



Konkurs realizowany jest w ramach projektu pn. „Produkty lokalne i tradycyjne na Zakrzewskiej Ziemi”.  
Zadanie dofinansowane ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego”.

Janiszew, 06 grudnia 2018 r.

## **REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO „Na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryki”**

### **I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

#### **§ 1.**

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny „Na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryki”.
2. Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Aktywności Obywatelskiej „Radomka” w partnerstwie z Lokalną Grupą Działania „Razem dla Radomki”. Konkurs dotyczy projektu pn. „Produkty lokalne i tradycyjne na Zakrzewskiej Ziemi”, który finansowany jest ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego i realizowany jest zgodnie z Umową Nr 267/UMWM/10/2018/D/RW-OW-I z dn. 30.10.2018 zawartą pomiędzy Stowarzyszeniem Aktywności Obywatelskiej „Radomka” a Województwem Mazowieckim z siedzibą w Warszawie, reprezentowanym przez Zarząd Województwa, Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie realizowanego w ramach zadania publicznego w obszarze „Kultura, sztuka, ochrona dóbr kultury i dziedzictwa narodowego”.
3. Partnerem projektu pn. „Produkty lokalne i tradycyjne na Zakrzewskiej Ziemi” jest Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki”.

#### **§ 2.**

Ogłoszenie konkursu nastąpi za pośrednictwem mediów lokalnych. Regulamin Konkursu dostępny będzie na stronach internetowych Partnera projektu LGD „Razem dla Radomki”:

[www.razemdlaradomki.pl](http://www.razemdlaradomki.pl),  
[www.paprykaprzytycka.eu](http://www.paprykaprzytycka.eu),  
[www.innowacyjnaradomka.pl](http://www.innowacyjnaradomka.pl),  
[www.wdolinieradomki.pl](http://www.wdolinieradomki.pl).

### **II. CEL KONKURSU**

#### **§ 3.**

Celem konkursu jest:

1. Kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kuchni regionalnej i lokalnej południowego Mazowsza.
2. Wyszukanie potraw regionalnych i lokalnych, mogących stać się wizytówką obszaru Południowego Mazowsza.
3. Promowanie produktu tradycyjnego obszaru jakim jest Papryka Przytycka.
4. Zachowanie niepowtarzalnych smaków produktów żywnościowych.
5. Wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami.
6. Wspieranie lokalnej tożsamości.

### **III. UCZESTNICZY KONKURSU**

#### **§ 4.**

1. Konkurs ma charakter otwarty.
2. W konkursie mogą wziąć udział osoby fizyczne, gospodarstwa agroturystyczne, lokale gastronomiczne, przedsiębiorcy, organizacje zrzeszające lokalne stowarzyszenia lub grupy nieformalne (np. Koła Gospodyń Wiejskich) oraz szkoły z klasami o profilu



Konkurs realizowany jest w ramach projektu pn. „Produkty lokalne i tradycyjne na Zakrzewskiej Ziemi”.  
Zadanie dofinansowane ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego”.

gastronomicznym, które wypełnią zgłoszenie, dołączą do niego unikatowy przepis na potrawę i zaprezentują potrawę podczas finału konkursu, który odbędzie się w terminie podanym przez Organizatora konkursu.

3. W konkursie mogą wziąć udział podmioty, których terenem zamieszkania i/lub działania to powiaty: radomski, przysuski, szydłowiecki, zwoleński, białobrzegi, kozienicki i lipski miasto Radom, Szydłowiec, Zwoleń, Białobrzegi, Kozienice i Lipsko.

#### § 5.

Potrawy powinny być związane z obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz być znane w okolicy.

#### § 6.

1. Konkurs zostanie przeprowadzony w trzech kategoriach:
  - I na najlepsze danie gorące z papryki
  - II na najlepsze dania zimne z papryki
  - III na najlepsze przetwory (i nalewki) z papryki.
2. W konkursie mogą uczestniczyć ekipy konkursowe.
3. Jedna ekipa/uczestnik może zgłosić do konkursu nie więcej niż dwie potrawy.
4. W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie Komisji Konkursowej ani członkowie ich rodzin.
5. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie w nieprzekraczalnym terminie do dnia **16 grudnia 2018 r.** do siedziby Partnera - LGD „Razem dla Radomki” drogą pocztową lub mailową wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z przepisem na potrawę na adres:  
  
*Stowarzyszenie „Razem dla Radomki”*  
*Janiszew, ul. Zielona 127*  
*26 -652 Zakrzew*  
lub na adres e – mail: [zarzad@razemdlaradomki.pl](mailto:zarzad@razemdlaradomki.pl), [saoradomka@gazeta.pl](mailto:saoradomka@gazeta.pl)  
  
Decyduje data wpływu zgłoszenia do Biura LGD.
6. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest:
  - 1) w siedzibie Partnera - LGD „Razem dla Radomki” Janiszew ul. Zielona 127, 26-650 Zakrzew
  - 2) na stronach internetowych: [www.razemdlaradomki.pl](http://www.razemdlaradomki.pl), [www.paprykaprzytycka.eu](http://www.paprykaprzytycka.eu), [www.innowacyjnaradomka.pl](http://www.innowacyjnaradomka.pl), [www.wdolinieradomki.pl](http://www.wdolinieradomki.pl),
7. Każda ze zgłaszanych potraw powinna zostać opisana na osobnym formularzu.
8. Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.

## IV. PRZEDMIOT KONKURSU

#### § 7.

1. Przedmiotem konkursu są potrawy regionalne i lokalne, w przygotowaniu których wykorzystano produkt tradycyjny obszaru – Paprykę Przytycką.
2. Potrawą jest odpowiednio przygotowane pożywienie będące samodzielnym posiłkiem lub jedno z dań przygotowane na śniadanie, obiad czy kolację. Za potrawę w ramach

Konkurs realizowany jest w ramach projektu pn. „Produkty lokalne i tradycyjne na Zakrzewskiej Ziemi”.  
Zadanie dofinansowane ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego”.

konkursu uznaje się także przetwory i nalewki do przygotowania których wykorzystano paprykę.

## V. PRZEBIEG I REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

### § 8.

Konkurs przebiegać będzie w **II etapach**:

#### 1. I etap - nominacja do konkursu:

Komisja Konkursowa, spośród zgłoszeń spełniających kryteria i wytyczne do uczestnictwa w konkursie, na podstawie analizy opisów zawartych w Kartach Zgłoszeń wybierze i nominuje do drugiego etapu **min. 6 potraw** cechujących się ścisłym związkiem z regionem i lokalną tradycją.

#### 2. II etap – degustacja potraw, oraz finał konkursu

Komisja Konkursowa zaprosi nominowanych w ramach I etapu konkursu do przygotowania potrawy/potrav degustacyjnych. Ekipy przygotowują porcję potrawy konkursowej dla Komisji do oceny organoleptycznej i sensorycznej. Degustacja i ocena i wyłonienie zwycięzców konkursu nastąpi w dniu podanym przez organizatora. Podczas finału nastąpi prezentacja przed Komisją Konkursową i publicznością zwycięzców oraz rozdanie nagród.

### § 9.

Osoby zakwalifikowane do finału zostaną powiadomione o tym fakcie drogą elektroniczną i telefonicznie.

### § 10.

1. Oceny potraw i wyboru laureata dokona 3 osobowa Komisja Konkursowa.

### § 11.

1. Oceniane będą:

- smak potrawy (w skali 1- 10 punktów)
  - regionalność (w skali 1- 10 punktów)
  - podanie potrawy (w skali 1- 5 punktów)
- Uczestnik maksymalnie może uzyskać 25 punktów.

2. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna.

## VI. NAGRODY

### § 12.

1. Komisja Konkursowa wyłoni zwycięzców, którym przyznane zostaną nagrody rzeczowe oraz wyróżnienia.
2. Wszyscy uczestnicy finału otrzymają pamiątkowe dyplomy i podziękowania.
3. Informacja o zwycięzcach konkursu ukaże się na stronach internetowych Partnera Projektu LGD „Razem dla Radomki”.

## VII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH



Konkurs realizowany jest w ramach projektu pn. „Produkty lokalne i tradycyjne na Zakrzewskiej Ziemi”.  
Zadanie dofinansowane ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego”.

§ 13.

1. Udział w Konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres, telefon, adres e-mail) i publikację, bez prawa do odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych przez Stowarzyszenie Aktywności Obywatelskiej „Radomka” oraz przez Partnera Organizatora konkursu - LGD Razem dla Radomki do celów związanych z przeprowadzeniem, udokumentowaniem oraz rozliczeniem konkursu kulinarnego „Na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryki”, który finansowany jest ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego i realizowany jest zgodnie z Umową Nr 267/UMWM/10/2018/D/RW-OW-I z dn. 30.10.2018 zawartą pomiędzy Stowarzyszeniem Aktywności Obywatelskiej „Radomka” a Województwem Mazowieckim z siedzibą w Warszawie, reprezentowanym przez Zarząd Województwa, Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie realizowanego w ramach zadania publicznego w obszarze „Kultura, sztuka, ochrona dóbr kultury i dziedzictwa narodowego”.
2. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże ich odmowa wiąże się z brakiem możliwości uczestniczenia w przedsięwzięciu.
3. Na podstawie art. 13 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwane dalej RODO informuję, iż:
  - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stowarzyszenie Aktywności Obywatelskiej „Radomka” z siedzibą w Milejowicach, ul. Północna 12, 26-652 Zakrzew, z administratorem danych osobowych można kontaktować się poprzez adres e-mail: saoradomka@gazeta.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny administratora danych wskazany w pkt. 1;
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia, udokumentowania oraz rozliczenia konkursu kulinarnego „Na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryki”, który finansowany jest ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego i realizowany jest zgodnie z Umową Nr 267/UMWM/10/2018/D/RW-OW-I z dn. 30.10.2018 zawartą pomiędzy Stowarzyszeniem Aktywności Obywatelskiej „Radomka” a Województwem Mazowieckim z siedzibą w Warszawie, reprezentowanym przez Zarząd Województwa, Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie realizowanego w ramach zadania publicznego w obszarze „Kultura, sztuka, ochrona dóbr kultury i dziedzictwa narodowego”.
5. zebrane dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom publicznym uprawnionym do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa oraz podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie administratora w związku z wykonywaniem powierzonego im zadania w drodze zawartej umowy.
6. zebrane dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 2 lit. a) rozporządzenia 2016/679, będą przetwarzane przez okres realizacji zadań, o których mowa w pkt. 3.2 oraz nie krócej niż do 31 grudnia 2028 roku. Okres przechowywania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez administratora danych. Ponadto, okres przechowywania danych może zostać przedłużony na okres potrzebny do przeprowadzenia archiwizacji;
7. przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do swoich danych, prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania w przypadkach określonych w rozporządzeniu 2016/679;



Konkurs realizowany jest w ramach projektu pn. „Produkty lokalne i tradycyjne na Zakrzewskiej Ziemi”.  
Zadanie dofinansowane ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego”.

8. przysługuje Pani/Panu prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
9. w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy rozporządzenia 2016/679, przysługuje mi prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;

## **VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

### § 14.

Komisja konkursowa zostanie powołana przez Organizatora konkursu.

### § 15.

Organizator nie zwraca kosztów podróży oraz kosztów produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych.

PREZES ZARZĄDU  
*Cezary Adam Krowek*