

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

§1

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Konkurs jest organizowany w ramach projektu „Lubelszczyzna miodem płynąca – kultywowanie tradycji pszczelarskich oraz kulturowego dziedzictwa regionu” i przeprowadzony zostanie na terenie Zespołu Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego w Pszczelej Woli w dniu 9 października 2016 roku.
2. Organizatorem jest Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Lubelskiego w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Lubelskiego w Lublinie oraz Powiat Lubelski, fundatorem nagród jest Sekretariat Regionalny KSOW Województwa Lubelskiego.
3. Nagrody finansowane są z „Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Materiał opracowany przez SR KSOW Województwa Lubelskiego oraz Partnera Projektu – Powiat Lubelski. Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Schemat II Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
4. Konkurs ma na celu popularyzację produktów regionalnych i tradycyjnych na bazie miodu.

§2

WARUNKI I ZASADY UCZESTNICTWA

1. Konkurs adresowany jest do mieszkańców regionu w dniu 9 października 2016 r.
2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dwóch kategoriach:
 - konkurs na potrawę regionalną na bazie miodu i innych produktów pszczelich,
 - konkurs na najlepszy deser z zastosowaniem produktów pszczelich.
3. Uczestnikiem konkursu może być osoba fizyczna, która posiada pełną zdolność do czynności prawnych. Osoby ograniczone w zdolności do czynności prawnych biorą udział w konkursie za zgodą swojego przedstawiciela ustawowego lub opiekuna prawnego.
4. Do konkursu zakwalifikowane zostaną potrawy regionalne, zgłoszone na karcie zgłoszeniowej (stanowiącej załącznik nr. 1 do niniejszego regulaminu). Zgłoszenia należy przestać mailem na adres konkurspszczelarski@gmail.com Zgłoszenia należy nadsyłać w terminie do dnia 5 października 2016 roku do godziny 12.00. Do konkursu można zgłosić po jednym produkcie.
5. Uczestnicy konkursu dostarczą na konkurs wykonane wcześniej potrawy i zaprezentują je podczas Imprezy. Potrawy należy dostarczyć do godz. 12:00. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi o godz. 14.00.
6. Każda z zakwalifikowanych do konkursu osób ma obowiązek aktywnego uczestnictwa.
7. Konkursowi przewodniczy jury w składzie liczącym, co najmniej 3 członków komisji.
8. Członkowie komisji wybierają ze swojego grona przewodniczącego, który kieruje pracami komisji.

§3

OCENA I NAGRODY

1. Ocenie poddane będą: smak potrawy, estetyka i wygląd, sposób prezentacji potrawy i informacja o potrawie przedstawiona przez autora.
2. Ocena w skali punktowej według podanych poniżej kryteriów:
 - a) smak (0-10 pkt.),



- b) estetyka i wygląd (0-10 pkt.),
 - c) sposób prezentacji potrawy i informacja o potrawie przedstawiona przez autora (0-10 pkt.).
3. Członek komisji może maksymalnie przyznać 30 punktów.
 4. Maksymalnie, zgłoszona potrawa może zdobyć 90 punktów.
 5. Zadaniem jury jest wyłonienie laureatów, którzy zdobędą największą ilość punktów, którym zostaną przyznane nagrody.
 6. Nagrodami w konkursie są:
 - a) nagroda za zajęcie pierwszego miejsca: Wyciskarka wolnoobrotowa,
 - b) nagroda za zajęcie drugiego miejsca: Robot kuchenny,
 - c) nagroda za zajęcie trzeciego miejsca: Parowar.
 7. Zdobywcami nagród w konkursie są uczestnicy, którzy zdobędą najwyższą liczbę punktów. W przypadku równej ilości punktów ostateczną decyzję o wyłonieniu laureata i przyznaniu nagrody podejmuje przewodniczący.
 8. Nagrody korzystają ze zwolnienia z podatku dochodowego od osób fizycznych na podstawie Art. 21 ust. 1 pkt. 68 i 115 Ustawy z dn. 26.07.1991 r. o Ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych z późniejszymi zmianami.
 9. Rozdanie nagród nastąpi w punkcie konkursowym po przeprowadzeniu konkursu i wypełnieniu przez poszczególnego laureata oświadczenia i protokołu odbioru nagrody.
 10. Wszelkie wątpliwości dotyczące zasad konkursu, postanowień jego regulaminu oraz ich interpretacji rozstrzyga organizator.

§4

DANE OSOBOWE UCZESTNIKÓW KONKURSU

Przystępując do konkursu i akceptując niniejszy regulamin, uczestnik wyraża zgodę na przetwarzanie podanych przez niego danych osobowych przez organizatora. Dane będą przetwarzane w celu przeprowadzenia niniejszego konkursu oraz w związku z wydaniem nagród i rozliczeniem z instytucją płatniczą.



Załącznik nr 1 do regulaminu
Formularz Zgłoszeniowy do Konkursu Kulinarnego
na najlepsze ciasto tradycyjne

Imię i nazwisko:.....

Adres:.....

Telefon:.....

Nazwa produktu.....

Sołectwo/Gmina:.....

.....
(podpis)

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji do konkursu na najlepszy produkt kulinarny podczas wydarzenia „Lubelszczyzna miodem płynąca” w dniu 9 października 2016 roku (zgodnie z Ustawą z dn. 29.08.97 roku o Ochronie Danych Osobowych Dz. U. nr 133 poz.883).

