

REGULAMENT DE PARTICIPARE

„Gusturi în schimbare”

rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la schimbările climatice

- I. CONTEXT
- II. DESPRE ORGANIZATOR
- III. DESPRE APEL
- IV. CONDIȚII DE PARTICIPARE
 - a. Participanți și proiecte eligibile
 - b. Înscrierea la concurs
 - c. Etapele rezidenței și calendarul concursului
- V. CONDIȚII FINANCIARE
- VI. JURIUL ȘI PROCESUL DE SELECȚIE
 - a. Criterii de selecție
 - b. Juriul
 - c. Procesul de selecție
- VII. DREPTURI DE AUTOR
- VIII. PROTECȚIA DATELOR CU CARACTER PERSONAL
- IX. TERMENI ȘI CONDIȚII
 - a. Răspunderea participanților și câștigătorilor
 - b. Răspunderea organizatorului
- X. LITIGIILE ȘI LEGEA APLICABILĂ
- XI. CONTACT

I. CONTEXT

Scopul rezidenței este de a explora și ilustra artistic modul în care practicile gastronomice se adaptează la schimbările climatice, promovând în același timp conștientizarea publică asupra acestei problematice.

„Gustul ca patrimoniu”, programul din care rezidența gastronomică este parte, pornește de la premisa complexității relației dintre hrană și cultură, de la problematica mâncării ca vector cultural într-o lume globalizată. Pune în discuție relația dintre gusturi și valori, structuri și moștenire sociale, și urmărește cercetarea asupra practicilor legate de mâncare, mâncatul împreună, partajarea hranei, povestirile schimbate la masă și celelalte ritualuri asociate cu hrana. De aceea, rezidența pe care o deschidem **va explora tema adaptării practicilor gastronomice la schimbările climatice**. Acest tip de acțiune va aduce în prim plan intersecția dintre artă, cultură, mediu și alimentație.

Acest concept de rezidență artistică îmbină, deci, explorarea relației dintre hrană și cultură, adaptarea la schimbările climatice, și crearea unei lucrări artistice cu impact public. El oferă oportunitatea de a aborda o temă urgentă și relevantă într-un mod creativ și angajant pentru publicul larg.

Rezidența urmărește (i) să stimuleze dialogul dintre practici artistice, gastronomie și sustenabilitate, (ii) să încurajeze inovația în practicile culinare adaptate noilor realități climatice, (iii) să documenteze și prezinte transformările din tradițiile culinare locale sub impactul schimbărilor de mediu, (iv) să creeze o platformă de colaborare între artiști, bucătari, experți în schimbări climatice și comunitatea locală și (v) să genereze conținut artistic care să inspire publicul să adopte practici alimentare mai sustenabilă. Această rezidență gastronomică își propune să atragă artiști, activiști, profesioniști din sectorul gastronomic sau alte sectoare relevante.

Rezidența *Gusturi în schimbare* este organizată în cadrul proiectului LA PAS/Slowing Down implementat de asociația CRIES-Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice și Solidare. Proiectul face parte din Programul prioritar cu caracter multianual „Repere în cultură”, finanțat de Municipiul Timișoara prin Centrul de Proiecte.

Programul de rezidență artistică din Timișoara se desfășoară pe parcursul mai multor etape, începând cu lansarea apelului pe 2 iunie 2025, urmată de o perioadă de depunere a aplicațiilor până pe 11 iulie. După evaluarea dosarelor în perioada 14-18 iulie, câștigătorul va fi anunțat pe 21 iulie, iar **rezidența propriu-zisă va avea loc în Timișoara în perioada 22 iulie - 31 august, cu o durată de 7 zile** care va fi stabilită prin acord comun cu artistul / colectivul de artiști selectat/ți. **Procesul se încheie cu pregătirea lucrării în septembrie** și prezentarea acesteia în cadrul unui eveniment public în prima jumătate a lunii octombrie.

II. DESPRE ORGANIZATOR

C.R.I.E.S. – Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice și Solidare, s-a înființat în anul 2009, ca rezultat al unui proces participativ de implicare și coagulare a comunității locale pentru promovarea și dezvoltarea unor demersuri pilot în domeniul economiei sociale și solidare. Organizația este implicată

în promovarea economiei sociale și solidare, a consumului responsabil, comerțului echitabil, a agriculturii susținute de comunitate.

Începând cu anul 2018, CRIES implementează programul LA PAS/Slowing Down, parte din Programul Cultural „Timișoara 2023 – Capitală Europeană a Culturii”, cu trei componente principale:

- evenimente culturale responsabile;
- educație pentru consum responsabil;
- patrimoniu gastronomic și turism sustenabil.

Rezidența este implementată în parteneriat cu Asociația REPER 21

III. DESPRE APEL

Această rezidență artistică gastronomică se concentrează pe explorarea intersecției dintre artă, cultură, mediu și alimentație, în contextul adaptării practicilor gastronomice la schimbările climatice. Rezidența va avea loc în Timișoara, pe o perioadă de 7 zile, oferind persoanei selectate oportunitatea de a investiga și de a reflecta asupra modului în care schimbările climatice influențează tradițiile culinare locale, disponibilitatea ingredientelor și practicile de consum alimentar.

Obiective propuse pentru rezidență sunt:

1. Explorarea impactului schimbărilor climatice asupra gastronomiei locale
2. Crearea unei lucrări artistice care să ilustreze adaptarea practicilor culinare la noile realități climatice
3. Sensibilizarea publicului cu privire la legătura dintre alimentație și schimbările climatice
4. Promovarea practicilor alimentare sustenabile

IV. CONDIȚII DE PARTICIPARE

a. Participanți și proiecte eligibile

Rezidența se adresează:

- Artiștilor vizuali, culinari sau interdisciplinari/ grupuri artistice interesați/te de intersecția dintre gastronomie, artă și sustenabilitate.
- Bucătarilor profesioniști sau amatori pasionați de inovație culinară și practici sustenabile.
- Cercetătorilor în domeniul antropologiei alimentare, studiilor culturale sau științelor mediului.
- Activiștilor de mediu cu interes în domeniul alimentației sustenabile.
- Bloggerilor sau jurnaliștilor culinari preocupați de impactul schimbărilor climatice asupra gastronomiei.

Candidații ideali (sau grupurile artistice formale sau informale) vor demonstra:

- Experiență în proiecte artistice sau / și culinare anterioare
- Interes demonstrat pentru problematica schimbărilor climatice

- Abilitatea de a comunica idei complexe într-o manieră accesibilă publicului larg
- Deschidere către colaborare interdisciplinară

O persoană poate înscrie în concurs o singură aplicație pentru această rezidență gastronomică.

Criterii de eligibilitate pentru proiecte:

- Să propună intervenții artistice care răspund scopului și tematicii Apelului
- Să își propună prin designul de intervenție un efect concret asupra modului în care publicul înțelege modul în care practicile gastronomice se adaptează la schimbările climatice
- Să propună activități care asigure în egală măsură calitate artistică și experiențe relevante pentru beneficiari;
- Să se desfășoare în Timișoara, dar să poată fi posibil, adaptat și prezentat și în alte contexte;
- Să poată fi implementate integral în intervalul de timp și în bugetul specificat de Apelul deschis (vezi mai jos);
- Să se bazeze pe principii etice, cu atenție asupra creării unui cadru sigur pentru experimentare artistică și dezvoltare creativă

b. Înscrierea la concurs

Condiții

- minimum 3 ani de experiență artistică, dovedită printr-un portofoliu de lucrări/activități artistice anterioare;
- naționalitate română sau să fie rezidenți pe teritoriul României;
- vârsta minimă de 18 ani împliniți la data înaintării aplicației;
- să își asume întregul proces creativ, inclusiv participarea la evenimente de diseminare și comunicare.
- să fie deschiși și disponibili să țină legătura cu organizatorul acestui apel pe toată perioada implementării proiectului selectat.

Specificații tehnice pentru aplicație

Formate acceptate:

- Imagini: JPG, PNG, PDF (rezoluție minimă 300 dPI pentru print, maxim 10 MB per fișier)
- Video: MP4, MOV (maxim 100 MB, durata maximă 5 minute)
- Documente: PDF (maxim 20 MB)

Specificații pentru portofoliu:

- Maximum 10 imagini reprezentative din lucrările anterioare
- Fiecare imagine să fie însoțită de o scurtă descriere (titlu, an, tehnică, dimensiuni)
- Pentru proiectul propus: maximum 5 imagini/schițe/machete ilustrative

Denumirea fișierelor:

- Format: NumePrenume_TipMaterial_Numar (ex: Popesculon_CV.pdf, Popesculon_Portofoliu_01.jpg)
- Fără caractere speciale sau diacritice în numele fișierelor

Rezultate așteptate

Artistul / Grupul artistic va crea o lucrare care poate lua diverse forme, cum ar fi (dar nu exclude alte propuneri):

- instalație multi-media care combină elemente vizuale, sonore și gustative
- serie de fotografii sau un film documentar scurt despre adaptarea gastronomică la schimbările climatice
- atelier interactiv de gătit care prezintă noi tehnici și ingrediente adaptate la schimbările climatice
- carte de bucate ilustrată digitală / cartoline printate care prezintă rețete tradiționale adaptate la noile realități climatice

c. Etapele și calendarul concursului

calendar

2 iunie 2025: lansare apel;

2 iunie- 11 iulie 2025: depunere aplicații;

14 iulie – 18 iulie 2025: evaluarea aplicațiilor;

21 iulie 2025: anunțarea câștigătorului / câștigătoarei

22 iulie-31 august 2025: desfășurarea rezidenței în Timișoara (7 zile, se va agreea perioada împreună cu persoana selectată);

1-30 septembrie 2025: pregătirea lucrării, ca urmare a participării în cadrul rezidenței;

1-19 octombrie 2025: prezentarea lucrării în cadrul unui eveniment public în Timișoara.

Etape propuse (activitățile sunt prezentate cu titlu orientativ)

1. Cercetare și documentare:

Studiul tradițiilor culinare locale din Timișoara și regiune

Analiza impactului schimbărilor climatice asupra agriculturii și disponibilității ingredientelor locale

Interviuri cu experți locali, fermieri și bucătari

2. Experimentare culinară:

Dezvoltarea de rețete adaptate la noile condiții climatice

Testarea de tehnici de gătit care conservă resursele și reduc impactul asupra mediului

Explorarea ingredientelor alternative sau mai puțin cunoscute, adaptate la noile condiții climatice

3. Creație și/sau producție artistică:

Dezvoltarea unui concept artistic care îmbină gastronomia cu problematica schimbărilor climatice

Crearea unei lucrări (instalație, serie fotografică, performance culinar etc.) care reflectă descoperirile din timpul rezidenței

4. Ateliere și interacțiuni cu comunitatea:

Organizarea de sesiuni de gătit demonstrative pentru public

Discuții cu elevi despre alimentație sustenabilă

Colaborări cu restaurante locale pentru a testa și prezenta noile rețete dezvoltate

5. Documentare și comunicare:

Ținerea unui jurnal de rezidență (blog, vlog sau podcast)

Pregătirea materialelor pentru evenimentul final de prezentare

Colaborarea cu echipa de comunicare pentru diseminarea rezultatelor

6. Eveniment final:

Prezentarea lucrării artistice rezultate

Degustare de preparate dezvoltate în timpul rezidenței

Discuție de tip panel cu experți locali despre viitorul gastronomiei în contextul schimbărilor climatice

Acest conținut oferă o structură care îmbină cercetarea, experimentarea culinară, creația artistică și implicarea comunității, toate centrate pe tema adaptării gastronomice la schimbările climatice.

V. CONDIȚII FINANCIARE

Suținerea financiară pentru proiectele artistice se atribuie ca remunerație pe baza unui contract de cesiune a drepturilor de autor al cărui obiect este cesiunea neexclusivă a drepturilor de autor pentru conceptul proiectului artistic și a materialelor de prezentare (ex: lucrare artistică, publicație, material video etc.) rezultate în urma participării în programul de rezidență

Buget pentru persoana selectată: 10.000 lei (include și costurile de masă).

Cazarea și transportul sunt acoperite de organizator și se decontează separat de contractul de cesiune a drepturilor de autor.

Spațiul de lucru în Timișoara pentru cele 7 zile va fi asigurat în funcție de nevoile artistului/artiștilor și va fi stabilit în urma discuției cu persoana / grupul selectat.

VI. PROCESUL DE SELECȚIE, JURIUL ȘI JURIZAREA

a. Portofoliul pe baza căruia se face selecția

Dosarul de aplicare va conține: CV-u, Statement artistic (viziune, concept, propus), o descrierea proiectului artistic, inclusiv cu detalii tehnice , sugestie prezentare, foto/schiță/machetă

Documentele vor fi transmise în format electronic, până în data de 11.07.2025, ora 18.00, la adresa de email lapas@cries.ro

b. Criterii de selecție

Experiența artistică și profesională, tipuri de practici artistice abordate anterior, așa cum reies din CV-ul și portofoliul prezentate în concurs. Max 10 puncte

Relevanța pentru filosofia, scopul și obiectivele propuse pentru rezidență Max 25 puncte

Originalitatea și inovare. Calitatea proiectului artistic, inclusiv impactul și valoarea adăugată a proiectului pentru comunitatea de profesioniști culturali; Max 25 puncte

Caracterul transformativ: lucrarea abordează tema propusă, provoacă la reflecție și își propune să creeze schimbări de durată în rândul publicului Max 20 puncte

Fezabilitatea implementării ideii de proiect în raport cu resursele materiale și de timp disponibile (în baza descrierii de proiect). Max 20 puncte

c. Procesul de jurizare și selecție

Procesul de selecție a proiectelor se va realiza într-o singură etapă:

- Selecția artiștilor înscriși în cadrul Apelului se va realiza pe baza portofoliilor, a experienței artistice și a proiectului înscris.
- Fiecare propunere de proiect va fi evaluată conform criteriilor de evaluare de către juriul Apelului
- În urma evaluării, **juriul va selecta 1 persoană/proiect câștigătoare/câștigător** pentru Rezidența gastronomică și 2 persoane/proiecte pe lista de rezervă.
- Membrii juriului își rezervă dreptul de a selecta proiectele pe care le consideră cele mai adecvate viziunii proiectului. Decizia juriului de selecție a artiștilor nu poate fi contestată. Decizia juriului de selecție de a nu acorda sprijin unor idei de proiecte este definitivă.

d. Juriul

Juriu este unul multidisciplinar, configurat ca să reflecte filosofia programului și să asigure consistența Rezidenței cu programul Gustul ca patrimoniu (explorarea relației dintre hrană și cultură, adaptarea la schimbările climatice, și crearea unei lucrări artistice cu impact public).

Cele trei profesioniste care vor juriza proiectele înscrise în concurs sunt: Noemi Hugel, Ana Kun și Alexandra Recășan.

Noemi Hugel este specialistă în gastronomia tradițională și bucătăreasă din Timișoara, cunoscută pentru activitatea sa în domeniul culinar și implicarea în comunitatea locală. După o carieră în managementul de proiecte într-o companie multinațională, a ales să se dedice pasiunii sale pentru gătit și pentru promovarea consumului local. Astfel, a devenit bucătar la AMBASADA, un spațiu cultural și culinar din Timișoara, unde organizează evenimente care combină gastronomie, artizanat și experiențe comunitare. Este cunoscută pentru colaborările sale cu artiști și organizatori de evenimente culturale, contribuind la dezvoltarea unei scene creative vibrante în Timișoara. În momentul de față Noemi lucrează la restaurantul FERMENT.MAIA, unde continuă să încurajeze consumul local și rețetele tradiționale.

Ana Kun (n.1981), este artist vizual care trăiește în Timisoara care a studiat grafica (BA) și scrierea creativă (MA). Practica lui Kun se extinde dincolo de baza sa de arte vizuale în publicații independente (conceperea și publicarea de fanzine, ezine), gătit comunal vegan și alte practici de colaborare cu accent care pun accent pe dimensiunile fundamentale ale existenței: viața, susținerea și emanciparea. Face parte din două colective, Balamuc și Zephyr, și din mai multe duo-uri, cum ar fi „LuciAna” (alături de colegul ei Lucian Barbu) și cel creat alături de specialistă în gastronomia tradițională Noemi Hugel, care se concentrează pe educație alimentară și politică. anakun.com

Alexandra Recășan este o educator și specialist în educația pentru natură, care își dedică activitatea conectării copiilor și adulților cu natura. Ea este cunoscută pentru implicarea în educația verde, iar în prezent interesul, know-how-ul și dragostea pentru natură și mediu le integrează ca specialist în educația pentru natură în cadrul Asociației Teach for Romania.

VII. DREPTURI DE AUTOR

Participanții declară pe proprie răspundere că au dreptul de a înscrie proiectele artistice în concurs și că sunt autorii și proprietarii drepturilor de autor ale respectivelor proiecte așa cum este acesta definit în cadrul Legii nr. 8/ 1996 privind drepturile de autor și drepturile conexe, cu modificările și completările ulterioare.

Proprietatea fizică a lucrării artistice rămâne la artist, cu excepția cazului în care se convine altfel prin acordul părților pentru necesitățile de prezentare și promovare ale programului. Artistul își păstrează dreptul de a utiliza, adapta și prezenta lucrarea artistică creată în cadrul rezidenței și în alte

contexte, proiecte sau colaborări ulterioare, cu condiția menționării originii lucrării în cadrul programului «Gusturi în schimbare» organizat de Asociația CRIES.

Organizatorul garantează prin prezentul regulament că proiectele necâștigătoare nu vor fi expuse, utilizate sau publicate fără acordul participanților, cu excepția menționării numelui proiectului și a rezumatului acestuia pe canalele de comunicare proprii și ale partenerilor proiectului, dacă situația o va impune.

Organizatorul concursului nu își asumă nicio responsabilitate cu privire la originalitatea proiectelor înscrise, inclusiv a celui desemnat de către juriu ca fiind câștigător, această obligație revenind exclusiv participanților.

Pentru proiectul declarat câștigător organizatorii își rezervă dreptul de a prezenta respectivul proiect fără vreo obligație financiară, în cadrul programului Gustul ca Patrimoniu, în orice alt tip de prezentare publică, material de promovare, de presă sau media, în scopuri non-comerciale și în legătură cu proiectul sau cu Asociația CRIES și finanțatorii proiectului.

Organizatorul Apelului de rezidență își rezervă dreptul de a televiza, radiodifuza, transmite online, fotografia, filma și înregistra pe suport audio-video procesul de explorare artistică pe perioada derulării programului, precum și prezentarea finală a rezultatelor programului. Înregistrările foto și audio-video pot constitui obiectul materialelor de promovare care să fie utilizat în edițiile următoare ale proiectului și alte materiale de promovare și comunicare cu scop necomercial ale organizatorului.

Organizatorul își rezervă dreptul exclusiv asupra imaginilor foto-video din cadrul întregului proiect. Participanții înțeleg și acceptă că Organizatorii, Partenerii, Finanțatorii, membrii presei și alți Terți autorizați de Organizatori pot realiza înregistrări audio, video și foto ale proiectelor declarate câștigătoare.

Organizatorii și terții autorizați de acesta au dreptul nerestricționat de a utiliza, copia, face publice, difuza și distribui în special în scopul promovării proiectului în scop necomercial, dar nu numai, înregistrările, imaginile și fotografiile realizate în cadrul programului Gustul ca patrimoniu, fără a fi necesară să plătească beneficiarului Apelului Rezidențe gastronomică vreo remunerație pentru utilizarea acestora.

VIII. PROTECȚIA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

ASOCIAȚIA CRIES, prin intermediul Apelului „Gusturi în schimbare: o rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la schimbările climatice” și înscrierii în concurs, prelucrează date cu caracter personal cu privire la nume, prenume, adresă de e-mail, număr de telefon, înregistrări foto/video, precum și orice alte date cuprinse în dosarul de înscriere din cadrul Apelului „Gusturi în schimbare: o rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la schimbările climatice”.

Participanții sunt obligați să furnizeze datele mai sus menționate, acestea fiind necesare pentru înscrierea în concurs. Refuzul determină imposibilitatea înscrierii în cadrul Apelului „Gusturi în schimbare: o rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la schimbările climatice”

Informațiile înregistrate sunt destinate utilizării de către operator și sunt comunicate numai următorilor destinatari: autoritățile publice locale, furnizorul de servicii SSM și SSP, ISU și altor autorități publice, finanțatori ai organizatorului, partenerilor organizatorului cu care au fost încheiate acorduri de confidențialitate și doar în cazul în care transmiterea datelor este necesară pentru derularea activității.

Datele personale nu vor fi transferate în alte state. Conform Legii nr. 677/2001, persoanele beneficiază de dreptul de acces, de intervenție asupra datelor și de dreptul de a nu fi supuse unei decizii individuale. Totodată, au dreptul să se opună prelucrării datelor personale care le privesc și să solicite ștergerea datelor*. Pentru exercitarea acestor drepturi, se pot adresa cu o cerere scrisă, datată și semnată la Asociația CRIES. De asemenea, le este recunoscut dreptul de a se adresa justiției. Informații despre procedura de prelucrare a datelor sunt disponibile pe site-ul CRIES.

IX. TERMENI ȘI CONDIȚII

a. Răspunderea participanților și persoanei câștigătoare

Persoana câștigătoare se obligă să respecte calendarul propus prin prezentul Regulament în vederea dezvoltării și implementării proiectelor artistice.

Pe parcursul implementării, persoana câștigătoare își va asuma întreaga răspundere pentru eventuale prejudicii pe care proiectul lor le-ar putea cauza consumatorilor finali, autorităților sau terților de orice fel.

Persoana reprezentantă a proiectului câștigător va fi responsabilă de respectarea legislației în vigoare, iar Asociația CRIES nu poate fi făcută responsabilă pentru eventualele pagube produse către terți de către persoana fizică beneficiară în timpul desfășurării programului sau de nerespectarea legislației aplicabile de către beneficiarul/a/ii Apelului „Gusturi în schimbare: o rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la schimbările climatice”.

Persoana câștigătoare / Grupul artistic câștigător se obligă să respecte contractul încheiat cu Asociația CRIES pentru cesiunea drepturilor de autor și implementarea programului de rezidență și își asumă realizarea proiectului propus în condiții de calitate artistică și tehnică corespunzătoare, exercitându-și cu profesionalism și responsabilitate totalitatea capacităților creatoare.

Persoana selectată și contractată își asumă întreaga răspundere pentru:

- Realizarea proiectului artistic în condiții de siguranță față de spațiul în care acestea se desfășoară, față de mediu și participanți.
- Asigurarea condițiilor de siguranță și securitate a persoanelor care se implică activ în practicile propuse, acolo unde situația și legislația o solicită.
- Plata integrală a cheltuielilor generate de realizarea proiectului de rezidență care cuprind dar nu se limitează la: costuri de achiziție a materialelor, servicii necesare realizării proiectelor, onorarii aferente drepturilor de autor ale artiștilor invitați, masă, alte asemenea.
- Declararea veniturilor realizate prin participarea la „Gusturi în schimbare: o rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la schimbările climatice” prin completarea și depunerea Declarației

unice privind veniturile realizate, în cazul persoanelor fizice, a căror venituri cumulate depășesc plafoanele stabilite de legislația în vigoare.

b. Răspunderea organizatorului

Răspunderea Organizatorului este strict limitată la acordarea onorariilor stabilite și organizarea evenimentului final de prezentare a proiectelor artistice din cadrul programului Gustul ca patrimoniu.

Organizatorul se ocupă de planificarea și găzduirea evenimentului final al programului care include prezentări publice ale tuturor proiectelor dezvoltate în timpul rezidenței.

Organizatorul își rezervă dreptul de a invita la acest eveniment și alți actori ai pieței culturale și să deschidă evenimentul pentru presă.

Organizatorul nu își asumă responsabilitatea pentru eventualele pagube produse către terți, de artiștii reprezentanți ai proiectelor câștigătoare, în timpul desfășurării proiectului artistic sau de nerespectarea legislației aplicabile de către beneficiar.

Organizatorul nu își asumă responsabilitatea pentru situațiile în care anumite persoane sunt în incapacitate de a participa parțial sau integral la Concurs, dacă această incapacitate se datorează unor circumstanțe aflate în afara controlului pe care Organizatorul îl poate în mod rezonabil exercita.

Organizatorul are dreptul de a descalifica orice Participant care nu respectă regulile Concursului sau în privința căruia există suspiciuni de fraudă cu privire la prezentul Concurs.

X. LITIGIILE ȘI LEGEA APLICABILĂ

Eventualele litigii apărute între Organizator, pe de o parte, și participanții la Concurs, pe de altă parte, se vor rezolva pe cale amiabilă sau, în cazul în care această cale nu va fi posibilă, litigiile vor fi soluționate de instanța competentă, în conformitate cu dreptul comun. Legea aplicabilă este legea română.

XI. CONTACT

Pentru mai multe clarificări sau detalii, ne puteți contacta pe adresa lapas@cries.ro