



**REGULAMIN
KONKURSU KULINARNEGO DLA RESTAURACJI pn. „Czas na rybę!”
Niemodlin 2 października 2022 r.**

§ 1

1. Organizatorem konkursu pn. „Czas na rybę!”, (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..
3. Konkurs objęty jest patronatem merytorycznym przez Stowarzyszenie Euro-Toques Polska.
4. Konkurs jest organizowany w ramach obchodów Świąta Karpia, w Niemodlinie na Zamku Książęcym.
5. Regulamin Konkursu Kulinarne dla Restauracji pn. „Czas na rybę!” (dalej zwany Regulaminem) określa prawa i obowiązki Uczestników Konkursu, a także prawa i obowiązki Organizatora.
6. 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.
7. Konkurs został dofinansowany z PO Rybactwo i Morze.
8. Konkurs został nominowany do Kulinarne Pucharu Polski w 2023 roku, na zasadach szerzej opisanych w §1a.

§ 1a

Nominacja do Kulinarne Pucharu Polski

1. Konkurs „Czas na rybę” otrzymał nominację do Kulinarne Pucharu Polski (KPP) w roku 2023.
2. Nominację do KPP otrzymuje jeden z kucharzy ze zwycięskiej drużyny - Szef drużyny. Ponieważ w Konkursie „Czas na rybę” zwycięska drużyna składa się z dwóch uczestników i każdy jest nagradzany i traktowany na takich samych zasadach, wybór Szefa i Kucharza pomocniczego do nominacji do KPP, pozostawia się w gestii samych uczestników. Wyboru Szefa Uczestnicy dokonują w zgłoszeniu do Konkursu.
3. Nominację do KPP i nagrodę pieniężną z tytułu nominacji w wysokości 1.800,- złotych, otrzymuje Szef drużyny, wyłoniony na zasadach opisanych w pkt. 2.
4. Nominacji nie może otrzymać kucharz, który pełni funkcję sędziowską w innym konkursie nominowanym do KPP.
5. Nominację do KPP otrzymuje Szef, który jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem pracującym w momencie przystąpienia do Konkursu w polskiej restauracji.
6. W przypadku, kiedy zwycięzcą Konkursu zostaje kucharz, który został już wytypowany do KPP, nominację oraz nagrodę pieniężną otrzymuje kucharz zajmujący kolejne miejsce w Konkursie.





7. Wraz z przyjęciem nominacji kucharz akceptuje Regulamin Kulinarnego Pucharu Polski i deklaruje swój przyjazd do Poznania na KPP.

§ 2

Czas trwania Konkursu

Konkurs odbywać się będzie w dniu 02.10.2022 r. na terenie Zamku Książęcego w Niemodlinie.

§ 3

Tytuł i Cel Konkursu

1. Tytuł konkursu: „Czas na rybę!”
2. Celem Konkursu Kulinarnego pn. „Czas na rybę!” jest wyłonienie, na zasadach określonych niniejszym Regulaminem, drużyny składającej się z dwóch Szefów Kuchni/Kucharzy, która przygotuje najlepszą potrawę z karpia opolskiego.

§ 4

Warunki uczestnictwa w Konkursie

1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy - profesjonalistów, tj. kucharzy pracujących zawodowo bądź mających w dacie przystąpienia do Konkursu przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok kalendarzowy, którzy spełnią warunki określone w niniejszym Regulaminie.
2. Osoby, o których mowa w ust. 1 powyżej, mogą wziąć udział w Konkursie, po łącznym spełnieniu następujących warunków:
 - a. dokonaniu prawidłowego zgłoszenia do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
 - b. zgłoszeniu drużyny składającej się z dwóch Szefów Kuchni lub Kucharzy
 - c. zapoznaniu się i zaakceptowaniu treści niniejszego Regulaminu
3. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich wyżej wymienionych warunków, osoby- o których mowa w ust.1 - stają się uczestnikiem Konkursu (dalej również: „Uczestnik”).
4. Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Uczestnika warunków niniejszego Regulaminu.
5. 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.
6. 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 drogą elektroniczną na adres e-mail: CNR@swietokarpia.pl do Biura Rybackiej Lokalnej Grupy Działania „Opolszczyzna”.
2. **Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 15 września 2022 r.** (decyduje data wpływu).
3. Zgłoszenie, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, powinno zawierać:
 - imiona i nazwiska Szefów Kuchni/ Kucharzy, którzy będą tworzyć drużynę,
 - opis kariery zawodowej,
 - rozmiar bluzy kucharskiej uczestników,
 - oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i akceptacji Regulaminu,
 - oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych Uczestników oraz oświadczenie o wyrażeniu zgody na wykorzystanie wizerunku Uczestników – podpisane przez osoby, których postanowienia te dotyczą,
 - szczegółowy opis potrawy z wyszczególnieniem procesu technologicznego, na podstawie którego zgłoszona drużyna będzie przyrządzać danie konkursowe oraz wyraźne zdjęcie potrawy,
 - zapotrzebowanie potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń/Źródeł ciepła,
 - zapotrzebowanie na produkty obowiązkowe podczas konkursu,
 - **wybór Szefa Kuchni oraz kucharza pomocniczego - na wypadek otrzymania nominacji do KPP .**
4. Zaleca się wypełnienie zgłoszenia **w formie elektronicznej**, w celu ułatwienia oceny.
5. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
6. Udział w konkursie jest nieodpłatny.
7. Zgłoszenia dokonane po dacie wskazanej w ust. 2 będą automatycznie odrzucane, chyba że Organizator zmieni termin nadsyłania zgłoszeń.
8. Ilość miejsc jest ograniczona do 6 dwuosobowych drużyn (łącznie 12 Uczestników).
9. 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.
10. 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.
11. Uczestnicy zakwalifikowani do udziału w Konkursie zostaną powiadomieni o zakwalifikowaniu do konkursu w terminie do dnia **19 września 2022 r.**



12. 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.
13. 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 2 października 2022 r. w godzinach trwania imprezy tj. między godz. 9:00 a 18:00. Start drużyn następuje w 30-minutowych odstępach, za wyjątkiem drużyny 5 i 6. 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. „Arkusze ocen”
- g) Organizator pokrywa koszty przejazdu reprezentującej go Drużyny. Koszt przejazdu jednej drużyny wyliczany jest według stawek powszechnie obowiązujących za 1 km (0,8358 zł), nie więcej niż 500 zł dla jednej 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.

j) Uczestnik organizuje samodzielnie pozostały sprzęt oraz narzędzia niezbędne do przygotowania dań (np. łyżki, chochle, patelnie, garnki, mikser, blender itp.).

k) 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.

l) Organizator zapewnia pakowarkę próżniową do wykorzystania wspólnego. **Uczestnicy zapewniają worki do pakowarki.**

m) Każda z Drużyn odbiera stanowisko pracy na 15 minut przed swoim startem i zdaje je w czasie przeznaczonym na ich sprzątnięcie. Drużyny muszą pozostawić stanowisko pracy w takim stanie, jaki został im przekazany.

n) Uczestnik zapewnia talerze, na których prezentowane będą dania konkursowe.

p) Na czas konkursu oraz podczas wręczenia nagród drużyny występują w strojach kucharskich (kittel/bluza kucharska), **czapka kucharska oraz fartuch**, które zapewnia Organizator. **Uczestnicy zobowiązani się do wystąpienia w czarnych spodniach i pełnych butach.**

r) Czas na wykonanie pracy konkursowej to 90 minut. Dodatkowo drużyny mają 15 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz 15 minut na prezentację potrawy i posprzątnięcie stanowiska pracy. Czas ten nie wlicza się do 90 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 dwunastu talerzach (12 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 nie zakazane 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 podanych na talerzach, 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. 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.
3. Dopuszcza się ocenę potraw przez inne osoby (np. przedstawiciele sponsorów, mediów, itp.). Ocena dodatkowych osób, spoza branży gastronomicznej, zostanie jednak oddzielona od oceny profesjonalistów.
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. 180-220g.
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 drużyny, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami (zero waste), umiejętności organizacyjne.
- b. Przygotowanie zawodowe – max. 30 punktów.
Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.

C) CZAS PRACY

Punkty ujemne (3 pkt. ujemnych za 1 min. opóźnienia) **liczone od każdego sędziego technicznego**

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 drużyny, które 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 2.500,- zł
 - prawo uczestnictwa w kolejnej edycji konkursu pn. „Czas na rybę!” bez wstępnych eliminacji,
 - **nominację do Kulinarnej Pucharu Polski w 2023 roku, na zasadach określonych w §1a.**
 - b. II miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 1500,- zł;
 - c. III miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 1000,- zł
 - d. **laureaci wszystkich trzech pierwszych miejsc otrzymają możliwość uczestnictwa w dwudniowej wycieczce do Włoch ufundowanej przez firmę UNOX, w ramach której zaplanowano zwiedzanie fabryki pieców UNOX w Padwie.**
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 dla Laureatów o których mowa w punkcie 2, zostaną przekazane w formie pieniężnej, poprzez przelew na wskazane konto bankowe, w terminie 7 dni od dnia zakończenia Konkursu. Dowodem przekazania nagrody będzie bankowe potwierdzenie zapłaty przelewem na konto podane przez Laureatów.**

6. Laureaci nagród o których mowa w punkcie 2 zobowiązani są do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich danych: numer konta bankowego oraz adres zamieszkania, celem dokonania przelewu.
7. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dn. 26 lipca 1991 r.o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 2019 poz. 1387 - j.t. ze zm.), tj. po potrąceniu 10% wartości przyznanej nagrody na poczet zryczałtowanego podatku dochodowego od nagrody.
8. Ogłoszenie zwycięzców nastąpi w dniu 2 października 2022 r., w miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
9. Nagrody powinny być odebrane osobiście przez członków Drużyn w dniu 2 października 2022 r. w trakcie uroczystego wręczenia Nagród.
10. W trakcie uroczystego wręczenia Nagród członkowie drużyn zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
11. Nagroda nie podlega zamianie na inne nagrody.
12. 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.

§ 9

Przetwarzanie danych osobowych

1. Biorąc udział w Konkursie Uczestnicy 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 Uczestników Konkursu 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, adres, e-mail, numery telefonów Uczestników,
 - opis kariery zawodowej Uczestników,
 - numer konta bankowego oraz adres zamieszkania Laureatów.
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. Uczestnicy 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.

§ 9a

Prawa autorskie

1. Uczestnicy gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) przysługują im odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.
2. Z tytułu złożonego powyżej oświadczenia uczestnicy przyjmują na siebie pełną odpowiedzialność prawną. W przypadku jakichkolwiek roszczeń ze strony osób trzecich uczestnicy, po zawiadomieniu ich przez Organizatora, przystąpią do niezwłocznego wyjaśnienia sprawy oraz wystąpią przeciwko takim roszczeniom na własny koszt i ryzyko, a nadto zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie ich zasądzenia od Organizatora, regresowo zwrócą całość pokrytych roszczeń oraz wszelkie związane z tym wydatki i opłaty, włączając w to koszty procesu i obsługi prawnej, a także naprawią wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.
3. Uczestnicy w momencie zakwalifikowania się do Konkursu, po jego zakończeniu przenoszą na Organizatora autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet.
4. Uczestnicy upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez uczestników dla celów organizacji Konkursu, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w celach organizacji i promocji Konkursu.

§ 10

Postanowienia końcowe





1. Warunkiem przeprowadzenia Konkursu jest udział co najmniej 3 drużyn.
2. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania Konkursu do dnia 22.09.2022 r., jeżeli nie zgłosi się minimalna ilość Uczestników, o której mowa w ust.1 powyżej.
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. **Zmiany do regulaminu wprowadzono w dn. 22 lipca 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

