

ORGANIZATOR
KONFERENCJI



18-20.04.2012 r. • Hotel Pan Tadeusz • 05-140 Serock

Akademia PFPŻ ZP

– jakość i bezpieczeństwo żywności

PARTNERZY STRATEGICZNI PFPŻ ZP



PARTNER PFPŻ ZP



PATRONI KONFERENCJI



20% zniżki przy rejestracji do 30 marca 2012 r.

- Czy znasz wymagania prawne dotyczące dodawania witamin i składników mineralnych do produktów spożywczych?
 - Czy znasz zasady systemu identyfikowalności w łańcuchu spożywczym w kontekście sytuacji kryzysowych?
- Czy znasz praktyczne aspekty funkcjonowania ustawy o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym?
 - Czy znasz najnowsze zmiany przepisów o dodatkach do żywności?
 - Czy wiesz jak chronić się przed nieuczciwymi praktykami reklamacyjnymi?
 - Czy wiesz wszystko o zanieczyszczeniach żywności?

Jeśli nie wiesz, to koniecznie weź udział w Akademii:

„Akademia PFPŻ ZP – jakość i bezpieczeństwo żywności”

Zapisy i szczegóły na: www.pfpz.pl

Zapraszamy do udziału w Akademii!

PATRONI MEDIALNI



ORGANIZATOR:

Polska Federacja Producentów Żywności
Związek Pracodawców

SEKRETARIAT KONFERENCJI:

tel.: 22 830 70 55, fax: 22 830 70 56
ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa

SZCZEGÓŁY I ZAPISY:

www.pfpz.pl



Andrzej Gantner,
Dyrektor Generalny, Członek Zarządu
Polska Federacja Producentów Żywności
Związek Pracodawców

*Podczas konferencji organizowanych przez naszą organizację oferujemy Państwu najnowszą wiedzę z zakresu prawa żywnościowego oraz innych zagadnień ważnych dla przemysłu żywnościowego. Zdecydowaliśmy się zorganizować pierwszą edycję **Akademii PFPŻ ZP – jakość i bezpieczeństwo żywności**, podczas której zostanie przekazana zróżnicowana specjalistyczna wiedza w kwestiach legislacyjnych i praktycznego postępowania. Jest to 3-dniowa konferencja szkoleniowa dotycząca kluczowych kwestii z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności. Celem konferencji jest szczegółowe zapoznanie Państwa z aktualnym stanem prawnym i naukowym z zakresu higieny produkcji, składu produktów, zanieczyszczeń żywności, postępowania w sytuacjach kryzysowych.*

Konferencja jest przeznaczona dla pracowników działów produkcji, zapewnienia jakości, technologii, a także dla osób odpowiedzialnymi za sprawy legislacyjne.

Jako Dyrektor Generalny PFPZ nie mam wątpliwości jak ważna jest pełna zgodność w całym obszarze: zarówno na etapie projektów i badań technologicznych produktów spożywczych, jak i w stosunku do żywności, którą wprowadzają producenci do obrotu. Chcąc stosować innowacyjne lub bardziej naturalne składniki, musimy pamiętać o szczególnych zagrożeniach ze strony zanieczyszczeń i pozostałości, a także o skomplikowanych wymaganiach prawa krajowego i unijnego dotyczącego produkcji i obrotu żywnością.

Nowe kierunki to jak zawsze nowe wyzwania! Unijne przepisy prawa żywnościowego powstają i są zmieniane w zawrotnym tempie. Polska aktywnie uczestniczy w tych pracach, a nasz rząd szybko wdraża nowe regulacje. Ale nowe wymagania to nie wszystko, ważna jest ich prawidłowa interpretacja.

O tym wszystkim usłyszymy właśnie podczas Akademii zorganizowanej przez naszą Federację, która zawsze stara się przodować w edukacji na temat prawa żywnościowego i bezpieczeństwa żywności. Poruszymy same ważne tematy, a wśród wykładawców są ci eksperci, którzy przepisy znają najlepiej, ponieważ je współtworzą. Dlatego okazja jest niebywała, również by zadać pytania, a może w przerwie przedyskutować indywidualne przypadki.

Wiele też dowiemy się od kolegów z branży. Wszystko to z korzyścią dla firm, dla konsumentów.

Zapraszam do udziału w Akademii.

PRELEGENCI



Joanna Gajda-Wyrębek

Kierownik Pracowni Badania Substancji Dodatkowych do Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny, zajmującej się m.in. sprawami dotyczącymi tworzonego prawa krajowego, wspólnotowego i światowego z zakresu substancji dodatkowych, opracowywaniem wytycznych i prowadzeniem szkoleń dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wykonywaniem ekspertyz. Jako reprezentant Polski uczestniczy w pracach Grup Roboczych Komisji Europejskiej i Rady Unii Europejskiej ds. Substancji Dodatkowych i Aromatów, a także Komisji Kodeksu Żywnościowego ds. Substancji Dodatkowych.



dr Ewa Jakubczyk

Adiunkt w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na Wydziale Nauk o Żywności. Przedmiotem jej zainteresowań jest inżynieria żywności, a w szczególności badania tekstury surowców i produktów spożywczych. Badania nanocząstek celulozy prowadzone były przez dr Ewę Jakubczyk w ramach stażu w National Taiwan University w Tajpej.



Magdalena Kołak

Główny Specjalista w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Promocji i Komunikacji. Od wielu lat zajmuje się Programem Poznaj Dobrą Żywność.



dr Eliza Konecka-Matyjek

dr n. roln. w zakresie technologii żywności, specjalność higiena i bezpieczeństwo żywności.

Pracownik naukowy Instytutu Żywności i Żywienia, pełni obowiązki kierownika Pracowni Systemów Zarządzania Jakością.

Zajmuje się działalnością opiniotwórczą w zakresie wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, realizuje zadania w ramach programów badawczych Unii Europejskiej. Edukator i szkoleniowiec w obszarze higieny żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zasad GHP/GMP i HACCP. Autorka ponad 30 publikacji naukowych.



Dominik Lisiewski

Absolwent Politechniki Łódzkiej, wydział Chemii Spożywczej i Biotechnologii, doświadczony pełnomocnik i konsultant w zakresie wdrażania, utrzymywania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i systemu HACCP. Od 2000 roku audytor wiodący systemów zarządzania jakością i HACCP, autor i wykładawca szkoleń z zakresu systemu HACCP i systemu zarządzania jakością, a także standardów IFS, BRC, BRC/IoP, ISO 22000:2005.

Obecnie specjalizuje się w projektach wdrożeniowych związanych z budowaniem w organizacjach mechanizmów oceny i nadzorowania ryzyka korporacyjnego (ERM), w tych elementach systemu, które mają na celu doskonalenie zarządzania procesami, tworzenie skutecznych mechanizmów realizacji celów poprzez kaskadowanie celów i zadań.

Dominik Lisiewski wspiera także zespół wyspecjalizowany w budowaniu systemów odpowiedzialności społecznej CSR. Od 2007 roku audytor i trener w zakresie budowania systemu odporności organizacji na defraudację i korupcję (wg autorskiej normy DNV – Fraud and Corruption Resistance Profile).



Wojciech Olszewski

Associate w zespole Life Sciences kancelarii SALANS. Absolwent Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego oraz Szkoły Prawa Brytyjskiego i Europejskiego współorganizowanej przez University of Cambridge. Specjalizuje się w prawie farmaceutycznym oraz żywnościowym. Jego praktyka obejmuje doradztwo podmiotom z sektora FMCG, ze szczególnym uwzględnieniem prawnych aspektów prowadzenia obrotu i reklamy produktów żywnościowych oraz własności intelektualnej.



dr Jacek Postupolski

Kierownik Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny. Jako reprezentant Polski uczestniczy w pracach Grup Roboczych Komisji Europejskiej i Rady Unii Europejskiej ds. zanieczyszczeń rolniczych żywności, a także w posiedzeniach Stałego Komitetu ds. łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt – sekcja: toksykologiczne bezpieczeństwo łańcucha żywnościowego.



Barbara Ratkovska

Ekspert w Głównym Inspektoracie Sanitarnym. Zajmuje się m.in. kwestiami znakowania żywności wartością odżywczą, brała bezpośredni udział w pracach Grupy Roboczej Rady UE ds. Środków Spożywczych, w ramach której opracowane zostało rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Ponadto uczestniczy w pracach i konsultacjach dotyczących krajowych przepisów związanych ze znakowaniem i wartością odżywczą żywności, a także prowadzi szkolenia i wykłady z zakresu podawania informacji o wartości odżywczej środków spożywczych.



Dariusz Romańczuk

Tematyką zarządzania ciągłością działania zajmuję się od 7 lat, pracuje dla Klientów z sektora finansowego, energetycznego, paliwowego i telekomunikacyjnego. Członek Disaster Recovery Institute, oraz Business Continuity Institute - organizacji promującej od 1994 r. sztukę, najlepsze praktyki i naukę w zakresie zarządzania ciągłością działania. Instytut skupia profesjonalistów o najwyższych zawodowych kwalifikacjach i etyce realizujących komercyjne usługi w zakresie audytu, budowy i zarządzania planami ciągłości działania. Audytor Wiodący Systemu Zarządzania Ciągłością Działania BS 25999, oraz certyfikowany Project Management Professional (PMP®). Przewodniczący Grupy Roboczej ds. BCM (business continuity management) działającej przy Forum Technologii Bankowych w ramach Związku Banków Polskich. Wykładowca Studiów Podyplomowych w Szkole Głównej Handlowej na kierunku „Efektywne Zarządzanie IT w Przedsiębiorstwie”. Współautor „Księgi dobrych praktyk zarządzania ciągłością działania (business continuity management) opracowanej w ramach Forum Technologii Bankowych organizacji działającej w strukturach Związku Banków Polskich. Obecnie Partner Zarządzający w firmie doradczej BCMG Sp. z o.o. odpowiada za obszar usług w obszarze zarządzania ciągłością działania (BCM), zarządzania ryzykiem i bezpieczeństwem informacji.



dr inż. Krzysztof Skierkowski

Kierownik Działu Nauki i Certyfikacji – Kraft Foods Europa Środkowa i Południowo Wschodnia



dr Katarzyna Stoś

prof. nadzw. Instytut Żywności i Żywienia
Kierownik Zakładu Żywności i Suplementów Diety w Instytucie Żywności i Żywienia. Główne obszary jej pracy dotyczą środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety, nowej żywności, a także profilaktyki niedoboru jodu. Brała merytoryczny udział w dostosowaniu polskich przepisów do wymagań UE w zakresie prawa żywnościowego. Bierze udział w tworzeniu wymagań na poziomie międzynarodowym m.in. w pracach Kodeksu Żywnościowego.



Marcin Tomasiak

Specjalizuje się w prawie żywnościowym, farmaceutycznym, a także w prawie karnym i sporach sądowych. Jego doświadczenie zawodowe obejmuje m.in. projektowanie sensytywnych kampanii reklamowych dla wiodących firm z branży farmaceutycznej i FMCG, tworzenie procedur działań marketingowych i doradztwo w zakresie tzw. compliance, pomoc przy implementacji struktur dystrybucyjnych i sprzedażowych, obsługę sporów sądowych z konkurentami i organami administracji, doradztwo w zakresie zarządzania kryzysem w mediach oraz reprezentowanie klientów w postępowaniach karnych (tzw. white collar crimes). Jest adwokatem. Ukończył Uniwersytet Warszawski (magister prawa, 2003), studia w Centrum Prawa Angielskiego i Europejskiego, organizowane we współpracy z Cambridge University (2001) oraz studia w Centrum Prawa Amerykańskiego, organizowane we współpracy z University of Florida (2003). Był także stypendystą na Erasmus Universiteit w Rotterdamie w Holandii.

dr Maria Wojciechowska-Mazurek

Kierownik Pracowni Badania Zanieczyszczeń Chemicznych Żywności w zakładzie Badania Żywności i Przedmiotów Użytku w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny. Jej działalność obejmuje m.in. zagadnienia z zakresu oceny jakości zdrowotnej żywności w zakresie zanieczyszczenia pierwiastkami szkodliwymi dla zdrowia, oceny ryzyka, planowania i koordynacji monitoringu w zakresie zanieczyszczenia żywności pierwiastkami szkodliwymi dla zdrowia, udziału w opracowywaniu, weryfikacji i opiniowaniu krajowych i międzynarodowych aktów prawnych i dokumentów normalizacyjnych z dziedziny bezpieczeństwa żywności, w tym implementacji prawa Wspólnotowego do ustawodawstwa krajowego, wykonywania badań laboratoryjnych, udziału w pracach Komitetów i Grup Roboczych Komisji Europejskiej, a także Stałego Komitetu ds. łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, Komitetu Ekspertów KE ds. Środowiskowych i Przemysłowych Zanieczyszczeń Żywności, Grupy Roboczej Rady UE ds. Kodeksu Żywnościowego.



Akademia PFPŻ ZP

– jakość i bezpieczeństwo żywności

18-20.04.2012 r., Hotel Pan Tadeusz, 05-140 Serock

PROGRAM

I dzień 18.04.2012

10:30-11:00 Rejestracja

11:00-11:15 Otwarcie

11:15-12:00 Wymagania higieniczne w produkcji i obrocie żywnością – uregulowania prawne

dr Eliza Konecka-Matyjek
Instytut Żywności i Żywienia

- regulacje prawne z zakresu higieny żywności
- wymagania higieniczne na przykładzie zakładów żywienia zbiorowego
- prace przygotowawcze UE w zakresie higieny żywności

12:00-13:00 Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności

dr Eliza Konecka-Matyjek
Instytut Żywności i Żywienia

- źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych w zakładzie spożywczym
- warunki wzrostu i rozwoju wybranych drobnoustrojów
- kryteria mikrobiologiczne dla środków spożywczych – przepisy UE

13:00-14:00 Lunch

14:00-14:45 Dodawanie witamin i składników mineralnych do produktów spożywczych – wymagania prawne i deklaracja na opakowaniach wyrobów

Barbara Ratkowska
Główny Inspektorat Sanitarny

- zasady dodawania witamin i składników mineralnych do żywności w świetle rozporządzenia (WE) nr 1925/2006
- minimalna i maksymalna zawartość witamin i składników mineralnych w żywności wzbogacanej w świetle przepisów krajowych i UE
- środki spożywcze obowiązkowo wzbogacane w Polsce
- informacje dla konsumenta zamieszczane w znakowaniu żywności z dodatkiem witamin i składników mineralnych – obowiązki i możliwości producenta

14:45-15:30 Identyfikowalność w łańcuchu spożywczym – znaczenie w sytuacjach kryzysowych

Dominik Lisiewski
Det Norske Veritas Business Assurance Poland Sp. z o.o.

- wymagania prawne dotyczące znakowania i identyfikowalności
- przykładowe rozwiązania pozwalające śledzić drogę materiałów i wyrobów
- testowanie systemu i oczekiwania od testu identyfikowalności
- znaczenie sprawnej identyfikowalności w sytuacjach kryzysowych

15:30-16:45 Ustawa o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym – kwestie praktyczne z punktu widzenia przedsiębiorstwa spożywczego

Adwokat Marcin Tomasiak
Kancelaria SALANS

- praktyki naruszające zbiorowe interesy konsumentów w przemyśle spożywczym
- najczęstsze powody wszczynania postępowań przez UOKiK i składania przez konsumentów pozwów do sądów
- przykładowe strategie obrony w przypadku postępowania sądowego (problem ciężaru dowodu)
- agresywne praktyki rynkowe - jak minimalizować ryzyko przy zachowaniu efektywności biznesowej przekazu

Wieczór integracyjny

II dzień 19.04.2012

9:30-11:00 Zmiany przepisów o dodatkach do żywności

Joanna Gajda-Wyrębek
Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny

- unijny wykaz dodatków do żywności (załącznik nr II do rozporządzenia nr 1333/2008) – podział środków na kategorie, przyporządkowanie produktu do danej kategorii, przewodnik po kategoriach i podkategoriach środków spożywczych
- unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych (załącznik nr III do rozporządzenia nr 1333/2008)
- warunki stosowania nowej substancji słodzącej – glikozydów stewiolowych
- kolejne zmiany do załącznika nr II: nowe wymagania dotyczące stosowania barwników w żywności, zmiany warunków stosowania substancji będących związkami glinu, dopuszczenie nowych substancji dodatkowych
- program ponownej oceny substancji dodatkowych przez EFSA – wpływ tej oceny na warunki stosowania substancji dodatkowych
- program prac Komisji Europejskiej na 2012 rok w zakresie dodatków do żywności

11:00-11:45 Aromaty – stosowanie w produktach spożywczych i znakowanie

Joanna Gajda-Wyrębek
Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny

- zmiany wniesione rozporządzeniami Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1334/2008, w tym znakowanie środków spożywczych zawierających aromaty naturalne
- aktualny stan prac nad opracowaniem wspólnotowego wykazu substancji aromatycznych
- wspólnotowy wykaz preparatów dymu wędzarniczego

Akademia PFPŻ ZP

– jakość i bezpieczeństwo żywności

18-20.04.2012 r., Hotel Pan Tadeusz, 05-140 Serock

PROGRAM

11:45-12:00 Dyskusja

12:00-12:15 Przerwa

12:15-13:00 Nanotechnologia w przemyśle spożywczym

dr Ewa Jakubczyk

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego

- nanotechnologia i możliwości jej zastosowania w przemyśle i życiu codziennym,
- czym są nanocząstki i jak można je otrzymać
- nanożywność – zastosowanie nanotechnologii w produkcji żywności
- aspekty prawne wprowadzenia na rynek nanoproduktów
- bezpieczeństwo żywności i aspekty zdrowotne a nanotechnologia

13:00-14:00 Lunch

14:00-14:45 Akrylamid – praktyczne zalecenia dla przemysłu spożywczego

dr Krzysztof Skierkowski

Kraft Foods Polska S.A.

- czym jest akrylamid i dlaczego jest on przedmiotem zainteresowania producentów niektórych kategorii artykułów spożywczych
- czynniki wpływające na powstawanie, akrylamidu w żywności
- sposoby ograniczania powstawania akrylamidu w żywności: „tool kits” dla kategorii ciastek, wyrobów piekarskich, zbożowych płatków śniadaniowych, przekąsek ziemniaczanych, frytek ze smażonych ziemniaków
- zmiany w „tool kits” zaproponowane w 2011 roku na podstawie praktycznych doświadczeń przemysłu spożywczego
- propozycje na przyszłość

14:45-15:00 Prezentacja programu „Poznaj Dobrą Żywność”

Magdalena Kołak

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

15:00-16:15 Ochrona prawna przedsiębiorców przed nieuczciwymi praktykami reklamacyjnymi – postępowanie, komunikacja

Mecenas Wojciech Olszewski

Kancelaria SALANS

- podstawy prawne odmowy roszczeń reklamacyjnych
- środki ochrony prawnej przed nieuczciwymi reklamacjami
- alternatywne metody rozwiązywania sporów z klientami

Uroczysta kolacja

III dzień 20.04.2012

9:30-10:30 Zanieczyszczenia rolnicze żywności (toksyny T2 i HT2, alkaloidy, ochratoksyna A, aflatoksyny)

dr Jacek Postupolski

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego –Państwowy Zakład Higieny

- źródła zanieczyszczeń
- wymagania dot. limitów w żywności
- możliwości zapobiegania/eliminacji/kontroli przez przedsiębiorców
- prace na poziomie UE

10:30-11:30 Prace na poziomie UE dotyczące zmiany przepisów żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego

dr Maria Wojciechowska

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego –Państwowy Zakład Higieny

11:30-12:15 Prace na poziomie UE dotyczące zmiany przepisów PARNUTS

prof. Katarzyna Stoś

Instytut Żywności i Żywienia

12:15-13:15 Zarządzanie kryzysem w branży spożywczej

Dariusz Romańczuk

Business Continuity Management Group Sp. z o.o.

- zarządzanie ciągłością działania – istota
- zarządzanie ciągłością działania – wymagania prawne i dobre praktyki w sektorze spożywczym
- odcyfkacja procesów i zasobów krytycznych dla utrzymania ciągłości działania
- zarządzanie ryzykiem w aspekcie zapewnienia ciągłości działania
- analiza wpływu zdarzenia na biznes, jako fundament części BCM
- komunikacja zewnętrzna w sytuacji kryzysowej
- procedury zarządzania sytuacją kryzysową

13:15-13:30 Zakończenie

13:30 Lunch



KONFERENCJA

Akademia PFPŻ ZP – jakość i bezpieczeństwo żywności

18-20.04.2012 r.

Hotel Pan Tadeusz, ul. Czesława Miłosza 20, 05-140 Serock

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

Prosimy wypełnić i odesłać najpóźniej do dnia 10 kwietnia 2012 r.

fax: (48 22) 830 70 56, email: biuro@pfpz.pl

Niniejszym zgłaszam swój udział w konferencji pt. „Akademia PFPŻ ZP – jakość i bezpieczeństwo żywności”, która odbędzie się w dniach 18-20 kwietnia 2012 r., w hotelu Pan Tadeusz, w Serocku. Wyrażam zgodę na wystawienie faktury VAT, na podstawie danych zawartych w niniejszym formularzu.

Wybieram następujący typ uczestnictwa (prosimy zaznaczyć krzyżykiem)

- | | |
|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> pracownik firmy lub organizacji nie będącej członkiem PFPŻ ZP | Cena: 4000 zł+ 23% VAT |
| <input type="checkbox"/> pracownik firmy lub organizacji członkowskiej PFPŻ ZP | Cena: 3200 zł + 23% VAT |
| <input type="checkbox"/> pracownik firmy będącej członkiem organizacji należącej do PFPŻ ZP (10% zniżki) | Cena: 3600 zł + 23% VAT |
| <input type="checkbox"/> pracownik uczelni wyższej lub instytutu naukowego (50% zniżki) | Cena: 3200 zł + 23% VAT |

Dodatkowe zniżki (prosimy zaznaczyć krzyżykiem o ile dotyczą zgłoszenia)

- 20%** od ceny netto wynikającej z typu uczestnictwa - przy zgłoszeniu do dnia **30 marca 2012 roku**
- 10%** od ceny netto po innych zniżkach dla drugiej i kolejnej osoby z tej samej firmy lub organizacji

UWAGA: Przy obliczeniu ceny uczestnictwa nie stosuje się sumowania zniżek. Zniżki naliczane są zgodnie z kolejnością podaną na formularzu

Przesłanie prawidłowo wypełnionego i podpisanego formularza jest równoznaczne z zawarciem umowy pomiędzy PFPŻ ZP, a podmiotem deklarującym udział w Konferencji. Wynikającą z zawartej umowy należność należy uregulować przelewem na podstawie otrzymanej faktury VAT na rachunek: **53 1020 1097 0000 7802 0170 4972, PKO Bank Polski S.A., Oddział 9 w Warszawie**, Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców, ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa. Osoba podpisująca formularz zgłoszeniowy oświadcza, że posiada stosowne uprawnienie do działania w imieniu i na rzecz zgłaszającego, a w szczególności do zawarcia umowy z PFPŻ ZP.

Imię i nazwisko uczestnika

.....
.....

Dane Zgłaszającego potrzebne do wystawienia faktury VAT

Nazwa podmiotu zgłaszającego

.....
.....

Adres podmiotu zgłaszającego

.....
.....

NIP podmiotu zgłaszającego.....

Dane kontaktowe:

Telefon:.....Fax:.....

Email:.....

Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców z siedzibą w Warszawie, ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa wpisana jest do Krajowego Rejestru Sądowego, Sądu Rejonowego dla M.St. Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod nr. 0000313586, NIP 7010173579, REGON 141761215

W przypadku przesłania zgłoszenia do dnia 05.04.2012 i nie dokonania wpłaty przed 18.04.2012, koszt uczestnictwa jednej osoby wynosi 4000 zł + 23% VAT. Zasada ta nie obowiązuje firm i organizacji członkowskich PFPŻ ZP. W przypadku rezygnacji z uczestnictwa w Konferencji przed 5.04.2012, zgłaszający zobowiązany jest do uiszczenia opłaty manipulacyjnej w wysokości 1000 zł + 23% VAT. W przypadku rezygnacji po 5.04.2012, Zgłaszający zobowiązany jest do zapłaty pełnej kwoty wynikającej z przesłanego zgłoszenia. W przypadku braku uczestnictwa w Konferencji oraz braku pismnej rezygnacji z uczestnictwa w Konferencji, zgłaszający zobowiązany jest do zapłaty pełnej kwoty należności wynikającej z przesłanego zgłoszenia. Brak wpłaty nie stanowi rezygnacji z udziału w Konferencji. Możliwa jest zamiana osoby zgłaszanej do udziału w Konferencji na wniosek Zgłaszającego. PFPŻ ZP zastrzega sobie prawo do zmian programu, miejsca konferencji (w obrębie Warszawy) w sposób nie zmieniający wartości merytorycznej Konferencji. PFPŻ ZP zastrzega sobie prawo do odwołania Konferencji lub zmiany jej terminu. **Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami uczestnictwa i zobowiązujemy się do zapłaty całości kwoty wynikającej z niniejszego zgłoszenia.**

Data, Pieczętka i czytelny podpis osoby upoważnionej