

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem umowy, zwanym dalej „Zamówieniem”, jest sukcesywne świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez komórki organizacyjne Centrali Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.
2. Realizacja Zamówienia odbywać się będzie na rzecz Centrali KOWR w siedzibie przy ul. Karolkowej 30 lub w biurze KOWR przy ul. Inflanckiej 4, lub innym miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego na terenie m.st. Warszawa.

§ 2

Warunki realizacji przedmiotu Umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać Zamówienie zgodnie ze *Szczegółowym Opiszem Przedmiotu Zamówienia*, stanowiącym **Załącznik nr 1** do Umowy (zwanym dalej „*Szczegółowym Opiszem Przedmiotu Zamówienia*”), *Ofertą Wykonawcy*, której wzór stanowi **Załącznik nr 2** do Umowy (zwaną dalej „*Ofertą Wykonawcy*”), oraz zgłaszanymi przez Zamawiającego jednostkowymi *Zleceniami*, których wzór stanowi **Załącznik nr 3** do Umowy (zwaną dalej „*Zleceniami*”, bądź „*Zleceniem*”).
2. Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego, na podstawie *Zleceń* zgłaszanych każdorazowo Wykonawcy przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać Zamówienie z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru działalności gospodarczej prowadzonej przez Wykonawcę.
4. W siedzibie Zamawiającego podczas wykonywania każdorazowego *Zlecenia* Wykonawca zobowiązany jest stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego w zakresie przepisów porządkowych i przeciwpożarowych.
5. Zakres i termin wykonania każdorazowego *Zlecenia*, w tym w szczególności rodzaj i ilość zamawianych na spotkanie usług cateringowych, Zamawiający zgłasza Wykonawcy, w formie pisemnej na adres lub pocztą elektroniczną na adres, nie później niż na godzin przed terminem rozpoczęcia spotkania. Wykonawca potwierdzi otrzymanie *Zlecenia* w terminie nie późniejszym niż 3 godziny po otrzymaniu go od Zamawiającego za pomocą poczty elektronicznej na adres
6. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego realizowania obsługi cateringowej zgłoszonej przez Zamawiającego, w terminie nie późniejszym niż na:

- [maximum 24] godziny przed terminem rozpoczęcia spotkania (do 20 osób),
- [maximum 36] godziny przed terminem rozpoczęcia spotkania (od 21 do 100 osób),
- [maximum 60] godziny przed terminem rozpoczęcia spotkania (od 101 do 200 osób),
- [maximum 72] godziny przed terminem rozpoczęcia spotkania (powyżej 200 osób).

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia w każdorazowym *Zleceniu* tylko wybranych usług cateringowych spośród wymienionych w *Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia*. W każdym przypadku wynagrodzenie należne Wykonawcy będzie ustalane na podstawie zleconych i faktycznie wykonanych usług cateringowych - zgodnie z cennikiem zawartym w *Ofercie Wykonawcy*.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania *Zlecenia* lub zmiany jego terminu, bez prawa Wykonawcy do wynagrodzenia i odszkodowania, najpóźniej na 12 godzin przed terminem rozpoczęcia spotkania, za pomocą poczty elektronicznej na adres Wykonawcy, o którym mowa w § 10 ust. 1 pkt 2.
9. Zamawiający ma prawo zmienić rodzaj lub ilość zamawianych usług cateringowych lub liczbę osób biorących udział w spotkaniu, nie później niż na 12 godzin przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, za pomocą poczty elektronicznej na adres Wykonawcy, o którym mowa w § 10 ust. 1 pkt 2.
10. W przypadku zachowania terminu, o którym mowa w ust. 8, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wyłącznie za rodzaj i ilość zamawianych usług cateringowych zgłoszonych w trybie zmiany.

§ 3

Potwierdzenie wykonania umowy

1. Potwierdzeniem wykonania Zamówienia będzie *Protokół odbioru realizacji zlecenia* w odniesieniu do każdego jednostkowego *Zlecenia* sporządzony i podpisany bez uwag, przez przedstawicieli obu stron, którego wzór stanowi **Załącznik nr 4** do Umowy, zwany dalej („Protokołem”)
2. Zastrzeżenia do wykonania przez Wykonawcę *Zlecenia* Zamawiający zgłosi w *Protokole odbioru realizacji zlecenia*, jeżeli stwierdzi, że zostało ono wykonane w sposób nienależyty lub niezgodny z uzgodnieniami Stron wynikającymi z treści: Umowy, *Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia*, *Ofercy Wykonawcy*, jednostkowego *Zlecenia*, w szczególności poprzez: nieterminową realizację *Zlecenia*, dostarczenie złej jakości potraw lub nieestetycznego przygotowania usługi cateringowej.
3. W przypadku zastrzeżeń w wykonaniu jednostkowego *Zlecenia*, zgłoszonych w *Protokole odbioru realizacji zlecenia*, Zamawiający potrąca z należnego Wykonawcy wynagrodzenia karę umowną określoną w § 5 ust. 1.

§ 4

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Za wykonanie całości Umowy Strony ustalają wynagrodzenie maksymalne w wysokości PLN brutto (**słownie zł:**), zgodnie z cennikiem zawartym w *Ofercie Wykonawcy*. Ceny jednostkowe podane w *Ofercie Wykonawcy* pozostają niezmiennie przez cały okres obowiązywania Umowy.
2. Podstawą wystawienia przez Wykonawcę faktury za wykonane jednostkowe *Zlecenie* stanowi *Protokół odbioru realizacji zlecenia*, podpisany bez uwag przez przedstawicieli obu Stron Umowy, zgodnie z § 3 ust. 1 Umowy
3. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego. Jeżeli płatność przypada w sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, za termin płatności uważa się pierwszy dzień roboczy następujący po takim dniu.
4. Zapłata wynagrodzenia za wykonane *Zlecenie* nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie 21 dni od daty, odpowiednio:
 - a) doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury, zaakceptowanej przez Zamawiającego (zgodnie z art. 20 ust. 2 i 5 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2019 r., poz. 351), albo
 - b) wysłania Zamawiającemu ustrukturyzowanej faktury elektronicznej za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (PEF) na podstawie ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz.U. poz. 2191).
5. Strony dopuszczają możliwość przesyłania faktur w wersji elektronicznej na adres Zamawiającego: faktura@kowr.gov.pl.
6. Faktury będą wystawiane na: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa, NIP: 527-281-83-55.
7. Zamawiający nie gwarantuje wykonania Zamówienia w wysokości maksymalnego wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1. W przypadku realizacji Zleceń na łączną kwotę mniejszą niż określona w ust. 1, Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia.

§ 5

Kary umowne

1. Za każdy przypadek nienależytego wykonania jednostkowego *Zlecenia* Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 20% wynagrodzenia brutto należnego za dane *Zlecenie*, ustaloną zgodnie z treścią cennika zawartego w *Ofercie Wykonawcy*.
2. Za każdy przypadek niewykonania jednostkowego *Zlecenia*, Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 100% wynagrodzenia brutto

należnego za dane *Zlecenie*, ustaloną zgodnie z treścią cennika zawartego w *Ofercie Wykonawcy*.

3. W przypadku niewykonania przez Wykonawcę obowiązku określonego w § 11 ust. 2, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.
4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających zastrzeżone na jego rzecz kary umowne.
5. Strony uzgadniają, że Zamawiający może dokonać potrąceń naliczonych i należnych mu kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę i do czego upoważnia Zamawiającego, bez potrzeby uzyskiwania pisemnego potwierdzenia.
6. W przypadku 2-krotnego, w okresie obowiązywania umowy naliczenia przez Zamawiającego kary umownej, o której mowa w ust. 1, Zamawiający uprawniony jest do wypowiedzenia umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w § 7 ust. 3.
7. W przypadku wypowiedzenia umowy z przyczyn określonych w ust. 6, Zamawiający może żądać zapłaty kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.

§ 6

Polisa i wpis do rejestru

1. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, stanowiącego **Załącznik nr 5**, na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 500 000,00 PLN (pięćset tysięcy złotych) z zastrzeżeniem, że: okres ubezpieczenia obejmuje okres realizacji całej Umowy. W przypadku wygaśnięcia ww. ubezpieczenia, Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu kolejnego dokumentu potwierdzającego posiadanie przez Wykonawcę ww. ubezpieczenia obejmującego kolejny okres obowiązywania Umowy.
2. Wykonawca winien posiadać w całym okresie realizacji umowy wpis do rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność na podstawie ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252), stanowiący **Załącznik nr 6**.

§ 7

Odstąpienie od Umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić

bezpieczeństwu państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni powzięcia wiadomości, o tych okolicznościach nie ponosząc odpowiedzialności względem Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy.
3. Strony zgodnie oświadczają, iż skutki ewentualnego odstąpienia od Umowy nie niweczą takich instytucji umowy jak: kary umowne, zobowiązanie do zachowania poufności, czy też prawo żądania odszkodowania za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, a także rękojmi z Kodeksu cywilnego.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy należy złożyć drugiej Stronie w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
5. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.
6. Wykonawca może wypowiedzieć Umowę z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia wyłącznie z ważnych powodów.
7. Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadkach:
 - 1) rażącego, zawinionego naruszenia przez Wykonawcę istotnych postanowień Umowy, w szczególności w przypadkach naruszenia zobowiązania do zachowania poufności;
 - 2) dwukrotnego niewykonania zamówienia jednostkowego w ustalonym terminie;
 - 3) dwukrotnego odrzucenia zamówienia jednostkowego bez podania przekonującego uzasadnienia;
 - 4) nieposiadania przez osoby zaangażowane bezpośrednio w przygotowywanie i serwowanie posiłków w ramach świadczenia przedmiotu umowy, aktualnych badań lekarskich, w tym aktualnej książeczki sanitarno-epidemiologicznej oraz przeszkolenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy;
 - 5) nieposiadania aktualnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia;
 - 6) wycofania zatwierdzenia lub wykreślenia z rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność (na podstawie ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
8. W przypadku wypowiedzenia całości lub części Umowy lub jej rozwiązania, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie tę część wynagrodzenia, która odpowiada zleconym i faktycznie wykonanym do dnia wypowiedzenia lub rozwiązania Umowy Zleceniom, potwierdzonym Protokołem, o którym mowa w § 3.

§ 8

Siła wyższa

1. Strony nie będą odpowiedzialne za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z Umowy będących następstwem zdarzenia nadzwyczajnego, zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia, pozostającego poza kontrolą i możliwościami przeciwdziałania Stron, takiego jak w szczególności wybuch wojny, działania terrorystyczne, pożar, powódź, trzęsienie ziemi, skażenie środowiska materiałami promieniotwórczymi lub strajki z wyłączeniem strajku dotyczącego Strony powołującej się na to zdarzenie („siła wyższa”).
2. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o fakcie wystąpienia przypadku siły wyższej, poprzez przedstawienie dokumentacji potwierdzającej wystąpienie oraz wpływ na realizację Zamówienia.

§ 9

Zobowiązanie do zachowania poufności i ochrona danych osobowych

1. Strony zobowiązują się do zapewnienia poufności wszelkich informacji uzyskanych w trakcie realizacji niniejszej Umowy i nie ujawniania ich bez uprzedniej zgody Strony, która jest ich administratorem.
2. Strony zobowiązują się do wykorzystywania informacji, o których mowa w ust. 1 wyłącznie w celu realizacji niniejszej Umowy.
3. Obowiązek zachowania w poufności dotyczy w szczególności informacji prawnie chronionych, do których Strony mogą mieć dostęp w trakcie lub w związku z realizacją Zamówienia, bez względu na sposób i formę ich utrwalenia lub przekazania, o ile informacje takie nie są powszechnie znane, bądź obowiązek ich ujawnienia nie wynika z obowiązujących przepisów, orzeczeń sądów lub decyzji odpowiednich władz.
4. Obowiązkiem zachowania poufności nie jest objęty fakt zawarcia Umowy ani jej treść w zakresie określonym obowiązującymi przepisami prawa.
5. Powyższe zobowiązanie nie dotyczy informacji, które zostały podane do publicznej wiadomości w sposób niestanowiący naruszenia niniejszej Umowy lub są znane Stronie z innych źródeł.
6. Powyższe postanowienia niniejszego paragrafu nie wyłączają postanowień przepisów szczególnych powszechnie obowiązującego prawa, nakładających obowiązek ujawnienia informacji we wskazanym tymi przepisami zakresie.
7. Strony zgodnie oświadczają, że wszelkie dane osobowe przetwarzane przez Strony w związku z realizacją niniejszej Umowy będą przetwarzane w taki sposób i w takim zakresie, w jakim jest to niezbędne do jej realizacji, z zachowaniem zasad określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1), zwanym dalej „RODO”.

8. Wykonawca oświadcza, że spełnił obowiązki informacyjne wynikające z art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu zawarcia i realizacji Przedmiotu Umowy.
9. Zamawiający oświadcza, że spełnił obowiązki informacyjne wynikające z art. 13 RODO wobec swoich pracowników i/lub osób upoważnionych do jego reprezentowania w sprawach związanych z realizacją Umowy.
10. Wykonawca zobowiązuje się do spełnienia w imieniu Zamawiającego obowiązku informacyjnego wynikającego z art. 14 RODO i przekazania osobom upoważnionym do zawarcia Umowy i reprezentowania Wykonawcy lub innym osobom uczestniczącym w jej realizacji, których dane zostaną udostępnione Zamawiającemu, informacji zawartych w **Załączniku nr 7** do Umowy.
11. Wykonawca będący osobą fizyczną/osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą oświadcza, że Zamawiający spełnił wobec niego obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO i zapoznał się z treścią klauzuli informacyjnej dotyczącej przetwarzania jego danych osobowych stanowiącej **Załącznik nr 8** do Umowy (jeżeli dotyczy).
12. W przypadku, gdy w trakcie spotkań, o których mowa w § 1 będą wykonywane przez Zamawiającego zdjęcia i/lub materiały filmowe, które będą rozpowszechniane w celach promocyjno-informacyjnych na stronie internetowej Zamawiającego oraz w różnych mediach (dokumenty, publikacje, profile w mediach społecznościowych itp.), Wykonawca zobowiązuje się do pozyskania od wszystkich osób, które realizować będą Przedmiot Umowy w jego imieniu w zakresie obsługi kelnerskiej, bezterminowe, nieograniczone czasowo ani terytorialnie zgody na wykorzystywanie, rozpowszechnianie i zwielokrotnianie przez Zamawiającego ich wizerunków utrwalonych w trakcie tych spotkań, wszelkimi dostępnymi aktualnie technikami i metodami utrwalania i rozpowszechniania, w tym w formie zdjęć i/lub materiałów filmowych, poprzez publikację w dowolnej formie, za pośrednictwem dowolnego medium, w celach promocyjno-informacyjnych oraz dokumentujących działania Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w zakresie promocji produktów rolnych i żywnościowych, metod ich produkcji, a także systemów jakości produktów rolnych i żywnościowych oraz wsparcia rozwoju współpracy handlowej sektora rolno-spożywczego z zagranicą wynikających z powierzonych KOWR zadań określonych w art. 9 ust. 2 pkt 16) i 17) ustawy z dnia 10 lutego 2017 r. o Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa (Dz. U. z 2018 r. poz. 1154 z późn. zm.)), bez ograniczenia egzemplarzy oraz liczby wydań. Wzór zgody na wykorzystanie wizerunku zawarto w **Załączniku nr 9** do Umowy.

13. Zgody, o których mowa w ust. 12:

- 1) nie mogą naruszać dobór osobistych ani innych praw osób, które realizować będą Przedmiot Umowy w imieniu Wykonawcy, ani niczyich innych;
- 2) zapewniają nieodpłatne korzystanie przez Zamawiającego z wizerunków osób, które realizować będą Przedmiot Umowy w imieniu Wykonawcy, w celach i w sposób określony w ust. 12;
- 3) są nieograniczone w czasie;
- 4) zostaną udostępnione Zamawiającemu na każde żądanie.

14. Informacja dotycząca wykonywania przez Zamawiającego zdjęć lub materiałów filmowych podczas spotkania, a co za tym idzie przetwarzaniu wizerunków osób, które realizować będą Przedmiot Umowy w imieniu Wykonawcy zostanie przekazana Wykonawcy w treści Zlecenia.

§ 10

Osoby wyznaczone do współpracy

1. Do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem Zamówienia, w tym do podpisywania protokołu, o którym mowa w § 3 upoważnia się:

1) ze strony Zamawiającego:

....., tel.:....., e-mail:

....., tel.:....., e-mail:

2) ze strony Wykonawcy:

....., tel.:....., e-mail:

....., tel.:....., e-mail:

2. Zmiana osób, o których mowa w ust. 1, następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony, w tym za pośrednictwem poczty elektronicznej i nie stanowi zmiany treści Umowy.

§ 11

Osoby zatrudnione u Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że osoby zaangażowane bezpośrednio w wykonanie przedmiotu umowy w zakresie świadczenia każdorazowej usługi cateringowej, tj. osoby przygotowujące i serwujące posiłki w siedzibie Zamawiającego w ramach świadczenia Zamówienia, są zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku - Kodeks Pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040), tj. są to osoby zobowiązane do wykonywania za wynagrodzeniem pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę.

2. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązuje się przedstawić Zamawiającemu do wglądu umowy o pracę zawarte z pracownikami wykonującymi Zamówienie w zakresie świadczenia usług cateringowych, tj. osoby przygotowujące i serwujące posiłki w siedzibie Zamawiającego w ramach świadczenia Zamówienia, z zastrzeżeniem, że umowy o pracę będą zanonimizowane i podlegają okazaniu tylko w części niezbędnej do ustalenia istnienia stosunku zatrudnienia i jego wymiaru, tj. możliwe do odczytania będą wyłącznie imię i nazwisko osoby wskazanej w wykazie, dane Wykonawcy lub podwykonawcy, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę oraz wymiar etatu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli osób zaangażowanych bezpośrednio w wykonanie Zamówienia w zakresie świadczenia każdorazowej usługi cateringowej, tj. osób przygotowujących i serwujących posiłki w siedzibie Zamawiającego w ramach świadczenia usług w ramach Zamówienia, w zakresie posiadania aktualnych badań lekarskich, w tym aktualnej książeczki sanitarno-epidemiologicznej oraz przeszkolenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji i wglądu do ww. zaświadczeń przed i po każdorazowym świadczeniu usługi cateringowej.

§ 12

Postanowienia końcowe

1. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania i obowiązuje przez okres 12 miesięcy lub do wyczerpania kwoty określonej w § 4 ust. 1, w zależności od tego, które z tych zdarzeń nastąpi wcześniej.
2. Wszelkie zmiany Umowy z wyłączeniem zmiany w zakresie zmiany osób wyznaczonych do współpracy, o których mowa w § 9, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i muszą być zgodne z art. 144 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843) .
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany Umowy, w szczególności w zakresie konieczności zmiany sposobu wykonania Umowy, o ile zmiana taka jest konieczna w celu prawidłowego wykonania Umowy.
4. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
5. Wszystkie ewentualne spory mogące wyniknąć w związku z realizacją Umowy będą podlegać rozstrzygnięciu przez sąd właściwy miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.
6. Dopuszcza się rozwiązanie Umowy w każdym czasie, za pisemnym porozumieniem Stron.
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.
8. Integralną część Umowy stanowią następujące Załączniki:
Załącznik nr 1 – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia,

Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy,

Załącznik nr 3 – Zlecenie usługi cateringowej,

Załącznik nr 4 – Protokół odbioru.

Załącznik nr 5 – Polisa ubezpieczeniowa,

Załącznik nr 6 – Wpis do rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność,

Załącznik nr 7 – Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania przez Zamawiającego danych osobowych osób upoważnionych do zawarcia Umowy i reprezentowania Wykonawcy oraz osób realizujących Przedmiot Umowy w imieniu Wykonawcy,

Załącznik nr 8 – Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania przez Zamawiającego danych osobowych Wykonawcy będącego osobą fizyczną/osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą (jeżeli dotyczy).

Załącznik Nr 9 – Wzór zgody na przetwarzanie wizerunku.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby

Centrali Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa

I. Opis Przedmiotu Zamówienia:

1. Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas spotkań służbowych organizowanych w Centrali Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.
2. W ramach spotkań, o których mowa w ust. 1, planowane są m.in. spotkania z instytucjami krajowymi i zagranicznymi, szkolenia i konferencje związane z obszarem działania Zamawiającego oraz spotkania okolicznościowe.
3. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego według wzoru Zlecenia.
4. Spotkania, na które dostarczany będzie catering, będą odbywać się w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Karolkowej 30 lub w biurze KOWR przy ul. Inflanckiej 4, lub innym miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego na terenie m.st. Warszawa.
5. W ciągu jednego dnia może odbywać się kilka spotkań o przewidywanej łącznej liczbie osób powyżej 200 jak również spotkania poniżej 10 osób.

II. Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą:
 - 1) cechować się najwyższym poziomem świeżości, charakteryzować się wysoką jakością użytych składników oraz wysokimi walorami smakowymi;
 - 2) cechować się wysoką estetyką, w tym zapachem odpowiednim dla danego rodzaju posiłku, a w przypadku owoców i warzyw nie będą one niedojrzałe lub przejrzałe, nie będą miały obić ani pęknięć;
 - 3) podawane na czystych i nieuszkodzonych naczyniach, posiłki tak ułożone na zastawie, aby tworzyły estetyczną kompozycję (estetyka podania);
 - 4) produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
2. Wykonawca zrealizuje zamówienie uwzględniając:
 - 1) dostęp do sali/miejsca zamówienia – na 2 godziny przed spotkaniem;
 - 2) pełną gotowość – na 30 minut przed realizacją spotkania;
 - 3) sprzątanie – do 2 godzin po zakończeniu spotkania.
3. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną i kelnerską w zakresie ich przygotowania i podania.
4. Wykonawca po zakończeniu każdego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia, tzn. odbierze wszystkie naczynia i sztućce oraz inne

materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie, a także uprzątnię wszystkie nieczystości pozostałe po świadczeniu usługi (w szczególności wyczyści stoły konferencyjne oraz bufetowe będące własnością Zamawiającego).

5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe zabrudzenia, uszkodzenia i zniszczenia w miejscu świadczenia usługi w wyniku nieprawidłowego przygotowania usługi i obsługi spotkania.
6. Zamówienie obejmuje zapewnienie, wraz z obsługą kelnerską usług cateringowych dowolnie wybieranych przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie spośród usług opisanych w poniższej tabeli zawierającej szczegółowy opis usług cateringowych.
7. Wykonawca zapewni obsługę techniczną przed rozpoczęciem spotkania w celu prawidłowego przygotowania spotkania, tj. ustawi stoły, zastawę, potrawy, elementy ozdobne (dekoracje), oświetlenie, urządzenia do podawania potraw itp., oraz obsługę kelnerską na cały czas trwania każdego ze spotkań (co najmniej 1 kelner na każde 20 uczestników spotkania).
8. Wykonawca w ramach obsługi kelnerskiej, w przypadku gdy wymagać tego będą uczestnicy spotkania bądź na zlecenie Zamawiającego, zapewni usługę polania kawy i herbaty.

Szczegółowy opis usług cateringowych:

Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Opis
1.	kawa rozpuszczalna w saszetkach / herbata w saszetkach (odrębnie pakowanych) czarna, zielona i owocowa	1 porcja: 1 saszetka pakowana pojedynczo. Sposób podawania w zależności od wyboru Zamawiającego, w szczególności: 1) w formie gotowego naparu podawanego w termosach Wykonawcy (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników), 2) w formie „luzem” z gorącą wodą w termosach Wykonawcy (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników), 3) w formie „luzem” z zapewnieniem przez Wykonawcę warników z gorącą wodą.
2.	kawa (ziarnista) parzona z ekspresu na bieżąco	1 porcja: 200 ml
3.	kawa (w kapsułkach) parzona z ekspresu na kapsułki	1 porcja: 1 kapsułka
4.	cukier	1 porcja: 1 saszetka min 5 g
5.	cytryna w plasterkach	1 porcja: co najmniej 1 plaster przekrojony na połowę
6.	mleko do kawy	mleko do kawy - podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodą Zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; 1 porcja: co najmniej 10 g
7.	woda mineralna	gazowana i niegazowana do wyboru Zamawiającego, w butelce szklanej bezzwrotnej - e/250ml typu „Cisowianka”, „Muszynianka”, „Staropolanka”, „Ustronianka”, „Krynicyzanka”, „Jurajska”, „Primavera” lub równoważne
8.	ciastka konferencyjne	co najmniej 5 rodzajów np. kruche, kakaowe, z nadzieniem, itp. 1 porcja: co najmniej 5 sztuk na osobę
9.	przekąski kruche wytrawne	paluszki, krakersy itp. 1 porcja: co najmniej 30 g na osobę

Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Opis
10.	świeże owoce	świeże owoce 4 rodzaje do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, nektarynki, morele, truskawki, maliny, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej. Każdorazowo Zamawiający określi sposób podania owoców tzn. przygotowania ich w całości, czy jako owoców filetowanych; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 300 g
11.	zupa	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 3 propozycji; 1 porcja: co najmniej 300 ml;
12.	danie mięsne	danie mięsne podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja: co najmniej 150 g dania danego rodzaju
13.	danie rybne	danie rybne podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja: co najmniej 150 g dania danego rodzaju
14.	danie jarskie	danie jarskie podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja: co najmniej 150 g dania danego rodzaju
15.	dodatek skrobiowy	dodatek skrobiowy podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z ciepłych dodatków skrobiowych, takich jak: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja: co najmniej 150 g jednego rodzaju dodatku
16.	dodatek warzywny	co najmniej dwa rodzaje dodatków warzywnych podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, z takich jak: warzywa gotowane, sałatki, surówki, sałaty; 1 porcja: co najmniej 150 g jednego rodzaju dodatku
17.	kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki“)	np. na pieczywie jasnym, ciemnym, ziarnistym lub na innym rodzaju bazy, z minimum 5 składnikami określanymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, takimi jak: masło, pasty, sery, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; rozmiar 1 kanapki nie mniej niż 6x5 cm, nie większa niż 9x6 cm; 1 porcja: 1 kanapka forma (kształt) kanapki do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu
18.	zestaw soków (100%)	co najmniej dwa rodzaje na spotkanie (2 różne smaki soków) do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu , m.in. z takich soków jak: sok jabłkowy oraz z czarnej porzeczki; 1 porcja: jeden rodzaj soku, co najmniej 250 ml
19.	zimne dodatki Typ 1	zimne przekąski np. babeczki z wytrawnymi nadzieniami, roladki, koreczki itp.; 1 porcja: 1 sztuka danego rodzaju zimnej przekąski
	zimne dodatki Typ 2	kompozycje („deski“) składające się z serów, produktów mięsnych, rybnych; 1 porcja: 1 deska o wadze 500 g Skład do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu
	zimne dodatki Typ 2a	kompozycje z serów, produktów mięsnych, rybnych; 1 porcja: 1 deska o wadze 1 kg Skład do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu
	zimne dodatki Typ 3	przekąski wytrawne typu finger food

Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Opis
20.	świeże pieczywo	zestaw świeżego pieczywa białego lub razowego lub innego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu; 1 porcja: o wadze co najmniej 50 g pieczywa
21.	deser Typ 1	ciasta: co najmniej trzy rodzaje ciast na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu; 1 porcja: 1 sztuka o wadze co najmniej 70 g
	deser Typ 2	mini ciasteczka w papilotach: co najmniej cztery rodzaje drobnych ciasteczek w papilotach „na raz”, o średnicy do 3 cm, do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu słodkie z dodatkami typu kajmak, czekolada, galaretki, dżemy, kremy, świeże owoce lub inne; 1 porcja: 1 sztuka ciasteczka
	deser Typ 3	desery podawane w pucharkach - musy, galaretki, kremy (w ilości co najmniej 150 g na osobę), do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu
	deser Typ 4	deser na bazie jogurtu z dodatkiem świeżych owoców, musów owocowych, musli, nasion zbóż, do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu; 1 porcja: co najmniej 300 g
	deser Typ 5	desery typu finger food
22.	świeże warzywa	świeże warzywa np. seler naciowy, marchew, ogórek, papryka, pokrojone w podłużne paski, do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu co najmniej 300 g na 1 porcję
23.	sałatki	sałatki co najmniej 5 - cio składnikowe na bazie warzyw i sałat oraz mięs, ryb, serów, makaronu lub ryżu z dodatkami owoców, kiełków, pestek orzechów i nasion do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu; 1 porcja: co najmniej 300 g na osobę
24.	cukierki konfekcjonowane	cukierki konfekcjonowane typu m.in.: mieszanka wedlowska; 1 porcja: 5 cukierków

III. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów

1. W przypadku podawania kawy i herbaty (w saszetkach) wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warkana wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. W przypadku podawania kawy parzonej z ekspresu na bieżąco Wykonawca zapewnia ekspres do kawy o wysokiej wydajności umożliwiający nieprzerwane i sprawne korzystanie z niego przez gości przez cały czas trwania spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku warkana umieszczając na nim instrukcję użytkowania w języku co najmniej polskim i angielskim.
2. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z odpowiednim nakryciem uzgadnianym z Zamawiającym przed wydarzeniem.
3. Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami lub innym rodzajem nakrycia. Użyte nakrycia stołu muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
4. Zapewnienie materiałowych, okrągłych serwetek pod talerzyki na filiżanki. Serwetki powinny być białe, gładkie, bezwzględnie czyste i wyprasowane - na zlecenie Zamawiającego, gdy tego wymaga ranga spotkania.

5. W przypadku lunchu bufetowego z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
6. Zapewnienie świeżej dekoracji florystycznej na bufetach, barach, stolikach koktajlowych oraz dekoracyjnego, przenośnego oświetlenia bufetów i barów.
7. Posiłki takie jak tartinki, tartaletki, ciasta porcjowane np. miniserniki, minitorciki, miniszarlotki podane w taki sposób by ich spożycie nie wymagało użycia sztućca („na jeden kęs”).
8. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
 - 1) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
 - 2) ceramika z wyłączeniem takich materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie *ecru* lub biała z wyłączeniem wzorów, czy dekorów;
 - 3) szkło (szklanki, kieliszki, wazony): szkło sodowe lub kryształowe, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; wazony tylko proste formy, prostokątne, kwadratowe, okrągłe, z wyłączeniem innych form (np. używanie kielichów w formie wazonów);
- 4) sztucze: stalowe;
- 5) warniki / bemały: stabilne podczas pracy i użytkowania, czyste, lśniące, nieuszkodzone, nie noszące oznak długotrwałego użytku tzn. bez przetarć, obtarć czy innych oznak użycia sprzętu;
- 6) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze *ecru* lub białym;
- 7) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie trzywarstwowe;
- 8) termosy z kawą i herbatą: minimum dwa termosy (jeden z kawą, drugi z herbatą) na 4 gości; oraz na każde dwa termosy przynajmniej jeden mlecznik z mlekiem, talerzyk z porcjami cytryny, talerzyk z saszetkami herbaty, cukier oraz serwetki;
- 9) kwiaty świeże: rodzaje i sekwencje układane w prosty sposób w uzgodnieniu z Zamawiającym.

IV. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej

1. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji ww. zaświadczeń przed każdorazową obsługą cateringową spotkania.
2. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania spotkania, posługującą się biegle językiem polskim, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym obsługę kelnerską .

3. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami, w szczególności w zakresie:
 - 1) strojów męskich: biała koszula z długim rękawem, ciemne spodnie materiałowe, kamizelka, muszka i obuwie pełne,
 - 2) strojów kobiecych: biała koszula z długim rękawem, ciemna materiałowa spódnica lub ciemne materiałowe spodnie (w przypadku spódnicy cieliste rajstopy), pełne obuwie, włosy upięte, subtelny makijaż i stonowana biżuteria.
4. Wszyscy kelnerzy obsługujący dane spotkanie zobowiązani są do posiadania jednolitych strojów.
5. Na specjalne życzenie Zamawiającego, Wykonawca zapewni podczas spotkań z udziałem wysokich rangą gości, usługę podania kawy i herbaty dla gości zasiadających przy stołach przez obsługę kelnerską.
6. Wykonawca winien posiadać w całym okresie realizacji umowy wpis do rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność na podstawie ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 j.t.).

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Umowa nr z dnia

ZLECENIE nr z dnia

1.	Nazwa komórki organizującej spotkanie		
2.	Charakter/cel spotkania		
3.	Spotkanie z udziałem gości zagranicznych	TAK	NIE
4.	Spotkanie z udziałem Kierownictwa	TAK	NIE
5.	Termin (data, godzina)		
6.	Miejsce (sala)		
7.	Liczba uczestników		
8.	W trakcie spotkania wykonywane będą zdjęcia/filmy	TAK	NIE

Zamawiane usługi cateringowe:

Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Szczegóły menu	Liczba porcji	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Uwagi
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Kwota brutto zlecenia: zł

Sporządził:

Zatwierdził:

Telefon kontaktowy:

PROTOKÓŁ ODBIORU
realizacji zlecenia nr
wykonania usługi cateringowej w dniu

Sporządzony dnia

Dotyczy umowy Nr z dnia

Zamawiający:

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa

Wykonawca:

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

Stwierdza się, że zlecenie zostało:

wykonane należycie/niewykonane należycie/niewykonane*

Nie ma/ma następujące zastrzeżenia do wykonania zlecenia*

.....
.....
.....
.....

UWAGI:

.....

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

*niepotrzebne skreślić

Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa danych osobowych pozyskanych od Wykonawcy Umowy na usługi cateringu w związku z jej zawarciem i realizacją, dotycząca osób reprezentujących Wykonawcę oraz osób wskazanych przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu Umowy lub innych osób uczestniczących w jej realizacji.

Zgodnie z art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, w związku z pozyskaniem Pani/Pana danych osobowych uprzejmie informujemy, że:

1. Administrator danych osobowych

Administratorem czyli podmiotem decydującym o celach i środkach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (zwany dalej KOWR) z siedzibą w Warszawie (01-207) przy ul. Karolkowej 30. Z administratorem może się Pani/Pan skontaktować poprzez adres e-mail: kontakt@kowr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa.

2. Inspektor Ochrony Danych Osobowych

W KOWR wyznaczono Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach ochrony i przetwarzania swoich danych osobowych pod adresem e-mail: iodo@kowr.gov.pl lub pisemnie na adres naszej siedziby, wskazany w pkt 1.

3. Cele i podstawy prawne przetwarzania danych osobowych

Jako administrator będziemy przetwarzać Pani/Pana dane osobowe w celach związanych z zawarciem, realizacją i rozliczeniem Umowy, która została zawarta w celu realizacji powierzonych Administratorowi zadań wynikających z przepisów prawa realizowanych w interesie publicznym. Pani/Pana dane przetwarzane będą także w celu realizacji obowiązków archiwizacji dokumentacji wynikających z przepisów prawa.

W przypadku wyrażenia zgody na przetwarzanie przez Administratora Pani/Pana wizerunku Administrator przetwarzać będzie Pani/Pana wizerunek na podstawie tej zgody w celach promocyjno-informacyjnych oraz dokumentujących działania Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w zakresie promocji produktów rolnych i żywnościowych, metod ich produkcji, a także systemów jakości produktów rolnych i żywnościowych oraz wsparcia rozwoju współpracy handlowej sektora rolno-spożywczego z zagranicą wynikających z powierzonych KOWR zadań określonych w art. 9 ust. 2 pkt 16) i 17) ustawy z dnia 10 lutego 2017 r. o Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa (Dz. U. z 2018 r. poz. 1154).

Przysługuje Pani/Panu prawo do wycofania wyrażonej zgody na przetwarzanie danych osobowych w tym wizerunku, ale cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem. Pani/Pana dane w zakresie imienia i nazwiska zawarte w treści zgody na wykorzystanie wizerunku będą przetwarzane przez Administratora wyłącznie w celu udokumentowania tej zgody.

4. Kategorie danych

Jako administrator będziemy przetwarzać Pani/Pana dane w zakresie kategorii danych: imię, nazwisko, stanowisko, nr telefonu, adres email, wizerunek (w przypadku wyrażenia zgody na jego przetwarzanie).

5. Źródło danych

Pani/Pana dane administrator pozyskał od(nazwa Wykonawcy), w związku z zawarciem i realizacją przedmiotu Umowy. W przypadku wyrażenia zgody na przetwarzanie wizerunku, Pani/Pana wizerunek zostanie utrwalony podczas realizacji przedmiotu Umowy na zasadach określonych w treści zgody na jego wykorzystanie.

6. Okres przetwarzania danych osobowych

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres obowiązywania zawartej Umowy oraz po zakończeniu jej obowiązywania tej Umowy przez okres przewidziany przepisami prawa w tym zakresie, w tym przez okres przechowywania dokumentacji określony w przepisach powszechnych i uregulowaniach wewnętrznych Administratora w zakresie archiwizacji dokumentów, a także przez okres przedawnienia roszczeń przysługujących Administratorowi i w stosunku do niego.

W przypadku wyrażenia zgody na przetwarzanie wizerunku, Pani/Pana wizerunek zostanie rozpowszechniany przez Administratora na podstawie wyrażonej zgody na jego przetwarzanie. Pani/Pana dane przetwarzane na podstawie zgody na ich przetwarzanie będą przetwarzane przez Administratora do czasu osiągnięcia celu dla którego zostały pozyskane zawartego w treści zgody na ich przetwarzanie lub do czasu wycofania tej zgody.

7. Odbiorcy danych osobowych

Pani/Pana dane osobowe mogą być udostępniane innym podmiotom jeżeli obowiązek taki będzie wynikać z przepisów prawa.

Do Pani/Pana danych osobowych mogą też mieć dostęp podmioty przetwarzające dane w naszym imieniu (podmioty przetwarzające), np. podmioty świadczące pomoc prawną, usługi informatyczne, usługi niszczenia i archiwizacji dokumentów, jak również inni administratorzy danych osobowych przetwarzający dane we własnym imieniu, np. podmioty prowadzące działalność pocztową lub kurierską.

W przypadku wyrażenia zgody na przetwarzanie wizerunku Pani/Pana wizerunek zostanie rozpowszechniany przez Administratora na podstawie Pani/Pana zgody na jego przetwarzanie.

8. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO przysługuje Pani/Panu:

- 1) prawo dostępu do swoich danych osobowych i otrzymania ich kopii;
- 2) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych;
- 3) prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej;
- 4) prawo do ograniczenia przetwarzania danych, przy czym przepisy odrębne mogą wyłączyć możliwość skorzystania z tego praw.

Jeżeli chce Pani/Pan skorzystać z któregokolwiek z tych uprawnień prosimy o kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych, wskazany w pkt 2 lub pisemnie na adres naszej siedziby, wskazany powyżej.

Posiada Pani/Pani prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

9. Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych osobowych

Podanie przez Panią/Pana danych ma charakter dobrowolny ale jest niezbędne do zawarcia, realizacji i rozliczenia Umowy. Zgoda na wykorzystanie Pani/Pana wizerunku ma charakter dobrowolny.

10. Zautomatyzowane podejmowanie decyzji

W oparciu o Pani/Pana dane osobowe administrator nie będzie podejmował wobec Pani/Pana zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania.

11. Przekazywanie danych do państw trzecich

W przypadku wyrażenia zgody na wykorzystanie wizerunku a co za tym idzie możliwością publikacji Pani/Pana wizerunku na profilu Administratora na portalu Facebook, Pani/Pana wizerunek może zostać przekazany do państwa trzeciego (tj. państwa, które nie należy do Europejskiego Obszaru Gospodarczego obejmującego Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię) w związku przechowywaniem danych osobowych na serwerach Facebook'a zlokalizowanych w państwach trzecich. W pozostałym zakresie Administrator nie przewiduje przekazywania danych osobowych do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych.

Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa danych osobowych Wykonawcy będącego osobą fizyczną/osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą

W związku z pozyskaniem Pani/Pana danych osobowych informujemy, że:

1. Administrator danych osobowych

Administratorem czyli podmiotem decydującym o celach i środkach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (zwany dalej KOWR) z siedzibą w Warszawie (01-207) przy ul. Karolkowej 30. Z administratorem może się Pani/Pan skontaktować poprzez adres e-mail: kontakt@kowr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa.

2. Inspektor Ochrony Danych Osobowych

W KOWR wyznaczono Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach ochrony i przetwarzania swoich danych osobowych pod adresem e-mail: iodo@kowr.gov.pl lub pisemnie na adres naszej siedziby, wskazany w pkt 1.

3. Cele i podstawy prawne przetwarzania danych osobowych

Jako administrator będziemy przetwarzać Pani/Pana dane osobowe w celu zawarcia i rozliczenia umowy Nr z dnia

Przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych jest niezbędne do realizacji i rozliczenia ww. umowy, której Pani/Pan jest stroną, oraz realizacji wszystkich innych określonych w przepisach prawa obowiązków, w tym obowiązków jako płatnika danin publicznych, co stanowi o zgodnym z prawem przetwarzaniu Pani/Pana danych osobowych w oparciu o przesłanki legalności przetwarzania, o których mowa w art. 6 ust. 1 lit. b i c Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U. UE. L. 119 z 04.05. 2016 r., str. 1), dalej jako RODO.

4. Okres przetwarzania danych osobowych

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres przewidziany przepisami prawa w tym zakresie, w tym przez okres przechowywania dokumentacji określony w przepisach powszechnych i uregulowaniach wewnętrznych KOWR w zakresie archiwizacji dokumentów oraz okres przedawnienia roszczeń przysługujących KOWR i w stosunku do niego.

Zgodnie z obowiązującymi uregulowaniami KOWR zobowiązany jest przechowywać Pani/Pana dane osobowe zawarte w umowie przez okres 10 lat licząc od dnia 1 stycznia następnego roku po ostatecznym rozliczeniu umowy.

5. Odbiorcy danych osobowych

Pani/Pana dane osobowe mogą być udostępniane innym podmiotom jeżeli obowiązek taki będzie wynikać z przepisów prawa.

Do Pani/Pana danych osobowych mogą też mieć dostęp podmioty przetwarzające dane w naszym imieniu (podmioty przetwarzające), np. podmioty świadczące pomoc prawną, usługi informatyczne, usługi niszczenia i archiwizacji dokumentów, jak również inni administratorzy danych osobowych przetwarzający dane we własnym imieniu, np. podmioty prowadzące działalność pocztową lub kurierską.

6. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO przysługuje Pani/Panu:

- a) prawo dostępu do swoich danych osobowych oraz otrzymania ich kopii;
- b) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych;
- c) ograniczenia przetwarzania danych osobowych.

Jeżeli chce Pani/Pan skorzystać z któregośkolwiek z tych uprawnień prosimy o kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych, wskazany w pkt 2 lub pisemnie na adres naszej siedziby, wskazany powyżej.

Posiada Pani/Pani prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych

Zgodnie z RODO nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO.

7. Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych osobowych

Podanie przez Panią/Pana danych jest niezbędne do zawarcia i rozliczenia umowy, której jest Pani/Pan stroną.

8. Zautomatyzowane podejmowanie decyzji

W oparciu o Pani/Pana dane osobowe KOWR nie będzie podejmował wobec Pani/Pana zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania. KOWR nie przewiduje przekazywania Pani/Pana danych osobowych do państwa trzeciego (tj. państwa, które nie należy do Europejskiego Obszaru Gospodarczego obejmującego Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię) ani do organizacji międzynarodowych.

ZGODA NA WYKORZYSTANIE WIZERUNKU

Zgodnie z art. 81 ust. 1 z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1231) oraz w art. 6 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), (Dz. U. UE. L 119 z 4 maja 2016 r., str. 1), zwane dalej RODO, **w celach promocyjno-informacyjnych oraz dokumentujących działania Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w zakresie promocji produktów rolnych i żywnościowych, metod ich produkcji, a także systemów jakości produktów rolnych i żywnościowych oraz wsparcia rozwoju współpracy handlowej sektora rolno-spożywczego z zagranicą** wynikających z powierzonych KOWR zadań określonych w art. 9 ust. 2 pkt 16) i 17) ustawy z dnia 10 lutego 2017 r. o Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa (Dz. U. z 2018 r. poz. 1154) **wyrażam zgodę na: nieodpłatne, nieograniczone czasowo i terytorialnie wykorzystywanie, rozpowszechnianie i zwielokrotnianie przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa** (zwany dalej KOWR) z siedzibą w Warszawie (01-207) przy ul. Karolkowej 30, **mojego wizerunku utrwalonego w trakcie, poprzez publikację mojego wizerunku w dowolnej formie, za pośrednictwem dowolnego medium.**

Jednocześnie wyrażam zgodę na dokonanie przez KOWR lub osoby trzecie działające w jego imieniu zmian i modyfikacji mojego utrwalonego wizerunku polegającego wyłącznie na jego obróbce graficznej (np. zmiana kadrowania), z zastrzeżeniem, że te zmiany i modyfikacje nie mogą w żaden sposób zniekształcać mojego wizerunku.

Oświadczam, że zapoznałem się z treścią klauzuli informacyjnej dotyczącej przetwarzania moich danych osobowych przez KOWR.

.....
(miejscowość, data)

.....
(czytelny podpis osoby składającej oświadczenie)