



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt współpracy pn. „Ekologicznie Lokalnie” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Poddziałania 19.3: „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Janiszew, 2024 r.

REGULAMIN KONKURSU na najlepsze danie z papryką

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1.

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs na najlepszą danie z papryką.
2. Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie „Razem dla Radomki”.

§ 2.

Ogłoszenie konkursu nastąpi za pośrednictwem stron internetowych i facebooka. Regulamin Konkursu dostępny będzie na stronach internetowych Stowarzyszenia „Razem dla Radomki”: www.razemdlaradomki.pl

II. CEL KONKURSU

§ 3.

Celem konkursu jest promowanie zdrowego odżywiania poprzez:

1. Edukacja na temat zdrowego odżywiania.
2. Podkreślenie wartości zdrowotnych papryki.
3. Promowanie zrównoważonej diety.
4. Zachowanie niepowtarzalnych smaków produktów żywnościowych.
5. Wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami.

III. UCZESTNICY KONKURSU

§ 4.

1. Konkurs ma charakter otwarty.
2. W konkursie mogą wziąć udział: mieszkańcy obszaru wiejskiego Południowego Mazowsza zamieszkujący na terenie powiatów radomskiego, przysuskiego i zwoleńskiego: lokalni liderzy, rolnicy, mieszkańcy obszaru, stowarzyszenia, Koła Gospodyń Wiejskich, grupy nieformalne które wypełnią zgłoszenie, dołączą do niego unikatowy przepis na danie i zaprezentują danie w terminie i miejscu podanym przez Organizatora.

§ 5.

Potrawy powinny zawierać warzywo paprykę, 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 kulturowanych w danym regionie zwyczajów oraz być znane w okolicy.

§ 6.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt współpracy pn. „Ekologicznie Lokalnie” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Poddziałania 19.3: „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

1. Konkurs zostanie przeprowadzony w trzech kategoriach:
 - I na najlepsze danie gorące z papryką
 - II na najlepsze dania zimne z papryką
 - III na najlepsze przetwory (i nalewki) z papryką.
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 12 sierpnia 2024 r.** drogą pocztową lub mailową lub osobiście 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 i lgd@razemdlaradomki.pl

z dopiskiem w temacie wiadomości e – mail „Konkurs z papryką - 2024”

Decyduje data wpływu zgłoszenia.

6. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest:
 - 1) na stronie internetowej: www.razemdlaradomki.pl i [Facebooku](#)
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 w przygotowaniu których wykorzystano – paprykę.
2. Daniem jest odpowiednio przygotowane pożywienie będące samodzielnym posiłkiem lub jedno z dań przygotowane na śniadanie, obiad czy kolację. Za potrawę w ramach 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.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt współpracy pn. „Ekologicznie Lokalnie” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Poddziałania 19.3: „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

2. II etap – degustacja potraw, oraz finał konkursu

Komisja Konkursowa zaprosi nominowanych w ramach I etapu konkursu do przygotowania dań degustacyjnych. Osoby/ekipy przygotowują 3 x porcję potrawy konkursowej (w ilości degustacyjnej) zapakowanej w jednorazowy pojemnik dla Komisji do oceny organoleptycznej i sensorycznej. Degustacja i ocena i wyłonienie zwycięzców konkursu nastąpi **w dniu 18 sierpnia 2024 podczas Ogólnopolskich Targów Papryki w Przytyku na terenie Centrum w Słowikowie, Słowików 100**. 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 lub telefonicznie.

§ 10.

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

§ 11.

1. Oceniane będą:

- smak potrawy;
- składniki potrawy;
- podanie potrawy;
- prędkość wykonania potrawy,
- nowatorski i nowoczesny charakter potrawy.

2. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna.

VI. NAGRODY

§ 12.

1. Komisja Konkursowa wyłoni zwycięzców z każdej z kategorii, którym przyznane zostaną nagrody w formie bonów do wykorzystania w sklepach RTV/AGD 3 x 400 zł, oraz wyróżnienia 3 x 200 zł.

2. Informacja o zwycięzcach konkursu ukaże się na stronach internetowych LGD „RAZEM DLA RADOMKI”.

VII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

§ 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 RAZEM DLA RADOMKI do celów związanych z



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt współpracy pn. „Ekologicznie Lokalnie” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Poddziałania 19.3: „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

przeprowadzeniem, udokumentowaniem oraz rozliczeniem konkursu kulinarnego na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryką, realizowaną w ramach projektu współpracy „Ekologicznie Lokalnie” realizowanego przez Stowarzyszenie „Razem dla Radomki”.

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 RAZEM DLA RADOMKI z siedzibą w Janiszewie, ul. Zielona 127, 26-652 Zakrzew, z administratorem danych osobowych można kontaktować się poprzez adres e-mail: biuro@saoradomka.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny administratora danych wskazany w pkt. 1;
 - 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia, udokumentowania oraz rozliczenia konkursu kulinarnego na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryki, realizowanego przez Stowarzyszenie RAZEM DLA RADOMKI w ramach zadania publicznego pt. „Upowszechnianie produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych” realizowanego przez Stowarzyszenie „Razem dla Radomki”.
 - 3) 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.
 - 4) 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 2027 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;
 - 4) przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do swoich danych, prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania w przypadkach określonych w rozporządzeniu 2016/679;
 - 5) 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;
 - 6) w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy rozporządzenia 2016/679, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 14.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt współpracy pn. „Ekologicznie Lokalnie” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Poddziałania 19.3: „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

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 Kłówek