

Zaproszenie do składania ofert szkoleniowych - Obsługa kas fiskalnych oraz aspekty sanitarno- higieniczne w zakładach produkcji i obrotu środkami spożywczymi

Administrator Data publikacji: 07.12.2020

Powiatowy Urząd Pracy w Sandomierzu zaprasza instytucje szkoleniowe posiadające aktualny wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej wojewódzki urząd pracy, do składania we wskazanym terminie ofert szkoleniowych na szkolenie indywidulane w zakresie „**Obsługa kas fiskalnych oraz aspekty sanitarno-higieniczne w zakładach produkcji i obrotu środkami spożywczymi**” dla jednej osoby bezrobotnej.

Cel kursu: teoretyczne i praktyczne przygotowanie do obsługi kas fiskalnych oraz nabycie wiedzy teoretycznej dot. aspektów sanitarno-higienicznych w zakładach produkcji i obrotu środkami spożywczymi. Ofertę należy przygotować według poniższych założeń:

Lp.	Szkolenie	Obsługa kas fiskalnych oraz aspekty sanitarno-higieniczne w zakładach produkcji i obrotu środkami spożywczymi
1	Program szkolenia:	• Program szkolenia powinien być dostosowany odpowiednio do identyfikowanego na rynku pracy zapotrzebowania na kwalifikacje. • Program winien być opracowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobu prowadzenia usług rynku pracy (Dz.U. z 2014r. poz. 667) i powinien zawierać w szczególności: a. nazwę szkolenia, b. czas trwania i sposób organizacji szkolenia, c. wymagania wstępne dla uczestnika szkolenia, d. cele szkolenia ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, e. plan nauczania określający tematy zajęć uczenia się z uwzględnieniem w miarę potrzeby, części teoretycznej i części praktycznej, f. opis treści – kluczowe punkty szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych, g. wykaz literatury oraz niezbędnych materiałów dydaktycznych, h. przewidziane sprawdziany i egzaminy. • Program szkolenia powinien uwzględniać standardy kwalifikacji zawodowych oraz modułowe programy szkoleń dostępne na stronie internetowej www.standardyiszkolenia.praca.gov.pl oraz obejmować następujące zagadnienia:

		- podstawowe akty prawne związane ze stosowaniem kas fiskalnych, - budowa, zasady działania oraz podział urządzeń fiskalnych, - przygotowanie kasy do pracy, - sprzedaż, zwrot, wykonywanie raportów, - współpraca kas z urządzeniami dodatkowymi: czytniki kodów, komputerem itp., - aspekty sanitarno-higieniczne, - bezpieczeństwo i jakość zdrowotna żywności. Program szkolenia może być uzupełniony o tematykę związaną z zakresem szkolenia i poszerzony o zagadnienia, które w ocenie Wykonawcy winny być zrealizowane celem odpowiedniego przygotowania uczestnika szkolenia do wykonywania zadań zawodowych.
2	Ilość osób do przeszkolenia:	1 osoba bezrobotna.
3	Liczba godzin szkolenia (cykl szkolenia)	• Program szkolenia powinien obejmować min. 25 godzin zajęć. • Wymaga się, aby szkolenie realizowane było według planu nauczania obejmującego przeciętnie nie mniej niż 25 godzin zegarowych w tygodniu (przez tydzień należy rozumieć 7 kolejnych dni kalendarzowych poczynając od pierwszego dnia szkolenia). • Realizacja zajęć od poniedziałku do piątku (z możliwością organizacji zajęć w soboty).
4	Miejsce szkolenia:	Preferowana miejscowość Sandomierz lub okolice (w promieniu do 40 km od miasta Sandomierza).
5	Ubezpieczenie uczestników szkolenia:	Ubezpieczenie uczestników kursu od nieszczęśliwych wypadków stanowi wkład własny instytucji szkoleniowej i nie ma wpływu na koszt szkolenia ogółem.
6	Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia:	Szkolenie powinno zakończyć się egzaminem wewnętrznym sprawdzającym nabytą wiedzę i umiejętności oraz wydaniem dokumentu świadczącego o ukończeniu szkolenia. Wykonawca po pozytywnym zaliczeniu egzaminu wyda uczestnikowi: - zaświadczenie lub inny dokument potwierdzający ukończenie w/w szkolenia zgodne z Rozporządzeniem MPIPS z dnia 14 maja 2014r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy, lub - zaświadczenie zgodne z 22 ust. 4 rozporządzenia MEN z dnia 19.03.2019r w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem do ww. zaświadczenia.
7	Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy:	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odbywania szkolenia zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003r. Nr 169 poz. 1650 z późn. zm.). Uczestnik kursu powinien otrzymać materiały szkoleniowe,

8	Materiały dydaktyczne:	zawierające niezbędny zakres wiadomości z zakresu programu szkolenia. Materiały dydaktyczne po zakończeniu szkolenia przechodzą na własność uczestnika kursu.
9	Termin realizacji szkolenia:	Grudzień 2020r.
10	Inne:	Uczestnik kursu powinien mieć zapewnione napoje (kawa, herbata, woda).

1. Ofertę prosimy sporządzić na załączonych drukach i złożyć bezpośrednio w siedzibie Urzędu – pokój nr 8 lub przesłać na adres Urzędu tj.: Powiatowy Urząd Pracy, ul. Mickiewicza 34, 27-600 Sandomierz. Dopuszcza się wstępne przesłanie oferty szkoleniowej e-mailem na adres: kisa@praca.gov.pl.
2. Termin składania ofert – **do dnia 09.12.2020r. do godz. 15⁰⁰**
3. W przypadku wysyłki oferty e-mailem należy niezwłocznie wysłać oryginał oferty przesyłką pocztową lub kurierską.
4. Osoba kierowana przez Powiatowy Urząd Pracy w Sandomierzu może dołączyć do grupy zebranej przez instytucję szkoleniową z wolnego naboru z zastrzeżeniem prowadzenia odrębnej dokumentacji dla uczestnika kierowanego na szkolenie przez PUP.
5. Powiatowy Urząd Pracy w Sandomierzu zastrzega sobie prawo rezygnacji z wykonania zamówienia

w przypadku wycofania się kandydata ze szkolenia.

6. Do sporządzonej oferty należy dołączyć:

- wzór zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji;
- wzór anonimowej ankiety dla uczestnika szkolenia służącej do oceny szkolenia;
- oświadczenie wykonawcy o posiadaniu aktualnego wpisu do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej, zgodnie z art. 20 ust. 1 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2020r. poz. 1409);
- kopię zaświadczenia o posiadaniu akredytacji potwierdzającej spełnienie określonych wymogów i zapewnienie wysokiej jakości prowadzonego kształcenia, jeżeli wykonawca posiada;
- kopię certyfikatu jakości usług jeśli wykonawca posiada;
- kopię dokumentu potwierdzającego, że wykonawca uzyskał uprawnienia do prowadzenia kursów oraz wydawania zaświadczeń w zakresie realizacji szkolenia „**Obsługa kas fiskalnych oraz aspekty sanitarno-higieniczne w zakładach produkcji i obrotu środkami spożywczymi**”.

7. Przy dokonywaniu wyboru instytucji szkoleniowej, której zostanie zlecone przeprowadzenie szkolenia indywidualnego, Powiatowy Urząd Pracy w Sandomierzu będzie uwzględniał następujące kryteria:

- a. koszt szkolenia,
- b. posiadanie przez instytucję szkoleniową certyfikatu jakości usług, akredytacji Kuratora Oświaty,
- c. doświadczenie instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zlecanego lub powierzonego szkolenia w okresie 3 lat przed upływem terminu składania oferty,
- d. dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia,
- e. dostosowanie wyposażenia dydaktycznego i pomieszczeń do potrzeb szkolenia z uwzględnieniem higienicznych warunków realizacji szkolenia.

8. Jednocześnie informujemy, że złożenie oferty szkoleniowej nie będzie wiązało stron oraz, że w trakcie oceny ofert możemy zwracać się o dodatkowe informacje niezbędne przy dokonywaniu oceny.
9. W przypadku pytań prosimy o kontakt tel. 0-15 644-14-45 wew. 400, 401.

Załączniki

Załącznik nr 1.docx (docx, 25 KB)
Załącznik Nr 2.docx (docx, 14 KB)
Załącznik nr 3.doc (doc, 26 KB)
Załącznik nr 4.doc (doc, 35 KB)
Załącznik Nr 5.docx (docx, 14 KB)
załącznik nr 6.docx (docx, 16 KB)
Załącznik nr 7.docx (docx, 15 KB)
Formularz ofertowy.docx (docx, 19 KB)