

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5.]

Numărul procedurii de achiziție: conform informației din SIA RSAP

Obiectul achiziției: servicii de formare profesională a șomerilor prin cursuri pentru anul 2022 în regiunea Nord a R. Moldova, inclusiv în mun. Bălți

Denumirea bunurilor/serviciilor	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant
1	2	3
Lotul 1. Servicii de formare profesională a șomerilor prin cursuri pentru anul 2022 în regiunea Nord a R. Moldova, inclusiv în mun. Bălți	Conform cerințelor caietului de sarcini	
Bucătar (cursuri 6 luni)	Conform cerințelor caietului de sarcini	<p>Pachetul actelor de bază, înaintat spre aprobarea organelor de resor, vine în corespundere totală cu cerințele Legii nr 131 din 03.07.2015, art. 1, privind instruirea teoretică și dezvoltarea abilităților practice în domeniul Alimentației Publice, meseria Bucătar (cod 1013002).</p> <p>Cursul de pregătire profesională de scurtă durată include procesul de instruire teoretică, dezvoltarea abilităților practice, precum și metode de evaluare a cunoștințelor teoretice și a abilităților practice.</p> <p>Programa de formare profesională în domeniul Alimentației Publice, calificarea Bucătar, are un număr total de 864 ore și are la bază Curriculum-ul modular la meseria Bucătar.</p> <p>Limba de instruire: română, rusă. Forma de organizare: cu frecvență la zi.</p> <p>Baza admiterii: studii secundare, studii profesionale tehnice sau studii superioare.</p>

Curriculum-ul modular, pentru pregătirea profesională de scurtă durată, la meseria *Bucătar*, cod 1013002, vine în corespundere cu cerințele ASP. Programa curriculară cuprinde în sine modulele de bază, precum segmentarea lor în unități de competență și teme pentru o oră. Paralel cu instruirea teoretică modulară (ITM) se desfășoară și orele de instruire practică modulară (IPM), care aduc un echilibru ideal al obiectivelor de performanță finală. La finele procesului de instruire sunt planificate evaluarea cunoștințelor teoretice și a abilităților practice.

Pentru desfășurarea programului teoretic, I.P. Școala Profesională din or. Cupcini are la dispoziția cursanților clase spațioase, bine amenajate cu toate necesare pentru instruire. Pentru orele de IPM avem la dispoziție 2 laboratoare, dotate cu utilaj termic, frigorific și mecanic, ustensile performante, veselă pentru desfășurarea tuturor modulelor. În fiecare din laboratoare se poate desfășura lucrul cu o echipă de 12-13 cursanți. La dispoziția cursanților este dezbrăcătorie și sala de deservire.

#### Laborator nr.1 "Bucătar"

Suprafața totală: 30,00 m<sup>2</sup>

Locuri de lucru: 13 elevi

#### Utilaj și echipamente

• Frijider Beco	2
• Cuptor cu convecție XEVC- 0311-E1R 3GN1/1(paroconvectomat)	1
• Filtru DVA 12L M26031	1
• Plita electrică cu 4 arzătoare cu polițe M74P	2
• Carcasa din inox cu suporturi p/u tavi GN 1/1 N 750*775* 850	1
• Hota insulara cu filtre ZJ 1600*10008450	1
• Masa din inox cu polițe MPR-N1600*700*850H	7
• Uscator p/u farfurii inox N2100*300*250H	1
• Tava gastronomică GN 1/1 H20, GN 0006	2
• Raft din inox cu 4 polițe pentru veselă RI-4P-N 2000*600*1550H	1
• Tava gastronomică perforată GN 1/1 H20 GN 0079	1
• Tava gastronomică GN ½ GN0015	2
• Tava gastronomică GN1/2 GN0014	2
• Tava gastronomică GN1/2 GN0023	3
• Tava gastronomică GN1/2 GN0022	3
• Cântar mecanic	1
• Boluri de inox 3-5-7L	6

• Oale din inox cu capac	6
• Ceaun 5 l	1
• Lingură pentru sos	2
• Polonice	3
• Linguri pentru garnituri	3
• Spumieră	1
• Ceaune cu capac	2
• Cuptoare electrice	2
• Slaiser	1
• Slaiser	1
• Blender KhingAID	1
• Mașină de tocat carne electrică	1
• Tave adânci pentru copt	6
• Tigaie de inox	7
• Cuțite de bucătărie	15
• Palete de plastic	14
• Mixer manual	2
• Blender manual	2
• Cuțite pentru legume	4
• Lopățele de inox	1
• Complex (lopățele, furculițe, linguri) pentru fripturi	3
• Cuțite pentru pizza	4
• Farfurii (în assortiment)	50
• Sosiere	10
• Platou cu 3 nivele de ceramică	1
• Căni de plastic gradate 1,5 L	2
• Cană gradată de sticlă 2,5 L	1
• Sită de inox	2
• Boluri din plastic	10
• Sucitoare	3



- Căminul de zi
- Căminul de noapte



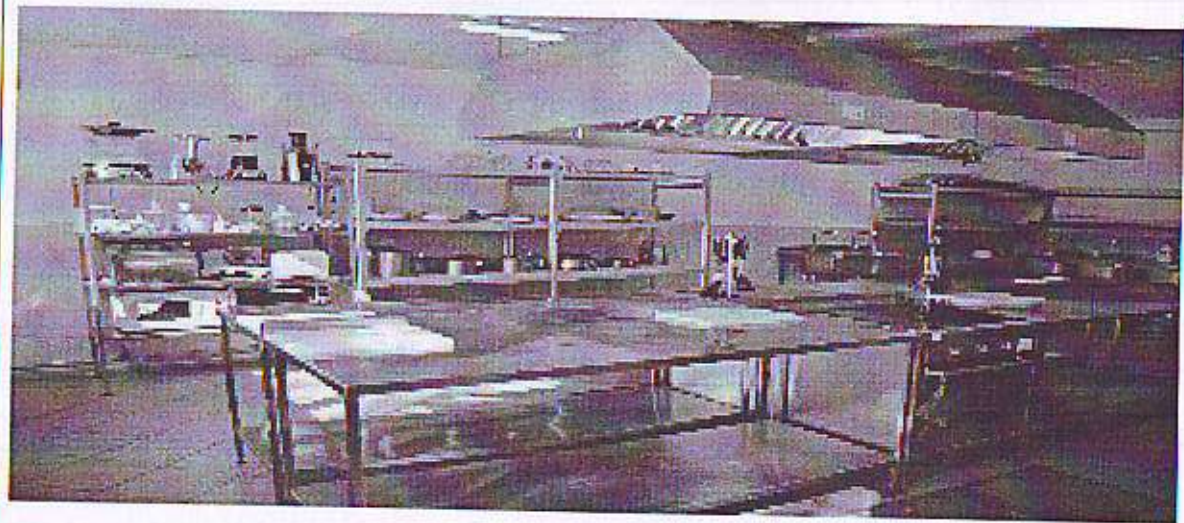
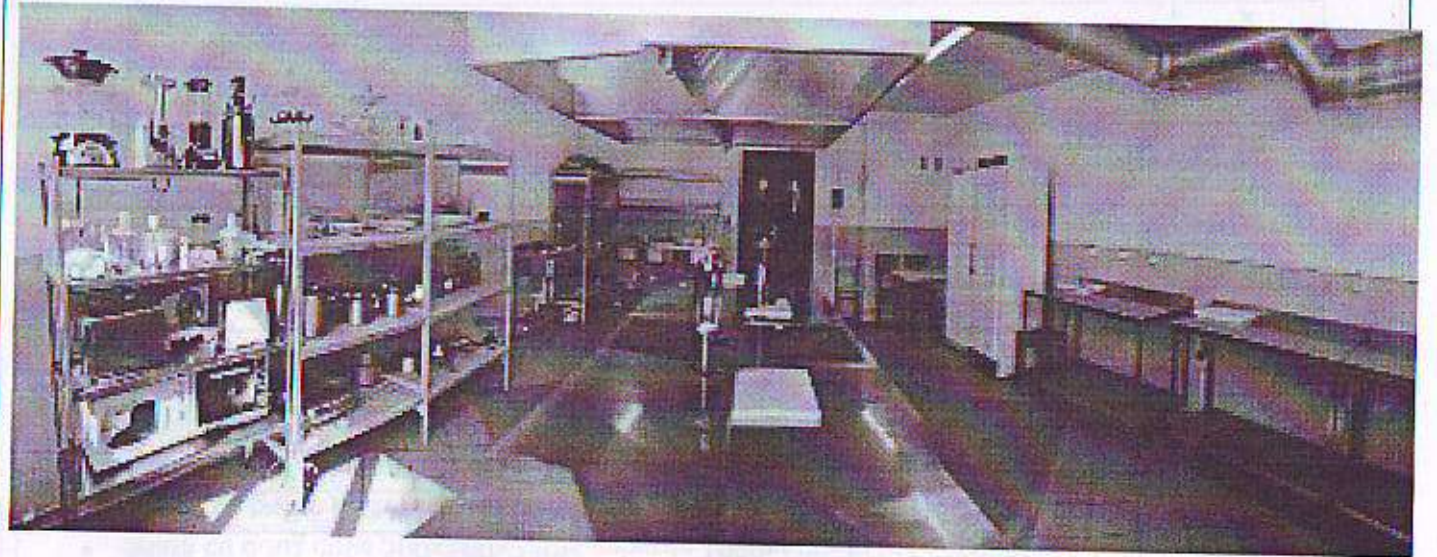
- Căminul de zi
- Căminul de noapte
- Căminul de zi

**Laborator nr.2 "Bucătar"**Suprafața 46,61=47 m<sup>2</sup>


Capacitatea este pentru 12 elevi/ 12locuri de muncă

**Utilaj și echipamente**

• Dulap frigorific KBC 390 SD	1
• Masa din inox cu polița MPR-N 1600*700*850H	1
• Masa din inox pt plita si cuptor MP-N 700*700*850H	2
• Congelator EF400	1
• Polița pt a usca vesela WSID-2 L 1500*330	1
• Masa din inox cu polița MPR-N 1800*700*850*	4
• Hota galvanica cu filtre ZJ 220*1600*450	
• Raft ECO-FIT L1595*600*1700H	2
• Masă cu două cuve 500x500x250H gabarite 1000x600x850H	2
• Masă cu polițe 600x1200x850H	2
• Cratiță pentru plite inducționale ( set cu 4 bucăți - capacități diferite	4
• Tigăi pentru plite inducționale	6
• Boluri de inox 3-5L	2
• Ceaun 5 l	2
• Lingură pentru sos	
• Plită electrică ( cu inducție ) 4 ochiuri	2
• Cântar electronic	4
• Tave adânci pentru copt	6
• Tigaie de porție	10
• Set de cuțite de bucătar	2
• Paletă „ CC “	2
• Paletă „ LC “	2
• Paletă „ PC “	2
• Paletă „ CF “	4
• Mixer	3
• Blender	3



		
<b>TOTAL: 1 meserie /profesie</b>	<b>Conform cerințelor caietului de sarcini</b>	

Semnat:  Numele, Prenumele: CAMERZAN Violeta În calitate de: director  
Ofertantul: Școala Profesională, or.Cupcini Adresa: or.Cupcini, str.Chișinăului, nr.5, r-nul Edineț

