

REGULAMIN KONKURSU „Piattoioło”

1. POSTANOWIENIA OGÓLNE - DEFINICJE

Użyte w niniejszym Regulaminie sformułowania mają następujące znaczenie:

1. **Nazwa Konkursu:** Konkurs prowadzony jest pod nazwą „Piattoioło”, zwany dalej Konkursem.
2. **Organizator Konkursu:** Agencja Reklamowa Redheads s.c. Monika Grochot, Urszula Szczepańska z siedzibą w Krakowie, ul. Grzegorzewska 67d/166, 31- 559 Kraków, zwany dalej Organizatorem, który działa na zlecenie MGD MWS Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Wadowicach przy ul. Legionów 37, realizującej działania promocyjne marki: „Tymbark”, „Dr Witt”, „Tarczyn”, „Caprio”, „Tiger”, „Lubella”, „Kubus”, „DecoMorreno”, „Kotlin”, „Włocławek”, „Krakus”, na rzecz spółki Grupa Maspex Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Wadowicach przy ul. Legionów 37.
3. **Miejsce organizacji Konkursu:** Konkurs Organizowany jest na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Zakupów Produktów Promocyjnych można dokonywać w sklepach i hurtowniach na terenie całej Rzeczypospolitej Polskiej.
4. **Cel Konkursu:** Konkurs jest organizowany w celu promocji produktów marki: „Tymbark”, „Dr Witt”, „Tarczyn”, „Caprio”, „Tiger”, „Lubella”, „Kubus”, „DecoMorreno”, „Kotlin”, „Włocławek”, „Krakus”.
5. **Czas trwania Konkursu: Konkurs trwa od dnia 01.07.2019 r. do dnia 31.07.2019 r.**
Termin ten obejmuje sprzedaż Produktów Promocyjnych, których zakup upoważnia do udziału w Konkursie. Zakup Produktów Promocyjnych przed lub po ww. terminie nie uprawnia do wzięcia udziału w Konkursie.
Termin ten nie obejmuje: nadsyłania Rejestracji w Konkursie, weryfikacji Zgłoszeń, ogłaszania wyników Konkursu, wydawania nagród i ewentualnej procedury reklamacyjnej.
6. Konkurs nie jest grą losową, loterią fantową, zakładem wzajemnym ani loterią promocyjną, których wynik zależy od przypadku w rozumieniu art. 2 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz.165 z późn.zm.) i nie podlega regułom zawartym w ww. ustawie i rozporządzeniach wykonawczych do tej ustawy.

2. DEFINICJE

1. **Sklep konkursowy, hurtownia:** Dowlolny sklep, hurtownia na terenie Rzeczypospolitej Polskiej, w której można dokonać zakupu Produktów Promocyjnych.
2. **Uczestnicy Konkursu:** Konkurs przeznaczony jest dla firm gastronomicznych, wyłącznie dla pizzerii i restauracji. W Konkursie mogą wziąć udział osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, jednostki organizacyjne posiadające zdolność prawną, które prowadzą działalność gospodarczą pizzerię lub restaurację. Osoby biorące udział w Konkursie zgodnie z Regulaminem Konkursu zwane są dalej Uczestnikami, a każdy z osobna Uczestnikiem.
3. **Osoby wyłączone z udziału w Konkursie.** W Konkursie nie mogą uczestniczyć: osoby fizyczne, osoby prawne prowadzące inny rodzaj działalności niż pizzeria lub restauracja, członkowie Komisji Konkursowej, zwanej dalej Komisją, pracownicy (bez względu na podstawę zatrudnienia) Organizatora Konkursu oraz pracownicy firmy MGD MWS Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Wadowicach ul. Legionów 37, 34-100 Wadowice (bez względu na podstawę zatrudnienia, a także osoby pozostające z Organizatorem oraz z firmą MGD MWS Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Wadowicach ul. Legionów 37, 34-100 Wadowice, w stosunku cywilnoprawnym - umowa zlecenie, umowa o dzieło) i przedstawiciele Organizatora Konkursu oraz małżonkowie i dzieci wszystkich wyżej wymienionych osób.
4. **Laureat:** Osoba, której została przyznana Nagroda w Konkursie przez Komisję Konkursową.
5. **Zgłoszenie w Konkursie:** zgłoszenie Uczestnika w Konkursie, w terminie od dnia 01.07.2019 r. do dnia 01.08.2019 r. do godz.12.00, poprzez wypełnienie formularza konkursowego znajdującego się na stronie konkursowej www.piattoioło.pl. Wzór formularza konkursowego stanowi załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu. Zgłoszenie wysłane przed terminem 01.07.2019 r. lub po terminie 01.08.2019 r. po godzinie 12.00 nie uprawnia do wzięcia udziału w Konkursie. Każdy Uczestnik po prawidłowym przesłaniu zgłoszenia konkursowego otrzymuje od Organizatora Konkursu wiadomość e-mail potwierdzającą otrzymanie

zgłoszenia w Konkursie. Zgłoszenie w Konkursie musi być dokonane w sposób wskazany w niniejszym regulaminie. Niespełnienie któregokolwiek z jego warunków - spowoduje nieważność zgłoszenia.

6. **Formularz rejestracyjny:** każdy formularz rejestracyjny zawiera miejsca na wpisanie następujących danych Uczestnika Konkursu:
- nazwę firmy - pizzerii lub restauracji
 - NIP firmy - pizzerii lub restauracji
 - imię, nazwisko osoby upoważnionej do reprezentacji firmy – pizzerii lub restauracji
 - numer telefonu, adres e-mailowy, osoby upoważnionej do reprezentacji firmy – pizzerii lub restauracji
 - wartość zakupu w zł netto
- oraz obowiązkowe oświadczenia i zgody:
- „Oświadczam, że zapoznałem się z Regulaminem Konkursu „Piattoioło””.
 - „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych do celów organizacji i przeprowadzenia Konkursu „Piattoioło” przez Organizatora Konkursu Agencję Reklamową Redheads s.c. Monika Grochot, Urszula Szczepańska z siedzibą w Krakowie, ul. Grzegórzecka 67d/166, 31- 559 Kraków zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE oraz zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U.2018 poz.1000). Oświadczam, że otrzymałem/lam notę informacyjną od Administratora wyżej opisanych danych osobowych (art. 13 RODO) dotyczącą zasad przetwarzania tych danych oraz praw właściciela danych osobowych i zapoznałem/lam się z nią”.
 - „Oświadczam, że nie jestem: osobą fizyczną, osobą prawną prowadzącą inny rodzaj działalności niż pizzeria restauracja, członkiem Komisji Konkursowej, pracownikiem (bez względu na podstawę zatrudnienia) Organizatora Konkursu, pracownikiem firmy MGD MWS Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Wadowicach ul. Legionów 37, 34-100 Wadowice (bez względu na podstawę zatrudnienia) osobą pozostającą z Organizatorem oraz z firmą MGD MWS Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Wadowicach ul. Legionów 37, 34-100 Wadowice, w stosunku cywilnoprawnym - umowa zlecenie, umowa o dzieło, przedstawicielem Organizatora Konkursu, małżonkiem, dzieckiem wszystkich wyżej wymienionych osób”.
 - „Wyrażam zgodę na otrzymywanie drogą elektroniczną niezbędnych informacji wyłącznie związanych z Konkursem i przewidzianych w Regulaminie na udostępniony przeze mnie jako Uczestnika Konkursu adres poczty elektronicznej”.
 - „Wyrażam zgodę na używanie przez Organizatora Konkursu i działającego w jego imieniu Koordynatora telekomunikacyjnych urządzeń końcowych, których użytkownikiem jestem jako Uczestnik Konkursu (telefony stacjonarne, telefony komórkowe, w tym smartfony, tablety, komputery), dla celów komunikacji w związku z Konkursem, za pośrednictwem adresu e-mail oraz numeru telefonu, które Uczestnik Konkursu podał w zgłoszeniu internetowym do Konkursu, w tym dla celów przekazania bezpłatnej informacji zwrotnej o Nagrodzie wygranej w Konkursie, zgodnie z art. 172 ustawy z dnia 16 lipca 2004 r. Prawo telekomunikacyjne (Dz.U. z 2016 r. poz.1489), poprzez zaznaczenie odpowiednich pól w formularzu konkursowym”.
 - Pola zawierające nieprawidłowe dane lub w ogóle nie wypełnione podświetlane są na kolor czerwony.
7. **Dzień roboczy:** Każdy dzień tygodnia od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
8. **Produkty Promocyjne:**
To wszystkie produkty marek: „Tymbark”, „Dr Witt”, „Tarczyn”, „Caprio”, „Tiger”, „Lubella”, „Kubuś”, „DecoMorreno”, „Kotlin”, „Włocławek”, „Krakus” dostępne w sprzedaży na terenie całej Rzeczypospolitej Polskiej.
9. **Zakup Promocyjny 1 upoważniający do ubiegania się o przyznanie każdej nagrody w Konkursie tj. nagrody pierwszego stopnia – nagrody głównej, nagród drugiego stopnia, nagród pocieszenia:** Zakup w terminie od dnia **01.07.2019 r. do dnia 31.07.2019 r.** Produktów Promocyjnych, upoważniających do udziału w Konkursie tj. zakup dowolnych Produktów Promocyjnych za łączną kwotę **minimum 5 000 zł netto** (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100), potwierdzony Dowodem zakupu – fakturą lub fakturami. Uczestnik zachowuje oryginał faktury pod rygorem utraty prawa do nagrody. **Nabywanie Produktów Promocyjnych uprawniających do udziału w Konkursie musi mieć miejsce przed dokonaniem - Zgłoszenia do Konkursu.**
10. **Zakup Promocyjny 2 upoważniający do ubiegania się o przyznanie nagród drugiego stopnia, nagród pocieszenia:** Zakup w terminie od dnia **01.07.2019 r. do dnia 31.07.2019 r.** Produktów Promocyjnych, upoważniających do udziału w Konkursie tj. zakup dowolnych Produktów Promocyjnych za łączną kwotę **minimum 1 000 zł netto** (słownie: tysiąc złotych 00/100), potwierdzony Dowodem zakupu – fakturą lub fakturami. Uczestnik zachowuje oryginał faktury pod rygorem utraty prawa do nagrody. **Nabywanie Produktów Promocyjnych uprawniających do udziału w Konkursie musi mieć miejsce przed dokonaniem - Zgłoszenia do Konkursu.**
11. **Dowód zakupu to faktura VAT lub faktury VAT** wystawione na firmę pizzerię lub restaurację (NIP nabywcy) biorącą udział w Konkursie, która stanowi / które stanowią wyłączny dowód dokonania zakupu **Produktów Promocyjnych** w rozumieniu niniejszego **Regulaminu**, jeżeli spełnia następujące warunki:
- a) Dowód zakupu jest prawdziwy tzn. wystawiony przez **Sklep konkursowy, hurtownię**, podmiot faktycznie prowadzący sprzedaż Produktów Promocyjnych i nie jest podrobiony lub sfałszowany.
 - b) Dowód zakupu nie jest uszkodzony tzn. nie jest przecięty, ucięty, naderwany, rozmazany, niewyraźny; Dowód zakupu jest autentyczny, nie budzi wątpliwości co do zawartych na nim treści; Dowód zakupu nie jest sfałszowany; w liście zakupów na

Dowodzie zakupu jest słowo pozwalające stwierdzić, że dotyczy **Produktów Promocyjnych**, których zakup upoważnia do udziału w Konkursie.

- c) Data i godzina widniejąca na Dowodzie zakupu musi przypadać w terminie od dnia **01.07.2019 r. do dnia 31.07.2019 r.**
- d) Jeżeli z treści Dowodu zakupu promocyjnego **nie wynika, iż Uczestnik dokonał Zakupu Promocyjnego 1 lub Zakupu Promocyjnego 2** w terminie od dnia **01.07.2019 r. do dnia 31.07.2019 r.**, wówczas na Dowodzie zakupu powinna znaleźć się adnotacja dokonana przez przedstawiciela Sklepu konkursowego, w którym dokonano Zakupu Promocyjnego, potwierdzająca fakt zakupu Produktów Promocyjnych w terminie od dnia **01.07.2019 r. do dnia 31.07.2019 r.** Adnotacja powinna być również opatrzona pieczętką tego Sklepu konkursowego, hurtowni i podpisem osoby dokonującej adnotacji.

3. WARUNKI UCZESTNICTWA I ZASADY KONKURSU

1. **Aby wziąć udział w Konkursie, należy:**
 - a) dokonać w terminie od dnia **01.07.2019 r. do dnia 31.07.2019 r.** zakupu Produktów Promocyjnych upoważniających do udziału w Konkursie tj. zakupu dowolnych Produktów Promocyjnych za łączną kwotę **minimum 5 000 zł netto** (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100) **lub 1000 zł netto** (słownie: tysiąc złotych 00/100), potwierdzonego Dowodem zakupu – fakturą.
 - b) **po dokonaniu każdego** zakupu w terminie od dnia **01.07.2019 r. do dnia 31.07.2019 r.** Produktów Promocyjnych za łączną kwotę **minimum 5 000 zł netto** (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100) **lub 1000 zł netto** (słownie: tysiąc złotych 00/100) **zachować dowód zakupu – fakturę VAT lub faktury VAT.**
 - c) **dokonać jednorazowego- zgłoszenia w Konkursie w terminie od dnia 01.07.2019 r. do dnia 01.08.2019 r. do godz. 12.00,** poprzez prawidłowe wypełnienie formularza konkursowego znajdującego się na stronie konkursowej www.piattoiolo.pl tj. podanie wszystkich niezbędnych danych i dokonanie akceptacji obowiązkowych oświadczeń i zgód koniecznych do udziału w Konkursie.
 - d) wykonać zadanie Konkursowe – **polegające na zrobieniu zdjęcia dania serwowanego w pizzerii lub restauracji, która bierze udział w Konkursie. Zdjęcie powinno przedstawiać danie przygotowane w sposób apetyczny, ciekawy i kreatywny.** Zdjęcia powinny zostać przesłane w formacie jpg. i rozmiarze max. 2 MB.
 - e) wczytać do formularza konkursowego czytelnie: zdjęcie dania, o którym mowa w punkcie d) oraz zdjęcie/skan Dowodu zakupu/Dowodów zakupu uprawniających do rejestracji i udziału w Konkursie. Każdy dowód zakupu powinien zostać przesłany w formacie .jpg lub .pdf i poj. max. 1 MB.
2. Każde przesłane zgodnie z postanowieniami pkt. 3 Regulaminu formularz to jedno Zgłoszenie w Konkursie.
3. Uczestnik może dokonać dowolnej ilości Zgłoszeń w Konkursie, pod warunkiem każdorazowego spełnienia warunków, o których mowa w pkt. 3 Regulaminu.
4. Z udziału w Konkursie wyłączone są zgłoszenia, które nie spełniają innych warunków opisanych w niniejszym Regulaminie.

4. NAGRODY W KONKURSIE

1. Nagrodami w konkursie są

Nagroda pierwszego stopnia - nagroda główna:

- Za zajęcie I miejsca - Piec ceramiczny do pizzy Ferro 115 h, opalany drewnem, 1 szt. o wartości 23 124 zł brutto (słownie: dwadzieścia trzy tysiące sto dwadzieścia cztery złote 00/100) oraz nagroda finansowa o wartości 2 569 zł (słownie: dwa tysiące pięćset sześćdziesiąt dziewięć złotych 00/100), łączna wartość nagrody głównej 25 693 zł brutto (słownie: dwadzieścia pięć tysięcy sześćset dziewięćdziesiąt trzy złote 00/100).
- Specyfikacja Techniczna Pieca stanowi załącznik nr 2: Piec ceramiczny do pizzy ferro 115 h nr.1864019 rok prod.2019, opalany drewnem z czarną matową mozaiką. Umożliwia tradycyjny wypiek ogniowy pizzy klasycznej lub neapolitańskiej oraz innych wypieków bezogniowych do 500 stopni Celsjusza. Jest to piec ciężki, kumulujący temperaturę, z dobraną geometrią kształtu, z doskonałą izolacją płyty oraz z odpowiednią cyrkulacją żaru. Zapewnia wyprodukowanie pizzy najlepszej jakości. Oprócz technicznej doskonałości jest starannie wykonany. Wymiary: wysokość: 2050 mm, średnica zewn.: 1600 mm, głębokość od portalu: 1800 mm, średnica pola pracy: 1180 mm, szerokość portalu: 480 mm, wysokość wewn. komory: 400 mm, średnica wylotu spalin: 200 mm.

Nagrody drugiego stopnia:

- Za zajęcie II miejsca Komplet 25 sztuk talerzy do pizzy o wartości 428,00 zł brutto (słownie: czterysta dwadzieścia osiem złotych 00/100) oraz nagroda finansowa o wartości 48,00 zł (słownie: czterdzieści osiem złotych 00/100), łączna wartość nagrody 476,00 zł brutto (słownie: czterysta siedemdziesiąt sześć złotych 00/100).
- Za zajęcie III miejsca Komplet 25 sztuk talerzy do pizzy o wartości 428,00 zł brutto (słownie: czterysta dwadzieścia osiem złotych 00/100) oraz nagroda finansowa o wartości 48,00 zł (słownie: czterdzieści osiem złotych 00/100), łączna wartość nagrody 476,00 zł brutto (słownie: czterysta siedemdziesiąt sześć złotych 00/100).

- Za zajęcie IV miejsca Komplet 25 sztuk talerzy do pizzy o wartości 428,00 zł brutto (słownie: czterysta dwadzieścia osiem złotych 00/100) oraz nagroda finansowa o wartości 48,00 zł (słownie: czterdzieści osiem złotych 00/100), łączna wartość nagrody 476,00 zł brutto (słownie: czterysta siedemdziesiąt sześć złotych 00/100).

Nagrody pocieszenia:

- 5 zgrzewek – 75 sztuk Tymbark 0,2 l (butelka szklana) mix smaków o wartości 101, 60 zł brutto (słownie: sto jeden złotych 60/100) oraz nagroda finansowa o wartości 11,00 zł (słownie: jedenaście złotych 00/100), łączna wartość nagrody 112,60 zł brutto (słownie: sto dwanaście złotych 60/100).
 - 5 zgrzewek – 75 sztuk Tymbark 0,2 l (butelka szklana) mix smaków o wartości 101, 60 zł brutto (słownie: sto jeden złotych 60/100) oraz nagroda finansowa o wartości 11,00 zł (słownie: jedenaście złotych 00/100), łączna wartość nagrody 112,60 zł brutto (słownie: sto dwanaście złotych 60/100).
 - 5 zgrzewek – 75 sztuk Tymbark 0,2 l (butelka szklana) mix smaków o wartości 101, 60 zł brutto (słownie: sto jeden złotych 60/100) oraz nagroda finansowa o wartości 11,00 zł (słownie: jedenaście złotych 00/100), łączna wartość nagrody 112,60 zł brutto (słownie: sto dwanaście złotych 60/100).
 - 5 zgrzewek – 75 sztuk Tymbark 0,2 l (butelka szklana) mix smaków o wartości 101, 60 zł brutto (słownie: sto jeden złotych 60/100) oraz nagroda finansowa o wartości 11,00 zł (słownie: jedenaście złotych 00/100), łączna wartość nagrody 112,60 zł brutto (słownie: sto dwanaście złotych 60/100).
 - 5 zgrzewek - 75 sztuk Tymbark 0,2 l (butelka szklana) mix smaków o wartości 101, 60 zł (słownie: sto jeden złotych 60/100) brutto oraz nagroda finansowa o wartości 11,00 zł (słownie: jedenaście złotych 00/100), łączna wartość nagrody 112,60 zł brutto (słownie: sto dwanaście złotych 60/100).
2. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami podatkowymi. Nagroda uzyskana przez przedsiębiorcę w Konkursie podlega opodatkowaniu 10% zryczałtowanym podatkiem dochodowym. Przed wydaniem każdej nagrody w Konkursie Organizator pobiera od Laureata 10% zryczałtowanej zaliczki na podatek od danej nagrody i odprowadza taką wartość do 20 dnia następnego miesiąca następującego po dniu, w którym wydano nagrodę do właściwego urzędu skarbowego.
 3. Uczestnikom Konkursu nie przysługuje prawo do zastrzeżenia szczególnych właściwości nagrody, do otrzymania ekwiwalentu pieniężnego za rzeczową część nagrody ani do wymiany nagrody na nagrodę innego rodzaju.

6. ROZSTRZYGNĘCIE KONKURSU - WYŁONIECIE LAUREATÓW

1. Organizator powoła trzyosobową Komisję Konkursową, zwaną dalej Komisją, która będzie czuwać nad prawidłowością organizacji, przebiegu i rozstrzygnięcia Konkursu.
 - a) Komisja w dniu **12.08.2019 r.**, po sprawdzeniu prawidłowości wszystkich nadesłanych formularzy rejestracyjnych do Konkursu, przyzna nagrody:
 - Komisja wśród Uczestników, którzy zarejestrowali prawidłowe formularze rejestracyjne w Konkursie i dokonali Zakupu Promocyjnego 1, wybierze najlepsze zdjęcie dania przygotowanego w sposób apetyczny, ciekawy i kreatywny, **a jego autorowi przyzna nagrodę pierwszego stopnia – nagrodę główną.**
 - Komisja wśród Uczestników, którzy zarejestrowali prawidłowe formularze rejestracyjne w Konkursie i dokonali Zakupu Promocyjnego 1 i Zakupu Promocyjnego 2, wybierze najlepsze zdjęcia dań przygotowanych w sposób apetyczny, ciekawy i kreatywny, **a ich autorom przyzna kolejno nagrody drugiego stopnia oraz nagrody pocieszenia.**
 - b) Z prac związanych z rozstrzygnięciem Konkursu Komisja sporządzi protokół w dniu **12.08.2019 r.** Uczestnicy na pisemną prośbę mogą zapoznać się z treścią protokołu z rozstrzygnięcia Konkursu w siedzibie Organizatora Konkursu w dni robocze w terminie **od dnia 13.08.2019 r. do dnia 11.10.2019 r.**
 - c) Zbyt mała liczba Zgłoszeń lub brak Zgłoszeń realizujących postanowienia niniejszego Regulaminu, a tym samym brak możliwości wyboru Laureatów, spowoduje, iż nagrody pozostaną własnością Organizatora.
 - d) Laureaci zostaną poinformowani o przyznanych im nagrodach i warunkach odbioru nagród w dniu **13.08.2019 r.** poprzez wiadomość sms, przesłaną przez Organizatora Konkursu na numer telefonu podany przez Laureata w formularzu rejestracyjnym w Konkursie i poproszeni o przesłanie na adres e-mailowy Organizatora: konkurs@piattoiolo.pl w terminie do **16.08.2019 r.** wypełnionego i własnoręcznie podpisanego formularza stanowiącego załącznik nr 2 do Regulaminu.
 - e) W przypadku:
 - a) niewysłania wiadomości e-mailowej, o której mowa w d) powyżej w terminie, o którym tam mowa lub
 - b) wysłania niekompletnej wiadomości e-mailowej, o której mowa w d) powyżej (tj. wysłania niekompletnego formularza, o którym tam mowa)Laureat traci prawo do Nagrody.
 - f) Dodatkowo w terminie **23.08.2019 r.** wyniki Konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości na stronie www.piattoiolo.pl poprzez opublikowanie imienia, pierwszej litery nazwiska Laureata oraz rodzaju przyznanej mu nagrody.

7. WYDANIE NAGRÓD

1. Organizator zastrzega sobie prawo weryfikacji autentyczności Dowodów zakupu zgłoszonych przez Laureatów do Konkursu. Zgłoszenia do Konkursu, które będą nieczytelne, nieoryginalne, podrobione, sfalszowane, uszkodzone Dowody Zakupu nie uprawniają do udziału w Konkursie i otrzymania nagród. W przypadku wątpliwości co do autentyczności Dowodów Zakupu Organizator ma prawo zażądać w terminie do dnia **14.08.2019 r.** poprzez wysłanie pisemnego wezwania do Laureata (na podany przez niego w formularzu zgłoszeniowym adres e-mail) do okazania oryginału zgłoszonego do Konkursu przesłanego i wczytanego zdjęcia/skanu Dowodu zakupu lub zdjęć/skanów wczytanych Dowodów zakupu. Oryginały dowodów dokonania Zakupów Promocyjnych (co do autentyczności których Organizator ma wątpliwości) powinny zostać przedstawione przez Laureatów nagród w siedzibie Organizatora pod adresem: ul. Grzegorzewska 67d/166, 31-599 Kraków, poprzez ich dostarczenie przesyłką kurierską lub listem poleconym (na koszt Laureata) w terminie 7 dni (**nie później niż do 21.08.2019 r.**) pod rygorem utraty prawa do przyznanych im nagród, decyduje data wpływu do siedziby Organizatora od dnia wezwania otrzymanego od Organizatora za pośrednictwem wiadomości e-mail. Do czasu weryfikacji Dowodów Zakupu, Organizator może wstrzymać wydanie nagrody.
2. W przypadku kiedy Laureat nie prześle oryginalnego Dowodu zakupu lub Dowodów zakupu lub przesłany Dowód zakupu lub Dowody zakupu okażą się być nieczytelne, nieoryginalne, podrobione, sfalszowane, uszkodzone Laureat taki traci prawo do przyznanej mu nagrody. W takim przypadku nagroda przechodzi do dyspozycji Organizatora Konkursu.
3. Organizator w terminie do dnia **14.09.2019 r.** prześle Laureatom pocztą kurierską na wskazany w formularzu stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu, przesłanym na adres e-mail Organizatora: konkurs@piattoiolo.pl, adres, nagrodę drugiego i trzeciego stopnia wraz z protokołem wydania nagrody.
4. Organizator w terminie do dnia **14.09.2019 r.** prześle Laureatowi specjalnym transportem, na wskazany adres w formularzu stanowiącym załącznik nr 3, po uprzednim kontakcie drogą telefoniczną do dnia 05.09.2019 r. na numer podany w wyżej wymienionym formularzu, nagrodę główną – nagrodę 1 stopnia.
 - Aby dostarczyć nagrodę główną – nagrodę 1 stopnia, lokal musi spełniać wymogi wskazane w załączniku nr 2 do niniejszego regulaminu (minimalne wymiary drzwi lokalu to szer. 165 cm wys. 210 cm lub okna lokalu to wysokość 140 cm szerokość 165 cm). Piec po wstawieniu do lokalu przemieszcza się na wózku paletowym, nie jeździ po schodach.
 - Nagroda główna – nagroda 1 stopnia – piec Ferro 115 zostaje ustawiona w miejscu docelowym w lokalu, nie obejmuje jednak montażu pieca: podłączenia do przewodu kominowego.
 - Jeżeli lokal nie będzie spełniał wymogów: minimalne wymiary drzwi lokalu to szer. 165 cm wys. 210 cm lub okna lokalu to wysokość 140 cm szerokość 165 cm, piec nie zostanie umieszczony wewnątrz lokalu.
5. Laureat przenosi na Organizatora, a Organizator nabywa od Laureatów autorskie prawa majątkowe do nagrodzonych zdjęć (podpisanie przeniesienia praw w protokole odbioru nagrody). Przeniesienie praw autorskich, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, dotyczy następujących pól eksploatacji:
 - a) utrwalanie i zwielokrotnianie utworów techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego, techniką cyfrową,
 - b) obrót oryginałem lub egzemplarzami, na których utwory utrwalono poprzez wprowadzenie do obrotu, użyczenie lub najem oryginału lub egzemplarzy utworów,
 - c) rozpowszechnianie utworów poprzez ich publiczne wystawienie, wyświetlenie, odtworzenie oraz nadawanie i reemitowanie, a także publiczne udostępnianie utworów w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym w szczególności poprzez umieszczanie go w sieci internetowej oraz intranetowej.

Z chwilą ogłoszenia wyników Konkursu, Laureat przenosi na Organizatora, a Organizator nabywa od Laureatów wyłączone prawo do wykonywania zależnego prawa autorskiego oraz wyłączone prawo do zezwalania na wykonywanie zależnego prawa autorskiego i zezwala Organizatorowi na wyłączone rozporządzanie i korzystanie z opracowań, w zakresie określonym w Regulaminie, w tym w szczególności na polach eksploatacji określonych w Regulaminie.

Z chwilą ogłoszenia wyników Konkursu, Laureat przenosi na Organizatora, a Organizator nabywa od Laureatów wszelkie prawa własności przemysłowej, w tym, w szczególności, wyłączone prawo do uzyskania prawa ochronnego na znak towarowy oraz prawo do uzyskania prawa z rejestracji wzoru przemysłowego. Wskazane w niniejszym punkcie prawa przysługują Organizatorowi także wówczas, gdy ani całość ani część Hasła nie będzie zawierała utworów, a będą mogły podlegać ochronie w oparciu o postanowienia ustawy z dnia 30 czerwca 2000 r. Prawo własności przemysłowej (tekst jednolity Dz.U.2017.776 z późn. zm.).
6. Warunkiem wydania Nagrody jest podpisanie przez Laureata Protokołu odbioru nagrody przekazanego Laureatowi przez Kuriera. Organizator podejmie dwie próby doręczenia nagrody.
7. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za brak możliwości odbioru Nagrody z przyczyn leżących pod stronem Laureata.

8. Nagrody, które mimo prawidłowego nadania i dostarczenia nie zostaną odebrane w terminie **do 29.09.2019 r.** przechodzą do dyspozycji Organizatora.
9. Organizator Konkursu we własnym zakresie zapewnia nagrody i odpowiada za ich przesłanie Laureatom Konkursu.

8. PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

1. Administratorem danych osobowych uczestników Konkursu jest Grupa Maspex sp. z o. o. sp. k z siedzibą w Wadowicach, 34-100 Wadowice, ul. Legionów 37 wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Krakowa - Śródmieścia w Krakowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000571274, NIP:55126117657. Dane kontaktowe: e-mail: marketing@maspex.com, będąca właścicielem marki „Tymbark” i podmiotem na którego zlecenie prowadzone są akcje promocyjne wspierające tę markę.
2. Osobą kontaktową w sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych jest Inspektor Ochrony Danych Osobowych: Adres do korespondencji: Inspektor Ochrony Danych Osobowych, ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice, adres e-mail: iodkonkursy@maspex.com.
3. Dane osobowe uczestników będą przetwarzane w celu przeprowadzenia Konkursu, wyłonienia i ogłoszenia zwycięzcy, wydania nagród, a także w celu rozpatrzenia ewentualnych reklamacji uczestników. Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust.1 pkt. f) Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych (przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez administratora lub przez stronę trzecią), a w przypadku realizacji obowiązków wynikających z realizacji obowiązku podatkowego art. 6 ust.1 lit. c) Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych tj. wypełnienie obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze Danych Osobowych.
4. Podanie danych osobowych przez uczestnika Konkursu jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie uniemożliwi wzięcie udziału w Konkursie.
5. Dane osobowe uczestników Konkursu będą przechowywane przez czas trwania Konkursu, jak również w okresie przedawnienia ewentualnych roszczeń mogących powstać z tytułu uczestnictwa w Konkursie, a w przypadku, gdy uczestnik Konkursu jest osobą nagrodzoną dane osobowe tego uczestnika będą przetwarzane przez okres przechowywania dokumentacji podatkowej określony w przepisach prawa, przy czym w razie różnic pomiędzy tymi terminami zastosowany będzie termin dłuższy.
6. Dane osobowe uczestników Konkursu będą przekazywane na podstawie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych: MGD MWS Sp. z o.o. Sp.k., Organizatorowi Konkursu, podmiotom świadczącym usługi serwisowe oraz wsparcia technicznego dla aplikacji, systemów informatycznych i/lub serwisu www, w których gromadzone są dane osobowe uczestników Konkursu, podmiotom realizującym wykonanie nagrody oraz podmiotom świadczącym usługi pocztowe /kurierskie w celu doręczenia nagród. Powierzenie zostanie dokonane przez Organizatora (podpowierzenie przetwarzania danych).
7. Uczestnik Konkursu ma prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu oraz prawo do żądania przeniesienia danych. Uczestnik Konkursu ma prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem. Uczestnikowi Konkursu przysługuje prawo do wniesienia skargi w zakresie przetwarzania danych osobowych do organu nadzorczego, którym w Polsce jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

9. ZASADY POSTĘPOWANIA REKLAMACYJNEGO

1. Wszelkie reklamacje dotyczące Konkursu należy składać w formie pisemnej, w formie elektronicznej lub listem poleconym w terminie do dnia **11.10.2019 r.** (decyduje data wpływu).
2. **Reklamacje wyłącznie z dopiskiem: Reklamacja Konkursu „Piattoioło”** można przysyłać na adres elektroniczny Organizatora konkurs@piattoiolo.pl lub adres poczty tradycyjnej Organizatora: Agencja Reklamowa Redheads s.c. Monika Grochot, Urszula Szczepańska z siedzibą w Krakowie, ul. Grzegórzecka 67d/166, 31-559 Kraków.
3. **Reklamacja powinna zawierać:**
 - dane Uczestnika Konkursu składającego reklamację: Imię i nazwisko, adres do korespondencji, numer telefonu, datę wypełnienia Formularza - zgłoszenia konkursowego;
 - powód reklamacji,
 - treść żądania.

4. Postępowanie reklamacyjne trwa 14 dni (słownie: czternaście dni), decyduje data nadania e-maila lub listu poleconego do Uczestnika przez Organizatora Konkursu z pisemną odpowiedzią na reklamację. Po wyczerpaniu postępowania reklamacyjnego Uczestnikowi przysługuje prawo do dochodzenia nieuwzględnionych roszczeń we właściwym sądzie.

10. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizator Konkursu ponosi pełną odpowiedzialność za treść Regulaminu, przebieg, rozstrzygnięcie, realizację i obsługę Konkursu, wydanie nagród, odprowadzenie właściwych podatków od nagród, przetwarzanie danych osobowych Uczestników Konkursu, rozpatrywanie ewentualnych reklamacji.
2. Regulamin Konkursu będzie dostępny w terminie **od 01.07.2019 r. do 28.10.2019 r.** w siedzibie Organizatora Konkursu oraz na stronie www.piattoiolo.pl
3. Na pisemną lub mailową prośbę Uczestnika, Organizator prześle Regulamin Konkursu na wskazany adres e-mailowy.
4. W kwestiach nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie mają zastosowanie przepisy obowiązującego prawa.

Organizator

ZALĄCZNIK NR 1 DO REGULAMINU KONKURSU „Piattoioło”

Wzór formularza konkursowego/rejestracyjnego

Formularz rejestracyjny zawiera: miejsce na wpisanie następujących danych Uczestnika Konkursu:

- nazwę firmy - pizzerii lub restauracji
- NIP firmy - pizzerii lub restauracji
- imię, nazwisko osoby upoważnionej do reprezentacji firmy – pizzerii lub restauracji
- numer telefonu, adres e-mailowy, osoby upoważnionej do reprezentacji firmy – pizzerii lub restauracji
- wartość zakupu w zł netto

oraz obowiązkowe oświadczenia i zgody:

- „Oświadczam, że zapoznałem się z Regulaminem Konkursu „Piattoioło””.
- „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych do celów organizacji i przeprowadzenia Konkursu „Piattoioło” przez Organizatora Konkursu Agencję Reklamową Redheads s.c. Monika Grochot, Urszula Szczepańska z siedzibą w Krakowie, ul. Grzegorzewska 67d/166, 31- 559 Kraków zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE oraz zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U.2018 poz.1000). Oświadczam, że otrzymałem/łam notę informacyjną od Administratora wyżej opisanych danych osobowych (art. 13 RODO) dotyczącą zasad przetwarzania tych danych oraz praw właściciela danych osobowych, i zapoznałem/łam się z nią”.
- „Oświadczam, że nie jestem: osobą fizyczną, osobą prawną prowadzącą inny rodzaj działalności niż pizzeria restauracja, członkiem Komisji Konkursowej, pracownikiem (bez względu na podstawę zatrudnienia) Organizatora Konkursu, pracownikiem firmy MGD MWS Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Wadowicach ul. Legionów 37, 34-100 Wadowice (bez względu na podstawę zatrudnienia) osobą pozostającą z Organizatorem oraz z firmą MGD MWS Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Wadowicach ul. Legionów 37, 34-100 Wadowice, w stosunku cywilnoprawnym - umowa zlecenie, umowa o dzieło, przedstawicielem Organizatora Konkursu, małżonkiem, dzieckiem wszystkich wyżej wymienionych osób”.
- „Wyrażam zgodę na otrzymywanie drogą elektroniczną niezbędnych informacji wyłącznie związanych z Konkursem i przewidzianych w Regulaminie na udostępniony przeze mnie jako Uczestnika Konkursu adres poczty elektronicznej”.
- „Wyrażam zgodę na używanie przez Organizatora Konkursu i działającego w jego imieniu Koordynatora telekomunikacyjnych urządzeń końcowych, których użytkownikiem jestem jako Uczestnik Konkursu (telefony stacjonarne, telefony komórkowe, w tym smartfony, tablety, komputery), dla celów komunikacji w związku z Konkursem, za pośrednictwem adresu e-mail oraz numeru telefonu, które Uczestnik Konkursu podał w zgłoszeniu internetowym do Konkursu, w tym dla celów przekazania bezpłatnej informacji zwrotnej o Nagrodzie wygranej w Konkursie, zgodnie z art. 172 ustawy z dnia 16 lipca 2004 r. Prawo telekomunikacyjne (Dz.U. z 2016 r. poz.1489), poprzez zaznaczenie odpowiednich pól w formularzu konkursowym”.

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO REGULAMINU KONKURSU „Piattoioło”

Specyfikacja techniczna pieca Ferro 115 / nagroda główna

Przeznaczenie: Tradycyjny wypiek ogniowy pizzy klasycznej lub neapolitańskiej i innych wypieków bez ogniowych w zakresie temperatur do 500 stopni Celsjusza.

Budowa: Piec akumulacyjny, mobilny plug and play, opalany drewnem lub gazem przelot powietrza grawitacyjny. Podstawa stalowa, spawana malowana elektrostatycznie. Korpus pieca wykonany z cegieł i płyt glinokrzemianowych. Portal stalowy, malowany elektrostatycznie farbą żaroodporną, izolacja mineralna, poszycie mozaika gresowa. Górna komora rozprężna, dogrzewanie kopuły. Pomiar temperatury punktowo odległościowy pirometr laserowy.

Dane techniczne

Wysokość: 2050 mm

Średnica zewn.: 1600 mm

Głębokość od portalu 1800 mm

Średnica pola pracy: 1180 mm

Szerokość portalu: 480 mm

Wysokość wewn. komory: 400 mm

Średnica wylotu spalin: 200 mm

Wsad pizzy standard: 4 sztuki (5-7 dla pieca z palnikiem gazowym)

Nominalny czas wypieku pizzy maks. 90 sek.

Temp. pracy płyty: ponad 500 stopni Celsj.

Temp. kopuły: 550 stopni Celsj.

Wysokość blatu roboczego: 1150 mm

Temperatura spalin na czopuchu: max. 120 stopni Celsj.

Moc nominalna ca 30 Kw Strumień dymu ok. 500 m³/h

Paliwo: drewno łupane bukowe wilg. wzgl. maks. 15%

Paliwo alternatywne: gaz ziemny, propan lub LPG Miesięczne zużycie drewna w cyklu 10h: ca 3mp Miesięczne zużycie gazu w cyklu 10h:

ca 600 m³ Ciężar całkowity: ca 1600 kg

Lokalizacja: Piec można ustawić w dowolnym miejscu pozwalającym na swobodne doprowadzenie rury kominowej wylotu spalin, ale najlepiej jak najbliżej filara kominowego. Zimne powietrze piec pobiera grawitacyjnie z otoczenia. Należy pamiętać o zapewnieniu swobodnego dopływu powietrza do pomieszczenia, w którym pracuje piec. W szczelnych pomieszczeniach brak dostępu powietrza spowoduje zakłócenie pracy pieca. W takim przypadku należy wykonać dowolnym sposobem kanał lub otwór wlotowy powietrza z zewnątrz o wielkości równej przekroju rury wylotowej spalin. Jeżeli piec będzie pracował na zewnątrz pomieszczeń bez możliwości użycia istniejącego przewodu kominowego, rurę wylotową zalecamy zamontować pionowo do króćca wylotu. Wysokość tak zaimprovizowanego kominu powinna wynosić minimum 2 m od króćca. Pracę kominu poprawia zwiększenie jego wysokości i montaż „strażaka”. Podłoże pod piecem musi być twarde i ze względu na jego ciężar odpowiednio wytrzymałe. Piec nie wymaga trwałego połączenia z podłożem, lecz należy zwrócić uwagę na jego wypoziomowanie. W źle wypoziomowanym, stojącym krzywo piecu istnieje ryzyko pęknięcia płyty. Zachować należy miejsce przed piecem do swobodnej jego obsługi. Ze względów bezpieczeństwa ppoż przy ustalaniu miejsca pracy pieca należy zwrócić uwagę na możliwą wysoką temperaturę króćca wylotu (czopucha) i rury wylotowej spalin. Te elementy nie mogą znajdować się blisko łatwopalnych przedmiotów lub się z nimi stykać. Szczególnie należy zwrócić uwagę na łatwopalne boazerie, sztukaterie i inne elementy wystroju pomieszczenia pracy pieca. Piec można wstawić do lokalu przez drzwi lub okno. Minimalne wymiary drzwi to szer. 165 cm wys. 210 cm a okna wysokość 140 cm szerokość 165 cm Lokal musi posiadać komin dymowy o wydajności nie mniej niż 300 m³/h.

Opał: Nie należy używać drewna iglastego ani żadnych innych rodzajów opału oprócz zalecanego. Nie wolno stosować brykietów, które często prasowane są z trocin drewna iglastego oraz mogą zawierać poprodukcyjne chemiczne domieszki lakierów, farb, laminatów czy klejów. Nie wolno używać żadnych chemicznych rozpałek. Piec powinien być opalany twardym drewnem liściastym, sezonowanym, suchym o wilg. wzgl. do 14%. Wilgotność drewna ma istotne znaczenie dla sprawności i wydajności pieca. Żle wysuszone drewno powoduje powstawanie dużej ilości sadzy i szybkie zanieczyszczenie wylotu spalin i szybu kominu. Przy zakupie drewna zalecamy używać wilgotnościomierza do drewna.

Rozpalenie: Nowy, dostarczony do Państwa piec jest po ustawieniu i podłączeniu do przewodu kominowego gotowy do rozpalenia i po 2-3 godzinach palenia można na nim normalnie pracować. Pełną sprawność osiąga zazwyczaj po 4-5 dniach palenia. W ciągu tych pierwszych dni pracy może z pieca kapać woda. Jest to zjawisko normalne. W celu uruchomienia pieca pośrodku płyty należy rozpałić małe ognisko i w miarę jego rozpalania powiększać je dokładając coraz to większe kawałki drewna, aż do uzyskania odpowiednio dużego ognia. Taki ogień należy utrzymywać około 2 - 3 godzin. Należy obserwować długość płomienia. Jeżeli następuje zjawisko „wpadania” płomienia do wylotu to oznacza, że ciąg kominu jest zbyt duży i należy zmniejszyć przekrój wylotu spalin przez zamontowanie szybru regulującego. Używany poprzedniego dnia piec rozgrzewa się znacznie krócej. Wskaźnikiem uzyskania wymaganej temperatury w piecu jest kolor wewnętrznej kopuły wymurówki. Powinien być jasny, bez śladów okopcenia. Kiedy ten stan zostanie osiągnięty można rozpocząć pracę. Przy pomocy gracy przesuwamy palące się drewno i rozpalony żar na bok, najlepiej na lewą stronę lub pchamy do przodu, pod ścianę kopuły. Pozostały na środku popiół zmiatamy przy użyciu szczotki. Czekamy, aż zmniejszy się temperatura powierzchni płaskiej pieca i gdy rzucona na nią szczypta mąki brązowieje a nie spala się dymiąc gwałtownie, piec jest gotowy do pracy. Zaleca się używanie termometru laserowego (pirometru). Temperatura pracy blatu roboczego powinna wynosić ok. 400 stopni Celsjusza

Obsługa: Obsługa pieca podczas pracy polega głównie na utrzymywaniu odpowiedniej temperatury kopuły i powierzchni płyty roboczej, na której pieczemy pizzę, oraz na utrzymywaniu tej powierzchni w czystości. Temperatura robocza płyty powinna oscylować około 400 stopni Celsjusza. Nie należy dopuszczać do wygaśnięcia ognia, stale należy go kontrolować dokładając większe lub mniejsze kawałki drewna, co jakiś czas zmiatając powierzchnię przy pomocy szczotki. Podczas pracy obowiązuje zasada, że „w piecu musi być widno”, tzn., że oprócz żaru, ogień powinien się stale palić. Okresowo należy z pieca usuwać gromadzący się popiół. Aby uniknąć poparzenia lub pożaru, czynność tę należy przeprowadzić przy wygaszonym i wystudzonym piecu.

Wygaszenie pieca: Piec gaśnie samoczynnie, wypalając drewno zupełnie na popiół. Piec należy pozostawić bez dokładania drewna, aż do wygaśnięcia. Nie wolno przyspieszać gaszenia wodą. Gwałtowny spadek temperatury wymurówki może zniszczyć piec. Jeżeli chcemy, aby piec zbyt szybko nie schłodził (np. przez okres nocy), po wypaleniu się drewna przysmykamy otwór pieca klapą, zostawiając dla bezpieczeństwa szczelinę ok. 1 -2 cm. Całkowite zasłonięcie otworu wlotowego pieca klapą stalową podczas gdy drewno w piecu nadal się pali może spowodować „rozdzęcie” pieca i trwałe jego uszkodzenie. W przypadku konieczności nagłego wygaszenia pieca, należy grzą rozciągnąć palące się w piecu drewno następnie, zachowując ostrożność, usunąć do metalowego wiadra i tam je zgasić zalewając wodą.

Mycie i konserwacja: Najważniejszym elementem do utrzymywania w czystości jest wewnętrzna, płaska powierzchnia pieca, ta na której pieczemy pizzę. Ponieważ powierzchnia ta ma bezpośredni kontakt z ciastem pizzy, należy wyjątkowo dbać o jej czystość. Nie jest to trudne, ponieważ już podczas palenia się „ogniska” na tej powierzchni następuje jej idealna dezynfekcja termiczna. W przypadku zabrudzenia tej powierzchni np. serem lub innym tłuszczem należy rozgarnąć po powierzchni płonący żar i poczekać chwilę, aż do całkowitego wypalenia zabrudzeń. Po tej czynności należy żar usunąć na bok i czystą już powierzchnię zamieść. Dopuszcza się używanie miękkich szczotek mosiężnych. Nie wolno używać żadnych chemicznych płynów i proszków do mycia czy zmywania. W zależności od wersji pieca blat marmurowy (granitowy) czyścimy i wycieramy bawełnianą ściereką, również bez użycia chemicznych środków myjących. Blat stalowy jest oksydowany i należy konserwować go oliwą. Blat z blachy mosiężnej przecieramy wilgotną szmatką. Ponieważ blat w czasie pracy pieca jest gorący, należy zachować ostrożność z uwagi na ryzyko oparzenia. Zewnętrzną kopułę pieca wykonaną z mozaiki gresowej lub szklanej, opaskę mosiężną, stalową INOX lub malowaną epoksydowo, komin szamotowy, króciec wylotowy i stalową konstrukcję podstawy pieca myjemy i wycieramy dowolną metodą z możliwością użycia łagodnych płynów myjących. Elementy drewniane czyścimy i konserwujemy oliwą z oliwek. Należy w miarę potrzeby, przed rozpalaniem pieca usuwać nadmiar popiołu. Częstotliwość czyszczenia wylotu spalin zależy od używanego drewna i ilości wytworzonej sadzy. Czynność tę należy przeprowadzić przy wystudzonym piecu. W zależności od wersji pieca trzeba zdjąć króciec wylotowy, zdemontować rurę wylotową spalin i usunąć z nich nagromadzoną sadzę. W piecu w wersji bez stalowego czopucha należy wylot spalin wyczyścić szczotką stalową i usunąć sadzę. Czyszczenie pionu filara kominowego w budynku należy zlecić wyspecjalizowanej firmie kominarskiej.

Aksesoria: Wypiekanie pizzy w piecu opalanym drewnem wymaga używania łopat różnego rodzaju, zależnego od upodobania obsługującego go pracownika. Podstawowe łopaty to główna, do wkładania pizzy i druga – do obracania pizzy w piecu. Trzony łopat muszą być odpowiedniej długości aby ręce obsługującego nie były narażone na wysoką temperaturę emitowaną z wlotu pieca. Niezbędna jest metalowa graca do przesuwania palącego się drewna, żaru i popiołu oraz szczotka, najlepiej z włókna kokosowego, do zmiatania popiołu. Dopuszcza się miękkie szczotki mosiężne. Nie wolno stosować szczotek z końskiego lub sztucznego włosia. Stosowane są też metalowe koziołki do układania drewna w trakcie palenia, ale nie są one niezbędne.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z piecem oraz z powodu nieprzestrzegania przepisów BHP i PPOŻ, braku odpowiednich zezwoleń ponosi użytkownik.

Gwarancja

Piece CALABRIA nie wymagają okresowej obsługi serwisowej. Prawidłowo eksploatowany piec jest praktycznie niezniszczalny. Producent PW.CALABRIA udziela na piec 2 lata gwarancji liczone od daty zakupu. Gwarancja dotyczy uszkodzeń i wad struktury konstrukcji pieca uniemożliwiających jego eksploatację np. wypadnięte cegły, dziury, wykruszone spoiny, zawalenie się kopuły czy zawalenie się łuków, W przypadku zaistnienia powyższych Wykonawca zobowiązuje się do naprawy pieca w możliwie jak najkrótszym, uzgodnionym z użytkownikiem terminie. Gwarancja nie obejmuje potencjalnych, powstałych w wyniku naturalnej rozszerzalności termicznej rys i pęknięć materiałów mineralnych (i ich spoin) użytych do budowy pieca. Gwarancja nie obejmuje zużycia eksploatacyjnego i uszkodzeń mechanicznych pieca powstałych z winy użytkownika. Po pewnym czasie eksploatacji na spoinach wymurówki lub fugach gresu mogą powstać widoczne mikropęknięcia. Jest to zjawisko normalne, nie należy na nie reagować. Konstrukcja kopuły jest kilkakrotnie wzmocniona metalową siatką i pęknięcia wynikające z rozszerzalności termicznej materiałów szamotowych i mineralnych nie wpływają na wytrzymałość i pracę pieca. W okresie gwarancyjnym producent zastrzega sobie przeprowadzenie oględzin pieca i kontroli jego stanu. Lokal, który nie spełnia wymogów wydajności (nie mniej jak 300m³/h), traci gwarancję na piec.

Producent: PW CALABRIA 26-200 Końskie, Gracuch 25

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO REGULAMINU KONKURSU „Piattoioło”

Oświadczenie Laureata

.....

Numer telefonu komórkowego

.....

Nazwa Firmy

.....

Adres Firmy (wraz z kodem pocztowym)

.....

Nip Firmy

.....

Imię i nazwisko

Oświadczam, że jestem właścicielem wszelkich praw autorskich (osobistych i majątkowych) do zgłoszonej do Konkursu Odpowiedzi konkursowej i zgodnie z ustawą z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych z chwilą wydania nagrody przekazuję Organizatorowi Konkursu wszelkie prawa autorskie, prawa autorskie majątkowe oraz wszelkie prawa pokrewne do zwycięskiej Odpowiedzi konkursowej, w tym prawa do jej nieodpłatnego wykorzystania w dowolny sposób, dowolną techniką, bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, na wszelkich polach eksploatacji w druku, w Internecie na portalach społecznościowych, w tym na portalu Facebook.

Jednocześnie udzielam Organizatorowi zgody na:

- a) modyfikowanie Utworu w tym m.in. do dokonywania korekt, skrótów, przeróbek, zmian i adaptacji Utworu oraz jego pojedynczych fragmentów, łączenia Utworu z innym utworem bez nadzoru autorskiego, a także
- b) swobodne korzystanie z Utworu oraz jego pojedynczych elementów, jak również swobodne korzystanie z modyfikacji Utworu i jego elementów bez nadzoru autorskiego, w celu prowadzenia reklamy i promocji dowolnych produktów, pod dowolną marką wybraną przez Organizatora, na terytorium Polski i za granicą;
- c) anonimowe rozpowszechnianie utworu;
- d) wykonywanie zależnych praw autorskich;

Zobowiązuje się w ww. zakresie do niewykonywania w stosunku do Organizatora lub jego następców prawnych do przysługujących mu do utworu autorskich praw osobistych wymienionych w art.16 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.

.....

(data i czytelny podpis)