



Załącznik Nr 4 do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla szkolenia:

„Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i terminali płatniczych”

1. Nazwa szkolenia	Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i terminali płatniczych
2. Cel szkolenia	Celem szkolenia jest nabycie niezbędnej wiedzy i umiejętności do wykonywania pracy w zawodzie sprzedawca.
3. Przewidywana liczba osób na szkoleniu	Zamawiający zamierza objąć szkoleniem: 2 grupy po 10 osób bezrobotnych.
4. Oczekiwana ilość godzin nauczania	Całkowita ilość godzin 120. Zajęcia mają się odbywać od poniedziałku do piątku zgodnie z harmonogramem zajęć. Szkolenie ma trwać przeciętnie nie mniej niż 25 godzin zegarowych w tygodniu dla każdego uczestnika, chyba że przepisy odrębne przewidują niższy wymiar szkolenia. Godzina zegarowa kursu liczy 60 minut i obejmuje zajęcia dydaktyczne liczące 45 min. oraz przerwę liczącą 15min.
5. Miejsce realizacji szkolenia	<ol style="list-style-type: none">1. Miejsce szkolenia: w Oławie lub w odległości max. do 30 km od siedziby Zamawiającego. Wówczas w koszcie szkolenia należy uwzględnić koszty dojazdu.2. Pomieszczenia, w których odbywają się szkolenia muszą być wyposażone w sprzęt techniczno-dydaktyczny stosowny do kierunku szkolenia.3. Wykonawca zobowiązany jest umieszczać informacje o realizowaniu szkolenia finansowanego z funduszy europejskich na wszystkich dokumentach związanych z organizacją szkolenia takich jak: harmonogram szkolenia, zaświadczenia o ukończeniu szkolenia, certyfikaty, dyplomy, listy obecności, protokoły z egzaminu, materiały szkoleniowe itp. oraz w ten sam sposób oznakować miejsce prowadzenia szkolenia.
6. Planowany termin realizacji szkolenia	maj 2014r. - czerwiec 2014 r. październik 2014 – listopad 2014r.

<p>7. Program szkolenia</p>	<p>Program szkolenia musi zawierać wszystkie elementy wynikające z §75 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 12 grudnia 2011r. w sprawie standardów i warunków prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. Nr 279, poz. 1641) to jest:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nazwę i zakres szkolenia. 2. Czas trwania i sposób organizacji szkolenia. 3. Wymagania wstępne dla uczestników szkolenia. 4. Cele szkolenia. 5. Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar z uwzględnieniem w miarę potrzeby części teoretycznej i części praktycznej. 6. Opis treści szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych. 7. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych. 8. Przewidziane sprawdziany i egzaminy.
<p>8. Minimalny zakres programowy</p>	<p><u>Uwaga!</u> Zamawiający podał minimalny zakres programowy, wskazując na zagadnienia, które powinny zostać uwzględnione podczas szkolenia.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w jednostce handlowej, 2. Zagadnienia z zakresu sprzedaży, 3. Przygotowanie kasy do prowadzenia sprzedaży, a w tym: <ul style="list-style-type: none"> - budowa i obsługa kasy, - programowanie kasy, 2. Sprzedaż kasami fiskalnymi, a w tym: <ul style="list-style-type: none"> - rozpoczęcie pracy na kasie, - sprzedaż towarów na kasie, - drukowanie raportów na kasie, - wystawianie faktur i rachunków 3. Obsługa i praca - czujniki kodów kreskowych, oraz terminal kart płatniczych, 4. Przestrzeganie higieny w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością oraz podstawy systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP.
<p>9. Egzamin sprawdzający oraz ocena szkolenia</p>	<p>Szkolenie powinno zakończyć się przeprowadzeniem egzaminu sprawdzającego oraz wydaniem stosownego</p> <ul style="list-style-type: none"> • zaświadczenia o ukończeniu szkolenia na podstawie §18 ust. 2 rozporządzenia MEN z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych, • certyfikatu (z odpowiednim logotypem Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz UE) potwierdzający ukończenie szkolenia.

	<p>Jednostka szkoleniowa zobowiązana jest dołączyć do niniejszej oferty zapewnienie, że egzamin zostanie przeprowadzony w sposób bezstronny i obiektywny oraz po zakończonym szkoleniu przedłoży oświadczenia o bezstronności podpisane przez egzaminujących.</p> <p>Jednostka szkoleniowa zobowiązana jest do załączenia wzoru zaświadczenia lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji zawierający:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. numer z rejestru; 2. imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca numer dokumentu stwierdzającego tożsamość; 3. nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie; 4. formę i nazwę szkolenia; 5. okres trwania szkolenia; 6. miejsce i datę wydania zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji; 7. tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych; 8. podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie <p>oraz wzoru ankiety dla uczestników szkolenia służącej do oceny szkolenia.</p>
<p>10. Koszty materiałowe i dydaktyczne</p>	<p>Pokrywa jednostka szkoląca tj. wchodzi w ogólny koszt szkolenia.</p>
<p>11. Catering w miejscu odbywania szkolenia</p>	<p>Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom szkolenia serwis kawowy (kawa, herbata, ciastka, woda mineralna itp.) oraz obiad składający się z drugiego dania. Koszt cateringu pokrywa jednostka szkoląca i wchodzi w ogólny koszt szkolenia.</p>

