



BASES GENERALS DEL **CONCURS DE FLAM TRADICIONAL DOLÇ D'OU** **FIRA DE LA LLET DE VILOBÍ D'ONYAR**

Aquest concurs, organitzat per l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar i l'Associació Fira de La Llet, s'emmarca en els actes de la Fira de La Llet que se celebra anualment el mes d'octubre.

Aquesta Fira té com a objectiu aproximar la vida, els animals i les feines del camp, la conscienciació del consum de proximitat, especialment de la llet de vaca de les explotacions catalanes, posar en valor els productes làctics i difondre els beneficis del seu consum i, per últim, reivindicar una professió que és vocacional i que està lligada al respecte i manteniment de l'entorn i dels animals de granja.

CONDICIONS PER PODER PARTICIPAR

La participació és oberta a tothom.

Les persones participants menors de 16 anys, hauran de presentar la inscripció del concurs amb l'apartat d'autorització dels/de les tutors/es legals, conforme permeten la participació del/de la menor al concurs, emplenada i signada, així com l'autorització de drets d'imatge. El/la tutor/a legal haurà de signar, també, la recepció del premi, si és el cas.

Només es podrà presentar un flam per participant i categoria.

Les persones que integren el jurat, no hi poden participar.

Caldrà omplir i signar el formulari de participació i el document d'autorització d'ús de la imatge personal i aportar la recepta complerta del flam tradicional dolç d'ou en format paper. Tota la documentació s'ha de portar omplerta en el moment de la inscripció.

Per poder gaudir del premi, les persones premiades també hauran d'aportar la recepta en format digital.

L'incompliment dels requisits de participació, inscripció i/o elaboració provocarà la no inclusió o l'eliminació del flam del concurs.

INSCRIPCIONS I LLIURAMENT DELS FLAMS

La inscripció es farà el dia i hora assenyalats a cada EDICIÓ anual i sortirà publicat a la programació de la Fira. La inscripció tindrà una hora d'inici i una hora de finalització.

La inscripció es farà efectiva en el moment del lliurament del flam a la organització (veure formularis de participació).



En cap cas es podrà rebre un flam fora de l'horari d'inscripció.

Per a inscriure's, la persona haurà d'omplir el formulari de participació amb les següents dades:

- Nom complert
- Població de residència
- Telèfon de contacte
- Nom del flam
- Recepta complerta (en format paper) del flam tradicional dolç d'ou, amb indicació de tots els ingredients, quantitats i passos per la seva elaboració. També caldrà indicar si hi ha presència d'al·lèrgens (a més de llet i ou). Si no s'especifica el contrari, s'entendrà que el flam conté gluten.

Les persones guanyadores, a més hauran de signar un full de "HE REBUT" on s'hi farà constar, a més a més, el seu DNI.

Per poder gaudir del premi, les persones premiades també hauran de donar la seva adreça de correu electrònic i aportar la recepta en format digital.

Les persones participants al concurs també hauran d'omplir i signar el document l'autorització d'ús de la imatge de les persones.

Les persones participants menors de 16 anys, hauran de presentar la inscripció del concurs amb l'apartat d'autorització dels/de les tutors/es legals, conforme permeten la participació del/de la menor al concurs, emplenada i signada, així com l'autorització de drets d'imatge.

Ambdós documents estaran disponibles amb anterioritat al web www.vilobidonyar.cat i s'hauran de portar omplerts per fer la inscripció, juntament amb la recepta.

La inscripció al concurs comporta la plena acceptació de les bases generals i específiques, si n'hi ha, del concurs així com del jurat i del seu veredict.

A cada flam se li assignarà un número, que serà el seu número de participació, per tal de mantenir l'anonimat de les persones concursants. Aquest número constarà també a la butlleta de participació.

CATEGORIES

Categoria ÚNICA: FLAM TRADICIONAL DOLÇ D'OU

CONDICIONS D'ELABORACIÓ I PRESENTACIÓ DEL FLAM

L'elaboració ha de ser casolana. No s'acceptaran flams comercials ni precuinats ni industrials.



El flam només pot ser TRADICIONAL DOLÇ D'OU.

S'ha de fer amb LLET PASTEURITZADA DE VACA I OUS FRESCOS

El flam ha de ser per a 6 persones o racions, en una sola peça (NO PORCIONS INDIVIDUALS)

S'han de complir escrupolosament els preceptes d'higiene i salubritat exigits en hostaleria.

El flam s'haurà de portar DESEMMOTLLAT, en un plat, safata o similar. L'organització no es fa responsable del retorn dels plats o safates de presentació.

PROTECCIÓ DE DADES

Les persones que participen al concurs declaren estar informades sobre el tractament de les seves dades:

En compliment del nou Reglament (UE) 2016/679, de 27 d'abril (GDPR), la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre (LOPDGDD), i la Llei (ES) 1/1982 de protecció civil, dret a l'honor, intimitat personal i familiar i a la pròpia imatge, t'informem del següent: El responsable de les dades facilitades lliurement és l'Associació Fira de La Llet (NIF G55246706), amb seu a Vilobí d'Onyar, Travessia del Primer d'Octubre de 2017, 1. En nom de l'organització tractem la informació que ens facilites per tal d'oferir el servei sol·licitat. La finalitat d'aquest fitxer és facilitar la gestió de les activitats que s'ofereixen des de l'entitat amb l'objectiu d'organitzar i desenvolupar aquest concurs. Les dades proporcionades es conservaran mentre es mantingui la relació o durant els anys necessaris per complir amb les obligacions legals. Les dades només se cediran a l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar excepte en els casos en què hi hagi una obligació legal.

D'aquestes dades només es farà públic el nom de la/les persona/es guanyadora/es, que podrà sortir a les xarxes socials pròpies i municipals, pàgina web, revistes i altres publicacions municipals, així com al llibre de receptes en qualitat d'autor/a del flam tradicional dolç d'ou.

Teniu dret a accedir a les vostres dades personals, rectificar les dades inexactes o sol·licitar la seva supressió quan les dades ja no siguin necessàries.

PROPIETAT INTELECTUAL

Les persones guanyadores cediran, de forma no exclusiva, els drets de les fotografies dels flams presentats a l'Associació Fira de La Llet per reproduir-les, distribuir-les i fer-ne comunicació pública a través de qualsevol mitjà de difusió i suport existent (propis i de l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar), inclosos, entre altres: materials gràfics, audiovisuals, mitjans publicitaris, xarxes socials i web de amb finalitats de promoció de la Fira, difusió del Concurs i, fins i tot, recopilar-ho en



un llibre de receptes o similar. Els noms seran utilitzats sempre en el context explícit d'aquest concurs, com a persones guanyadores del concurs.

L'Associació Fira de la Llet podrà cedir aquest material, total o parcialment, a l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar, com a entitat col·laboradora de la Fira de la Llet, que el podrà utilitzar amb les mateixes finalitats.

JURAT

El Jurat estarà conformat per membres de l'Associació Fira de La Llet, personal tècnic de l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar i persones vinculades al món de la gastronomia, pastisseria, o mitjans de comunicació.

Les persones que integren el jurat, no poden participar al concurs.

El jurat està facultat per resoldre qualsevol situació no prevista en aquestes bases de la manera que consideri més adequada.

El jurat desconixerà, en tot moment, la identitat de les persones que han elaborat cadascun dels flams, i tindrà l'obligació d'excloure's com a membre del jurat si per acció voluntària o involuntària n'esbrinés l'autoria abans d'haver emès un veredict.

Els i les membres del jurat puntuaran els flams, sobre 50 punts (amb un decimal) amb els següents criteris:

Qualitat de l'elaboració	Entre 1'0 i 10 punts
Qualitat de la presentació	Entre 1'0 i 10 punts
Sabor	Entre 1'0 i 20 punts
Originalitat	Entre 1'0 i 10 punts

VEREDICTE I LLIURAMENT DE PREMIS

El veredict del jurat es farà públic en el dia i hora assenyalats a cada EDICIÓ anual i sortirà publicat a la programació de la Fira de la Llet.

El veredict del jurat serà inapel·lable.

Totes les persones participants correctament inscrites tindran un obsequi que es lliurarà en el moment de la seva inscripció.

Les persones guanyadores, a més hauran de signar un full de "HE REBUT" on s'hi farà constar, a més a més, el seu DNI.

Les persones premiades també hauran de donar la seva adreça de correu electrònic i enviar la recepta en format digital a ajuntament@vilobidonyar.cat .



El nombre i la descripció dels premis s'especificaran a cada EDICIÓ.

Les racions que sobrin, després que el jurat faci el tast, es tallaran en porcions perquè el públic assistent el pugui degustar lliurement i voluntària. L'Ajuntament de Vilobí d'Onyar i l'Associació Fira de la Llet queden deslliurats de la responsabilitat civil d'aquesta acció lliure i voluntària.