



**Znak: 1/BK/2022**

Załącznik nr 1

Wykonawca:

nazwa .....

adres ul. ....

miejsowość .....

kod pocztowy .....-..... województwo .....

REGON .....

NIP .....

tel. ....

fax. ....

Internet: http:// .....

e-mail .....

**Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich**

**ul. Wojska Polskiego 22**

**27 – 600 Sandomierz**

### **OFERTA**

W odpowiedzi na rozeznanie rynkowe na zadanie p.n. Realizacja szkoleń/warsztatów/wyjazdów prowadzących do uzyskania kompetencji/kwalifikacji zawodowych dla uczestników projektu pt. "Kulinarne horyzonty-poszerzenie wiedzy i doskonalenie umiejętności uczniów szkoły branżowej", które w dniu ..... zostało ogłoszone na bazie konkurencyjności, składamy niniejszą ofertę:



Oferujemy za przeprowadzenie szkoleń cenę brutto ..... zł.  
(słownie:..... złotych)  
w tym VAT .....

### Część I

Nazwa	Cenna netto <b>OGÓŁEM DLA POZYCJI</b> (ilość x cena jednostkowa)	Cenna brutto <b>OGÓŁEM DLA POZYCJI</b> (ilość x cena jednostkowa)	Specyfikacja minimalna
<b>Warsztaty „Podstawy fotografii i stylizacji kulinarnej” dla uczniów</b>			<b>Liczba uczestników:</b> 16 uczniów (2 grupy po 8 osób) <b>Termin realizacji:</b> do 30.06.2022 <b>Miejsce realizacji:</b> Sale ZSGiH <b>Liczba godzin:</b> 64 godziny dydaktyczne (32 godziny dydaktyczne na grupę) W cenę warsztatów należy wliczyć wszystkie elementy zgodnie z przedmiotem zamówienia w zapytaniu ofertowym.



## Część II

<b>Warsztaty „Dekoracje cukiernicze” dla nauczycieli</b>			<b>Liczba uczestników:</b> 4 nauczycieli <b>Termin realizacji:</b> do 30.06.2022 <b>Miejsce realizacji:</b> Sale ZSGiH <b>Liczba godzin:</b> 12 godzin dydaktycznych W cenę warsztatów należy wliczyć wszystkie elementy zgodnie z przedmiotem zamówienia w zapytaniu ofertowym.
--	--	--	--

## Część III

<b>Warsztaty „Savoir -vivre” dla nauczycieli</b>			<b>Liczba uczestników:</b> 6 nauczycieli <b>Termin realizacji:</b> do 30.06.2022 <b>Miejsce realizacji:</b> Sale ZSGiH <b>Liczba godzin:</b> 12 godzin dydaktycznych W cenę warsztatów należy wliczyć wszystkie elementy zgodnie z przedmiotem zamówienia w zapytaniu ofertowym.
--	--	--	--

## Część IV

<b>Warsztaty „Magia czekolady – praliny, trufle” dla nauczycieli</b>			<b>Liczba uczestników:</b> 4 nauczycieli <b>Termin realizacji:</b> do 30.06.2022 <b>Miejsce realizacji:</b> Sale ZSGiH <b>Liczba godzin:</b> 4 godziny dydaktyczne W cenę warsztatów należy wliczyć wszystkie elementy zgodnie z przedmiotem zamówienia w zapytaniu ofertowym.
--	--	--	--



### Część V

<p><b>Warsztaty „Desery francuskie” dla nauczycieli</b></p>			<p><b>Liczba uczestników:</b> 4 nauczycieli  <b>Termin realizacji:</b> do 30.06.2022  <b>Miejsce realizacji:</b> Sale ZSGiH  <b>Liczba godzin:</b> 4 godziny dydaktyczne  W cenę warsztatów należy wliczyć wszystkie elementy zgodnie z przedmiotem zamówienia w zapytaniu ofertowym.</p>
---	--	--	---

### Część VI

<p><b>Wyjazd edukacyjny dla uczniów np. „Food Expo” lub Expo Sweet - lub równoważny</b></p>			<p><b>Liczba uczestników:</b> 16 uczniów oraz 2 opiekunów  <b>Termin realizacji:</b> do 30.06.2022  <b>Czas trwania:</b> 2 dni  <b>Zakres usługi</b> (dla wszystkich uczestników):  Przejazd na trasie: Sandomierz-Warszawa-Sandomierz; 1 nocleg w hotelu ze śniadaniem; Zwiedzanie hotelu „od kuchni”, tj. stanowisk pracy, wyposażenia i przygotowywania potraw w warunkach rzeczywistych (wizyta studyjna); Bilety wstępu na targi; Obiad x 2 kpl. (pierwszy i drugi dzień); Kolacja x 1 kpl. (pierwszy dzień); Ubezpieczenie uczestników.</p>
---	--	--	---

### Część VII

<p><b>Wyjazd zawodowy dla nauczycieli do Warszawy połączony ze szkoleniem praktycznym</b></p>			<p><b>Liczba uczestników:</b> 6 nauczycieli  <b>Termin realizacji:</b> do 30.06.2022  <b>Czas trwania:</b> 3 dni  <b>Miejsce realizacji:</b> Warszawa  <b>Zakres usługi</b> (dla wszystkich uczestników):  Przejazd na trasie Sandomierz-Warszawa-Sandomierz; Bilety całonocne komunikacji miejskiej x 3 dni; 2 noclegi w hotelu ze śniadaniem; Zwiedzanie hotelu „od kuchni”; Obiad x 3 kpl. (pierwszy, drugi i trzeci dzień); Kolacja x 2 kpl. (pierwszy i drugi dzień); Szkolenie praktyczne (8h): „Instytut gotowania” –</p>
---	--	--	--



			nowoczesne techniki i technologie w gotowaniu potraw; Ubezpieczenie uczestników. W cenę szkolenia należy wliczyć wszystkie elementy zgodnie z przedmiotem zamówienia w zapytaniu ofertowym.
--	--	--	--

### UWAGA !!!!!!!

Do formularza ofertowego należy dołączyć program szkoleń dla każdego szkolenia, na który Wykonawca składa ofertę.

**Niezałączenie programu szkolenia do oferty będzie skutkowało odrzuceniem oferty.**

Jednocześnie oświadczam, że:

- zapoznałem/am się z warunkami Rozeznania rynkowego i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń,
- zapoznałem/am się z warunkami Rozeznania rynkowego i spełniam wymagania w nich zawarte,
- nie byłem/am karany/a za przestępstwa umyślne oraz nie toczy się przeciwko mnie postępowanie karne,
- posiadam pełną zdolność do czynności prawnych i korzystam w pełni z praw publicznych.

.....  
(miejsowość i data)

.....  
(pieczęć i podpis Wykonawcy)