**Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin “Programul Operațional Capital Uman 2014-2020”**

**Axa prioritară 3:** “Locuri de muncă pentru toți”

**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

**Obiectivul Specific 3.1:** Creșterea ocupării șomerilor și a persoanelor inactive, cu accent pe șomerii de lungă durată, lucrătorii vârstnici (55-64 ani), persoanelor cu dizabilități, persoanelor cu nivel redus de educație

**Obiectivul Specific 3.4:** Îmbunătățirea nivelului de competențe, inclusiv prin evaluarea și certificarea competențelor dobândite în sistem non-formal și informal al șomerilor și persoanelor inactive, cu accent pe șomerii de lungă durată, lucrătorii vârstnici (55-64 ani), persoanelor cu dizabilități, persoanelor cu nivel redus de educație

**Titlul proiectului:** **RESTART - O noua sansă pentru șomeri și persoane inactive**

**Număr de identificare al contractului:** **POCU/1080/3/16/157575**

**Beneficiar: FEDERAȚIA PATRONATELOR ÎNTREPRINDERILOR DE LA MICI LA MARI (FPIMM)**

**Nr.317/157575/ 13.03.2023**

**AVIZAT,**

**Valentin CRISTEA**

**Președinte**

## **SPECIFICAȚII TEHNICE**

**achiziție Servicii de catering**

|  |  |
| --- | --- |
| **Achizitor:** | **Federatia Patronatelor Intreprinderilor de la Mici la Mari (FPIMM)**, Craiova, Str.Opanez, nr.32, bl.F15, spatiul B, judet Dolj |
| **Titlul Proiectului:** | **RESTART - O noua sansă pentru șomeri și persoane inactive** |
| **ID proiect POCU:** | **POCU/1080/3/16/157575** |
| **Obiectul achizitiei:** | **Servicii de catering pentru cursuri de calificare**  |
| **Cod CPV:** | **55520000-1 - Servicii de catering** |

In vederea implementării activităților proiectului se impune achizitia Serviciilor de catering in cadrul *A3.1.Organizarea si derularea de programe de formare profesionala a adultilor.*  Cerințele minime de calitate, tehnice în funcție de care vor fi analizate ofertele primite/identificate pe piață sunt prezentate mai jos:

| **Nr. crt.** | **Servicii** | **UM** | **Cantitate** | **Caracteristici/specificații tehnice** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Servicii de catering | Portii | 2360 | **Scopul achiziției -**Contractarea operatorului economic care va asigura serviciile de catering in cadrul cursurilor de formare profesională care vor fi organizate de către FPIMM in perioada aprilie 2023-decembrie 2023.Numar cursanți: 118 persoaneNumăr estimat de zile de catering/curs: 20 zile (se va stabili ulterior cu prestatorul serviciilor de formare profesionala)Număr total porții: 2360Locație: regiunea Sud-Vest Oltenia , județele Dolj, Olt, Gorj, Vâlcea, Mehedinți si regiunea Nord-Vest (judetele Bihor, Bistrita-Nasaud, Cluj, Maramures, Satu-Mare, Salaj), în funcție de domiciliul/reședința persoanelor care se înscriu la cursuriServiciile de catering se vor asigura în baza notei de comandă transmisă de Achizitor pentru fiecare curs în parte, în care se va specifica – locația, numărul de porții, perioada în care trebuie asigurate serviciile. Numărul de participanți per curs poate varia, în funcție de câte persoane se înscriu, cu respectarea numărului total de porții (minim 14 persoane, maxim 28 persoane/grupa de curs).Conținutul pachetului alimentar care se va asigura fiecărui participant este format din:- sandvich cu carne, legume, produse din lapte (ex. cascaval/branza/unt etc) sau similar in functie de optiunea clientului;- cafea, zahăr, lapte.Prestatorul va livra pachetele alimentare la locațiile indicate de Achizitor în nota de comandă. Costul transportului este inclus în prețul contractului.Prestatorul si/sau subcontractantii acestuia au obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu solicitările Achizitorului.Prestatorul are obligația să anunțe Achizitorul, în scris, în cel mai scurt timp, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înaintea sau în timpul prestării serviciilor. Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor și pentru respectarea prevederilor legale în domeniul serviciilor de catering. Recepția serviciilorPentru livrarea produselor Prestatorul va întocmi in 2 exemplare, următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate a produselor.Plata contravalorii serviciilor prestate se va face în lei, pe baza facturii fiscale, cu ordin de plată, după prestarea și recepția serviciilor. Plata serviciilor prestate se va efectua în termen de maxim 90 de zile de la primirea de către Achizitor a facturii emise de Ofertant la încheierea perioadei serviciilor prestate/notă de comandă, încheiere consemnată prin recepția calitativă și cantitativă a serviciilor. Recepția serviciilor va fi consemnată printr-un proces verbal de recepție întocmit în două exemplare, unul pentru Achizitor și unul pentru Prestator. Documente care vor însoți factura: procesul verbal de recepție. |

Specificaţiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, producţie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comerţ, cu brevet de invenţie, o licenţă de fabricaţie, sunt menţionate doar pentru identificarea cu uşurinţă a tipului de produs si nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificaţii vor fi interpretate ca având menţiune de „sau echivalent”.

Intocmit,

Liana Claudia JURGE

Manager proiect