**ZATWIERDZAM**

**Regulamin konkursu kulinarnego dla mieszkańców Mławy na**

**najlepszego**

**BUGAJA**

**pod patronatem Burmistrza Miasta Mława**

**1. Organizator**

Miejski Dom Kultury w Mławie

# **2. Adresaci konkursu**

Konkurs jest skierowany do wszystkich zainteresowanych pełnoletnich mieszkańców Mławy.

**3. Cele i tematyka konkursu**

1. Propagowanie lokalnych produktów kulinarnych, wymiana doświadczeń kulinarnych, popularyzacja tradycji lokalnych.
2. Promocja miasta, a także promocja inicjatyw lokalnych.

## 4. Przebieg i czas trwania konkursu

1. Konkurs odbędzie się dnia 25 czerwca 2017 r. podczas imprezy plenerowej „Taneczne Smaki Mazowsza”. Decyzja o wyborze najlepszego bugaja, ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi tego samego dnia.
2. Produkty należy dostarczyć do parku miejskiego (plac przy estradzie), gdzie znajdować się będzie punkt rejestracji uczestników konkursu. Rejestracja do udziału w konkursie zostanie zamknięta o godzinie 18.00.
3. Komisję Konkursową powoła osobnym zarządzeniem Dyrektor Miejskiego Domu Kultury w Mławie. W skład komisji wejdą specjaliści z branży kulinarnej i zaproszeni goście.
4. Werdykt Komisji Konkursowej jest niepodważalny i ostateczny.
5. Dodatkowych informacji o konkursie udziela Pani Beata Rudzińska pod nr tel. 023 654 35 85 lub mailowo b.rudzinska@mdkmlawa.com
6. Patronat medialny nad imprezą objęło Radio 7.

# **5. Warunki udziału w konkursie i nagrody**

1. Każdy uczestnik dostarcza bugaja na własny koszt i zgłasza się do punktu rejestracji, gdzie zostanie mu nadany numer.
2. Organizatorzy nie przewidują możliwości podgrzewania dostarczonych produktów.
3. Organizator udostępnia miejsce na prezentację bugajów na stołach.
4. Każdy uczestnik zobowiązany jest do przygotowania trzech porcji bugaja do degustacji dla Komisji Konkursowej.
5. Uczestnicy zobowiązują się do poczęstowania pozostałymi bugajami publiczności zgromadzonej w parku. Talerze i sztućce do poczęstunku zapewniają organizatorzy.
6. Do uczestników konkursu należy zaprezentowanie swojego bugaja, w jak najlepszy sposób (można ozdobić swoje stanowisko, zaprosić do prezentacji swoją rodzinę   
   i przyjaciół).
7. Przy prezentacji nie zezwala się na stosowanie:
8. sztucznych dekoracji,
9. gotowych sosów (fond, majonez, ketchup).
10. Przy rejestracji uczestnicy będą proszeni o:
11. oświadczenie potwierdzające, iż produkt został przygotowany samodzielnie   
    w sposób higieniczny i z produktów niezagrażających życiu i zdrowiu człowieka;
12. pełne informacje adresowe (imię i nazwisko, adres zameldowania, numer telefonu).
13. Uczestnictwo w konkursie jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na:
14. przetwarzanie w celach związanych z konkursem danych osobowych, zgodnie   
    z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2014 r. poz. 1182 j.t. z późn. zm.).
15. bezpłatną publikację swojego wizerunku na zdjęciach w zakresie promocji konkursu – zgodnie z ustawą o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
16. Dane uczestników Konkursu będą chronione zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych. Uczestnikom Konkursu przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania, w tym celu powinni skontaktować się oni   
    z Organizatorem, który jest administratorem danych w rozumieniu powyższej Ustawy.
17. Nagrodami w konkursie są nagrody finansowe:
18. Za zdobycie I miejsca – 700 zł
19. Za zdobycie II miejsca – 500 zł
20. Za zdobycie III miejsca – 300 zł
21. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podawania przyczyny.
22. Produkty niespełniające warunków regulaminowych nie będą brane pod uwagę   
    w konkursie.

**6. Ocena produktów**

1. Przy ocenie nadesłanych produktów Komisja Konkursowa kierować się będzie następującymi kryteriami:
   * spełnieniem wymogów określonych regulaminem i tematyką konkursu;
   * ogólnymi cechami organoleptycznymi (smak, zapach, kolorystyka);
   * szczególnymi elementami receptury nawiązującymi do tradycji kulturowej miasta i regionu;
   * szczególnymi elementami dekoracyjnymi nawiązującymi do lokalnych tradycji kulturowych i kulinarnych – dekoracja, kształt, prezentacja wizualna;
   * oryginalnością, pomysłowością,
   * estetyką.
2. Oceniając bugaje Komisja Konkursowa będzie przyznawać punkty za:
   1. wygląd i aranżację – maksymalnie 15 punktów
   2. dobór składników, przypraw – maksymalnie 15 punktów
   3. smak, konsystencja – maksymalnie 30 punktów

……………………………..

D a t a

Imię i nazwisko

………………………..

Adres/telefon

………………………..

**O Ś W I A D CZENIE**

Oświadczam, że zgłoszony na konkurs produkt został przygotowany z zachowaniem podstawowych zasad higieny i nie zawiera żadnych szkodliwych substancji, ani produktów nieznanego pochodzenia, przeterminowanych, niewłaściwie przechowywanych i mogących szkodzić zdrowiu i życiu człowieka.

……………………………………

Podpis

Miejscowość i data

..………………………..

**KARTA ZGŁOSZENIA**

**Imię i nazwisko uczestnika:……………………………………..**

**Pesel:………………………………………………………………..**

**Adres zameldowania:…………………………………………………………………**

**Adres do korespondencji:…………………………………………………………..**

**Telefon kontaktowy:………………………………………………………………….**

**Nazwa własna zgłaszanego produktu:……………………………………………..**

**Oświadczenie**

Oświadczam, że zapoznałem/am się z Regulaminem Konkursu na Najlepszego Bugaja   
i wyrażam zgodę na udział w konkursie na zasadach opisanych w niniejszym regulaminie.

…………………………………… ……………………………….

Miejscowość, data Podpis