**Regulamin Konkursu
„Świętokrzyskie wielkanocne tradycje kulinarne”**

**§ 1. POSTANOWIENA OGÓLNE**

1.Organizatorem Konkursu Kulinarnego dla Kół Gospodyń Wiejskich pod nazwą „Świętokrzyskie wielkanocne tradycje kulinarne”, jest Województwo Świętokrzyskie (zwane dalej „Organizatorem”).

2. Celem Konkursu jest kultywowanie tradycji związanych ze Świętami Wielkanocnymi, identyfikacja i promowanie regionalnego dziedzictwa kulinarnego Regionu Świętokrzyskiego związanego z czasem Świąt Wielkanocnych, a także inicjowanie działań spajających lokalną społeczność prowadzących do wzmocnienia poczucia tożsamości regionalnej wśród mieszkańców województwa świętokrzyskiego.

3. Uczestnikami Konkursu mogą być Koła Gospodyń Wiejskich i stowarzyszenia działające na rzecz rozwoju obszarów, mające swoją siedzibę i prowadzące działalność na terenie województwa świętokrzyskiego, spełniające jeden z trzech poniższych warunków:

1). wpisane do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich, o których mowa w ustawie z dnia 9 listopada 2018 r. o kołach gospodyń wiejskich (Dz.U. 2025 r. poz. 263 ze zm.),

2) działające na podstawie przepisów ustawy z dnia 8 października 1982 r. o społeczno-zawodowych organizacjach rolników (Dz. U. 2024 r. poz. 263 ze zm.),

3) stowarzyszenia z terenów wiejskich, których statutowym celem działania jest w szczególności rozwój kultury ludowej, w tym kultury lokalnej i regionalnej, promocja i pielęgnowanie lokalnych tradycji kulinarnych, a także działalność

wspomagająca rozwój wspólnot i społeczności lokalnych, wpisane do Krajowego Rejestru Sądowego, działające na podstawie ustawy z dnia 7 kwietnia 1989 r. Prawo o stowarzyszeniach (Dz. U. z 2020 r. poz. 2261).

**§ 2. PRZEDMIOT KONKURSU**

1. Przedmiotem Konkursu są potrawy regionalne i lokalne związane z tradycją Świąt Wielkanocnych w dwóch kategoriach :

- potrawa świąteczna

- wypiek świąteczny

2. Przez potrawę regionalną i lokalną Organizator rozumie każdą potrawę wykonaną w dowolnej formie kulinarnej przy użyciu rodzimych (właściwych dla regionu) produktów, przeznaczoną do bezpośredniego spożycia.

3. Potrawa powinna być wytwarzana w małej skali, tradycyjnymi domowymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w regionie zwyczajów związanych ze Świętami Wielkanocnymi.

4. Potrawa powinna być samodzielnym posiłkiem lub stanowić danie główne. Za potrawę w ramach Konkursu Organizator nie uznaje przetworów i półprzetworów. Organizator nie dopuszcza do udziału w Konkursie napojów alkoholowych oraz jego promocji, zgodnie z art.1 ust. 1 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałania alkoholizmowi (Dz.U.2023 r. poz. 2151).

5. Wypiek świąteczny powinien być wytwarzany w małej skali, tradycyjnymi domowymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w regionie zwyczajów związanych ze Świętami Wielkanocnymi.

**§ 3. KOMISJA KONKURSOWA**

1. Oceny potraw przygotowanych przez podmioty wskazane §1 ust. 3 oraz wyboru finalistów dokona Komisja Konkursowa (zwana dalej Komisją). Komisję w imieniu organizatora powołuje i odwołuje Muzeum Wsi Kieleckiej.
2. Komisja liczy czterech członków : kucharzy, etnografa, blogera kulinarnego posiadającego doświadczenie z zakresu konkursu.

3. Spośród członków Komisji zostaje wybrany Przewodniczący, który kieruje pracami Komisji.

4. Komisja jest niezależna w ocenie i wyborze najlepszych potraw regionalnych i lokalnych o których mowa w § 4 i 5.

5. Z prac Komisji zostanie sporządzony protokół podpisany przez Komisję.

5. Decyzje Komisji są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

6. Członkowie komisji otrzymają wynagrodzenie za pracę w komisji.

**§ 4. WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE**

1. Warunkiem udziału w Konkursie jest zapoznanie się z regulaminem Konkursu (zwanego dalej Regulaminem), poprawne wypełnienie
i przesłanie karty zgłoszeniowej, stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu oraz pozostałych załączników do Regulaminu dostępnych na stronie: [www.mwk.com.pl](http://www.mwk.com.pl) w terminie do 6 kwietnia 2025 r. do godz.23.30.
2. W karcie zgłoszeniowej wymagane jest wybranie kategorii konkursowej, o których mowa w § 6 ust. 3.
3. Każdy Uczestnik do Konkursu może zgłosić jedną potrawę wielkanocną i jeden wypiek świąteczny, tylko na jedną z dwóch kategorii, o których mowa w § 6 ust. 3.

4. Dokumenty wymienione w ust. 1 można składać:

1) drogą elektroniczną na adres e-mail: konkurskulinarny@mwk.com.pl z dopiskiem: Konkurs pn. „Konkurs Świętokrzyskie wielkanocne tradycje kulinarne”,

 2) osobiście lub za pośrednictwem poczty tradycyjnej/kuriera w godzinach pracy Muzeum Wsi Kieleckiej. Na kopercie należy dopisać: Konkurs „Świętokrzyskie wielkanocne tradycje kulinarne” na adres: 25-025, Kielce,
ul. Jana Pawła II 6.

5. W konkursie może wziąć udział po 10 uczestników w każdej z dwóch kategorii.

6. O udziale w finale decyduje kolejność zgłoszeń

**§ 5. PRZEBIEG KONKURSU**

1. Konkurs zostanie zrealizowany 12 kwietnia 2025 r. w Parku Etnograficznym w Tokarni,

2. Zakwalifikowani Uczestnicy Konkursu zobowiązani są do dostarczenia w dniu finału Konkursu potrawy konkursowej oraz wypieku zgłoszonego w karcie zgłoszeniowej

3. Organizator nie zapewnia transportu Uczestników, ani potraw i elementów aranżacji stołu wielkanocnego, uczestnictwo w Konkursie jest bezpłatne.

4. Wszelkie produkty/półprodukty niezbędne do prezentacji potrawy oraz elementy aranżacji stołu wielkanocnego Uczestnik Konkursu zapewnia we własnym zakresie.

5. Ogłoszenie wyników Konkursu oraz wręczenie nagród nastąpi w dniu Finału Konkursu tj. 12 kwietnia 2025 roku.

**§ 6. SPOSÓB I KRYTERIA OCENY**

 1. Komisja dokona oceny potraw w formie degustacji.

2. Przedmiotem oceny w trakcie Konkursu jest potrawa zgłoszona w karcie zgłoszeniowej.

3. Ocena Konkursu odbywać się będzie w dwóch kategoriach:

Kategoria I: Tradycyjna potrawa wielkanocna,

Kategoria II : wypiek świąteczny.

4. Potrawy będą oceniane wg następujących kryteriów:

I. Sposób prezentacji potrawy (0-5 pkt.) w tym: wygląd, estetyka, oryginalność i sposób podania.

II. Walory smakowe i zapachowe (0-5 pkt.).

III. Związek potrawy oraz wypieku z regionem i jego tradycjami w tym: tradycyjne metody wytwarzania, wykorzystane surowce, produkty i półprodukty lokalne (0-5 pkt.)

5. W każdej kategorii, o których mowa w § 6 ust. 3, zostanie przyznane I, II i III miejsce oraz do 7 wyróżnień.

6. Organizator nie dopuszcza możliwości przyznania miejsc ex aequo. W przypadku zaistnienia sytuacji, w której uczestnicy uzyskają równą liczbę punktów, decyduje głos przewodniczącego Komisji Konkursowej. Od tej decyzji nie przysługuje odwołanie.

 **§ 7. NAGRODY**

1. Zwycięzcy Konkursu otrzymają nagrody finansowe za zajęcie I, II i III miejsca oraz do 7 wyróżnień w każdej z kategorii, o których mowa w § 6 ust. 3.

2. Laureat I miejsca w każdej z dwóch kategorii, o których mowa w § 6 ust.3 otrzyma nagrodę finansową w wysokości 5.000 zł.

3. Laureat II miejsca w każdej z dwóch kategorii, o których mowa w § 6 ust. 3 otrzyma nagrodę finansową w wysokości 3 000,00 zł

4. Laureat III miejsca w każdej z dwóch kategorii, o których mowa w § 6 ust. 3 otrzyma nagrodę finansową w wysokości 2000,00 zł

5. W Konkursie do 7 wyróżnionych uczestników w każdej z kategorii, o których mowa w § 6 ust. 3 otrzyma nagrody finansowe w wysokości 500 zł.

6. Wypłata nagród finansowych, o których mowa w ust. 1 nastąpi przelewem bankowym, zgodnie z danymi przekazanymi Organizatorowi Konkursu.

7. Nagrody w przedmiotowym konkursie podlegają opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznym zgodnie z art. 30, ust. 1, pkt 2 ustawy
o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 2025, poz. 163) z zastrzeżeniem art. 21, ust. 1 pkt. 68.

**§ 8. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Przystąpienie do Konkursu oznacza akceptację niniejszego Regulaminu, w tym zapoznanie się z klauzulą informacyjną w zakresie przetwarzania danych osobowych – Załącznik nr 2.

2. Sprawy nieobjęte niniejszym Regulaminem dotyczące przeprowadzenia Konkursu rozstrzyga Komisja, której decyzje są ostateczne.

3. Uczestnik Konkursu wyraża dobrowolną zgodę na:

a) nieodpłatne, nieograniczone czasowo ani terytorialnie przetwarzanie wizerunku Uczestników Konkursu wraz z danymi identyfikującymi, w utworach audiowizualnych wykonanych w dniu finału Konkursu (w tym nagrań, fotografii itp.), dokumentacji fotograficznej bez konieczności każdorazowego ich zatwierdzenia w działaniach medialnych, publikacjach promocyjnych, katalogach reklamowych, ulotkach, w druku, kampaniach

promocyjnych oraz na stronach internetowych i w mediach społecznościowych przez administratora, którym jest Muzeum Wsi Kieleckiej jak i osoby trzecie.

Zgoda stanowi załącznik nr 2 do Regulaminu.

b) nieodpłatne, nieograniczone terytorialnie, czasowo i ilościowo sporządzanie dokumentacji fotograficznej dowolną techniką, w tym utrwalanie audiowizualne (analogowe i cyfrowe), publikację, obróbkę i powielanie zdjęć, nagrań na nośnikach wideo, dyskach komputerowych i innych z zapisem cyfrowym za pośrednictwem medium, w sieci Internecie oraz na ich digitalizację do celów archiwalnych, przekazywanie innym podmiotom w celu: przeprowadzenia, rozstrzygnięcia i rozliczenia Konkursu, promocji Województwa Świętokrzyskiego, archiwalnym.

4. Treść Regulaminu dostępna jest na stronie internetowej Organizatora: www.mwk.com.pl, który zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu, jeżeli nie wpłynie ona na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie, a także do przerwania Konkursu lub jego zakończenia bez dokonania wyboru zwycięskich potraw oraz aranżacji tradycyjnego stołu wielkanocnego, w każdym momencie, bez podania przyczyny.

5. Dane osobowe oraz wizerunek uczestników Konkursu będą wykorzystywane nieodpłatnie w celu promocji Województwa Świętokrzyskiego, za zgodą Uczestnika.

6. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie. Integralną częścią Regulaminu jest:

1) Załącznik nr 1 – Karta zgłoszeniowa.

2) Załącznik nr 2 – Zgody i oświadczenia uczestnika Konkursu

3.) Załącznik nr 3 i 4 – Oświadczenie obdarowanego do celów poboru zaliczki na podatek dochodowy oraz Informacja do celów rozliczenia podatku dochodowego od osób fizycznych od udzielonych nagród i wygranych.