

Regulamin konkursu „Mistrzostwa Młodych Kucharzy 2016”

§ 1 Postanowienia ogólne

1. Organizatorem konkursu, jest MAKRO Cash and Carry Polska S.A. z siedzibą w Warszawie, Al. Krakowska 61, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000057355 przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy XIII Wydział Gospodarczy, NIP: 522-000-28-60, REGON: 012775559 kapitał zakładowy 257 068 680,00 zł, kapitał wpłacony 257 068 680,00 zł zwana dalej Organizatorem, bądź MAKRO.
2. Konkurs adresowany jest do dwuosobowych zespołów uczniów średnich i wyższych szkół gastronomicznych oraz osób pracujących w zawodzie kucharza, którzy w dniu przesłania zgłoszenia nie ukończyli 21. roku życia, zwanymi dalej „Zespołami” oraz Nauczycieli i opiekunów w restauracjach zespołów szkolnych (jeden opiekun do każdego zespołu).
3. Termin Konkursu: 20. marca – 21. października 2016 r.

§ 2 Warunki Uczestnictwa w Konkursie. Etapy Konkursu

1. Etap I Konkursu. Zgłoszenie udziału w Konkursie - do 30. czerwca 2016 r.
Aby wziąć udział w Konkursie Zespół powinien:
 - a) Prawidłowo wypełnić Formularz Zgłoszeniowy dostępny na stronie internetowej www.makro.pl poprzez podanie w nim: imion i nazwisk, dat urodzenia, wieku członków Zespołów oraz ich adresów zamieszkania, telefonów i adresów mailowych, wskazanie szefa Zespołu, w przypadku uczniów nazwy, adresu, telefonu i adresu mailowego do szkoły, w której uczą się członkowie Zespołu, imię i nazwisko oraz numer telefonu do Nauczyciela lub opiekuna zespołu, który wesprze przygotowania do konkursu. W przypadku osób pracujących, należy podać nazwę restauracji, w której pracują członkowie zespołów oraz opiekuna zespołu, który wesprze przygotowania. Wzór Formularza Zgłoszeniowego stanowi załącznik nr 1 do regulaminu;
 - b) Samodzielnie opracować przepis na danie konkursowe w formie ciepłej przystawki lub dania głównego z wykorzystaniem ryb słodkowodnych. Przygotować danie według przepisu i wykonać samodzielnie zdjęcia dania głównego lub przekąski przygotowanych na bazie tych przepisów (zdjęcia wykonane techniką cyfrową powinny mieć następujące parametry: format jpg, wielkość nie większa niż 1025x768 pikseli, 200 Kb).
 - c) Wysłać Organizatorowi na adres pocztowy MAKRO Cash and Carry Polska S.A. Dział PR i Komunikacji Wewnętrznej, Aleja Krakowska 61, 02-183 Warszawa z dopiskiem „Mistrzostwa Młodych Kucharzy 2016” lub pocztą elektroniczną na adres mistrzostwa@makro.pl - z tytułem „Mistrzostwa Młodych Kucharzy 2016” prawidłowo wypełniony Formularz Zgłoszeniowy i Formularze Przygotowania Przepisu z załączonymi zdjęciami, o których mowa w punkcie powyżej, należy przesłać w nieprzekraczalnym terminie do dnia 30 czerwca 2016 r. (data otrzymania Formularzy przez Organizatora). W przypadku wysyłki na adres pocztowy z dopiskiem „Mistrzostwa Młodych Kucharzy 2016”.
 - d) Poprzez wypełnienie i wysłanie Formularza Zgłoszeniowego i Formularza Przygotowania Przepisu, Zespół wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na warunkach określonych w niniejszym Regulaminie.
2. Etap II Konkursu. Wybór uczestników Półfinałów - do 01 października 2016 r.
 - a) Spośród wszystkich zgłoszeń udziału w Konkursie, spełniających warunki określone w ust. 1, Jury w składzie : Justyna Adamczyk, Paweł Oszczyk, Michał Kuter, Agata Wojda, Michał Bryś, Witek Iwański wybierze Zespoły, których przepisy uznane przez ww. Jury za najciekawsze pod względem ich formy i treści, które wezmą udział w indywidualnej rozmowie. Indywidualne rozmowy zostaną przeprowadzone przez jurorów w dniach 1-30 września 2016 r. O lokalizacjach zakwalifikowane zespoły zostaną poinformowane drogą mailową i telefoniczną.
 - b) Lista Zespołów, które zostaną zakwalifikowane do udziału w Półfinałach zostanie zamieszczona na stronie www.makro.pl do dnia 1 października 2016 r., ponadto ww.

Zespoły zostaną powiadomione o zakwalifikowaniu do udziału w Półfinałach: listownie lub telefonicznie lub mailowo, zgodnie z danymi podanymi w Formularzu Zgłoszeniowym.

3. Etap III Konkursu. Półfinał – 20. października 2016 r.

a) Półfinał odbędzie w Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości Makro w Warszawie przy Al. Jerozolimskich 184, 02-586 Warszawa, w dniu 20. października 2016 r. w godzinach 10:00 – 18.00.

b) Wszystkie ekipy są zobowiązane do udziału w odprawie organizacyjnej, która odbędzie się w dniu 19. października 2016 r. o godzinie 19:00 w Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości Makro w Warszawie.

c) W Półfinale wezmą udział 24 (dwadzieścia cztery) Zespoły, spośród których Jury wyznaczone przez Organizatora wybierze 12 (dwanaście) Zespołów, które zakwalifikują się do Finału Konkursu.

d) Organizator zapewni każdemu Zespołowi biorącemu udział w Półfinale Konkursu: wyposażenie stoiska kulinarnego o takim samym standardzie, na które składać się będzie piec konwekcyjno-parowy, płyta indukcyjna dwupalnikowa, stół roboczy z lodówką pod blatem, malakser, maszyna uniwersalna do rozdrabniania, mielenia i mieszania, zlewozmywak jednodokorowy wraz ze stołem odstawczym oraz stół roboczy, taki sam drobny sprzęt potrzebny do wykonania Pracy konkursowej oraz zastawę (talerze).

e) Organizator zapewni każdemu Zespołowi biorącemu udział w Półfinale Konkursu: takie same komplety ubrań kucharskich: kitel + zapaska + czapka, po dwa komplety na każdego członka Zespół Uczniów, w których Zespoły Uczniów są zobowiązane występować w trakcie Półfinału i Finału Konkursu, a także podczas Gali, o której mowa w § 2 punkt 4 ustęp c.

f) Podczas Półfinału Konkursu każdy Zespół zobowiązany jest przygotować danie konkursowe składające się z dania głównego i deseru („Praca konkursowa”) w liczbie po 6 (sześć) porcji na podstawie przepisu własnego pomysłu przy użyciu produktów z „BLACK BOX”, z którymi zapozna się bezpośrednio przed rozpoczęciem przygotowywania Pracy konkursowej.

Czas przygotowania Pracy konkursowej przez dany Zespół nie może przekroczyć 1 godziny 20 minut, licząc od momentu rozpoczęcia przygotowywania Pracy konkursowej przez Zespół do momentu ustawienia przez ten Zespół po 6 (sześć) przygotowanych porcji Pracy konkursowej na ladzie ekspozycyjnej. Zespołom, które nie zdążą przygotować Pracy konkursowej w ww. czasie, przygotowanie Pracy konkursowej zostanie przerwane i Praca konkursowa tych Zespołów zostanie oceniona w stopniu, w jakim została przygotowana do tego momentu.

g) Podczas Półfinału Konkursu Zespoły zajmują wskazane przez Organizatora stanowiska.

h) Każdy Zespół otrzyma 10 (dziesięć) minut przed rozpoczęciem przygotowywania Pracy konkursowej, w ćwierćfinale Konkursu, na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stoiska kulinarnego.

i) Praca konkursowa nie może być powtórzeniem prac uprzednio przygotowywanych przez Zespół lub któregośkolwiek z członków wchodzących w skład zespołu, na jakiegokolwiek inne konkursy.

j) Wyboru uczestników (12 dwuosobowych zespołów) do Finału, który odbędzie się w dniu 21 października 2016 r., dokona Jury w składzie: Justyna Adamczyk, Paweł Oszczyk, Michał Kuter, Agata Wojda, Michał Bryś, Witek Iwański.

k) Przy wyborze zwycięzców Półfinału Konkursu Jury będzie brało pod uwagę oryginalność, wygląd i smak Pracy konkursowej oraz technikę przygotowania.

l) Sekretarzem Generalnym Konkursu są Ola Stępniewska i Robert Ciechomski, którzy będą obecni wymiennie podczas Kwalifikacji, Półfinału i Finału Konkursu, i będą sumować punkty przyznawane Zespołom przez Jury w poszczególnych etapach Konkursu oraz podawać do wiadomości wyniki Kwalifikacji, Półfinału i Finału Konkursu. W razie, gdy udział Aleksandry Stępniewskiej i Roberta Ciechomskiego w Kwalifikacjach, Półfinale lub w Finale Konkursu nie będzie możliwy, Sekretarzem Generalnym Konkursu będzie inna wyznaczona przez Organizatora osoba lub osoby

m) Decyzje podejmowane przez Jury są ostateczne i nie przysługują od nich żadne odwołania.

n) Lista Zespołów, które zakwalifikowały się do Finału Konkursu podana zostanie do wiadomości w dniu Półfinału 20. października oraz na stronie www.makro.pl.

4. Etap IV Konkursu. Finał Konkursu – 21. października 2016 r.

a) Finał Konkursu odbędzie się w Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości Makro w Warszawie przy Al. Jerozolimskich 185, 02-586 Warszawa, 21. października 2016 r. w godzinach 10:00 – 15:00.

b) W tym etapie weźmie udział 12 (dwanaście) Zespołów wybranych przez Jury Konkursowe spośród Zespołów Uczniów biorących udział w Półfinale, zgodnie z ust. 3

c) Ogłoszenie wyników Finału Konkursu nastąpi podczas Gali, która odbędzie się 21. października 2016 r. w miejscu podanym przez Organizatora.

d) Organizator zapewni każdemu Zespołowi biorącemu udział w Półfinale i Finale Konkursu: wyposażenie stoiska kulinarnego o takim samym standardzie, na które składać się będzie piec konwekcyjno-parowy, płyta indukcyjna, stół roboczy z lodówką pod blatem, malakser, maszyna uniwersalna do rozdrabniania, mielenia i mieszania, zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym oraz stół roboczy, taki sam drobny sprzęt potrzebny do wykonania Pracy konkursowej oraz zastawę (talerze); taki sam zestaw produktów spożywczych niezbędnych do przygotowania Pracy konkursowej.

e) Podczas Finału każdy Zespół zobowiązany jest przygotować danie konkursowe składające się z Dania głównego i deseru („Praca konkursowa”), w liczbie po 6 (sześć) porcji, z wykorzystaniem produktów z „BLACK BOX”, z którymi zapozna się bezpośrednio przed rozpoczęciem przygotowywania Pracy konkursowej.

f) Czas przygotowania Pracy konkursowej przez dany Zespół w Finale Konkursu nie może przekraczać 1 godziny i 20 minut, licząc od momentu rozpoczęcia przygotowywania Pracy konkursowej przez Zespół do momentu ustawienia przez ten Zespół po 6 (sześć) przygotowanych porcji Pracy konkursowej na ladzie ekspozycyjnej. Zespołom, które nie zdążą przygotować Pracy konkursowej w ww. czasie, przygotowanie Pracy konkursowej zostanie przerwane i Praca konkursowa tych Zespołów zostanie oceniona w stopniu, w jakim została przygotowana do tego momentu.

g) Podczas Finału Konkursu Zespoły zajmują wskazane przez Organizatora stanowiska.

h) Każdy Zespół otrzyma 10 (dziesięć) minut przed rozpoczęciem przygotowywania Pracy konkursowej, na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stoiska kulinarnego.

i) Praca konkursowa nie może być powtórzeniem prac uprzednio przygotowywanych przez Zespół lub któregokolwiek z uczestników wchodzących w skład zespołu, na jakiegokolwiek inne konkursy.

5. Wyboru Zwycięzców Finału Konkursu dokona Jury w składzie Justyna Adamczyk, Paweł Oszczyk, Michał Kuter, Agata Wojda, Michał Bryś, Witek Iwański oraz zagraniczny szef kuchni, którego nazwisko zostanie ujawnione w późniejszym terminie – Jury Międzynarodowe.

a) Przy wyborze zwycięzców Konkursu Jury będzie brało pod uwagę oryginalność, wygląd i smak Pracy konkursowej oraz technikę przygotowania.

b) Dodatkową nagrodę przyzna Jury Dziennikarzy i Krytyków Kulinarynych składające się z dziennikarzy i krytyków kulinarnych, którego skład zostanie ujawniony w późniejszym terminie.

c) Decyzje podejmowane przez Jury są ostateczne i nie przysługują od nich żadne odwołania.

d) Organizator nie ponosi odpowiedzialności za błędne podanie numeru telefonu, adresu e-mailowego lub zwykłego przez Zespół, wadliwe funkcjonowanie poczty elektronicznej, Poczty Polskiej lub firmy kurierskiej, nieodczytanie przez Zespół wiadomości otrzymanych od Organizatora oraz za inne okoliczności, pozostające poza kontrolą Organizatora, wpływające na skuteczne i terminowe wysłanie lub otrzymanie Formularza Zgłoszeniowego i Formularza Przygotowania Przepisu przez Zespół oraz wszelkich informacji podawanych przez Organizatora do wiadomości Zespołów na podstawie regulaminu. Nieobecność Zespołu podczas Półfinałów lub Finału Konkursu powoduje, że traci on prawo do ubiegania się o nagrodę, bez względu na przyczynę nieobecności.

§ 3 Nagrody w konkursie

1. Nagroda pierwszego stopnia:

Dla uczestników Konkursu, którzy zakwalifikują się do III i IV etapu Konkursu

a) komplety ubrań kucharskich: kitel + zapaska + czapka w których Zespoły wystąpiły w trakcie Półfinałów i Finału Konkursu, a także podczas Gali

Dla Zespołów Uczestników (2 osoby) oraz ich Nauczycieli w przypadku zespołów szkolnych (jedna osoba do każdego Zespołu Uczniów), którzy zakwalifikują się do III etapu Konkursu, a mają do przejechania do miejsca Kwalifikacji - Makro Akademia Efektywnej Przedsiębiorczości (Al. Jerozolimskie 185, Warszawa) więcej niż 250km w jedną stronę:

Zakwaterowanie w dniu Półfinału i Finału (w terminie indywidualnie wyznaczonym dla Zespołu) 3 doby z wyżywieniem w hotelu w Warszawie. Łączna wartość powyższych nagród wskazanych w „§ 3 Nagrody w konkursie punkt 1a” nie będzie wyższa niż 680 PLN+ VAT odpowiednie świadczenie pieniężne w kwocie nie większej niż 92 PLN

2. Nagroda drugiego stopnia:

a) za zajęcie 1 miejsca w Finale Konkursu tygodniowy/1-tygodniowy staż dla każdego członka zespołu w zagranicznej restauracji na terenie Unii Europejskiej, nazwa, lokalizacja zostaną ujawnione w terminie późniejszym, wraz z kosztem podróży, noclegów i diet, które pokryje MAKRO.

Dodatkowo każdy członek zespołu otrzyma bon na zakupy w sieci MAKRO o wartości 2000 zł. Wartość ww. nagród zostanie dodatkowo powiększona o świadczenie pieniężne na podatek dochodowy. Dodatkowo szkoła lub restauracja otrzyma bon na zakupy w sieci MAKRO o wartości 1500 zł brutto.

b) za zajęcie 2 miejsca w Finale Konkursu 1- tygodniowy staż dla każdego członka zespołu w restauracji na terenie Polski wraz z kosztem noclegów i diet, które pokryje MAKRO. Dodatkowo każdy członek zespołu otrzyma bon na zakupy w sieci MAKRO o wartości 1500 zł. Wartość ww. nagród zostanie dodatkowo powiększona o świadczenie pieniężne na podatek dochodowy”.

Dodatkowo szkoła lub restauracja otrzyma bon na zakupy w sieci MAKRO o wartości 1000 zł brutto.

c) za zajęcie 3 miejsca w Finale Konkursu tygodniowy staż w restauracji dla każdego członka zespołu na terenie Polski wraz z kosztem noclegów i diet, które pokryje MAKRO. Wartość ww. nagrody zostanie dodatkowo powiększona o świadczenie pieniężne na podatek dochodowy.

Dodatkowo szkoła lub restauracja otrzyma bon na zakupy w sieci MAKRO o wartości 500 zł brutto.

d) dla nauczyciela lub kucharza , który przygotowywał do udziału w Konkursie Zespół, który zajął 1 miejsce w Konkursie bony towarowe o wartości 1500 zł brutto na zakupy towarów dostępnych w aktualnej sprzedaży w sieci MAKRO Cash and Carry Polska oraz świadczenie pieniężne w wysokości 165 zł

e) dla nauczyciela lub kucharza w przypadku pracujących uczestników konkursu, który przygotowywał do udziału w Konkursie Zespół uczniów, który zajął 2 miejsce w Konkursie bony towarowe o wartości 1000 zł brutto na zakupy towarów dostępnych w aktualnej sprzedaży w sieci MAKRO Cash and Carry Polska oraz świadczenie pieniężne w wysokości 111 zł

f) dla nauczyciela kucharza w przypadku w przypadku pracujących uczestników konkursu, który przygotowywał do udziału w Konkursie Zespół uczniów, który zajął 3 miejsce w Konkursie bony towarowe o wartości 500 zł brutto na zakupy towarów dostępnych w aktualnej sprzedaży w sieci MAKRO Cash and Carry Polska oraz świadczenie pieniężne w wysokości 55 zł .

Termin ważności bonów towarowych: do 30 kwietnia 2017 r.

3. Bon towarowy jest dokumentem upoważniającym do zakupu towarów sprzedawanych przez MAKRO Cash and Carry Polska S.A. z wyłączeniem wyrobów tytoniowych

4. Okaziciel bonu w momencie dokonywania zapłaty za towar, przekazuje bon towarowy kasjerowi.
5. Bon towarowy nie może być zrealizowany, jeśli nosi oznaki fałszerstwa lub zniszczenia (zamazania, kreślenia, klejenia itp.), w przypadku zniszczenia bonu duplikat nie będzie wydawany.
6. Bon może być zrealizowany jedynie w formie częściowej zapłaty za poszczególne zakupione sztuki towarów. Wartość bonu towarowego rozliczana jest proporcjonalnie do wartości poszczególnych nabytych towarów. Pozostała część ceny okaziciel bonu jest zobowiązany dopłacić w innej formie np. gotówką, kartą płatniczą.
7. Zgodnie z art. 30 ust. 1 punkt 2 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych, od uzyskanych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej dochodów (przychodów) z tytułu wygranych w konkursach pobiera się zryczałtowany podatek dochodowy w wysokości 10% nagrody.
8. Zobowiązanym do zapłaty podatku, o którym mowa w ust. 10, jest zdobywca nagrody w Konkursie, a płatnikiem tego podatku jest Organizator, w związku z powyższym wydanie nagród w Konkursie zwycięzcom uprawnionym do ich otrzymania nastąpi po pobraniu przez Organizatora kwoty należnego podatku. Organizator dokona poboru ww. podatku w drodze potrącenia kwoty należnego podatku z nagród oraz świadczenia pieniężnego, o których mowa w ust. 1 i 2 a następnie dokona wpłaty należnego podatku właściwemu Urzędowi Skarbowemu.
9. Nagrody w Konkursie zostaną przekazane Uczestnikom Konkursu w sposób i w terminie uzgodnionym z poszczególnymi Uczestnikami, nie później jednak niż do dnia 31 grudnia 2015 r.

§4 Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo fotografowania Prac konkursowych w trakcie ich wykonywania i po ich wykonaniu oraz wykorzystywania powstałych zdjęć we wszystkich materiałach reklamowych.
2. Z chwilą wydania nagród na Organizatora przechodzą autorskie prawa majątkowe do przepisów (receptur), opracowanych przez nagrodzone Zespoły, które zostały przesłane w Formularzu Przygotowania Przepisu lub na podstawie, których zostały przygotowane nagrodzone Prace konkursowe oraz zdjęć załączonych przez Zespoły Uczniów do Formularza Przygotowania Przepisu (dalej łącznie „Utwór”), na następujących polach eksploatacji:
 - a) utrwalanie i zwielokrotnianie Utworu - wytwarzanie określoną techniką egzemplarzy Utworu, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową, wprowadzenie do pamięci komputera,
 - b) w zakresie obrotu oryginałem albo egzemplarzami, na których Utwór utrwalono - wprowadzanie do obrotu, użyczenie, dzierżawa lub najem oryginału albo egzemplarzy,
 - c) w zakresie rozpowszechniania Utworu w sposób inny niż określony w punkcie b) - publiczne wykonanie, wystawienie, wyświetlenie, odtworzenie oraz nadawanie i reemitowanie, a także publiczne udostępnianie Utworu w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym;
 - d) wykonywanie przeróbek Utworu, wykonywanie zależnych praw autorskich.
3. Ponadto, przystępując do Konkursu, Zespoły zobowiązują się, że nie będą wykonywać w stosunku do Organizatora ani jego następców prawnych przysługujących mu w stosunku do Utworu autorskich praw osobistych, w tym:
 - a) do autorstwa Utworu,
 - b) do decydowania o oznaczaniu Utworu swoim nazwiskiem lub pseudonimem albo udostępnianiu go anonimowo,
 - c) do nienaruszalności treści i formy Utworu oraz jego rzetelnego wykorzystywania,
 - d) do decydowania o pierwszym udostępnieniu Utworu publiczności,
 - e) do nadzoru autorskiego nad sposobem korzystania z Utworu,do rozporządzania i korzystania z opracowań Utworu oraz do wyłącznego zezwalania na wykonywanie zależnych praw autorskich.

4. Organizator zastrzega sobie prawo do nieodpłatnego wykorzystania wizerunku Uczestników w materiałach reklamowych, o których mowa w §4 ust.1, w tym prawo do umieszczenia podpisu imienia i nazwiska Uczestnika, pod jego wizerunkiem, bądź na anonimowe rozpowszechnianie wizerunku Uczestnika według wyboru Organizatora.
5. Wszelką odpowiedzialność prawną za naruszenie praw osób trzecich spowodowane wykorzystaniem przez Organizatora lub jego następców prawnych Utworu przysłanego z/w Formularzu Przygotowania Przepisu, lub wykorzystywanego do wykonania Pracy konkursowej przez Zespół Uczniów, który wbrew warunkom niniejszego regulaminu, nie był jego autorem, ponosić będzie ten Zespół Uczniów, a Organizatorowi lub jego następcom prawnym przysługiwać będą ewentualne roszczenia regresowe w stosunku do tego Zespołu Uczniów.
6. Dane osobowe członków Zespołów uzyskane w związku z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu, chyba, że ww. członkowie wyrażą zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych w celach marketingowych. Dane osobowe ww. osób przetwarzane będą przy zachowaniu zasad określonych w ustawie o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 1997 r. Nr 133, poz. 883 z późn. zmianami). Administratorem danych osobowych udostępnionych przez ww. osoby będzie Organizator. Administrator danych może powierzyć innemu podmiotowi na zasadach przewidzianych w przepisie art. 31 ustawy o ochronie danych osobowych, w drodze umowy zawartej na piśmie, przetwarzanie danych osobowych w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu.
7. Podanie danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia Konkursu jest obowiązkowe, a w pozostałym zakresie jest dobrowolne.. Osobom udostępniającym dane przysługuje prawo do wglądu do swoich danych oraz możliwość ich poprawiania lub żądania ich usunięcia.
8. W związku z tym, iż zbiór danych osobowych członków Zespołów sporządzany jest doraźnie, a dane po ich wykorzystaniu będą niezwłocznie usunięte albo poddane anonimizacji, na Administratorze, zgodnie z art.2 ust. 3 Ustawy o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 1997 r. Nr 133, poz. 883 z późn. zmianami) nie ciąży obowiązek dokonania zgłoszenia zbioru danych do Głównego Inspektora Danych Osobowych.
9. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany niniejszego Regulaminu i warunków Konkursu.
10. We wszystkich sprawach dotyczących Konkursu, a nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie mają zastosowanie przepisy prawa polskiego, a w szczególności przepisy kodeksu cywilnego.
11. Wszelkie spory dotyczące Konkursu, które nie znajdą rozwiązania w trybie reklamacyjnym będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Organizatora.
12. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Organizatora oraz Jurorzy Konkursu.