

## **ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT SZKOLENIOWYCH**

W związku z planowaną organizacją szkolenia „Pomoc kuchenna” dla 8 osób bezrobotnych (III kwartał br.) zapraszamy instytucje szkoleniowe, posiadające aktualny wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych Wojewódzkiego Urzędu Pracy właściwego dla siedziby działalności instytucji szkoleniowej do składania ofert szkoleniowych. Oferty sporządzone wg wzoru „Oferta szkoleniowa” stanowiącego załącznik do niniejszego zaproszenia należy złożyć w terminie do dnia **29.07.2016 r.** do godziny **14.00** w siedzibie Powiatowego Urzędu Pracy w Gdańsku ul. 3 Maja 9 – pok. 029.

Oferty szkoleniowe złożone niezgodnie ze wzorem „Oferta szkoleniowa” nie będą rozpatrywane.

### **UWAGA! Zmiana druku oferty szkoleniowej!**

Jednocześnie informujemy, że złożenie oferty nie będzie wiązało stron, ponieważ będzie stanowiło jedynie podstawę do rozeznania rynku usług szkoleniowych.

### **Kryteria brane pod uwagę przy wstępnym badaniu ofert składanych przez instytucje szkoleniowe w 2016 r.:**

1. Dostosowanie programu szkolenia odpowiednio do zapotrzebowania na kwalifikacje identyfikowanego na rynku pracy – **20%**
2. Doświadczenie instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zlecanego szkolenia – **10%**
3. Certyfikaty jakości usług posiadanych przez instytucję szkoleniową w zakresie organizowanego szkolenia – **10%**
4. Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia – **15%**

**UWAGA! Ocenie będzie podlegało maksymalnie 4 wykładowców/instruktorów przewidzianych do realizacji szkolenia.**

5. Dostosowanie wyposażenia dydaktycznego i pomieszczeń do potrzeb szkolenia oraz sposób organizacji zajęć praktycznych określonych w programie szkolenia, z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków realizacji szkolenia – **20%**
6. Koszty szkolenia – **25%**

Oceniane będą **wyłącznie** oferty zawierające:

- wzór dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji zgodnego z § 71 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. 2014 r. poz. 667.).

**Jednostka szkoląca, która zostanie wybrana do realizacji szkolenia zobowiązana jest dostarczyć do PUP w Gdańsku, najpóźniej 2 tygodnie przed rozpoczęciem szkolenia właściwą ofertę szkoleniową wraz z harmonogramem szkolenia w wersji papierowej i elektronicznej.**

**Jednocześnie informujemy, iż szkolenia organizowane na zlecenie PUP w Gdańsku muszą być realizowane w przedziale godzinowym od 7<sup>00</sup> do 17<sup>00</sup> (jednozmianowo).**

Program szkolenia powinien obejmować ok. 80 godzin i zawierać:

1. Dobre praktyki higieniczne (podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przygotowanie stanowiska pracy zgodnie w wymogami, przestrzeganie higieny osobistej i higieny pracy, przestrzeganie przepisów sanitarnych, bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach zbiorowego żywienia) – ok. 2 godziny,
2. Materiałoznawstwo (rodzaje surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji kulinarnej, sposoby zabezpieczenia surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem, obróbka wstępna surowców: ręczna, mechaniczna i techniczna) – ok. 2 godziny
3. Maszynoznawstwo (narzędzia, maszyny i urządzenia mające zastosowanie przy przygotowywaniu potraw i napojów, sposoby konserwacji maszyn i urządzeń kuchennych) – ok. 2 godziny,
4. Technologia (podstawy żywienia człowieka, zasady żywienia zbiorowego i układania jadłospisów, sposoby podawania posiłków i napojów, zasady dobierania surowców i półproduktów do potrzeb produkcji kulinarnej) – ok. 10 godzin,
5. Zajęcia praktyczne – ok. 64 godziny.

DYREKTOR  
POWIATOWEGO URZĘDU PRACY  
Roland Budnik