



Titlul proiectului: **"SPRIJIN PENTRU COMUNITATEA MARGINALIZATA DIN COMUNA SAULESTI, JUDETUL GORJ"**

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa prioritară: 3. **"Dezvoltare locala plasata sub responsabilitatea comunitatii"**

Cod apel: POCU/827/5/2/139715 Reducerea numarului de comunitati marginalizate aflate in risc de saraciesi excluziune sociala din zona rurala si orase cu o populatie de pana la 20.000locuitori prin implementarea de masuri/operatiuni integrate in contextul mecanismului de DLRC.

Operațiunea: Reducerea numarului de comunitati marginalizate aflate in risc de saraciesi excluziune sociala din zona rurala si orase cu o populatie de pana la 20.000locuitori prin implementarea de masuri/operatiuni integrate in contextul mecanismului de DLRC.

Schema de ajutor de stat: Implementarea strategiilor de dezvoltare locala in comunitatile marginalizate din zona rurala si/sau orase cu o populatie de pana la 20.000 locuitori.

Beneficiar: Comuna Saulesti, judetul Gorj

Cod Contract: POCU/827/5/2/139715

ROMÂNIA
JUDEȚUL GORJ
COMUNA SAULESTI

Tel. 0253472126; E-mail : primaria_saulesti@yahoo.com ; Fax. 0253472001

Nr. 215 din 19.11.2024

Vizat Manager de proiect,

Aprobat
Ordonator principal de credite
PRIMAR



SPECIFICATII TEHNICE

Serviciu catering pentru buna desfasurare a activitatii A 3.2 in cadrul proiectului „SPRIJIN PENTRU COMUNITATEA MARGINALIZATA DIN COMUNA SAULESTI, JUDETUL GORJ” ID 139715

In cadrul Subactivitatii 3.2 - Furnizarea serviciului de formare profesionala pentru GT (organizare, desfasurare, monitorizare si evaluare) L4-L23 In lunile 4 si 5 de implementare a proiectului se va elabora metodologia de furnizare a serviciului de formare profesionala. Scopul metodologiei va fi acela de a trasa modalitatea de desfasurare a cursurilor de formare profesionala dar si de monitorizare si evaluare a derularii activitatii de furnizare a cursurilor de formare profesionala. In procesul de elaborare a metodologiei se va tine cont de principiile non-discriminarii, egalitatii de sanse si de gen, etc.

Metodologia va fi diseminata in cadrul parteneriatului prin intermediul unei sedinte de lucru a echipei de experti si va fi aprobata de catre echipa de management a proiectului.



Se vor asigura servicii de catering pentru participantii la cursuri. Derularea cursurilor de formare va debuta in luna a 6-a a proiectului si se va finaliza in luna 23.

In urma evaluarii chestionarelor aplicate asupra membrilor GT-ului, a reiesit ca exista o cerere crescuta pentru cursuri de nivel 2 cat si de nivel 3. Vor fi organizate cursuri de calificare pentru 130 persoane, nivel 2 (360 de ore, 120 h teorie, 240 h practica) si nivel 3 (720 h, 240 h teorie, 480 h practica) astfel:

- Curs frizer-manichiurist – 1 grupa -21 persoane/grupa – curs nivel 3(240 h teorie, 480 h practica)
- Curs ingrijitor batrani la domiciliu- – 1 grupa – 22 persoane-nivel 2 - curs nivel 1(120 h teorie, 240 h practica)
- Curs instalatii sanitare- 1 grupa-21 de curs nivel 3 (240 h teorie, 480 h practica),
- Curs lucrator in comert– 1 grupa –22 de persoane - curs nivel 2(120 h teorie, 240 h practica)
- Curs agent de paza– 1 grupa –22 de persoane- curs nivel 2(120 h teorie, 240 h practica)
- Curs masaj terapeutic– 1 grupa –22 de persoane- curs nivel 2(120 h teorie, 240 h practica)

Fiecare curs va avea si componenta TIC, unele module fiind adaptate componentei onlinepartea teoretica a cursurilor.

Organizarea si derularea cursurilor descries mai sus vor fi sub-contractate. Materialele aferente fiecarui curs sunt incluse in plafoanele mentionate in ghid care includ: cheltuielile salariale cu lectorii, si cheltuielile cu contributiile financiare ale acestora, materii prime, etc..

Pentru fiecare din cursurile oferite in cadrul proiectului vor fi elaborate suporturile de curs, testele, fisele de lucru, etc. de catre firma subcontractata. In vederea elaborarii materialelor si instrumentelor de lucru se va tine cont de principiul egalitatii de sanse, egalitatii de gen si a non-discriminarii.

In vederea asigurarii unei prezente optime a membrilor grupului tinta la cursuri, se va tine cont de programul acestora. Înaintea începerii activității de formare se va organiza o sedința cu echipa de formatori în cadrul careia fiecare expert va prezenta metodele de predare pe care s-a propus să le folosească scopul activității fiind realizarea unui brainstorming și a schimbului de bune practici. Se va avea în vedere folosirea cu prioritate ? a metodelor activ participative (de exemplu: joc de rol, simularea unei activități specifice temei predate, etc.), ? a mijloacelor moderne de predare – învățare (computer, videoproiector, accesare site web, prezentare de materiale video motivationale). Pe cât posibil, în vederea unei bune fixări a cunostințelor predate se vor folosi și metode ale educației non-formale (de exemplu: world – café, platforma electronica Blackboard eLearning pentru generare de teste de evaluare). Cursanții vor fi evaluați de către o comisie de examinare formată din câte 2 membrii selectați de comisia de autorizare AJPIS și 1 membru al furnizorului de formare, iar în urma absolvirii cursurilor, fiecare cursant va obține câte un certificat de calificare. Evaluarea cursanților se va desfășura prin 2 probe: Proba 1 - teoretică și Proba 2 - practică. Componenta teoretică a cursurilor de formare se va desfășura fie în salile de curs din cadrul centrului multifuncțional , fie online. Partea practică a cursurilor se va derula în spațiile de practică puse la dispoziție de către agenții de practică.

• Contribuie la realiz OS3 și a indicat. de realizare 4S168 și la indicatorul de rezultat imediat 4S164 și 4S165.

Pentru participantii la cursuri se vor asigura servicii de catering.

Documentul face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către ofertant propunerea tehnică.

Furnizorii vor trebui să ofere servicii care să îndeplinească următoarele specificații tehnice.



Specificatii tehnice valabile pentru LOT 1 si LOT 2:

- Servicii de catering, ce contine minimum 7 tipuri de meniuri propuse

Meniuri propuse

- Servicii de catering hrana rece : LOT 1 = 7920 portii; LOT 2 = 7560 portii
- Meniul de catering hrana rece va contine:

- | |
|--|
| <p>1. Sandwich cu snitel de pui crocant, salata verde, ardei kapia si cascaval
140 grame/165 calorii
Un fruct - 80 grame/50 calorii sau o prajitura cu fructe - 80 grame/ 120 calorii
O apa plata de 0,5l - 500 ml/ 0 calorii</p> |
| <p>2. Sandwich cu sunca presata, crema de branza, salata verde si rondele de castraveti - 240 grame/258 calorii
Un fruct - 80 grame/50 calorii sau o prajitura cu crema - 80 grame/170 calorii
O apa plata de 0,5l - 500ml/ 0 calorii</p> |
| <p>3. Sandwich cu omleta, salata verde, rondele de castraveti murati si cascaval
250 grame/ 280 calorii
Un fruct - 80 grame/50 calorii sau o prajitura de casa - 80 grame/ 150 calorii
O apa plata de 0,5l – 500 ml/ 0 calorii</p> |
| <p>4. Pizza sandwich (sos de rosii, mozzarella, sunca presata, ciuperci)
160 grame/ 320 calorii
Un fruct de sezon - 80 grame/ 50 calorii sau o prajitura cu fructe 80 grame/ 120 calorii
O apa plata de 0,5l - 500 ml/ 0 calorii</p> |
| <p>5. Sandwich cu piept de curcan la cuptor, crema de branza si salata de cruditati - 200 grame/270 calorii
Un fruct - 80 grame/ 50 calorii sau o prajitura de casa- 80 grame/ 150 calorii
O apa plata de 0,5l - 500 ml/ 0 calorii</p> |
| <p>6. Sandwich cu salam de Sibiu, unt, salata verde, castraveti murati si ardei kapia - 120 grame/ 280 calorii</p> |



Un fruct de sezon - 80 grame/50 calorii sau o prajitura de casa - 80 grame/150 calorii

O apa plata de 0,5l - 500ml/ 0 calorii

**7. Mini Burger din piept de pui, salata verde, rosie si branza ceddar
210 grame/280 calorii**

Un fruct de sezon - 80 grame/50 calorii sau o prajitura de casa - 80 grame/120 calorii

O apa plata de 0,5l - 500 ml/ 0 calorii

Meniul va fi impachetat in folie stretch, impreuna cu un servetel de unica folosinta

- Transportul cu masina autorizata DSV, la locatia stabilita de achizitor
- Valoare per porție LOT 1 si LOT 2 = 16,80 lei fără TVA

Produsele vor fi însoțite de aviz de însoțire a mărfii.

Intocmit,

Genoiu Gianina

