

REGULAMIN

Ogólnopolskiego Konkursu dla młodzieży
na najlepszy przepis kulinarny na danie główne z ryb słodkowodnych - płoć, leszcz, okoń,
sandacz i węgorz, w ramach kampanii „Bardzo cenne małowcenne”.

I. Definicje

Użyte w regulaminie Ogólnopolskiego Konkursu młodzieży określenia oznaczają:

1. Konkurs:
Ogólnopolski Konkurs dla młodzieży na najlepszy przepis kulinarny na danie główne z ryb słodkowodnych - płoć, leszcz, okoń, sandacz i węgorz, w ramach kampanii „Bardzo cenne małowcenne”
2. Organizator Konkursu:
Polski Związek Wędkarski Okręg Poznań,
ul. Floriana Znanięckiego 9,
60-682 Poznań
3. Współorganizatorzy Konkursu:
Okręg Polskiego Związku Wędkarskiego w Radomiu,
ul. Bławatna 6 A,
26-600 Radom
4. Wykonawca Konkursu:
Fundacja na Rzecz Integracji Środowiska Akademickiego Jeden Uniwersytet,
ul. Ratajczaka 44,
61-728 Poznań
5. Uczestnik Konkursu:
Uczeń lub zespół składający się z dwóch uczniów, zgłoszony przez szkołę lub młodzież do lat 18 zgłoszona przez rodzica/opiekuna prawnego, zakwalifikowany do udziału w Konkursie, zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym regulaminie;
6. Opiekun:
Nauczyciel wydelegowany przez Szkołę, który towarzyszy Uczestnikowi Konkursu lub rodzic/opiekun prawny;
7. Praca:
Przepis kulinarny na danie główne z uzasadnieniem wyboru produktów i kompozycji ich zestawienia, zawierający listę składników, sposób przygotowania oraz co najmniej 2 zdjęcia potrawy przygotowanej na podstawie tego przepisu. Przepis musi zawierać wykorzystanie minimum jednego gatunku ryb objętych kampanią „Bardzo cenne małowcenne”: płoć, leszcz, okoń, sandacz i węgorz.

8. Etap I Konkursu:
Ogłoszenie Konkursu – Przyjęcie Zgłoszeń Konkursowych – Ocena formalna;
9. Etap II Konkursu:
Ocena merytoryczna Prac – Wyłonienie Laureatów – Informacja dla szkół / uczestników biorących udział w Konkursie;
10. Laureaci:
Uczestnicy Konkursu będący autorami najlepszych przepisów kulinarnych, którym zostaną przyznane nagrody za zajęcie I, II, III miejsca w Konkursie;
11. Komisja Konkursowa:
4/6-osobowe jury powołane przez Organizatora Konkursu, składające się z szefów kuchni, przedstawicieli Organizatora i Współorganizatorów Konkursu, przeprowadzająca ocenę merytoryczną Prac
12. Biuro Konkursu:
Fundacja na Rzecz Integracji Środowiska Akademickiego Jeden Uniwersytet,
ul.Ratajczaka 44, 61-728 Poznań

II. Założenia Konkursu

1. Celem Konkursu jest propagowanie spożycia ryb, w szczególności tych niedocenianych i małowalnych.
2. Udział w Konkursie jest nieodpłatny,
3. Zgłoszenia Uczestnika Konkursu dokonuje Szkoła lub rodzic / opiekun prawny. Szkoła może zgłosić do Konkursu dowolną liczbę prac konkursowych, która została opracowana przez jednego ucznia lub przez jeden zespół składający się z dwóch uczniów, pod opieką jednego nauczyciela. Nauczyciel pełni wyłącznie funkcję Opiekuna i sam nie bierze udziału w przyrządzaniu potraw.
4. Uczestnik Konkursu może być autorem tylko jednej Pracy. Nie może być to Praca, która brała wcześniej udział w innych konkursach.
5. W Konkursie mogą wziąć udział również uczniowie ostatnich klas, którzy w momencie odbywania Etapu II Konkursu mogą być już absolwentami Szkół.
6. We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.
7. Wszelkie informacje związane z realizacją Konkursu będzie można uzyskać w Biurze Konkursu.
8. Zwycięski przepis zostanie umieszczony w książce kucharskiej wieńczącej Kampanię informacyjno-promocyjną „Bardzo cenne małowalne”.

III. Przebieg Konkursu

1. Etap I Konkursu odbędzie się na następujących zasadach:

- 1) Konkurs zostanie ogłoszony na Stronach Internetowych Konkursu, a zawiadomienia o nim zostaną rozesłane do szkół ponadpodstawowych lub szkół zawodowych;
- 2) Zgłoszenia Konkursowe będą składane osobiście w siedzibie Biura Konkursu lub przesłane na adres email Biura Konkursu z dopiskiem „KONKURS”; malocenne@rybnykonkurs.pl
- 3) Termin składania Zgłoszeń Konkursowych upływa 31 października 2025 r. W przypadku przesłania Zgłoszenia Konkursowego decyduje data stempla pocztowego. Zgłoszenia Konkursowe nadesłane po terminie nie będą uwzględnione. Wykonawca Konkursu nie zwraca Zgłoszeń Konkursowych;

4) Zgłoszenie Konkursowe musi zawierać:

- a) formularz zgłoszeniowy w PDF lub wersji papierowej zawierający dane: Uczestnika Konkursu oraz Opiekuna, sporządzony według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do regulaminu Konkursu,
- b) formularz dotyczący pracy - załącznik nr 2, tj.:
 - informacje dotyczące przepisu **w PDF lub wersji papierowej z niezbędnymi podpisami**
 - **zdjęcia potrawy przygotowanej na podstawie przepisu wykonane techniką cyfrową, poziomo, na jasnym tle, rozmiar min. 2560 x 1920 pikseli, rozdzielczość min. 72 dpi, format pliku: .jpg,**
- c) oświadczenia sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 (w przypadku osób pełnoletnich), albo nr 4 (w przypadku osób małoletnich),
- d) oświadczenia sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 5 do regulaminu Konkursu,
- e) w przypadku osób małoletnich - zgodę przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udział w Konkursie, sporządzoną według wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do regulaminu Konkursu,
- f) w przypadku osób małoletnich - zgodę przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udzielenie licencji i wykonywanie praw zależnych, sporządzoną według wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do regulaminu Konkursu,
- g) podpisane przez Uczestnika Konkursu oświadczenia dotyczące udzielenia licencji i wykonywania praw zależnych, sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do regulaminu Konkursu,

- h) zgodę na wykorzystanie wizerunku, sporządzoną według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 (w przypadku osób pełnoletnich), albo nr 4 (w przypadku osób małoletnich), albo nr 5 (w przypadku Opiekunów) do regulaminu Konkursu;
- 5) weryfikacja formalna Zgłoszeń Konkursowych zostanie przeprowadzona przez pracowników Biura Konkursu, w terminie do 10 listopada 2025 r.;

2. Etap II Konkursu odbędzie się na następujących zasadach:

- 1) Komisja Konkursowa przeprowadzi ocenę merytoryczną prac. W wyniku oceny merytorycznej zostanie wybranych 3 Laureatów, którym zostaną przyznane I, II i III miejsce
- 2) Informacja o wynikach oceny merytorycznej zostanie przekazana Uczestnikom drogą elektroniczną w terminie do 31 listopada 2025 r.;
- 3) Laureaci oraz Opiekunowie otrzymają zwrot kosztów dojazdu (na podstawie przedstawionych biletów komunikacji publicznej lub w uzasadnionych przypadkach – zwrot kosztów dojazdu samochodem) oraz zostanie im zapewniony bezpłatny nocleg i wyżywienie podczas pobytu na ewencie;
- 4) Organizator Konkursu zapewnia Laureatom produkty do wykonania 4 porcji potrawy przygotowanej na podstawie przepisu zawartego w Pracy lub zwróci im koszt ich zakupu do wysokości 300 zł brutto;

IV. Nagrody

W wyniku rozstrzygnięcia Konkursu Komisja Konkursowa przyzna nagrody:

- 1) I nagrodę – sprzęt kulinarny o wartości 1000 zł, zaproszenie do wspólnego gotowania na scenie kulinarnej podczas najbliższego eventu z szefami kuchni, sesję zdjęciową na potrzeby przygotowania publikacji i umieszczenie przepisu w książce kucharskiej na koniec projektu. (Organizator pokryje koszty noclegu laureata i opiekuna podczas eventu oraz produkty niezbędne do przygotowania potrawy.)
- 2) II nagrodę – sprzęt kulinarny o wartości 1000 zł;
- 3) III nagrodę – sprzęt kulinarny o wartości 800 zł;

V. Obowiązki Uczestnika Konkursu

1. Uczestnik Konkursu zobowiązany jest do przestrzegania zasad obowiązujących podczas poszczególnych Etapów Konkursu.
2. Uczestnik Konkursu zobowiązany jest do podpisywania list obecności, potwierdzeń odbioru udzielonych świadczeń oraz innych dokumentów wskazanych przez Organizatora Konkursu, a związanych z realizacją Konkursu.

VI. Ochrona danych osobowych

1. Dane Uczestników Konkursu i ich Opiekunów będą przetwarzane w związku z realizacją wymogów 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 oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.).
2. Administratorem danych osobowych przetwarzanych dla celów konkursu jest:
Fundacja na Rzecz Integracji Środowiska Akademickiego Jeden Uniwersytet
ul. Ratajczaka 44
61-728 Poznań
Tel. 6970007057
3. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych: biuro@1uniwersytet.pl.
4. Administrator danych osobowych przetwarza dane osobowe w celu:
 - 1) realizacji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół średnich, techników oraz szkół branżowych na najlepszy przepis kulinarny na danie główne z ryb słodkowodnych - płoć, leszcz, okoń, sandacz i węgorz, w ramach kampanii Bardzo cenne małowodne.
 - 2) publikacji, wybranych przez organizatora Konkursu prac, na Stronach Internetowych Konkursu oraz wykorzystania w publikacji pokonkursowej, zgodnie z rozdziałem II, ust. 10 regulaminu Konkursu.
5. Dane osobowe:
 - 1) imię, nazwisko, zawód w którym kształci się uczeń, nazwa Szkoły, telefon oraz email będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu, o którym mowa w ust. 4 pkt 1;
 - 2) imię, nazwisko oraz nazwa Szkoły będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu, o którym mowa w ust. 4 pkt 2.
5. Odbiorcą danych Uczestników Konkursu oraz ich Opiekunów do dnia finału Konkursu, jest Wykonawca Konkursu.

6. Uczestnicy Konkursu i ich Opiekunowie posiadają prawo do: żądania od Administratora dostępu do danych osobowych, w celu ich sprostowania, usunięcia w przypadku gdy dane nie są już niezbędne do celów dla których były zebrane lub wniesienia skargi do organu nadzorczego.

VIII. Postanowienia końcowe

Organizator Konkursu nie ponosi odpowiedzialności za usługi świadczone przez telekomunikację, pocztę oraz inne osoby doręczające przesyłki. W szczególności, Organizator Konkursu nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie przesyłki.

Załącznikami do niniejszego regulaminu są:

- 1) Formularz zgłoszeniowy;
- 2) Formularz dotyczący Pracy;
- 3) Oświadczenia pełnoletniego Uczestnika Konkursu;
- 4) Oświadczenia małoletniego Uczestnika Konkursu;
- 5) Oświadczenia Opiekuna Uczestnika Konkursu;