

№ 21457/IBA от 15.06.2026

**Коммерческое предложение
по обучению
для компании «»**

По теме:

**«АДМИНИСТРАТИВНО-
ХОЗЯЙСТВЕННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЯ»**

От ИП International Business Academy

2026

International Business Academy благодарит Вас за внимание к нашей компании и предлагает ознакомиться с коммерческим предложением по организации и проведению семинара

Наши конкурентные преимущества:

- **Индивидуальная разработка программ под заказ**
- **Mini ассесмент + отчет (по договорённости с клиентом)**
- **Большой выбор тренеров**
- **Персональный менеджер, курирующий проект**
- **Посттренинговая поддержка 6 месяцев**
- **Программы лояльности для постоянных клиентов**
- **Высокая репутация компании IBA и рекомендации от ведущих компаний Казахстана**
- **Обучение в рамках международных стандартов**

УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА:

ИП International Business Academy приглашает Вас принять участие в обучении по теме:
"Административно-хозяйственное обеспечение предприятия".

Стоимость обучения: 296500 тенге без НДС. Цена на 2027 год с учетом индексации 10% составит 326150 тенге без НДС.

*Компания ИП International Business Academy с 2026 года работает на общеустановленном режиме налогообложения с НДС.

*НДС 16% будет добавлен в счет на оплату.

Место проведения: очно территория Поставщика/ онлайн платформа ZOOM

Даты проведения:

Алматы:

22-23 апреля 2026

4-5 мая 2026

15-16 июня 2026

4-5 января 2027

12-13 мая 2027

30-31 августа 2027

1-2 марта 2028

17-18 мая 2028

26-27 июля 2028

Онлайн:

2-3 февраля 2027

29-30 апреля 2027

1-2 мая 2028

18-19 июля 2028

* даты требуют дополнительного согласования

Продолжительность: 16 академических часов

Время: с 10:00 до 17:30.

Количество участников: 1 человек

В стоимость обучения входит: обучение, комплект эксклюзивных обучающих материалов, блокнот, ручка, сертификат International Business Academy, посттренинговая поддержка (6 месяцев), 2 кофе-брейка в каждый день занятий (при условии, что обучение очное).

Е-mail: info@iba.kz

Сайт: <http://www.iba.kz/> Телефон и WhatsApp: +7 702 777 4411

Адрес: РК, г. Алматы ул. Шашкина д. 24 БЦ К Plaza (уг. проспекта Аль-Фараби) офис 1

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ:

1 день

1. **Структура службы АХО.** Организация и контроль административно-хозяйственной деятельности. Взаимодействие с другими отделами
2. **Материальное обеспечение и оформление поставок.** Контроль за расходованием ТМЦ. Планирование расходования. Система внутренних заявок. Согласование закупок
3. **Техническое обслуживание зданий и сооружений.** Обслуживание систем отопления, вентиляции, водоснабжения, кондиционирования. Разработка планов текущих и капитальных ремонтов. Составление проектно-сметной документации, календарного плана-графика выполнения работ. Организация и контроль выполнения ремонтных работ. Энергосбережение и энергоэффективность
4. **Клининг.** Факторы, оказывающие наибольшее влияние на качество и эффективность уборки. Стоимость уборки

2 день

1. **Организация работы автотранспорта на предприятии.** Маршрутизации курьеров и водителей организации. Оформление и техническое обеспечение транспорта. Списание средств на транспорт и топливо
2. **Правовые основы деятельности АХО.** Особенности оформления и сопровождения договоров, применяемых в работе АХО: трудовой договор, договор купли-продажи, договор поставки, подряда и возмездного оказания услуг, аренды, договор на техническое обслуживание, договор на коммунальные услуги. Типичные ошибки и их последствия. Материальная ответственность. Порядок действий сотрудников АХО при осуществлении проверок органами контроля и надзора
3. **Деятельность служб АХО по организации труда и содержанию рабочих мест сотрудников предприятия.** Эргономические требования. Инструкции. Нормативы. Обеспечение материальными ресурсами работников предприятия. Основные направления в работе по охране труда. Организационно-распорядительные документы и порядок их оформления
4. **Участие службы АХО в обеспечении производственной санитарии,** профилактики распространения коронавируса, противопожарной безопасности предприятия. Надзорные организации и работа с ними. Правила и нормы производственной санитарии