

## ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

### § 1

#### Oświadczenia stron

Strony zgodnie oświadczają, że:

- 1) posiadają zdolność do zawarcia umowy oraz, że osoby podpisujące umowę w ich imieniu są prawidłowo umocowane do związania Stron postanowieniami umowy;
- 2) zawarcie i wykonanie umowy nie stanowi naruszenia jakiejkolwiek umowy lub zobowiązania, których stroną są Strony, jak również nie stanowi naruszenia jakiejkolwiek decyzji administracyjnej, zarządzenia, postanowienia lub wyroku wiążącego Strony;
- 3) nie są im znane żadne okoliczności, które uniemożliwiają lub mogą uniemożliwić zrealizowanie postanowień niniejszej umowy;
- 4) posiadają środki finansowe do prawidłowego wykonania przyjętych na siebie zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.

### § 2

#### Przedmiot Umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia dziewięciu pokazów kulinarnych połączonych z degustacją w zakresie przygotowywania tradycyjnych polskich potraw na polskim stoisku organizowanym przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz do zapewnienia obsługi stoiska przez dwie hostessy podczas targów GULFOOD 2018, które odbędą się w dniach 18-22 lutego 2018 r. w Dubaju w Zjednoczonych Emiratach Arabskich, zgodnie z wytycznymi oraz harmonogramem zawartym w **Załączniku nr 1** do niniejszej Umowy oraz na warunkach określonych w Kalkulacji - ofercie Wykonawcy stanowiącej **Załącznik nr 2** do niniejszej Umowy (Przedmiot Umowy).
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać Przedmiot Umowy, o którym mowa w ust. 1 z należytą starannością, z uwzględnieniem przepisów prawa, standardów i reguł, obowiązujących przy wykonywaniu danego rodzaju usług.
3. Zamawiający zobowiązuje się do udzielenia Wykonawcy wszelkich informacji

- i wytycznych, niezbędnych do należytego wykonania Przedmiotu Umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby pokazów kulinarnych lub liczby dni ich trwania, w stosunku do ustalonej w ust. 1. W takim przypadku zastosowanie ma § 4 ust. 5 niniejszej Umowy.
  5. Wykonawca może powierzyć wykonanie części Przedmiotu Umowy osobom trzecim.
  6. Należyte wykonanie Przedmiotu Umowy zostanie potwierdzone protokołem odbioru, którego formularz stanowi **Załącznik nr 3** do Umowy, podpisanym przez przedstawicieli Stron. Osobami upoważnionymi do podpisania protokołu odbioru końcowego po stronie Zamawiającego jest Dyrektor lub Z-ca Dyrektora Departamentu Wsparcia Eksportu.
  7. Podpisany protokół odbioru potwierdzający należyte wykonanie Przedmiotu Umowy, stanowi podstawę do wystawienia faktury.
  8. Wykonawca wyraża zgodę na udział w wydarzeniu, opisanym w § 2 ust. 1, organizowanym z udziałem mediów, które rozpowszechnią informację o wydarzeniu zgodnie z ustawą z dnia 29 grudnia 1992 r. o radiofonii i telewizji (Dz. U. z 2017 r. poz. 1414) oraz ustawą z dnia 26 stycznia 1984 r. Prawo prasowe (Dz. U. z 1984 r. Nr 5, poz. 24, z późn. zm.).
  9. Wykonawca oświadcza, że jest jedynym dysponentem bądź dysponuje prawem do wykorzystania znaków handlowych, marek produktów oraz praw autorskich utworów na wszystkich wykorzystywanych w ramach realizacji niniejszej umowy polach eksploatacji w zakresie używanych materiałów promocyjnych, logotypów i oznaczeń. Wykonawca oświadcza również, że praw tych nie naruszy utrwalanie, rozpowszechnianie i wykorzystanie wizerunku Wykonawcy oraz wykorzystywanych przez niego materiałów promocyjnych, logotypów i oznaczeń w ramach promocji targów, relacji z targów lub innych materiałów promocyjnych dotyczących zakresu działalności Zamawiającego.
  10. W trakcie trwania wydarzenia, opisanego w § 2 ust. 1, będą wykonywane zdjęcia i nagrania. Nagrania i zdjęcia ukazujące logotypy, znaki handlowe i znaki towarowe Wykonawcy mogą być używane w celu informowania i promowania wydarzenia na stronie internetowej Zamawiającego oraz w różnych mediach (dokumenty, publikacje itp.). Wykonawca wyraża zgodę na ich rozpowszechnianie poprzez publikowanie przez Zamawiającego

ewentualnych informacji i zdjęć w trakcie jak i po wydarzeniu.

11. W przypadku wystąpienia przeciwko Zamawiającemu przez osobę trzecią z roszczeniami wynikającymi z naruszenia jej praw lub z tytułu szkód wyrządzonych działaniem lub zaniechaniem Wykonawcy, jego pracowników, przedstawicieli lub osób świadczących na jego rzecz usługi, Wykonawca obowiązany jest do ich zaspokojenia lub zwolnienia Zamawiającego z obowiązku świadczeń z powyższych tytułów lub naprawienia wszelkich szkód, poniesionych przez Zamawiającego w związku z takimi roszczeniami.
12. W przypadku dochodzenia przeciwko Zamawiającemu na drodze sądowej, przez osoby trzecie roszczeń, o których mowa w ust. 11, Wykonawca zobowiązuje się przystąpić w procesie po stronie Zamawiającego i podjęcia wszelkich czynności w celu zwolnienia Zamawiającego z udziału w sprawie lub w celu rozstrzygnięcia sprawy na korzyść Zamawiającego.

### **§ 3**

#### **Termin**

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać Przedmiot Umowy w terminie od dnia 18 lutego 2018 r. do dnia 22 lutego 2018 r. zgodnie z **Załącznikiem nr 1** do umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się przesłać Zamawiającemu drogą elektroniczną na adresy mailowe wskazane w § 5 ust. 2 pkt 1 propozycje menu pokazów kulinarnych do dnia .....
3. Zamawiający w terminie 1 dnia roboczego od dnia otrzymania propozycji, o których mowa w ust. 2, drogą elektroniczną zgłosi do nich uwagi albo je zaakceptuje. W przypadku zgłoszenia uwag przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do ich uwzględnienia, w terminie 1 dnia roboczego od dnia zgłoszenia uwag.
4. Wykonawca w terminie do ..... prześle drogą elektroniczną przepisy wszystkich pokazów kulinarnych z uzgodnionego menu w języku polskim i angielskim w wersji edytowalnej.

### **§ 4**

#### **Wynagrodzenie Wykonawcy**

1. Z tytułu należytego wykonania Przedmiotu Umowy, o którym mowa w § 2 ust. 1, z zastrzeżeniem ust. 4 i ust. 5 niniejszego paragrafu, Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy jednorazowe wynagrodzenie w kwocie

..... zł brutto (słownie: ..... złotych /100), ustalone w oparciu o kalkulację stanowiącą **Załącznik nr 2** do Umowy.

2. Zamawiający zobowiązuje się uregulować wierzytelność, o której mowa w ust. 1 przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy na podstawie prawidłowo wystawionej i doręczonej przez Wykonawcę faktury, w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, z zastrzeżeniem ust. 5 oraz ust. 6.
3. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. W przypadku realizacji przez Wykonawcę Przedmiotu Umowy w zakresie węższym niż opisany w Załączniku nr 1 do Umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie o zapłatę pełnej kwoty wynagrodzenia. W takim przypadku wynagrodzenie, określone w ust. 1, ulega proporcjonalnemu obniżeniu i zostanie obliczone przez Zamawiającego w oparciu o kalkulację stanowiącą **Załącznik nr 2** do Umowy, z zachowaniem uprawnień i roszczeń Zamawiającego, o których mowa w § 7.
5. W przypadku zmniejszenia przez Zamawiającego liczby pokazów kulinarnych lub liczby dni ich trwania w stosunku do ustalonej w § 2 ust. 1, wynagrodzenie Wykonawcy będzie wyliczane na podstawie liczby faktycznie przeprowadzonych pokazów za każdy dzień oraz stawek przedstawionych w kalkulacji zgodnie z **Załącznikiem nr 2** do Umowy.
6. Wynagrodzenie określone w ust. 1 wyczerpuje wszelkie koszty i roszczenia finansowe Wykonawcy związane z zawarciem i wykonaniem niniejszej Umowy.

## § 5

### Koordynacja działań Stron

1. Osobami odpowiedzialnymi za koordynację działań wynikających z niniejszej Umowy są:
  - 1) ze strony Zamawiającego: ....., tel. ....,
  - 2) ze strony Wykonawcy: ....., tel. ....
2. Wszelka korespondencja związana z realizacją niniejszej Umowy będzie kierowana pod adres e-mail:
  - 1) Zamawiającego: .....,
  - 2) Wykonawcy: .....

## § 6

### 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, takich jak w szczególności wybuch wojny, działania terrorystyczne, działania partyzanckie, 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 jej wystąpienie oraz wpływ na realizację Przedmiotu Umowy.

## § 7

### Odpowiedzialność Stron

1. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w przypadku:
  - 1) odstąpienia przez Wykonawcę od Umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego - w wysokości 25% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1;
  - 2) niedotrzymania terminu realizacji Przedmiotu Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości:
    - a) 2 % wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 za każde pełne 30 minut opóźnienia w stosunku do ustalonych terminów przeprowadzenia pokazów kulinarnych określonych w pkt III **Załącznika nr 1** do Umowy,
    - b) 1 % wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 za każde pełne 30 minut opóźnienia w stosunku do ustalonych terminów i godzin obecności którejkolwiek z hostess określonych w pkt II ppkt 9 Załącznika nr 1 do Umowy,
  - 3) nienależytego wykonania Przedmiotu Umowy, innego niż określony w pkt. 2 - w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 za każdy przypadek naruszenia postanowień Umowy, z zastrzeżeniem, że łączna wysokość kar umownych z tego tytułu nie może przekroczyć kwoty

- wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapłacenia kary umownej w wysokości 25 % wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1, jeżeli dojdzie do odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
  3. Strony uzgadniają, że Zamawiający ma prawo do potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
  4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
  5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec Zamawiającego za działania i zaniechania osób, z których pomocą wykonuje Przedmiot Umowy, oraz osób trzecich, o których mowa w § 2 ust. 5 Umowy, w szczególności za uszkodzenie sprzętu kuchennego, stłuczone talerze oraz ubytki w serwisach.
  6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od Umowy w terminie 2 dni od dnia, w którym Wykonawca nie przystąpił do wykonywania Przedmiotu Umowy w terminie, o którym mowa w § 2 ust. 1 i § 3 ust. 1.
  7. Odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kar umownych zastrzeżonych w Umowie. Rozwiązanie Umowy następuje z chwilą doręczenia Wykonawcy pisemnego oświadczenia o odstąpieniu od Umowy.
  8. 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 w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca może w takim przypadku żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.

## **§ 8**

### **Poufność**

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić poufność informacji, które uzyskają od Zamawiającego w związku z realizacją niniejszej umowy i nie ujawniać tych informacji bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest wykorzystywać informacje, o których mowa w ust. 1 wyłącznie w celu należytego wykonania niniejszej umowy.
3. Obowiązek zachowania w tajemnicy danych Zamawiającego dotyczy

w szczególności informacji prawnie chronionych, które to informacje Wykonawca uzyskał w trakcie lub w związku z realizacją umowy, 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. Obowiązkiem zachowania poufności nie jest objęty fakt zawarcia umowy ani jej treść w zakresie określonym obowiązującymi przepisami prawa.

4. Powyższe postanowienia niniejszego paragrafu nie wyłączają postanowień przepisów szczególnych powszechnie obowiązującego prawa, nakładających obowiązek ujawnienia informacji we wskazanym tymi przepisami zakresie.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania Zasad ustalonych w „Wytycznych bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów”, które stanowią Załącznik nr 4 do niniejszej umowy.
6. W przypadku zmian wytycznych, o których mowa w ust. 1, Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego powiadomienia Wykonawcy o nowych wytycznych i przekazania mu ich aktualnej wersji.
7. Nieprzestrzeganie przez Wykonawcę „Wytycznych bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów” uprawnia Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania umowy i stanowi podstawę żądania pokrycia powstałej szkody na zasadach ogólnych.
8. Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych w celu realizacji przedmiotowej umowy.
9. Zamawiający zobowiązuje się, że wszelkie dane osobowe uzyskane podczas realizacji niniejszej umowy będą przetwarzane wyłącznie do celów związanych z umową z zachowaniem zasad wynikających z ustawy z 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 922).

## **§ 9**

### **Postanowienia końcowe**

1. Umowa niniejsza wchodzi w życie w dniu jej zawarcia.
2. Zmiana osób odpowiedzialnych za koordynację działań wynikających z niniejszej umowy oraz ich danych kontaktowych, określonych w § 5 ust. 1 oraz zmiana adresów do korespondencji, o których mowa w § 5 ust. 2 nie wymaga zmiany umowy, a jedynie pisemnego poinformowania drugiej Strony.
3. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

Mogą one dotyczyć w szczególności następujących obszarów:

- 1) zmian organizacyjnych Stron np. zmiana reprezentacji, adresu siedziby firmy, zmian osób do kontaktu między Stronami, itp.
- 2) zmian terminów umownych – w przypadku zaistnienia siły wyższej, określonej w § 6 lub z przyczyn leżących po stronie organizatorów imprez w obiektach, w których usługi objęte Przedmiotem Umowy mają być świadczone oraz zarządzających tymi obiektami.
4. Strony zobowiązują się do wzajemnego informowania o wszelkich przeszkodach mających wpływ na realizację niniejszej umowy.
5. Spory powstałe przy wykonywaniu umowy, Strony zobowiązują się rozstrzygnąć w drodze postępowania ugodowego. W razie braku możliwości ugodowego załatwienia sporu, sprawa zostanie poddana rozpoznaniu przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie powszechnie obowiązujące przepisy prawa, w tym w szczególności ustawa Kodeks Cywilny.
7. W granicach wyznaczonych przez powszechnie obowiązujące przepisy prawa, nieważność któregokolwiek z postanowień umowy, w tym również postanowień zawartych z Załącznikami, pozostaje bez wpływu na ważność pozostałych postanowień umowy.
8. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
9. Integralną część umowy stanowią następujące załączniki:  
Załącznik nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,  
Załącznik nr 2 - Kalkulacja – Oferta wykonawcy,  
Załącznik nr 3 - Protokół odbioru,  
Załącznik nr 4 - Wytyczne bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**



**Załącznik nr 1  
do Umowy nr  
z dn.**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie pokazów kulinarnych połączonych z degustacją w zakresie przygotowywania tradycyjnych polskich potraw na polskim stoisku organizowanym przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz zapewnienie obsługi stoiska przez dwie hostessy podczas targów GULFOOD 2018, które odbędą się w dniach 18-22 lutego 2018 r. w Dubaju w Zjednoczonych Emiratach Arabskich.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- przygotowanie menu pokazów kulinarnych oraz przekazanie menu oraz przepisów Zamawiającemu w języku polskim i angielskim w wersji edytowalnej;
- przeprowadzenie na polskim stoisku łącznie 9 pokazów kulinarnych (po dwa pokazy w dn. 18, 19, 20, 21 oraz jeden pokaz w dn. 22 lutego 2018 r.) z zakresu tradycyjnych polskich potraw z wykorzystaniem polskich produktów spożywczych. Dania prezentowane podczas pokazów kulinarnych powinny w miarę możliwości być przygotowane z wykorzystaniem produktów firm obecnych na stoisku KOWR (lista firm zostanie przekazana po podpisaniu umowy);
- zapewnienie sprzętu kuchennego oraz wyposażenia niezbędnego do przygotowania i zaserwowania dań (płyty indukcyjne, roboty, garnki, patelnie itd.);
- zaopatrzenie w składniki i produkty spożywcze niezbędne do przygotowania określonych dań podczas pokazów kulinarnych oraz artykuły przemysłowe;
- prezentacja produktów oraz omówienie przepisów podczas pokazów w języku angielskim, przez osobę posiadającą umiejętności prowadzenia show kulinarnego;

- przygotowanie oraz wydanie dań w formie degustacji dla zwiedzających oraz dla gości stoiska, a także dla przedsiębiorców obecnych na stoisku KOWR;
- pokazy kulinarne będą obejmowały prezentację produktów, omówienie przepisu, przygotowanie potrawy oraz degustację dań przez odwiedzających targi,
- obsługa stoiska przez 2 hostessy posługujące się językiem polskim i angielskim w stopniu komunikatywnym.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia zakresu usługi tj. zmniejszenia liczby pokazów kulinarnych lub liczby dni, w których świadczona będzie usługa.

KOWR zapewni na stoisku zaplecze techniczne i infrastrukturę, w postaci:

Zaplecza kuchennego o powierzchni ok. 6 m<sup>2</sup>, niedostępnego dla zwiedzających, zamykanego na klucz, znajdującego się w bezpośredniej bliskości miejsca przeprowadzenia pokazów kulinarnych, wyposażonego w:

- regał o wysokości min. 2 m, głębokość półek max. 40 cm;
- 1 szafkę z blatem do przechowywania żywności oraz sprzętu kuchennego;
- 1 lodówkę (chłodziarko-zamrażarka) – pojemność użytkowa części chłodzącej ok. 100 l.;
- 1 czajnik bezprzewodowy;
- 1 zlewozmywak z termą i podłączeniem do wody i kanalizacji;
- gniazda niezbędne do podłączenia sprzętu kuchennego;
- kosze na śmieci ok. 100 l. wraz z workami (umiejscowiony przy ladzie do pokazów kulinarnych, drugi na zapleczu kuchennym);
- 1 ciśnieniowy ekspresy do kawy;
- dystrybutor wody z zapasem wody w baniakach.

Miejsce do przeprowadzenia pokazów kulinarnych, usytuowane będzie na stoisku w miejscu zapewniającym jak najlepszy dostęp dla zwiedzających targi. Wyposażonego w ladę/stół prezentacyjny do prowadzenia pokazów kulinarnych o wymiarach 2 m długości x 1 m długości x 0,5 m szerokości, wysokość 0,9 m.

## **II. Realizacja zadania**

Zadanie obejmuje:

1. Zapewnienie wykwalifikowanego doświadczonego kucharza oraz jednego asystenta/pomocnika kucharza lub dwóch kucharzy, którzy przeprowadzą

pokazy przygotowania tradycyjnych polskich specjalności w języku angielskim.

2. Przygotowanie oraz wydanie dań w formie degustacji dla zwiedzających jak i również gości stoiska. Zakłada się wydanie co najmniej 300 porcji (min. 30 gramów porcja) podczas jednego pokazu. W skład pokazowego menu będą wchodzić pełnowartościowe dania obiadowe w porcjach degustacyjnych takie jak zupy, dania jednogarnkowe, dania mięsne, warzywne oraz mączne na słodko.
3. Zaopatrzenie w składniki i produkty spożywcze niezbędne do przygotowania określonych dań podczas pokazów kulinarnych (w miarę możliwości powinny być to polskie produkty spożywcze dostępne na rynku lokalnym) oraz w podstawowe artykuły przemysłowe.
4. Przygotowanie dań, zgodnie z harmonogram przedstawionym przez Zamawiającego, na bazie produktów zakupionych przez Wykonawcę.
5. Współpracę z wykonawcą stoiska w zakresie organizacji przestrzeni do przygotowywania, przeprowadzania pokazów kulinarnych i serwowania dań.
6. Zapewnienie sprzętu kuchennego oraz wyposażenia niezbędnego do przygotowania i zaserwowania dań (płyty indukcyjne, roboty, garnki, patelnie itd.).
7. Zapewnienie naczyń jednorazowych do zaserwowania dań, odpowiednich do rodzaju przygotowanego dania, w liczbie co najmniej 2700 szt. (co najmniej 300 szt. na jeden pokaz kulinarny),
8. Zapewnienie obsługi stoiska przez 2 hostessy posługujące się językiem polskim i angielskim w stopniu komunikatywnym. Hostessy powinny być obecne przez cały czas trwania imprezy targowej, ubrane w schludny biało-czerwony strój. W pierwszym dniu targów hostessy powinny przybyć na stoisko 2 godziny przed otwarciem targów dla zwiedzających. Godziny pracy hostess są następujące: w dniu 18.02. – 9<sup>00</sup>:19<sup>00</sup>; w dniach 19-21.02 – 11<sup>00</sup>:19<sup>00</sup>; w dniu 22.02 – 11<sup>00</sup>:17<sup>00</sup>.
9. Zdaniem hostess będzie:
  - dokonywanie krótkich tłumaczeń ustnych,
  - obsługa punktu informacyjnego poprzez informowanie zwiedzających targi o firmach obecnych na stoisku,
  - dystrybucja wydawnictw i materiałów promocyjnych dostępnych na stoisku wśród zwiedzających targi,

- przygotowanie i serwowanie uczestnikom stoiska napojów, herbaty i kawy, w tym obsługa ekspresu do kawy znajdującego się na stoisku,
- pomoc w przygotowaniu degustacji produktów żywnościowych udostępnionych przez uczestniczących w stoisku przedsiębiorców,
- dbanie o porządek na terenie całego stoiska, w tym zapewnienie czystych naczyń i wynoszenie śmieci.

### **III. Harmonogram pokazów kulinarnych – przykładowe menu (dla co najmniej 300 porcji na pojedynczy pokaz, co najmniej 30 gramów w jednej porcji):**

#### Dzień I targów 18 lutego 2018 r.

- godz. 12<sup>00</sup> – degustacja polskich produktów w formie drobnych przekąsek (koreczki, tartinki, itp.). Wykonawca powinien przygotować 5 rodzajów przekąsek po min. 60 szt. każdego rodzaju;
- godz. 16<sup>00</sup> – danie z mięsa wołowego z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku.

#### Dzień II targów 19 lutego 2018 r.

- godz. 12<sup>00</sup> – danie bezmięсне lub danie mączne na słodko z wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku;
- godz. 16<sup>00</sup> – danie warzywne z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku.

#### Dzień III targów 20 lutego 2018 r.

- godz. 13<sup>00</sup> – danie bezmięсне lub danie mączne na słodko z wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku;
- godz. 16<sup>00</sup> – danie mięsa wołowego z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku.

#### Dzień IV targów 21 lutego 2018 r.

- godz. 13<sup>00</sup> – danie bezmięсне lub danie mączne na słodko z wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku;
- godz. 16<sup>00</sup> – danie warzywne z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku.

Dzień V targów 22 lutego 2018 r.

- godz. 13<sup>00</sup> – danie bezmięсне lub danie mączne na słodko z wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku.

**Załącznik nr 2  
do umowy nr  
z dn.**

**KALKULACJA – OFERTA WYKONAWCY**

Świadczenie usługi przeprowadzenia pokazów kulinarnych połączonych z degustacją w zakresie przygotowywania tradycyjnych polskich potraw na polskim stoisku organizowanym przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz zapewnienia obsługi stoiska przez dwie hostessy podczas targów GULFOOD 2018, które odbędą się w dniach 18-22 lutego 2018 r. w Dubaju w Zjednoczonych Emiratach Arabskich.

<b>Przedmiot/usługa</b>	<b>Cena jednostkowa pokazu brutto PLN</b>	<b>Ilość pokazów</b>	<b>Wartość brutto PLN</b>
Wykonanie usługi pokazów kulinarnych podczas targów GULFOOD 2018, które odbędą się w dniach 18-22 lutego 2018 r. w Dubaju w Zjednoczonych Emiratach Arabskich.		9	
<b>Przedmiot/usługa</b>	<b>Cena jednostkowa za hostesę obsługującą stoisko brutto PLN</b>	<b>Liczba personelu</b>	<b>Wartość brutto PLN</b>
Zapewnienie obsługi stoiska przez hostessy podczas targów GULFOOD 2018, które odbędą się w dniach 18-22 lutego 2018 r. w Dubaju w Zjednoczonych Emiratach Arabskich.		2	
<b>Łączna kwota oferty brutto</b>			

.....  
(Podpis Wykonawcy)






**WYTYCZNE  
BEZPIECZEŃSTWA INFORMACJI  
DLA KONTRAHENTÓW**

**WERSJA: 1.0**

Zatwierdzone przez  
Dyrektora Biura Kontroli i Bezpieczeństwa Informacji  
w dniu 2017-09-29



	Wytyczne bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów	Strona 2 z 6
	WBI - K	Wersja: 1.0 z dnia 2017-09-29


Dokument opracowano na podstawie Zarządzenia Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (KOWR) Nr 69/2017/W z dnia 2017-09-26 w sprawie wprowadzenia „Zasad zarządzania bezpieczeństwem informacji” w Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa.

Wnioski mające na celu podniesienie poziomu bezpieczeństwa informacji należy zgłaszać do Biura Kontroli i Bezpieczeństwa Informacji (BKBI).

1. *Wytyczne bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów* stanowią zbiór zasad obowiązujących kontrahentów, którzy realizują dostawy lub świadczą usługi na rzecz KOWR oraz osoby spoza KOWR, które uzyskują dostęp do zasobów informacyjnych na podstawie odrębnych przepisów lub umów innych niż umowa o pracę, staż lub praktykę. *Wytyczne* załączane są do umów z kontrahentami, którzy zapoznają się z *Wytycznymi*, zobowiązując się do ich stosowania. Za aktualizację i zatwierdzenie dokumentu odpowiada Dyrektor BKBI, który jest właścicielem dokumentu.
2. Naruszenie zasad bezpieczeństwa informacji przez praktykanta może skutkować natychmiastowym przerwaniem praktyki i rozwiązaniem umowy. W takim przypadku praktyka nie jest zaliczana.
3. Naruszenie zasad bezpieczeństwa informacji przez stażystę może skutkować natychmiastowym przerwaniem stażu i powiadomieniem instytucji kierującej na staż.
4. Naruszenie zasad bezpieczeństwa informacji przez osobę fizyczną zatrudnioną na podstawie umowy innej niż umowa o pracę może skutkować natychmiastowym rozwiązaniem umowy i stanowi podstawę do żądania pokrycia powstałej szkody lub zapłaty kary umownej, jeżeli taki obowiązek wynika z zawartej umowy.
5. Naruszenie bezpieczeństwa informacji przez kontrahenta stanowi podstawę do odstąpienia przez KOWR od umowy i żądania pokrycia ewentualnej szkody lub zapłaty kary umownej, jeżeli taki obowiązek wynika z zawartej umowy.
6. Odpowiedzialność za bezpieczeństwo informacji KOWR obejmuje nie tylko siedzibę KOWR, ale także wszelkie sytuacje, w których informacje związane z działalnością KOWR są przetwarzane poza jej siedzibą. Obejmuje to w szczególności zdalny dostęp do sieci komputerowej KOWR.

### **Bezpieczeństwo fizyczne i środowiskowe**

1. W KOWR wyróżnia się następujące obszary bezpieczne:
  - a) strefy administracyjne,
  - b) strefy bezpieczeństwa.
2. Strefa administracyjna to powierzchnia będąca w użytkowaniu KOWR.
3. Na granicach strefy administracyjnej funkcjonuje kontrola dostępu
4. Dostęp do pomieszczeń magazynowych jest nadzorowany, prowadzona jest kontrola ruchu osobowego i materiałowego.
5. Strefa bezpieczeństwa to wydzielona część strefy administracyjnej wyposażona


	Wytyczne bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów	Strona 3 z 6
	WBI - K	Wersja: 1.0 z dnia 2017-09-29

w dodatkowe, niezależne systemy zabezpieczeń i kontroli dostępu.

6. Wstęp do strefy bezpieczeństwa jest ograniczony tylko do osób, które uzyskały stosowne uprawnienia. Wejście oraz wyjście ze stref bezpieczeństwa jest rejestrowane. Rejestruje się tożsamość osób oraz czas ich wejścia i wyjścia.
7. Wnoszenie i wnoszenie do i ze stref bezpieczeństwa elektronicznych nośników informacji jest nadzorowane.
8. W strefach bezpieczeństwa zabronione jest korzystanie z urządzeń fotograficznych, wideo, audio lub innych urządzeń nagrywających, np. kamer w urządzeniach przenośnych w celu rejestracji obrazu lub dźwięku bez upoważnienia gestora danego pomieszczenia.
9. Dopuszcza się przebywanie osób bez uprawnień dostępu do stref bezpieczeństwa tylko w wyjątkowych przypadkach, w określonym celu, w Centrali za zezwoleniem osób odpowiedzialnych za nadzór nad poszczególnymi strefami, w JT KOWR – kierującego JT KOWR. Przebywanie osób bez uprawnień dostępu do stref bezpieczeństwa możliwe jest wyłącznie pod nadzorem osoby posiadającej uprawnienia dostępu do danej strefy.
10. Pobyt osoby, która nie posiada uprawnień do przebywania w strefie bezpieczeństwa podlegającej Dyrektorowi BT, musi zostać odnotowany przez osobę wprowadzającą w rejestrze, zgodnie z Księgą Procedur *Zarządzanie teleinformatyką* [KP\_ZIT].
11. Ciągi komunikacyjne obiektów są zaopatrzone w tabliczki informujące o kierunku ewakuacji i w miarę potrzeby wyposażone w oświetlenie awaryjne. Zgodnie z przepisami prawa opracowane są instrukcje przeciwpożarowe.

### **Dostęp do zasobów systemów informatycznych**

1. Dostęp do systemu informatycznego (SI) mogą uzyskać wyłącznie uprawnieni użytkownicy.
2. Osoby niebędące pracownikami KOWR nie mogą uzyskać profilu użytkownika ani uprawnień w zakresie korzystania z SI bez uprzedniej, pisemnej zgody gestora. Nie dotyczy to organów umocowanych prawnie.
3. Uprawnienia użytkowników niebędących pracownikami KOWR nie mogą być przyznane na czas nieokreślony i muszą podlegać aktualizacji, co 90 dni.
4. Warunki korzystania z połączenia wewnętrznej sieci KOWR z zewnętrznymi SI regulują podpisane umowy, szczegółowo precyzujące warunki techniczne i funkcjonalne połączenia. Umowa musi zawierać klauzulę dotyczącą przestrzegania zasad bezpieczeństwa systemów informacyjnych KOWR.
5. Osoby mające dostęp do SI, a niebędące pracownikami KOWR lub stażystami bądź praktykantami, muszą podpisać zobowiązanie, że będą przestrzegać zasad opisanych w *Wytycznych bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów*. Zobowiązanie to powstaje przy podpisaniu umowy, do której załącznik stanowią niniejsze *Wytyczne*.

	Wytyczne bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów	Strona 4 z 6
	WBI - K	Wersja: 1.0 z dnia 2017-09-29

### ***Dostęp do zasobów KOWR z sieci innych instytucji***


1. KOWR może umożliwić dostęp do sieci informatycznej osobom i podmiotom uprawnionym na mocy przepisów prawa.
2. Wniosek o dostęp do sieci KOWR powinien zawierać informacje o celu podłączenia, przewidywanej liczbie podłączonych stanowisk i użytkowników, metodzie zabezpieczenia przed nieautoryzowanym dostępem.
3. Przed wydaniem decyzji o zgodzie na podłączenie do sieci KOWR, Dyrektor Generalny KOWR zasięga opinii Komitetu Sterującego Bezpieczeństwa Informacji (KSBI).
4. Specyfikacja techniczna połączenia musi być załącznikiem do porozumienia lub umowy zawartej pomiędzy KOWR i instytucjami. Specyfikacja powinna zawierać w szczególności następujące ustalenia:
  - a) połączenie powinno być szyfrowane oraz zabezpieczone odpowiednim certyfikatem;
  - b) połączenie powinno być zestawiane jedynie między ściśle określonymi adresami IP podłączanej sieci oraz ściśle określonymi adresami IP sieci wewnętrznej KOWR oraz dla ściśle określonych portów przypisanych do adresów w sieci KOWR;
  - c) każdorazowe zestawienie połączenia między podłączaną siecią a siecią KOWR powinno być autoryzowane hasłem lub certyfikatem oraz logowane;
  - d) zasoby udostępniane użytkownikom z innych instytucji obejmują wyłącznie dostęp do aplikacji. Nie są udostępniane takie zasoby jak serwery plików lub poczta elektroniczna.
5. Użytkownicy z innych instytucji nie mogą posiadać praw administracyjnych.

### ***Ochrona przed szkodliwym oprogramowaniem i kodem mobilnym***

1. Wszystkie elektroniczne nośniki informacji dostarczone z zewnątrz KOWR nie mogą być użyte bez wcześniejszego sprawdzenia programem antywirusowym.
2. Wszystkie pliki przed wysłaniem lub przekazaniem stronom trzecim (osobom niebędącym pracownikami KOWR), są testowane oprogramowaniem antywirusowym.

### ***Odbiór systemu***


1. Przed przekazaniem do użytkowania oprogramowania opracowanego na rzecz KOWR, osoby je opracowujące muszą usunąć wszystkie specjalne ścieżki dostępu tak, aby dostęp był możliwy jedynie z zastosowaniem zasad bezpieczeństwa KOWR. Oznacza to, że muszą być usunięte wszystkie nieudokumentowane funkcje pozwalające ominąć system zabezpieczeń. Muszą zostać również usunięte wszystkie uprawnienia systemowe ustanowione dla potrzeb prowadzenia prac nad oprogramowaniem, lecz zbędne w środowisku produkcyjnym.
2. W przypadku podjęcia decyzji o przechowywaniu kodu źródłowego pisanego na zamówienie KOWR poza siedzibą KOWR, konieczne jest również zawarcie

	Wytyczne bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów	Strona 5 z 6
	WBI - K	Wersja: 1.0 z dnia 2017-09-29

umów depozytowych dotyczących takiego kodu źródłowego z podmiotami niezależnymi od dostawcy oprogramowania. Umowy te powinny określać niezależny podmiot, któremu twórca oprogramowania dostarczy kod źródłowy i wszystkie jego aktualizacje. Powinny też określać sytuacje, w których kod źródłowy zostanie udostępniony KOWR, jak na przykład upadłość lub likwidacja dostawcy oprogramowania lub niewywiązywanie się przez niego z postanowień umowy dotyczących aktualizacji oprogramowania.

### ***Naruszenia bezpieczeństwa informacji***

1. Pracownicy, wykonawcy i użytkownicy reprezentujący stronę trzecią korzystający z systemów informacyjnych są zobowiązani do zgłaszania zdarzeń, które wskazują lub świadczą o naruszeniu bezpieczeństwa informacji, do pracownika KOWR nadzorującego ich działania.
2. Za naruszenie bezpieczeństwa informacji (incydent) uważa się, w szczególności:
  - a) naruszenie lub próby naruszenia integralności systemu przeznaczonego do przetwarzania informacji;
  - b) naruszenie lub próby naruszenia integralności informacji w systemie przetwarzania - wszelkie modyfikacje (dodanie, zmiana, usunięcie), zniszczenie lub próby ich dokonania przez osoby nieupoważnione lub upoważnione działające w złej wierze lub jako błąd osoby uprawnionej (np. zmiana zawartości danych, utrata całości lub części danych);
  - c) naruszenie poufności poprzez celowe lub nieświadome przekazanie informacji osobie nieuprawnionej do ich otrzymania;
  - d) naruszenie ochrony informacji w SI (np. nieautoryzowane logowanie do SI lub inny objaw wskazujący na próbę lub działanie związane z nielegalnym dostępem do SI z zewnątrz, skutkujące dostępem do informacji, do których dostęp nie powinien być możliwy);
  - e) nieuprawniony dostęp lub próba dostępu do SI (np. nieuprawniona praca na koncie użytkownika);
  - f) umożliwienie dostępu do informacji osobie nieuprawnionej; np. pozostawienie kopii danych (w drukarce, ksero, na stole), niezablokowanie dostępu do SI (podczas nieobecności osoby uprawnionej), brak nadzoru nad serwisantami i innymi osobami nieuprawnionymi;
  - g) nieuprawniony dostęp lub próba dostępu do pomieszczeń, gdzie przetwarza się informacje;
  - h) ujawnienie indywidualnych haseł (lub haszy haseł) dostępu użytkowników do SI;
  - i) wykonanie nieuprawnionych kopii informacji lub wydruków;
  - j) niewykonywanie kopii bezpieczeństwa;
  - k) zmianę lub usunięcie informacji zapisanych na kopiach bezpieczeństwa lub kopiach archiwalnych;
  - l) zamierzoną lub niezamierzoną utratę poufności danych poprzez utratę: sprzętu mobilnego, klucza do podpisu elektronicznego, kopii bezpieczeństwa, nośnika danych lub innego składnika systemu informacyjnego KOWR (w tym na skutek kradzieży) i niepodjęcie w stosownym czasie odpowiednich działań neutralizujących;

	Wytyczne bezpieczeństwa informacji dla kontrahentów	Strona 6 z 6
	WBI - K	Wersja: 1.0 z dnia 2017-09-29

- m) brak nośnika zawierającego informacje - kradzież lub zaginięcie wydruku, kopii bezpieczeństwa, dysku lub innego nośnika informacji;
- n) niewłaściwe niszczenie nośników informacji zawierających dane wrażliwe lub ustawowo chronione, umożliwiające ich odczyt - wyrzucanie niezniszczonych nośników (np.: wydruk, płyta CD/DVD);
- o) błędne (nadmierne) nadanie uprawnień do przetwarzania informacji lub nadanie uprawnień osobie niespełniającej wymagań;
- p) naruszenie dostępności spowodowane nieobecnością w pracy pracowników kluczowych,
- q) inne zdarzenia, które wskazują lub świadczą o naruszeniu bezpieczeństwa informacji.

### ***Prawo do własności intelektualnej***

W przypadku tworzenia dóbr intelektualnych na zlecenie KOWR, w umowie z wykonawcą umieszcza się zapis o przekazaniu praw autorskich do dzieła.