

## OFERTA

Miejscowość,  
data.....

Nazwa wykonawcy  
Reprezentowany przez (imię, nazwisko, adres zamieszkania)  
Adres/siedziba wykonawcy  
NIP  
REGON  
Nr rachunku bankowego

W odpowiedzi na otrzymane zapytanie ofertowe oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia publicznego w zakresie usługi Przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia pt. „*Developing Microsoft SharePoint Server 2013 Core Solutions*” na potrzeby projektu System Informacyjny Statystyki Publicznej - 2 (SISP-2) współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa. VII Oś Priorytetowa: Społeczeństwo informacyjne – budowa elektronicznej administracji. Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników jednostek statystyki publicznej - członków zespołu zadaniowego ds. budowy aplikacji Dziedzicznych Baz Danych. Planowana liczba uczestników wynosi 6 osób. Miejsce szkolenia – Warszawa. Dodatkowo w szkoleniu może wziąć udział maksymalnie 1 osoba odpowiedzialna za kontrolę szkolenia ze strony Zamawiającego. Szkolenie będzie trwało 5 dni w wymiarze 40 godzin lekcyjnych.

Minimalny zakres programu szkolenia powinien zawierać zagadnienia związane z następującą tematyką:

1. SharePoint jako platforma developerska
2. Praca z obiektami SharePoint
3. Praca z listami i bibliotekami
4. Projektowanie i zarządzanie funkcjami i rozwiązaniami
5. Praca z kodem po stronie serwera
6. Zarządzanie tożsamością i uprawnieniami
7. Zarządzanie komponentami niestandardowymi oraz cyklem życia witryn
8. Wprowadzenie do aplikacji dla SharePoint
9. Tworzenie rozwiązań typu Client-Side na platformie SharePoint
10. Tworzenie rozwiązań typu Remote Hosted SharePoint Apps
11. Publikacja i dystrybucja aplikacji
12. Automatyzacja procesów biznesowych
13. Zarządzanie taksonomią
14. Dostosowywanie elementów interfejsu użytkownika



## 15. Oznakowanie i nawigacja w obszarze witryn

za:

Cenę netto ..... PLN  
Podatek VAT ..... PLN  
Cenę brutto ..... PLN

Oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

- a) Termin wykonania zamówienia publicznego: **do 11 lipca 2014 r.**
- b) Płatność za wykonanie zamówienia wynosi 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT z załączonym protokołem odbioru podpisanym bez zastrzeżeń.
- c) Kwota szkolenia uwzględnia wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia publicznego, w tym:
  - Zapewnienie sali szkoleniowej zapewniającej swobodną naukę dla wszystkich uczestników szkolenia wyposażoną w sprzęt multimedialny: laptop, rzutnik, flipchart oraz zagwarantowanie każdemu uczestnikowi dostępu do komputera z odpowiednim dla tematyki szkolenia, legalnym oprogramowaniem. Sala musi posiadać sprawną i wydajną wentylację oraz klimatyzację, a także dzienne oświetlenie, a w razie potrzeby oświetlenie sztuczne;
  - Sporządzenie dokumentacji szkoleniowej;
  - Zapewnienie materiałów szkoleniowych dla wszystkich uczestników i osób odpowiedzialnych za kontrolę szkolenia uwzględniających omawiane zagadnienia, zgodnie z załączonym Programem szkolenia (obustronny wydruk wszystkich materiałów) oraz przyborów biurowych (długopis, notes);
  - Wydanie Zaświadczeń z ukończenia szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia;
  - Zapewnienie wyżywienia dla wszystkich uczestników szkolenia i osób odpowiedzialnych za kontrolę:
    - dostępne przez cały czas trwania szkolenia: kawa, herbata, butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, naturalne soki owocowe (butelkowane lub w kartonach) oraz ciastka;
    - obiad w każdym dniu szkolenia – zupa, danie główne, surówki, owoce, herbata, kawa, butelkowana woda mineralna, naturalne soki owocowe (butelkowane lub w kartonach); posiłki z uwzględnieniem dań mięsnych, wegetariańskich i bezglutenowych; czyste sztućce i zastawa (nie mogą być jednorazowego użytku) – posiłki podane w oddzielnym pomieszczeniu (strefie przeznaczonej do podawania posiłków);
  - Zapewnienie 4 noclegów dla czterech uczestników szkolenia wraz z kolacją i śniadaniem: w hotelu/hotelach o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub w ośrodku/ośrodkach konferencyjno-szkoleniowych odpowiadających standardem hotelowi standardu co najmniej 3-gwiazdkowego, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych





**INNOWACYJNA  
GOSPODARKA**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169, z późn. zm.) oraz spełniające wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690, z późn. zm.). Zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, z węzłem sanitarnym.

- d) Doświadczenie w prowadzeniu działalności szkoleniowej – zrealizowanie w ostatnich dwóch latach jako podwykonawca i/lub w ramach projektów własnych co najmniej 1 szkolenia tematycznego zgodnego z obszarem szkolenia objętego niniejszym zapytaniem bądź dysponowanie trenerem, który zrealizował w ostatnich dwóch latach jako podwykonawca i/lub w ramach projektów własnych co najmniej 1 szkolenie tematyczne zgodne z obszarami szkoleń objętych niniejszym zapytaniem.

Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia publicznego i zobowiązuję się wykonać zamówienie na wyżej wskazanych warunkach.

Oświadczam, że dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia publicznego.

Oświadczam, że oferta jest ważna i niezmienna do dnia.....

.....  
(podpis i pieczęć Wykonawcy  
lub osoby upoważnionej)



**BENEFICJENT:**  
GŁÓWNY URZĄD STATYSTYCZNY  
al. Niepodległości 208  
00-925 Warszawa

*Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa.  
7. Oś Priorytetowa: Społeczeństwo informacyjne – budowa elektronicznej administracji*