

Regulamin Konkursu Nalewek Domowych - Ówka

§ 1. Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady i warunki uczestnictwa w Konkursie o nazwie "Konkurs Nalewek Domowych - Ówka", zwanego dalej "Konkursem".
2. Organizatorem Konkursu jest Fundacja Studentów i Absolwentów AGH w Krakowie ACADEMICA oraz Uczelniana Rada Samorządu Studentów Akademii Górniczo-Hutniczej im. Stanisława Staszica w Krakowie, dalej zwani "Organizatorami".
3. Celem Konkursu jest wybranie najlepszej nalewki domowej roboty, zwanej dalej "Produktem" w trzech kategoriach oraz nagrody głównej - "Ówka Roku", a także promocja współczesnych oraz dawnych tradycji przyrządzania nalewek, integracja społeczności akademickiej AGH oraz popularyzowanie wiedzy na temat produkcji nalewek, ich serwowania oraz degustacji.
4. Konkurs skierowany jest dla każdego członka społeczności Akademii Górniczo - Hutniczej w Krakowie, który ma ukończone 18 lat, a więc pracownika, studenta lub absolwenta Uczelni.
5. Konkurs składa się z trzech kategorii:
 - a. kategoria jednoskładnikowa (kategoria A) - w podziale na 5 grup, ze względu na rodzaj jednego dominującego smaku:
 - i. z owoców jagodowych (np. maliny, jeżyny, jagody, porzeczki) (A1)
 - ii. z cytrusów (np. pomarańcze, cytryny, limonki) (A2)
 - iii. z owoców pestkowych (np. morele, brzoskwinie, śliwki, wiśnie) (A3)
 - iv. z ziół i przypraw (np. anyż, goździki, kardamon) (A4)
 - v. inne składniki (freestyle - wolna kategoria) (A5)
 - b. kategoria wieloskładnikowa - (mieszanina wyżej wymienionych grup) - w przypadku, gdy uczestnik nie deklaruje jednego dominującego smaku (kategoria B).
6. W przypadku zgłoszenia w wyżej wymienionych kategoriach minimum trzech nalewek kwalifikujących się do emulsji, zostanie utworzona dodatkowa kategoria, w której zostaną one ocenione.
7. Wydarzenie finałowe Konkursu, podczas którego zostaną zaprezentowani zwycięzcy poszczególnych kategorii odbędzie się 25.01.2024 r. o godzinie 18:30 w Klubie Gwarek.
8. Każdy z uczestników konkursu zobowiązany jest do zapoznania się z Regulaminem i jego przestrzegania. Udział w konkursie jest równoznaczny z akceptacją postanowień Regulaminu.

§ 2. Definicje

1. **Organizatorzy** - Fundacja Studentów i Absolwentów AGH w Krakowie ACADEMICA oraz Uczelniana Rada Samorządu Studentów Akademii Górniczo - Hutniczej im. Stanisława Staszica w Krakowie.
2. **Uczestnik** - osoba, która biorąc udział w konkursie zaakceptuje jego regulamin i spełni warunki udziału w Konkursie.
3. **Produkt** - wyrób alkoholowy domowej roboty, wykonany na użytek własny, spełniający warunki udziału w Konkursie i poddany ocenie jury.
4. **Jury** - zespół oceniający dostarczone Produkty i wyłaniający zwycięzców. Licząca 5 członków.

§ 3. Zgłoszenia i warunki uczestnictwa

1. W konkursie mogą wziąć udział studenci, doktoranci, absolwenci oraz pracownicy Akademii Górniczo - Hutniczej w Krakowie, którzy ukończyli 18 lat.
2. Uczestnictwo w Konkursie wymaga spełnienia trzech obowiązkowych założeń w terminie od 13.03.2023 r. do 26.03.2023 r:
 - a. Uiszczenie kwoty wpisowej za pośrednictwem strony internetowej sklep.bgh.com.pl w terminie od 4.12.2023 r. do 22.12.2023 r.
 - b. Wypełnienie formularza wysłanego na podany adres mailowy, po dokonaniu wpłaty w terminie od 4.12.2023 r. do 22.12.2023 r.
 - c. Dostarczenie zgłoszonego produktu do Klubu Studio w terminie od 8.01.2023 r. do 19.01.2023 r.
3. Uczestnik ma możliwość zgłoszenia po jednym produkcie do każdej z kategorii (w tym po jednym produkcie do każdej podgrupy w kategorii A oraz po jednym do kategorii B). Oznacza to, że Uczestnik ma możliwość zgłoszenia maksymalnie 6 produktów.
4. Kwota wpisowa przy dostarczeniu konkursowego produktu wynosi 50 zł za jeden produkt, 80 zł za dwa produkty oraz 20 zł za każdy kolejny.
5. Opłata wpisowa za wystawienie nalewki do Konkursu nie podlega zwrotowi.
6. Wypełniając formularz Uczestnik jest zobowiązany do wypełnienia metryczki dotyczącej produktu. Dokładne informacje o metryczce dostępne są w par. 4.
7. Zgłaszając się do Konkursu, Uczestnik oświadcza, że jego produkt został wykonany na własny użytek, z produktów pozyskanych legalnie i jest on niedostępny w sprzedaży komercyjnej.

8. Produkt spełniający wymogi opisane w par. 4. należy dostarczyć do Klubu Studio, przy ulicy Witolda Budryka 4 w Krakowie, w godzinach jego otwarcia, w ilości 3 x minimum 200 ml.
9. Organizator zastrzega sobie zamknięcie zapisów przed upływem czasu na zgłoszenia, jeśli liczba zgłoszonych nalewek przekroczy 150.
10. W przypadku dużej liczby zgłoszeń w danej kategorii, w celu zapewnienia wysokiej jakości degustacji finałowej, Komisja zorganizuje selekcję kwalifikacyjną, podczas której wyłonionych zostanie nie więcej niż 30 nalewek do rundy finałowej w danej kategorii.
11. Warunki zgłoszenia się do poszczególnych kategorii są jednakowe.

§ 4. Produkt konkursowy

1. Zgłaszany produkt konkursowy musi mieć jednakowo wypełnioną metryczkę z formularza zgłaszającego, uwzględniającą:
 - a. krótki opis Produktu
 - b. skład Produktu
 - c. kategorie, do której produkt jest zgłaszany
 - d. zawartość alkoholu
 - e. rok produkcji
 - f. imię i nazwisko osoby dostarczającej Produkt
 - g. ilość dostarczonego Produktu
2. Dostarczany Produkt powinien mieć zawartość alkoholu mieszczącą się w przedziale 20 - 37,5%.
3. Produkt powinien być wytwarzany na bazie spirytusu rektyfikowanego lub destylatu będącego w obrocie koncesjonowanym. Produkty wytwarzany na bazie destylatów wykonywanych we własnym zakresie będą dyskwalifikowane.
4. Produkt powinien zostać wytworzony z naturalnych składników (niedopuszczalne są sztuczne barwniki, aromaty itp.)
5. Dostarczany Produkt powinien być nie starszy niż z 2019 roku.
6. Dostarczony Produkt powinien być umieszczony w butelce niebrandowanej żadną marką (bez etykiet i widocznych oznaczeń wytwórcy).
7. Produkt powinien być dostarczony w trzech sztukach po minimum 200 ml, dla każdego zgłaszanego produktu. Jedna butelka zostanie oddana ocenie jury, druga butelka zostanie udostępniona do degustacji podczas wydarzenia finałowego, trzecia stanowi rezerwę.
8. Wymogi dostarczanych Produktów do poszczególnych kategorii są jednakowe.

§ 5. Proces wyboru zwycięzcy i nagrody

1. Zwycięzców z poszczególnych kategorii wybiera jury w dniach 22 - 25.01.2024 r. na podstawie jednej z dostarczonych butelek przygotowanego Produktu.
2. Komisja konkursowa dokona degustacji zgłoszonych do konkursu nalewek w warunkach zapewniających anonimowość uczestnikom konkursu.
3. W każdej kategorii zostanie wybranych trzech zwycięzców.
 - a. W przypadku kategorii jednoskładnikowej, w ramach grup: A1, A2, A3, A4 i A5 jury w eliminacjach wyłoni łącznie 10 najlepszych produktów, które w półfinale finale będą walczyć o trzy pierwsze miejsca.
4. Każdy z członków Jury otrzyma arkusz konkursowy zawierający jedynie numery nalewek uniemożliwiające ich identyfikację. Produkty będą podawane w oddzielnych i oznakowanych numerami startowymi kieliszkach. Jury dokona oceny nalewek na arkuszach konkursowych.
5. Ocena zgłoszonych produktów konkursowych ma charakter konsumencki i hedonistyczny - nie odnosi się w kategoriach oceny do norm, przepisów prawa itp.
6. Jury przedstawia zwycięzców poszczególnych kategorii podczas wydarzenia finałowego w Klubie Gwarek 26.01.2024 r.
7. Dostarczony Produkt zostaje poddany ocenie jury pod kątem aromatu, smaku, barwy, zgodności z opisem przedstawionym przez Uczestnika w wypełnionej metryczce.
8. Zgłoszone Produkty oprócz rywalizacji w poszczególnych kategoriach rywalizują o tytuł "ÓWKI ROKU", zarezerwowany dla najlepszego zgłoszonego Produktu z wszystkich przewidywanych kategoriach.
9. Komisja konkursowa ma prawo nagrodzić więcej trunków, nadając specjalne wyróżnienia lub uznając równą punktację i przyznając kilka równorzędnych nagród.
10. Ocena Jury jest ostateczną, a w razie wątpliwości głos rozstrzygający należy do Przewodniczącego Jury.
11. Przewidywanymi nagrodami w poszczególnych kategoriach są bilety na zwiedzanie Browaru Górniczo - Hutniczego, vouchery na koncerty realizowane w Klubie Studio oraz medale.
12. Przewidywaną nagrodą dla zdobywcy tytułu "Grand Championa" jest sfinalizowanie produkcji dostarczonego zwycięskiego Produktu w nakładzie 100 sztuk, pod okiem autora i według jego autorskiej receptury.

§ 6. Postanowienia końcowe

1. Nad poprawnym przebiegiem Konkursu czuwają Organizatorzy.

2. O wszelkich nieprawidłowościach związanych z Konkursem, Uczestnik Konkursu powinien poinformować Organizatorów.
3. Organizatorzy mogą wykluczyć Uczestnika z udziału w Konkursie w przypadku naruszenia przez Uczestnika postanowień niniejszego Regulaminu.
4. Organizatorzy nie biorą odpowiedzialności za potencjalne uszkodzenia bądź defekty nagród.
5. Wszelkie kwestie nieujęte w niniejszym regulaminie rozstrzygają Organizatorzy.
6. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do wprowadzania modyfikacji do niniejszego Regulaminu.
7. Organizatorzy zastrzegają sobie wyłączne prawo do o interpretacji zapisów Regulaminu.

§7. Wizerunek uczestników

1. Stosownie do postanowień art. 81 ust. 1 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. 2021, poz. 1062) oraz art. 6 ust 1 lit. a) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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 Dz. Urz. UE. L. 2016.119.1 ze zm.)

Uczestnik może zezwolić na nieodpłatne rozpowszechnianie swojego wizerunku przez Akademię Górniczo-Hutniczą im. Stanisława Staszica w Krakowie (dalej AGH) poprzez: poprzez zaznaczenie odpowiedniego pola w formularzu;

W takim wypadku zastosowanie mają postanowienia ust. 2 – 5 niniejszego paragrafu.

2. Rozpowszechnianie wizerunku może odbywać się w formie tradycyjnej i elektronicznej - w postaci fotografii, materiałów filmowych, nagrań audio i video z możliwością kadrowania i kompozycji w celach promocyjnych, informacyjnych, kulturalnych, edukacyjnych, związanych z realizowanymi przez AGH zadaniami.

3. Zgoda obejmuje rozpowszechnianie wizerunku Uczestnika w następujący sposób:

- a) publikowanie na stronie internetowej pod adresem: <https://samorzad.agh.edu.pl/>, <https://www.academica.org.pl/> i <https://www.klubgwarek.pl/> oraz innych stronach internetowych w domenie agh.edu.pl wyodrębnionych dla działalności społeczno-kulturalnej Akademii Górniczo-Hutniczej;
- b) zamieszczanie w kanałach mediów społecznościowych na profilach Organizatorów, w tym w szczególności na następujących portalach społecznościowych:

<https://www.facebook.com/urss.agh>,
<https://www.instagram.com/urss.agh/?hl=pl>,
<https://www.facebook.com/klub.gwarek>,
https://www.instagram.com/klub_gwarek/

4. Niniejsza zgoda na przetwarzanie wizerunku ma charakter niewyłączny oraz jest udzielona bez ograniczeń czasowych i terytorialnych dotyczących rozpowszechniania wizerunku. W przypadku wycofania niniejszej zgody, rozpowszechnienie wizerunku dokonane przed datą wycofania pozostaje w mocy i nie będzie wiązało się z koniecznością podjęcia przez Akademię Górniczo-Hutniczą czynności nakierowanych na usunięcie już rozpowszechnionego wizerunku.

5. Jednocześnie Uczestnik zrzeka się praw związanych z kontrolą i zatwierdzaniem każdorazowego wykorzystania materiałów z jego wizerunkiem.

Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu Nalewek Domowych - Ówka

Informacja dot. przetwarzania danych osobowych osób rejestrujących się oraz Uczestników organizowanego przez Uczelnianą Radę Samorządu Studentów Akademii Górniczo-Hutniczej im. Stanisława Staszica w Krakowie oraz Fundację Studentów i Absolwentów AGH ACADEMICA, Konkursu Nalewek Domowych -ÓWKA, który odbędzie się w dniach 14.04.2023r. (dalej: Wydarzenie)

Realizując obowiązek informacyjny na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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) [Dz. U. UE L. 2016.119.1 z dnia 4 maja 2016 r.], zwanego dalej: RODO, informujemy, że:

1. Administratorem danych osobowych Uczestnika jest Akademia Górniczo-Hutnicza im. Stanisława Staszica w Krakowie, Al. Mickiewicza 30, 30-059 Kraków, zwana
2. dalej AGH; dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych Osobowych: e-mail: iodo@agh.edu.pl, tel.: 12 617 53 25;
3. W sprawach dotyczących organizacji Uczestnik może skontaktować się pod adresem email: biuro@academica.org.pl
4. Dane osobowe Uczestnika będą przetwarzane w celu rejestracji na Wydarzenie, informowania o przebiegu Wydarzenia, na podstawie zgody, tj. w trybie art. 6 ust. 1 lit. a) RODO;
5. Dane osobowe Uczestnika będą przechowywane przez okres niezbędny do zrealizowania celu przetwarzania w ramach organizacji Wydarzenia, a następnie będą przechowywane przez okres wymagany przepisami prawa, w tym o archiwizacji;
6. Odbiorcą danych osobowych Uczestnika mogą być podmioty uprawnione do ich uzyskania na podstawie przepisów prawa lub podmioty prowadzące wsparcie technologiczne dla systemów informatycznych, w których przetwarzane są dane osobowe Uczestnika. Dane osobowe Uczestnika mogą być przekazywane organom państwowym, organom ochrony prawnej (Policja, Prokuratura, Sąd) lub organom samorządu terytorialnego w związku z prowadzonym postępowaniem;
7. Uczestnik posiada prawo do żądania od administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania i prawo do przenoszenia danych;

8. Dane osobowe Uczestnika będą przechowywane do czasu wycofania przez Uczestnika zgody na przetwarzanie danych osobowych lub do zrealizowania celu, dla którego zostały zebrane;
9. Uczestnikowi przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w trybie art. 77 RODO (...każda osoba, której dane dotyczą, ma prawo wnieść skargę do organu nadzorczego, (...) jeżeli sądzi, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczące narusza niniejsze rozporządzenie);
10. Na podstawie danych osobowych nie będą podejmowane wobec Uczestnika decyzje w sposób zautomatyzowany, w tym nie będzie stosowane profilowanie;
11. Cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych można dokonać w każdym czasie przesyłając poprzez e-mail oświadczenie o cofnięciu zgody na adres Organizatorów. Cofnięcie zgody nie ma wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.