



SPETT.LE
Azienda Regionale per il Diritto allo Studio
Universitario
Viale Antonio Gramsci, 36
50132 - Firenze (FI)
Alla c.a. Fantoni Ornella

OGGETTO:

HA04FAD Corso di aggiornamento per Addetti ad attività alimentari

Ns. Riferimento : Morando Micol

Numero Offerta n. 965 del 21-06-2022

Qu.In. Srl

Sede Legale: Via Leonardo Da Vinci,16 - 50132 Firenze - Sede Operativa: Via Vittorio Emanuele, 20 - 50041 Calenzano (FI)
T. 055.8827452-8874745 F. 055.8810221 M. info@quin.it Web www.quin.it - P.IVA/C.F. 01832860975 - Iscrizione REA 533601 - Cap. Soc. 64.000,00 € i.v.



In riferimento ai colloqui intercorsi Vi ringraziamo per averci interpellato e Vi comunichiamo la nostra migliore offerta relativa a quanto riportato in oggetto.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

HA04FAD Corso di aggiornamento per Addetti ad attività alimentari

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E-LEARNING:

La piattaforma utilizzata è ideata per supportare l'azienda che intende ottimizzare i propri investimenti in formazione e comunicazione con una soluzione efficace, flessibile e modulare. Prevede la completa tranciabilità del percorso formativo del singolo utente e del tempo di fruizione del corso, il questionario di valutazione, l'attestato di partecipazione, in pieno rispetto della normativa in materia di salute e sicurezza relativamente alla formazione erogata in modalità e-learning.

L'accesso alla piattaforma è illimitato 7 giorni su 7, 24 ore su 24, si ricorda tuttavia che il D.Lgs. 81/08 e s.m.i prevede che la formazione avvenga durante l'orario di lavoro.

A partire dall'attivazione, l'allievo ha 6 mesi di tempo per completare il corso e superare l'esame finale. Durante tale periodo il corso resta consultabile, per qualsiasi necessità di approfondimento o dubbi. Decorso i 6 mesi, la scadenza dell'attivazione è inderogabile e non rimborsabile, per cui, nel caso in cui non sia stato completato l'iter formativo, sarà eventualmente necessario procedere con una nuova quotazione e attivazione. Durante l'intero percorso formativo, il discente ha sempre a disposizione un "E-Tutor" con una esperienza superiore a tre anni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro.

L'erogazione del corso al proprio personale tramite modalità e-learning consente all'azienda di:

- Ottemperare all'obbligo di legge, dando ai responsabili aziendali il pieno controllo del processo di informazione e formazione, grazie al sistema di tracciamento automatico;
- Ottimizzare la gestione degli aspetti organizzativi, grazie all'erogazione just in time;
- Ridurre la mancata produttività del personale e rendere più flessibile la fruizione del corso;
- Rendere l'organizzazione autonoma rispetto a servizi di formazione esterni;
- Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso (entro i 6 mesi dall'attivazione);
- Fornire agli utenti le conoscenze sulle principali leggi, norme tecniche di riferimento e linee guida in materia di valutazione del rischio.

OBIETTIVI

Aggiornare i partecipanti circa le conoscenze fondamentali e le relative competenze circa i principali rischi di ordine microbiologico, chimico, fisico che esistono nei processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti. Obiettivi del corso saranno anche acquisire conoscenze circa i requisiti strutturali, la gestione degli alimenti, l'igiene della persona e degli alimenti, l'igiene della persona e dell'ambiente, nonché la prevenzione e la sicurezza dei lavoratori del comparto. Il corso sarà svolto ai sensi della Delibera della Giunta Regionale n 559/2008.

DESTINATARI

Addetti alla somministrazione ed al commercio di alimenti in attività semplici e/o complesse in possesso di Attestato di frequenza del corso base.

Qu.In. Srl

DURATA

4 ore

ARGOMENTI

Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP e Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
Conservazione degli alimenti
Approvvigionamento delle materie prime e Igiene personale
Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature

PREREQUISITI

Conoscenza della lingua italiana. Attestato di Frequenza del corso base non più vecchio di 5 anni.

PREREQUISITI

Conoscenza della lingua italiana.
Conoscenza base dell'uso del computer.
Attestato del corso base.
Requisiti informatici minimi:
- CPU Pentium II 400 MHz
- Ram 32 Mbytes
- Scheda video SVGA 800x600
- Scheda audio 16 bit
- Amplificazione audio
- Web browser Internet Explorer 8.0 o Firefox 7.0 o superiori
- Plug-in Shockwave Player, Flash Player, Java.

PAGAMENTO: Bonifico Bancario a Vista



VALIDITA' DELL'OFFERTA

La presente offerta è valida per un periodo di 90 giorni a partire dalla data del presente documento. Scaduto il termine indicato Qu.In. S.r.l. si riserva di confermare i termini dell'offerta o di modificarli.

CLAUSOLE DI RISERVATEZZA E GARANZIA

Qu.In. Srl si impegna a non diffondere, se non espressamente autorizzata a mezzo di lettera scritta, alcuna documentazione, né notizie o informazioni di Vs. pertinenza, eventualmente reperite nel corso del presente lavoro.

La società, con la sottoscrizione del presente incarico, solleva Qu.In. Srl da ogni responsabilità inerente la veridicità, la correttezza e la completezza dei dati fornitele.

In caso di mancata o ritardata consegna della documentazione necessaria allo svolgimento di quanto previsto e presentato, il lavoro sarà portato avanti con quanto fornito e l'incarico si intende comunque assolto alla regola dell'arte.

Si ricorda che ogni eventuale variazione e/o modifica necessaria all'espletamento del servizio, dovuta ad informazioni ricevute successivamente alla conclusione del servizio stesso sarà oggetto di nuova offerta.

Qu.In. Srl, al fine di garantire il miglior servizio al Cliente, si riserva di cambiare il consulente/docente in qualunque momento, senza richiedere preventiva approvazione al Cliente stesso.

In caso di disdetta anticipata del servizio Qu.In. provvederà a fatturare l'importo delle attività svolte alla data di ricezione della disdetta, indipendentemente dal piano di fatturazione concordato in fase di offerta. Si ricorda che il servizio verrà interrotto dopo 30 giorni dalla data di ricezione della disdetta.

In caso di mancato pagamento delle fatture inviate, Qu.In. interromperà il servizio fino al saldo totale di quanto a noi dovuto.

Restiamo a Vs. disposizione per ogni chiarimento ed integrazione si rendessero necessari e, in attesa di un Vostro gentile riscontro, porgiamo distinti saluti.

Qu.In. Srl



VALORE DEL SERVIZIO

Descrizione	Q.tà	Prezzo Unitario	Prezzo Totale
HA04FAD Corso di aggiornamento per Addetti ad attività alimentari	8,00	€ 53,13	€ 425,04 + IVA
		Importo Totale	€ 425,04 + IVA

Per i corsi interaziendali il prezzo unitario si intende ad Allievo. Per i corsi Aziendali il prezzo unitario si intende a Edizione. Tutti i prezzi si intendono al netto di eventuali spese di trasferta.

TUTELA DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL Regolamento UE 2016/679

Qu.In. S.r.l. ai sensi ed in conformità all'art 13 del Regolamento UE 2016/679 informa che, i dati raccolti con la presente scheda sono destinati ad essere trattati in maniera cartacea ed informatica nel pieno rispetto dei dettami normativi vigenti e potranno essere oggetto di trattamento solo da parte di personale appositamente incaricato e non saranno oggetto di comunicazioni o diffusioni a terzi.

Salvi i diritti i cui all'art 15 del Regolamento UE 2016/679, si precisa che i dati raccolti potranno essere utilizzati al fine di informarla in merito a prossime iniziative, fino a Sua esplicita opposizione inibitoria.

Titolare del trattamento è Qu.In. Srl - Sede Legale: Via Leonardo da Vinci, 16 50132 Firenze Sede Operativa: Via Vittorio Emanuele, 20 50041 Calenzano, ogni informazione può essere reperita al n° 055.8827452 o sul sito www.quin.it. Con la sottoscrizione della presente, l'Interessato esprime libero consenso al trattamento dei dati per le finalità sopra elencate. Il Committente consentirà a Qu.In. S.r.l. di citarlo tra le referenze

Con la sottoscrizione della presente offerta o con la VS conferma d'ordine si intende che voi acconsentite al trattamento ed alla comunicazione dei dati personali per le finalità sopra elencate. Il committente consentirà a Qu.In. S.r.l. di citarlo tra le referenze.



DATI DI FATTURAZIONE

Ragione Sociale : Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

Settore Produttivo : _____ N. Addetti : _____ Fatturato : _____

Indirizzo sede: Viale Antonio Gramsci, 36

CAP : 50132 Città : Firenze Provincia : FI

Tel. 05522611 e-mail. info@dsu.toscana.it

P.IVA : 05913670484 C.F. : 94164020482

Codice destinatario : _____ PEC : _____

Soggetto IVA 22%

Non Soggetto IVA. Specificare eventuale Esenzione _____

Luogo e Data _____

Firma e Timbro per accettazione

Il bonifico potrà essere effettuato su uno dei seguenti conti correnti intestati a Qu.In. Srl. Si prega di indicare con una "X" quello da Voi scelto:

Banca Credito Cooperativo del Mugello (Conto Dedicato per la tracciabilità dei flussi finanziari)

IBAN: IT 39 B 08325 38100 000000081324

Banca Credito Emiliano

IBAN: IT 50 O 03032 02803 010000001103

SI PREGA DI REINOLTRE COPIA FIRMATA E TIMBRATA DELLA PRESENTE OFFERTA COMPRENSIVA DEI DATI DI FATTURAZIONE DI CUI SOPRA PER ACCETTAZIONE

Per i corsi interaziendali si prega di compilare il form di iscrizione su <https://www.quin.it/iscrizione-corso/> o di inviarci i dati anagrafici dei partecipanti: nome, cognome, luogo, data di nascita e codice fiscale.

Si ricorda che la fatturazione dei corsi aziendali e interaziendali avverrà al fine mese della data di inizio corso.

Offerta n. 965 del 21-06-2022

Qu.In. Srl

Sede Legale: Via Leonardo Da Vinci,16 - 50132 Firenze - Sede Operativa: Via Vittorio Emanuele, 20 - 50041 Calenzano (FI)

T. 055.8827452-8874745 F. 055.8810221 M. info@quin.it Web www.quin.it - P.IVA/C.F. 01832860975 - Iscrizione REA 533601 - Cap. Soc. 64.000,00 € i.v.