



## REGULAMIN KONKURSU „ORIGINAL FLAVORS” NA NAJLEPSZY PRZEPIS KULINARNY

### §1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejszy regulamin określa zasady, zakres i warunki uczestnictwa w konkursie pod nazwą „ORIGINAL FLAVORS” (dalej „konkurs”), dedykowanym studentom Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu oraz Wyższej Szkoły Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie.
2. Uczestnictwo w konkursie oznacza, że uczestnik wyraził pełną i bezwarunkową akceptację regulaminu, a także wyraził zgodę na edycję i publikację swoich przepisów oraz zobowiązał się do uznania wszelkich decyzji i werdyktu komisji konkursowej.
3. Organizatorami konkursu i fundatorami nagrody głównej są: Rada Kontrolna ds. certyfikacji D.O.P. w regionie Ribera del Duero, z siedzibą w Roa (Burgos), C/ Hospital, 6, numer NIP Q0921001D, Hiszpańska Konfederacja Przedsiębiorców z Branży Mięsnej (CONFECARNE) z siedzibą w Madrycie, C/ General Rodrigo, 6, numer NIP G82634429, Rada Kontrolna ds. certyfikacji D.O.P. w regionie Baena, z siedzibą w Baena (Córdoba), Plaza de la Constitución s/n, numer NIP Q1421001G.
4. Projekt jest dotowany ze środków Unii Europejskiej i Ministerstwa Rolnictwa, Żywności oraz Środowiska Hiszpanii i służy promowaniu planu marketingowego Original Flavors. The Mediterranean Essence (nr umowy: Europejski Fundusz Orientacji i Gwarancji Rolnej: 05 08 04 01 – 3800 508 HISZPANIA).
5. Nad prawidłowością przebiegu konkursu będzie czuwać komisja konkursowa złożona z przedstawicieli Rad Regulacyjnych: DOP Baena, DOP Ribera del Duero i Confecarne, a także Fundacji dla Szyunki Serrano, szefa kuchni restauracji Casa José.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA ZE  
ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ



CONFECARNE





## ORIGINAL FLAVORS

*The Mediterranean Essence*

### §2. UCZESTNICY KONKURSU

1. W konkursie mogą brać udział osoby pełnoletnie, będące aktualnie studentami (wymagane jest przesłanie wraz ze zgłoszeniem skanu legitymacji studenckiej) następujących szkół hotelarskich: Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu i Wyższej Szkoły Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie.
2. W konkursie nie mogą brać udziału pracownicy i współpracownicy Organizatorów oraz członkowie ich najbliższych rodzin, tj. wstępni, zstępni, rodzeństwo, małżonkowie, rodzice małżonków i osoby pozostające z nimi w stosunku przysposobienia.
3. Uczestnictwo w konkursie jest dobrowolne.

### §3. WARUNKI UCZESTNICTWA

1. Każdy z uczestników konkursu zgłaszając przepis w konkursie musi załączyć oświadczenie, iż przepis jest wyłącznie jego autorstwa i nie był wcześniej zgłaszany do udziału w innych konkursach oraz, że przepis nie był przez uczestnika konkursu wcześniej nigdzie publikowany i rozpowszechniany.
2. Treść przepisu musi być sformułowana poprawnie, czytelnie i w sposób zrozumiały w dwóch językach: polskim oraz do wyboru w angielskim albo hiszpańskim.
3. Wszystkie przepisy powinny być opatrzone następującymi danymi personalnymi uczestnika konkursu: Nazwa szkoły hotelarskiej, imię i nazwisko, numer dowodu osobistego lub paszportu oraz narodowość uczestnika konkursu, adres zameldowania, telefon kontaktowy, e-mail a także oświadczeniem, o którym mowa w pkt.1. § 3.
4. Każdy uczestnik ma prawo zgłoszenia w konkursie tylko 1 przepisu.
5. Przepisy należy wysłać na następujący adres poczty elektronicznej: [coordinationof@gmail.com](mailto:coordinationof@gmail.com) w dwóch językach: polskim oraz angielskim albo hiszpańskim.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA ZE  
ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ





## ORIGINAL FLAVORS

*The Mediterranean Essence*

### §4. PRZEBIEG KONKURSU

1. **Czas trwania konkursu:** 30 stycznia 2012r. – 25 maja 2012r.
2. **Prezentacja przepisów:** Konkurs rozpoczyna się w dniu **30 stycznia 2012r.** Na zgłoszenia konkursowe organizatorzy czekają do dnia **26 lutego 2012r.** do godziny **23:59.** W tym czasie uczestnik dostarcza w formie pliku PDF za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: [coordinationof@gmail.com](mailto:coordinationof@gmail.com) dane wymagane w zgłoszeniu oraz oryginalny przepis, w którego treści znajdują się:
  - Nazwa lub tytuł przepisu
  - Składniki: przepis musi zakładać użycie przynajmniej jednego z następujących składników: oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia z certyfikatem DOP Baena, wino posiadające certyfikat DOP Ribera del Duero (dowolny gatunek), szynka Serrano ze stemplem Fundacji dla Szynki Serrano. Użycie trzech z wymienionych składników będzie mile widziane.
  - Określenie ilości potrzebnych składników.
  - Opis wykonania przepisu krok po kroku.
  - Treść przepisu musi być sformułowana poprawnie, czytelnie i w sposób zrozumiały w dwóch językach: polskim oraz do wyboru w angielskim lub hiszpańskim.
2. **Pomiędzy 27 lutego a 4 marca 2012r.** komisja konkursowa wybierze 20 przepisów, które wezmą udział w półfinale. Lista wybranych przepisów i ich autorów dostępna będzie na stronach internetowych szkół: [www.wshig.pl](http://www.wshig.pl) i [www.wshgit.edu.pl](http://www.wshgit.edu.pl) lub na tablicy ogłoszeń w szkołach od dnia **5 marca 2012r.**
3. **Między 5 marca a 18 marca 2012r.** Uczestnicy zarówno półfinału jak i finału otrzymają produkty z certyfikacją DOP Baena, DOP Ribera del Duero, a także szynkę Serrano od Fundacji dla Szynki Serrano, aby mogli przygotować się i wykonać wybrane przepisy.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA ZE  
ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ





## ORIGINAL FLAVORS

*The Mediterranean Essence*

4. **Półfinał:** odbędzie się w czasie trwania kursów zawodowych w szkołach hotelarskich (w drugiej połowie marca 2012, data i czas zostaną potwierdzone ze szkołami, informacja o konkretnym terminie zostanie przekazana szkołom z miesięcznym wyprzedzeniem). Uczniowie będą mieli za zadanie wykonać "na żywo" w obecności komisji konkursowej i innych uczestników przepisy, które zostały wybrane. Na koniec dnia komisja konkursowa wybierze 10 finalistów, którzy wezmą udział w finale konkursu.
5. **Od 26 marca do 29 kwietnia 2012 r.** uczniowie, którzy przejdą do finału będą musieli przestać na adres [coordinationof@gmail.com](mailto:coordinationof@gmail.com) nowy „finałowy” przepis, spełniający takie same warunki, jak opisano w punkcie 1. § 4. Przepis finałowy nie może być tożsamy i w żaden sposób podobny do pierwszego ze zgłoszonych przepisów.
6. **Finał:** W drugim tygodniu maja 2012r. podczas prezentacji (data, czas i miejsce do ustalenia, informacja o konkretnym terminie zostanie przekazana szkołom z miesięcznym wyprzedzeniem) wybrani uczniowie "na żywo" i w obecności komisji konkursowej i innych uczestników przygotowują, każdy swoje danie zgłoszone w konkursie. Na koniec dnia komisja konkursowa ogłosi, kto został zwycięzcą konkursu.

### §5. PRAWA I OBOWIĄZKI UCZESTNIKÓW

1. Uczestnik jest zobowiązany przestrzegać niniejszy Regulamin.
2. Wszelkie naruszenia Regulaminu mogą skutkować wykluczeniem uczestnika z udziału w konkursie, nawet po jego zakończeniu.
3. Niedopuszczalne jest podejmowanie przez uczestników działań sprzecznych z prawem, sprzecznych z zasadami współżycia społecznego, dobrymi obyczajami, uznanych powszechnie za naganne, moralnie, społecznie niewłaściwe.

### §6. NAGRODA

1. Nagrodą dla zwycięzcy w konkursie są 6-cio tygodniowe bezpłatne praktyki w czasie uzgodnionym między zwycięzcą a organizatorami ( do końca 2012 roku) w prestiżowej



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA ZE  
ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ



CONFECARNE





## ORIGINAL FLAVORS

*The Mediterranean Essence*

restauracji Casa José w Aranjuez w Hiszpanii, zdobywcy nagrody Grand Prix de'l Art de la Cuisine przyznawanej przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną, posiadacza jednej gwiazdki w przewodniku Michelin (adres: Casa José C/ Abastos 32 28300 - Aranjuez (Madrid); [www.casajose.es](http://www.casajose.es)).

2. Wartość nagrody z punktu 1 wynosi **5310,00** PLN brutto (słownie: pięć tysięcy trzysta dziesięć złotych 00/100) i obejmuje: staż, bilet lotniczy w obie strony, zakwaterowanie, wyżywienie, kieszonkowe w wysokości 1800,00 PLN brutto (słownie: tysiąc osiemset złotych 00/00) na czas trwania praktyk.
3. Organizator zobowiązuje się do ufundowania dodatkowej nagrody pieniężnej w kwocie **590,00** PLN brutto (słownie: pięćset dziewięćdziesiąt złotych 00/100), którą zwycięzca przed wyjazdem na staż będzie zobowiązany przeznaczyć na uiszczenie podatków zarówno od nagrody głównej (10%), jak i od nagrody dodatkowej (10%).
4. Uiszczenie ww. podatków w urzędzie skarbowym właściwym ze względu na adres zameldowania zwycięzcy, będzie warunkiem wyjazdu. Zwycięzca zobowiązuje się, na żądanie organizatora, do okazania dokumentu potwierdzającego zapłatę podatków.
5. Nagroda jest przyznawana konkretnemu uczestnikowi i nie może zostać przekazana innej osobie. Nagroda nie może zostać wymieniona na jej równowartość pieniężną.
6. Zwycięzca może zrzec się Nagrody w formie pisemnej, w terminie do 14 dni od dnia ogłoszenia wyników konkursu, ale w zamian nie przysługuje mu inna nagroda. W przypadku zrzeczenia się, nagroda przepada bez prawa do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń od organizatorów. Organizator ma prawo przekazać nagrodę osobie, która zajęła II miejsce w konkursie. Powyższą regułę stosuje się odpowiednio do kolejnych miejsc zajętych przez uczestników konkursu.

### §7. PRAWA AUTORSKIE

1. Uczestnik konkursu zgłaszając przepis w konkursie oświadcza, że: jest jego autorem i nie został on wcześniej zgłoszony do innego konkursu oraz, że przepis nie był przez uczestnika konkursu wcześniej nigdzie publikowany i rozpowszechniany.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA ZE  
ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ



CONFECARNE





## ORIGINAL FLAVORS

*The Mediterranean Essence*

2. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie prawo do publikowania w dowolnym miejscu i w dowolnej formie przepisów opracowanych przez uczestników konkursu i ich edycji, opatrując je każdorazowo informacją o tym, kto jest ich autorem. Powyższe odnosi się również do przepisów edytowanych przez organizatorów.
3. Uczestnik w związku ze zgodą na edycję przepisów wyraża zgodę na ingerowanie przez organizatorów konkursu w integralność przepisów (utworów) w zakresie formy, tj. w szczególności w zakresie redakcji tekstu.
4. Na podstawie niniejszego regulaminu każdy uczestnik konkursu wyraża zgodę na bezpłatne korzystanie przez organizatorów z przepisów (autorskich praw majątkowych do przepisów) oraz z edytowanych przepisów (autorskie prawa zależne) w zakresie określonym w punkcie 2.

### § 8. REKLAMACJE

1. Wszelkie reklamacje dotyczące sposobu przeprowadzania konkursu, uczestnicy winni zgłaszać na piśmie, w czasie trwania konkursu, jednak nie później niż w terminie 14 (czternastu) dni od dnia ogłoszenia wyników konkursu.
2. Reklamacja zgłoszona po wyznaczonym terminie nie będzie rozpatrywana.
3. Dla oceny zachowania terminu złożenia reklamacji miarodajna jest data wysłania reklamacji. Reklamacja jest uznana za skutecznie wniesioną jedynie w przypadku zwrotnego potwierdzenia jej odebrania przez przedstawiciela organizatorów wysłanego z adresu, na który reklamacja została wysłana.
4. Reklamacja powinna zawierać imię, nazwisko, dokładny adres uczestnika oraz dokładny opis i uzasadnienie reklamacji. Reklamacja powinna być przestana na adres: [coordinationof@gmail.com](mailto:coordinationof@gmail.com).
5. Reklamacje rozpatrywane będą przez komisję, o której mowa w §1. pkt. 5, w terminie 10 (dziesięciu) dni roboczych od daty ich otrzymania przez organizatorów.



KAMPANIA WSPÓŁFINANSOWANA ZE  
ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ



CONFECARNE





## § 9. DANE OSOBOWE

1. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101 poz. 926 z późn. zm.).
2. Administratorem danych osobowych udostępnianych przez uczestników konkursu będzie organizator.
3. Administrator danych przetwarza dane osobowe uczestników konkursu w zakresie niezbędnym do właściwej organizacji, przeprowadzenia i rozstrzygnięcia konkursu.
4. Administrator Danych Osobowych informuje, iż podanie danych osobowych jest dobrowolne, choć warunkuje możliwość udziału w Konkursie oraz, że uczestnikowi konkursu przysługuje prawo dostępu do jego danych, ich poprawiania oraz żądania usunięcia.
5. Biorąc udział w konkursie uczestnicy konkursu oświadczają, iż mają świadomość, że udział w konkursie wiąże się z podaniem przez uczestnika danych osobowych, które organizator zobowiązuje się przetwarzać w celu realizacji konkursu.
6. Dane osobowe uczestników po zakończeniu konkursu zostaną usunięte.

## § 10. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Regulamin konkursu jest dostępny na stronach internetowych szkół: [www.wshig.pl](http://www.wshig.pl) oraz [www.wshgit.edu.pl](http://www.wshgit.edu.pl).
2. Konkurs nie jest grą losową, loterią fantową, zakładem wzajemnym ani loterią promocyjną, których wynik zależy od przypadku (przeprowadzenie losowania) w rozumieniu art. 2 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych.
3. W kwestiach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i inne przepisy prawa polskiego.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA ZE  
ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ



CONFECARNE





## ORIGINAL FLAVORS

*The Mediterranean Essence*

4. Spory odnoszące się i wynikające z konkursu będą rozwiązywane przez właściwy miejscowo sąd powszechny.
5. Regulamin wchodzi w życie z dniem 30.01.2012r.



KAMPANIA WSPÓŁFINANSOWANA ZE  
ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ



CONFECARNE

