

CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI SERVICII DE CATERING - masă caldă în regim catering pentru elevii de la Liceul cu Program Sportiv- unitate școlară cu personalitate juridică , Școala Gimnaziala nr. 12 Botosani- unitate școlară cu personalitate juridică și pentru structura acestei unități școlare și anume Grădinița cu PP Nr. 15 din Municipiul Botosani, județul Botosani

- **Autoritate contractantă:** Municipiul Botosani
- **Beneficiar:** Unitatea de învățământ preuniversitar de stat **Liceul cu Program Sportiv- - unitate școlară cu personalitate juridică , Școala Gimnazială nr. 12 - unitate școlară cu personalitate juridică și Gradinita cu PP Nr. 15 – structura Școlii Gimnaziale Nr. 12 din Municipiul Botosani, județul Botosani**
- **Procedura de achiziție:** Procedura de atribuire aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice;, în conformitate cu prevederile art. 68 alin. (1) lit. h) coroborat cu prevederile art. 7 alin. (1) lit. d) precum și cu ale art. 69 alin. (6) din **Legea nr. 98/2016** privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, cu respectarea principiilor prevazute la **art. 2 alin. (2)**, din **Legea nr. 98/2016**.
- **Sursa de finanțare:** Buget de stat – Programul Național „Masă sănătoasă”
Anul: 2026

TITLUL CONTRACTULUI:

Masă caldă în regim catering pentru elevii de la Liceul cu Program Sportiv - unitate școlară cu personalitate juridică , Școala Gimnazială nr. 12 - unitate școlară cu personalitate juridică și Gradinita cu PP Nr. 15 – structura Școlii Gimnaziale Nr. 12 din Municipiul Botosani, județul Botosani
Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini este elaborat în vederea realizării obiectivelor asumate prin **PNMS 2026**, în conformitate cu strategiile naționale și europene aplicabile, cu legislația în vigoare în domeniul achizițiilor publice, precum și cu actele normative și documentele de politici publice relevante. Documentația stabilește cerințele tehnice, funcționale, operaționale și de calitate care trebuie îndeplinite de către operatorii economici participanți la procedura de achiziție, în scopul asigurării unei implementări eficiente, transparente și conforme cu principiile utilizării eficiente a fondurilor publice.

Prin acest caiet de sarcini, autoritatea contractantă urmărește:

- atingerea obiectivelor specifice PNMS 2026;
- asigurarea unui nivel ridicat de calitate, performanță și sustenabilitate a soluțiilor/serviciilor/lucrărilor achiziționate;
- respectarea principiilor concurenței loiale, tratamentului egal, nediscriminării și proporționalității;
- alinierea la cerințele de interoperabilitate, securitate, protecția datelor și dezvoltare durabilă, după caz.

Caietul de sarcini este elaborat în vederea achiziției **serviciilor de catering – masă caldă**, destinate **Liceul cu Program Sportiv - unitate școlară cu personalitate juridică , Școala Gimnazială nr. 12 - unitate școlară cu personalitate juridică și Gradinita cu PP Nr. 15 – structura Școlii Gimnaziale Nr. 12 din Municipiul Botosani, județul Botosani– anul 2026**, în conformitate cu prevederile **Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025**, precum și cu **Anexa la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025**.

Prin acest caiet de sarcini se stabilesc cerințele minime obligatorii privind organizarea, pregătirea, livrarea și distribuirea mesei calde în regim de catering, cu respectarea normelor igienico-sanitare, nutriționale și de siguranță alimentară, precum și a standardelor de calitate prevăzute de legislația națională în vigoare. Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară în vederea atribuirii contractului de prestări servicii: Masă caldă în regim catering pentru elevii de la destinate **Liceul cu Program Sportiv - unitate școlară cu personalitate juridică , Școala Gimnazială nr. 12 - unitate școlară cu personalitate juridică și Gradinita cu PP Nr. 15 – structura Școlii Gimnaziale Nr. 12 din Municipiul Botosani, județul Botosani .**

.Prestarea serviciilor, furnizarea de masă caldă în regim catering pentru elevii de la **Liceul cu Program Sportiv - unitate școlară cu personalitate juridică , Școala Gimnazială nr. 12 - unitate școlară cu personalitate juridică și Gradinita cu PP Nr. 15 – structura Școlii Gimnaziale Nr. 12 din Municipiul Botosani, județul Botosani**, se va realiza cu respectarea următoarelor acte normative (inclusiv actualizările acestora):

-Legea 198/2023 – Legea învățământului preuniversitar cu modificările și completările ulterioare,

-Hotărârea de Guvern nr. 24/2024 pentru instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” cu modificările și completările ulterioare,

-Hotărârea de Guvern nr. 1171/30 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026,

-Ordin nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025,

-Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării

Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat cu modificările și completările ulterioare,

-Legea nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;

-Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

-Normele sanitare și sanitar-veterinare privind siguranța alimentelor,

-Legislația privind achizițiile publice în vigoare.

Având în vedere faptul că, **Liceul cu Program Sportiv - unitate școlară cu personalitate juridică, Școala Gimnazială nr. 12 - unitate școlară cu personalitate juridică și Gradinita cu PP Nr. 15 – structura Școlii Gimnaziale Nr. 12 din Municipiul Botosani, județul Botosani**, incluse în acest program nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajate/amenajabile în scopul preparării mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar să fie masă caldă conform art. 3 alin. (1) punctul (b) din Hotărârea de Guvern nr. 1171/2025 privind Programului Național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026.

Oferta care are caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului în temeiul art.137, alin (1) din Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acord-cadru din Legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare, privind achizițiile publice, potrivit căruia *„Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile și neconforme”*.

În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

1.Informații generale:

Așa cum se menționează în art. 1 și conform art.2 al. (6) din Hotărârea de Guvern nr.1171/30 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026 pe perioada desfășurării cursurilor anului Școlar 2025-2026, PNMS se implementează în unitățile de învățământ aprobate prin Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masa sanatoasa” în anul 2025, ca urmare a proceselor de reorganizare a unităților de învățământ prin aplicarea prevederilor Legii nr. 141/2025 privind unele măsuri fiscal-bugetare, cu modificările și completările ulterioare, în scopul asigurării continuității intervenția prin **Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat**, aprobate prin Hotărârea de Guvern nr. 999/2023, respectiv, OME 70/2025, **acest program are drept scop sprijinirea participării la educație a tuturor copiilor prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea, prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional și întărirea stării de bine a elevului și adoptarea igienei muncii intelectuale la vârste și în contexte diferite, formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.**

2.Descrierea activităților specifice ale contractului:

Prestatorul va asigura:

- prepararea hranei în unități autorizate sanitar-veterinar;
- transportul în condiții de igienă și temperatură controlată;
- livrarea zilnică a meselor calde la unitatea de învățământ **Liceul cu Program Sportiv - unitate școlară cu personalitate juridică , Școala Gimnazială nr. 12 - unitate școlară cu personalitate juridică și Gradinita cu PP Nr. 15 – structura Școlii Gimnaziale Nr. 12 din Municipiul Botosani, județul Botosani**
- respectarea meniului aprobat;
- ambalarea individuală și etichetarea corespunzătoare.

3.Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering :

Durata contractului: cu începere de la data semnării contractului de achiziție și a ordinului de începere a furnizării serviciilor de catering, până la finele anului 2026, respectiv 31.12.2026 cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale, cu posibilitatea de prelungire.

Perioada de prestare a serviciilor va acoperi zilele de școlarizare estimate/persoană/perioadă contractuală.

4.Obiectul contractului:

Obiectul achiziției îl constituie **prestarea serviciilor de catering** constând în **pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei mese calde** pentru elevii beneficiari ai **Programului Național „Masă sănătoasă” – PNMS 2026**, în conformitate cu legislația națională aplicabilă. **Numărul poate varia zilnic, în funcție de prezența efectivă la cursuri.**

Prestarea serviciului se va face prin furnizarea a **1512 porții** de mâncare pe zi către beneficiarii programului:

- un număr total de **808 porții** de mâncare pe zi către **Liceul cu Program Sportiv Botosani**
- un număr de **704 porții** de mâncare pe zi către **Scoala Gimnaziala 12 unitate școlară cu personalitate juridică și către structura acestei unități școlare și anume, Șc Gradinita nr. 15 Botosani**

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului(prețului).

Valoarea estimată a unei porții este de 14,86 lei fără TVA/ porție, din care 1,64 lei TVA/porție respectiv, 16,5 lei cu TVA inclus /porție.

Tariful (prețul) unitar al unui suport alimentar include serviciile de pregătire, preparare, transport și distribuire.

Meniurile vor respecta principiile unei alimentații sănătoase, echilibrate, se vor evita alimentele interzise/restricționate de legislația sanitară, meniul va fi variat, afișat și comunicat beneficiarilor, se vor asigura alternative alimentare pentru copii cu intoleranțe/alergii (unde este cazul).

Prestatorul trebuie să:

- dețină autorizații sanitar-veterinare valabile;
- dețină Declarații nutriționale emise de un laborator autorizat pentru respectarea Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei

90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei Text cu relevanță pentru SEE

- asigure personal pentru producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare instruit și apt medical, din care minim 2 bucatari, obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform [Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022](#) 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 sau echivalent, conform [Hotărârii Guvernului nr. 355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- dețină minim 2 mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, în vederea asigurării distribuției produselor alimentare către cele două instituții de învățământ;
- permită controale din partea autorităților competente.

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

Serviciile de catering pentru școli, oferite, trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale asumate prin contract. Cerințele sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvă pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

5.SPECIFICAȚII TEHNICE:

5.1. Caracteristici generale

Se va furniza: **masă caldă compusă dintr-un un fel de mâncare principal (fel II) format din:**

- carne de pasăre/carne de curcan/carne de vită/carne de porc/pește,
- garnitură în conformitate cu Anexa 2 din HG 1171/2025,
- salată (varză, roșii, castraveți, sfeclă roșie, de sezon),

- pâine, la nevoie.

Dreptul de a primi zilnic produsele îl au numai 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 urma va preda școlii numărul de porții corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Porția de mâncare va fi livrată în sistem catering.

Produsele alimentare se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

!!! O PORȚIE DE MÂNCARE VA AVEA OBLIGATORIU MINIM URMĂTOARELE GRAMAJE:

- carne minim 100 grame,
- garnitură minim 150 grame
- salată minim 60 grame
- pâine la nevoie.

Ofertantul va depune la ofertare tipurile de meniu propuse (minim 10), iar pe parcursul derulării contractului ofertantul câștigător va propune lunar – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante.

Notă: Același tip de meniu nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

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.

Meniul va fi livrat zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor în unitățile de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care meniul este oferit către elevi, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, cu modificările și completările ulterioare.

Reguli care trebuie respectate în pregătirea suportului alimentar pentru elevi:

Se vor respecta normele minime obligatorii din Anexa 2 a Hotărârii de Guvern 1171/2025 și anume:

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 preșcolărilor și elevilor; de

asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

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.

Ofertanții vor prezenta în cadrul propunerii tehnice, variante orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, exemplu:

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

5.2 Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ beneficiară a programului 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 autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor 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.

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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

5.3. 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.

Supportul alimentar care provine din unități înregistrate /autorizate sanitar veterinar se distribuie sub forma ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare referitoare la condițiile sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico sanitare și la etichetare conform normelor metodologice de aplicare a OUG 92/2017, și pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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/AI/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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

5.4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unitățile școlare va fi - ziua producerii pentru masa caldă. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în unitatea școlară, se vor folosi spații amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de beneficiari: Pachetele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5.5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a hranei la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Ambalarea și distribuirea suportului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar.

Servirea și distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane desemnate de

conducerea unității de învățământ cu excepția personalului de îngrijire și întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

5.6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

5.7. Distribuția alimentelor

Prestatorul va asigura distribuirea suportului alimentar la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină 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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

5.8 Ambalare, etichetare, marcare

în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului, de exemplu: meniu
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidența printr-un set de caracteristici grafice care le evidențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente:
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ..” cu înscrisura necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare- se vor menționa inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranța a produselor alimentare;
- 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	100 g
Valoare energetică	

Grăsimi, din care	
Acizi grași saturați	
Glucide din care	
Zaharuri	
Proteine	
Sare	

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 linear;

- i) mențione privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- k) denumirea/ numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorului.

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”.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- _ lipide (grăsimii)
- _ glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)
- _ proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale, etc.)

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Prezența zilnică a beneficiarilor va fi transmisă scris/electronic în fiecare dimineață **până la ora 08:30** de la fiecare unitate școlară în parte.

Beneficiarul poartă toată răspunderea pentru salubritatea și igienizarea spațiului și a mobilierului aferent locului de depozitare a suportului alimentar până la distribuirea acestora elevilor.

5.9 Recepția și livrarea

Livrarea se va realiza zilnic la **Liceul cu Program Sportiv Botosani -- unitate școlară cu personalitate juridică , Scoala Gimnaziala nr. 12- unitate școlară cu personalitate juridică si structura** acestei unități școlare **si Gradinita nr. 15 Botosani**, până la ora **09.30** pentru clasele cu program de dimineață, și până la ora **14.45** pentru clasele program de după -amiază, pe baza comenzilor date de unitățile școlare.

Fiecare suport alimentar va fi ambalat în cutie de carton/pungă care să asigure integritatea produselor în timpul manipulării.

Recepția suportului alimentar se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului 1 (una) probă alimentară.

Proba alimentară va fi păstrată de către beneficiar în frigider timp de 48 de ore conform normelor sanitare impuse de legislația în vigoare.

Recepția se va face la livrare, de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de :

- _ aviz de expediție,
- _ documente care să ateste originea
- _ documente de însoțire a mărfii precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleatoriu, vizual, și dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de această situație vor fi suportate de către furnizor.

Prestatorul va asigura distribuția suportului alimentar la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar- veterinară.

Distribuția suportului alimentar nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestuia de către persoana împuternicită.

5.10 Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea produselor livrate se va face în baza: proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară, cu personalitate juridică.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc).

Pe perioada contractului autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc) în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activității.

6. PREZENTAREA OFERTEI

Masă caldă în regim de catering.

Oferta pentru atribuirea contractului de achiziție include obligatoriu cele două

componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară precum și documentele de calificare. În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge. Pentru pregătirea și transmiterea ofertei, ofertantul are obligația de a examina toate documentele aferente documentației de atribuire.

În cazul în care documentele sunt semnate cu semnătura de către o altă persoană decât persoana împuternicită, ofertantul va completa o împuternicire- Model împuternicire - inclus în cadrul documentului "*Formulare*" - aferent documentației de atribuire. Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 60 de zile. Limba de redactare a ofertei: limba română.

Se vor prezenta minim 10 variante de meniu, insotite de Declaratii nutritionale emise de un laborator autorizat, care se vor încadra în valoarea pachetului oferat **ținând cont de informațiile cuprinse în Ordinul ministrului sănătății nr. 1563/2008** fără a exclude alte prevederi legislative referitoare la condițiile specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

7. PREZENTAREA PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi realizată și evaluată în conformitate cu cerințele caietului de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurința a corespondenței cu specificațiile tehnice și respectiv cu cerințele aferente criteriilor de calificare. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondenței tehnice din Caietul de Sarcini. Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi semnată, și stampilată de reprezentant legal sau împuternicit și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnică, va fi însoțită de următoarele:

- Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu, datată și semnată de reprezentantul legal/împuternicit. Se va completa- „*Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă*” - inclus în cadrul documentului „*Formulare*” - aferente documentației de atribuire.
- Contract de achiziție și clauze contractuale din documentația de atribuire. Contractul de achiziție va fi însoțit prin semnare de către reprezentantul legal/împuternicit, indicând faptul că ofertantul le-a citit, înțeles și acceptat pe deplin sau Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale sau clauzele contractuale semnate pentru luare la cunoștință;
- Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează suportul alimentar;
- Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a minim 2 mijloace auto speciale cu care se efectuează transportul suportului alimentar către unitățile școlare.
- Declarație pe propria răspundere din care rezultă personalul specializat și disponibil pentru îndeplinirea contractului și documentele aferente fiecărui personal propus și poziția pe care o ocupa; În cadrul personalului prezent vor fi minim 2 bucatari calificați; angajați pe poziția de bucatar conform revisal;
- Declarație pe propria răspundere din care rezultă echipamentele, utilajele, instalațiile și mijloacele de transport de care dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuției suportului alimentar. Obligatoriu se vor prezenta minim 2 mijloace de transport.
- Informații privind Sistemul de management al siguranței alimentelor. Operatorii economici trebuie să facă dovada implementării unui sistem de management al siguranței alimentelor conform **SR EN ISO 22000/2018** sau echivalent. (**un certificat emis de un organism de certificare sau alte documente care probează în mod concludent îndeplinirea cerinței**),

pentru activitatile ce fac obiectul contractului, - in copie lizibila semnata si stampilata de reprezentantul legal al ofertantului cu mentiunea "conform cu originalul", valabil la data limita de depunere a ofertelor.

- Operatorii economici trebuie sa faca dovada implementarii unui sistem de management al calitatii in conformitate cu standardul **SR EN ISO 9001** sau echivalent: **(un certificat emis de un organism de certificare sau alte documente care probeaza in mod concludent indeplinirea cerintei), pentru activitatile ce fac obiectul contractului, - in copie lizibila semnata si stampilata de reprezentantul legal al ofertantului cu mentiunea "conform cu originalul", valabil la data limita de depunere a ofertelor.**
- Informatii privind Standardele de protectia mediului Operatorii economici trebuie sa faca dovada implementarii unui sistem de management de mediu conform **SR EN ISO 14001** sau echivalent. **(un certificat emis de un organism de certificare sau alte documente care probeaza in mod concludent indeplinirea cerintei), pentru activitatile ce fac obiectul contractului, - in copie lizibila semnata si stampilata de reprezentantul legal al ofertantului cu mentiunea "conform cu originalul", valabil la data limita de depunere a ofertelor.**

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziții se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute de caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini.

Ofertantul va completa Formularele anexă la propunerea tehnică:

- **Componenta materie primă *privind defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per porție,***
- **Componenta calitate - *gramajul componentei „produse din carne”***

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură.

Propunerea tehnică se va realiza în conformitate cu cerințele tehnice din prezentul Caiet de sarcini.

Notă:

Firma furnizoare trebuie să respecte următoarele condiții:

- porțiile vor fi individualizate la locul de producție a hranei și transportate în recipiente reciclabile, de unică folosință la locul de servire,

- meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală.

Prestatorul de servicii de catering pentru școli va realiza suportul alimentar cu respectarea cerințelor privind compoziția meniurilor de hrană aferente suportului alimentar stabilit prin prezentul caiet de sarcini și cu respectarea cerințelor legislative prevăzute de:

-Legea 198/2023 – Legea învățământului preuniversitar cu modificările și completările ulterioare,

-Hotărârea de Guvern nr. 24/2024 pentru instituirea Programului Național „Masă sănătoasă" cu modificările și completările ulterioare,

-Hotărârea de Guvern nr. 1171/30 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026,

-Ordin nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025,

-Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat cu modificările și completările ulterioare,

-Legea nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;

-Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

-Normele sanitare și sanitar-veterinare privind siguranța alimentelor,

-Legislația privind achizițiile publice în vigoare.

-Alte prevederi legislative care corespund unor condiții specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

De asemenea, la prepararea hranei se va ține cont de faptul că beneficiarii serviciilor vor fi un număr de 1512 de copii și că realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesită ca alimentele să fie combinate în proporții care să asigure nevoile nutriționale ale organismului.

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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Toate meniurile vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind suportul alimentar care va fi distribuit beneficiarilor.

8. PREZENTAREA PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice.

Propunerea financiară se completează conform „*Formular de ofertă*” inclus în cadrul documentului

„*Formulare*” - aferente documentației de atribuire.

Prețul oferit în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Notă:

Scopul autorității contractante este ca elevii să beneficieze de valoarea întregii alocatii de hrana prin creșterea cantitativa a valorii nutritionale a produsului oferit.

Propunerea financiară/prețul din propunerea financiară va fi exprimat în lei, fără TVA, cu două zecimale, în cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;

Propunerea/oferta financiară are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate.

Prețul este ferm și obligatoriu pe toată perioada de derulare a contractului.

Propunerea financiară va include informații/declarații privind asumarea condițiilor și termenelor de plată (termen de plată, modalități de plată, condiții de plată, penalități).

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.

Valoarea ofertei, fără TVA, care va face obiectul comparării prețului ofertei, reprezintă total valoare ofertă fără TVA, comunicată prin anunțul de participare.

În cazul în care prețul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată

inacceptabilă.

Ofertantul va completa Anexa la formularul de ofertă - Componenta financiară privind *detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering- masă caldă în regim catering.*

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

9. CRITERIUL DE ATRIBUIRE: cel mai bun raport calitate-preț.

Suportul alimentar, în limita unei valori zilnice de 14,86 lei/beneficiar fără TVA.

Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz. În conformitate cu prevederile Hotărârea de Guvern 23/2025, art. 6 alin. 4 , pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) servicii de transport.
- d) Servicii de colectare si transport al deseurilor rezultate cu urmare a furnizarii suportului alimentar conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor

Cel mai bun raport calitate – preț.

Conform prevederilor prezentate mai sus, având în vedere că obiectul contractului de achiziție publică aferent în sensul **art. 32 alin. 6** din **anexa la HG nr. 395/2016**, precum și în vederea utilizării în mod eficient a banului public, dar și din dorința autorității contractante ca elevii de beneficiere de un aport nutrițional cât mai mare prin utilizarea întregii sume alocate de guvern, cu respectarea prevederilor **art. 2** din **Legea nr. 98/2016**, autoritatea contractantă are obligația de a aplica criteriul de atribuire „**cel mai bun raport calitate-preț**” în conformitate cu **art. 187, alin. (3), lit. a)** din **Legea nr. 98/2016** privind achizițiile publice.

Autoritatea contractantă stabilește următorii **factori de evaluare**:

Index Factor	Factori de evaluare	Punctaj
P1	1. Prețul ofertei – 20%	
	<i>Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul</i> <i>Punctajul se acordă astfel:</i> <ul style="list-style-type: none">• Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 20 de puncte;• Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.	20 puncte

P2	2. Componenta materie primă - Ponderea pentru materie primă din prețul total/ porție: 20%	20 puncte
	<p><i>Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul</i></p> <p>a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 20 puncte.</p> <p>b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție, punctajul $P_{mp}(n)$ se calculează astfel: $P_{mp}(n) = (MP\ n/MP\ maxim) \times 20$ puncte,</p> <p>Unde:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ $P_{mp}(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/porție; ➤ $MP\ n$ - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție; ➤ $MP\ maxim$ - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție; <p>Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este de: 50%. Orice oferta cu un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție de 50% va fi considerată conformă și va fi punctată cu 0 puncte, fiind cerința minimă. Orice ofertă cu un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 50% va fi respinsă ca neconformă.</p> <p>Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din prețul total/porție va fi exprimat cu maxim două zecimale.</p>	
P3	Componenta calitate – Gramaj produse din carne – 30 %	30 puncte
	<p>Componenta calitate –</p> <p><i>Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:</i></p> <p>a) Pentru gramajul maxim al componentei: „produse din carne,, se acordă 30 puncte: $P_{max} = 30$ de puncte;</p> <p>b) Pentru gramaje mai mici decât cel prevăzut la lit.a) se acordă punctajul astfel: $PG(n) = (Gn/Gmax) \times 30$ (punctaj maxim alocat)</p> <p>Unde:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ $PG(n)$ -punctajul ofertei care se evaluează; ➤ Gn - gramajul ofertei care se evaluează; ➤ $Gmax$ - gramajul cel mai ridicat <p>Gramajul minim acceptat pentru componenta produse din carne este de 100 de grame. Orice oferta cu un gramaj pentru componenta produse din carne de 100 grame va fi considerată conformă și va fi punctată cu 0 puncte, fiind cerința minimă. Orice ofertă cu un gramaj sub pragul de 100 grame va fi respinsă ca neconformă.</p>	
P4	Componenta tehnica - Calificarea personalului de specialitate -bucătari- 15 %	15 puncte
	<p><i>Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul</i></p> <p><i>Punctajul se acordă astfel:</i></p> <p>a) Pentru cel mai mare număr de bucătari angajați se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 15 de puncte;</p> <p>b) Pentru celelalte oferte pentru această componentă punctajul $P_{buc}(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P_{buc}(n) = (\text{Numar bucătari oferta } (n) / \text{numar maxim bucătari }) \times \text{punctaj maxim alocat}$.</p> <p>Unde:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ $P_{buc}(n)$ – punctajul ofertei care se evaluează; 	

P5	Componenta de mediu – Numarul de masini electrice utilizate in distribuire pachetelor- 20 %	15 puncte
	<p><i>Se acordă punctaj în funcție de tipul de motorizare pe care autovehiculele autorizate pentru transportul / livrarea pachetelor alimentare sunt utilizate, folosind urmatorul algoritm de calcul :</i></p> <p><i>a) Pentru numarul cel mai mare de masini electrice se acorda punctajul maxim</i></p> <p><i>b) Pentru numarul mai mic de masini electrice prevazut la lit a) se acorda punctajul astfel :</i></p> <p><i>$P_{ME(n)} = (ME_n / ME_{max}) \times 15$</i></p> <p><i>Unde :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>➤ $P_{ME(n)}$ – Punctajul ofertei care se evalueaza</i> <i>➤ ME_n – Numarul de masini electrice al ofertei care se evalueaza</i> <i>➤ ME_{max} – Numarul maxim de masini electrice ofertat</i> <i>➤ Pentru vehiculele hybrid si hybrid Plug-in se va acorda 50% din punctaj.</i> <p><i>Pentru vehiculele exclusiv cu motoare cu combustie internă se vor acorda 0 puncte.</i></p>	

Desemnarea ofertei câștigătoare

Membrii comisiei de evaluare vor acorda fiecărei oferte in parte un punctaj individual. Punctajul individual rezulta prin insumarea punctajelor partiale obtinute prin aplicarea algoritmului de calcul pentru fiecare factor de evaluare. Prin urmare, punctajul total obtinut de o oferta va fi suma punctajelor individuale acordate de catre membrii comisiei.

Ofertele vor fi clasificate in ordinea descrescatoare a punctajului total, calculat conform formulei:

$$P \text{ total} = P1 + P2 + P3 + P4 + P5$$

unde P1, P2, P3, P4, P5 sunt punctajele acordate pentru cei 5 factori de evaluare.

Oferta cu valoare **P total = P1 + P2 + P3 + P4 + P5** cea mai mare va fi declarata câștigătoare

Va fi declarata câștigătoare oferta care va întruni cel mai mare punctaj rezultat din aplicarea sistemului de factori de evaluare menționați mai sus, dintre ofertele declarate admisibile. Punctajul maxim pe care il poate cumula o oferta este de 100 de puncte.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. Mai exact va fi declarata castigatoare oferta care a obtinut cel mai mare punctaj la componenta de calitate. In situatia in care egalitatea se mentine, se compara punctajele obtinute la factorul cu ponderea urmatoare ; daca si acestea sunt egale, se merge la compararea punctajelor obtinute la al treilea factor; daca si acestea sunt egale, se merge la compararea punctajelor obtinute la al patrulea factor dupa aceasta etapa, daca egalitatea persista autoritatea contractanta va solicita prin SEAP depunerea de noi propuneri financiare, si oferta castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea cea mai mica”

ATENȚIONARE CLAUZĂ REZOLUTORIE CONTRACT

Hotărârea de Guvern nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” prevede că finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”

se asigură de la bugetul de stat din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, în cuantumul stabilit, anual, prin Legea bugetului de stat, proporțional cu numărul de beneficiari din anul școlar.

Având în vedere că sursa de finanțare a prezentei achiziții este bugetul de stat și că în lipsa acestei finanțări nu există posibilitatea susținerii acestor cheltuieli din veniturile proprii ale bugetului local al Municipiului Botoșani, societățile comerciale participante la această procedură își vor asuma, prin însușirea clauzelor contractuale, rezilierea contractului la simpla notificare a autorității contractante, în situația în care finanțarea de la bugetul de stat va fi anulată.

**Director Liceul cu Program Sportiv Botosani,
Gabriel Hârtie**

**Director Școala Gimnaziala nr. 12 Botosani,
Ana-Maria Atodirese**