



Tytuł projektu: „Akademia Branży Hotelarskiej, Restauracyjnej i Uzdrawiskowej – kompleksowe szkolenia podnoszące kwalifikacje zawodowe i znajomość języków obcych pracowników”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, nr umowy UDA-
POKL.08.01.01-02-369/11-00.

Zamawiający:

Regionalna Szkoła Turystyczna Technikum im. Jana Pawła II w Polanicy-Zdroju , ul. Wojska Polskiego 23, 57-320 Polanica-Zdrój

Dolnośląska Izba Gospodarcza, ul. Świdnicka 39, 50-029 Wrocław

FORMULARZ OFERTOWY

Do zamówienia w trybie negocjacji z wykonawcą na zadanie:

Przeprowadzenie szkolenia CPV: 80500000-9

Numer Sprawy: SZkB/HRU/2013/RST

Firma:

.....

.....

reprezentowany przez

1. Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne **oświadczam**, że:

- 1.1. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień
- 1.2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- 1.3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia
- 1.4. Oferuję wykonanie Części I zamówienia zgodnie z poniższym opisem przedmiotu zamówienia:

Opis Przedmiotu Zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia w ramach projektu „Akademia Branży Hotelarskiej, Restauracyjnej i Uzdrowskiej-kompleksowe szkolenia podnoszące kwalifikacje zawodowe i znajomość jęz. obcych pracowników” realizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu Publicznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, umowa UDA-POKL.08.01.01-02-369/11-00 oraz przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych,

Szczegółowy Opis Zamówienia:

1. Liczba sesji szkoleniowych- 10
2. Sesja szkoleniowa trwać będzie 8 godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut)
3. Grupy uczestników: 2 grupy po około 15 uczestników

Szkolenia powinny mieć w miarę możliwości formę warsztatów (ze szczególnym uwzględnieniem studium przypadków) uzupełnionych wykładem, prowadzonych w oparciu o prezentację multimedialną i drukowane materiały szkoleniowe przygotowane przez Organizatora, poprzez wykorzystanie następujących metod pracy

- a) prezentacji i innych aktywnych form prowadzenia zajęć, adekwatnych do tematyki spotkań,
- b) interaktywnego udziału uczestników,

c) zakres tematyczny szkolenia winien być przygotowany w formie materiałów szkoleniowych

4. Wykonawca zapewni Organizatorowi przygotowanie treści materiałów szkoleniowych w wersji elektronicznej w terminie nie krótszym niż 7 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia

5. Skład i druk materiałów leży po stronie Organizatora

6. Zakres tematyczny szkoleń:

- Nowoczesny menadżer/pracownik usług branży hotelarsko/restauracyjno/uzdrowiskowej (perfekcyjna organizacja pracy).
- Pierwszy kontakt z klientem- profesjonalna obsługa klienta.
- Specjalne wymagania- klient trudny.
- Organizacja usług gastronomicznych (stanowisko pracy, zespół, komunikacja)
- Wierzę w siebie. Mistrzostwo osobiste. Identyfikowanie się z potrzebami firmy i branży hotelarsko/restauracyjno/uzdrowiskowej (x 2).
- Nowe trendy w gastronomii i prezentacji potraw.
- Nowe trendy w gastronomii. cz. I Zupy, sosy, potrawy jarskie.
- Nowe trendy w gastronomii. cz. II Desery i wyroby ciastkarskie.
- Nowe trendy w gastronomii. cz. III Mięsa, ryby owoce morza.

Oferuję wykonanie zamówienia za cenę:

Netto(słownie: zł.)

Brutto: złotych (słownie:zł.)

W tym podatek VAT: 23 % tj. zł (słownie: zł.)

Oświadczam/my o ważności i stałości ceny, na warunkach określonych we wzorze umowy.

6. Oświadczam/my o związaniu ofertą przez okres 9 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
7. W przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się do zawarcia pisemnej umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego

Wrocław, dnia.....

.....

(pieczęć i podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania wykonawcy
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego)