



15 ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

В рамках международного выставочного проекта PIR Expo
г. Москва, МВЦ «Крокус Экспо»
09 – 12 октября 2017 г.

Формула соревнований

Даты проведения	09 - 12 октября 2017 года
Место проведения	Международный Выставочный Центр «Крокус Экспо» Россия, Московская область, Красногорский район, г. Красногорск, ул. Международная, д. 16 (ст.м. Мякинино) в рамках 20 Международного выставочного проекта PIR Expo
Организатор	Международный выставочный проект PIR Expo
Соорганизатор	Академия Кулинарного Искусства Эксклюзив
Поддержка	Федерация Рестораторов и Отельеров Национальная Гильдия Шеф-поваров
Участники	К участию приглашаются: Индивидуальные участники (кондитеры)
Регистрационный взнос	Участие в соревнованиях платное. Центральная площадка – Работа из шоколада – 2 500 руб. (за композицию) Арт-класс – 2 500 руб. (за 1 конкурсную работу) Candy Bar – 3000 руб. (за участие)
Жюри	Известные российские эксперты и профессионалы отрасли
Награды	Во всех видах программы призёры награждаются золотыми, серебряными, бронзовыми медалями и дипломами Чемпионата по результатам выступлений в классах
Программа	Работа из шоколада (центральная экспозиция) Арт-класс Candy Bar (сладкий стол)
Срок подачи заявок	До 10 сентября 2017 г.
Оргкомитет	Работа с участниками и жюри – Мария Белкина, e-mail: m.belkina@pir.ru , тел. +7 (495) 637-94-40, доб. 150 Официальный сайт соревнований: www.cookchamp.ru Официальный сайт выставки: www.pirexpo.com

Оглавление

О СОРЕВНОВАНИЯХ	3
ПРОГРАММА СОРЕВНОВАНИЙ	3
НОМИНАЦИИ.....	3
КОММЕНТАРИИ К НОМИНАЦИЯМ	5
РАБОТА ИЗ ШОКОЛАДА.....	5
АРТ-КЛАСС:.....	5
SANDY BAR (СЛАДКИЙ СТОЛ).....	6
УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ. ВАЖНО ЗНАТЬ!.....	7
ПОДАЧА ЗАЯВОК И ОПЛАТА РЕГИСТРАЦИОННОГО ВЗНОСА	8
СУДЕЙСТВО И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ.....	10
КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА	11
РАСПИСАНИЕ	11

О СОРЕВНОВАНИЯХ

Чемпионат России по кулинарии и сервису – это престижные соревнования среди профессиональных кулинаров из России и стран СНГ.

Впервые Чемпионат России прошел в 2000 году. С тех пор участие в нем приняли более 10 000 профессиональных поваров и кондитеров.

Соревнования проходят при поддержке Федерации Рестораторов и Отельеров и Национальной Гильдии Шеф-поваров, соорганизатором мероприятия выступает Академия Кулинарного Искусства «Эксклюзив».

PIR Expo 2017 пройдет под девизом «новое поколение». Надеемся, что участие в соревнованиях будет для вас полезным и приятным, а мы увидим в вашем лице кондитеров нового поколения.

Чемпионат 2017 года включает в себя:

- Экспозицию работ из шоколада, Арт-класс и Candy Bar (сладкий стол)
Экспозиция готовых работ на заданную тему. Работы меняются ежедневно.

- Тематические соревнования:
 - Территория бургеров
Соревнования среди профессиональных поваров, специализирующихся на приготовлении бургеров.

 - Чемпионат России по пицце
Соревнования среди пиццайоло в семи номинациях. Участники смогут продемонстрировать не только индивидуальное мастерство и профессионализм, но и командную работу.

Для получения информации по тематическим соревнованиям, обращайтесь в Оргкомитет.

Менеджеры проекта: Мария Белкина и Елена Лачёва, тел.: 8 (495) 637-94-40,

e-mail: m.belkina@pir.ru, cook@pir.ru

ПРОГРАММА СОРЕВНОВАНИЙ

НОМИНАЦИИ

РШ. РАБОТА ИЗ ШОКОЛАДА NEW

На центральной площадке арт-класса будет представлена тематическая экспозиция шоколадных работ, посвященная Чемпионату мира по футболу 2018. Выставка шоколада станет центром притяжения для гостей выставки, воспользуйтесь отличной возможностью показать свой талант!

- 22 смелых и креативных композиции из шоколада от российских шоколатье и кондитеров
- в жюри 3 известнейших кондитера и 3 представителя профильных СМИ
- возможность показать себя на всероссийских соревнованиях, получить советы от профессионалов, погрузиться в неповторимую атмосферу праздника в преддверии главного спортивного события 2018 года

Победитель соревнования получит диплом и медаль Чемпионата России по кулинарии и сервису, а также подарки от партнёров и специальный приз – золотой мяч!

Создадим свою футбольную команду мечты вместе!

АРТ-КЛАСС (D):

Участники представляют готовые композиции или кулинарные изделия **на тему «Чемпионат мира по футболу 2018»** с использованием теста, шоколада, карамели, сахара, круп и других пищевых продуктов. Запрещается наличие рекламных надписей и других видов рекламы в композиции.

- **Выставочное место** для всех номинаций класса D - **80x80 см**, высота не ограничена
- **Работы меняются каждый день, выставляются и снимаются с экспозиции строго согласно расписанию.**
- 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 – 09 - 11 октября 08.00 - 10.00

Оценка работ членами жюри – 09 - 11 октября 10.00 -12.00

Снятие экспозиции – 09 - 11 октября 16.00-18.00

Номинации арт-класса:

D1. Художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции)

D2. Работа из карамели

D3. Работа из марципана и сахара

D4. Сахарные цветы

D5. Анимационный/вылепленный торт

D6. Детский торт

D7. Шоу-торт **NEW**

CANDY BAR (Сладкий стол) (T):

ВОЗМОЖНО КОМАНДНОЕ УЧАСТИЕ В ПАРЕ С ДЕКОРАТОРОМ!!!

Тема сладкого стола – «Футбол. Стол маленького чемпиона». Все изделия должны быть оформлены в соответствии с последними кондитерскими тенденциями детского сладкого стола. В приготовлении конкурсных работ допускается участие помощников, но медаль Чемпионата вручается только основному участнику. **Помощник-декоратор получает**

диплом и памятные призы от организаторов и партнёров при наличии заполненной на него специальной заявки.

Номинации:

T1. Кондитерский стол Candy Bar (экспозиция)

КОММЕНТАРИИ К НОМИНАЦИЯМ

РШ. РАБОТА ИЗ ШОКОЛАДА NEW

Задание номинации:

Художественная композиция из шоколадных скульптур, представленная на площади максимум 76x76 см. Высота не менее 70 см. Обязательно присутствие хотя бы одной человеческой фигуры и футбольного мяча. В дополнение к обязательным в композиции можно использовать другие символы футбольного чемпионата. Не допускается использование каркасов и поддерживающих конструкций, а также лакирование (полировка). Допускается использование пищевых красителей.

- Отдельная экспозиция шедевров из настоящего шоколада **на тему «Футбольная команда мечты».**
- Оценивать работы будут профессиональные кондитеры и представители СМИ.
- **Победители в данной номинации помимо основной награды Чемпионата получат специальный ценный приз от организаторов и партнёров.**

АРТ-КЛАСС:

D1. Художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции)

Композиции могут быть из семян, специй, в том числе соли, яичной скорлупы и других съедобных материалов; сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Использование лаков нежелательно.

Разрешается использование поддерживающих конструкций.

D2. Работа из карамели

Декоративные экспонаты должны быть выполнены с использованием не менее 2-х (двух) техник: сахарные формы, ливная, пластичная, суфле-техники. Запрещено использование поддерживающих конструкций.

Максимальная площадь 76x76 см. Высота не ограничена.

D3. Работа из марципана и сахара

Художественная скульптура из марципана или сахара, представленная на площади максимум 46x46 см. Допускается использование каркасов и красителей. Не допускается лакирование (полировка).

D4. Сахарные цветы

Выставляется съедобный цветочный букет или композиция из 4-х (четырех) различных видов цветов, не менее 3-х (трех) штук в каждом виде. Цветы должны быть представлены на подходящем композиции фоне, в роли которого может выступать стенд, контейнер или настенная тарелка. Разрешается использование искусственных стебельков, тычинок из проволоки. Без ограничений по размеру. Тема «Букет чемпиону»

D5. Анимационный/ вылепленный торт

Допустимые размеры основания торта 76x76см.

Все элементы декорации торта, за исключением основания (пьедестала) должны быть изготовлены из съедобных материалов. Допускается использование каркасов. Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом).

D6. Детский торт

Выставляется готовый торт весом не менее 3 кг. Допустимые размеры основания торта 76x76см. Высота не ограничена. Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом). Стиль, покрытие и украшения по выбору участника: сахарная паста, королевская глазурь, шоколад, карамель, пастилаж и другие подходящие материалы. Запрещено использование макетов. Можно использовать только съедобные материалы! К выставленному торту необходимо предоставить технологическую карту. Тема футбола должна присутствовать обязательно.

D7. Шоу-торт NEW

На площади 76x76см. выставляется шоу-торт не менее 3 кг. 3 яруса обязательно должны быть съедобными, каждый ярус должен быть разрезан и подан для дегустации. Остальные ярусы могут быть макетом. Стиль, покрытие и украшения по выбору участника: сахарная паста, королевская глазурь, шоколад, карамель, пастилаж и другие подходящие материалы. Разрешены поддерживающие конструкции. К выставленному торту необходимо предоставить технологическую карту. Оценивается творческий и креативный подход.

CANDY BAR (СЛАДКИЙ СТОЛ)

Класс T1. Кондитерский стол Candy Bar (экспозиция)

Выставляется экспозиция на 12 (двенадцать) человек. **Тема – «Футбол. Стол маленького чемпиона» (все изделия должны быть оформлены в соответствии с последними кондитерскими тенденциями детского сладкого стола).** Размер стола 2 x 1 м. Верхнее оформление и элементы декора – на усмотрение участников, согласно теме (драпировка, аксессуары декора, подставки и др.). Все уточнения по размерам и деталям стола будут представлены дополнительно в информационном пакете участника. Все изделия должны соответствовать теме, быть безопасными для детей и должны быть подготовлены к длительной экспозиции.

Программа стола:

1. Артистическая работа из любого материала, без ограничений высоты, соответствующая заданной тематике.
2. Торт, минимум 2 (два) яруса, без каркаса. Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом).
3. Индивидуальные пирожные (до 80 г). Выставляется 1 вид - 12 штук.
4. Конфеты ручной работы. Выставляется 2 вида по 12 штук.
5. Сладости (на усмотрение участников). Можно приготовить печенье, пряники, меренги, маршмеллоу, нугу и др. Выставляется 1 вид - 12 штук.
6. Выпечка к чаю/ кофе: мафины, булочки, дрожжевая выпечка. Выставляется 1 вид – 12 штук.

На отдельной тарелке/блюде для дегустации жюри должны быть выставлены по 13-му экземпляру каждого вида изделий, представленных на столе (к пунктам №3-№6)

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ. ВАЖНО ЗНАТЬ!

- Принять участие в 15 Чемпионате России по кулинарии и сервису может любой кондитер, **имеющий профильное образование и опыт работы на предприятиях общественного питания.**
- Отправка заявки на участие автоматически означает, что вы ознакомились с Формулой Чемпионата и согласны с правилами и условиями проведения соревнований и выставки.
- 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 три недели до начала соревнований.
- **Если вы не получили «Информационный пакет участника» до 30 сентября, обратитесь в Оргкомитет!**
- **Участники обязаны выступать в профессиональной одежде** (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь) с нашитыми спонсорскими шевронами. Спонсорские шевроны предоставляются Организаторами за 1 день до первого дня соревнований (08 октября перед Оргсобранием участников). Участники без спонсорских нашивок к соревнованиям не допускаются.
- Продукты, посуда, инвентарь, декор и прочие атрибуты обеспечиваются участниками самостоятельно, если иное не прописано в описании конкретного класса.
- **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 постфактум.
- Все работы должны сопровождаться «карточкой участника». «Карточка участника» предоставляется Оргкомитетом за день до 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 Чемпионата (включая дни прибытия и отъезда) несет полную материальную ответственность за предоставленный инвентарь, нагревательное оборудование, столы и иное, предоставленное ему в пользование, имущество для выступления, в размере балансовой стоимости предоставленного имущества.** 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.
- Все выступления в классах (кроме артистических работ) должны сопровождаться технологической картой (форма прилагается к «Информационному пакету участника»). Карты должны находиться рядом с блюдом/изделием, выставленным для жюри. Технологические карты заполняются на русском языке печатными буквами или на компьютере.
- Участник должен соблюдать Общие правила соревнований и выставки. **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 10 сентября 2017 года.

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

Пример:

Торт свадебный	1
Художественное изделие из пищевых продуктов	3

Заполненная анкета-заявка направляется в Оргкомитет по электронной почте.
e-mail: 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 в разделе Чемпионата России по кулинарии и сервису.

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:

Работа из шоколада – 2500 руб. (за 1 конкурсную композицию)

Арт-класс – 2 500 руб. (за 1 конкурсную работу)

Candy Bar – 3000 руб. (за участие)

Каждый класс регистрируется и оплачивается отдельно.

В случае выставления нескольких работ в одном классе, каждое изделие оплачивается и оценивается отдельно.

Оплата регистрационного взноса осуществляется по счету-договору, выставяемому Оргкомитетом на основании утвержденной заявки. Список утвержденных классов 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 Чемпионате, не возвращаются. Работа, выставленная после окончания судейства, не оценивается.

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

СУДЕЙСТВО И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

Судейство соревнований осуществляют бригады жюри специалистов и экспертов отрасли. Члены жюри будут представлены участникам на организационном собрании 08 октября. Состав судейских бригад можно посмотреть на сайте www.cookchamp.ru за неделю до соревнований.

Участники по результатам выступлений в классах награждаются золотыми, серебряными, бронзовыми медалями и дипломами Чемпионата.

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

Результаты выступлений участники могут посмотреть на стенде Оргкомитета на следующий день после выступления.

Участники, получившие наградной «Диплом», получают его в Оргкомитете во второй половине дня на следующий день после выступления, а также в последующие дни соревнований.

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 в дни выставки и забрать ее. 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 каждом классе 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 Чемпионата

80-89 баллов - серебряная медаль и Диплом Чемпионата

70-79 баллов - бронзовая медаль и Диплом Чемпионата

КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

Арт-класс

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.
- 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.

Общие критерии судейства для практических классов категории Т:

- Презентация / инновация: оценивается аппетитность блюда, размер порции, современный стиль.
- Композиция: сбалансированность с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность
- Вкус: вкус и аромат в сочетании со всеми использованными ингредиентами, блюдо должно быть легко усваиваемым и аппетитным.
- Правильное профессиональное приготовление: правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кулинарными тенденциями.
- 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

15 Чемпионат России по кулинарии и сервису продлится 5 дней по следующей схеме:

Дата	Основные события	Время
08 октября	Организационное собрание участников, осмотр зон соревнований	16.00-18.00
09 октября	Время работы выставки	8.00-18.00
	Выставление работ	08.00-10.00
	Снятие работ с экспозиции	16.00-18.00
10 октября	Время работы выставки	8.00-18.00
	Выставление работ	08.00-10.00

	Снятие работ с экспозиции	16.00-18.00
11 октября	Время работы выставки Выставление работ Снятие работ с экспозиции	8.00-18.00 08.00-10.00 16.00-18.00
12 октября	Время работы выставки Церемония награждения	10.00 – 16.00 12.00 – 14.00 Время будет указано дополнительно в «Информационном пакете участника»

© ЗАО «ПИР Групп», 2005-2013

© ООО «ПИР Экспо», 2013 - 2017

© Центр кулинарного мастерства Эксклюзив, 2005-2007

© Академия кулинарного искусства Эксклюзив, 2008-2017

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.