

Numărul procedurii de achiziție: **M TENDER ID ocds-b3wdp1-MD-1579589888054 din 21.01.2020**
Achiziții.md ID **21018240**

Tipul procedurii: **Licitație publică 21018240**

CPV: **80500000-9 servicii de formare**

Denumirea licitației: **Servicii de formare profesională a șomerilor prin cursuri, pentru anul 2020 în regiunea Nord a R.Moldova**

Cod CPV	Denumirea serviciilor	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5
80530000-8	BARMAN (2 luni)	Scopul achiziției: principiul scop al achiziției este implementarea măsurii active de formare profesională prin cursuri a șomerilor care sunt înregistrați la subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Ocuparea Forței de Muncă (ANOEM) conform reglementărilor prevăzute la art.32 din Legea nr.105/2018, în Anexa nr.2 la Hotărârea Guvernului nr.1276/2018 și în Regulamentul cu privire la organizarea formării profesionale a șomerilor, aprobat prin Ordinul comun al Ministerului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale și Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr. 1485/1713 din 26/27.12.2019.	Scopul instituției: principiul scop al instruirii acordarea formării profesionale prin care se asigură creșterea și diversificarea competențelor profesionale, prin inițierea, calificarea, recalificarea, perfecționarea și specializarea persoanelor în cautarea unui loc de muncă, în vederea realizării mobilității și (re)integrării acestora pe piața forței de muncă. SRL „ELUTIM PROGRES” este înregistrată la Agenția Serviciilor Publice, Departamentul de înregistrare a unităților de drept (Extras din registru de Stat al persoanelor juridice având sediul în or.Soroca, str. In.Levandovschi 30 bl.A of.55 dispune de: - Statutul Societății cu Răspundere Limitată; - Extras din Registru de Stat al persoanelor juridice nr. 24403 din 24.11.2014; - Adeverința ștampei; Contract de locațiune cu I.P. Coliegiul Tehnic Agricol din Soroca din anul 2015 până în prezent. Contract de locațiune cu I.L. Stavîța Elena din anul 2015 până în prezent pentru practica de instruire.	Legea nr.105/2018, în Anexa nr.2 la Hotărârea Guvernului nr.1276/2018 și în Regulamentul cu privire la organizarea formării profesionale a șomerilor, aprobat prin Ordinul comun al Ministerului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale și Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr. 1485/1713 din 26/27.12.2019
		Principalele obiective ale formării profesionale a șomerilor: Formarea profesională a șomerilor are ca scop creșterea șanselor de ocupare a șomerilor prin atingerea următoarelor obiective: - formarea și dezvoltarea de abilități, competențe și aptitudini, inclusiv a competențelor-cheie: digitale, antreprenoriale, lingvistice, interculturale, solicitate pe piața muncii; - facilitarea (re)integrării profesionale în concordanță cu tendințele pieței muncii; - creșterea nivelului de pregătire profesională pentru a răspunde nevoilor reale de personal calificat ale angajatorilor; - actualizarea cunoștințelor și perfecționarea pregătirii profesionale în ocupația de bază, precum și în ocupațiile înrudite; - recalificarea determinată de restructurarea economică	Principalele obiective ale formării profesionale a șomerilor: Scopul și obiectivele instruirii primare a șomerilor se vor localiza pe obținerea competențelor în vederea executării lucrărilor modernizate în domeniul alimentației publice. În acest sens, pregătirea forței de muncă pentru integrarea pe piața muncii trebuie să se alinieze la nivelul standardelor europene, să fie bine pregătită profesional, să fie dominică în permanență de perfecționare și autoperfecționare, să fie capabilă să asigure calitatea produselor executate. Progresul tehnic a alimentației publice din țara noastră a fost posibilă ca urmare a dezvoltării și modernizării tehnologiilor de servicii a consumatorilor aferente meseriei de Barma). Prin realizarea sarcinilor sale de lucru sunt necesare:	

		mobiliatarea socială sau de modificările capacității de muncă; însușirea unor cunoștințe avansate, metode și procedee moderne necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de serviciu.	➤ Procesele tehnologice de preparare băuturilor; ➤ Importanța băuturilor în alimentația omului ➤ Principiile de selectare a materiei prime destinate prelucrării primare și termice; ➤ Metodele de apreciere și verificarea materiei prime ➤ Criteriile de apreciere a calității băuturilor finite; ➤ Reguli de exploatare și funcționare a utilajului, mecanismelor și ustensilelor din secția; ➤ Reguli de aranjare a băuturilor pe platou; ➤ Măsurile igienico-sanitare, regulile de securitate și sănătate la locul de muncă; ➤ Calcularea sinecostului pentru diferite koktailuri pregătite ➤ Comunicarea la locul de muncă ➤ Desfășurarea muncii în echipă ➤ Respectarea cadrului legal și normativ reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale	
	Organizarea cursurilor conform programelor de studiu autorizate provizoriu /acreditate, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr.616/2016, la meseriile/profesiiile incluse în tabelul de mai sus Formarea profesională va fi organizată în grupuri de cca 10-15 persoane.	Sunt încheiate contracte cu agenții economici unde se efectuează practica de producție. La sfârșitul practicii cursantul prezintă setul de documente completate la practica de producție: • Contractul privind stagiul de practică în producție; • Regulamentul stagiului de practică; • Agenda de instruire; • Descrierea activității realizate pe fiecare săptămână; • Informații despre lucrul individual efectuat în perioada stagiului de producție (lucrare/probă de calificare); • Evaluarea cursantului în perioada stagiului de practică în producție; • Evaluarea locului de practică de către șomer/cursant/elev; • Raport privind stagiul de practică în producție; • Certificat de stagiul de practică în producție; • Referința despre efectuarea practicii și nota primită la stagiul de practică; • Indicațiile și obligațiile în organizarea practicii de producție. La fiecare disciplină sunt anexate materiale didactice, fișe documentare, activități individuale și în grup, teste, exerciții,	Organizarea cursurilor conform programelor și curricule aprobate de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării, Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale BARMAN /2 luni/ 288 ore	
	Conlucrarea cu întreprinderi/companii, în mod special din municipiul/raionul de domiciliu al cursantului pentru a asigura realizarea practicii în producție.			

Asigurarea tehnico-logistică a cursului de formare profesională (spațiile necesare desfășurării programului de studiu, materiale și suport de curs necesare pentru instruirea teoretică, echipamentul tehnic necesar, consumabilele privind realizarea instruirii practice).	probleme, manuale, exemple de jurnale, registre, formulare necesare în evidența comerțului, documente primare, registru de casa, apart de casă și control etc. Auditoria este amenajată cu mobilier nou, calculator, projector, tablă, televizor, printer, internet, plectre, aparat de casă și control contmateriale auxiliare etc.	
Evaluarea cursanților și organizarea examenelor de calificare.	Strategiile de evaluare sunt acțiuni concrete puse în fața șomerului cum ar fi elarol borarea de proiecte individuale și de grup, cu relevanță socială. Evaluare eficiență se pună accent pe evaluarea proceselor de învățare, a competențelor achiziționate, a progresului realizat, a produselor activității șomerilor. În acest scop, cadrele didactice aplică metode și instrumente complementare de evaluare. Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive sunt: • Proiect elaborat • Referat • Rezumat oral • Rezumat scris • Studiu de caz Evaluarea finală se realizează prin susținerea examenului în fața comisiei legitimate de minister, în baza propunerii Directorului Instituției	
Eliberarea corespunzător programului de formare profesională a certificatelor de calificare/perfecționare/atestare a competențelor profesionale, certificatelor de calificare, conform modelului stabilit de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării.	Fiecare șomer înmatriculat i se deschide dosar personal pe grupa de înmatriculare în care sunt anexate documentele: buletinul de identitate, fișa personală a șomerului, în care sunt indicate notele, practica de producție și de instruire, ordinul de înmatriculare, de exmatriculare, ordinul de practică, jurnalul de note, fișa medicală, cotor de îndreptare la studii, și finisarea studiilor. Se duce evidența frecvenței șomerilor conform tabelului de pontaj în fiecare zi; Se duce evidența frecvenței la practica de producție; La sfârșitul studiilor șomerul absolvent i se eliberează gratuit certificatul de formare profesională conform modelului stabilit de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării.	

Semnat: H. Cioba Numele, prenumele: *Ciobanu Galina* în calitate de: *director*

Ofertantul: **"ELUTIM PROGRES" S.R.L.** Adresa: mun.Soroca, str.Iu.Levandovski 30/A ap.(o) 53;

mun.Soroca, str. Calea Bătului 2, IP Colegiul Tehnic Agricol din Soroca

