



OR.2213.3.2.2020

.....
(pieczęć wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

Ja, niżej podpisany(a)

działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa Wykonawcy zgodna z KRS, CEIDG lub innym rejestrem)

.....
(adres Wykonawcy)

NIP:

REGON:

PESEL oraz adres zamieszkania (w przypadku osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą):

Dane kontaktowe:

osoba uprawniona do kontaktu z zamawiającym:

nr telefonu nr faxu e-mail

oferuję przeprowadzenie szkolenia w zakresie

„Pracownik małej gastronomii”

za cenę brutto:

..... zł za całość szkolenia

słownie zł

1. Oświadczam, że posiadam, aktualny na dzień składania oferty, wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy w
2. Oświadczam, że posiadam/nie posiadam certyfikaty jakości usług:
.....
(wymienić jakie, jeśli dotyczy)
których kserokopie załączam do oferty.
3. Przedmiot zamówienia wykonam sam/przy udziale podwykonawcy* (niepotrzebne skreślić) w części
4. Miejsce szkolenia i praktyk zawodowych:

Miejsce szkolenia	Miejsce praktyk zawodowych
Nazwa i adres: Wypożyczenie sali szkoleniowej na czas szkolenia: 1) (wpisać ile) ... stanowisk (krzesło, stolik/lawka) 2) tablica kredowa /tablica suchościeralna/flipchart z zapasem kartek* 3) rzutnik multimedialny i ekran projekcyjny - TAK/NIE* 4) (wpisać ile) ... sprawnych kas fiskalnych 5)	Nazwa i adres:
Podstawa dysponowania: 1) dysponuję wskazaną wyżej salą szkoleniową* 2) inny podmiot udostępni mi wskazaną wyżej salę szkoleniową*	Podstawa dysponowania: 1) dysponuję wskazanym wyżej miejscem praktyk zawodowych* 2) inny podmiot udostępni mi wskazane wyżej miejsce praktyk zawodowych*
Oświadczam, że: 1) uczestnicy szkolenia będą mieli swobodny dostęp do pomieszczeń sanitarnych w budynku, w którym odbywa się szkolenie (tj. WC, umywalka wraz z dostępem do ciepłej wody) oraz dostęp do niezbędnych środków czystości (tj. papier toaletowy, mydło do rąk, ręczniki papierowe lub suszarka do rąk) 2) sala szkoleniowa spełnia wymagania ergonomiczne i bhp (m. in. odpowiednią powierzchnię, oświetlenie, wentylację i temperaturę).	Oświadczam, że wskazana wyżej ilość miejsc odbywania praktyk zawodowych jest wystarczająca, aby efektywnie i bez przeszkód mogli ją w tym samym czasie odbywać wszyscy uczestnicy szkolenia.

**niepotrzebne skreślić*

Jeżeli inny podmiot udostępni Wykonawcy swój potencjał techniczny (salę i/lub miejsce praktyk), Wykonawca musi udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do dostarczenia przed zawarciem umowy, w terminie wskazanym przez zamawiającego, oryginału zobowiązania podmiotu trzeciego do udostępnienia mi na czas realizacji umowy, tj. od dnia jej zawarcia do 19.06.2020 r., sali szkoleniowej i/lub miejsca praktyk zawodowych – *jeżeli dotyczy*.

5. Wykaz materiałów szkoleniowych jakie uczestnik szkolenia otrzyma na własność:

a) podręcznik/skrypt* - tytuł i autor:

b) zeszyt 60-kartkowy A5, długopis, ołówek z gumką – TAK/NIE*

c)

6. W cenie szkolenia zostanie zapewniona każdemu uczestnikowi następująca odzież ochronna:

a) fartuch ochronny, nakrycie głowy (czepek siateczkowy/czapeczka) – TAK/NIE*

b) inne:(wpisać, jeśli będzie dodatkowa odzież)

*niepotrzebne skreślić

7. Nadzór nad prowadzonym szkoleniem będzie sprawował/a:

(podać imię i nazwisko, telefon kontaktowy):

8, Preliminarz kosztów (dla całej grupy):

<i>Wyszczególnienie kosztów związanych z organizacją szkolenia</i>	<i>Wartość</i>
<i>Wynajem pomieszczeń dydaktycznych lub koszty eksploatacji</i>	
<i>Place wykładowców</i>	
<i>Obsługa administracyjno - ekonomiczna</i>	
<i>Kierownik kursu</i>	
<i>Eksploatacja sprzętu</i>	
<i>Materiały szkoleniowe</i>	
<i>Odzież ochronna, środki czystości</i>	
<i>Egzamin, zaświadczenia</i>	
<i>Poczęstunek: ciepłe i zimne napoje, ciastka, cukier, śmietanka zgodnie z wymaganiami</i>	
<i>Praktyki zawodowe</i>	
<i>Badania lekarskie i sanitarno-epidemiologiczne – jeżeli dotyczy</i>	
<i>Inne (wpisać jakie):</i>	
<i>Zysk</i>	
<i>Razem</i>	
<i>Cena za osobę</i>	
<i>Cena za osobogodzinę</i>	

8. Wykaz wykonanych i zakończonych usług szkoleniowych w latach 2017-2020, w zakresie objętym przedmiotem zamówienia (*kucharz/pracownik małej gastronomii*), dla grup co najmniej 4-osobowych

L.p.	Przedmiot usługi (nazwa i ilość przeszkolonych osób w grupie)	Tematyka szkolenia	Wartość szkolenia brutto	Data wykonania (od – do)	Odbiorca (nazwa zlecającego szkolenie, adres)
	Nazwa:				
	ilość osób:				

Uwaga: do wykonanego szkolenia ujętego w wykazie, należy załączyć dowód potwierdzający, że usługa (szkolenie) została wykonana należycie. W przypadku, gdy zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługa została wcześniej wykonana, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania ww. dowodu.

9. Wykaz kadry, która będzie realizowała przedmiot zamówienia

L.p.	Imię i nazwisko	Kwalifikacje zawodowe/wykształcenie/doświadczenie		Zakres wykonywanych czynności
1.	Wykładowca/ instruktor:	kwalifikacje zawodowe		
		wykształcenie		
		doświadczenie w przeprowadzeniu szkoleń (co najmniej 2) lub co najmniej 2-letnie doświadczenie jako nauczyciel/instruktor	Zrealizowane szkolenia: <u>lub</u> doświadczenie jako instruktor/nauczyciel:	
2.	Opiekun praktyk zawodowych:	kwalifikacje zawodowe		

10. Oświadczam, że oferta nie zawiera/zawiera* informacji/cję stanowiących/cą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

.....

Uzasadnienie:

11. Program szkolenia

- 1) Nazwa i zakres szkolenia:
- 2) Czas trwania i sposób organizacji szkolenia:
- 3) Wymagania wstępne dla uczestników szkolenia:
- 4) Cele szkolenia ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych:
- 5) Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar z uwzględnieniem, w miarę potrzeby, części teoretycznej i części praktycznej:

L.p.	Tematy zajęć edukacyjnych (zgodnie z wymaganiami w Ogłoszeniu o zamówieniu)	Wymiar zajęć części teoretycznej (ilość godzin zajęć przypadających na jednego uczestnika)	Wymiar zajęć części praktycznej (ilość godzin zajęć przypadających na jednego uczestnika)
Wymiar zajęć ogółem:			

- 6) Opis treści – kluczowe punkty szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych:
- 7) Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych:
- 8) Przewidziane sprawdziany i egzaminy:

.....dnia.....

.....
(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy)