



**ROMÂNIA
JUDEȚUL NEAMȚ
COMUNA PETRICANI**

Localitatea Petricani, Comuna Petricani, Județul Neamț, cod 617315

Tel: 0233.785006; Fax: 0233.785006

E-mail: primariapetricani@yahoo.com

**Aprobat,
Primar,
Ion-Ticuşor Vasiliu**



CAIET DE SARCINI

pentru procedurile de atribuire a contractului

“Furnizare și distribuție pachet alimentar în cadrul „programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 350 unitati de invatamant preuniversitar de stat” pentru Scoala Profesionala Petricani (7 subunitati scolare), aprobat prin OUG nr. 105 din 30 iunie 2022”

Suportul alimentar consta intr-un pachet alimentar pentru unitatile de invatamant in care nu exista nici cantina si nici spatiu amenajabil in scopul servirii mesei.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite de către autoritatea contractantă în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de accesorii sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite de unitățile de învățământ și aprobate de primarul comunei.

Inspectoratul școlar va desemna un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ, de regulă inspectorul responsabil cu atribuții pentru educație incluzivă.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități:

- colectare și interpretare de date,
- vizite în unitățile de învățământ

-inspecții tematice,

-rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către Inspectoratul școlar județean

Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic sau personal didactic auxiliar. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri, se va desemna câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

În situația unităților de învățământ care nu au personal didactic sau auxiliar suficient, coordonatorul de program poate fi inspectorul școlar responsabil cu monitorizarea.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități: recepție de produse-servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică etc.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul RAPORT LUNAR PRIVIND DERULAREA PROGRAMULUI-PILOT.

La nivel județean, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte trimestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației și Cercetării.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației și Cercetării, prin direcția desemnata în acest sens.

Numarul estimat de portii este 15.900 conform tabelului de mai jos:

Prețul estimativ pentru un pachet alimentar nu trebuie sa depaseasca valoarea de 15 lei TVA inclus.

Nr. crt	Denumire servicii	UM	Cantitate
1.	Furnizare și distribuție pachet alimentar în cadrul „programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 unitati de invatamant preuniversitar de stat” pentru ȘCOALA PROFESIONALĂ PETRICANI – Scoala Petricani nr. 1	Buc	156
2.	Furnizare și distribuție pachet alimentar în cadrul „programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 unitati de invatamant preuniversitar de stat” pentru ȘCOALA PROFESIONALĂ PETRICANI – Scoala Petricani nr. 2	Buc	86
3.	Furnizare și distribuție pachet alimentar în cadrul „programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 unitati de invatamant preuniversitar de stat” pentru ȘCOALA PROFESIONALĂ PETRICANI – Scoala Boistea	Buc	73
4.	Furnizare și distribuție pachet alimentar în cadrul „programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 unitati de invatamant preuniversitar de stat” pentru ȘCOALA PROFESIONALĂ PETRICANI – Scoala Tarpesti nr. 1	Buc	107

5.	Furnizare și distribuție pachet alimentar în cadrul „programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 unitati de invatamant preuniversitar de stat” pentru ȘCOALA PROFESIONALĂ PETRICANI – Scoala Tarpesti nr. 2	Buc	37
6.	Furnizare și distribuție pachet alimentar în cadrul „programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 unitati de invatamant preuniversitar de stat” pentru ȘCOALA PROFESIONALĂ PETRICANI – Scoala Tolici nr. 1	Buc	169
7.	Furnizare și distribuție pachet alimentar în cadrul „programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 unitati de invatamant preuniversitar de stat” pentru ȘCOALA PROFESIONALĂ PETRICANI – Scoala Tolici - CCI	Buc	167
	TOTAL		795

Numărul estimat de porții, calculate de la data de 22 noiembrie 2022 – 31 decembrie 2022 este de 16.695 portii (nr. de zile școlare 20 x nr. estimat de beneficiari 795).

Calcul hrana portii:

795 elevi x 20 zile hrană = 15.900 porții;

Valoarea totala estimata: 238.500 Lei (valoare cu TVA), respectiv 214.650 lei (fara TVA)

Valoarea totala estimata: Valoarea estimata a contractului de prestari servicii cu TVA inclus este calculata astfel: 795 copii beneficiari ai pachetelor alimentare x 15 lei (pretul unui pachet alimentar cu TVA) x 20 zile estimate de scolarizare = **238.500 Lei (valoare cu TVA), respectiv 214.650 lei (valoare fara TVA).**

Ofertantul va trebui să îndeplinească cerințele obligatorii solicitate la acest capitol și să atașeze documentele solicitate.

- Vechime: minim 3 ani
- Cifra de afaceri in ultimii 3 ani echivalenta sau mai mare decat valoarea contractului
- Certificat de inregistrare din care sa reiasa codul CAEN principal al ofertantului sa aiba corespondent in obiectul contractului
- Autorizatie DSVSA valabila pentru punctul de lucru
- Dovada detinerii unui mijloc de transport autorizat pentru transportul de produse alimentare
- Diplome si certificari in domeniul alimentatiei publice ale personalului

Ofertantii trebuie sa demonstreze ca in ultimul an (calculat pana la data limita de depunere a ofertelor) au prestat servicii de natura si complexitate similara cu ceea ce urmeaza a fi prestate in cadrul a unuia sau mai multor contracte.

Capacitatea tehnica si profesionala

Ofertantii trebuie sa demonstreze ca in ultimul an (calculat pana la data limita de depunere a ofertelor) au prestat servicii de natura si complexitate similara cu ceea ce urmeaza a fi prestate in cadrul a unuia sau mai multor contracte.

Ofertanti vor completa Formularul nr. 4 „*Declaratie privind lista principalelor servicii prestate in ultimii 2 ani*”

Ofertantii vor completa si Anexa „Fisa de experienta similara” la Formularul nr. 4, din sectiunea Formulare

Ofertantul va specifica in mod clar, in oferta prezentata - propunere tehnica si propunere financiara, produsele ce urmeaza a fi furnizate si distribuite, astfel:

- pentru produsul de baza va specifica denumirea produsului ce va fi furnizat si distribuit
- pentru produsele derivate va specifica denumirea produsului ce va fi furnizat si distribuit.

Pentru asigurarea unui aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret, acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre toate cele 7 subunitati scolare numai cu mijloace auto speciale, autorizate in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Documentele care stau la baza platii produselor furnizate vor fi intocmite distinct pentru fiecare produs in parte.

SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de furnizare a produselor alimentare pentru preșcolari și elevi

Specificații tehnice:

Caracteristici generale

Se vor furniza:

- pachet alimentar: produse de panificație din făină integral (pâine feliată sau batoane/chifle) 80g – maxim 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40g – minim 25% din greutatea totală a pachetului și legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40g - maxim 25 % din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Se vor asigura transportul și distribuția zilnic la destinatar - unitatea de învățământ, conform art. 6 alin (1) și conform prevederilor ordonanței de urgență a guvernului nr. 92/2017 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat. Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din anexa nr. 1 la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs,

cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi etc) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/ 1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză etc. - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Data-limită de consum al produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de:

- 24 de ore pentru sandviciuri

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare **numai cu mijloace auto speciale, autorizate** în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Metode de testare și control

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor ordonanței de urgență a guvernului nr. 92/2017, se efectuează doar în laboratoare acreditate.

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului; de exemplu: sandwich cu șuncă și roșii, sandwich cu unt cașcaval și salată etc.;

b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%

etc;

e) cantitatea netă;

f) data de consum, sub forma: "Expiră la data de ...", cu înscrisura necodificată a zilei, lunii și

anului;

g) condiții de depozitare;

h) o declarație nutrițională:

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

j) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrisura lotului;

k) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

Principii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește ci se înăbușește cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.
6. Mancarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperatură corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Tipuri de meniu ce se vor oferi și care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

- Sandwich cu sunca de pui, legume și un fruct, ce va conține :
 - Paine (baton sau chifla)
 - Sunca de pui
 - Legume- roșii, castravete, salată
 - 1 fruct (banana, piersică, portocală, nectarină)
- Sandwich cu sunca de curcan și cascaval, legume și un fruct, ce va conține:
 - Paine (baton sau chifla)
 - cascaval
 - sunca de curcan
 - legume: roșii, castravete, salată
 - 1 fruct (banana, piersică, portocală, nectarină)
- Sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpa de pui dezosată la grătar, legume și un fruct, ce va conține:
 - Paine (baton sau chifla);
 - piept de pui la grătar sau pulpa de pui dezosată la grătar
 - legume
 - 1 fruct (banana, piersică, portocală, nectarină)

Se va furniza câte un tip de sandwich în fiecare zi a săptămânii.

RAPORT LUNAR PRIVIND DERULAREA PROGRAMULUI-PILOT

Nume unitate de învățământ	
Nivel de învățământ	
Perioada monitorizată	
Coordonator program	
Nr. total elevi	
Nr. elevi prezenți	
Nr. elevi cu meniu special	
Alte informații/observații	

● Apreciați, pe o scală de la 1 la 5, calitatea serviciilor din cadrul Programul Pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat

1 – Total nesatisfăcător

2 – Nesatisfăcător

3 – Satisfăcător

4 – Foarte bine

5 – Excelent

	1	2	3	4	5	Observații
Capacitatea spațiului de servire						
Condițiile de păstrare a produselor						
Resurse umane (personal)						
Termenele de livrare						
Asigurarea condițiilor de siguranță și confort în servirea mesei						
Respectarea principiilor unei alimentații sănătoase în prepararea suportului alimentar						
Calitatea zilnică a suportului alimentar						

Programul de servire a mesei						
Respectarea termenelor de livrare						
Gradul de satisfacție al beneficiarilor direcți						

PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI

PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE/RECOMANDĂRI

Coordonator Program-pilot,

Vizat,

Director,