



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 1 – Inițiativa “Locuri de muncă pentru tineri”

Obiectivul tematic 8: Promovarea unei ocupări sustenabile și de calitate a forței de muncă și sprijinirea mobilității forței de muncă

Prioritatea de investiții 8.ii: Integrare durabilă pe piața muncii a tinerilor (ILMT), în special a celor care nu au un loc de muncă, educație sau formare, inclusiv a tinerilor cu risc de excludere socială și a tinerilor din comunitățile marginalizate, inclusiv prin punerea în aplicare a “garanției pentru tineret”

Titlul proiectului: MAC-Masuri active pentru tinerii NEETs din SV Oltenia

Contract: POCU/991/1/3/154406

Nr. 20/20.02.2023

ANUNT LANSARE PROCEDURA ACHIZITIE DIRECTA DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI SERVICII CATERING

SC ROXI COM SRL achiziționează *Servicii catering* în cadrul proiectului **Șanse reale pentru șomeri și persoane inactive**, Contract: POCU/1080/3/16/157585 , în care este beneficiar.

Sursa de finanțare: FONDUL SOCIAL EUROPEAN, Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 1 – Inițiativa “Locuri de muncă pentru tineri”

Obiectivul tematic 8: Promovarea unei ocupări sustenabile și de calitate a forței de muncă și sprijinirea mobilității forței de muncă

Prioritatea de investiții 8.ii: Integrare durabilă pe piața muncii a tinerilor (ILMT), în special a celor care nu au un loc de muncă, educație sau formare, inclusiv a tinerilor cu risc de excludere socială și a tinerilor din comunitățile marginalizate, inclusiv prin punerea în aplicare a “garanției pentru tineret”

Legislație: procedura achiziție directă conform ORDIN Nr. 1284/2016 din 8 august 2016 privind aprobarea Procedurii competitive aplicabile solicitanților/beneficiarilor privați pentru atribuirea contractelor de furnizare, servicii sau lucrări finanțate din fonduri europene

Tipul procedurii: achiziție directă

Criteriul aplicat pentru stabilirea ofertei castigatoare: pretul cel mai mic.

Sursa de finanțare: FONDUL SOCIAL EUROPEAN, Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 3 – Locuri de muncă pentru toți

Obiectivul tematic 8: Promovarea unei ocupări sustenabile și de calitate a forței de muncă și sprijinirea mobilității forței de muncă

Prioritatea de investiții 8.i: Accesul la locuri de muncă pentru persoanele aflate în căutarea unui loc de muncă și pentru persoanele inactive, inclusiv pentru șomerii de lungă durată și pentru persoanele cu șanse mici de angajare, inclusiv prin inițiative locale de angajare și sprijin pentru mobilitatea forței de muncă

Legislație: procedura achiziție directă conform ORDIN Nr. 1284/2016 din 8 august 2016 privind aprobarea Procedurii competitive aplicabile solicitanților/beneficiarilor privați pentru atribuirea contractelor de furnizare, servicii sau lucrări finanțate din fonduri europene

Criteriul aplicat pentru stabilirea ofertei castigatoare: pretul cel mai mic.

Specificatii tehnice:

- Asigurare servicii catering pentru membri grupului tinta al proiectului. Raportat la numarul beneficiarilor si la numarul de zile de formare estimam un necesar de maximum 3.810 portii , astfel:
 - Servicii catering cursuri initiere/perfectionare/specializare: 450 portii: 45 participanti x 10 zile;
 - Servicii catering cursuri nivel 2 – 3360 portii : 4 grupe X 14 participanti x 60 zile.
- **Pentru serviciile de catering ofertantul va lua un calcul urmatoarele variante de meniu:**
Meniu 1



UNIUNEA EUROPEANĂ



- a) apa minerala plata sau carbogazoasa
- b) sandwich minim 300 gr
- c) Desert

Meniu 2

- a) apa minerala plata sau carbogazoasa
- b) Patiserie sarata (minim 4 produse/persoana)
- c) Patiserie dulce (minim 4 produse/persoana)

Meniu 3

- a) apa minerala plata sau carbogazoasa
- b) Pizza

- Toate serviciile oferite trebuie sa includa si: preparare si/sau achizitie produse, transport hrana, manipulare, livrare, servire, consumabile, servetele, ambalaje.;
- Se va asigura conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia si servirea hranei. Ofertantul trebuie sa-si asume intreaga responsabilitatea pentru prestarea serviciilor de preparare si distribuire a hranei. Totodata, este raspunzator atat de siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.
- Informatiile legate de locatiile unde vor fi distribuite pachetele, zilele saptamanii si intervalele orare in care vor fi distribuite acestea, vor comunicate ofertantului castigator in momentul in care vor fi stabilite
- Comanda se va face de catre persoana desemnata de beneficiar. Comanda va putea fi modificata si adaptata, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului
- Predarea – preluarea hranei se va face in locatiile unde se deruleaza activitatile de formare profesionala cu grupul tinta.
- Personalul beneficiarului are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care personalul desemnat de beneficiar constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatate, va face o sesizare catre Furnizor.
- Beneficiarul va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.
- Ofertantul are obligatia de a livra hrana in locatiile indicate de beneficiar, respectiv in judetele Valcea, Olt, Gorj si Mehedinti in functie de locatia de desfasurare a cursurilor.
- Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de beneficiar
- Livrarile se vor face o data pe zi la data si orele specificate de beneficiar
- Achizitorul are dreptul de a diminua/suplimenta numarul de portii in fiecare zi.
- Achizitorul are dreptul de a inspecta oricand locatia unde se prepara si ambaleaza produsele ce urmeaza a fi livrate
- ESTE INTERZISA pastrarea alimentelor de la o masa la alta
- Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari care vor face alimentele improprii consumului uman sau care pot periclita sanatatea participantilor.
- Alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimizeze riscul contaminarii.
- Mijloacele de transport si containerele de transport, trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.



- Mijloacele de transport si / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permita mentinerea alimentelor la temperaturi corespunzatoare.Plata serviciilor se va face pe baza facturii emise de prestator.
 - Plata serviciilor prestate de ofertantul desemnat castigator va fi realizata de catre beneficiar astfel:
 - a) plata se va face pe baza de factura fiscala emisa de ofertant in fiecare luna, pentru serviciile prestate in luna anterioara.
 - b) se va achita contravaloarea serviciilor efectiv prestate
- Durata contractului de achizitie va fi de 10 luni incepand cu FEBRUARIE 2023.**

PREZENTAREA OFERTEI

Ofertantul va depune:

- a) OFERTĂ FINANCIARĂ
- b) Declaratie cu privire la respectarea specificatiilor tehnice

Daca sunteti interesati sa participati la achizitia Servicii catering va rugam sa depuneti oferta la sediul de implementare al proiectului SC ROXI COM SRL din strada AVRAM IANCU nr.2, Localitatea : Municipiul Râmnicu Vâlcea, Cod poștal: 240605, Județul Vâlcea, Țara Romania pana pe data de 24.02.2023, ora 12:00

Persoana de contact
Stefan Ana
Telefon 0744 571 909

Manager proiect,
Stefan Ana