

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT SZKOLENIOWYCH

W związku z planowaną organizacją szkolenia: „**Pomoc kuchenna**” dla 10 osób bezrobotnych (II 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 **02.03.2017 r.** do godziny **14.00** w siedzibie Gdańskiego Urzędu Pracy ul. 3 Maja 9 – **pok. 029**.

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

Kryteria brane pod uwagę przy wyborze instytucji szkoleniowych w 2017 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 3 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%**

Szczegółowe kryteria oceny ofert szkoleniowych stanowią załącznik nr 1 do zaproszenia.

UWAGA!

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.);
- opis efektów uczenia się, które osiągną osoby bezrobotne w wyniku przeprowadzonego szkolenia (co uczestnik będzie wiedział, rozumiał, potrafił wykonać a także do jakich zobowiązań będzie przygotowany);
- opis weryfikacji nabytych kompetencji przeprowadzonej na podstawie kryteriów oceny po zakończeniu szkolenia (np. egzamin, test, rozmowa oceniająca itp.);
- oświadczenie wybranego/ych pracodawcy/ów o akceptacji programu szkolenia jak i zakresu efektów kształcenia, które zostaną osiągnięte przez osoby bezrobotne.

Jednostka szkoląca, która zostanie wybrana do realizacji szkolenia zobowiązana jest dostarczyć do Gdańskiego Urzędu Pracy, 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 GUP muszą być realizowane w przedziale godzinowym od 7⁰⁰ do 17⁰⁰ (jednozmianowo).

Program szkolenia powinien obejmować ok. 80 godzin i zawierać:

1. Przestrzeganie higieny osobistej i higieny pracy, przestrzeganie przepisów sanitarnych, bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach zbiorowego żywienia – ok. 2 godziny,
2. Procesy technologiczne w kuchni, wartości odżywcze pokarmów, obróbka jarzyn, mięs i ryb, podstawowe marynaty – ok. 14 godzin,
3. Zajęcia praktyczne – ok. 64 godziny.

DYREKTOR
GDAŃSKIEGO URZĘDU PRACY

Roland Budnik

h