



WOJEWÓDZKI LIDER SMAKU 2017



I. Organizator konkursu.

Wyłącznym organizatorem konkursu jest Regionalna Izba Gospodarcza w Lublinie.

II. Cel konkursu.

Celem konkursu jest:

- wyłonienie (wyróżnienie) i promocja najlepszych potraw i produktów spożywczych wytwarzanych przez podmioty działające na terenie województwa lubelskiego.
- umacnianie wizerunku marki produktu i producenta/wytwórcy
- kształtowanie pozytywnego, gospodarczego wizerunku województwa

III. Warunki uczestnictwa w konkursie

W konkursie organizowanym w cyklach rocznych uczestniczyć mogą podmioty produkujące artykuły spożywcze oraz prowadzące działalność gastronomiczną, bez względu na formę prawną oraz wielkość zatrudnienia, które :

- mają siedzibę i/lub zakład produkcyjny/gastronomiczny na terenie województwa lubelskiego
- prowadziły działalność przynajmniej przez pełny rok do momentu zgłoszenia się do konkursu
- zgłaszane produkty/potrawy są dostępne w ofercie producenta lub zostaną do niej wprowadzone
- posiadają wszelkie upoważnienia, atesty, zezwolenia na prowadzenie działalności produkcyjnej/gastronomicznej oraz zezwolenia dopuszczające produkt do użytkowania i obrotu spożywczego na polskim rynku

- terminowo złożyły w Sekretariacie konkursu deklarację uczestnictwa wraz z ankietą i kompletem załączników
- wniosły opłatę konkursową

IV. Sekretariat konkursu

Sekretariat konkursu mieści się w siedzibie Regionalnej Izby Gospodarczej w Lublinie przy ul. Dolnej 3-go Maja 8/9. Sekretariat pełni funkcje administracyjne związane z prowadzeniem i nadzorem przebiegu konkursu w jego części techniczno-organizacyjnej.

V. Kapituła konkursu.

1. Kapitułę konkursu stanowią osoby o stosownej wiedzy merytorycznej, cieszące się autorytetem i powszechnym zaufaniem, zaproszone przez Prezesa Zarządu RIG do udziału w pracach Kapituły, w tym w szczególności eksperci z dziedziny higieny, jakości oraz technologii żywności i żywienia.
2. Kapituła liczy 6-9 osób.
3. Kapitułę powołuje się na każdą edycję konkursu.
4. Na pierwszym posiedzeniu Kapituła wybiera ze swojego składu Przewodniczącego i Wiceprzewodniczącego.
5. Posiedzenia Kapituły zwołuje pisemnie Przewodniczący lub jego Zastępca. Obrady Kapituły są protokołowane. Decyzje podejmowane są w formie uchwał zwykłą większością głosów. W przypadku równej liczby głosów, rozstrzygający jest głos Przewodniczącego posiedzenia.

VI. Przebieg konkursu.

Konkurs przebiega w dwóch etapach:

1. Etap pierwszy

- Organizator konkursu ogłasza konkurs, zaprasza podmioty do udziału, udziela wszelkich informacji związanych z konkursem oraz przyjmuje zgłoszenia wraz z kompletami materiałów
- 2. Eksperti Kapituły w oparciu o ilość i rodzaj zgłoszonych do danej edycji konkursu wyrobów, dokonują ich podziału i przyporządkowania do poszczególnych kategorii.
- Kapituła konkursu dokonuje oceny potraw i produktów w oparciu o dostarczone materiały i próbki wyrobów (termin dostarczenia podany będzie z wyprzedzeniem), przyznaje odpowiednie ilości punktów i kwalifikuje je do drugiego etapu.

3. Etap drugi

- Przedstawiciele Kapituły dokonują wizytacji wszystkich podmiotów, których wyroby uzyskały kwalifikację do drugiego etapu, w celu zweryfikowania danych zawartych w ankietach oraz zebrania dodatkowych informacji o produkcji/potrawie i producencie
- Kapituła konkursu na podstawie raportów z wizytacji, oceny organoleptycznej i ankietowej dokonuje wyboru laureatów konkursu w poszczególnych kategoriach.

VII. Terminy organizacji konkursu.

1. Ogłoszenie konkursu i zaproszenie do udziału –wrzesień 2017 r.
2. Przyjmowanie zgłoszeń wraz z kompletem materiałów- do 16 października 2017 r.
3. Ustanowienie składu osobowego Kapituły- do 16 października 2017 r.
4. Ocena zgłoszonych wyrobów przez Kapitułę – do 30 listopada 2017 r.
5. Wizytacja podmiotów i ocena wyrobów w ramach drugiego etapu – do 31 grudnia 2017 r.
6. Ogłoszenie wyników konkursu i uroczyste wręczenie nagród –luty/marzec 2018 r.

Zarząd Regionalnej Izby Gospodarczej ustala szczegółowy harmonogram dla każdej edycji konkursu.

VIII. Opłaty konkursowe

Zgodnie z pkt. III regulaminu, warunkiem uczestnictwa w konkursie jest wniesienie opłaty, która uzależniona jest od ilości zatrudnionych pracowników :

- podmioty zatrudniające do 5 pracowników – 600 zł + VAT
- podmioty zatrudniające od 6 do 20 pracowników – 1000 zł +VAT
- podmioty zatrudniające od 21 do 50 pracowników – 1300 zł + VAT
- podmioty zatrudniające od 51 do 250 pracowników – 1700 zł + VAT
- podmioty zatrudniające powyżej 250 pracowników – 2300 zł + VAT

Drugi i kolejny produkt/potrawa zgłoszona do konkursu podlega opłacie wg powyższych stawek pomniejszonych o 50%.

Podmioty, których produkty/potrawy zakwalifikowane zostaną do drugiego etapu wnoszą opłatę 500 zł +VAT. Opłaty dokonywane są przez uczestników w terminie 7 dni od daty wystawienia przez Organizatora faktury VAT.

IX. Kryteria weryfikacyjne i punktacja

1. Produkt/Potrawa

- walory smakowe
- walory zdrowotne
- wygląd zewnętrzny
- postrzeganie produktu/potrawy w regionie

2. Producent wyrobu

- higiena produkcji i organizacja kontroli jakości
- wygląd zewnętrzny i estetyka obiektów
- osiągnięcia producenta

X. Nagrody.

W poszczególnych kategoriach Kapituła konkursu decyduje o przyznaniu nagród głównych (miejsc) oraz wyróżnień. Jej werdykt jest ostateczny. Kapituła zastrzega sobie prawo przyznania dodatkowych nagród i wyróżnień.

XI. Postanowienia końcowe.

- Podmioty, których produkty/potrawy uczestniczyły w konkursie „Wojewódzki Lider Smaku” mają prawo do wykorzystywania logo konkursu wraz z informacją o zdobytym miejscu/wyróżnieniu z określeniem roku, w którym tytuł i nagroda została przyznana.
- Podmioty przystępujące do konkursu wyrażają zgodę na udostępnienie Kapitulie konkursu wszelkich danych niezbędnych do prawidłowej i obiektywnej oceny.

Kapituła konkursu zastrzega sobie prawo cofnięcia przyznanych tytułów/nagród w przypadku powzięcia udokumentowanej informacji o rażącym naruszeniu norm produkcji lub spadku walorów konsumpcyjnych produktu/potrawy.