CERERE DE PARTICIPARE

Către Agenția Națională pentru Ocuparea Forței de Muncă

mun. Chişinău, str. Vasile Alecsandri, 1

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. 21047469 din 24/11/2021, privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului de : servicii de formare profesională a șomerilor prin cursuri pentru anul 2022 în regiunea Centru a R. Moldova, inclusiv în mun. Chișinău, noi Asociația Obștească "Insula Speranțelor", am luat cunoștință de condițiile și de cerințele expuse în documentația de atribuire și exprimăm prin prezenta interesul de a participa, în calitate de ofertant/candidat, neavând obiecții la documentația de atribuire.

Data completării 14.12.2021 Cu stimă,

Bulah Serghei INSUM (Candidat Serghei)

DECLARAȚIE privind valabilitatea ofertei

Către Agenția Națională pentru Ocuparea Forței de Muncă

mun. Chişinău, str. Vasile Alecsandri, 1

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimati domni,

Ne angajăm să menținem oferta valabilă, privind achiziționarea serviciilor de formare profesională a șomerilor prin cursuri pentru anul 2022 în regiunea Centru a R. Moldova, inclusiv în mun. Chișinău

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție licitație deschisă,

(tipul procedurii de achiziție)

pentru o durată de <u>60 (șaizeci)</u> zile, respectiv până la data de 13/02/2021, și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Data completării 14.12.2021 Cu stimă,





BC "MOLDINDCONBANK" S.A.

Sucursala "Ciocana"

Republica Moldova, MD-2075

mun. Chişinău, bd. Mircea cel Bătrîn, 30

Tel.: (373 22) 35-03-53

Tel./Fax: (373 22) 35-03-05

Data 08 12 dlil

Nr. 909/21

Республика Молдова, MD-2075

мун. Кишинэу, бул. Мирча чел Бэтрын, 30

Тел.: (373 22) 35-03-53

Тел./Факс: (373 22) 35-03-05

Beneficiar: Agenția Națională pentru Ocuparea Forței de Muncă

Garanție bancară

- 1. BC "Moldindconbank" S.A., sucursala "Ciocana", cu adresa juridică mun. Chișinău bd. Mircea cel Bătrîn, 30, a fost informată că "Insula Speranţelor" A.O., IDNO 1011620002515, cu adresa juridică mun. Chișinău, str. Miron Costin 26 (numit în continuare "Ofertant") urmează să înainteze oferta către Dvs. la data de 16.12.2021 (numită în continuare "ofertă") pentru achiziționarea serviciilor de formare profesională a șomerilor prin cursuri pentru anul 2022 în regiunea Centru a R. Moldova, inclusiv în mun. Chișinău, conform invitației la licitația nr. ocds-b3wdp1-MD-1637746247439 din 16.12.2021.
- 2. La cererea Ofertantului, noi, BC "Moldindconbank" S.A., sucursala Ciocana, IDNO1002600028096, cu adresa juridică mun. Chişinău bd. Mircea cel Bătrîn, 30, în persoana directorul-adjunct dl Arcadie Florea, care activează în baza procurii, denumită în continuare "GARANT", prin prezenta, ne angajăm în mod irevocabil să vă plătim orice sumă sau sume ce nu depășesc în total suma de 7 897 (şapte mii opt sute nouăzeci şi şapte lei) MDL, la primirea de către noi a primei solicitări din partea Dvs. în scris, însoţite de o declaraţie în care se specifică faptul că Ofertantul încalcă una sau mai multe dintre obligaţiile sale referitor la condiţiile ofertei, şi anume:
 - a) şi-a retras oferta în timpul perioadei valabilităţii ofertei sau a modificat oferta după expirarea termenului-limită de depunere a ofertelor; sau
 - b) fiind anunţat de către autoritatea contractantă, în perioada de valabilitate a ofertei, despre adjudecarea contractului: (i) eşuează sau refuză să semneze formularul contractului; sau (ii) eşuează sau refuză să prezinte garanţia de bună execuţie, dacă se cere conform condiţiilor licitaţiei, ori nu a executat vreo condiţie specificată în documentele de atribuire, înainte de semnarea contractului de achiziţie.
- 3. Această garanție va expira în cazul în care Ofertantul devine câştigător, la primirea de către noi a copiei înştiințării privind adjudecarea contractului şi în urma emiterii garanției de bună execuție eliberată către Dvs. la solicitarea Ofertantului.
- 4. Prezenta garanție este valabilă până la data de 13.02.2022 inclusiv.
- 5. Prin urmare, orice cerere sau plată în conformitate cu această garanţie trebuie recepţionată de către noi la oficiu până la data respectivă inclusiv.

6. Prezenta garanție se eliberează în original Ofertantului spre a-i fi transmisă în original Beneficiarului.

Director-adjunct al sucursalei

Arcadie Florea







REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE ÎNREGISTRARE

a organizației necomerciale

Asociația Obștească
"INSULA SPERANȚELOR"

Numărul de identificare de stat - codul fiscal

1011620002515

Data înregistrării

Data eliberării

27 iulie 1998

20 mai 2011

MINISTRUL JUSTIȚIEI,

Oleg Efrim

(numele, prenumele)

(2000)

(semnatura)

003078

MD





I.P. "AGENȚIA SERVICII PUBLICE"

Departamentul înregistrare și licențiere a unităților de drept

EXTRAS

din Registrul de stat al persoanelor juridice

din 24 mai 2021

Denumirea completă: Asociația Obștească "INSULA SPERANȚELOR"

Forma juridică de organizare: asociație obștească

Data înregistrării: 27 iulie 1998

Sediul organizației: mun. Chișinău, str. Miron Costin 26

IDNO: 1011620002515

Administratorul (președinte): SERGHEI BULAH, IDNP: 2005048046980 (în

funcție pînă la data de 11 martie 2024)

Prezentul extras este eliberat în temeiul art. 34 al Legii nr. 220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat al persoanelor juridice.

Registrator, Șef Secție înregistrări organizații necomerciale

Veronica IGNAT

Date cu caracter personal Operator Î.P. "Agenția Servciii Publice" 10 0000059

FB 0252857



Agenția Națională de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare AFFILIATE OF ENGLA

CERTIFICATI

de evaluare externă a calității

Nr. 000223

eliberat AO Insula speranțelor, cu sediul: MD-2068, Chișinău, str. Miron Costin 26, înregistrată la Camera Înregistrării de Stat nr. 1011620002515 din 27.07.1998.

În baza rezultatelor evaluării externe, Consiliul de Conducere al Agenției Naționale de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare a luat decizia:

 nr. 8 din 10.10.2018 de acreditare condiţionată a programului de formare profesională continuă 514102*/ 1012003** Frizer/514102*/1012003** Frizer pentru bărbaţi (în frizerie), pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 9 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 514101*/ 1012001** Coafor (în frizerie), pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 10 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 514203*/ 1012004** Manichiuristă, pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 11 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 514206*/ 1012005** Pedichiuristă, pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 12 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 513102*/ 1012004** Chelner (ospătar), pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 13 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 513201*/ 1012001** Barman, pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 14 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 512001*/ 1013002** Bucătar, categoria a 5-a/512001*/10130002** Bucătar, categoria a 4-a, pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 15 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 751205*/ 721008** Cofetar (categoria a 4-a)/ 751205*/721008** Cofetar (categoria a 3-a), pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 16 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 522102*/ 416003** Vânzător, pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 17 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 331302 Contabil (calificare medie)/ 331302 Contabil (perfecționare), pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 18 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă 412001* Secretariat și munca de birou (secretară), pentru o perioadă de 3 ani;

• nr. 19 din 10.10.2018 de acreditare condiționată a programului de formare profesională continuă Calculatoare (bazele utilizării calculatorului), pentru o perioadă de 3 ani.

Președinte

Eliberat la 10 decembrie 2018

Wier / Andrei CHICIUC



Chisinău



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova

ORDIN

16.08.19 pr. 1027

mun. Chişinău

Cu privire la acreditarea programelor de formare profesională continuă din cadrul AO "Insula Speranțelor"

În temeiul Art. 123 alin (4) din Codul Educației nr. 152/2014 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr.319-324, art.634), Metodologiei de evaluare externă a calității în vederea autorizării de funcționare provizorie și acreditării programelor de studii și a instituțiilor de învățământ profesional tehnic, superior și de formare continuă, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 616/2016, în baza rezultatelor evaluării externe în vederea acreditării programelor de formare profesională continuă, efectuate de către Agenția Națională de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare și a deciziilor Consiliului de Conducere al ANACEC nr. 8-19 din 10.10.2018,

ORDON:

- 1. Se acreditează condiționat pentru o perioadă de 3 ani următoarele programe de formare profesională continuă oferite în cadrul AO "Insula speranțelor":
 - Frizer și Frizer pentru bărbați, cod CORM 006-14 514102;
 - Coafor, cod CORM 006-14 514101;
 - Manichiuristă, cod CORM 006-14 514203;
 - Pedichiuristă, cod CORM 006-14 514206;
 - Chelner (ospătar), cod CORM 006-14 513102;
 - Barman, cod CORM 006-14 513201;
 - Bucătar (categoria a 4-a și a 5-a), cod CORM 006-14 512001;
 - Cofetar (categoria a 3-a și a 4-a), cod CORM 006-14 751205;
 - Vânzător, cod CORM 006-14 522102;
 - Contabil (calificare medie) și Contabil (perfecționare), cod CORM 006-14 331302;
 - Secretariat și munca de birou (secretară), cod CORM 006-14 412001;
 - Calculatoare.

2. Serviciul învățare pe tot parcursul vieții va informa instituția vizată despre conținutul prezentului Ordin.

3. Controlul asupra executării se atribuie doamnei Elena Belei, Secretar de Stat.

Liliana NICOLAESCU-O

Ministru CANCELARIA

TOUR * A VOGLIO



PROGRAM DE FORMARE PROFESIONALĂ

Ocupația: 512001*; 1013002** Bucătar

Domeniul de formare: formare profesională inițială (calificare profesională)

Numărul total de ore: 864/6 luni

Baza admiterii: studii gimnaziale, liceale

Forma de organizare: la zi

^{*}codul ocupației conform CORM 006-14;

^{**}conform Nomenclatorului domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesiilor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.425 din 3 iulie 2015

Notă explicativă pentru calificativul "Bucătar"

1. Concepția formării profesionale a bucătarului

Programul de formare profesională la profesia "Bucătar" este menit să asigure:

- formarea la absolvenți a competențelor generale și profesionale, în conformitate cu cerințele standardului ocupațional;
- formarea unei culturi ecologice care să conducă la un comportament ecologic față de mediul înconjurător;
- pregătirea temeinică pentru integrarea optimă în viața profesională;
- dezvoltarea abilităților de lucru în colectiv, în echipe, competențelor comunicative;
- formarea deprinderilor de studiu de sine stătător și de autoevaluare a rezultatelor obținute, capacităților de a lua decizii optimale (realizabile) în procesul de activitate practică, etc.

Scopul programului în domeniul educației este de a dezvolta calitățile personale ale audienților care contribuie la activitatea lor socială și de creație, dezvoltarea culturală și profesională generală, mobilitatea socială și profesională, fapt ce asigură absolvenților succes în domeniul de activitate ales, precum și stabilitate pe piața muncii.

La elaborarea programului de formare profesională în profesia de Bucătar (categoria a 5-a) s-a luat în considerație:

- specificul activității instituției de învățământ (formarea profesională a șomerilor; pregătirea specialiștilor pentru întreprinderile ce activează în domeniul serviciilor);
- solicitările angajatorilor în ceea ce privește deținerea competențelor profesionale, respectarea tendințelor moderne de dezvoltare a artei coafării, eticii profesionale și de afaceri, de comunicare profesională.

Programul de formare profesională este axat pe punerea în aplicare a următoarelor principii:

- prioritatea formării orientate spre practică;
- orientarea la particularitățile dezvoltării domeniului;
- formarea necesităților de dezvoltare continuă și de activitate inovativă în domeniul profesional, necesităților educaționale durabile.

Programul de formare profesională este structurat modular pe baza unităților de competență profesională.

Obiectivul didactic major al instruirii modulare – pregătirea persoanei pentru o activitate concretă. Instruirea modulară este direcționată spre formarea abilităților practice ale audienților în baza unui volum optim de cunoștințe teoretice. Organizarea modulara a conținuturilor vizează pregătirea audienților și integrarea lor socioprofesională.

2. Destinația acestui specialist

Programul de formare profesională vizează formarea și dezvoltarea unui ansamblu de competențe profesionale și sociale care permit realizarea acestei meserii la nivelul de performanță solicitat de piața muncii și anume în domeniul serviciilor hoteliere, restaurante și alimentație publică.

Obiectivul fundamental al prezentului program este de a oferi o bază teoretică și practică aprofundată, care să permită beneficiarilor să-și formeze și exerseze setul de competențe necesare pentru inserția profesională în domeniul de activitate ales.

Conform Hotărârii Guvernului Republicii Moldova nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică, unitățile alimentației publice, în funcție de nivelul de

servire a clienților, se clasifică în cinci categorii: lux, superioară, I, II și III. Prezentul program de formare profesională reflectă procesul de pregătire profesională la profesia Bucătar pentru unitățile de alimentație publică de categoria a III-a, a II-a și I-a, care sunt determinate precum:

- unități de alimentație publică de categoria a III-a (cantine, filiale ale cantinelor, bufete și alte unități amplasate în cadrul și pe teritoriul întreprinderilor de producere, instituțiilor, care deservese muncitorii, funcționarii publici, studenții, elevii școlilor profesionale, instituțiilor de învățământ preuniversitar (grădinițe de copii, creșe);
- unitățile de alimentație publică de categoria a II-a (unități de tip deschis-baruri, cafenele, bodegi, cantine, bufete, cafenele-internet, magazine de articole culinare);
- unitățile de alimentație publică de categoria a I-a (restaurant, cafenea, restaurante amplasate în localurile gărilor, hotelurilor, în vagoane-restaurant, nave-acvatice, cafenele-baruri, unități specializate cu grătare, bere, cocktail-baruri, bufete din instituții culturale și sportive).

3. Finalitățile de studii

3.1. Competențe profesionale generale

- respectarea normelor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare şi păstrare a producției culinare,
- respectarea cadrului legal și normativ regulator de referință în activitatea desfășurată,
- asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului servicii de alimentație publică,
- aplicarea tehnologiilor specifice domeniului în vederea protejării sănătății proprii şi a consumatorilor,
- întocmirea documentelor specifice domeniului,
- gestionarea corectă a deșeurilor și prevenirea poluării mediului,
- comunicarea corectă și eficientă cu membrii echipei, superiorii și consumatorii.

3.2.Competențe specifice

- organizarea eficientă a procesului și locului de muncă
- aplicarea măsurilor igienico-sanitare
- aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente
- pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase
- pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre
- pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește
- prepararea supelor (bulioanelor)
- pregătirea preparatelor lichide
- prepararea sosurilor şi a derivatelor acestora
- prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- prepararea bucatelor din ouă și brânză
- prepararea bucatelor din pește și produse de mare
- prepararea bucatelor din carne și pasăre
- prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde
- prepararea bucatelor dulci și a băuturilor
- pregătirea articolelor din aluat

3.3. Condițiile de realizare a programului

Instituția "Insula Speranțelor" dispune de o bază satisfăcătoare pregătirii bucătarilor: 2 laboratoare pentru "Tehnologia preparării bucatelor și articolelor de cofetărie" (suprafața totală 58,5 m.p.), dotate cu 20 locuri de muncă, 4 plite electrice, 1 cuptor cu microunde, 1 frigider, 2 mașini de spălat vesela, 1 boiler electric, 2 cântare electrice, friteuză electrică, 3 malaxoare, grătar electric, aparat de gătit la vapori, cuptor de copt, 3 mașini de tocat, 4 blendere, seturi de veselă diversă, tacâmuri, ustensile, cântare pentru porționarea produselor mici, chiuvete pentru spălarea veselei și a ustensilelor de lucru, spălarea mâinilor, produselor alimentare, instalații de ventilare etc. și 1 auditoriu (suprafața 53,5 m.p.) pentru ore teoretice, înzestrat cu televizor, tablă portativă, materiale ilustrative, module de instruire, cartele tehnologice., fapt ce permite realizarea obiectivelor educaționale în acest domeniu.

Instituția dispune de literatură de specialitate în domeniile vizate, de suporturi didactice la fiecare modul, teste formative, teste sumative, case-study, set de filme video.

Procesul de instruire profesională pentru locul de muncă se realizează în baza modulelor profesionale, care descriu, pas cu pas, tehnologia studierii fiecărei competențe.

Fiecare modul corespunde unei anumite competențe. Lista de competențe reprezintă cerințele locului de muncă (standardul profesional). Modulul include în sine partea teoretică și partea practică. Partea teoretică a modulului se studiază concomitent cu cea practică (de exemplu, tehnicile de tunsoare, de aranjare a părului etc.) sau poate fi studiată separat, folosind un număr mare de ore de studiu (de exemplu, vopsirea părului). Obiectivul instruirii: absolventul trebuie să poată îndeplini toate competențele standardului profesional.

În procesul de studiere a standardului profesional (a competențelor), un rol foarte important îl are activitatea practică individuală, care permit îmbunătățirea abilităților până la nivel de automatism.

În scopul formării abilităților practice în arta culinară se desfășoară lucrări practice de laborator și stagiunea practică la întreprinderile de alimentație publică.

După însuşirea fiecărui modul, se susține un test formativ de verificare a însuşirii pârții teoretice și se realizează o sarcină practică.

În cazul în care toate competențele enumerate în standardul profesional sunt susținute cu succes, absolventului i se atribuie calificarea pentru profesia corespunzătoare și i se eliberează certificat.

Cadrele didactice care realizează formarea profesională a bucătarilor dispun de instrumentele pedagogice necesare pentru proiectarea instruirii profesionale modulare. Profesorii permanent își perfecționează calificarea profesională.

5. Planul de studii pentru formarea profesională "Bucătar"

Pregătirea buctlarului pentru activitatea în ramură 20 18 2 2 20 18 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Z		Total general IT+IP+PP +LI		clusiv		Total ciclul 1	•	inclusiv		Total		inclusiv	
1. Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură 20 18 2 20 18 2 4LI 2. Prelucrarea primară a legumelor 45 10 15 20 45 10 15 20 45 10 5 4 8 10 5 4. Prepararea susuelor 18 10 7 10 17 6 10 5 4 8 5 5 4 8 5 7 8 7 8 8 5 1 4 8 5 1 4 8 5 1 4 8 5 1 4 8 5 1 4 8 5 1 4 8 5 1 4 8 5 1 8 1 4 8 5 1 4 8 5 1 4 8 1 1 9 4 9 5 1 9 5 1 9					2		4PP	II	IP	LI	IT+IP+PP	IT	IP	=
2. Prepararea supplication at a legume lor 45 10 15 20 45 10 17 20 45 10 15 20 45 10 15 20 45 10 17 20 45 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 10 5 4 8 5 5 4 8 5 5 4 8 5 5 4 8 5 5 4 8 5 5 4 8 5 5 4 8 5 5 4 8 5 5 4	-	bucătarului pentru activitatea în ramu	20	8	2		20	18	2		+LI			1
3. Prepararea supelor 27 10 7 10 17 5 4 8 5 4. Prepararea sosurilor 18 10 2 6 10 5 1 4 8 5 5. Prepararea bucatelor şi garniturilor din legume, paste 28 15 3 10 20 10 5 1 4 8 5 6. Prepararea bucatelor din oui şi brânză de vaci 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 7. Prepararea bucatelor din oui şi brânză de vaci 37 20 7 10 28 15 8 9 5 8. Prepararea bucatelor din pește 37 20 7 10 28 15 8 14 10 9. Prepararea bucatelor duli spaturilor 35 20 5 10 4 6 11 5 2 4 9 5 10. Prepararea bucatelor duli și părturilor 23 10 4 6	2.	primară a	45	10	15	20	45	10	15	0,0				
4. Prepararea sosurilor 18 10 2 6 10 5 1 4 8 5 5. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, paste 28 15 3 10 20 10 2 1 4 8 5 6. Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 7. Prepararea bucatelor din pește 37 20 7 10 28 15 8 9 5 8. Prepararea bucatelor din pește 37 20 7 10 28 15 8 9 5 9. Prepararea bucatelor și paturilor reci și calde 35 20 5 10 4 6 11 5 2 4 9 5 10. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 11. Prepararea produselor dulci și băuturilor 24 5	3.		27		7	10	17	2	3	3 ~	10		,	
5. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, paste 28 15 3 10 20 10 2 8 8 5 6. Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci 20 10 4 6 111 5 2 4 9 5 7. Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci 37 20 7 10 28 15 8 9 5 8. Prepararea bucatelor din pește 37 20 7 10 28 15 8 14 10 9. Prepararea bucatelor din carne 54 30 14 10 40 5 12 8 14 10 9. Prepararea bucatelor din și băuturilor 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 10. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor 23 10 4 6 11 5 2 4 9 7 19 24	4.	Prepararea sosuri	18	7554	2	9	10	5	-	0 4	2	7	γ -	7 7
Authorace, pastanoace și cuperci Authorace Authorace	5.	Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, pas	28	1.00	3	10	20	10	2	. ∞	∞	, ~	-	7 2
6. Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 7. Prepararea bucatelor din pește 37 20 7 10 28 15 5 8 9 5 8. Prepararea bucatelor din pește 37 20 7 10 40 20 12 8 14 10 9. Prepararea bucatelor din carne 35 20 5 10 21 10 3 8 14 10 10. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 11. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor 23 10 4 6 11 5 2 4 9 5 11. Prepararea produselor din aluat 23 10 4 9 23 10 4 9 24 9 10 4 9 24 9 10 4 10		tamoase, păstăioase și ciuperc												
7. Prepararea bucatelor din peşte 37 20 7 10 28 15 5 8 9 5 8. Prepararea bucatelor din carne 54 30 14 10 40 20 12 8 14 10 9. Prepararea bucatelor din carne 35 20 5 10 21 10 3 8 14 10 10. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 11. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor 23 10 4 9 23 10 4 9 5 1 9 5 1 9 5 1 9 5 1 1 1 4 9 5 1 9 2 4 9 5 1 9 2 1 9 2 1 1 4 5 1 1 <td< td=""><td>.6</td><td>Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vac</td><td>20</td><td></td><td>4</td><td>9</td><td>11</td><td>5</td><td>2</td><td>4</td><td>6</td><td>2</td><td>2</td><td></td></td<>	.6	Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vac	20		4	9	11	5	2	4	6	2	2	
8. Prepararea bucatelor din came 54 30 14 10 40 20 12 8 14 10 9. Prepararea bucatelor duction is gustarilor reci si calde 35 20 5 10 21 10 3 8 14 10 10. Prepararea bucatelor duction is băuturilor 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 11. Prepararea produselor duction aluat 23 10 4 6 11 5 2 4 9 5 12. Integrarea professională 24 5 - 19 24 5 - 19 - 19 - 19 24 4 - 20 24 4 - 20 - 19 - 19 - 19 - 19 - 10 4 4 - 20 24 4 - 20 - 10 -	7.	Prepararea bucatelor din	37	20	7		28	15	5	∞	6	2	2	
9. Prepararea bucatelor şi gustărilor reci şi calde 35 20 5 10 21 10 3 8 14 10 10. Prepararea bucatelor dulci şi băuturilor 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 11. Prepararea produselor din aluat 23 10 4 9 23 10 4 9 5 2 4 9 5 12. Integrarea profuselor din aluat 24 5 - 19 24 6 19 24 9 - 19 24 7 19 24 6 19 - 19 - 19 24 7 20 2 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19	∞	bucatelor din	54	30	14	10	40	20	12	~	14	92	2	1 0
10. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor 20 10 4 6 11 5 2 4 9 5 4 9 5 4 9 5 4 9 5 4 9 5 4 9 5 4 9 5 4 9 5 4 9 5 4 9 5 7 19 7 9 9 7 9 9 7 9 7 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9<	9.	bucatelor și gustărilor reci și cald	35	20	5	10	21	10	'n	∞	14	10	2	1 2
1.1. Prepararea produselor din aluat 23 10 4 9 23 10 4 9 23 10 4 9 23 10 4 9 24 5 - 19 24 5 - 19 24 5 - 19 - 10 10 19 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	11.70	bucatelor dulci și băuturil	20	and the second second	4	9	11	S	2	4	6	S	2	7
L2. Integrarea profesională 24 5 - 19 24 5 - 19 - - <t< td=""><td>665 755</td><td>produselor din</td><td>23</td><td></td><td>4</td><td>6</td><td>23</td><td>10</td><td>4</td><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>	665 755	produselor din	23		4	6	23	10	4	6				
13. Competențe comunicative 24 4 - 20 24 4 - 20 - 20 - 20 - 20 - 20 - 20 - 20 - 20 - 20 - 20 - 204 - 20 - 204 - 20 - 204 - 20 - 204 - 20 - 204 - 20 - 204 - 20 - 20 - 20 - 20 - 5 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	12.	Integrarea profesională	24	5	•	19	24	S	,	19				
4. Practica în producție 464 200 200 264 5 7 5 7 5 7 <th< td=""><td>3</td><td>Competențe comunicative</td><td>24</td><td>4</td><td></td><td>20</td><td>24</td><td>4</td><td>•</td><td>20</td><td></td><td></td><td></td><td></td></th<>	3	Competențe comunicative	24	4		20	24	4	•	20				
Consultație 10 10 10 5 6 5 6 5 6	14.	în producți	464		464		200		200		264		264	
Evaluare sumativă 15 5 10 5 5 10 5 10 5 Total 864 187 541 136 504 127 257 120 360 60		Consultație	10	10			5	S			S	S		
Total 864 136 541 136 504 127 257 120 360 60			15	5	10		5		5		10	S	S	
は、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これで	1.45	Total	527		541		504	127	257	120	360	09	284	16

practica în producție; LI- lucru individual instruire practică; PP-Notă: IT -instruire teoretică; IP -

Procesul de instruire include:

- Ciclul 1 formarea competențelor profesionale ale bucătarului pentru întreprinderile de alimentație publică categoria III și II;
- Ciclul 2 formarea competențelor profesionale ale bucătarului pentru întreprinderile de alimentație publică categoria II și I;

Persoanele care solicită să activeze doar în întreprinderile de alimentație publică de categoria a III-a (cantine, bufete, unități amplasate în cadrul și pe teritoriul întreprinderilor de producere; instituțiilor, care deservesc muncitorii, funcționarii publici, studenții, audienții școlilor profesionale, instituțiilor de învățământ preuniversitar (grădinițe de copii, creșe), după parcurgerea primului ciclu al studiilor, în scopul consolidării competențelor profesionale formate, vor desfășura practica în producție în cadrul întreprinderilor menționate, în decurs de 5 săptămânii (200 de ore). La revenire după stagiunea practică vor susține examen teoretic sumativ în varianta de calculator și examen practic autentic, cu atribuirea calificării de Bucătar, categoria a 3-a.

Persoanele care doresc să avanseze în plan profesional vor continua studierea ciclului 2, după ce vor urma să treacă stagiunea de practică la întreprinderile de alimentație publică de categoria II și I timp de 6 săptămâni (264 de ore). La revenire vor susține examenul de calificare și li se vor atribui categoria a 4-a de bucătar.

Menționăm, că la nivelul doi pot fi incluse și persoanele care au calificarea de bucătar categoria a 3-a.

Directorul cursurilor AO "Insula Speranțelor"

Bulah L.O.

Informații generale despre ofertant

1.	Denumirea prestatorului de servicii	Asociația Obștească "Insula Speranțelor"							
	de formare profesională								
2.	Denumirea meseriilor/profesiilor	Bucătar; Coafor; Cofetar; Contabil (1 lună); Contabil (6 luni); Frizer; Manichiuristă;							
	pentru care aplică, conform loturilor	Calculatoare (bazele utilizării calculatorului); Pedichiuristă; Secretariat și munca de birou							
	anunțate	(Secreta					,		5 m m
3.	Experiența acumulată în domeniul de	_	al de ani de experiență în dom	neniu – 2	3 ani:				
J.			diu de persoane instruite anua			a ani a /m na fa	aia.		
	formare profesională, inclusiv a							2021	
	adulților	Nr. crt	Denumirea profesiei/ cursului	2017	2018	2019	2020	2021	
		1	Vânzător	35	9/9*	14/12*	47/46*	45/38*	
		2.	Cofetar	123	75/48*	50/-*	48/14*	107/51*	
		3.	Frizer	229	2	145/145*	57/49*	133/100*	
		4.	Coafor	229	219/217*	143/143	22/14*	11/10*	
		5. Manichiuristă 138 88/88* 62/62* 10/10* 65/55*							
		6. Pedichiuristă 5 11/7* - 7/7* 16/7*							
		7. Barman 59 54/54* 30/30* 14/14* 36/26*							
		\$ 91 SECTION AND ADDRESS AND A			139/42*	156/82*			
		9.	Chelner (ospătar)	67	37/37*	-	10/10*	3*	
		10.		154	85/71*	58/47*	58/49*	83/72*	
		11. Contabil (1 lună)		56	90/72*	-	11/10*	35*	
		12. Secretară		11	18/17*	16/12*	12/9*	27/10*	
		13. Calculatoare (bazele utilizării		119	37	37/33*	18/14*	91/43*	
			calculatorului)						
		*inclusiv	*inclusiv şomeri						
		- ponde	rea medie a cursanților angaja	ati după a	bsolvirea d	cursurilor:			
		_	, 23	, 1					
			Denumirea profesiei/	Rata de	angajare				
			cursului		%				
		Vânzăto			00				
		Cofetar		1	00				
		Frizer		9	0				
		Coafor		9	0				
		Manichiuristă		1	00				
		Pedichiuristă			00				
		Barman		8					
		Bucătar		9					
			(ospătar)	8					
		Contabi	l (6 luni)	6	2				

		Conta	bil (1 lună)	100				
		Secret		90				
			latoare (bazele utilizării	80				
		calcul	atorului)					
	Combination	- :4	:44:	înturuiu dani ai asid	×1:		: 2	
4.	Conlucrarea cu		ituția nu are parteneriate cu	ıntreprinderi şi asış	gura reamzar	ea practici	i in producție	
	întreprinderi/companii de profil în	doar ii	n laboratoarele proprii					
	vederea asigurării realizării de către	-						
	cursanți a practicii în producție		n <mark>stituția are parteneriate</mark> (acc			întreprind	eri și	
		reparti	zează cursanții pentru realizar	ea practicii în produ	cție			
			, •	•				
		Lista î	Lista întreprinderilor /organizațiilor / companiilor cu care aplicantul colaborează în vederea					
		antrenării cursanților la practica în producție, pentru fiecare meserie/profesie la care aplică:						
		Numărul de locuri						
		Nr.						
		d/o	Denumirea întrep	rinderii	žts	lets	eta	
					Bucătar	Cofetar	Secretară	
		1.	Restaurantul "Oliva"		120			
		2.	Cafenea "Muz café"		60			
		3.	MuzCafeKaraoke		60			
		4.	Restaurant, bar "Salat restaurant &	Free Flow"	15			
		5.	Restaurantul "Velgar"		20			
		6.	Restaurantul "Trattoria de la nonna	" Botanica	60			
		7.	Restaurantul "Trattoria de la nona"	'Cecani	60			
		8.	Restaurantul "Don Taco"		60			
		9.	Restaurantul "Trattoria della nonna	n" Centru	60			
		10.	Restaurantul "Don Cezar"		20	30		
		11.	Secția de cofetărie SC "Plovdiv-Le	en" SRL		50		
		12.	Super-market" Fourshette-M",		40	40		
			ÎCS" Fourshette-M" SRL					
		13.	•	40	40			
			SA "Dacia-LV" Rețea de magazin	e "Jardi"	20			
			IP Gimnaziul Rădeni				1	
			IP Gimnaziul "Taras Şevcenco"				1	
		17.	SRL "Insula Speranțelor"				3	
		18. AO "Insula Speranțelor"					3	
			Total nr. entități		13	4	4	
1			T 4 11 11 4: ¥		(25	1.00	0	

Total locuri de practică

5.	Asigurarea cursanților cu spațiu de	□ instituția dispune de spații de cazare proprii (cămin) și poate pune la dispoziția cursanților			
	locuit pe perioada formării	aceste spații pe perioada formării profesionale			
	profesionale	Suplimentar, de completat:			
		a) adresa deplină a căminului:			
		b) nr. de locuri de cazare pe care le poate oferi pe perioada formării profesionale a șomerilor:			
		☐ instituția nu dispune de spații de cazare proprii (cămin), dar poate asigura cazarea			
		cursanților în alte spații.			
		instituția nu poate asigura cursanții cu spații de cazare pe perioada formării			
		profesionale			
6.	Dotarea și accesibilitatea spațiilor	□ instituția nu este dotată și accesibilă pentru formarea profesională a persoanelor cu CES,			
	educaționale și a programelor de	inclusiv persoane cu dizabilități			
	formare profesională pentru	instituția este dotată și accesibilă pentru formarea profesională a persoanelor cu CES,			
	persoanele cu cerințe educaționale	inclusiv persoane cu dizabilități			
	speciale (CES), inclusiv persoane cu	Detalii:			
	dizabilități	Instituția noastră ani la rând oferă servicii educaționale persoanelor cu CES: dezabilități de			
		auz, tulburări din spectrul autist, dizabilități psihosociale, dizabilității de învățare (dislexie,			
		disgrafie, discalculie), dizabilități intelectuale, sindromul Down, dizabilități locomotorii etc.			
		Necătând la faptul că instituția în care desfășurăm activitatea nu dispune de rampe pentru			
		accesul persoanelor cu dezabilități locomotorii, cursurile AO "Insula Speranțelor" creează			
	CHISINAU	condiții optime pentru studiu la locul de plasament al solicitanților respectivi.			

Semnat:

Numele, prenumele: <u>Bulah Serghei</u> În calitate de: <u>Președinte</u>

Adresa: mun. Chişinău str. Miron Costin, 26

Ofertantu Asociația Obsteas ă "Insula Speranțelor"

Anexa la contra	ctul cu privire la
pregatirea profes	sionala a somerilo
nrdin	2022
a institutiei de in	vatamant

Deviz de cheltuieli p/u pregatirea profesionala a somerilor dupa profesia (meseria) "Bucătar"

Durata instruirei Numarul orelor teoretice Numarul orelor practice Din ele: etapa I (in atelierele in: lucru individual etapa II (la intreprinde		864 ore 187 541 77 136 464
Numarul persoanelor in grupa		15
Denumirea cheltuielilor Art.111 1.Remunerare. alin.01 Salariul de functie a pro a) pentru orele teoretice b) pentru orele practice alin.01.2 Salariul de functie a n alin.04 Salarizarea lucratorilor alin.08 Salariul personalului ad alin.08 Alte plati banesti (rezen	ofesorilor, inclusiv: naistrului grupei (etapa II) netitulari ministrativ si de regie	20 000,00 9 350,00 10 650,00 500,00 450,00 5 237,50 3 928,13 30 115,63
Art.112 II. Contribuţiile la bug	etul asigurarilor sociale de stat	7 227,75
alin.03 Rechizite de birou si do (registrele p/u pregatirea teoret alin.05.Materiale didactice intru	tica si practica a grupei, procese verbale etc.) uctive (Certificate de calificare) ntru instruirea practica (lista se anexeaza)	410,00 315,00 3 668,76 28 278,90 32 672,66
Art.113 III Cheltuieli de gospo alin.01.Energie electrica alin.02.Gazele alin.04.Energia termica alin.34.Apa, canalizare alin.35.Salubrizarea alin17.Reparatia curentă a utila alin.18.Reparatia curentă a cla alin.19.Arenda incaperilor alin.45.Marfuri si servicii neatre Total:	ajului dirilor	7 328,35 3 899,70 651,00 360,00 2 099,70 2 833,26 2 813,90 19 985,91
Total:	ISINAU.	90 001,95
Costul instruirii p/u	na:	1 000,02

Conducatorul institu

Contabil- sef

Bulah S.

Curchi A