



# КОНКУРС «СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ»

в рамках II Международного обучающего форума для поваров  
«Завтрак шефа»

## Правила соревнований

<b>Даты проведения</b>	<b>05 - 07 июня 2018 года</b>
<b>Место проведения</b>	Всероссийский музей декоративно-прикладного и народного искусства  Россия, г. Москва, ул. Делегатская, д. 3 (ст.м. Маяковская, Цветной бульвар, Новослободская) в рамках II Международного обучающего форума для поваров «Завтрак шефа»
<b>Организатор</b>	<b>Международный выставочный проект PIR Expo</b>
<b>Соорганизатор</b>	Академия Кулинарного Искусства Эксклюзив
<b>Поддержка</b>	Федерация Рестораторов и Отельеров Национальная Гильдия Шеф-поваров
<b>Участники</b>	<b>К участию приглашаются:</b> <b>Индивидуальные участники (любители кондитерского мастерства, профессиональные кондитеры, повара и шеф-повара)</b>
<b>Регистрационный взнос</b>	<b>Участие в соревнованиях платное.</b> <b>2 000 руб. (за 1 конкурсную работу)</b>
<b>Жюри</b>	Известные российские эксперты и профессионалы отрасли Председатель жюри – Елена Шрамко
<b>Награды</b>	Во всех номинациях призёры награждаются дипломами Конкурса, золотыми, серебряными и бронзовыми медалями, подарками от Организаторов и Партнёров. + 1 приз зрительских симпатий по итогам народного голосования
<b>Программа</b>	<b>Арт-класс</b> (экспозиция готовых работ) на заданную тему
<b>Срок подачи заявок</b>	<b>До 16 мая 2018 г.</b>
<b>Оргкомитет</b>	Работа с участниками и жюри – Мария Пьяных, e-mail: <a href="mailto:m.belkina@pir.ru">m.belkina@pir.ru</a> , тел. +7 (495) 637-94-40, доб. 150 Официальный сайт соревнований: <a href="http://www.cookchamp.ru">www.cookchamp.ru</a> Официальный сайт форума: <a href="http://www.bestchefs.ru">www.bestchefs.ru</a>

## **Оглавление**

О СОРЕВНОВАНИЯХ .....	3
ПРОГРАММА СОРЕВНОВАНИЙ .....	3
ПЕРЕЧЕНЬ НОМИНАЦИЙ.....	3
КОММЕНТАРИИ К КАЖДОЙ НОМИНАЦИИ .....	4
УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ. ВАЖНО ЗНАТЬ!.....	6
ПОДАЧА ЗАЯВОК И ОПЛАТА РЕГИСТРАЦИОННОГО ВЗНОСА .....	7
СУДЕЙСТВО И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ.....	8
КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА.....	9
РАСПИСАНИЕ .....	10

## О СОРЕВНОВАНИЯХ

Конкурс «Сладкая жизнь» проводился уже 7 раз и был направлен на повышение уровня мастерства полупрофессиональных кондитеров. В 2016 году конкурс прошёл в Республике Казахстан (г. Алмата) и приобрёл статус международных соревнований.

Каждый раз количество участников варьировалось от 30 до 60 человек.

Тематики предыдущих конкурсов: русский новый год, светлая пасха, любимый мультфильм, праздник, фантазия, национальные традиции, русская зима.

Уровень участников с каждым годом растёт и «Сладкая жизнь» 2018 года пройдёт среди трёх категорий участников:

- полупрофессиональные кондитеры (любители)
- профессиональные кондитеры
- повара/шеф-повара

### Оргкомитет соревнований:

Мария Пьяных, тел.: 8 (495) 637-94-40, доб. 150

e-mail: [m.belkina@pir.ru](mailto:m.belkina@pir.ru)

## ПРОГРАММА СОРЕВНОВАНИЙ

### ПЕРЕЧЕНЬ НОМИНАЦИЙ

- СЖ1: Десерт на тарелке
- СЖ2: Свежая выпечка и комплименты к кофе и чаю
- СЖ3: Торт для ребёнка
- СЖ4: Торт для мужчины
- СЖ5: Торт на день рождения
- СЖ6: Любовный торт
- СЖ7: Самый необычный свадебный торт

Участники представляют готовые композиции или кулинарные изделия **на тему выбранной номинации**. Все работы должны быть выполнены в современных техниках и обладать максимальной инстаграммностью (фотогеничность для выкладывания в социальных сетях). При выполнении конкурсной работы необходимо учитывать, что каждая работа рассчитана на современного заказчика. Запрещается наличие рекламных надписей и других видов рекламы в композиции до окончания судейства.

- **Выставочное место** для всех номинаций **80x80 см**, высота не ограничена
- В качестве места под работу предоставляется тумба, стен для крепления декора не предусмотрено. **Крепить что-либо на стены музея строго запрещено!** За порчу имущества музея налагается штраф.
- **Работы меняются каждый день**, выставляются и снимаются с экспозиции строго **согласно расписанию**. Конкурсная работа находится в экспозиции 8-9 часов.
- В случае если работы не убираются до указанного в условиях времени, Организаторы имеют право их убрать и распорядиться ими по собственному усмотрению.
- Экспозиции могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую гармоничную композицию и **соответствовать заявленной тематике**.
- Выставляемые работы должны быть подготовлены к длительной экспозиции. В случае если изделие потеряло внешний вид, Оргкомитет имеет право снять его с выставки.

- Если вам необходима дополнительная подсветка, продумайте альтернативные источники энергии (батарейки, аккумуляторы), розеток в зоне соревнований не предусмотрено.

#### **График выполнения задания:**

Оформление экспозиции – 05 - 07 июня 08.00 - 10.00

Оценка работ членами жюри – 05 - 07 июня 10.00 -12.00

Снятие экспозиции – 05 - 07 июня 16.00-18.00

## **КОММЕНТАРИИ К КАЖДОЙ НОМИНАЦИИ**

### **СЖ1: Десерт на тарелке**

**Тема: современная подача десерта**

Выставляется **целостная композиция из 4 разных видов десертов по 2 каждого вида:**

- четыре разных эксклюзивных десерта на тарелках, в индивидуальной подаче

Композиция должна быть «продающей», т.е. построенной так, чтобы изделия захотелось купить, глядя на композицию или её фотографию в социальной сети. Композиция обязательно сопровождается **соответствующей теме скульптурой. Скульптура должна быть изготовлена из съедобных натуральных ингредиентов** (ограничений по размеру нет).

Десерты выставляются в холодном виде. Каждая порция - с расчетом на одного человека. Практичная и современная подача является обязательным условием. Все десерты должны быть подготовлены к длительной экспозиции в тёплом помещении (покрыты ланспегом).

Образцы на пробу допускаются, но оцениваться не будут. Образцы на пробу не желируются!

К каждому виду десерта должна быть предоставлена технологическая карта.

### **СЖ2: Выпечка и комплименты к чаю**

**Тема: свободная тема**

Выставляется **целостная композиция из 4 разных видов:**

- Шоколадные сладости (батончики, конфеты, буше и др.) к чаю: 8 шоколадных изделий одного вида
- Сладкая выпечка (капкейки, фруткейки, пирожки, бриоши и др.) к чаю: 8 штук одного вида
- Слоёная выпечка (дрожжевая или бездрожжевая, круассаны и др.) к чаю: 8 штук одного вида
- Сладости (маршмэллоу, зефир, макаронс и др.) к чаю: 8 штук одного вида

Композиция должна быть «продающей», т.е. построенной так, чтобы изделия захотелось купить, глядя на композицию или её фотографию в социальной сети.

Изделия выставляются в холодном виде. Каждая порция – с расчетом на одного человека. Практичная и современная подача является обязательным условием. Все изделия должны быть подготовлены к длительной экспозиции в тёплом помещении.

Образцы на пробу допускаются, но оцениваться не будут.

К каждому виду изделия должна быть предоставлена технологическая карта.

### **СЖ3: Торт для ребёнка**

Выставляется готовый торт не менее 2 ярусов. Высота не ограничена. Торт должен быть оформлен дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть игрушки, цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и

декорации должны составлять единую гармоничную композицию и **соответствовать заявленной тематике**. Композиция должна быть целостной и «продающей», т.е. построенной так, чтобы изделия захотелось купить, глядя на композицию или её фотографию в социальной сети.

Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или из других подходящих материалов. **Не допускается** использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике и поддерживающих конструкций. Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом – для дегустации).

**Тема должна чётко прослеживаться!** Чтобы сразу было видно, что это за событие.

#### **СЖ4: Торт для мужчины**

Угодить женщине просто – воздушные цветы, ягодки, нежные кружева... А вот что делать, когда праздник у мужчины, и заказчик хочет торт?

Выставляется готовый торт **не менее 2 ярусов**. Высота не ограничена. Торт должен быть оформлен дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть часы, карты, цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую гармоничную композицию и **соответствовать заявленной тематике**. Композиция должна быть целостной и «продающей», т.е. построенной так, чтобы изделия захотелось купить, глядя на композицию или её фотографию в социальной сети.

Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или из других подходящих материалов. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике и видимых глазу поддерживающих конструкций. Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом – для дегустации).

**Тема должна чётко прослеживаться!** Чтобы сразу было видно, что это за событие.

Торты эротического содержания к экспозиции не допускаются!

#### **СЖ5: Торт на день рождения**

Это должен быть самый незабываемый праздник, в центре которого, конечно же, именинный торт.

Выставляется готовый торт **не менее 2 ярусов**. Высота не ограничена. Торт должен быть оформлен дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую гармоничную композицию и **соответствовать заявленной тематике**. Композиция должна быть целостной и «продающей», т.е. построенной так, чтобы изделия захотелось купить, глядя на композицию или её фотографию в социальной сети.

Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или из других подходящих материалов. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике и видимых глазу поддерживающих конструкций. Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом – для дегустации).

**Тема должна чётко прослеживаться!** Чтобы сразу было видно, что это за событие.

#### **СЖ6: Любовный торт**

Выставляется готовый торт **не менее 2 ярусов**. Это может быть как классический многоярусный, так и анимационный торт. Высота не ограничена. Торт должен быть оформлен дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны

составлять единую гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике. Композиция должна быть целостной и «продающей», т.е. построенной так, чтобы изделия захотелось купить, глядя на композицию или её фотографию в социальной сети.

Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или из других подходящих материалов. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике и видимых глазу поддерживающих конструкций. Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом – для дегустации).

**Тема должна чётко прослеживаться!** Чтобы сразу было видно, что это за событие.  
Торты эротического содержания к экспозиции не допускаются!

### **СЖ7: Самый необычный свадебный торт**

Выставляется готовый торт не менее 3 ярусов. Это может быть как классический многоярусный, так и анимационный торт. Высота не ограничена. Торт должен быть оформлен дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике. Композиция должна быть целостной и «продающей», т.е. построенной так, чтобы изделия захотелось купить, глядя на композицию или её фотографию в социальной сети.

Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или из других подходящих материалов. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике и видимых глазу поддерживающих конструкций. Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом – для дегустации).

**Тема должна чётко прослеживаться!** Чтобы сразу было видно, что это за событие.

## **УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ. ВАЖНО ЗНАТЬ!**

- Принять участие в конкурсе «Сладкая жизнь» может любой профессиональный или полупрофессиональный кондитер, а также повар или шеф-повар, имеющий опыт изготовления кондитерских изделий на предприятии или выполняющий заказы дома. Опыт работы в кондитерском искусстве от 3 лет.
- Отправка заявки на участие автоматически означает, что вы ознакомились с Правилами соревнований и согласны с правилами и условиями проведения конкурса и Мероприятия.
- Участник – это лицо, подавшее заявку и оплатившее регистрационный взнос. **До внесения денежных средств на счёт Оргкомитета лицо, подавшее заявку, участником не считается.**
- Участники обязаны сообщать Организатору обо всех изменениях в информации о месте работы, адресе или контактной информации. Оргкомитет вправе аннулировать заявку участника, если с ним нет возможности связаться.
- **Все участники выступают, выставляют и убирают свои изделия строго согласно расписанию выбранного класса.** Расписание индивидуальных выступлений в боксах для каждого участника составляется организаторами и направляется дополнительно в «Информационном пакете участника».
- «Информационный пакет участника» – это пакет документов, который высылается каждому участнику на электронную почту, указанную в заявке. Информационный пакет содержит всю необходимую для участника информацию. Оргкомитет начинает рассылать пакет за две недели до начала соревнований.
- **Если вы не получили «Информационный пакет участника» до 21 мая, обратитесь в Оргкомитет!**

- **Участники обязаны выступать в профессиональной одежде.** Допускается наличие спонсорских шевронов на одежде.
- Продукты, посуда, инвентарь, декор и прочие атрибуты обеспечиваются участниками самостоятельно.
- **Работы меняются каждый день, выставляются и снимаются с экспозиции строго согласно расписанию.**
- Экспозиции могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Декорация стола не является составной частью зачетных композиций, но производит лучшее впечатление.
- Садиться на предоставляемые экспозиционные места запрещено! Рекомендуем убедиться в прочности конструкции перед выставлением работ.
- **Неявка на соревнования без предупреждения может послужить причиной отклонения Оргкомитетом заявок на участие в будущем.** Если причиной неявки послужила экстренная ситуация, рекомендуем уведомить Оргкомитет по факту.
- Все работы должны сопровождаться «карточкой участника». «Карточка участника» предоставляется Оргкомитетом в день соревнований. Участник самостоятельно заполняет карточку. Карточки должны находиться рядом с работой или рабочим местом. Во время судейства запрещается располагать рядом с работами и экспонатами рекламные материалы. После судейства участник может дополнить экспозицию работы собственной табличкой или другими атрибутами (по желанию).
- Композиции и изделия в арт-классе предполагают индивидуальный творческий подход. **Выставляемая работа должна быть подготовлена к экспозиции на срок, указанный в условиях класса.** Участники должны стремиться к максимально гармоничному сочетанию идеи, цветовой гаммы и высокопрофессиональному исполнению каждого изделия.
- **УЧАСТНИК во время всего Конкурса (включая дни прибытия и отъезда) несет полную материальную ответственность за предоставленное ему в пользование имущество для выступления.** В случае повреждения или уничтожения предоставленного имущества участник в течение 3 (трех) дней с момента нанесения ущерба обязан компенсировать его в размере, определенном двусторонним Актом причинения ущерба.
- Технологические карты к изделиям заполняются на русском языке печатными буквами или на компьютере.
- Участник должен соблюдать Общие правила соревнований и Мероприятия. **Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время выставки!**
- Замена участников может производиться не позднее, чем за две недели до начала мероприятия. В случае замены Оргкомитет не гарантирует своевременное оформление документации и размещение данных участника в информационных изданиях.
- Организаторы имеют право аннулировать, исправить или добавить любое правило. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок в любом из классов и внесения изменений в формулу соревнований.
- **Каждому участнику присваивается личный регистрационный номер. Он сообщается участнику дополнительно при рассылке «Информационного пакета участника».**

## ПОДАЧА ЗАЯВОК И ОПЛАТА РЕГИСТРАЦИОННОГО ВЗНОСА

**Срок подачи заявок на участие - до 16 мая 2018 года.**

В заявке в графе напротив выбранной номинации необходимо поставить количество работ, планируемых к выставлению на конкурс в данной номинации.

Пример:

Птифуры	1
Шоколатье	2

Заполненная анкета-заявка направляется в Оргкомитет по электронной почте.

e-mail: [m.belkina@pir.ru](mailto:m.belkina@pir.ru) (Мария Белкина), т/ф. +7 (495) 637-94-40, доб. 150.

**Внимание!!!** Если вы отправили заявку и не получили подтверждения ее наличия в Оргкомитете в течение 2 рабочих дней, в обязательном порядке свяжитесь с менеджером проекта и уточните, поступила ли заявка в Оргкомитет.

Форма анкеты-заявки прилагается к данному документу, а также её можно скачать на официальном сайте соревнований [www.cookchamp.ru](http://www.cookchamp.ru) в разделе конкурса «Сладкая жизнь» (раздел для любителей). Вместе с анкетой-заявкой необходимо направить в Оргкомитет фото со своим блюдом/ работой, отражающим уровень вашего мастерства (изделий, композиций, блюд, выполненных ранее по теме выбранного класса).

**Внимание!!!** Оргкомитет оставляет за собой право не рассматривать заявку, если она заполнена неправильно или не полностью (в случае отсутствия данных по какому-либо из пунктов, необходимо ставить прочерк). Обращаем ваше внимание, что данные заявки используются для материалов выставки и соревнований, а также могут размещаться на сайте.

**В случае набора участников раньше указанного срока Оргкомитет останавливает прием и рассмотрение заявок.** В случае заинтересованности в участии Организаторы рекомендуют не затягивать отправку заявок в Оргкомитет.

## **Регистрационный взнос:**

# **1 конкурсная работа – 2000 руб.**

*Каждая номинация регистрируется и оплачивается отдельно.*

*В случае выставления нескольких работ в одной номинации, каждое изделие оплачивается и оценивается отдельно.*

Оплата регистрационного взноса осуществляется по счету-договору, выставяемому Оргкомитетом на основании утвержденной заявки. Список утвержденных номинаций указывается в счете-договоре. Участник считается официально зарегистрированным после поступления денежных средств на расчетный счет Оргкомитета.

**Оплата счета означает согласие Участника / Плательщика со всеми правилами и условиями соревнований, прописанными в формуле.**

В случае отказа от участия в соревнованиях регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов).

При опоздании участника на выступление в соревнованиях, денежные средства, перечисленные за участие в соревнованиях, не возвращаются. Работа, выставленная после окончания судейства, не оценивается.

При отмене класса в соревнованиях, денежные средства, перечисленные за участие в соревнованиях, возвращаются на расчетный счет Участника.

## **СУДЕЙСТВО И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

Судейство соревнований осуществляет бригада жюри специалистов и экспертов отрасли. Члены жюри будут представлены участникам перед началом судейства 05июня 2018 г.



Участники по результатам выступлений в классах награждаются золотыми, серебряными, бронзовыми медалями и дипломами Конкурса. Партнёры могут предоставить ценные призы победителям или наиболее понравившимся им участникам.

Награждение призеров по результатам выступления проходит на церемонии награждения (график и место награждений будут высланы в «Информационном пакете участника»).

Результаты выступлений оглашаются на церемонии награждения 07 июня 2018г.

**Чтобы забрать выигранную награду, участник (или его представитель) должен присутствовать на церемонии награждения. Награды необходимо принимать в профессиональной одежде.** Участник, не получивший награду на церемонии, должен обратиться в Оргкомитет соревнований и забрать ее самостоятельно. О причинах невозможности присутствовать на церемонии награждения обязательно необходимо заранее сообщить в Оргкомитет.

В случае серьезной полемики по поводу правил или проблем, не указанных в правилах и Формуле соревнований, ситуацию рассмотрят судьи и/или Организационный комитет, и будет принято окончательное решение.

Призеры определяются в каждой номинации по количеству набранных баллов. Изделия/работы/композиции будут оцениваться по 100-бальной системе (за одно изделие). Максимум 100 баллов за изделие/работу/композицию.

90-100 баллов - золотая медаль и Диплом Конкурса  
80-89 баллов - серебряная медаль и Диплом Конкурса  
70-79 баллов - бронзовая медаль и Диплом Конкурса  
55-69 баллов - диплом Конкурса

## **КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА**

Судейство соревнований осуществляет бригада экспертов по следующим критериям:

- Техника и сложность выполнения.  
Уровень сложности выполнения работы будет оцениваться с точки зрения художественного таланта автора работы, времени, затраченного на выполнение работы и оригинальности идеи.
- Вкус. Для позиций, где прописано предоставить образцы на дегустацию.
- Мастерство использования материалов (ингредиентов)/Выполнение  
Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).
- Художественное исполнение/ Креативность  
Согласно этическим и эстетическим нормам, общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим.
- Общее впечатление, презентация. Рекламный эффект/Стимулирование продаж  
Оценивается новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден.
- Мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов.
- Расположение компонентов / Подача. Образцовая подача на тарелке с целью обеспечить удобство обслуживания, не перегруженное блюдо, в том числе с точки зрения элементов декора.

## РАСПИСАНИЕ

<b>Дата</b>	<b>Основные события</b>	<b>Время</b>
05 июня	Выставление работ. Встреча и знакомство с жюри Конкурса. Судейство. Снятие работ с экспозиции.	08.00 – 10.00 10.00 – 10.15 10.15 – 12.00 16.00 – 18.00
06 июня	Выставление работ. Встреча и знакомство с жюри Конкурса. Судейство. Снятие работ с экспозиции.	08.00 – 10.00 10.00 – 10.15 10.15 – 12.00 16.00 – 18.00
07 июня	Выставление работ. Встреча и знакомство с жюри Конкурса. Судейство. Церемония награждения. Снятие работ с экспозиции.	08.00 – 10.00 10.00 – 10.15 10.15 – 12.00 14.00 – 15.00 15.00 – 16.00

© ЗАО «ПИР Групп», 2005-2013

© ООО «ПИР Экспо», 2013 - 2018

© Центр кулинарного мастерства Эксклюзив, 2005-2007

© Академия кулинарного искусства Эксклюзив, 2008-2018

Все права защищены. Всякое использование материалов в проведении соревнований и в печатных либо электронных СМИ возможно только с письменного разрешения.

При использовании во время выступлений каких-либо товарных знаков, логотипов или иных объектов интеллектуальной собственности, ответственность за наличие прав на их использование несет Участник. В случае предъявления к Участнику каких-либо претензий третьих сторон, связанных или сопряженных с нарушением интеллектуальной собственности, участник самостоятельно и за свой счет разрешает все возникшие проблемы.