**Załącznik nr 11 do zapytania ofertowego**

**REGULAMIN**

**KONKURSU KULINARNEGO**

**realizowanego podczas warsztatów kulinarnych   
pn. „*Potrawy regionalne i tradycyjne z gęsiny"***

1. Organizator konkursu :

Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach zwany dalej „Urzędem”.

Realizator konkursu – Wykonawca wyłoniony w drodze zapytania ofertowego.

1. Data i miejsce rozstrzygnięcia konkursu:

Konkurs odbędzie się w dniu 14.10.2018 r. o godzinie …………………   
w ………………………….

1. Cel konkursu:

* Promowanie i popularyzacja regionalnych tradycji kulinarnych, kreowanie gęsiny jako produktu regionalnego,
* Upowszechnianie walorów zdrowotnych i smakowych gęsiny,
* Wymiana przepisów i doświadczeń wśród uczestników konkursu,
* Budowa więzi wśród lokalnej społeczności,
* Promocja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, oraz zachęcanie mieszkańców województwa świętokrzyskiego do zmiany nawyków żywieniowych.

1. Uczestnicy konkursu realizowanego w ramach warsztatów kulinarnych pn. „Potrawy regionalne i tradycyjne z gęsiny”

* Uczestnikami konkursu są Koła Gospodyń Wiejskich (KGW) z terenu Województwa Świętokrzyskiego.
* Uczestników konkursu wyłania realizator - Wykonawca usługi.
* W konkursie biorą udział 3-osobowe zespoły zwane dalej **Uczestnikami**
* W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej ani członkowie ich rodzin.
* Uczestnik konkursu zobowiązany jest do przygotowania, zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej zgłoszonej potrawy wraz z przepisem podczas trwania konkursu.
* Wykonawca przedstawi Organizatorowi - Urzędowi wyniki naboru uczestników.
* Komisja powołana przez Marszałka Województwa dokona oceny wniosków na podstawie kart zgłoszeniowych przesłanych przez Uczestników.

1. Przedmiot konkursu:

Przedmiotem konkursu jest zaprezentowanie potrawy z gęsi kieleckiej, przygotowanej wcześniej przez Uczestników na bazie składników zapewnionych przez Wykonawcę oraz   
z dowolnymi składnikami wybranymi i zapewnionymi przez Uczestników. Potrawa musi zawierać **minimum jeden produkt** z Listy Produktów Tradycyjnych Województwa Świętokrzyskiego, dostępnych na stronie: <http://www.sejmik.kielce.pl/urzad/departamenty/departament-rozwoju-obszarow-wiejskich-i-srodowiska/422-departament-rozwoju-obszarow-wiejskich-i-srodowiska/38688-lista-produktow-tradycyjnych> .

Potrawa będzie przygotowana wcześniej a podgrzana i przedstawiona do degustacji przez Komisję w dniu konkursu .

1. Przebieg konkursu:
2. Konkurs przeprowadzi Komisja powołana przez Organizatora – Marszałka Województwa.
3. Finał konkursu odbędzie się podczas warsztatów kulinarnych.
4. Wykonawca zapewni uczestnikom bazowe zestawy produktów do przyrządzenia potrawy. Wykaz produktów stanowi **załącznik nr 1** do niniejszego Regulaminu.

Zestawy produktów uczestnicy odbierają we własnym zakresie w miejscu i terminie uzgodnionym z Wykonawcą.

1. Wykonawca zapewni stanowiska do podgrzania potraw oraz wyposażone zaplecze kuchenne i naczynia niezbędne do przeprowadzenia finału **(załącznik nr 2** do Regulaminu)
2. Uczestnicy mogą swoje potrawy dowolnie wzbogacić dodatkami używanymi w kuchni polskiej.
3. Uczestnicy przygotowują 6 porcji potrawy:

- 5 porcji do oceny komisji konkursowej

- 1 porcja na stół prezentacyjny

1. Pozostałe porcje potraw konkursowych zostaną przeznaczone do degustacji.

Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu oraz dekorację stanowisk konkursowych nie będzie liczony przez Jurorów jako czas przewidziany do przygotowania dań konkursowych

1. Wszystkie stanowiska zostaną ustawione przed publicznością zaproszoną na Konkurs w celu zaprezentowania pełnego kunsztu kucharskiego. Dlatego też ekipa powinna zadbać o efektowne zaprezentowanie się zarówno, jeśli chodzi o wygląd osób prezentujących potrawę, jak i swojego stanowiska.
2. Ocena:
3. Oceny potraw dokona Komisja powołana przez Organizatora.
4. Komisja oceni poszczególne potrawy, biorąc pod uwagę szczególnie:
5. Spełnieniem wymogów określonych regulaminem i tematyką konkursu, zgodnie z danymi zawartymi w karcie zgłoszeniowej (1-5 pkt),
6. Związek z regionem oraz zastosowanie produktów tradycyjnych regionu świętokrzyskiego – na podstawie informacji zawartych w karcie zgłoszeniowej (1-5 pkt),
7. Ogólnymi cechami potrawy takimi jak smak, zapach, konsystencja, wygląd (1-5 pkt),
8. Szczególnymi elementami dekoracyjnymi i estetyką (1-5 pkt),
9. Oryginalnością i pomysłowością (1-5 pkt),
10. Komisja sporządzi protokół z oceny potraw na podstawie indywidualnej karty oceny
11. Decyzja Komisji jest wiążąca i ostateczna.
12. Nagrody

Organizator przewiduje nagrody za zajęcie I, II i III miejsca oraz wyróżnienia dla pozostałych uczestników konkursu.

1. Postanowienia końcowe
2. Informacje o nagrodzonych zostaną opublikowane na stronie internetowej Urzędu Marszałkowskiego, Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego i in.
3. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje Regulamin, ustala Organizator.

Załączniki:

1. Formularz zgłoszeniowy
2. Wykaz bazowych produktów spożywczych zapewnionych przez Wykonawcę
3. Wykaz naczyń zapewnionych przez Wykonawcę
4. Karta oceny

**Załącznik 1 do Regulaminu**

**Zgłoszenie nr**…………………………

**Data wpływu…………………………………**

(wypełnia organizator)

**Karta zgłoszeniowa**

**Warsztaty Kulinarne**

**pn. *„Potrawy regionalne i tradycyjne z gęsiny”***

1. Nazwa Koła Gospodyń Wiejskich

…………………………………………………………………………………………………

1. Adres KGW(gmina, powiat)

……………………………………………………………………………………………

1. Prezes/Przewodniczącej/ Z-cy Przewodniczącej KGW uprawnionej do reprezentacji (,Imię i nazwisko adres oraz PESEL - dane niezbędne przy odbiorze nagrody)

……………………………………………………………………………………….………

1. Numer telefonu, adres e-mail:

………………………………………………………………………………………….……

**Nazwa potrawy**

…………………………………………………………………………………………….…………

Składniki (w tym produkty z Listy Produktów Tradycyjnych Województwa Świętokrzyskiego –

podkreślić)

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

Opis przygotowania:

……………………………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

……………….……………………………………………………..

(czytelny podpis osoby reprezentującej KGW)

Klauzula informacyjna

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) informuję, iż:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Marszałek Województwa Świętokrzyskiego z siedzibą w Kielcach , al. IX Wieków Kielc 3, 25-516, Kielce. tel: 41/342-15-30 fax: 41/344-52-65. e-mail: [urzad.marszalkowski@sejmik.kielce.pl](mailto:urzad.marszalkowski@sejmik.kielce.pl),
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych: al. IX Wieków Kielc 3, 25-516, Kielce, tel: 41/342-14-87, fax: 41/342-10-28, e-mail: [iod@sejmik.kielce.pl](mailto:iod@sejmik.kielce.pl),
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016r. w celu realizacji warsztatów pn. Potrawy regionalne i tradycyjne z gęsiny”
4. Pani/Pana nie będą udostępniane podmiotom zewnętrznym z wyjątkiem przypadków przewidzianych przepisami prawa.
5. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego.
6. Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji celów w jakich zostały pozyskane, w sposób określony w Instrukcji kancelaryjnej,   
   o której mowa w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011r.   
   w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych (Dz.U. 2011 nr 14 poz. 67).
7. Posiada Pani/Pan prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.
8. Posiada Pani/Pan prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
9. Posiada Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.
10. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową udziału w Konkursie na najpiękniejszy wieniec dożynkowy Województwa Świętokrzyskiego.
11. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.

**Załącznik nr 2 do Regulaminu**

Wykaz produktów spożywczych do udziału w konkursie realizowanym w ramach warsztatów kulinarnych

pn. „Potrawy regionalne i tradycyjne z gęsiny”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa produktu** | **Ilość na 1 zestaw** |
|  | Gęś cała ok. 3 kg | 2 szt./6 kg |
|  | Czosnek świeży - główka | 8 szt. |
|  | Sól 1 kg | 1 kg |
|  | Pieprz czarny – 20 g | 2 szt. |
|  | Pieprz kolorowy ziarnisty – 15 g | 1 szt. |
|  | Liście laurowe – 6 g | 1 szt. |
|  | Ziele angielskie - 15 g | 1 szt. |
|  | Majeranek otarty - 8 g | 1 szt. |
|  | Tymianek – 10 g | 1 szt. |
|  | Ziemniaki - 1 kg | 3 kg |
|  | Jabłka – 1 kg | 1 kg |
|  | Cebula - 1 kg | 1 kg |
|  | Masło - 200 g | 3 szt |
|  | Cytryna - 1 kg | 0,5 kg |
|  | Marchew – 1 kg | 1 kg |
|  | Pietruszka – 1 kg | 1 kg |
|  | Seler- 1 kg | 0,5 kg |

**Załącznik nr 3 do Regulaminu**

Wykaz naczyń niezbędnych do przeprowadzenia degustacji w ramach warsztatów kulinarnych

pn. „Potrawy regionalne i tradycyjne z gęsiny”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa produktu** | **Ilość sztuk na 1 zestaw** |
|  | Patery aluminiowe - wielkość 45 cm (kształt jajowaty) 1 szt./ opakowanie | 6 szt. |
|  | Talerz jednorazowy- papierowy średnica 26 cm  50 szt. w opakowaniu | 1 opakowanie |
|  | Tacka papierowa  wym. 14 x 20 cm, 50 szt. w opakowaniu | 2 opakowania |
|  | Sztućce – widelec  100 szt. w opakowaniu - białe | 1 opakowanie |
|  | Sztućce – nóż  100 szt. w opakowaniu – białe | 1 opakowanie |
|  | Serwetki :  - papierowe zwykłe gastronomiczne wym. 15 x 15, 500 szt. w opakowaniu | 1 opakowania |
|  | Serwetki :  - papierowe trzywarstwowe o wym. 33 x 33 kolor biały – 20 szt. w opakowaniu | 4 opakowania |