

Regulamin IV Mistrzostw Powiatu Człuchowskiego w Lepieniu Pierogów

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Organizatorami **IV Mistrzostw Powiatu Człuchowskiego w Lepieniu Pierogów** są Gminne Centrum Kultury, Sportu, Turystyki i Rekreacji w Rzeczenicy oraz Urząd Gminy Rzeczenica;
2. Partnerem Mistrzostw są:
 - a) Hotel Aubrecht w Koprzywnicy;
 - b) Studio Stare Muzeum w Człuchowie;
 - c) Centrum V.K. – portal turystyczny www.turystykaczluchow.eu;
3. Podczas wydarzenia rozegrane zostaną trzy konkursy dla zgłoszonych drużyn:
 - a) Na Najsmaczniejsze Pierogi;
 - b) Turniej Lepienia Pierogów;
 - c) Na Największego Pieroga;
4. Mistrzostwa rozegrane zostaną w dniu 8 czerwca 2024 roku na terenie Kompleksu Turystycznego (pole namiotowe) w Rzewnicy;
5. Celem mistrzostw jest:
 - a) Promowanie produktów kulinarnych powiatu człuchowskiego;
 - b) Poszerzanie wiedzy o tradycjach kulinarnych regionu;
 - c) Promowanie walorów smakowych, zdrowotnych i estetycznych;
 - d) Budowa więzi między członkiniami kół gospodyń wiejskich;

&2

Uczestnictwo w konkursie

1. Uczestnikami Mistrzostw mogą być drużyny w składzie dwu-trzyosobowym reprezentujące koła gospodyń wiejskich, sołectwa, stowarzyszenia oraz inne organizacje i grupy nieformalne.
2. Każda z grup ma prawo wyboru udziału w jednej, dwóch lub w trzech konkurencjach rozgrywanych w trakcie mistrzostw.
3. W konkursach „Na Najsmaczniejsze Pierogi” oraz „Na Największego Pieroga” dopuszcza się udział drużyn jednoosobowych.
4. Mistrzostwa mają charakter otwarty i mogą wziąć w nim udział drużyny zarówno z terenu powiatu człuchowskiego jak i reprezentujące miejscowości z innych regionów.
5. Maksymalna liczba drużyn biorących udział w mistrzostwach to 30. Po zarejestrowaniu tej liczby lista przyjmowanych zgłoszeń zostanie zamknięta.
6. Warunkiem udziału w konkursie jest potwierdzenie uczestnictwa w Mistrzostwach u organizatora do dnia 27 maja 2024 roku. Potwierdzenia można dokonać:
 - a) Telefonicznie pod nr 728 878 290;
 - b) Mailowo pisząc pod adres: dyrektor.gck@rzeczenica.pl;
 - c) Poczta tradycyjną – przesyłając korespondencję na adres: Gminne Centrum Kultury, Sportu, Turystyki i Rekreacji, ul. Lipowa 1, 77-304 Rzeczenica;
 - d) Osobiście – w siedzibie GCKSTiR w Rzeczenicy;
7. Uczestnicy konkursu „Na najsmaczniejsze pierogi” przygotowują do degustacji przez członków komisji jeden rodzaj wybranych przez siebie pierogów. Każdy powinien przygotować do oceny minimum 10 sztuk. Z gotowymi wyrobami należy zgłosić się w dniu 8 czerwca 2024 roku do godziny 12:45 do Organizatorów Konkursu w celu rejestracji i nadania numeru. Wskazane jest to, aby drużyny pojawiły się na miejscu rozgrywania mistrzostw wcześniej – minimum 30 minut przed rozpoczęciem pierwszej konkurencji, aby przygotować stoiska.
8. Uczestnicy konkursu „Na najsmaczniejsze pierogi” we własnym zakresie przygotowują podgrzewacze. Pierogi powinny być odpowiednio opisane (nazwa, skład);

9. Prezentacja wizualna pierogów i degustacja odbywać się będzie na stanowiskach przygotowanych przez organizatorów;
10. Uczestnicy „Turnieju lepienia pierogów” wystawiają drużynę w 2-3 osobowym składzie, ponadto przywożą własny wałek, stolnicę oraz miskę do zarabiania ciasta. Organizator zapewnia każdej drużynie stół, dzbanek z wodą, szklanke, łyżeczki oraz produkty do wykonywania pierogów w dowolnej ilości.
11. Do przygotowania pierogów wykonywanych podczas „Turnieju lepienia pierogów” osoby uczestniczące w konkurencji używają wyłącznie szklanek, łyżek i innych przedmiotów dostarczonych przez Organizatora. Niedozwolone jest używanie własnych szklanek, czy też innych przedmiotów służących do przygotowania pierogów w tej konkurencji. „Turniej” odbywa się na osobnych stoiskach, które będą pod stałą obserwacją członków komisji.
12. Zadaniem uczestniczek (uczestników) konkurencji jest przygotowanie ciasta oraz zrobienie jak największej liczby pierogów w określonym czasie. Czas będzie monitorowany przez jurorów konkursu. Wygrywa drużyna, która w czasie 15 minut przygotowuje jak najwięcej kompletnych (bez dziur oraz innych wad) pierogów.
13. Właściwa konkurencja rozpocznie się o godz. 14:15. O godz. 14:00 drużyny mogą jednak zacząć przygotowywać ciasto do pierogów wykorzystanych podczas zawodów. Przygotowane ciasto, którego nie uda się wykorzystać przed zakończeniem konkurencji, musi być spożytkowane na „dolepienie” pierogów.
14. Wszystkie pierogi ulepione podczas „Turnieju” (oraz te wykonane z niewykorzystanego w trakcie konkurencji ciasta) zostają przekazane do ugotowania w kuchni Kompleksu Turystycznego w Rzewnicy a następnie rozdane publiczności.
15. Konkurs „Na Największego Pieroga” będzie polegał na ulepieniu jak największego pieroga ze składników przekazanych przez organizatora.
16. Drużyny uczestniczące w mistrzostwach będą miały możliwość sprzedaży swoich wyrobów gastronomicznych.

§ 3

Sposób przeprowadzenia konkursów

1. Konkursy realizowane będą w następującej kolejności:
 - Na najsmaczniejsze pierogi odbędzie się o godz. 13:00;
 - Turniej lepienia pierogów odbędzie się o godz. 14:15 (przygotowanie ciasta od godz. 14:00);
 - Konkurs na największego pieroga odbędzie się o godz. 15:50
2. Oceny w obu kategoriach konkursu dokona Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora;
3. W konkursie „Na najsmaczniejsze pierogi” ocenie podlegać będą: smak pierogów czyli farsz, plastyczność ciasta oraz oryginalność przepisu. Oceniany będzie tylko jeden z rodzajów pierogów – wybrany do ostatecznej oceny przez drużyny. Członkowie Komisji, zgodnie z własnym odczuciem, oceniać będą pierogi w formie punktacji. Za każdy z ocenianych elementów członek Komisji może przyznać od 1 do 5 punktów. Suma punktów od członków Komisji decydować będzie o wynikach Konkursu;
4. Ciasto w „Turnieju lepienia pierogów” drużyna przygotowuje przed rozpoczęciem turnieju z produktów dostarczonych przez Organizatora (dopuszczalne jest użycie własnej mąki). Zwycięża ta drużyna, która w czasie 15 minut wykonana najwięcej pierogów. Do punktacji liczyć będą tylko pierogi poprawnie wykonane. W przypadku jednakowej liczby poprawnie wykonanych pierogów zorganizowana zostanie 5 minutowa dogrywka.

Każda z drużyn uczestniczących w tym konkursie będzie zobowiązana do ulepienia pierogów z pozostałego (po oddaniu produktów do oceny jury) ciasta i farszu. Ulepione pierogi będą – po ugotowaniu – poczęstunkiem dla uczestników imprezy;
5. Zasady przeprowadzenia konkursu „Na największego pieroga”: Każda z drużyn dostanie po 150 gramów mąki, dodatkowo uczestnicy dostaną 20 gramów mąki do podsypki. Nie

będzie ograniczeń ilościowych pod względem zapotrzebowania na wodę, przyprawy oraz farsz do wypełnienia pierogów. Każdy będzie mógł dobrać je sobie w zależności od zapotrzebowania. Drużyny będą miały możliwość użycia jajka podczas przygotowania ciasta, nie będzie to jednak obowiązkowe. Zadaniem uczestników konkursu będzie przygotowanie ciasta z dostarczonych składników i wypełnienie go farszem tak, aby pieróg nie rozleciał się podczas gotowania. Na przygotowanie ciasta i surowego pieroga drużyny będą miały maksymalnie 15 minut. Ważenie pierogów będzie odbywało się przed ich gotowaniem. Wówczas określona zostanie gramatura pierogów i najcięższy z nich, jeśli nie rozleci się podczas gotowania – wygrywa konkurencję. Pierogi będą gotowane przez drużyny. Minimalny czas gotowania to 3 minuty od momentu zagotowania wody po włożeniu pieroga.

6. Po przyjeździe drużyn na miejsce odbędzie się losowanie numerów przypisanych drużynom. Po losowaniu numery nie mogą być ujawniane osobom spoza konkretnej drużyny. Numer powinien znaleźć się na spodzie talerzyków na których ekipy prześlą komisji pierogi do oceny.

§ 4

Rozstrzygnięcie konkursów i ogłoszenie wyników

1. Laureaci zostaną wyłonieni przez Komisję Konkursową w dniu 08 czerwca 2024 r. podczas imprezy plenerowej po zsumowaniu głosów oddanych przez wszystkich członków Komisji;
2. W przypadku takiej samej liczby punktów o wyższym miejscu decyduje głos Przewodniczącego Komisji;
3. Podczas prac Komisji obecna będzie osoba oddelegowana przez Organizatora, która będzie protokołować przebieg głosowania członków Komisji;
4. Z przebiegu obrad Komisji zostanie sporządzony protokół do którego załączone będą karty z zapisów głosowania poszczególnych członków Komisji;
5. Protokół podpisują wszyscy członkowie Komisji;
6. Ogłoszenie wyników i rozdanie nagród nastąpi ok. godz. 17:00;

§ 5

Nagrody i wyróżnienia

1. W konkursie „Na Najsmaczniejsze Pierogi” Laureaci I miejsca otrzymają wałek - statuetkę Mistrza Powiatu Człuchowskiego w Lepieniu Pierogów oraz nagrodę rzeczową ufundowaną przez partnera Mistrzostw. Wicemistrzowie oraz drużyna, która w tej konkurencji zajmie trzecie miejsce – otrzymają nagrody rzeczowe oraz dyplomy. Pozostałe drużyny otrzymają dyplomy potwierdzające udział w Mistrzostwach;
2. W „Turnieju lepienia pierogów” Laureaci I miejsca otrzymają dyplom, puchar Starosty Powiatu Człuchowskiego i nagrodę rzeczową. Wicemistrzowie oraz drużyna, która w tej konkurencji zajmie trzecie miejsce – otrzymają odpowiednio – Puchar Wójta Gminy Rzeczenica (za II miejsce) oraz Puchar Dyrektora Gminnego Centrum Kultury w Rzeczenicy (za III miejsce). Drużyny z miejsc II-III otrzymają również nagrody rzeczowe oraz dyplomy. Pozostałe drużyny otrzymają dyplomy potwierdzające udział w Mistrzostwach;
3. W konkursie „Na największego pieroga” najlepsze drużyny otrzymają statuetki. Drużyny z trzech pierwszych miejsc otrzymają dodatkowo nagrody rzeczowe oraz dyplomy. Pozostałe drużyny otrzymają dyplomy potwierdzające udział w Mistrzostwach
4. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do podziału nagród.

§ 6 Uwagi końcowe

1. Niniejszy Regulamin będzie dostępny na stronie internetowej www.gckrzeczenica.pl, a także zostanie przekazany pocztą elektroniczną do kół gospodyń wiejskich oraz innych grup zainteresowanych udziałem w Mistrzostwach;
2. Dodatkowe informacje udzielane są przez Organizatora pod nr 728 878 290 lub mailowo na adres: dyrektor.gck@rzeczenica.pl.

KLAUZULA INFORMACYJNA DOT. PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 i 14 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 – dalej RODO), informujemy, że:

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:

Gminne Centrum Kultury, Turystyki i Rekreacji w Rzeczenicy reprezentowane przez Dyrektora z siedzibą:

ul. Lipowa 1, 77-304 Rzeczenica

Inspektorem Ochrony Danych

W sprawach związanych z danymi osobowymi ustanowiono kontakt się z Inspektorem ochrony danych, poprzez korespondencję przesłaną elektronicznie na adres e-mail: iod@zeto.koszalin.pl lub pisemnie na adres siedziby Administratora z dopiskiem OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH.

1. Cele i podstawy przetwarzania

Jako Administrator będziemy przetwarzać Pani/Pana dane osobowe na podstawie obowiązujących przepisów prawa, zawartych umów i udzielonej zgody:

- a) w celu wypełniania obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze w związku z realizowaniem zadań statutowych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO,
- b) w celu wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym - podstawa z art. 6 ust. 1 lit. e RODO,
- c) w pozostałych przypadkach wyłącznie na podstawie udzielonej zgody w zakresie i celu określonym w treści zgody, na podstawie art. 6 ust.1 lit a RODO; w przypadku tym istnieje możliwość wycofania zgody w dowolnym momencie, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.

2. Okres przetwarzania danych - Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych wykazów akt oraz instrukcji organizacyjnych, a w szczególności przez okres przechowywania w ramach archiwizacji dokumentów zgodnej z prawem. W przypadku zgłoszeń do Mistrzostw Powiatu Człuchowskiego w Lepieniu Pierogów okres ten wynosi do 12 miesięcy.

3. Odbiorcy danych - Do Pani/Pana danych osobowych mogą też mieć dostęp podmioty upoważnione do odbioru danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa. Administrator nie przekazuje danych osobowych przetwarzanych w swoich zbiorach do państw trzecich, ani żadnych organizacji międzynarodowych. Do Pani/Pana danych osobowych mogą

mieć dostęp podwykonawcy realizujący usługi dla Administratora danych osobowych (podmioty przetwarzające). Przedsiębiorstwa te posiadają dostęp do tych danych na podstawie umowy powierzenia z zastosowaniem klauzul poufności. Są to min. firmy serwisujące oprogramowanie i sprzęt komputerowy. Dodatkowo do danych będą miały dostęp podmioty wymienione w regulaminie Mistrzostw Powiatu Człuchowskiego w Lepieniu Pierogów jako współorganizatorzy i partnerzy przedsięwzięcia.

4. Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/Panu:

- a) w każdej chwili przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych; Administrator danych osobowych przestanie przetwarzać Pani/Pana dane osobowe w celach wskazanych w pkt 1, chyba, że w stosunku do tych danych istnieją prawnie uzasadnione podstawy, które są nadrzędne wobec Pani/Pana interesów, praw i wolności lub dane będą niezbędne do ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń,
- b) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,
- c) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych,
- d) prawo do usunięcia danych, ograniczenia przetwarzania danych, jeśli nie ma innej podstawy prawnej przetwarzania, w tym przetwarzania po wycofaniu udzielonej zgody,
- e) prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – Urząd Ochrony Danych Osobowych (Warszawa, ul. Stawki 2).

5. Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych

Podanie danych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania stanowi przepis prawa. Podanie danych ma charakter dobrowolny, jeśli jest niezbędne do zawarcia umowy lub przetwarzania na podstawie udzielonej zgody. Niepodanie danych osobowych skutkuje brakiem możliwości realizacji umowy lub celu wskazanego w treści zgody.

6. Profilowanie i zautomatyzowane podejmowanie decyzji

W procesie przetwarzania danych osobowych Administrator danych osobowych nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany, z uwzględnieniem profilowania, w oparciu o dane przekazane do przetwarzania.