

REGULAMIN KONKURSU „NAJLEPSZA POTRAWA TRADYCYJNA”

1. CEL:

Celem konkursu „NAJLEPSZA POTRAWA TRADYCYJNA” jest kultywowanie i upowszechnianie tradycji kulinarnych regionu Mazowsza, popularyzacja tradycyjnych potraw i produktów wśród mieszkańców Mazowsza i innych regionów.

2. ORGANIZATOR:

Organizatorem konkursu „NAJLEPSZA POTRAWA TRADYCYJNA” jest Miasto i Gmina Serock.

3. POSTANOWIENIA OGÓLNE:

1. Konkurs „NAJLEPSZA POTRAWA TRADYCYJNA” odbędzie się **08.07.2026 r. w godz. 14.00-18.00 w sali OSP w Woli Kiełpińskiej.**
2. Konkurs skierowany jest do osób zainteresowanych tradycyjną kuchnią regionalną, w tym członkiń i członków kół gospodyń wiejskich działających na terenie Miasta i Gminy Serock oraz właścicieli gospodarstw agroturystycznych.
3. Konkurs ma charakter otwarty i niekomercyjny.
4. Konkurs ma charakter degustacyjny i promocyjny. Organizator nie prowadzi sprzedaży produktów zgłoszonych do konkursu.

4. ZASADY UCZESTNICTWA:

1. Każdy uczestnik konkursu zobowiązany jest do dostarczenia karty zgłoszeniowej w terminie do **26.06.2026 r.**
2. Kartę zgłoszeniową można złożyć osobiście w Kancelarii Urzędu Miasta i Gminy w Serocku (ul. Rynek 21, 05-140 Serock) lub drogą mailową na adres: promocja@serock.pl.
3. Złożenie karty zgłoszeniowej jest równoznaczne z akceptacją postanowień niniejszego Regulaminu.
4. Uczestnikiem konkursu może być wyłącznie osoba pełnoletnia.
5. Jeden uczestnik może zgłosić maksymalnie jedną potrawę konkursową.
6. W przypadku liczby zgłoszeń przekraczającej możliwości organizacji konkursu o przyjęciu do udziału w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń.
7. Organizator zastrzega prawo do odrzucenia zgłoszeń niekompletnych, niezgodnych z tematem konkursu, naruszających dobre obyczaje, dostarczonych po terminie.
8. Organizator zastrzega sobie prawo odmowy dopuszczenia do konkursu potrawy lub napoju budzących wątpliwości co do bezpieczeństwa, jakości lub zgodności z charakterem konkursu.
9. Uczestnicy przygotowują potrawy we własnym zakresie i dostarczają je na miejsce konkursu na własny koszt.
10. Uczestnicy odpowiadają za estetykę podania potraw.
11. Potrawy konkursowe należy dostarczyć najpóźniej do godziny 13.00 w dniu konkursu.
12. Udział w konkursie jest dobrowolny i bezpłatny.
13. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian organizacyjnych wynikających z liczby zgłoszeń lub przyczyn niezależnych od Organizatora.

5. KATEGORIE ORAZ KRYTERIA OCENY

1. Na podstawie otrzymanych zgłoszeń ustalana jest liczba potraw konkursowych w poszczególnych kategoriach.
2. Konkurs prowadzony jest w formie degustacji.
3. Potrawy oceniają komisje powołane do poszczególnych kategorii:
 - a. potrawy jarskie i półmieszne (np. pierogi, kluski, krostki, gołąbki, zupy, kasze, bigosy),

- b. wyroby i potrawy mięsne (np. kiełbasy, kaszanki, smalce, pasztety, wędliny),
 - c. wypieki (np. ciasta, chleby, bułki),
 - d. napoje (np. soki, syropy, napoje regionalne, tradycyjne, mleczne).
4. Komisje konkursowe oceniać będą:
 - walory smakowe,
 - wygląd, dekorację i sposób zaserwowania,
 - dobór składników,
 - elementy tradycji regionalnej.
 5. Każdy członek komisji oceni każdą potrawę w odpowiedniej kategorii, przyznając od 1 do 10 punktów, biorąc pod uwagę łącznie wszystkie kryteria oceny.
 6. Suma punktów przyznanych przez wszystkich członków Komisji Konkursowej wyłoni trzy najlepsze potrawy w każdej kategorii. Potrawa, która otrzyma najwyższą liczbę punktów, zajmuje I miejsce, potrawa z drugą najwyższą liczbą punktów zajmuje II miejsce, natomiast potrawa z trzecią najwyższą liczbą punktów zajmuje III miejsce.
 7. Komisja ma również możliwość wyróżnienia jednej z potraw, według kryteriów własnych.
 8. Potrawa wyróżniona nie może być jedną z trzech potraw wyłonionych na podstawie sumy ocen członków komisji.
 9. W przypadku przyznania potrawie jednakowej liczby punktów Przewodniczący Komisji ma prawo decydującego głosu.
 10. Z przebiegu prac każdej komisji konkursowej sporządza się odrębny protokół według załączonego wzoru.
 11. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w dniu przeprowadzenia konkursu po zakończeniu prac komisji konkursowych.
 12. Decyzje komisji konkursowych są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.
 13. Organizator przewiduje przyznanie nagród oraz dyplomów w każdej kategorii konkursowej.

6. SPOSÓB POWOŁANIA KOMISJI KONKURSOWYCH:

1. Osobą odpowiedzialną za powołanie komisji konkursowych do poszczególnych kategorii jest koordynator konkursu.
2. Członków komisji konkursowych wskazuje koordynator konkursu spośród zaproszonych gości. Członkami komisji będą zespoły od 3 do 5 osób, które wybiorą spośród siebie przewodniczących poszczególnych komisji.
3. Członkiem komisji konkursowej nie może być osoba będąca uczestnikiem konkursu lub pozostająca z uczestnikiem w relacji mogącej budzić wątpliwości co do bezstronności oceny.

7. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszego Regulaminu.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu z przyczyn niezależnych od Organizatora.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyzję podejmuje Organizator.

8. DANE OSOBOWE I WIZERUNEK

1. Administratorem danych osobowych uczestników konkursu jest Burmistrz Miasta i Gminy Serock z siedzibą przy ul. Rynek 21, 05-140 Serock.
2. Dane osobowe uczestników będą przetwarzane w celu organizacji, przeprowadzenia, rozstrzygnięcia i promocji konkursu „Najlepsza Potrawa Tradycyjna”, w tym kontaktu z uczestnikami, publikacji wyników konkursu oraz dokumentowania przebiegu wydarzenia.
3. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. e RODO w związku z realizacją zadania publicznego w zakresie działalności kulturalnej oraz promocji gminy.

4. Organizator może publikować imię i nazwisko uczestnika, nazwę zgłoszonej potrawy, informacje o uzyskanym miejscu lub wyróżnieniu oraz fotografie z przebiegu konkursu w materiałach informacyjnych i promocyjnych związanych z działalnością Miasta i Gminy Serock.
5. Konkurs ma charakter wydarzenia publicznego. W trakcie wydarzenia mogą być wykonywane fotografie oraz nagrania dokumentujące przebieg konkursu i stanowiące relację z wydarzenia publicznego zgodnie z art. 81 ust. 2 pkt 2 ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
6. Publikacja indywidualnych materiałów wizerunkowych uczestników, w szczególności zdjęć portretowych lub materiałów wykorzystywanych odrębnie w celach promocyjnych, może odbywać się na podstawie dobrowolnej zgody uczestnika.
7. Szczegółowe informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych zawiera klauzula informacyjna stanowiąca część karty zgłoszenia.

Załączniki do regulaminu:

1. Karta zgłoszeniowa.
2. Wzór karty do oceny dla komisji konkursowej
3. Wzór protokołu z przeprowadzenia konkursu „Najlepsza Potrawa Tradycyjna”