



STAROSTWO POWIATOWE W SŁUBICACH

ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice, tel.: 95 759 20 10, fax.: 95 759 20 11,
www.powiatslubicki.pl, e-mail: sekretariat@powiatslubicki.pl,
PN-EN ISO 9001:2009

Słubice, dnia 11.03.2016 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z zamiarem udzielenia zamówienia publicznego na kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie 30 warsztatów dla uczniów szkół z powiatu słubickiego oraz zapewnienie Sali szkoleniowej, poczęstunku i świeżych warzyw i owoców do sporządzania świeżo wyciskanych soków podczas warsztatów w ramach realizacji przez Powiat Słubicki projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego w ramach Programu PL13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa proszę o złożenie oferty cenowej.

I. Zamawiający

Powiat Słubicki, ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice
tel. 95 759 20 10, fax 95 759 20 11, NIP 598-14-60-085

II. Opis przedmiotu zamówienia

Usługa **zorganizowania i przeprowadzenia 30 warsztatów** powinna zawierać:

- każdorazowo 3 godziny warsztatów dla uczniów z zakresu zdrowego żywienia oraz zdrowego stylu życia, dobrych nawyków żywieniowych, systematycznego ruchu fizycznego, negatywnych skutków palenia papierosów oraz spożywania alkoholu. Warsztat zostanie podzielona na dwie części część teoretyczną i część praktyczną. Na części teoretycznej uczestnicy dowiedzą się o zasadach zdrowego żywienia, jakie znaczenie mają stosowane diety, systematycznego ruchu fizycznego, negatywnych skutków palenia papierosów oraz spożywania alkoholu. Na części praktycznej uczestnicy będą sporządzać świeżo wyciskane soki z owoców i warzyw wraz z degustacją oraz każdemu z uczestników zostanie przeprowadzona komputerowa analiza bio-impedacji składu ciała wraz z omówieniem.

Wszystkie warsztaty dla uczniów powinny być przeprowadzone w salach na terenie danej szkoły. Do obowiązków wykonawcy będzie należało:

- ustalenie terminu warsztatów z dyrektorami placówek, (zamawiający zagwarantuje możliwość przeprowadzenia warsztatów w każdej szkole)
- rekrutacja uczniów,
- przygotowanie materiałów szkoleniowych w formie papierowej dla każdego uczestnika warsztatów min. 10 stron (np. prezentacja), które powinny zostać oznaczone zgodnie wytycznymi Programu zawartymi w Podręczniku Komunikacji i Identyfikacji Wizualnej oraz Wymogami Dotyczącymi Informacji i Promocji – po konsultacji z Zamawiającym,
- przygotowanie harmonogramu warsztatów, który będzie zawierał termin, czas, miejsce, zakres tematyczny oraz imię i nazwisko prowadzącego warsztaty. Harmonogram musi

zostać przedstawiony zamawiającemu do zaakceptowania na min. 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zadania,

- prowadzenie list obecności, na który znajdzie się imię i nazwisko, szkoła do której uczęszcza uczestnik oraz zgoda na przetwarzanie wizerunku wraz z własnoręcznym podpis każdego uczestnika, oznaczonych zgodnie z wytycznymi Programu zawartymi w Podręczniku Komunikacji i Identyfikacji Wizualnej oraz Wymogami Dotyczącymi Informacji i Promocji – po konsultacji z Zamawiającym,

- zapewnienie udziału łącznej ilości 750 uczniów po 25 na każdym warsztacie,

- zapewnienie trenera na warsztaty ,

- prowadzenie dokumentacji fotograficznej, która zostanie przekazana zamawiającemu po każdym warsztacie w formie elektronicznej na płycie CD, min. 20 zdjęć z każdego warsztatu,

- przekazywanie Zamawiającemu list obecności, zdjęć, prezentacji, protokołów przekazania sokowirówek oraz innych dokumentów warsztatowych w terminie 5 dni po każdym warsztacie,

- sporządzanie pisemnych raportów z realizacji po każdym warsztacie i przekazywanie Zamawiającemu w ciągu 7 dni. Raport powinien zawierać czytelne informacje odnośnie miejscu, czasie, ilości osób uczestniczących oraz w zrozumiały sposób opisany zakres merytoryczny warsztatu,

- przekazanie szkołom zakupionych w ramach projektu sokowirówek zgodnie ze wskazaniem zamawiającego oraz prowadzenie protokołów przekazania i odbioru sprzętu. Zamawiający przekaze wykonawcy sokowirówki.

- zapewnienie uczestnikom warsztatów poczęstunku w postaci:

kawy – 25x 0,2l lub herbaty 25x 0,2l na każdy warsztat,

ciastek ok. 100 szt. na każdy warsztat

cukru i mleka do kawy na każdym warsztacie.

wody mineralnej w ilości 0,3 l na osobę na każdym warsztacie.

- zapewnienie świeżych porcji owoców do sporządzania świeżo wyciskanych soków, po 5 rodzajów owoców 500g/osobę (500 g x 25 osób = 12,5 kg) na każdym warsztacie oraz po 5 rodzajów warzyw 500g/osobę (500 g x 25 osób = 12,5 kg) na każdym warsztacie. Owoce i warzywa powinny być umyte i obrane.

- zapewnienie uczestnikom warsztatów naczyń jednorazowych do poczęstunku (filiżanki do kawy, łyżeczki, talerzyki) oraz do spożywania własnoręcznie przyrządzonych sokówko (po 3 kubeczki/ osobę),

- przeprowadzenie anonimowej ankiety ewaluacyjnej na zakończenie warsztatu. Ankieta powinna być czytelna, zawierać co najmniej 7 pytań zamkniętych i 1 otwarte. Ankieta powinna być przekazana zamawiającemu do zaakceptowania na 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zadania. Ankieta powinna zawierać informacje o finansowaniu z Norweskiego Mechanizmu Finansowego.

Przewidywana liczba osób biorących udział w warsztatach – 750 uczniów (25 osób na każdym warsztacie).

III. Termin wykonania Zamówienia

Wymagany termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do 15 czerwca 2016 r.
Proponowany czas usługi szkoleniowej to godziny od 09.00 - do 12.00 każdorazowo

IV. Termin związania ofertą

Wykonawca zostanie związany ofertą przez 14 dni (bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania oferty). Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania z ofertą.

V. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie Zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zapewnią trenera spełniającego następujące warunki:

- 1) trener powinien posiadać kwalifikacje dietetyka poświadczone odpowiednim oświadczeniem,
- 2) powinien posiadać doświadczenie w doradztwie lub szkoleniach na temat chorób dietozależnych u dzieci i osób dorosłych poświadczone odpowiednim oświadczeniem,
- 3) powinien posiadać doświadczenie w pracy podczas warsztatów lub szkoleń poświadczone odpowiednim oświadczeniem,

Wykonawca na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu złoży stosowne oświadczenie zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik Nr 2 do niniejszego zaproszenia.

Warsztaty powinny zostać zorganizowane w następujących miejscowościach:

1) w Słubicach (łącznie 10 warsztatów) w :

- a) Szkole Podstawowej nr 1 im. Mikołaja Kopernika,
- b) Szkole Podstawowej nr 2 im. Tadeusza Kościuszki,
- c) Szkole Podstawowej nr 3 im. Stefana Czarnieckiego,
- d) Gimnazjum nr 1 im. hm Z. Imbierowicza,
- e) Gimnazjum nr 2 im. Marka Kotańskiego,
- f) Zespół Szkół Licealnych im. Zbigniewa Herberta,
- g) Szkole Podstawowej w Ośrodku Specjalno-Wychowawczym,
- h) Gimnazjum w Ośrodku Specjalno – Wychowawczym,
- i) Zespole Szkół Technicznych im. inż. T. Tańskiego,
- j) Zespole Szkół Ekonomiczno – Rolniczych,

2) w Kunowicach (1 warsztat) w:

- a) Szkole Podstawowej,

3) w Kowalowie (łącznie 2 warsztaty) w :

- a) Szkole Podstawowej,
- b) Gimnazjum,

4) w Rzepinie (łącznie 3 warsztaty) w :

- a) Publicznym Gimnazjum,
- b) Liceum Ogólnokształcącym,
- c) Szkole Podstawowej nr 1 z Oddziałami integracyjnymi im. Henryka Sienkiewicza,

5) w Górzycy (łącznie 2 warsztaty) w :

- a) Szkole Podstawowej,
- b) Publicznym Gimnazjum,

6) w Cybince (łącznie 2 warsztaty) w :

- a) Szkole Podstawowej,
- b) Publicznym Gimnazjum,

7) w Białkowie – 1 warsztat w Szkole Podstawowej,

8) w Pamięcinie – 1 warsztat w Szkole Podstawowej,

9) w Golicach – 1 warsztat w Szkole Podstawowej,

10) w Żabicach – 1 warsztat w Szkole Podstawowej w Żabicach.

11) Ośnie Lubuskim (łącznie 4 warsztaty) w :

- a) Zespół Szkół Publicznych im. Marii Skłodowskiej-Curie, Szkoła podstawowa i Gimnazjum,
- b) Zespole Szkół Ekonomicznych 2 warsztaty

12) w Staroście - 1 warsztat w Zespole Szkół Leśnych,

13) w Smogórach – 1 warsztat w Szkole Podstawowej.



Powiat
SŁUBICKI

„Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim. Program Operacyjny PL13: Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu.”



VI. Opis sposobu obliczania ceny

Cena oferty wyrażona w PLN winna zawierać wszystkie koszty jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytej realizacji zamówienia (w tym koszty dostarczenia, załadunku, rozładunku).

VII. Opis przygotowania oferty

Wykonawca złoży ofertę na formularzu ofertowy stanowiącym załącznik Nr 1 do niniejszego zapytania. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę. Ewentualne poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone czytelnym odpisem osoby/osób sporządzających ofertę.

VIII. Kryteria wyboru oferty

Jedynym kryterium oceny oferty jest: cena (wartość brutto wyrażona w PLN). Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę (tj. ofertę z najniższą ceną) wynikającą z przyjętego w/w kryterium. O miejscu i podpisaniu umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.

IX. Miejsce i termin składania ofert

Termin składania ofert upływa **22 marca 2016 r., do godz. 13.00.**

Ofertę należy złożyć na formularzu oferty (wg dołączonego wzoru - zał. Nr 1) w wyznaczonym terminie pisemnie za pośrednictwem poczty lub osobiście w siedzibie Starostwa Powiatowego przy ul. Piłsudskiego 20 w Słubicach (na parterze w Biurze Obsługi Interesanta) w zamkniętej kopercie opisanej następująco:

**„Oferta – warsztaty szkoleniowe dla uczniów –
nie otwierać przed dniem 22 marca 2016 r. godz. 13⁰⁰”**

X. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego. Powiadomieni zostaną również oferenci, którzy złożyli oferty w danym postępowaniu o udzielenie zamówienia (za pośrednictwem poczty, drogą elektroniczną lub telefonicznie).

XI. Pozostałe informacje:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany lub odwołania niniejszego ogłoszenia,
- zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,
- unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

Załączniki:

1. Zał. Nr 1 - Formularz oferty
2. Zał. Nr 2 - Oświadczenie
3. Zał. Nr 3 - Wzór umowy

Załącznik Nr 1

Nazwa i adres oferenta:

.....

NIP

REGON

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie 30 warsztatów dla uczniów szkół z powiatu ślubickiego oraz zapewnienie Sali szkoleniowej, poczęstunku i świeżych warzyw i owoców do sporządzania świeżo wyciskanych soków podczas warsztatów w ramach projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie ślubickim” finansowanego ze środków norweskiego mechanizmu finansowego w ramach działania programu PL 13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu, składamy następującą ofertę:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **(zorganizowanie i przeprowadzenie jednego szkolenia)** za cenę:

brutto: zł (słownie:)

tj. łącznie za realizację całego przedmiotu zamówienia **(zorganizowanie i przeprowadzenie trzydziestu szkoleń)** za cenę:

brutto: zł (słownie:)

w tym podatek VAT w wysokości %.

2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach i w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 14 dni.

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy
lub jego upoważnionego przedstawiciela)

.....
(miejscowość i data)

.....
(dane adresowe Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na **kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie 30 warsztatów dla uczniów szkół z powiatu słubickiego oraz zapewnienie Sali szkoleniowej, poczęstunku i świeżych warzyw i owoców do sporządzania świeżo wyciskanych soków podczas warsztatów w ramach realizacji przez Powiat Słubicki projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego w ramach Programu PL13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa**

Informuję(my), że spełniam(y) warunki udziału w postępowaniu określone w zapytaniu ofertowym, oraz oświadczmy iż:

Dysponujemy trenerem posiadającym :

- a) kwalifikacje dietetyka,
- b) doświadczenie w doradztwie lub szkoleniach na temat chorób dietozależnych u dzieci i osób dorosłych,
- c) doświadczenie w pracy podczas warsztatów lub szkoleń

.....
(podpis wykonawcy
lub jego upoważnionego przedstawiciela)

Umowa dotycząca organizacji warsztatów

Zawarta w dniu w Słubicach pomiędzy Powiatem Słubickim – Starostwem Powiatowym z siedzibą: ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice, NIP 598-14-60-085 reprezentowanym przez:

- 1) – Starostę Słubickiego
- 2) – Wicestarostę Słubickiego,

przy kontrasygnacie Skarbnika Powiatu –, zwanym dalej „Zleceniodawcą”

a :

.....

zwanym dalej "Zleceniobiorcą", o następującej treści:

§1

Przedmiotem umowy jest zorganizowanie i przeprowadzenie przez Zleceniobiorcę w terminie od dnia podpisania umowy do 15 czerwca 2016 roku trzydziestu (30) trzygodzinnych warsztatów (zwanymi dalej: warsztatami), w zakresie zdrowego żywienia oraz zdrowego stylu życia, w tym w szczególności : dobrych nawyków żywieniowych, systematycznego ruchu fizycznego, negatywnych skutków palenia papierosów oraz spożywania alkoholu, realizowanych w ramach projektu „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” dla 750 uczniów po jednym trzygodzinnym warsztacie w następujących szkołach z terenu powiatu słubickiego :

1) w Słubicach (łącznie 10 warsztatów) w :

- a) Szkole Podstawowej nr 1 im. Mikołaja Kopernika,
- b) Szkole Podstawowej nr 2 im. Tadeusza Kościuszki,
- c) Szkole Podstawowej nr 3 im. Stefana Czarnieckiego,
- d) Gimnazjum nr 1 im. hm Z. Imbierowicza,
- e) Gimnazjum nr 2 im. Marka Kotańskiego,
- f) Zespół Szkół Licealnych im. Zbigniewa Herberta,
- g) Szkole Podstawowej w Ośrodku Specjalno-Wychowawczym,
- h) Gimnazjum w Ośrodku Specjalno – Wychowawczym,
- i) Zespole Szkół Technicznych im. inż. T. Tańskiego,
- j) Zespole Szkół Ekonomiczno – Rolniczych,

2) w Kunowicach (1 warsztat) w:

- a) Szkole Podstawowej,

3) w Kowalowie (łącznie 2 warsztaty) w :

- a. Szkole Podstawowej,
- b. Gimnazjum,

4) w Rzepinie (łącznie 3 warsztaty) w :

- a) Publicznym Gimnazjum,
- b) Liceum Ogólnokształcącym,
- c) Szkole Podstawowej nr 1 z Oddziałami integracyjnymi im. Henryka Sienkiewicza,

5) w Górzycy (łącznie 2 warsztaty) w :

- a) Szkole Podstawowej,
- b) Publicznym Gimnazjum,

6) w Cybince (łącznie 2 warsztaty) w :

- a) Szkole Podstawowej,
- b) Publicznym Gimnazjum,

7) w Białkowie – 1 warsztat w Szkole Podstawowej,

- 8) w **Pamięcinie – 1 warsztat** w Szkole Podstawowej,
- 9) w **Golicach – 1 warsztat** w Szkole Podstawowej,
- 10) w **Żabicach – 1 warsztat** w Szkole Podstawowej w Żabicach.
- 11) **Ośnie Lubuskim (łącznie 4 warsztaty) w :**
 - a) Zespół Szkół Publicznych im. Marii Skłodowskiej-Curie, Szkoła podstawowa i Gimnazjum,
 - b) Zespole Szkół Ekonomicznym 2 warsztaty
- 12) w **Staroście - 1 warsztat** w Zespole Szkół Leśnych,
- 13) w **Smogórach – 1 warsztat** w Szkole Podstawowej.

§ 2

1. Warsztaty będą obejmować :
 - zajęcia teoretyczne, na których uczniowie dowiedzą się o zasadach zdrowego żywienia,
 - zajęcia praktyczne, w trakcie których uczniowie sporządzą oraz zdegustują soki ze świeżych owoców i warzyw oraz otrzymają komputerową analizę bio-impedacji składu ciała wraz z opisem.
2. Miejscem realizacji warsztatów będzie każdorazowo sala znajdująca się na terenie szkoły, w której Zleceniobiorca zorganizuje i przeprowadzi warsztaty.
3. Zleceniodawca zagwarantuje możliwość przeprowadzenia warsztatów na terenie danej szkoły. Jeżeli z przyczyn losowych nie będzie możliwości przeprowadzenia warsztatów zgodnie z harmonogramem zleceniobiorca zaproponuje zmianę i będzie miał możliwość przeprowadzenia dwóch warsztatów w jednej szkole.
4. Strony ustalają, że w jednym warsztacie weźmie udział 25 uczniów.

§ 3

Zleceniobiorca zobowiązuje się zapewnić:

- 1) miejsce realizacji usługi, zgodnie z postanowieniami § 2 ust. 2 niniejszej umowy, w terminach uzgodnionych z dyrektorami poszczególnych szkół,
- 2) materiały szkoleniowe w formie papierowej - dla każdego uczestnika warsztatów min. 10 stron (np. prezentacja), które powinny zostać oznaczone zgodnie z wytycznymi Programu zawartymi w Podręczniku Komunikacji i Identyfikacji Wizualnej oraz Wymogami Dotyczącymi Informacji i Promocji – po konsultacji z Zamawiającym,
- 3) harmonogram warsztatów, zawierający termin, czas, miejsce, zakres tematyczny oraz imię i nazwisko prowadzącego warsztaty, przy czym przedmiotowy harmonogram musi zostać przedstawiony Zleceniodawcy do zaakceptowania na min. 3 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu umowy,
- 4) udział uczniów w łącznej ilości 750, po 25 uczniów na każdym warsztacie,
- 5) trenera na warsztaty posiadającego :
 - a) kwalifikacje dietetyka,
 - b) doświadczenie w doradztwie lub szkoleniach na temat chorób dietozależnych u dzieci i osób dorosłych, poświadczone odpowiednim oświadczeniem,
 - c) doświadczenie w pracy podczas warsztatów lub szkoleń, poświadczone odpowiednim oświadczeniem,
- 6) porcje umytych i obranych świeżych owoców i warzyw do sporządzania wyciskanych z nich soków – 5 rodzajów owoców i 5 rodzajów warzyw – 500 g warzyw i 500g owoców na 1 uczestnika na każdym warsztacie (500 g x 25 osób = 12,5 kg warzyw i owoców),
- 7) naczynia jednorazowe do spożywania przez uczestników warsztatów własnoręcznie przez nich sporządzonych soków – 3 kubki na jednego uczestnika warsztatów,
- 8) catering w formie :
 - a) kawy i herbaty - 25 szt. X 0,2l na każdy warsztat,
 - b) ciastek – 100 szt. na każdy warsztat,
 - c) wody mineralnej – 25szt. x 0,3l na każdy warsztat,
 - d) cukru i mleka do kawy – w ilości wystarczającej dla 25 osób na każdym warsztacie.
 - e) naczyń jednorazowych do spożywania poczęstunku (filiżanki do kawy, łyżeczki, talerzyki)

§ 4

Do obowiązków Zleceniobiorcy należy :

- 1) rekrutacja uczniów,



Powiat
SŁUBICKI

„Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim. Program Operacyjny PL13: Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu.”



- 2) prowadzenie list obecności, na których znajdzie się imię i nazwisko ucznia, szkoła do której uczęszcza oraz zgoda na przetwarzanie wizerunku wraz z własnoręcznym podpisem każdego uczestnika, oznaczonych zgodnie z wytycznymi Programu zawartymi w Podręczniku Komunikacji i Identyfikacji Wizualnej oraz Wymogami Dotyczącymi Informacji i Promocji – po konsultacji ze Zleceniodawcą,
- 3) prowadzenie dokumentacji fotograficznej, która zostanie przekazana Zleceniodawcy w terminie do 7 dni po każdym warsztacie w formie elektronicznej na płycie CD, min. 20 zdjęć z każdego warsztatu,
- 4) przekazywanie Zleceniodawcy list obecności, zdjęć, prezentacji, protokołów przekazania sokowirówek oraz innych dokumentów warsztatowych w terminie 7 dni po każdym warsztacie,
- 5) sporządzanie pisemnych raportów z realizacji każdego z warsztatów i przekazywanie ich Zleceniodawcy w ciągu 7 dni od dnia zakończenia każdego z warsztatów, przy czym raport powinien zawierać czytelne informacje odnośnie miejsca, czasu, ilości osób w nim uczestniczących oraz w zrozumiały sposób opisany zakres merytoryczny warsztatu,
- 6) przekazanie szkołom zakupionych w ramach projektu sokowirówek, zgodnie ze wskazaniem Zleceniodawcy oraz prowadzenie protokołów przekazania i odbioru tego sprzętu,
- 7) przeprowadzenie anonimowej, czytelnej ankiety ewaluacyjnej na zakończenie warsztatu, zawierającej co najmniej 7 pytań zamkniętych i 1 otwarte, zawierającej informacje o finansowaniu z Norweskiego Mechanizmu Finansowego, zaakceptowanej przez Zleceniodawcę co najmniej na 3 dni przed dniem rozpoczęcia wykonywania przedmiotu niniejszej umowy,
- 8) zorganizowanie i przeprowadzenie warsztatów zgodnie z wymaganiami i warunkami określonymi niniejszą umową oraz przedstawianym harmonogramem, pod rygorem utraty prawa do wynagrodzenia za wykonaną usługę.
- 9) ustalenie zastępczego terminu warsztatu, który z przyczyn losowych nie odbył się zgodnie z harmonogramem.
- 10) zleceniobiorca przeniesie na zleceniodawcę nieodpłatnie autorskie prawa majątkowe do wszystkich wykonanych w ramach niniejszej umowy autorskich materiałów szkoleniowych chwilą ich wykonania i przekazania zleceniodawcy.

§ 5

Strony zastrzegają sobie prawo jednostronnego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w przypadku naruszenia istotnych postanowień umowy przez drugą stronę.

§ 6

Zleceniodawca ma prawo do:

- 1) dokonania wizyty monitorującej w ramach przebiegu i sposobu prowadzenia warsztatów w każdym czasie i w każdym zakresie związanym z realizacją postanowień niniejszej umowy.
- 2) wglądu do dokumentów Zleceniobiorcy związanych z realizowanymi warsztatami,
- 3) odstąpienia od umowy i żądania zwrotu przekazanych środków w przypadku nie wywiązania się Zleceniobiorcy z warunków umowy i nie przedstawienia zadawalających wyjaśnień.

§ 7

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy wynagrodzenie w wysokości złotych (.....) za przeprowadzenie i zorganizowanie 1 warsztatu, co daje łącznie kwotę za zorganizowanie i przeprowadzenie 30 warsztatów.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 płatne będzie z dołu miesięcznie za ilość zorganizowanych i przeprowadzonych w danym miesiącu warsztatów, na podstawie faktury wystawionej przez Zleceniobiorcę na rachunek bankowy wskazany w fakturze, w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zleceniodawcy prawidłowo wystawionej faktury.
3. Zleceniobiorca wystawi faktury na podstawie sporządzonych przez strony niniejszej umowy protokołów odbioru każdego z warsztatów, stwierdzających prawidłowe, bez żadnych zastrzeżeń, zorganizowanie i przeprowadzenie warsztatu.

4. Za dzień zapłaty strony uznają dzień wydania przez Zleceniodawcę polecenia dokonania przelewu na rachunek bankowy wskazany w fakturze Zleceniobiorcy.

§ 8

1. W przypadku nieterminowego wykonania przedmiotu umowy, Zleceniobiorca zapłaci na rzecz Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 100,00 zł (słownie: sto złotych), za każdy dzień zwłoki.
2. W przypadku odstąpienia Zleceniobiorcy od wykonania umowy z przyczyn niezależnych od Zleceniodawcy, Zleceniobiorca zapłaci na rzecz Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 1 000,00 zł (słownie: Tysiąc złotych).
3. W przypadku odstąpienia Zleceniodawcy od realizacji umowy z przyczyn niezależnych od Zleceniobiorcy, Zleceniodawca zapłaci na rzecz Zleceniobiorcy karę umowną w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych).
4. W sytuacji, gdy wysokość kary umownej nie pokryje powstałej w wyniku niewykonania lub niewłaściwego wykonania usługi przez Zleceniobiorcę, Zleceniodawcy przysługuje prawo dochodzenia od Zleceniobiorcy naprawienia szkody w pełnej wysokości na zasadach ogólnych.

§ 9

1. Każdej ze Stron przysługuje prawo rozwiązania Umowy w każdym czasie za porozumieniem Stron.
2. W przypadku rażącego naruszenia obowiązków umownych przez Zleceniobiorcę Zleceniodawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym. O stwierdzeniu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania, Zleceniodawca zobowiązany jest niezwłocznie zawiadomić Zleceniobiorcę na piśmie.
3. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo rozwiązania niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku zaprzestania przez Zleceniobiorcę prowadzenia działalności gospodarczej, złożenia przez Zleceniobiorcę lub osobę trzecią w stosunku do niego wniosku o ogłoszenie upadłości, gdy zostało wszczęte w odniesieniu do Zleceniobiorcy postępowanie likwidacyjne lub naprawcze.

§ 10

1. Żadnej ze Stron nie przysługuje prawo przeniesienia wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na podmiot trzeci bez uprzedniej pisemnej zgody drugiej Strony.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego i innych powszechnie obowiązujące przepisy.
3. Zmiana postanowień niniejszej Umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Strony będą starały się rozwiązywać zaistniałe problemy w sposób polubowny, a w razie braku wspólnych rozwiązań poddają się rozstrzygnięciom przez sąd właściwy dla siedziby Zleceniodawcy.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....
Zleceniobiorca

.....
Zleceniodawca