



**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI  
DE PRESTARI SERVICII**

Servicii de catering pentru programul "Masa sănătoasă" in Comuna MOVILENI, judetul GALATI în anul 2026

**I. Preambul**

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile legale în vigoare.

**II. Obiectul achiziției**

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei sub forma de masa caldă in regim de catering pentru un numar de maxim 265 elevi, preșcolarii și elevii Școlilor de pe raza comunei Movileni.

**III. Durata contractului de achiziție**

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2026, respectiv 31.12. 2026, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlilor de pe raza Comunei Movileni în condițiile Ordinului nr. 541/ 2025 emis de MINISTERUL SĂNĂTĂȚII PUBLICE și a HG 1171/2025.

**IV. CANTITĂȚI NECESARE**

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering in vederea furnizarii unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ
- Numărul de zile de școală repartizate in cadrul contractului

Mai jos detaliem necesarul de pachete pe zi și pe unitate școlară:

Astfel, în perioada aprilie-decembrie 2026 vor fi un număr de 120 zile de cursuri care vor fi frecventate de maxim 265 de elevi, rezultând un necesar de maxim 31.800 pachete alimentare.

Rezultă un număr de 31.800 pachete x 14.86 lei = 472.548 lei

Valoarea maximă / beneficiar este de 16,50 lei cu T.V.A. (14,86 lei fără TVA), valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

## V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: 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 desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 236/2020.

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

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

## VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

## VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

### 1. Caracteristici generale

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;

18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;

19. quinoa cu legume;

Masa caldă va fi compusă din 2 (două) feluri de mâncare:

2. Felul principal - fripturi la cuptor, la grătar, chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc. la care se adauga o felie de pâine din făină integrală

3. Felul 2 – un fruct

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta variantele de meniu oferite, conform următorului tabel:

Varianta meniu	Zi	Continut meniu		Ingrediente	Gramaj	Alergeni
Varianta 1	Luni	Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	
		Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	
		Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	
		Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	
		Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	

**Nota 1:** Se vor oferta cel puțin 8 variante de meniu (sa fie combinat din masa caldă și sandwichi)

**Nota 2:** Meniurile oferite vor fi însoțite de buletin de analize fizico-chimice emise de un laborator autorizat ANSVSA. Acestea sunt solicitate pentru evaluarea unitară a aportului caloric.

Meniurile oferite vor respecta prevederile Ordinului nr. 541/2025 emis de MINISTERUL SĂNĂTĂȚII PUBLICE (cu precădere Anexa 1, punctul 5, Anexa 2, punctul 3, literele a) și d)).

Alimentele cu un aport caloric mai mare de 300 kcal pe unitatea de vânzare sunt considerate nerecomandate pentru preșcolari și școlari. În sensul acestui act normativ, „unitatea de vânzare” reprezintă o componentă alimentară individuală, distinctă, care poate fi identificată și servită separat (ex: fel principal, chiflă, fruct, etc.), și nu la întregul pachet alimentar.

Produsele alimentare vor fi livrate către unitățile de învățământ sus menționate, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire

în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Fruitele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători. În fiecare zi se va livra fructe diferite, cum ar fi: portocala, para, banana, mandarina, mar.

Preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora.

Autoritatea contractantă impune ofertanților anumite variante de meniuri zilnice, plecând de la variantele orientative de meniu sugerate de Institutului Național de Sănătate Publică continuând câte un meniu diferit pentru fiecare zi a săptămânii. Meniul va fi compus din felul principal și un fruct.

## 2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ 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.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor 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.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

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 menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

## 3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (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) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

**În cadrul ofertei se va prezenta câte un buletin de analiză nutrițională, emis de laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.**

#### 4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi în ziua producerii.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, 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.

#### 5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția mesei calde însoțită de fruct se va face zilnic, pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ.

Programul de funcționare al unității de învățământ este următorul:

1. Grădinița Nr.1 -43 prescolari
  2. Grădiniță Nr.2 -32 prescolari
  3. Scoala Gimnaziala „, Alexei Mateevici” -190 elevi
- Total = 265 elevi

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ mai sus menționate numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Operatorii economici sunt obligați să facă dovada că dispun de cel puțin 1 mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție și copia documentului de autorizare la autoritatea competentă).

#### 6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor H.G nr. 236/2020 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

#### 7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și

tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

#### 8. Ambalare, etichetare, marcare

Conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2 din normele metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022, în cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” cum este în cazul obiectului prezentei proceduri, unitatea de alimentație publică va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele:

- denumirea produsului,
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe,
- o mențiune privind lotul, respectiv data producerii,
- sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

#### VII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
4. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

#### VIII. Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate preț

##### 1. Prețul ofertei: pondere 30%

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

**Prețul minim acceptat de autoritatea contractantă este de 13,00 lei fara TVA/suport alimentar. Ofertele care au prețul mai mare de 14,86 lei fara TVA/suport alimentar sau sub 13,00 lei fara TVA/ suport alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse.**

Justificare: Pentru a se asigura eficiența utilizării fondurilor publice, autoritatea contractantă a decis ca ponderea factorului Prețul Ofertei să fie stabilită la 30%, în condițiile în care punctajului tehnic i-a fost alocată o pondere de 70%, întrucât, fiind vorba despre un aspect de importanță vitală pentru viitorul României, și anume, educația copiilor, este imperios necesară asigurarea unei calități cât mai ridicate a produselor solicitate. Implicit, prin procentul alocat, se sugerează participanților la procedura ca, performanțele tehnice primează, Autoritatea Contractantă dorind să achiziționeze maximul posibil, din punct de vedere tehnic.

## **2. Valoarea materiei prime in total costuri: pondere 10%**

Algoritm de calcul: Pentru mai puțin de 60% valoare materie prima in total pachet nu se acorda punctaj. Pentru cel mai mare procent ofertat se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte procente ofertate punctajul P(n) se calculează proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Procent } n / \text{Procent maxim ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

Pentru un procent mai mic de 60%, oferta este respinsă ca inacceptabilă.

Justificare: Materia primă este esențială pentru calitatea și siguranța alimentelor oferite în cadrul programului „Masă Sănătoasă”. O proporție ridicată a valorii materiei prime în totalul costurilor poate indica un accent pe ingrediente de calitate superioară, ceea ce este direct corelat cu sănătatea și satisfacția beneficiarilor. Scopul proiectului este de a oferi mese sănătoase și nutritive, ceea ce presupune utilizarea de materii prime proaspete, naturale, și preferabil provenite din surse sustenabile sau locale. Prin utilizarea acestui criteriu, se încurajează furnizorii să investească mai mult în ingrediente de calitate decât în alte componente ale ofertei (de exemplu, logistică sau ambalare). Furnizorii care economisesc excesiv la materia primă ar putea compromite calitatea meselor furnizate. Evaluând proporția materiei prime din costuri, autoritatea contractantă poate descuraja astfel de practici.

## **3. „Nivelul de maturitate al sistemului de management al siguranței alimentelor – ISO 22000”.: pondere 20%**

Algoritm de calcul: se acordă punctaj exclusiv pe baza existenței și relevanței certificării, fără efect eliminatoriu și cu acceptarea echivalenței. Punctajul P se stabilește astfel:  $P = 20$  dacă ofertantul prezintă certificat ISO 22000 valabil, emis de un organism de certificare acreditat național și recunoscut la nivel european, pentru un domeniu de aplicare relevant pentru contract (preparare, catering, transport și livrare de produse alimentare) sau documente echivalente care demonstrează implementarea unui sistem de management al siguranței alimentelor la un nivel comparabil;  $P = 0$  în lipsa acestor dovezi. Certificatul trebuie să fie valabil la momentul publicării Anunțului de participare. (Exclus dovadă “în curs de certificare”)

Justificare: pentru „Masa sănătoasă”, contractul presupune furnizarea zilnică de hrană către copii, categorie vulnerabilă, cu consum imediat și cu risc sanitar ridicat în cazul unui incident alimentar. ISO 22000 nu este o cerință legală, dar certificarea atestă existența unui sistem de management al

siguranței alimentelor auditat independent, care integrează HACCP, controlul pericolelor, trasabilitatea, monitorizarea proceselor și gestionarea situațiilor de urgență. Acordarea de punctaj suplimentar ofertanților certificați reflectă un nivel superior de control al riscurilor și de capacitate organizațională, fără a exclude operatorii care îndeplinesc cerințele legale minime. Prin utilizarea ISO 22000 exclusiv ca factor de evaluare tehnică, cu acceptarea echivalenței și fără restricții privind organismul de acreditare, criteriul rămâne proporțional, nediscriminatoriu și direct legat de obiectul achiziției, fiind compatibil cu Legea nr. 98/2016.

#### **4. Lanțul de aprovizionare – pondere 20%**

Algoritm de calcul: Se acordă punctaj maxim pentru livrările directe fără niciun intermediar (de la producător la consumatorul final). "Livrări directe fără intermediari" presupune că produsele alimentare vor fi livrate direct de la producători, procesatori, asociații de producători, respectiv organizații de producători, grupuri de producători, cooperative.

Pentru un singur intermediar implicat în lanțul de aprovizionare: 20 puncte

Pentru doi intermediari implicați în lanțul de aprovizionare: 15 puncte.

Ofertele care propun mai mult de doi intermediari implicați în lanțul de aprovizionare nu vor fi punctate.

Justificare: Un lanț de aprovizionare bine definit reflectă capacitatea furnizorului de a menține prospețimea alimentelor și de a respecta termenele de livrare. În mod ideal, acesta este organizat astfel încât să minimizeze numărul de intermediari, reducând riscul de întârziere sau de deteriorare a produselor. De asemenea, trasabilitatea reprezintă un aspect important: fiecare etapă, de la sursa materiei prime până la livrarea produsului final, trebuie să fie documentată și verificabilă. Acest lucru nu doar că oferă transparență, dar și garantează siguranța alimentară, ceea ce este esențial pentru sănătatea beneficiarilor.

Totodată, menționăm pentru buna înțelegere a modalității de acordare a punctajului aferent factorilor tehnici faptul că nu se urmărește punctarea cantității de produse aduse de producător, respectiv de intermediar, ci doar existența sau nu a unui intermediar în lanțul de aprovizionare.

#### **5. Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici: pondere 20%**

Algoritm de calcul: a) Se acordă punctaj maxim pentru vehicule electrice. b) Pentru vehiculele cu norma de poluare EURO 6 și hibrid se acordă 10 puncte. Se va atașa cartea mașinii.

Justificare: Prin includerea criteriului de utilizare a vehiculelor comerciale cu emisii reduse, autoritatea contractantă promovează o abordare sustenabilă și responsabilă a transportului. Acest lucru contribuie la protecția mediului, sănătatea publică și imaginea pozitivă a proiectului, fiind în deplină armonie cu obiectivele generale ale Programului „Masă Sănătoasă.”

Intocmit,  
Achizitii publice,  
Rau Viorica

