2022 r., w miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
7. Nagrody powinny być odebrane osobiście przez członków Drużyn w dniu 01.10.2022 r. w trakcie uroczystego wręczenia Nagród.
8. W trakcie uroczystego wręczenia Nagród członkowie drużyn zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
9. Nagroda nie podlega zamianie na inne nagrody.





10. Odmowa przyjęcia Nagrody, niedostarczenie Nagrody z przyczyn leżących po stronie Zwycięzcy, a w szczególności: wskutek podania nieprawidłowych danych, niepełnych danych, lub nieodebranie Nagrody w terminie, oznacza utratę prawa do Nagrody.
11. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za nieopłacenie podatku od nagród przez uczestników.

§ 9

Przetwarzanie danych osobowych

1. Biorąc udział w Konkursie Uczestnik (osoba zgłaszająca Uczestnika) oraz wyznaczeni przez niego kucharze wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych przez Organizatora - zgodnie z przepisem art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) /Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1/ - w zakresie określonym niniejszym Regulaminem.
2. Administratorem danych osobowych Szkoły i Uczniów reprezentujących Uczestnika jest Organizator. Klauzula informacyjna RODO stanowi załącznik nr 5 do niniejszego regulaminu.
3. Dane osobowe zbierane są na podstawie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.
4. Zakres zbieranych i przetwarzanych danych obejmuje:
 - imię i nazwisko, adresy, adresy e-mail, data urodzenia, numery telefonów Uczestników,
 - imię i nazwisko opiekuna prawnego, w sytuacji gdy Uczestnik nie jest osobą pełnoletnią,
 - nazwa i adres szkoły gastronomicznej, do której Uczestnicy uczęszczają.
5. Dane osobowe członków Drużyn i osoby zgłaszającej Uczestnika będą przetwarzane wyłącznie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, w szczególności w celu zorganizowania i przeprowadzenia Konkursu, opublikowania wyników Konkursu oraz przekazania zwycięzcy nagrody konkursowej.
6. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale niezbędny dla udziału w organizowanym Konkursie. Osoby zgłaszające Uczestnika oraz członkowie Drużyn mają prawo żądania od Administratora Danych Osobowych dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie.

§ 10

Postanowienia końcowe

1. Warunkiem przeprowadzenia Konkursu jest udział co najmniej 3 drużyn (6 uczestników).





2. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania Konkursu do dnia 25.09.2022 r., jeżeli nie zgłosi się minimalna ilość Uczestników, o której mowa w ust.1 powyżej, lub z przyczyn niezależnych od Organizatora.
3. Uczestnicy i członkowie Drużyn wyrażają zgodę na opublikowanie ich imienia i nazwiska lub firmy Uczestnika w materiałach promocyjnych Organizatora związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych, a także zgadzają się na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego podczas Konkursu i wręczania nagród, w tym na rozpowszechnianie ich wizerunku na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych i w publikacjach Organizatora w celu informowania o Konkursie. Zgoda, o której mowa powyżej jest udzielana nieodpłatnie i nie jest ograniczona terytorialnie ani czasowo.
4. Uczestnik oświadcza, że posiada pełne prawa autorskie do przesłanej receptury oraz zdjęcia potrawy.
5. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i inne przepisy prawa polskiego, w tym także rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólnego rozporządzenie o ochronie danych) /Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016, str. 1/.
6. Niniejszy Regulamin wchodzi w życie z dniem 12 maja 2022 r. **Zmiana w zakresie terminu zgłoszeń została wprowadzona w dn. 06.09.2022 r.**

Załączniki:

- nr 1 - Zgłoszenie do Konkursu wraz z Oświadczeniem RODO Zgłaszającego i Uczestnika
- nr 2 - Harmonogram Konkursu
- nr 3 - Kodeks etyczny Jurora
- nr 4 - Arkusz ocen
- nr 5 - Klauzula RODO
- nr 6 - Produkt obowiązkowy

Informacji na temat Konkursu udziela: Rybacka Lokalna Grupa Działania „Opolszczyzna”

tel. 790 247 247, 535 380 010; e-mail: CNR@swietokarpia.pl www.swietokarpia.pl



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki

