

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	

<p>Cofetar (cursuri 3 luni)</p>	<p>Conform cerințelor caietului de sarcini</p>	<p>Pachetul actelor de bază, înaintat spre aprobarea organelor de resor corespunde totalmente Legii nr 131 din 03.07.2015, art. 1, care au fost elaborate cu scopul de a asigura formarea cunoștințelor de bază și abilităților necesare pentru angajarea formabilului în câmpul muncii, în domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor, meseria: 721008 „Cofetar”.</p> <p>Cursul de pregătire profesională de scurtă durată include procesul de instruire teoretică și dezvoltarea abilităților practice. Programa de formare profesională în domeniul: Prelucrarea alimentelor, meseria :721008 „Cofetar”, are un număr total de ore-432, și a fost elaborată în baza standardului de calificare <i>Cofetar</i> aprobat prin ordinul Ministerului Educației Culturii și Cercetării, nr. 668, din 15.07.2020.</p> <p>Limba de instruire: <i>română, rusă.</i></p> <p>Forma de organizare: <i>cu frecvență la zi.</i></p> <p>Baza admiterii: <i>studii secundare, studii profesional tehnice sau studii superioare.</i></p> <p>Curriculum-ul modular, pentru pregătirea profesională de scurtă durată, la meseria <i>Cofetar</i>, vine în corespundere cu cerințele ASP. Programa curriculară cuprinde în sine modulele de bază, precum segmentarea lor în unități de competență. 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.</p> <p>Pentru desfășurarea programului teoretic, I.P. Școala Profesională din or. Cupcini are la dispoziția beneficiarilor auditorii spațioase, bine amenajate cu toate necesare pentru instruire. Pentru orele de IPM dispunem de 2 laborator dotat cu utilaj termic, frigorific și mecanic, ustensile performante, veselă pentru desfășurarea modulelor indicate în programul curricular. Laboratorul dispune de 9 locuri de muncă, care oferă posibilitate să-și desfășoare ora practică la 16 studenți. Laboratorul mai dispune și de dezbrăcătorie și sala de deservire.</p>
--	--	--

Laboratorul "Cofetar"

- Suprafața 30,00 m²
- Capacitatea este pentru 16 elevi

Utilaj și echipamente

✓ cuptor electric	2
✓ pliți electrice	2
✓ mașina pentru frământarea aluatului	2
✓ mașina de bătut cremă	2
✓ dulap frigorific	1
✓ poșuri de cofetărie	14
✓ duiuri (seturi diferite: flori, frunze, etc.)	3
✓ tăvi rotunde d28cm	4
✓ tăvi pentru copt (în asortiment)	15
✓ ceaun 5l	1
✓ cuțite (set pentru cofetari)	1
✓ sucitoare din lemn	5
✓ cratițe 3l, 5l + capac	6
✓ forme de tăiat prăjituri (diferite seturi-steluțe, floricecă, etc.)	7
✓ tigaie pentru clătite d25-30cm	10
✓ cuțite pentru pateserie (zimțate)	27
✓ farfurii (în asortiment)	10
✓ platouri	2
✓ palete	3
✓ sită pentru cernut d20-25cm	8
✓ cântare electronice	8
✓ tave dreptunghiulare 35x40cm	4
✓ boluri de inox pentru frământare	10
✓ mixere	4
✓ blendere	3
✓ set de mobilă pentru cofetari	3
✓ palete pentru uns torturile	13

- ✓ mese din inox
- ✓ stilaj din inox
- ✓ stativ rotativ pentru ornarea produselor
- ✓ stativ pentru prezentarea produselor

2
1
1
5



