

# REGULAMIN KONKURSU

## „Najpiękniejszy Piernik Białegostoku – Podlaska Chatka”

## § 1. Organizator Konkursu

1. Organizatorem Konkursu jest Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku, Cukiernia Artystyczna Słodka Dama (mistrzynią cukiernictwa Kingą Poskrobko Nieradka).
2. Ilekroć w niniejszym Regulaminie jest mowa o:
  - a) Organizatorze - rozumie się przez to podmioty wymienione w punkcie 1 § pkt.1
  - b) Uczestniku - osoba, która złożyła zgłoszenie do udziału w Konkursie i przesłała Pracę Konkursową,
  - c) Mieszkańcu województwa podlaskiego - osoba fizyczna przybywającą na terenie województwa podlaskiego z zamiarem pobytu stałego,
  - d) Rodzicu Uczestnika, Prawnym Opiekunie - osoba sprawująca prawną opiekę nad niepełnoletnim uczestnikiem konkursu lub osobą nieposiadającą pełnej zdolności do czynności prawnych,
  - e) Konkursie - rozumie się przez to: Konkurs pn.: „**Najpiękniejszy Piernik Białegostoku - Podlaska Chatka**”,
  - f) Wyrobie cukierniczym - to dekorowany dowolną techniką wyrób z ciasta piernikowego w kształcie chatki z nawiązaniem do charakterystyki Podlasia.
3. Wszelkie pytania dotyczące konkursu należy kierować na adres: sekretariat@zsg.bialystok.pl .
4. Organizator oświadcza, że Konkurs nie jest grą losową, loterią fantową, zakładem wzajemnym, loterią promocyjną, których wynik zależy od przypadku, ani żadną inną formą gry losowej przewidzianą w ustawie z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 2094, z późn. zm.).

## § 2. Przedmiot Konkursu

1. Przedmiotem Konkursu jest wykonanie wyrobu cukierniczego z ciasta piernikowego w kształcie domku, ze zdobieniami nawiązującymi do regionu Podlasia i do pory roku – zimy, praca powinna nie przekraczać kubatury o wymiarach 30x30x30cm.

2. Zdobienia ww. wyrobów muszą być wykonane przez Uczestników ręcznie, (oceniana będzie oryginalność, pomysłowość, sposób zdobienia).
3. Zgłoszona praca konkursowa nie może posiadać elementów niejadalnych lub niespełniających wymogów sanitarnych i niedopuszczonych do spożycia na terytorium Unii Europejskiej.

### § 3. Cel Konkursu

1. Propagowanie i promowanie cukierniczych tradycji Świąt Bożego Narodzenia.
2. Podtrzymanie i krzewienie tradycji wypieku domowych ciast.
3. Prezentacja umiejętności w wypiekaniu i dekoracji wypieków.
4. Popularyzacja wypieków powstałych w oparciu o tradycyjne receptury.
5. Aktywizacja społeczności lokalnej miasta Białegostoku.

### § 4. Zasady Konkursu

1. Konkurs prowadzony jest na terenie miasta Białystok.
2. Konkurs skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych miasta Białegostoku i lokalnej społeczności województwa podlaskiego.
3. W ramach Konkursu Uczestnicy wykonują domek z ciasta piernikowego, ze zdobieniami nawiązującymi do pory roku - zimy i regionu Podlasia.
4. Organizator nie zwraca kosztów zakupu produktów oraz kosztów przygotowania eksponatu z piernika. Wszystkie produkty Uczestnik nabywa we własnym zakresie.
5. Zgłoszenie konkursowe i gotową pracę konkursową należy dostarczyć w określonym terminie.
6. W przypadku osoby niepełnoletniej Rodzic/ lub Opiekun Prawny w zgłoszeniu wyraża zgodę na udział dziecka/podopiecznego w Konkursie pn. „**Najpiękniejszy Piernik Białegostoku - Podlaska Chatka**”.
7. Po wskazanym terminie dostarczone - Prace Konkursowe nie będą brane pod uwagę

- przy ocenie.
8. Zgłoszona Praca Konkursowa nie może być nigdzie wcześniej publikowana i nagradzana w innych konkursach.
  9. Organizator nie zwraca Uczestnikom wypieków biorących udział w Konkursie.
  10. Po rozstrzygnięciu gotowe wyroby cukiernicze w postaci eksponatu „Podlaskiej chatki z piernika” zostaną przekazane Stowarzyszeniu „O!Piernicz Raka” w Białymstoku i udostępnione do oglądania podczas Jarmarku Bożonarodzeniowego na Rynku Kościuszki w Białymstoku w dniach **14 - 15.12.2024 r. w celu przyznania nagrody publiczności miasta Białegostoku.**
  11. Uczestnicy Konkursu oświadczają, że wyrażają zgodę na przejście prawa własności wypieku na rzecz Organizatora z chwilą przystąpienia do konkursu i przekazanie ich Stowarzyszeniu „O!Piernicz Raka”.

#### **§ 5. Warunki udziału w Konkursie**

1. Udział w Konkursie jest nieodpłatny i całkowicie dobrowolny.
2. Uczestnikami Konkursu są mieszkańcy województwa podlaskiego.
3. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie pn.: „**Najpiękniejszy Piernik Białegostoku – Podlaska Chatka**” jest dostarczenie lub przesłanie poprawnie wypełnionego Formularza zgłoszeniowego do dnia 6.12.2024 r. do Organizatora pod adres:  
Zespół Szkół Gastronomicznych ( CKZ NR 3), ul. Knyszyńska 12, 15-702 Białystok;  
Email: sekretariat@zsg.bialystok.pl
4. Prace Konkursowe należy dostarczyć do **dnia 11 grudnia 2024 r. do godziny 13.00** do Organizatora Konkursu.
5. Prace, które wpłyną po wskazanym terminie lub zostaną dostarczone w inny sposób, niż wskazany w ust. 3 i 4 nie zostaną dopuszczone do Konkursu.
6. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za zgłoszenia, które do niego nie dotarły z przyczyn od niego niezależnych.
7. Nie będą przyjmowane:

- a) prace przesłane bez poprawnie kompletnie wypełnionego Formularza zgłoszeniowego, bez prawidłowo wypełnionej i podpisanej przez uczestnika/rodzica/lub opiekuna prawnego zgody na udział w konkursie,
  - b) prace niekompletne - tzn. nie zawierające wymaganych elementów podlegających ocenie - wymienionych w ust.3.
8. Uczestnicy Konkursu wykonują Prace Konkursowe pod opieką dorosłych lub samodzielnie.
  9. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i inne zdarzenia losowe powstałe podczas przygotowywania Prac Konkursowych.

### **§ 6. Sposób i kryteria oceniania prac konkursowych**

1. Oceny prac konkursowych dokona powołana przez Organizatora Komisja Konkursowa.
2. W skład Komisji wchodzi przedstawiciele Organizatora.
3. Organizator ma prawo w dowolnym momencie dokonywać zmiany składu Komisji.
4. Pracami Komisji kieruje Przewodniczący.
5. Obrady Komisji Konkursowej są tajne i odbywają się w obecności wszystkich członków Komisji Konkursowej.
6. Komisja Konkursowa wyłoni trzech zwycięzców (I,II,III miejsce). Komisja może również przyznać wyróżnienia.
7. Laureaci Konkursu otrzymają nagrody ufundowane przez Organizatorów.
8. Podczas oceniania prac konkursowych Komisja Konkursowa bierze pod uwagę następujące kryteria:
  - a) sposób ozdobienia pierników - kreatywność, estetyka (max. 20 punktów),
  - b) stosowanie różnorodnych technik zdobienia (max. 10 punktów),
  - c) precyzję wykonania (0-5).
9. Liczba zdobytych punktów decyduje o kolejności przyznawania nagród.
10. W przypadku uzyskania przez Prace Konkursowe jednakowej oceny, ustalenie lokaty odbędzie się w drodze głosowania członków Komisji. W razie równej liczby głosów - rozstrzygający głos należy do Przewodniczącego.

11. Z posiedzenia Komisji Konkursowej zostanie sporządzony protokół podpisany przez wszystkich jej członków.
12. Wyniki Konkursu zostaną zamieszczone na stronie internetowej Organizatora <http://www.zsg.bialystok.pl>.
13. Decyzje Komisji są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

### **§ 7. Nagrody**

1. Dla laureatów Konkursu oraz osób wyróżnionych przewidziano atrakcyjne nagrody rzeczowe.
2. Nagrody będzie można odbierać podczas rozstrzygnięcia konkursu **12.12.2024 r . w Zespole Szkół Gastronomicznych w Białymstoku.**
3. Laureatom Konkursu nie przysługuje możliwość przeniesienia praw do uzyskania nagrody lub upominków na osoby trzecie.
4. Laureaci Konkursu są zwolnieni z zapłaty podatku dochodowego od nagrody, gdyż jednostkowa wartość nagród nie przekracza 2 000,00 zł [art. 21 ust. 1 pkt 68 ustawy z dnia 26 lipca 1991 o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2020 poz. 1428, z późn.zm.).

### **§ 8. Ogłoszenie wyników i wydanie nagród**

1. Wyniki Konkursu zostaną opublikowane na stronie internetowej Organizatora.
2. Laureaci zostaną powiadomieni przez Organizatora o przyznaniu nagród telefonicznie lub pocztą elektroniczną na numer/adres e-mail podany w Formularzu zgłoszeniowym.
3. W przypadku podania w Formularzu zgłoszeniowym niepełnych lub nieprawidłowych danych kontaktowych, które uniemożliwią skontaktowanie się z laureatem lub z rodzicem/opiekunem prawnym Laureata Konkursu, nagroda pozostaje w dyspozycji Organizatora.

4. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za brak możliwości lub utrudnienia odbioru nagrody z przyczyn leżących po stronie Laureata. W przypadku, gdy dwukrotne dostarczenie nagrody okaże się bezskuteczne, Laureat traci prawo do nagrody.
5. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie jej odbioru w formie protokołu.

## **§ 9. Ochrona danych osobowych**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 (Dz.U. UE L 119, s. 1) - dalej RODO, informujemy iż:

1. Administrator danych osobowych - Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół Gastronomicznych ul. Knyszyńska 12, 15 - 702 Białystok.
2. Cele przetwarzania - Dane osobowe uczestników Konkursu i ich rodziców/prawnych opiekunów przetwarzane będą w celu udziału w Konkursie. W przypadku laureatów konkursu i osób wyróżnionych w Konkursie dane będą przetwarzane w celu publikacji ich imion i nazwisk na stronie <http://www.zsg.bialystok.pl>.
3. Podstawa prawna przetwarzania
  - a) Dane laureatów i osób wyróżnionych w Konkursie będą przetwarzane na podstawie ww. przepisów oraz art. 6 ust. 1 lit. a) RODO - czyli dobrowolnie wyrażonej zgody na przetwarzanie danych osobowych w związku z publikacją imienia, nazwiska na stronie <http://www.zsg.bialystok.pl>.
4. Okres przechowywania danych - Dane osobowe będą przetwarzane przez czas niezbędny do realizacji Konkursu, a następnie zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji. W przypadku danych przetwarzanych na podstawie zgody, dane będą przetwarzane do czasu jej wycofania lub do czasu zakończenia realizacji zadania.
5. Prawa osób, których dane dotyczą: Osoby biorące udział w Konkursie posiadają prawo:
  - a) żądania dostępu do swoich danych osobowych, prawo ich sprostowania oraz prawo do usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jeżeli wystąpią przesłanki określone w art. 17 i 18 RODO,

- b) w zakresie danych przetwarzanych na podstawie art. art. 6 ust. 1 lit. e) RODO, prawo do wniesienia sprzeciwu (na podstawie art. 21 RODO) wobec przetwarzania dotyczących danych osobowych w związku ze swoją szczególną sytuacją,
  - c) w zakresie danych przetwarzanych na podstawie art. art. 6 ust. 1 lit. a) RODO, prawo do wycofania zgody w każdym momencie, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem.
6. Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych - Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale konieczne do umożliwienia Administratorowi zorganizowania Konkursu, powiadomienia laureatów o wynikach Konkursu i przyznaniu nagród. Skutkiem niepodania danych jest brak możliwości wzięcia udziału w Konkursie.

## **§ 10. Licencja**

1. Organizator ma prawo do wykorzystania Prac Konkursowych w celach promocyjnych, wizerunkowych, archiwalnych, informacyjnych oraz dla popularyzacji wiedzy na temat żywności wysokiej jakości w województwie.

## **§ 11. Postanowienia końcowe**

1. Do Konkursu nie zostaną dopuszczone Prace Konkursowe zawierające treści niezgodne z prawem, nieobyczajne, wzbudzające kontrowersje oraz mogące prowadzić do naruszenia praw innych osób.
2. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za zgłoszenia, które nie dotarły do niego z przyczyn od niego niezależnych, m.in., wskutek awarii łączy internetowych, zgłoszenia utracone, uszkodzone, lub złożone po upływie określonego terminu.
3. Organizator Konkursu nie ponosi odpowiedzialności za podanie nieprawdziwych danych przez Uczestników Konkursu.
4. Przystąpienie do Konkursu oznacza akceptację niniejszego regulaminu.



5. Postanowienia Regulaminu stanowią podstawę do przeprowadzenia Konkursu, a ich interpretacja należy do Komisji Konkursowej.
6. W sprawach nieuregulowanych w Regulaminie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego i ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa. Sprawy Regulaminem rozstrzyga Komisja Konkursowa, której decyzje są ostateczne.
7. Regulamin zostanie umieszczony na stronie internetowej Organizatora, który zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu, a także do przerwania Konkursu lub jego zakończenia bez dokonania wyboru zwycięskich projektów, w każdym momencie, bez podawania przyczyn.
8. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie.

Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu:

## FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

### „Najpiękniejszy Piernik Białegostoku – Podlaska Chatka”

DANE uczestnika	
Imię/ Imiona	
Nazwisko	
Tel. kontaktowy	
Poczta email	
<p>Zapoznałem się z treścią Regulaminu „Najpiękniejszy Piernik Białegostoku – Podlaska Chatka” i akceptuję jego treść.</p> <p>Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych zawartych w zgłoszeniu konkursowym zgodnie z postanowieniem Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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, s. 1) – zwane dalej „RODO” oraz innych przepisów prawa krajowego z zakresu ochrony danych osobowych.</p>	
Podpis uczestnika/ rodzica lub opiekuna prawnego*:	

\* Podpis rodzica lub opiekuna prawnego gdy uczestnik jest niepełnoletni.

### Formularz Receptury

Lp.	Składniki	Jedn.	Ilość	Opis produkcyjny (w punktach)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

## **Harmonogram Konkursu**

1. 06.12.2024 r. - ogłoszenie do udziału w Konkursie
2. 11.12.2024 r. - dostarczenie Prac Konkursowych do Organizatora
3. 12.12.2024 r. - Finał Konkursu godz. 13.00 w Zespole Szkół Gastronomicznych
4. 14 - 15.12. 2024 r. - wystawa prac konkursowych na Rynku Kościuszki na Jarmarku Bożonarodzeniowym i głosowanie nagrody publiczności
5. 15.12.2024 r. - ogłoszenie Nagrody Publiczności – Rynek Kościuszki godz. 15.00