Radom 05 lipca 2017r.

**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO**

**o laury Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”**

**na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryki**

**I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

§ 1.

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny o laury Lokalnej Grupy Działania (LGD) „Razem dla Radomki” na najlepszą potrawę lokalna przygotowana z papryki.
2. Organizatorem konkursu jest Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki”.

§ 2.

Ogłoszenie konkursu nastąpi za pośrednictwem mediów lokalnych. Regulamin Konkursu dostępny będzie na stronach internetowych 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 objętego Lokalną Strategią Rozwoju.
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. UCZESTNICY 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 gastronomicznym, które wypełnią zgłoszenie, dołączą do niego unikatowy przepis na potrawę i zaprezentują potrawę podczas finału konkursu, który odbędzie się podczas Ogólnopolskich Targów Papryki w Przytyku w dniu 20.08.2017r
3. W konkursie mogą wziąć udział podmioty, których terenem zamieszkania  i/lub działania to powiaty: radomski, przysuski, szydłowiecki, zwoleński, białobrzeski, miasto Radom, Szydłowiec, Zwoleń, Białobrzegi.

§ 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:
2. na najlepsze danie gorące z papryki
3. na najlepsze dania zimne z papryki
4. 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 10 sierpnia 2017 r. do siedziby LGD „Razem dla Radomki’ drogą pocztową lub mailową wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z przepisem na potrawę na adres:

 *Stowarzyszenie „Razem dla Radomki”*

 *ul. Wernera 9/11*

 *26 -600 Radom*

lub na adres e – mail: zarzad@razemdlaradomki.pl

z dopiskiem na kopercie/w temacie wiadomości e – mail „Konkurs Kulinarny- laury LGD 2017”

Decyduje data wpływu zgłoszenia do Biura LGD.

6. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest:

1) w siedzibie LGD „Razem dla Radomki” ul. Wernera 9/11 w Radomiu

2) na stronach internetowych: www.razemdlaradomki.pl, www.paprykaprzytycka.eu, 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 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 (po 2 w ramach każdej z 3 kategorii) cechujących się ścisłym związkiem z regionem i lokalną tradycją.

Kompendium nadesłanych przepisów zostanie opublikowane na stronach internetowych LGD, wraz z podaniem danych osobowych Autora przepisu (imię/imiona, nazwisko/nazwa powiat będący miejscem zamieszkania/siedzibą uczestnika konkursu).

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

Komisja Konkursowa zaprosi nominowanych w ramach I etapu konkursu do przygotowania potrawy/potraw degustacyjnych. Ekipy przygotowują porcję potrawy konkursowej dla Komisji do oceny organoleptycznej i sensorycznej. Degustacja i ocena i wyłonienie zwycięzców konkursu nastąpi w dniu 20 sierpnia 2017r. podczas Ogólnopolskiego Targu Papryki w Przytyku. 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.

1. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna.

**VI. NAGRODY**

§ 12.

1. Komisja Konkursowa wyłoni zwycięzców z każdej z kategorii, którym przyznane zostaną: Laur Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki” oraz przekazane produkty tradycyjne obszaru LGD „Razem dla Radomki”.

2. Wszyscy uczestnicy finału otrzymają pamiątkowe dyplomy i podziękowania.

3. Informacja o zwycięzcach konkursu ukarze się na stronach internetowych LGD, stronach internetowych Partnerów i Członków LGD, w lokalnej prasie, telewizji internetowej.

 **VII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

§ 13.

1. Udział w Konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres) i publikację, bez prawa do odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.
2. Zakres przetwarzania danych osobowych obejmuje dane niezbędne do realizacji Konkursu i oznacza w szczególności:
	1. nazwisko i imię/imiona,
	2. ulica, kod, miejscowość, gmina,
	3. telefon, ewentualnie fax,
	4. adres e-mail.
3. Kategoria osób, których dane dotyczą, to osoby biorące udział w Konkursie.
4. Celem przetwarzania danych osobowych jest realizacja Konkursu.
5. Administratorem danych jest LGD „Razem dla Radomki” z siedzibą w Radomiu.
6. Powierzenie danych jest nieodpłatnie.
7. LGD „Razem dla Radomki” zobowiązuje się do:
	1. podjęcia środków zabezpieczających zbiory danych, o których mowa w art. 36 – 39 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (j.t. z 2001 r. Nr 142, poz. 1590 ze zm.), oraz spełnienia wymagań określonych w przepisach, o których mowa w art. 39a ww. ustawy przed rozpoczęciem przetwarzania danych osobowych.
	2. zapewnienia, że dane będą przechowywane w postaci umożliwiającej identyfikację osób, których dotyczą, nie dłużej niż jest to niezbędne do osiągnięcia celu przetwarzania.
	3. niezwłocznego informowania o wszelkich przypadkach naruszenia tajemnicy danych osobowych lub ich niewłaściwym użyciu, a także o wszelkich czynnościach związanych z realizacją w/w Konkursu prowadzonych przez Generalnego Inspektora Ochrony Danych Osobowych, urzędami państwowymi, policją lub sądami.
	4. realizacji obowiązku informacyjnego wobec osób biorących udziela w Konkursie.

**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.

