



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Proiect cofinanțat din Fondul Social European Plus prin Programul Educație și Ocupare 2021-2027

Prioritatea: P7. Creșterea calității ofertei de educație și formare profesională pentru asigurarea echității sistemului și o mai bună adaptare la dinamica pieței muncii și la provocările inovării și progresului tehnologic

Obiectivul specific: ESO4.5 Îmbunătățirea calității, a caracterului incluziv, a eficacității și a relevanței sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, inclusiv prin validarea învățării non-formale și informale, pentru a sprijini dobândirea de competențe-cheie, inclusiv de competențe de antreprenariat și digitale, precum și prin promovarea introducerii sistemelor de formare duală și a sistemelor de ucenicie Fondul Social European+:

Operațiune: Promovarea dezvoltării programelor de studii terțiare de înaltă calitate, flexibile și corelate cu cerințele pieței muncii

Titlul proiectului: START: Sprijinirea Tinerilor prin Activități Relevante și Transferabile

Cod SMIS: 315776

Nr. 55/13.01.2025

Aprob,
Florian Buca
Administrator

INVITAȚIE

PENTRU DEPUNERE OFERTE ÎN VEDEREA ACHIZITIEI DE

***Servicii suport pentru activitatea de formare profesională – servicii de catering
în cadrul proiectului "START: Sprijinirea Tinerilor prin Activități Relevante și Transferabile" cod SMIS
315776***

Autoritatea contractantă **SOFTTEHNICA S.R.L.**, cu sediul în Targu Jiu, Calea Severinului nr 195, județul Gorj și punct de lucru în București, Splaiul Unirii, nr.76, corpul A, etaj 8, email: start@soft-tehnica.com, Tel:+40 21 636 70 85 / Fax: +40 37 289 09 10, cod unic înregistrare RO 16819215, în baza contractului de finanțare Nr G2024-65641_AM/09.10.2024 pentru implementarea proiectului **"START: Sprijinirea Tinerilor prin Activități Relevante și Transferabile" cod SMIS 315776**, proiect finanțat prin Fondul Social European prin Programul de Educație și Ocupare 2021 - 2027, solicită oferte de preț pentru achiziția directă de ***Servicii suport pentru activitatea de formare profesională – servicii de catering în cadrul proiectului "START: Sprijinirea Tinerilor prin Activități Relevante și Transferabile" cod SMIS 315776***

Categoria de produse/servicii/lucrări: Servicii

Cod CPV: 55520000-1 - Servicii de catering

Obiectul contractului: ***Servicii suport pentru activitatea de formare profesională – servicii de catering în cadrul proiectului "START: Sprijinirea Tinerilor prin Activități Relevante și Transferabile" cod SMIS 315776***

Bugetul achizitiei : 32.600,00 lei fara TVA

Durata contractului de achiziție: până la data de 31 Octombrie 2026. În cazul în care se va prelungi activitatea din cadrul contractului de finanțare, se poate prelungi și perioada de derulare a contractului de prestări servicii.

Procedura aplicată pentru atribuirea contractului: ACHIZIȚIE DIRECTĂ conform Ordinului 1284/2016 modificat și completat prin ordinul 1354/30.03.2023



Soft Tehnica®



Valabilitate oferta: Oferta va avea perioada de valabilitate de 30 zile, având caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate.

Condiții contract:

Valoarea estimata nu poate fi depasita.

Se va încheia un contract de servicii, cu un singur operator economic.

Pretul contractului nu se ajusteaza, ramane fix pe toata perioada de derulare a acestuia.

Înainte de semnarea contractului ofertantul castigator va prezenta un certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului cu maxim 30 de zile înainte de data semnării contractului sau echivalent prin care va dovedi că are dreptul licit pentru prestarea serviciilor oferate.

Conditii de plata: Nu se vor face plati in avans.

Plata se va face în termen de maxim 60 zile de la înregistrarea facturii la Achizitor. Facturile se vor emite dupa semnarea fara obiectiuni a procesului verbal de receptie aferent serviciilor.

Achiziția directă nefiind o procedura de atribuire nu se desfășoară o ședință publică de deschidere a ofertelor și nici nu se vor solicita completări ale documentelor lipsa. Ofertele care nu conțin toate documentele solicitate vor fi declarate inacceptabile si nu vor intra în evaluare.

Cerinte – DOCUMENTELE SOLICITATE VOR FI PREZENTATE ÎNAINTE DE SEMNAREA CONTRACTULUI, DE CATRE OPERATORUL ECONOMIC DECLARAT CASTIGATOR.

Criteriu	Document solicitat
Ofertantul trebuie să demonstreze capacitatea de exercitare a activității profesionale	Certificat constatator sau echivalent emis de Oficiul Registrului Comerțului – în original sau fotocopie, certificată pe proprie răspundere, de către reprezentantul legal al entității, cu mențiunea „conform cu originalul. Se solicită ca ofertantul să aibă incluse în domeniile de activitate autorizate și pe cele care fac obiectul prezentei achiziții, respectiv Cod CAEN 5621 - Activități de alimentare (catering) pentru evenimente. Persoanele juridice/fizice străine vor demonstra îndeplinirea criteriilor cu înregistrări eliberate de autoritățile competente din țara de origine, însoțite de traducerea autorizată în limba română. Informațiile cuprinse în Certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la data limita de depunere a Ofertelor.

Criterii adjudecare:

Prețul cel mai scăzut dintre ofertele care îndeplinesc cerințele tehnice solicitate în specificațiile tehnice.

Termen limita primire oferte: 17.01.2025 ora 14





Informații suplimentare:

1. Operatorii economici trebuie sa transmita oferta prin email pe adresa: start@soft-tehnica.com
2. Oferta se va transmite folosind formularul anexat.
3. Achizitorul va selecta ofertele care respecta toate cerințele solicitate in specificațiile tehnice si care se incadreaza în bugetul alocat.
4. In cazul in care se depun oferte cu același preț, achizitorul are dreptul sa solicite ofertanților o noua propunere financiara, caz in care câștigător va fi declarat ofertantul cu propunerea financiara cu prețul cel mai scăzut.
5. Persoana contact informații suplimentare: Ana Carmen Dulu , Manager Proiect.
6. NU se accepta oferte alternative la oferta de baza.
7. NU se accepta oferte întârziate.
8. NU se accepta oferte parțiale.
9. Oferta va fi considerată fermă și se va menține timp de 30 de zile calendaristice de la ofertare.





SPECIFICATII TEHNICE

1. DESCRIEREA PROIECTULUI

Prezenta procedura de achiziție este demarata in contextul implementării proiectului ” ***START: Sprijinirea Tinerilor prin Activități Relevante și Transferabile***” cod SMIS 315776.

SOFTTEHNICA S.R.L. în calitate de beneficiar, implementează în perioada 1 Noiembrie 2024 – 31 Octombrie 2026 proiectul cu titlul ”***START: Sprijinirea Tinerilor prin Activități Relevante și Transferabile***” cod SMIS 315776, finanțat în baza Contractului de finanțare nr. ***G2024-72007_AM/23.10.2024***

Grupul tinta este compus din 300 persoane (minim 50% femei) din categoria Studenți (ISCED 6 – 8) din care 210 la studii de licență și 90 la studii de masterat, cu domiciliul în una din regiunile: Sud Muntenia, Sud Vest Oltenia și Sud Est., care vor beneficia de un pachet integrat de servicii: Workshop-uri de formare antreprenorială utilizând simulator de afaceri, Stagii de practică, Servicii de consiliere și orientare profesională individuale și de grup (6 ore pe student), Programe de formare competențe socio – emoționale (inteligența emoțională, comunicare în era digitală, managementul timpului și priorităților, abilități de prezentare, vorbire în public, gândire critică, rezolvarea problemelor, luarea deciziilor, leadership). În urma finalizării proiectului se vor obține următoarele rezultate: 300 studenți consiliați și participanți la stagii de practică, 18 workshop-uri de antreprenariat organizate, 180 de premii în valoare de 144.000 lei, 300 de pachete materiale cursanți, 20 de acorduri de parteneriat cu angajatori, 240 de participanți care au finalizat stagiul de practică 300 de indemnizații practică acordate.

1. Obiectivul general al proiectului

Obiectivul general al proiectului vizează creșterea calității educației și a nivelului de competențe pentru 300 studenți, prin activități integrate de stagii de practică, formare, consiliere și orientare profesională și măsuri complementare de facilitare a inserției absolvenților de studii universitare pe piața muncii. În cadrul proiectului, prin obiectivele, activitățile și măsurile integrate propuse, implementate în Reg. Sud-Vest Oltenia, Sud – Muntenia și Sud Est, se vor asigura șanse egale de participare pentru persoanele din GT.

Obiectivele specifice ale proiectului sunt:

Obiectivul specific 1:

OS1. Dezvoltarea competențelor antreprenoriale a 300 studenți prin organizarea unor workshopuri de formare competențe antreprenoriale prin întreprinderi simulate

Obiectivul specific 2:

OS2. Dezvoltarea și sprijinirea parteneriatelor sustenabile dintre instituțiile de învățământ superior și potențialii angajatori care să faciliteze inserția socio-profesională a viitorilor absolvenți

Obiectivul specific 3:

OS3. Sprijinirea studenților în vederea integrării pe piața muncii prin participarea la stagii de practică și furnizarea de măsuri integrate de sprijin.

2. DESCRIEREA ACHIZIȚIEI

Grupul tinta este compus din 300 persoane (minim 50% femei) din categoria Studenți (ISCED 6 – 8) din care 210 la studii de licență și 90 la studii de masterat, cu domiciliul în una din regiunile: Sud Muntenia, Sud Vest Oltenia și Sud Est., care vor beneficia de un pachet integrat de servicii: Workshop-uri de formare antreprenorială utilizând simulator de afaceri, Stagii de practică, Servicii de consiliere și orientare profesională individuale și de grup (6 ore pe student), Programe de formare competențe socio –





emoționale (inteligența emoțională, comunicare în era digitală, managementul timpului și priorităților, abilități de prezentare, vorbire în public, gândire critică, rezolvarea problemelor, luarea deciziilor, leadership). În urma finalizării proiectului se vor obține următoarele rezultate: 300 studenți consiliați și participanți la stagii de practică, 18 workshop-uri de antreprenoriat organizate, 180 de premii în valoare de 144.000 lei, 300 de pachete materiale cursanți, 20 de acorduri de parteneriat cu angajatori, 240 de participanți care au finalizat stagiul de practică 300 de indemnizații practică acordate.

Serviciile sunt necesare pentru buna derulare a activitatilor A1.1– Servicii suport pentru activitatea de formare profesională în domeniul antreprenorial în cadrul unor workshop-uri și A2.1 – Servicii suport pentru activitatea de formare profesională.

Serviciile ce urmează a fi achiziționate au în vedere asigurarea de servicii de catering pentru 100 studenți participanți la programele de formare cu durată de 16 ore organizate de către beneficiar la sediul Universității Petrol-Gaze din Ploiești, adresa bulevardul București nr 39.

Locație: sediul Universității Petrol-Gaze din Ploiești.

Perioada estimată: decembrie 2024 – octombrie 2026

Număr de participanți: 100 studenți

Servicii de catering solicitate pe participant în cadrul unei grupe de curs:

- 2 mese de prânz: supă/ciorbă, fel principal, salată, desert, apă plată 0,5l
- 4 pauze de cafea: cafea, ceai, zahăr, pahare/cești, patiserie dulce/sară, apă plată/minerală

SPECIFICAȚII TEHNICE

Serviciile de catering solicitate pentru **o zi de curs/persoană** sunt următoarele:

- **2 Pauze de cafea (estimativ la ora 11 și la ora 15):** 1 sticlă de apă plată/minerală 500 ml, 1 pachet produse de patiserie dulce/sară cantitate minimă 200g/participant, 1 cafea de min 100 ml, 1 ceai de 200 ml. Cafeaua se va livra gata preparată la termos. Pentru ceai se vor livra pliculețe în 3 variante (cate unul de persoană) și apă fierbinte la termos. Se vor livra pahare de unică folosință din hârtie/carton, zahăr ambalat la pliculețe alb/brun, betisoare de lemn ambalate individual și servetele de hârtie.
- **1 Masă de prânz:** ciorbă/supă cantitate minimă 300 g, fel principal cu carne și legume cantitate minimă 250g, salată cantitate minimă 150g, ambalate individual în caserole de unică folosință, desert 150g și 1 sticlă de apă plată/minerală de 500 ml. Se vor asigura tacamuri de unică folosință ambalate individual pentru fiecare persoană și servetele. Minim 10% din materiile prime utilizate pentru prepararea alimentelor trebuie să fie produse obținute din producții ecologice, conform Regulamentului (CE) nr. 834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice. Alimentele trebuie să fie livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10%.

La fiecare livrare prestatorul va prezenta o declarație de conformitate din care rezultă următoarele:





- produsele livrate nu pun în pericol viața, sănătatea, siguranța alimentară, securitatea muncii și protecția mediului și sunt în conformitate cu legislația sanitară, sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor în vigoare,
- minim 10% din materiile prime utilizate pentru prepararea alimentelor sunt produse obținute din producții ecologice, conform Regulamentului (CE) nr. 834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice.
- minim 10% din ambalajele secundare și/sau de transport utilizate sunt realizate din materiale reciclabile

Servicii incluse:

- se va asigura transportul în fiecare zi de curs la sediul Universității Petrol-Gaze din Ploiești, adresa bulevardul București nr 39 în sala de curs în care are loc grupa
- pentru fiecare zi se vor asigura saci pentru colectarea deșeurilor menajere de dimensiunea potrivită cantităților livrate. Colectarea deșeurilor se va realiza separat pentru materialele reciclabile și ambalajele returnabile cu garanție.

Prestatorul trebuie să se asigure că respectă în totalitate normele igienico-sanitare și legislația aplicabilă domeniului de activitate prestare servicii de catering, cum ar fi, dar fără a se limita, la prevederile de mai jos:

Cerințe privind prepararea hranei:

- Prepararea hranei se va face într-un spațiu autorizat din punct de vedere sanitar – veterinar pentru linia de pregătire a hranei. Prestatorul este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana circuitele specifice prevăzute de legislația în vigoare. Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică.
- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat, în conformitate cu Norma de igienă din 16.12.1998 privind producția, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfășurarea alimentelor, aprobată prin **Ordinul nr. 976/1998** cu modificările și completările ulterioare.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiile medicului de medicină muncii, putând fi verificat de achizitor.

Cerințe privind materiile prime care se folosesc în prepararea hranei:





- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau să conțină substanțe necunoscute, astfel încât după o sortare normală și / sau preparare sau procesare, aplicate în mod igienic în procesul tehnologic cu alimentele, ele sunt încă nepotrivite consumului uman;
- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabile** ce va face alimentele improprietate consumului uman, periclitații sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
- produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **mentinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de **certificate de calitate și sanitar-veterinare**.
- Prestatorul va avea în vedere că produsele din care este preparată mâncarea trebuie să fie ambalate, etichetate, inscripționate, stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare și dovedită proveniența acestora prin documente prevăzute de legislația în vigoare (după caz: avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc).

Cerințe privind transportul

- Mijloacele de transport utilizate trebuie să fie igienizate și decontaminate conform prevederilor legale

Cerințele de mai sus se completează cu prevederile legislației aplicabile prestării de activități de catering.

În funcție de disponibilitatea grupului țintă, o parte din grupele de curs vor fi organizate online. Pentru aceste grupe nu vor fi necesare servicii de catering. La momentul derulării procedurii de achiziție nu putem estima exact numărul de cursanți care vor participa la cursuri online sau clasic, prin urmare oferta se va face pe numărul total de participanți estimat presupunând că toți participă la cursuri față în față, urmând să fie transmise comenzi detaliate pentru fiecare grupă organizată față în față pentru care sunt necesare servicii de catering.

Întocmit,
Georgiana Suica
Asistent proiect

Avizat
Carmen Ana Dulu
Manager proiect





Proiect cofinanțat din Fondul Social European Plus prin Programul Educație și Ocupare 2021-2027

Prioritatea: P7. Creșterea calității ofertei de educație și formare profesională pentru asigurarea echității sistemului și o mai bună adaptare la dinamica pieței muncii și la provocările inovării și progresului tehnologic

Obiectivul specific: ESO4.5 Îmbunătățirea calității, a caracterului incluziv, a eficacității și a relevanței sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, inclusiv prin validarea învățării non-formale și informale, pentru a sprijini dobândirea de competențe-cheie, inclusiv de competențe de antreprenariat și digitale, precum și prin promovarea introducerii sistemelor de formare duală și a sistemelor de ucenicie Fondul Social European+:

Operațiune: Promovarea dezvoltării programelor de studii terțiare de înaltă calitate, flexibile și corelate cu cerințele pieței muncii

Titlul proiectului: START: Sprijinirea Tinerilor prin Activități Relevante și Transferabile

Cod SMIS: 315776

Denumire operator economic:

CUI:

FORMULAR DE OFERTA FINANCIARA

Achizitie de Servicii suport pentru activitatea de formare profesionala – servicii de catering în cadrul proiectului "START: Sprijinirea Tinerilor prin Activități Relevante și Transferabile" cod SMIS 315776

Nr crt	Denumire serviciu	UM	Cantitate	Pret unitar fara TVA (lei)	Valoare fara TVA (lei)
1	<i>Servicii de catering pentru activitatea de formare profesionala in domeniul antreprenorial in cadrul unor workshop-uri</i>	Persoana /zi	200		
2	<i>Servicii catering pentru activitatea de formare profesionala</i>	Persoana /zi	200		
TOTAL inclusiv TVA (lei)					

Valabilitatea ofertei 30 zile calendaristice

Declar ca indeplinesc toate conditiile de calificare si ma angajez ca in cazul in care oferta noastra va fi declarata castigatoare, sa transmit inainte de semnarea contractului, certificatul constatator ONRC emis cu maxim 30 zile inainte de data semnarii contractului sau echivalent.

Prin transmiterea ofertei financiare ne asumam sa respectam toate specificatiile minime solicitate prin invitatia de participare si termenul de prestare solicitat.

OPERATOR ECONOMIC

.....(nume si functie persoana autorizata)

.....(semnatura persoana autorizata)

