



Nr 153/28.08.2026

SOLICITARE CLARIFICARI

Catre,

Comisia de evaluare a procedurii de atribuire a achiziției „Servicii de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale, Comuna Băhna”, județul Neamț

Domnule Presedinte a comisiei de evaluare

Prin prezenta, subscrisa SILTUR SRL, CUI 15317610, sediu în loc Moinești, jud Bacau, prin administrator Silviu Popa, în calitate de posibil ofertant, va transmitem urmatoarele solicitari de clarificari la procedura de atribuire „Servicii de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale, Comuna Băhna”, județul Neamț:

PUNCTUL 1: Solicitare de clarificare privind algoritmul de preț (Plonjarea peste plafonul legal)

Va solicităm reconfigurarea de urgență a indicatorilor financiari ai procedurii, aduși în stare de flagrantă incompatibilitate cu realitatea fiscală:

1. **Mecanismul erorii:** În cadrul documentației impuneți o limită absolută de **16,50 lei cu TVA inclus** per beneficiar/zi, indicând arbitrar un preț net de **15,14 lei fără TVA**.
2. **Realitatea fiscală (Cota HoReCa):** Având în vedere că legislația în vigoare stabilește o cotă de **TVA de 11%** pentru serviciile de catering, cota fara tva este de 14.86 lei din suma de 16.50 lei cu tva.
3. **Efectul în lanț asupra Valorii Estimate:** Pentru a nu încălca legea, prețul net maxim real extras din 16,50 lei este de **14,86 lei**. Drept urmare, valoarea totală estimată a contractului (pentru cele 60.876 de porții) este umflată artificial la **921.662,64 lei fără TVA** în loc de valoarea legală de **904.909,56 lei fără TVA**.

Întrebări:

- Pentru a evita respingerea ofertelor ca neconforme din cauza depășirii plafonului cu TVA, confirmați că prețul net maxim acceptat la ofertare este de **14,86 lei** ?
- Având în vedere că valoarea totală estimată a procedurii este greșită, veți publica o erată de corectare a bugetului pentru a asigura transparența legală a achiziției?

PUNCTUL 2: Solicitare de clarificare privind condițiile abuzive de transport (Obligația tehnică imposibilă)

Vă solicităm eliminarea clauzei restrictive și discriminatorii de la Cap. VII.2.3 (pagina 10) care interzice utilizarea mijloacelor de transport autorizate pentru regim de refrigerare/congelare.

1. **Imposibilitatea tehnică:** Documentația solicită ca vehiculul de transport să asigure activ o temperatură de minimum **+60°C** în compartimentul de marfă. Pe piața de profil **nu există autoutilitate comerciale dotate cu instalații de încălzire/cuptoare integrate în caroserie** pentru a rula la **+60°C**.
2. **Procedura ANSVSA:** Siguranța alimentară și menținerea lanțului termic (**+60°C**) pentru preparatele calde de catering se realizează exclusiv prin **echipamente logistice pasive**,

respectiv gastronomice izoterme (containere/lăzi termice ermetice dedicate), aspect confirmat chiar de autoritate la pagina 6 din Caiet. In Ordinul ANSVSA nr 57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a spațiilor de lucru și a autoutilitarele de transport in activitatile HORECA si in HG 1171/2025 privind programul Masa Sanatoasa pentru anul 2026 , NU exista prevederi referitoare la activitatea de catering si transportul hranei de tip masa calda in conditiile solicitate de dvs. **Orice cerinta care nu este prevazuta in aceste acte normative constituie un abuz si incalca principiile care stau la baza legii achizitiilor din fonduri publice.**

3. **Abuzul logistic:** O autospecială care deține autorizație ANSVSA pentru transport catering (chiar dacă este dotată cu agregat frigorific pentru alte linii de business) este perfect legală și capabilă să transporte containere izotermice cu mâncare caldă. Interzicerea acestora blochează accesul operatorilor autorizați și încalcă flagrant Directiva Europeană privind achizițiile publice prin restricționarea concurenței.

Întrebare:

- Vă rugăm să clarificați dacă un operator economic care deține autoutilitară autorizată ANSVSA pentru transportul produselor de catering și care utilizează lăzi izotermice profesionale omologate (ce garantează menținerea temperaturii de minimum +60°C până la destinație) este considerat **conform**, fiind eliminată restricția tehnică eronată de la pagina 10?

Va rugam sa analizati solicitarile noastre si sa ne transmiteti un raspuns in timp util avand in vedere ca data depunerii ofertelor este pe 31 august 2026.

Cu stima,

Administrator

Silviu Popa

