



Nr 203/28.08.2026

Către: COMUNA BAHNA

În atenția: Compartimentului Achiziții Publice / Reprezentantului Legal

Privind documentația de atribuire aferentă procedurii simplificate proprii: „Servicii de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale, Comuna Bahna”

Autoritate Contractantă: Comuna Bahna, Județul Neamț

Anunț publicat în data de: 27.08.2026

SOLICITARE DE CLARIFICĂRI

Stimată comisie,

[REDACTED], în calitate de operator economic interesat de participarea la procedura proprie de atribuire a contractului având ca obiect servicii de catering, în conformitate cu principiile proporționalității, recunoașterii reciproce și a asigurării unei concurențe extinse prevăzute de [Legea nr. 98/2016](#), vă adresăm respectuos următoarea solicitare de clarificări cu privire la elementele cu caracter restrictiv sau neconformități legislative identificate în Caietul de Sarcini:

Clarificare nr 1. Eroare fiscală și matematică majoră privind prețul unitar, valoarea estimată și cota de TVA

- **Constatare:** La Cap. III din Caietul de Sarcini (pag. 3) se precizează că limita maximă este de **16,50 lei cu TVA inclus/unitate/zi**, iar limita fără TVA este stabilită la **15,14 lei**. De asemenea, valoarea estimată totală este publicată ca fiind de **921.662,64 lei fără TVA** (rezultată din înmulțirea greșită: 60.876 porții x 15,14 lei).
- **Problema:** Cota legală de TVA în vigoare aplicabilă serviciilor de catering este de **11%**. Dacă un ofertant licitează valoarea netă maximă indicată de dumneavoastră (15,14 lei fără TVA), prin adăugarea TVA de 11% rezultă un preț brut de **16,80 lei/porție**, fapt ce depășește plafonul legal obligatoriu de 16,50 lei și atrage descalificarea automată a ofertei. Calculul fiscal corect prin extragerea TVA de 11% din 16,50 lei indică un preț net maxim de **14,86 lei/porție**, ceea ce generează o valoare totală estimată reală a contractului de **904.909,56 lei fără TVA** (pentru cele 60.876 de porții).
- **Solicitare:** Vă rugăm să refaceti suma estimativa deoarece în funcție de aceasta se va plăti și garanția de participare.

Clarificare nr. 2. Cerință restrictivă și contrară reglementărilor ANSVSA privind transportul

- **Constatare:** La Cap. VII.2.3 din Caietul de Sarcini (pag. 10) se menționează: „Nu se acceptă mijloace de transport autorizate exclusiv pentru regim de refrigerare/congelare, întrucât acestea nu asigură condițiile de transport al

preparatelor calde...". Se scrie expres ca NU sunt admise autoutilitarele autorizate pentru refrigerare si/sau congelare.

- **Problema:** Conform reglementărilor ANSVSA , Ordin 57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară și Ordinului comun ce guvernează Programul Național Masă Sănătoasă (PNMS), menținerea temperaturii componentelor calde (minimum +60°C) pe durata transportului se realizează prin utilizarea de containere izotermice pasive (recipiente de tip gastronom, lăzi termoizolante ermetice), cerință solicitată de altfel chiar de dumneavoastră la Cap. VI.4 (pag. 6).
- Autoutilitarele de transport **nu dețin instalații active de încălzire la +60°C**. O mașină cu izolație termică omologată ANSVSA pentru catering, refrigerare si/sau congelare, poate efectua transportul în mod legal prin aceste containere, iar restricționarea mașinilor standard aduce o atingere gravă principiului concurenței și principiilor ce guvernează Legea achizițiilor publice 98/2016.
- **Mentionam ca în conformitate cu art 8 din HG 1171-2025** *"Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul PNMS sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al 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 sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).":* Vă rugăm să ne comunicați baza legală din legislația ANSVSA, organismul de control al firmelor de catering ce prepară și livrează hrana elevilor și care guvernează programul Masă Sănătoasă, prin care se autorizează pentru transportul cateringului de tip hrana caldă conform cerinței solicitate de dvs.
- **Solicitare:** Având în vedere cele relatate mai sus **va solicităm să eliminați restricția nelegală menționată la pagina 10, articolul 2, și să o înlocuiți cu prevederile legale prin care ofertantul trebuie să demonstreze că deține mijloacele de transport autorizate ANSVSA pentru livrare/catering care asigură lanțul termic legal prin utilizarea containerelor izotermice pasive cu închidere ermetică, în condiții de refrigerare și/sau congelare. Ofertantul poate prezenta o procedură și dovezi prin care să demonstreze că va livra pachetele de hrana caldă la temperatura solicitată de autoritatea contractantă.**

Clarificare nr 3: Cerinta restrictivă de la Secțiunea VII.1 (Specialist HACCP/ISO 22000)

Constatare: La pagina 10 din Caietul de Sarcini se solicită ca ofertantul să facă dovada deținerii a cel puțin unei persoane având calitatea de „specialist pentru managementul igienei în industria alimentară conform HACCP și ISO 22000”.

Dublă impunere (Redundanță): Solicitarea în paralel a unui certificat ISO 22000 pentru firmă (cerut la pag. 18) și a unui certificat nominal de „specialist” pentru un angajat (pag. 10) reprezintă o dublare abuzivă a aceleiași cerințe. Pentru a obține și menține ISO 22000, firma are deja obligația legală de a avea o **echipă HACCP** funcțională.

Detinerea unui specialist HACCP este o cerință abuzivă, disproporționată și restrictivă, care încalcă principiul utilizării eficiente a fondurilor publice și al proporționalității din legislația achizițiilor publice (Legea 98/2016). Certificarea **ISO 22000** deținută de o unitate de catering atestă deja, prin ea însăși, faptul că operatorul economic are implementat, menține și aplică un Sistem de Management al Siguranței Alimentelor auditat și validat de un organism terț de certificare acreditat.

Solicitare: Va solicitam sa renuntati la aceasta cerinta privind specialistul HACCP si sa mentineti cerinta legala privind prezentarea certificatului HACCP ISO 22000/2019.

Clarificare nr 4. Neconcordanțe majore privind factorii de evaluare (Materia Primă)

- **Constatare:** La pagina 14 din Caietul de Sarcini se precizează că vor fi preferate și considerate conforme ofertele care alocă **cel puțin 60%** din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime. Cu toate acestea, în Anunțul de Participare (Secțiunea Factori de Evaluare, pag. 2), se menționează un procent complet diferit, respectiv **cel puțin 40%**.
- **Solicitare:** Care este procentul minim obligatoriu pe care ofertanții trebuie să îl alocă din prețul total pentru materia primă pentru ca oferta să fie considerată conformă (40% sau 60%)?

Clarificare nr.5. Erori materiale de calendar și baze legale

- **Constatare:** În Anunțul de Participare (pag. 2), tabelul centralizator poartă titlul eronat „**ZILE HRANA SEPTEMBRIE-DECEMBRIE 2025**”, deși procedura se desfășoară pentru anul școlar 2026-2027. Totodată, la pag. 2 din Caietul de Sarcini se invocă „**HG nr. 1171/2025**” ca bază pentru conținutul caloric, act normativ neaplicabil prezentei perioade contractuale.
- **Solicitare:** Vă rugăm să confirmați că aceste mențiuni reprezintă simple erori materiale de redactare și că perioada de referință corectă urmărită este exclusiv septembrie 2026 - iunie 2027, conform normelor PNMS actualizate.

Clarificare nr 6. Clarificare privind obligativitatea certificatelor de etalonare/verificare metrologică la data depunerii ofertei

Referitor la cerința menționată la Cap. VII.2.3 (pagina 10) și Cap. XII (pagina 13) din Caietul de Sarcini, prin care se solicită prezentarea, **la data depunerii ofertei**, a certificatelor de etalonare/verificare metrologică valabile pentru dispozitivele de

măsurare și înregistrare a temperaturii (termometre, data-loggere auto), vă solicităm modificarea/flexibilizarea acestora din următoarele considerente:

- **Lipsa proporționalității:** Dispozitivele de înregistrare a temperaturii sunt echipamente consumabile sau care se etalonează periodic (de regulă anual). Solicitarea ca aceste certificate să fie valabile strict în ziua depunerii ofertei (etapă în care contractul nu este semnat, iar serviciile nu au început) este disproportională și restrictivă.
- **Momentul executării:** Verificarea metrologică și etalonarea aparatelor sunt condiții de **executare** a contractului, nu de **calificare**. Standardele de siguranță alimentară sunt obligatorii din prima zi de livrare a hranei calde, nu din faza de evaluare a hârtiilor. Un ofertant poate achiziționa echipamente noi sau le poate trimite la etalonat în perioada dintre desemnarea câștigătorului și ordinul de începere a serviciilor.
- **Restricționarea concurenței:** Obligarea operatorilor economici de a bloca resurse financiare pentru etalonări de dispozitive destinate unei proceduri pe care nu sunt siguri că o vor câștiga încalcă art. 2 din Legea nr. 98/2016.
- Actul normativ exact care reglementează această obligație și stabilește intervalul etalonarilor este Lista Oficială a mijloacelor de măsurare supuse controlului metrologic legal L.O., emisă periodic de Biroul Român de Metrologie Legală (BRML). Acest document funcționează ca un tabel-anexă OBLIGATORIU la textul de bază al legii: Ordonanța Guvernului nr. 20/1992 privind activitatea de metrologie. Conform Articolului 12 (1) din instrucțiunile de aplicare ale legii: „Verificarea metrologică periodică se efectuează (...) în cadrul intervalului de timp specificat în Lista oficială”. În interiorul Listei Oficiale a BRML, la capitolul dedicat aparatelor de măsurat temperaturi (unde sunt încadrate termometrele și termografele utilizate în spitale, farmacii, cabinete medicale sau industria alimentară), în dreptul coloanei „Intervalul maxim admis între două verificări metrologice succesive”, este trecut fix termenul de 1 an (12 luni).
- Conform Ordonanței 20/1992, un aparat are dreptul să funcționeze în baza Verificării Metrologice Inițiale (sau a Declarației de Conformitate) emise de producător la ieșirea din fabrică sau la data punerii acestuia în funcțiune
- **Solicitare:** Vă rugăm să modificați cerința, și în faza de depunere a ofertei, este suficientă prezentarea, în termenul prevăzut de lege, a documentului de instalare sau achiziție a dispozitivelor de control a temperaturii însoțite de o **Declarație pe proprie răspundere** prin care ofertantul se obligă ca la data începerii efective a serviciilor (ordinul de începere) toate dispozitivele de măsurare utilizate să dețină certificate de etalonare/verificare metrologică valabile, urmând ca documentele emise de laboratoarele acreditate să fie prezentate obligatoriu la prima livrare

Vă mulțumim pentru colaborare și așteptăm răspunsul dumneavoastră oficial transmis pe email.

Cu stimă,

A large, irregular black redaction mark covering several lines of text, likely a signature and contact information.