



Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej
Warsztaty on-line (platforma Zoom)

23.06.2021

Godz. 10-12. Zagrożenia mikrobiologiczne w produkcji żywności ze szczególnym uwzględnieniem Listerii Monocytogenes oraz Salmonelli Tiphimurium i Enteritidis	
Godz. 13-15. Zasady systemu bezpieczeństwa żywności HACCP oraz jego praktyczne stosowanie	

*Proszę zaznaczyć znakiem x wybrane warsztaty

* W przypadku wyboru pakietu warsztatów cena 2 szkoleń ulega zmniejszeniu o 50%.

KARTA ZGŁOSZENIA

Dane uczestników	Dane uczestników	Dane Uczestników
Imię i nazwisko:	Imię i nazwisko:	Imię i nazwisko:
Stanowisko:	Stanowisko:	Stanowisko:
Adres e-mail	Adres e-mail	Adres e-mail
Dane Firmy:		
Pełna nazwa firmy:		
Adres:		
Telefon:, mail:		
NIP.....		

Koszt warsztatów: dla członków SRW RP – 280 netto + 23% vat (od 1 osoby) lub 420 netto + 23% vat (od 1 osoby za pakiet szkoleń)

Dla pozostałych uczestników – 380 netto + 23% vat (od 1 osoby) lub 570 netto + 23% vat (od 1 osoby za pakiet szkoleń)

Warunki uczestnictwa:

1. Cena obejmuje udział w szkoleniu.
2. Zgłoszenie następuje w momencie otrzymania przez organizatora – wypełnionej Karty Zgłoszeniowej. Potwierdzeniem rezerwacji jest odesłanie karty zgłoszenia i wpłata na konto: BOŚ 02 1540 1157 2001 6612 0421 0001 **do 22.06.2021.**
3. W przypadku rezygnacji uczestnictwa z warsztatu w terminie krótszym niż dwa dni przed jego rozpoczęciem, kwota wpłaty uczestnika podlegająca zwrotowi zostanie pomniejszona o 50%.
4. Zgodnie z Ustawą o Ochronie Danych Osobowych z dnia 29 sierpnia 1997 r., wyrażam zgodę na przechowywanie i przetwarzanie moich danych osobowych przez SRW RP w celach zgodnych z zamówieniem.
5. **Wypełnioną kartę zgłoszeniową prosimy przesłać do Biura SRW RP**

mail; biuro@srw.org.pl , biuro.srwrp@gmail.com

Tel: 22 635 01 84; kom. 507-130-369