

REGULAMIN KONKURSU OFERT
dla lokali gastronomicznych uczestniczących w kampanii
„Rozsmakuj się w Gdańsku”

§1

Postanowienia ogólne

1. Niniejszy regulamin (zwany dalej: „Regulaminem”) określa ogólne warunki uczestnictwa w konkursie składania ofert dla lokali gastronomicznych uczestniczących w kampanii „Rozsmakuj się w Gdańsku”, sposób wyłonienia ofert, a także prawa i obowiązki oferenta.
2. Konkurs organizowany jest przez **Gdańską Organizację Turystyczną z siedzibą w Gdańsku (80-530)** przy ul. Uczniowskiej 22 będącą stowarzyszeniem wpisanym do rejestru stowarzyszeń Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku pod numerem KRS: 0000139108, posiadająca numer NIP: 5832887298, REGON: 19288297900000 (zwaną dalej: „Organizatorem”).
3. Z zastrzeżeniem pozostałych postanowień Regulaminu, wszystkie wiadomości mailowe w ramach udziału w Konkursie Uczestnik zobowiązany jest wysyłać na adres e-mail: got@visitgdansk.com.
4. Konkurs organizowany jest pod patronatem Miasta Gdańska (partner strategiczny).
5. Nagrody dla laureatów kampanii „Rozsmakuj się w Gdańsku” sponsoruje ze środków własnych Organizator.
6. Informacje o Konkursie zostaną opublikowane stronie internetowej Organizatora pod adresem <https://visitgdansk.com> oraz w mediach społecznościowych Organizatora.

§2

Organizacja Konkursu

- 1) Konkurs będzie prowadzony na terenie Miasta Gdańska w Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Celem zapewnienia prawidłowej organizacji i przebiegu Konkursu, a w szczególności dokonania oceny prawidłowości zgłoszeń do Konkursu oraz sposobu wyłonienia ofert, Organizator powoła Komisję Konkursową. W skład Komisji Konkursowej wejdą trzy osoby delegowane przez Organizatora.
- 3) Konkurs jest jednoetapowy i polega na wyłonieniu 20 ofert według następujących kryteriów, którym przyporządkowano następujące wagi:

L.p.	Kryterium	Znaczenie w %
1.	Ocena propozycji założeń realizacji odcinka programu kulinarnego (O)	50%
2.	Wykorzystanie lokalnych produktów lub dostawców(W)	40%
3.	Doświadczenie w podobnym projekcie udokumentowane linkiem do filmu (D)	10%
RAZEM:		100%

- 4) Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie według poniższego wzoru:

$$Lp = O + W + D$$

gdzie:

Lp – łączna liczba punktów przyznanych ofercie,

O – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium oceny propozycji założeń realizacji odcinka programu kulinarnego zaproponowanych przez oferenta,

W – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium wykorzystania lokalnych produktów lub dostawców do przygotowania dania według przepisu kulinarnego zaproponowanego przez oferenta (produkty/ dostawcy muszą być opisani w ofercie)

D – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium doświadczenia w podobnym projekcie udokumentowane linkiem do filmu.

- 5) Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Do kryteriów została przypisana waga określona udziałem procentowym. Komisja Konkursowa będzie dokonywała oceny oferty odpowiadającej ww. kryteriom, przy czym oferty w danym kryterium podlegać będą ocenie o niższej podane zasadny przyznawania punktów.
- 6) Oferta może uzyskać maksymalnie 50 punktów w kryterium oceny propozycji i założeń przepisu kulinarnego zaproponowanego przez oferenta, maksymalnie 40 punktów w kryterium wykorzystania lokalnych produktów do przygotowania dania według przepisu kulinarnego zaproponowanego przez oferenta oraz maksymalnie 10 punktów w kryterium za doświadczenie w udziale w podobnym projekcie, które udokumentowane zostanie przesłanym wraz z ofertą linkiem do filmu.
- 7) Komisja Konkursowa dokonuje oceny złożonych ofert według przedstawionych powyżej kryteriów przy uwzględnieniu następujących wytycznych:
 - 1) opracowanie planu odcinka na przygotowanie jednej potrawy, którego treść wpisywać się będzie w jeden z cykli tematycznych, tj. potrawy regionalne, potrawy sezonowe charakterystyczne dla regionu, gotowanie potraw z wykorzystaniem lokalnych produktów i lokalnych dostawców; scenariusz realizacji odcinka powinien zawierać informacje kto i w jaki sposób reprezentować będzie oferenta (do 15 punktów)
 - 2) jakości i zawartości przepisu kulinarnego zaproponowanego przez oferenta według powszechnie przyjętych zasad konstrukcji, na które składa się: nazwa potrawy i ewentualne krótkie wprowadzenie, lista potrzebnych składników wraz z podaniem ich ilości, opisane krok po kroku kolejnych czynności prowadzących do otrzymania potrawy wraz z podaniem czasu niektórych działań np. obróbki termicznej, sposób podania potrawy, informacje dodatkowe m.in. wskazanie zamienników niektórych składników, stopnia trudności przygotowywania potrawy, jej orientacyjnego kosztu, a także załączenia zdjęcia poglądowego potrawy (do 15 punktów),
 - 3) zastosowania przepisu kulinarnego zaproponowanego przez oferenta w kuchni tradycyjnej obejmującej potrawy regionalne lub sezonowe charakterystyczne dla regionu przy jednoczesnym uwzględnieniu innowacji w technikach kulinarnych (do 10 punktów),
 - 4) dostosowania celów kampanii „Rozsmakuj się w Gdańsku” do potrzeb i możliwości percepcyjnych odbiorców, a także uwzględnienie specyfiki informacji oraz narzędzi komunikacji zawartych w przepisie kulinarnym zaproponowanym przez oferenta (do 10 punktów)

– co stanowi łącznie 50/100 punktów, które składają się na kryterium oceny propozycji i założeń przepisu kulinarnego (O),

- 5) wykorzystanie do sporządzenia dania według przepisu kulinarnego zaproponowanego przez oferenta produktów tradycyjnych, regionalnych, z oznaczeniem lokalnym, jak również wszelkich produktów istotnych dla mieszkańców Miasta Gdańska, które są jednocześnie

- produkowane w sposób przyjazny dla środowiska, niemasy i z surowców lokalnie dostępnych (do 20 punktów),
- 6) zastosowanie do sporządzenia dania według przepisu kulinarnego zaproponowanego przez oferenta produktów lokalnych, które są substytutem powszechnie stosowanych produktów masowych lub nie posiadają swego zamiennika, a ich użycie wpływa w sposób istotny na smak i jakość potrawy (do 20 punktów)
 - co stanowi łącznie 40/100 punktów, które składają się na kryterium wykorzystania lokalnych produktów (W),
 - 7) udokumentowanie, poprzez przesłanie linku, wzięcia udziału w podobnym projekcie, tj. film o tematyce kulinarnej zrealizowany w restauracji oferenta (10 punktów przyznawane w przypadku udokumentowania przynajmniej jednej realizacji)
 - co stanowi łącznie 10/100 punktów, które składają się na kryterium doświadczenia w podobnym projekcie (D)
- 8) Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans punktów spośród wskazanych powyżej kryteriów, Organizator spośród tych ofert wybierze ofertę z wyższą sumą punktów za kryterium wykorzystania lokalnych produktów.
 - 9) 20 laureatów konkursu otrzyma odpłatne zaproszenie do udziału w programie kulinarnym polegającym na przygotowaniu dania ze świeżych produktów, obejmującego potrawy regionalne lub sezonowe charakterystyczne dla regionu, sporządzonego zgodnie z złożoną propozycją przepisu o której mowa w §5 ust. 2 pkt 7 na miejscu w lokalu gastronomicznym podmiotu wyłonionego w niniejszym Konkursie (dalej: „**Program kulinarny**”).
 - 10) Udział w programie kulinarnym odbędzie się na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym, o którym mowa w § 5 ust. 10 Regulaminu.
 - 11) Program kulinarny zostanie zrealizowany z udziałem Organizatora w dwóch wersjach językowych – w języku polskim i z napisami w języku angielskim oraz z tłumaczeniem języka migowego i będzie obejmować cykle tematyczne 20 odcinków trwających 15-30 minut każdy.
 - 12) Odcinki o których mowa powyżej zostaną opublikowane na stronie internetowej www.visitgdansk.com oraz www.jestemzgdanska.pl, kanałach społecznościowych Organizatora i Patronów konkursu (m.in. Facebook, YouTube, Instagram), a także zostaną przekazane do mediów, celem ich rozpowszechnienia.
 - 13) Laureaci konkursu zobowiązani są udostępnić ww. materiał reklamowy w ramach własnych mediów społecznościowych i promocji lokalu gastronomicznego.
 - 14) Za udział w Programie kulinarnym laureaci otrzymają wynagrodzenie w kwocie po 5 000,00 zł (słownie: *pięć tysięcy złotych*) brutto .
 - 15) Każdy z laureatów konkursu może otrzymać maksymalnie jedno zaproszenie do udziału w Programie kulinarnym.
 - 16) Konkurs uważa się za ważny, o ile wpłynie przynajmniej jedna oferta spełniająca jego wymogi i warunki.

§3

Składanie ofert

1. Oferty należy składać od dnia 16 września 2021 roku do dnia 30 września 2021 roku osobiście w siedzibie Organizatora lub korespondencyjnie bądź poprzez zgłoszenie elektronicznie na adres got@visitgdansk.com z dopiskiem „Konkurs ofert dla lokali gastronomicznych” z zastrzeżeniem §3 ust. 2 Regulaminu.
2. W przypadku zgłoszenia korespondencyjnego, ocena zachowania powyższego terminu następuje na podstawie daty stempla pocztowego poświadczającego termin nadania przesyłki. Właściwy adres do wysyłki to: Gdańska Organizacja Turystyczna, ul. Uczniowska 22, 80-530 Gdańsk, z dopiskiem „Konkurs ofert dla lokali gastronomicznych”.
3. Oferty spóźnione lub z innych względów niedopuszczalne podlegają odrzuceniu przez Organizatora.
4. Oferent może zmienić lub wycofać ofertę przed upływem końcowego terminu składania ofert.

§4

Warunki uczestnictwa w konkursie

1. W konkursie mogą uczestniczyć podmioty, które łącznie spełniają następujące wytyczne:
 - 1) prowadzą lokal gastronomiczny na terenie Miasta Gdańska,
 - 2) dania serwowane w lokalu gastronomicznym są przygotowywane na miejscu ze świeżych produktów i obejmują potrawy regionalne lub sezonowe charakterystyczne dla regionu,
 - 3) posiadają warunki techniczne umożliwiające realizację gotowania na żywo na miejscu w lokalu gastronomicznym oferenta lub innym przystosowanym w tym celu miejscu.
2. Oferta złożona przez lokal nie spełniający powyższych warunków podlega odrzuceniu przez Organizatora.
3. Oferent zobowiązany jest złożyć Organizatorowi oświadczenie o spełnieniu powyższych kryteriów, które podlega weryfikacji Komisji.
4. Wykonawca zobowiązuje się wziąć udział w nagraniu do końca listopada 2021 według dat wytyczonych przez Organizatora (publikacje cyklu trwać będą do końca I kwartału 2022 roku).

§5

Oferta i zakończenie postępowania konkursowego

1. Każdy z oferentów może złożyć tylko jedną ofertę. Oferent zobowiązany jest złożyć ofertę w języku polskim.
2. Oferta powinna zawierać co najmniej:
 - 1) imię i nazwisko oferenta lub firmy,
 - 2) adres siedziby i korespondencyjny,
 - 3) dodatkowe dane kontaktowe: e-mail lub numer telefonu kontaktowego,
 - 4) w razie działania przez pełnomocnika wymagany jest dokument potwierdzający umocowanie,
 - 5) dane dotyczące prowadzonego lokalu gastronomicznego,
 - 6) oświadczenie o którym mowa w §4 ust. 3,

- 7) propozycję przepisu kulinarnego ze szczególnym uwzględnieniem składników koniecznych do przygotowania dania, sposobu i etapów jego sporządzenia, orientacyjnego czasu i poziomu trudności, a także podglądowego zdjęcia potrawy,
 - 8) podpis oferenta i datę sporządzenia oferty.
3. Oferenci winni monitorować stronę Organizatora przez cały okres konkursu. W razie jakichkolwiek zmian w zakresie czy formule dokumentacji, Organizator udostępni nową treść na stronie internetowej.
 4. Przed złożeniem oferty Oferent może zwrócić się do Organizatora o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z warunkami postępowania. Osobą upoważnioną do udzielania wyjaśnień jest: Małgorzata Różańska (e-mail: malgorzata.rozanska@visitgdansk.com).
 5. Dane zawarte w ofertach służą wyłącznie do wyłonienia ofert zgodnie z postanowieniami niniejszego Regulaminu, a Organizator zobowiązuje się nie ujawniać ich treści osobom trzecim.
 6. Przedłożone oferty podlegają weryfikacji formalnej oraz merytorycznej dokonywanej przez Komisję.
 7. W przypadku stwierdzenia braków lub niejasności w przedłożonych dokumentach Komisja zwraca się do Oferentów o wyjaśnienie lub ewentualne uzupełnienie brakujących dokumentów, w terminie wskazanym przez Komisję. Komisja ma prawo zwrócić się do Oferenta więcej niż jeden raz o wyjaśnienia lub uzupełnienia dokumentów jeśli złożone wyjaśnienia lub uzupełnienia będą nadal budziły wątpliwości Komisji/Organizatora.
 8. Oferty, które nie spełniły warunków udziału w postępowaniu (już po uzupełnieniu dokumentów/złożeniu wyjaśnień) nie podlegają dalszej ocenie i zostają uznane za odrzucone.
 9. Z postępowania konkursowego Komisja sporządza protokół. Lista zwycięzców konkursu lub informacja o braku ofert zostanie opublikowana na stronie internetowej Organizatora.
 10. Zwycięzcy konkursu zobowiązani są zawrzeć z Organizatorem umowę o warunkach płatności i realizacji programu kulinarnego stanowiącą załącznik do niniejszego Regulaminu w terminie 7 dni od dnia zakończenia konkursu. Jeżeli oferent nie podpisze umowy lub z innych przyczyn odstąpi od udziału w konkursie, w tym zaprzestanie prowadzenia lokalu gastronomicznego, Organizator może wybrać następną ofertę, która uzyskała kolejną lub równą liczbę punktów po wyłonionej ofercie z zastrzeżeniem §2 ust. 8.

§6

Prawa Organizatora

1. Przed upływem terminu składania ofert bądź zakończenia konkursu zgodnie z §2 ust. 3 Organizator uprawniony jest do zmiany treści Regulaminu. Dokonana zmiana Regulaminu zostanie opublikowana na stronie internetowej Organizatora.
2. Jeżeli w wyniku zmiany treści Regulaminu niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Organizator przedłuży termin składania ofert informując o tym Oferentów oraz publikując tę informację na stronie internetowej Organizatora.
3. Organizator zastrzega prawo unieważnienia postępowania konkursowego na każdym jego etapie bez podania przyczyn, z którego to tytułu Oferentom nie będą przysługiwały żadne roszczenia. Ewentualne unieważnienie postępowania konkursowego zostanie ogłoszone na stronie internetowej Organizatora.

Ochrona danych osobowych

1. Administratorem przekazanych przez Państwa Firmę danych osobowych jest Gdańska Organizacja Turystyczna z siedzibą w Gdańsku (80- 530) przy ul. Uczniowskiej 22. Jeżeli w ramach konkursu przekazali nam Państwo dane osobowe swoich pracowników lub współpracowników, informujemy, iż niniejsza klauzula informacyjna ma zastosowanie także do nich i powinna zostać przez Państwa im udostępniona.
2. Dane przetwarzane będą zgodnie z uregulowaniami Rozporządzenia na 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku Parlamentu europejskiego i Rady UE w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: „**RODO**”).
3. Przekazane przez Państwa dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu dokonania wyboru ofert w konkursie dla lokali gastronomicznych uczestniczących w kampanii „Rozsmakuj się w Gdańsku” na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie.
4. Państwa dane osobowe będą przetwarzane do zakończenia postępowania konkursowego lub do czasu wygaśnięcia wzajemnych roszczeń wynikających z umowy z Gdańską Organizacją Turystyczną.
5. Zebrane od Państwa dane osobowe nie będą przetwarzane poza Europejskim Obszarem Gospodarczym.
6. Posiadają Państwo prawo:
 - 1) dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
 - 2) wniesienia skargi do organu nadzorczego w razie uznania, iż przetwarzanie Państwa danych osobowych narusza przepisy RODO lub inne przepisy określające sposób przetwarzania i ochrony danych osobowych.
7. Podanie przez Państwa danych osobowych jest dobrowolne i wynika z prowadzonego postępowania konkursowego, a konsekwencją niepodania danych jest odrzucenie złożonej oferty przez Organizatora konkursu.
8. Dane nie będą przetwarzane w formie zautomatyzowanej (nie są poddawane profilowaniu).
9. W każdym czasie mogą Państwo skontaktować się z osobą odpowiedzialną za ochronę danych osobowych. Informacji udziela Inspektor Ochrony Danych Osobowych pod adresem e-mail: daria@lepszee.it.

Załączniki:

1. Wzór umowy zawieranej ze zwycięzcami konkursu
2. Formularz zgłoszeniowy