

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție: **21047469 din 24 noiembrie 2021**

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

Denumirea bunurilor/serviciilor	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant
1	2	3
Bucătar (cursuri 6 luni)	<p>- Organizarea cursurilor de formare profesională pentru șomeri conform programelor de studiu autorizate provizoriu /acreditate, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr.616/2016 pentru 70 șomeri la meseria de Bucătar, codul: 1013002.</p> <p>- Conform prevederilor Regulamentului 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, formarea profesională a șomerilor se va realiza după cum urmează la:</p> <p>1) programe de formare profesională tehnică secundară de scurtă durată cu durata 720-840 ore, care se realizează într-o perioadă de 6-8 luni;</p> <p>2) programe de formare profesională continuă a adulților, cu durata prevăzută în Hotărârea Guvernului nr.193/2017 pentru aprobarea Regulamentului cu privire la formarea continuă a adulților.</p>	<p>- Suntem capabili să oferim servicii de formare profesională prin cursuri de calificare pentru 70 șomeri la profesia „Bucătar”, codul: 1013002, cu durata studiilor de 6 luni (864 ore).</p> <p>- Dispunem de Program de formare profesională și curriculum, coordonate cu Ministerul Muncii, Protecției Sociale și Familiei al Republicii Moldova, Ministerul Educației al Republicii Moldova la 16 iunie 2017 (nr.12/15-3079).</p> <p>- Dispunem de acreditare condiționată pe o perioadă de 3 ani a programului de formare profesională Bucătar (categoria a 4-a și a 5-a), cod CORM 006-14 – 512001, (Ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova nr. 1027 din 16.08.19).</p> <p>- Coraportul între pregătirea teoretică și pregătirea practică constituie 32 % pentru instruirea teoretică și respectiv - 68% pentru instruirea practică, inclusiv practica de producție.</p> <p>- Formarea profesională va fi organizată în grupuri de cca 10-15 persoane și va avea ca program de instruire săptămânală 36 de ore (cca 144 ore/lună).</p>

	<p>-În cazul programelor de formare profesională tehnică secundară de scurtă durată coraportul între pregătirea teoretică și pregătirea practică constituie 30-45% pentru instruirea teoretică și respectiv 55-70% pentru instruirea practică, inclusiv practica de producție. Numărul de ore la instruirea practică poate varia în dependență de specificul meseriei. Furnizorii de servicii de formare profesională au obligația să asigure realizarea practicii în producție a șomerilor cursanți.</p> <p>- Formarea profesională va fi organizată în grupuri de cca 10-15 persoane și va avea ca program de instruire zilnic cca 6-7 ore în fiecare zi lucrătoare a săptămânii (cca 144 ore/lună).</p> <p>- Conlucrarea cu întreprinderi/companii, în mod special din municipiul/raionul de domiciliu al cursantului pentru a asigura realizarea practicii în producție.</p> <p>- Asigurarea tehnico-logistică a cursului de formare profesională (spațiile necesare desfășurării programului de studiu, materiale și suport de curs pentru instruirea teoretică, echipamentul tehnic necesar, consumabile privind realizarea instruirii practice).</p> <p>- Evaluarea cursanților și organizarea examenelor de calificare.</p> <p>- Eliberarea corespunzător programului de formare profesională a certificatelor de calificare /perfecționare/atestare a competențelor profesionale, certificatelor de calificare sau diplomelor, conform modelului stabilit de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării.</p>	<p>- Pentru desfășurarea practicii în producție sunt încheiate contracte pe anul 2022 pentru 635 locuri de practică.</p> <p>- Formarea profesională a bucătarilor se va realiza în 2 laboratoare pentru „Tehnologia preparării bucatelor și articolelor de cofetărie”, dotate cu 20 locuri de muncă, 4 plite electrice de gătit cu inducție, cuptor cu microundă, frigider, 2 mașini de spălat vesela, boiler electric, 2 cântare electrice, friteuză electrică, 3 malaxoare, grătar electric, aparat de gătit la vapor, 2 cuptoare de copt, 3 mașini de tocat electrice, 4 blendere, seturi de cratițe, cazane, tave, tigăi; veselă și tacâmuri de masă; standuri informative referitor la modulele profesionale ș.a., chiuvete pentru spălarea obiectelor de bucătărie, mâinilor, produselor alimentare, hotă de evacuare etc. și 1 auditoriu (suprafața de 53,5 m.p.) pentru ore teoretice, înzestrat cu televizor, tablă portativă, materiale ilustrative, module de instruire, fișe tehnologice, suporturi didactice, set de filme video și altele, fapt ce permite realizarea obiectivelor educaționale în acest domeniu. Cursurile pun la dispoziția cursanților dulapuri pentru păstrarea îmbrăcăminte și încălțăminte exterioare, resurse energetice, apă potabilă și produse sanitare, setul minim de produse necesare.</p> <p>- Instituția va organiza examenele de calificare în conformitate cu prevederile Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare, aprobat prin Ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.1127/2018 și Metodologiei de elaborare a programelor și curriculum-ului din cadrul învățării pe tot parcursul vieții, aprobată prin Ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.70/2019.</p> <p>- Instituția va elibera șomerilor-cursanți care au promovat examenul de calificare, certificate de calificare, conform modelului stabilit de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării</p>
--	---	--

Semnat:

Orientant: Asociația Obștească „Insula Speranțelor”

Numele, prenumele: Bulah Serghei

În calitate de: Președinte

Adresa: mun. Chișinău str. Miron Costin, 26

