

UAT COMUNA SĂNDULENI

Județul Bacău | str. Tazlăului nr. 472

Tel: 0234/335000 | E-mail: achizitii@primariasanduleni.ro

Nr. 4583 / 14.08.2026

DOCUMENT DE CLARIFICĂRI CONSOLIDAT ȘI DECIZIE DE REMEDIERE VOLUNTARĂ

*Ref: Procedura simplificată proprie – Servicii de catering pentru Programul Național „Masă Sănătoasă”
Anunț de participare nr. 4414/06.08.2026 | Valoare estimată: 441.044,55 lei fără TVA*

Către: TOȚI OPERATORII ECONOMICI INTERESAȚI

Având în vedere contestația formulată de S.C. BIOTA FOOD S.R.L sub nr. 4564/13.08.2026, precum și solicitările de clarificări primite de la potențialii ofertanți, în conformitate cu prevederile **art. 26 din Legea nr. 101/2016** privind remedierea voluntară, Autoritatea Contractantă - UAT Comuna Sănduleni transmite prezentul Document de Clarificări Consolidat, adoptând următoarele măsuri de remediere obligatorii pentru asigurarea legalității, transparenței și tratamentului egal:

Având în vedere că prin punctele contestate de către SC BIOTA FOOD SRL, se solicită anularea procedurii, dacă remedierea nu mai este posibilă, a documentației de atribuire, dar cele 26 de puncte pot fi remediate prin răspuns prin clarificări.

Precizăm că punctele contestate nu reprezintă un motiv pentru anularea procedurii.

INTREBARE 1. Caracterul contradictoriu și nedeterminat al cantității contractuale, descrisă simultan ca „aproximativ maximă”, „maximă”, „nemaximală” și orientativă.

Răspuns 1: Se clarifică faptul că procedura are ca obiect un contract de prestări servicii cu executare succesivă în funcție de prezența efectivă a elevilor. Cantitatea zilnică maximă estimată este de 430 de pachete. Valoarea estimată a procedurii este o valoare maximă, autoritatea nefiind obligată să cheltuiască întreaga sumă (numarul elevilor care pot absenta variaza de la o zi la alta).

INTREBARE 2. Identificarea incompletă a celor trei puncte de livrare, în lipsa adreselor complete, a programelor de livrare și a repartizării zilnice a beneficiarilor.

Răspuns 2: Livrarea se va efectua zilnic (luni-vineri), în intervalul orar 10:20 - 11:30, la următoarele 3 puncte de livrare precise:

1. Școala Gimnazială nr. 1 Sănduleni – str. Tazlăului nr. 540, sat Sănduleni (Număr estimat: 200 elevi);
2. Școala Primară Verșești – str. Eroilor nr. 229, sat Verșești (Număr estimat: 130 elevi);
3. Grădinița cu Program Normal – str. Prisăcii nr. 144, sat Sănduleni (Număr estimat: 100 elevi).

Repartizarea zilnică exactă pe fiecare structură va fi comunicată prestatorului în intervalul orar 8:30 - 9:00 de către coordonatorii locali.

INTREBARE 3. Calendarul nelegal și contradictoriu al solicitărilor de clarificări, al răspunsurilor autorității și al depunerii ofertelor.

Raspuns 3: Perioada de depunere se prelungește cu trei zile, respectiv până pe data de 20.08.2026 ora 15.

INTREBARE 4. Perioada nedeterminată de valabilitate a ofertei și referirile necorelate la garanția de participare.

Raspuns 4: Oferta are un caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă.

Această condiție este impusă de legislație care precizează că în primele 6 luni de contract nu se ajustează prețurile (asimilare cu un contract de lucrări), având în vedere că perioada de distribuție alimente este 07.09.2026-22.12.2026.

INTREBARE 5. Interpretarea eronată a Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 prin impunerea exactă a pragului de 300 kcal pe unitatea de vânzare.

Raspuns 5: Conform anexei nr.1 din Ordinul 541/17.02.2025 "Lista alimentelor nerecomandate pentru fi comercializate în unitățile de învățământ preuniversitar și tabelul alegeri alimentare", la punctul 5 se precizează: "Alimente cu conținut de calorii pe unitatea de vânzare -peste 300 kcal pe unitatea de vânzare (a se vedea prima contestație când ați solicitat 300 kcal pe unitatea de vânzare).

INTREBARE 6. Necorelarea gramajului minim de 160 g cu structura pachetului, procentele și limitele de 80 g panificație, 40 g carne/brânzeturi, 40 g legume și fructul de minimum 150 g.

Raspuns 6: Au fost corelate prin răspunsurile de clarificări (1+2+3+4).

INTREBARE 7. Nelegalitatea și caracterul incomplet al factorului de evaluare privind gramajul produselor din carne și/sau brânzeturi.

Raspuns 7: Au fost corelate prin răspunsurile de clarificări (1+2+3+4).

INTREBARE 8 Nelegalitatea și caracterul incomplet al factorului de evaluare privind gramajul produselor de panificație.

Raspuns 8: Au fost corelate prin răspunsurile de clarificări (1+2+3+4)

INTREBAREA 9. Lipsa unei diferențieri reale prin factorul de evaluare privind legumele, care acordă automat punctajul maxim tuturor ofertelor conforme.

Raspuns 9: S-a respectat legislația în vigoare, iar criteriul de a se acorda un punctaj maxim pentru fiecare ofertant este a autorității contractante, dar cu respectarea HG 1171/2025, care prevede în Anexa Nr.3 la punctul b-gramaj maxim 40 grame.

INTREBARE 10. Lipsa unei metode obiective de calcul, verificare și agregare a gramajelor și aportului caloric pentru cele 10 variante de pachet.

Raspuns 10: Se va respecta algoritmul de calcul pentru toate cele 10 variante de pachete, dar cu aport caloric de 300 kcal. pe unitate de vanzare in conformitate cu legislatia in vigoare, respectiv "limita la care alimentele devin nerecomandate pentru comercializare."

INTREBARE 11. Utilizarea unor valori calorice fixe si nediferentiate pentru paine si pentru toate produsele din carne /branzeturi

Raspuns 11: A se verifica Anuntul de participare si Caietul de sarcini, respectiv 80 grame paine are aproximativ 208 kcal, iar pentru cel mai mic gramaj de paine oferat, respectiv 54 grame, avem un 140 kcal.

IN MOD ANALOG SI PENTRU PRODUSELE DIN CARNE SI BRANZETURI (DACA ION MANANCA 100G DE CARNE, NU SE COMPARA CU VASILE CARE MANANCA 1KG GRAME CARNE -VORBIM DE CALORII)

INTREBARE 12. Cerinte neclare privin cele 10 variante de pachet,cele doua categorii de sandwiciuri ,rotatia meniurilor si fructurile zilnice

Raspuns 12: Pentru sandwich se vor oferta urmatoarele variante:

Varianta 1: sandvici cu unt, sunca presata, muschi file cu branza tartinabila, cascaval si legume (roşii, castravete, salata) - 5 tipuri de pachete alimentare

Se constata ca cele 5 variante de pachete contin (unt +sunca presata+muschi file +branza tartinabila +cascaval)

Varianta 2: sandvici cu carne de pui la tava sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude (gogosar, varza, morcov) - 5 tipuri de pachete alimentare

Se constata ca cele 5 variante contin cele 5 variante de pachete cu carne de pui la tava+ pulpa de pui dezosata la gratar +3 pachete din produse derivate din carne conform Caietului de sarcini care precizeaza:

Pachetul alimentar va conţine: produse de panificaţie (pâine feliată sau batoane/chifle) maxim 80 g, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte minim 40 g şi legume maxim (roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare) 40 grame.

Semnul „/” se numeşte slash (sau bară oblică). Este un semn de punctuaţie folosit pentru a separa alternative (sensul de “sau”), iar slashul “\”-insemnand “si” (in cazul de mai sus avem sensul de “sau”).

Fructul oferat va fi diferit de la o zi la alta (am lasat la latitudinea ofertantului de a alege fructul)

INTREBARE 13. Contradicţia dintre ambalarea individuală în vid/atmosferă controlată şi ambalarea în caserole biodegradabile şi recipiente reutilizabile.

Raspuns 13: Pachetele alimentare vor fi vidate individual sau in atmosfera controlata, conform instructiunilor din Caietul de sarcini.

INTREBARE 14. Cerinţele restrictive privind viza medicului nutriţionist şi contractul de consultanţă întemeiat pe Ordinul nr. 2.994/2016.

Raspuns 14: Viza medicului nutritionist este obligatorie pentru meniurile din cadrul Programului Naţional „Masă sănătoasă” (PNMS), aceste variante de pachete să fie întocmite şi vizate de către un specialist.

Exercitarea legală a profesiei de nutriţionist-dietetician în România necesită în mod obligatoriu o autorizaţie de liberă practică şi un aviz anual eliberat de Colegiul Dieteticienilor, autorizaţie de liberă practică şi un aviz anual eliberat de Colegiul Dieteticienilor din România (CDR), conform Legii nr. 256/2015.

Un contract de consultanță în nutriție pentru masă sănătoasă este un acord scris între un specialist (nutriționist/dietetician) și un beneficiar sau o instituție. El stabilește regulile pentru sfaturi alimentare, planuri de mese personalizate, numărul de ședințe și modalitatea de plată, protejând drepturile ambelor părți.

Din punct de vedere al autorității contractante, nu sunt condiții restrictive, ele respecta legislația în vigoare.

În România nu există o jurisprudență masivă sau un caz de referință celebru pe spețe de malpraxis sau litigii comerciale strict pentru „consultanță nutrițională pentru masă sănătoasă”, însă cadrul legal este definit clar prin Legea nr. 256/2015 privind profesia de dietetician. Litigiile sau disputele pe această temă apar mai degrabă în zona administrativă, a achizițiilor publice pentru programul „Masă sănătoasă” în școli, sau în conturile de inspecție a concurenței neligitime între tehnicieni nutriționiști și dieteticieni autorizați.

INTREBARE 15. Obligațiile neclare și disproporționate privind probele alimentare, mostra zilnică gratuită, analizele de laborator și meniurile pentru regimuri speciale.

Raspuns 15: Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare. În acest sens ofertantul va prezenta zilnic o mostra gratuită.

Obligația de a păstra probe alimentare (mostre) din mâncărurile preparate pentru colectivități este reglementată de normele generale de igienă și siguranță a alimentelor în vigoare, aplicabile și în cadrul Programului Național Masă Sănătoasă.

Păstrarea probelor alimentare pentru o perioadă de **48 de ore**, la o temperatură de **+4°C** în recipiente curate, etichetate și în spații frigorifice speciale, este prevăzută de normele de igienă din alimentația publică și colectivă (cum ar fi Ordinul Ministerului Sănătății privind normele de igienă), fiind detaliată și în caietele de sarcini sau normele specifice ale programelor de suport alimentar pentru elevi. (a se vedea Ordinul Ministrului Sănătății)

INTREBARE 16. Restrângerea nejustificată a activității autorizate exclusiv la codul CAEN 5621 și solicitarea cumulativă, la ofertare, a unor autorizații și înscrieri cu valabilitate particulară.

Raspuns 16: Codul CAEN 5621 nu reprezintă o restrângere a activității, se poate folosi și codul CAEN 5610.

Pentru furnizarea de servicii sau pachete alimentare în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă” (PNMS), operatorii economici trebuie să dețină codurile CAEN specifice pentru **activități de catering sau alimentație publică**, cel mai frecvent solicitate fiind **CAEN 5621** (pentru catering) sau **CAEN 5610** (restaurante), în funcție de cerințele specifice din caietul de sarcini al școlii.

INTREBARE 17. Cerințele excesive privind două autovehicule frigorifice, agregatul frigorific, înregistratorul de temperatură cu imprimantă încorporată și lista mijloacelor fixe.

Raspuns 17: Utilizarea unui agregat sau spațiu frigorific este **obligatorie** în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă” (PNMS). Acesta este necesar pentru păstrarea probelor de alimente (din fiecare meniu sau tip de pachet distribuit), care trebuie stocate sigilate la frigider timp de **48 de ore**, conform normelor sanitare în vigoare. De asemenea, unitățile care prepară sau depozitează direct produsele au nevoie de echipamente frigorifice conforme (sub +4°C).

Nu sunt cerințe excesive, sunt cerințe solicitate de legislație.

Condiția de a avea două autovehicule frigorifice nu este o cerință excesivă, (ce se întâmplă în situația când ofertantul livrează la mai multe unități școlare ?)

INTREBARE 18. Solicitarea nejustificată și deschisă a contractului DDD, a documentelor HACCP și a tuturor celorlalte documente prevăzute de legislație, inclusiv „și altele”.

Raspuns 18: Operațiunile DDD (deratizare, dezinsecție, dezinsecție) sunt strict obligatorii pentru orice unitate care pregătește, depozitează sau servește hrană, inclusiv pentru școlile și firmele implicate în Programul Național „Masă sănătoasă”. Normele sanitar-veterinare și de igienă cer un mediu curat și sigur pentru copii.

HACCP este obligatoriu pentru orice activitate care implică prepararea, gătitul, depozitarea sau distribuirea de alimente în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” (sau a oricărui serviciu de catering/alimentație publică pentru școli).

INTREBARE 19. Necorelarea documentelor de calificare și a formularelor privind codul CPV, temeiurile normative, documentele fiscale, formularele lipsă și participarea în asociere, cu subcontractanți ori terți susținători.

Raspuns 19: Codul CPV care se utilizează este CPV 55524000-9 – Servicii de catering pentru școli.

Ofertantul are obligația de a cunoaște legislația în vigoare privind documentele ce trebuie transmise în cadrul unei licitații, chiar dacă AC a omis solicitarea unor documente.

INTREBARE 20. Regimul nelegal al respingerii automate pentru lipsuri, omisiuni ori erori, fără posibilitatea solicitării de clarificări sau completări în condițiile legii.

Raspuns 20: Este o interpretare proprie având în vedere că în caietul de sarcini se precizează „Orice necorelare, omisiune sau neconformitate constatată în privința documentelor ofertei, în raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislației în vigoare, poate conduce la respingerea ofertei.” (avem cuvântul poate care conform Dex înseamnă: - A exista posibilitatea sau probabilitatea, a fi posibil, a fi cu puțință ca un lucru să se întâmple.)

INTREBARE 21. Cerințele disproporționate ale propunerii financiare privind defalcarea costurilor, justificarea prețurilor prin facturi/oferte pentru ingrediente și sancțiunea automată a neconformității.

Raspuns 21: Cerințele propunerii financiare privind defalcarea costurilor, justificarea prețurilor prin facturi/oferte pentru ingrediente și sancțiunea automată a neconformității de către AC, nu sunt disproporționate.

Nu putem da copiilor pâine având 208 Kcal și să completăm Kcal cu restul de produse, având în vedere că avem o documentație de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț” și fiecare ofertant are libertatea de a oferi astfel încât să aibă un profit variabil.

Consumul ridicat de pâine la masă nu este ideal pentru o dietă sănătoasă. Pâinea în exces aduce prea mulți carbohidrați, crește rapid glicemia și poate duce la acumularea de kilograme în plus din cauza surplusului de calorii. Totuși, o cantitate mică de pâine de calitate poate face parte dintr-o alimentație echilibrată.

Efectele consumului excesiv de pâine

- **Surplus caloric:** Pâinea este ușor de mâncat în cantități mari, ceea ce duce la îngrășare.
- **Creșteri de glicemie:** Pâinea albă din făină rafinată ridică brusc nivelul zahărului din sânge.
- **Probleme digestive:** Consumul mare de produse rafinate poate încetini digestia și poate reduce diversitatea nutrienților din farfurie.
- **Efectul pe termen lung:** Poate crește riscul de obezitate și diabet de tip 2 dacă nu există un echilibru general.

AC nu vrea să contribuie involuntar la creșterea gradului de obezitate al copiilor.

INTREBARE 22. Necorelarea mecanismului de comandă și livrare zilnică/săptămânală/lunară și caracterul nedeterminat al termenului de înlocuire de 90-120 de minute.

Raspuns 22: Autoritatea contractanta nu intelege aceasta solicitare de clarificare ,avand in vedere ca in alta solicitarew de clarificari ati facut o alta mentiune , astfel:

-intre 8,30-9,00 se va transmite numarul pachetelor va fi comunicat de către coordonatorii pe structuri si secretarul unitatii catre prestator.

- intre orele 10:20 - 11:30 se va livra pachetul alimentar din ziua respectiva.

- Intre min. 90-120, se pot inlocui pachetele.

Programul scolar este pana la ora 14 pentru clasele V-VIII.

De retinut faptul ca pachetele vor fi livrate zilnic mai intai copiilor de gradinita, acest program poate fi modificat in interesul elevilor.

INTREBARE 23. Contradicțiile privind clasamentul ofertelor și mecanismul neclar al departajării printr-o nouă propunere financiară.

Raspuns 23:A se verifica caietul de sarcini si anuntul de participare avand in vedere ca punctajul maxim care poate fi obtinut este de 100 puncte, iar punctajul minim este de 60 puncte. În cazul unei proceduri de atribuire „cel mai bun raport pret-calitate”, trebuie sa avem criterii de punctaj.

INTREBARE 24. Necorelarea cuantumului garanției de bună execuție de 2,5% cu angajamentul de 10% prevăzut în Formularul nr. 7.

Raspuns 24: Garanția de bună execuție este de 2,5%

INTREBARE 25. Clauzele neclare, dezechilibrate și contradictorii ale modelului de contract privind durata, documentele contractului, recepția, modificarea, răspunderea și încetarea.

Raspuns 25: Clauze impuse de legislatie si de catre AC cu respectarea legislatiei in vigoare.

INTREBARE 26. Clauzele abuzive din Formularul nr. 7 privind exonerarea autorității de răspundere, renunțarea anticipată la despăgubiri și acceptarea necondiționată a documentației.

Raspuns 26: Nu sunt clauze abuzive, AC nu este exonerata de raspundere, dar raspunderea civila este doar in cazul unui contract incheiat.

INTOCMIT,

Dobrea Nicoleta

^