



BASES GENERALS DEL CONCURS DE FLAM 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 completa del flam dolç d'ou.

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 D'OU

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 podrà fer prèviament a la celebració del concurs o al moment del lliurament del flam a la organització (veure formularis de participació i via d'inscripció prèvia).

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
- DNI
- Població de residència
- Telèfon de contacte
- Nom del flam dolç d'ou
- Recepta (en format electrònic) complerta del flam 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 perquè no ha estat elaborat en un ambient lliure de gluten.

La recepta es pot enviar prèviament a ajuntament@vilobidonyar.cat o en el moment de la inscripció.

També caldrà omplir i signar un document l'autorització d'ús de la imatge de les persones que participen al concurs.

Ambdós documents estaran disponibles amb anterioritat al web www.vilobidonyar.cat i es podrà fer inscripció prèvia fins el dia abans del concurs enviant-los a ajuntament@vilobidonyar.cat 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 dolç d'ou 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.

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.

CATEGORIES

Categoria ÚNICA: FLAM DOLÇ D'OU

CONDICIONS GENERALS PER A L'ELABORACIÓ DEL FLAM DOLÇ D'OU

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

El flam només pot ser dolç d'ou.

S'ha de fer amb llet pasteuritzada de vaca

S'ha de fer amb ous frescos

La recepta s'ha de fer per a 6 persones o racions

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

El flam s'haurà de portar en un plat, safata o similar NO RETORNABLE

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 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 pastís de formatge.

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 veredictes.

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 veredictes 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 veredictes del jurat serà inapel·lable.

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

Hi haurà un únic premi (guanyador/a del concurs). La descripció del premi s'especificarà 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.