ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANȚA
PRIMĂRIA MUNICIPIULUI CONSTANȚA
DIRECȚIA LOGISTICĂ
SERVICIUL ACHIZIȚII PUBLICE
NR. 277683 din 03/11/2026

Către: Operatorii economici interesaţi de anunțul publicitar publicat în SEAP cu numărul ADV1555295 si pe site-ul instituției la pozitia nr. 09

Urmare a solicitărilor de clarificări primite din partea unor operatori economici în legătură cu documentaţia de atribuire a procedurii proprii având ca obiect: Acord-cadru servicii de catering pentru beneficiarii din cadrul următoarelor unități de învățământ: Lot 1 - Școala Gimnazială nr. 23 ”Constantin Brâncoveanu”, Lot 2 - Școala Gimnazială nr. 16 ”Marin Ionescu Dobrogianu”, Lot 3 - Liceul Tehnologic ”Gheorghe Duca” și Lot 4 - Liceul Teoretic ”Decebal” din municipiul Constanța, incluse în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă”(PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2026-2027, vă transmitem răspunsurile autorității contractante însoţite de întrebările aferente, după cum urmează:

1. Să precizați temeiul legal concret în baza căruia considerați obligatorie deținerea autorizației emise exclusiv în temeiul Ordinului ANSVSA nr. 57/2010 pentru toți operatorii economici participanți la prezenta procedură.

Răspuns: Potrivit art. 4 alin. (3) din H.G. nr. 1.171/2025, suportul alimentar „este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor”. Regimul aplicabil unei unități concrete — înregistrare sau autorizare — este stabilit de legislația sanitar-veterinară, nu de autoritatea contractantă. Norma sanitară veterinară aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 57/2010, astfel cum a fost modificată prin Ordinul ANSVSA nr. 107/2019, prevede la Anexa nr. 1 pct. I lit. A pct. 5 categoria „unitate tip catering – unitate […] în care se desfășoară activități pentru […] obținerea de alimente gata pentru consum în vederea valorificării […] către colectivități din spitale, școli, grădinițe […]”, iar potrivit art. 3 alin. (1) din aceeași Normă unitățile din Anexa nr. 1 pot desfășura activitatea „numai după emiterea autorizației sanitare veterinare”; art. 25¹ obligă unitățile de tip catering să obțină această autorizație. Activitatea contractată — producerea zilnică a pachetelor alimentare și a mesei calde și livrarea lor către colectivitățile din școli și grădinițe — este exact activitatea definită de această normă. Dreptul autorității contractante de a solicita autorizația rezultă din prev. Art. 173 alin. (2) din Legea nr. 98/2016.

2. Să clarificați dacă operatorii economici care dețin documente de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, emise în temeiul Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, care acoperă activitățile de catering ce fac obiectul contractului, pot participa la procedură în condiții de egalitate.

Răspuns: Documentul de înregistrare sanitar-veterinară nu este suficient. Norma aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 (Anexa nr. 1 cap. II pct. 1 lit. a), în forma dată prin Ordinul ANSVSA nr. 106/2019) definește „unitatea de alimentație publică" prin servirea preparatelor „în incinta unității sau livrarea, la comandă, […] către consumatorul final" (restaurante, pizzerii, fast-fooduri etc.). Documentul de înregistrare atestă, așadar, o altă activitate decât cea care face obiectul acordului-cadru. Nu volumul activității determină încadrarea, ci natura ei: obținerea de alimente gata pentru consum destinate colectivităților.

În contextul specific al preparării și livrării de masă caldă, unde lanțul termic trebuie menținut strict și constant la minimum +60°C de la bucătărie până la servire în unitățile de învățământ, pentru a preveni proliferarea patogenilor (Salmonella, Clostridium perfringens sau Staphylococcus aureus), doar regimul de autorizare sanitar-veterinară oferă certitudinea tehnică și monitorizarea permanentă necesare derulării în siguranță a contractului.

Acceptarea unui document de înregistrare simplu ar expune colectivitățile de preșcolari și școlari unui deficit major de monitorizare oficială din partea autorităților statului, aspect inacceptabil în raport cu managementul riscului epidemiologic asumat prin această procedură.

3. În situația unui răspuns negativ, să indicați dispoziția legală expresă care exclude posibilitatea prestării serviciilor ce fac obiectul achiziției de către operatorii economici înregistrați sanitar-veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008.

Răspuns: Cerința corespunde obiectului și riscurilor contractului: producerea și distribuția zilnică a până la 4.378 de pachete tip sandvici (cu produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte) și a până la 330 de porții de masă caldă pentru preșcolari (loturile 1 și 3), preparate în dimineața zilei livrării (H.G. nr. 1.171/2025, Anexa nr. 2 pct. 8), transportate în condiții de temperatură „care să nu permită multiplicarea microorganismelor" (Anexa nr. 3 pct. 1.1) și consumate în ziua producerii, respectiv în 24 de ore de la ambalare (Anexa nr. 3 pct. 4).

Procedura de autorizare presupune evaluarea prealabilă a unității, a fluxului tehnologic și a programului HACCP de către DSVSA (Norma aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 57/2010, art. 5–7 și art. 9), ceea ce corespunde nivelului de siguranță necesar pentru beneficiari minori. Toate unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul PNMS rămân supuse controalelor DSVSA (H.G. nr. 1.171/2025, art. 8 alin. (3)).

4. Având în vedere cele expuse, apreciem că se impune reanalizarea cerinței menționate, urmând ca, în măsura în care considerați întemeiate aspectele semnalate, să procedați la modificarea corespunzătoare a documentației de atribuire, astfel încât aceasta să permită participarea, în condiții de egalitate, a tuturor operatorilor economici care îndeplinesc cerințele legale aplicabile activităților ce fac obiectul achiziției.

Răspuns: Cerința nu adaugă o obligație peste cele prevăzute de lege: orice operator care desfășoară legal activitatea de catering pentru colectivități deține deja autorizația. Ea nu impune mărci, tehnologii sau localizare geografică. Un operator care deține numai document de înregistrare pentru alimentație publică poate participa în asociere cu un operator autorizat.

5. Care este dispoziția legală expresă în temeiul căreia orice operator economic care prestează serviciile de catering școlar vizate trebuie să dețină autorizația prevăzută de Ordinul ANSVSA nr. 57/2010?

Răspuns: Dispoziția legală expresă este art. 4 alin. (3) din H.G. 1.171/2025: „Suportul alimentar prevăzut la art. 3 este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.”, reluată în Anexa nr. 3 pct. 1.1: „Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.” Care dintre cele două regimuri (înregistrare sau autorizare) se aplică unei unități concrete nu este stabilit de autoritatea contractantă, ci de legislația sanitar-veterinară. Norma sanitară veterinară aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 57/2010, astfel cum a fost modificată și completată prin Ordinul ANSVSA nr. 107/2019 (M. Of. nr. 762/19.09.2019), prevede la Anexa nr. 1 pct. I lit. A pct. 5:

> „unitate tip catering – unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția de materii prime de origine animală din unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și materii prime de origine nonanimală provenite din unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și obținerea de alimente gata pentru consum în vederea valorificării către alte unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, către colectivități din spitale, școli, grădinițe, nave, aeronave, trenuri și alte locuri unde se servește masa pentru astfel de colectivități, precum și către consumatorul final.”

Potrivit art. 3 alin. (1) din aceeași Normă, unitățile prevăzute în Anexa nr. 1 „pot să desfășoare activități supuse controlului sanitar-veterinar numai după emiterea autorizației sanitare veterinare de către direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană”, iar art. 25^1 (introdus prin Ordinul nr. 107/2019, pct. 23) dispune: „Unitățile de tip catering […] trebuie să obțină autorizația sanitar-

veterinară și pentru siguranța alimentelor în care sunt specificate toate activitățile desfășurate, în termen de un an de la data publicării prezentei norme sanitare veterinare."

Dreptul autorității contractante de a solicita acest document rezultă din art. 173 alin. (2) Legea 98/2016: „în cazul în care este necesar ca operatorii economici să dețină o autorizație specială […] pentru a putea presta serviciile în cauză în statul de origine, autoritatea contractantă are dreptul de a solicita acestora să demonstreze că dețin o astfel de autorizație".

6. Care dintre operațiunile concrete din obiectul acordului-cadru impune aplicarea acestui regim de autorizare? Vă rugăm să indicați activitatea și norma legală corespondentă.

Răspuns: Activitatea contractată este obținerea de alimente gata pentru consum (pachet alimentar tip sandvici cu produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte; masă caldă – felul principal) în unitatea de producție a prestatorului și livrarea lor zilnică către colectivități din școli și grădinițe (Caiet de sarcini, cap. II, cap. VI pct. 4, cap. VII pct. 1). Aceasta este, cuvânt cu cuvânt, activitatea definită la Anexa nr. 1 pct. I lit. A pct. 5 din Norma aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 57/2010 – norma corespondentă fiind art. 3 alin. (1) și art. 4 din aceeași Normă.

7. A fost analizată aplicabilitatea Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 pentru unitățile de catering și alimentație publică? Care sunt concluziile analizei?

Răspuns: Da. Norma aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 reglementează înregistrarea unităților de vânzare cu amănuntul. Anexa nr. 1 cap. II pct. 1 lit. a) la această Normă, în forma dată prin Ordinul ANSVSA nr. 106/2019 (pct. 40), definește „Unitate de alimentație publică" ca unitate în care se desfășoară „obținerea și servirea preparatelor și a semipreparatelor culinare și a altor produse similare în incinta unității sau livrarea, la comandă, a preparatelor și semipreparatelor culinare […] către consumatorul final; această categorie include restaurante, restaurante cu autoservire, vagoane-restaurant, pizzerii, rulote, fast-fooduri, baruri, precum și toate unitățile cu activitate permanentă sau temporară în care se expun, se prepară și se servesc alimente către consumatorul final".

Concluzia analizei: documentul de înregistrare pentru o unitate de alimentație publică atestă servirea în incintă sau livrarea la comandă către consumatorul final; producția de alimente gata pentru consum destinate colectivităților din școli și grădinițe a fost încadrată de legiuitorul sanitar-veterinar, prin Ordinul nr. 107/2019, în categoria „unitate tip catering", supusă autorizării.

8. În baza cărei justificări tehnice și juridice s-a apreciat că documentul de înregistrare sanitar-veterinară aplicabil activității efective nu este suficient?

Răspuns: Justificarea rezultă din răspunsurile 5–7: documentul de înregistrare sanitar-veterinară pentru alimentație publică acoperă o altă activitate decât cea contractată. Autoritatea contractantă nu a apreciat „insuficiența” unui document, ci a preluat regimul stabilit de actele normative ANSVSA pentru activitatea efectiv prestată.

9. Poate participa un operator care deține document de înregistrare sanitar-veterinară emis potrivit Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 pentru o unitate de catering care funcționează legal?

Răspuns: Poate participa orice operator economic. Cerința este îndeplinită dacă activitatea de unitate tip catering (obținerea de alimente gata pentru consum și livrarea către colectivități) este acoperită de autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor deținută de ofertant, sau de un membru al asocierii. Un document de înregistrare care acoperă exclusiv activitatea de alimentație publică/cantină nu este suficient prin el însuși.

10.Dacă răspunsul este negativ, indicați articolul și alineatul care interzic unui astfel de operator prestarea serviciilor achiziționate.

Răspuns: Art. 3 alin. (1) și art. 4 din Norma aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 57/2010, coroborate cu Anexa nr. 1 pct. I lit. A pct. 5 și cu art. 25^1 din aceeași Normă (introduse prin Ordinul ANSVSA nr. 107/2019). Nu este o interdicție instituită de autoritatea contractantă, ci condiția legală de desfășurare a activității.

11.Considerați că simpla utilizare a produselor de origine animală în prepararea alimentelor atrage, în toate cazurile, obligația autorizării în regimul Ordinului ANSVSA nr. 57/2010? Motivați distinct.

Răspuns: Nu. Criteriul nu este utilizarea produselor de origine animală în preparare, ci tipul de activitate desfășurată: obținerea de alimente gata pentru consum pentru colectivități din școli/grădinițe (Anexa nr. 1 pct. I lit. A pct. 5 din Norma aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 57/2010). Un restaurant care folosește produse de origine animală și servește consumatorul final în incintă rămâne în regimul înregistrării.

12.A fost solicitat un punct de vedere al DSVSA Constanța sau ANSVSA cu privire la această cerință? În caz afirmativ, comunicați concluziile și temeiurile indicate.

Răspuns: Cerința rezultă direct din actele normative citate la pct. 5–7.

13.Cum a fost evaluat impactul cerinței asupra operatorilor economici care desfășoară legal catering în baza unui alt regim sanitar-veterinar?

Răspuns: Cerința nu adaugă o obligație peste cele prevăzute de lege: orice operator care desfășoară legal activitatea de catering pentru colectivități deține deja autorizația. Operatorii înregistrați pentru alimentație publică pot participa în asociere cu un operator autorizat pentru partea de producție.

14.Veți reformula cerința astfel încât să fie acceptate documentele sanitar-veterinare aplicabile activităților efectiv prestate, inclusiv cele emise potrivit Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, când sunt suficiente potrivit legii? Solicităm să nu se răspundă prin simpla reproducere a cerinței contestate: tocmai necesitatea, domeniul său de aplicare și proporționalitatea acesteia fac obiectul clarificării.

Răspuns: Pentru claritate, cerința B.2 pct. 2 din Fișa de date și pct. 5 lit. c) din cap. VI al Caietului de sarcini se citesc astfel: „autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor emisă de DSVSA potrivit Normei sanitare veterinare aprobate prin Ordinul ANSVSA nr. 57/2010, cu modificările și completările ulterioare, din care să rezulte activitatea de unitate tip catering (obținerea de alimente gata pentru consum în vederea livrării către colectivități), sau document echivalent emis de autoritatea competentă din statul membru de stabilire.” Documentul de înregistrare sanitar-veterinară pentru unități de alimentație publică/cantină nu este acceptat ca substitut, întrucât atestă o altă activitate.

15.Ce documente sanitar-veterinare trebuie să dețină vehiculele folosite pentru pachetele tip sandvici și fruct, distinct de cele folosite pentru mesele calde?

Răspuns: Cerința este aceeași pentru ambele tipuri de suport alimentar (Caiet de sarcini, cap. VI pct. 4) și reia Anexa nr. 3 pct. 5 din H.G. 1.171/2025: „Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare […] numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.”

Documentul SVSA al mijlocului de transport trebuie să corespundă categoriei de produse transportate, potrivit legislației ANSVSA: pentru alimente care conțin produse de origine animală (sandvici cu produse din carne/brânzeturi; masă caldă) – autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru mijlocul de transport (Norma aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 57/2010, art. 8 alin. (2)–(5)); mijloacele astfel autorizate pot transporta și alimente de origine nonanimală (fructe), „cu condiția ca acestea să fie transportate în timp și/sau spații diferite” (art. 8 alin. (7), introdus prin Ordinul nr. 107/2019). Fructele se transportă separat, în lădițe/ambalaje proprii (Caiet de sarcini, cap. VI pct. 4).

16.Care sunt documentele necesare pentru transportul meselor calde ambalate individual și care este temeiul legal al fiecăruia?

Răspuns: Pentru masa caldă ambalată individual: (i) autorizația SVSA pentru mijlocul de transport (temei: pct. 11); (ii) containere izoterme (termoboxuri) cu capace fixate (Caiet de sarcini, cap. VI pct. 4; temei: H.G. 1.171/2025 Anexa nr. 3 pct. 1.1 – menținerea temperaturii pe durata transportului; Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II cap. IV); (iii) fișa tehnică a meniului zilei și eticheta de transport (Caiet de sarcini, cap. VII pct. 4; temei: Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011; HG 1.171/2025 Anexa nr. 3 pct. 8); (iv) aviz de însoțire a mărfii și declarație de conformitate, distinct pentru fiecare structură (Caiet de sarcini, cap. VIII pct. 1; HG 1.171/2025 Anexa nr. 3 pct. 2.2).

17.Sunt acceptate mijloace de transport înregistrate sanitar-veterinar, corespunzătoare tipului de produse transportate și condițiilor legale de igienă și temperatură?

Răspuns: Da, în măsura în care documentul sanitar-veterinar al mijlocului de transport (autorizație sau, după caz, înregistrare) corespunde categoriei de produse transportate potrivit legislației ANSVSA, conform pct. 15.

18.Se impun autovehicule frigorifice ori izoterme pentru toate tipurile de suport alimentar, inclusiv când caracteristicile produselor nu impun transport frigorific? Indicați justificarea.

Răspuns: Nu. Documentația nu impune autovehicule frigorifice/izoterme pentru toate tipurile de suport. Cerințele sunt: mijloace auto speciale, închise și autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, fiind strict interzis tranzitul hranei împreună cu alte produse alimentare ori mărfuri nealimentare străine de obiectul contractului și vor fi supuse în mod periodic și obligatoriu operațiunilor de curățare, spălare și dezinfecție profesională, în conformitate cu normele epidemiologice în vigoare.(Caiet de sarcini, cap. VI pct. 4).

Regimul termic trebuie să asigure „condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor” (HG 1.171/2025, Anexa nr. 3 pct. 1.1) și condițiile indicate de producător; modul tehnic de asigurare (izotermă, frigorific, termobox) este la alegerea ofertantului, în funcție de produs.

19.Dacă sunt necesare dotări speciale, precizați temperaturile obligatorii, produsele vizate, modalitatea de monitorizare și temeiul normativ.

Răspuns: Documentația nu impune valori numerice de temperatură. Se respectă condițiile de păstrare indicate în fișa tehnică a fiecărui produs/preparat și criteriile

microbiologice din Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 (Caiet de sarcini, cap. VII pct. 3).

Monitorizare: înregistrarea temperaturii pe durata transportului (eticheta de transport menționează condițiile de menținere a temperaturii – Caiet de sarcini, cap. VII pct. 4) și evidențele HACCP ale operatorului.

Temei normativ: Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II cap. IV pct. 7 (mijloacele/containerele trebuie să poată menține alimentele la temperaturi adecvate și să permită monitorizarea acestora, atunci când este necesar); H.G. 1.171/2025, Anexa nr. 3 pct. 1.1.

20.Este permisă utilizarea containerelor termoizolante și a altor echipamente adecvate de menținere a temperaturii, în condițiile permise de lege, fără agregat frigorific montat pe vehicul?

Răspuns: Da. Containerele izoterme (termoboxurile) sunt chiar soluția cerută expres pentru masa caldă (Caiet de sarcini, cap. VI pct. 4). Agregatul frigorific montat pe vehicul nu este obligatoriu, dacă regimul termic al produselor este asigurat și poate fi documentat.

21.Autovehiculele trebuie să fie în proprietatea ofertantului sau pot fi utilizate în baza unor contracte de leasing, închiriere, comodat ori transport subcontractat?

Răspuns: Caietul de sarcini (cap. VI pct. 4) admite autovehicule „aflate în proprietate, închiriate sau în regim de leasing”. **se acceptă și comodatul sau orice alt titlu legal de folosință, cu dovada disponibilității pe durata acordului-cadru – recomandat.**

22.În ce moment trebuie demonstrată disponibilitatea vehiculelor: la ofertare, la semnarea contractului subsecvent sau înaintea începerii livrărilor?

Răspuns: La momentul depunerii ofertei, în cadrul propunerii tehnice (Caiet de sarcini, cap. VI pct. 4).

Motiv: prestarea începe imediat după semnarea contractului subsecvent și constituirea garanției de bună execuție (cap. XI), în cursul anului școlar; verificarea prealabilă a capacității logistice este singura care asigură continuitatea programului pentru beneficiari.

23.Poate același autovehicul deservi mai multe loturi, dacă sunt respectate intervalele și condițiile de livrare?

Răspuns: Da. Același autovehicul poate fi prezentat pentru mai multe loturi, cu condiția ca ofertantul să demonstreze, în propunerea tehnică a fiecărui lot, că poate

respecta intervalele de livrare ale tuturor structurilor din loturile ofertate (program de livrare pe trasee și ore).

24.Există un număr minim de vehicule pentru fiecare lot? Dacă da, prezentați calculul bazat pe cantități, trasee, distanțe și ferestre de livrare. Este necesară diferențierea între rezultatul obligatoriu - transportul sigur și conform al alimentelor - și o eventuală impunere a unei soluții logistice unice, care ar putea limita concurența fără o justificare adecvată.

Răspuns: Da: minimum 2 autovehicule pentru fiecare lot (Caiet de sarcini, cap. VI pct. 4). Justificare: fiecare lot cuprinde mai multe puncte de livrare (Lot 1 – 6 structuri; Lot 2 – 3 structuri; Lot 3 – 4 structuri; Lot 4 – 3 structuri), care trebuie deservite în aceeași fereastră orară, înainte de programul de servire, cu produse preparate în dimineața livrării; al doilea autovehicul asigură redundanța în caz de defecțiune, fără întreruperea livrării zilnice. Rezultatul obligatoriu este livrarea zilnică completă și la timp la toate structurile. Documentația nu impune o soluție logistică peste acest minim.

25.Care este formula exactă de calcul pentru fiecare lot, cu indicarea bazei valorice, procentului și rezultatului?

Răspuns: Dispozitiile Art. 154 din Legea 98/2016, art. (2) ,si rotunjirea în minus la mia de lei:

- Lot 1: 2.309.995,02 lei × 1% = 23.099,95 lei → 23.000 lei
- Lot 2: 1.803.403,86 lei × 1% = 18.034,04 lei → 18.000 lei
- Lot 3: 1.008.632,10 lei × 1% = 10.086,32 lei → 10.000 lei
- Lot 4: 2.018.780,94 lei × 1% = 20.187,81 lei → 20.000 lei.

26.Ați avut în vedere valoarea maximă a acordului-cadru, valoarea celui mai mare contract subsecvent sau altă bază? Indicați temeiul legal al alegerii.

Răspuns: Dispozitiile Art. 154 din Legea 98/2016, art. (2) si rotunjirea în minus la mia de lei: Baza este valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent, conform art. 154 alin. (2) L98: „Valoarea garanției de participare nu poate depăși 1% din valoarea estimată a contractului de achiziție publică sau, în cazul acordului-cadru, din valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent.” și H.G. 395/2016, art. 35 alin. (3) lit. a).

27.Ce criterii obiective justifică nivelurile diferite ale garanțiilor și cum reflectă acestea riscurile efective ale fiecărui lot?

Răspuns: Nivelurile diferă pentru că se aplică același procent unor valori diferite pe lot (valorea maximă estimată a celui mai mare contract subsecvent aferentă

fiecărui lot în parte); ele reflectă expunerea autorității la riscurile acoperite de garanție (H.G. 395/2016, art. 37 alin. (1): retragerea ofertei, neconstituirea garanției de bună execuție, refuzul semnării), proporțional cu valoarea angajamentului asumat pe fiecare lot.

28.Ați analizat efectul cumulativ al garanțiilor asupra participării la toate loturile și asupra accesului operatorilor economici la procedură?

Răspuns: Da. Garanția se constituie pe lot, iar operatorul economic poate depune ofertă pentru unul sau mai multe loturi; cumulul rezultă exclusiv din opțiunea ofertantului de a participa la mai multe loturi și corespunde cumulului de angajamente asumate.

29.Dacă valorile sunt sub plafonul legal, ce analiză a justificat alegerea acestor cuantumuri și nu a unor sume inferioare?

Răspuns: Cuantumul este stabilit în limita maximă legală (1%), rotunjit în minus, și corespunde riscului pe lot (valori ale contractului subsecvent nr. 2 între cca. 1,0 și 2,3 milioane lei). Un cuantum inferior nu ar fi acoperit în mod corespunzător prejudiciul potențial în situațiile prevăzute la art. 37 alin. (1) din H.G. 395/2016.

30.Anunțul indică depunerea ofertelor la 06.11.2026, ora 11:00, iar deschiderea la ora 13:00; documentația face referire la prezentarea dovezii garanției până la deschidere. Care este momentul-limită efectiv și ce consecințe are prezentarea dovezii între cele două ore?

Răspuns: Termenul-limită de depunere a ofertelor este **06.11.2026, ora 11:00**. Dovada constituirii garanției de participare însoțește oferta, în afara plicului exterior. Ofertele pentru care nu se prezintă dovada constituirii garanției până la ora 11.00 se resping, potrivit art. 64 alin. (3) din H.G. 395/2016.

31.Care este fundamentarea tehnică și nutrițională pentru ponderea de 60% acordată cantității de carne și/sau brânzeturi la loturile 2 și 4? Cum se raportează la echilibrul nutrițional?

Răspuns: Conform H.G. 1.171/2025, Anexa nr. 3 pct. 1 lit. b), stabilește structura pachetului alimentar cu componenta proteică („produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g – minimum 25% din greutatea totală a pachetului”), pâinea fiind plafonată la maximum 50% și legumele la maximum 25%. În limita valorii zilnice de 14,87 lei fără TVA/beneficiar, componenta proteică are costul unitar cel mai ridicat și aportul nutrițional cel mai relevant pentru beneficiari; suplimentarea ei peste minimul legal este avantajul calitativ real pe

care autoritatea contractantă îl poate obține și urmări în evaluare (HG 395, art. 32 alin. (2) și alin. (9) lit. a)).

La loturile 2 și 4 se livrează exclusiv pachet tip sandvici, astfel încât aceasta este singura caracteristică variabilă peste cerințele minime; de aceea componenta tehnică (60%) îi revine integral.

La loturile 1 și 3 componenta tehnică se împarte între cantitatea proteică (30%) și diversitatea mesei calde (30%). Echilibrul nutrițional este asigurat de limitele maxime ale pâinii și legumelor, de interdicțiile din Anexa nr. 2 la H.G. 1.171/2025 și de Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, pe care toate variantele ofertate trebuie să le respecte.

32.Cum sunt comparate ofertele care suplimentează carnea cu cele care suplimentează brânzeturile, având în vedere diferențele de compoziție și valoare nutrițională?

Răspuns: Factorul măsoară cantitatea (în grame) a categoriei definite unitar de HG 1171 – „produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte” – fără diferențiere în interiorul categoriei, exact așa cum actul normativ o tratează.

33.Există limite maxime pentru cantitățile suplimentare punctate? Ce împiedică ofertarea unor cantități disproporționate exclusiv pentru punctaj?

Răspuns: Ofertarea unor cantități nerealiste este descurajată de: (i) caracterul de obligație contractuală fermă al gramajelor declarate (Caiet de sarcini, cap. VII pct. 1), verificate prin cântărire la recepție și la controale inopinate (cap. VII pct. 5); (ii) încadrarea obligatorie în prețul unitar plafonat, cu materia primă de cel puțin 40% din costul porției (Anexa „Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli”), sub sancțiunea respingerii ca neconformă; (iii) dreptul comisiei de a solicita justificarea costurilor și a prețului (nota din aceeași anexă; H.G. 395/2016, art. 136).

34.Pentru loturile 1 și 3, cum se justifică punctarea numărului de variante de masă caldă peste minimul de zece și cum se verifică dacă variantele sunt realmente distincte?

Răspuns: Numărul de variante distincte de masă caldă peste minimul de 10 se punctează conform tabelului „Modalitatea de acordare a punctajului” din documentul „Factori de evaluare”: 10 variante – 0 puncte (cerință minimă caiet de sarcini); 11–12 – 6 puncte; 13–14 – 12 puncte; 15–16 – 18 puncte; 17–18 – 24 puncte; 19 sau mai multe – 30 puncte. Punctajul acordându-se exclusiv pe trepte, conform tabelului.

O variantă este distinctă dacă preparatul principal diferă ca rețetă și mod de preparare. Schimbarea exclusivă a garniturii, salatei, desertului sau a prezentării nu

creează o variantă distinctă. Verificarea se face pe baza listei numerotate, a rețetei/compoziției, a gramajului net al porției și al fiecărui ingredient (pct. 1–7 din factorul P3), numai variantele conforme fiind punctate.

35.Ce documente, verificări și sancțiuni contractuale asigură respectarea, pe durata executării, a cantităților și variantelor care au generat punctaj tehnic?

Răspuns: Pe durata executării, gramajele și variantele din propunerea tehnică sunt obligație contractuală fermă (Caiet de sarcini, cap. VII pct. 1), propunerea tehnică devine anexă la acordul-cadru (HG 395, art. 147 alin. (1) lit. b)), controale inopinate cu cântărire, remediere de îndată (cap. VII pct. 5), recepție zilnică cantitativă și calitativă, lipsurile se completează în 60 de minute, cantitățile nelivrate nu se plătesc (cap. VIII pct. 1), pretenții asupra garanției de bună execuție în limita prejudiciului (H.G. 395/2016, art. 41).

36.Care este termenul minim de notificare a cantităților zilnice comandate și cum se gestionează modificările de ultim moment ale numărului de beneficiari?

Răspuns: Comanda este zilnică, scrisă, transmisă de fiecare unitate de învățământ în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți (Caiet de sarcini, cap. V și cap. VI pct. 4; H.G. 1.171/2025, art. 4 alin. (6)).

Modificările de ultim moment: cantitățile constatate lipsă se completează în cel mult 60 de minute (cap. VIII pct. 1); produsele comandate și livrate conform comenzii se recepționează și se plătesc.

37.Ce mecanism contractual este prevăzut pentru situația în care cantitățile efective sunt semnificativ sub estimări, deși prestatorul a mobilizat personal, capacitate de producție și logistică?

Răspuns: Cantitățile minime și maxime „au caracter estimativ și pot varia, în sensul majorării sau diminuării” (Caiet de sarcini, cap. III), iar plata se face exclusiv pentru cantitățile efectiv livrate și recepționate (cap. XII; Anexa la formularul de ofertă, nota 4).

Documentația nu prevede compensații pentru diferențe față de estimări; riscul de volum revine prestatorului și este reflectat în prețul unitar ferm. Pentru limitarea acestui risc, cantitățile minime au fost calculate pe baza celei mai scăzute prezențe zilnice efective înregistrate în perioadele anterioare de implementare.

38.Dacă al doilea contract subsecvent nu este încheiat din cauza lipsei finanțării, ce obligații de menținere a capacității și ce consecințe economice revin prestatorului?

Răspuns: Potrivit condiției suspensive din Caietul de sarcini, cap. IV și Fișa de date, A.4, dacă nu sunt îndeplinite cumulativ condițiile privind cadrul legal și fondurile, autoritatea contractantă nu are obligația de a atribui contractul subsecvent nr. 2 și „nu datorează contractantului despăgubiri, penalități sau alte sume". Prestatorului nu îi revine nicio obligație de menținere a capacității în afara perioadei de valabilitate a ofertei și a acordului-cadru. Mobilizarea resurselor se face după semnarea fiecărui contract subsecvent.

39.Care sunt condițiile exacte de recepție, persoanele responsabile, documentele justificative și procedura de soluționare a disputelor privind cantitatea ori calitatea produselor?

Răspuns: Recepția cantitativă și calitativă se face zilnic, la livrare, de persoana responsabilă desemnată de conducerea unității pentru fiecare structură, înainte de distribuire. Fiecare livrare este însoțită de aviz de însoțire a mărfii și declarație de conformitate, întocmite distinct pentru fiecare structură. Lipsurile se consemnează în procesul-verbal de recepție și se acoperă în cel mult 60 de minute. Cantitățile nelivrate nu se plătesc (Caiet de sarcini, cap. VIII pct. 1; HG 1171, art. 4 alin. (7)). Autoritatea contractantă poate efectua controale inopinate, inclusiv prin cântărire (cap. VII pct. 5).

Dacă reprezentanții părților nu reușesc să rezolve neînțelegerile pe loc și se ajunge la divergențe, se vor demara de îndată tratative amiabile, context în care documentația de atribuire a contractului subsecvent, emisă de achizitor, împreună cu oferta emisă de prestator, vor servi drept elemente prioritare pentru interpretarea clauzelor contractuale. Dacă după 15 zile de la începerea acestor tratative părțile nu reușesc să rezolve în mod amiabil divergența respectivă, fiecare parte are dreptul legitim de a solicita ca disputa să fie soluționată de instanțele judecătorești competente.

40.Pentru loturile 1 și 3, care includ masă caldă, vă rugăm să precizați dacă prepararea trebuie realizată în ziua livrării, care sunt intervalele de predare și care este durata maximă admisă între preparare și servire, cu indicarea normei sau a justificării tehnice aplicabile.

Răspuns: Da. Atât pachetul alimentar, cât și masa caldă se prepară obligatoriu în dimineața zilei în care se livrează (Caiet de sarcini, cap. VII pct. 2 și 3; HG 1171, Anexa nr. 2 pct. 8).

Intervalele de predare sunt cele din orarul transmis inițial de persoana responsabilă a fiecărei unități (cap. VI pct. 4).

Termenul maxim de consum: ziua producerii pentru masa caldă; 24 de ore de la ambalare pentru sandviciuri (HG 1171, Anexa nr. 3 pct. 4). Dacă hrana nu este servită în 60 de minute de la livrare, se păstrează până la servire în spațiile

amenajate ale unității de învățământ, în condițiile indicate de producător (HG 1171, art. 3 alin. (1) lit. b) și Anexa nr. 3 pct. 1.1).

41.Pentru toate loturile, precizați dacă se solicită ambalare individuală sigilată, etichetare cu alergeni, dată și oră de preparare ori alte mențiuni; care dintre aceste cerințe rezultă din norme obligatorii și care reprezintă opțiuni ale autorității?

Răspuns: Ambalarea individuală, sigilată, cu tacâmuri de unică folosință: H.G 1.171/2025, art. 8 alin. (5) – normă obligatorie.

Etichetarea produselor preambalate cu elementele de la cap. VII pct. 4 lit. a)–j) din Caietul de sarcini: Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 (mențiunile obligatorii, inclusiv alergenii) – normă obligatorie; mențiunea „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”: H.G. 1.171/2025, Anexa nr. 3 pct. 8 – normă obligatorie.

Fișa tehnică a meniului zilnic și eticheta de transport cu data și ora gătirii: cerințe ale autorității contractante (cap. VII pct. 4), necesare verificării obligației de preparare în dimineața zilei livrării (Anexa nr. 2 pct. 8).

Etichetarea individualizată pentru beneficiarii cu restricții: cerință a autorității contractante, pentru prevenirea distribuirii accidentale.

42.În cazul în care apar elevi cu alergii sau regimuri alimentare speciale, sunt solicitate meniuri distincte? Dacă da, cum se comunică numărul acestora, cu ce preaviz și cum se reflectă costurile suplimentare în prețul ofertat?

Răspuns: În cazul în care apar elevi cu alergii sau regimuri alimentare speciale vor fi solicitate meniuri distincte(Caiet de sarcini, cap. VI pct. 2 și 4; H.G. 1.171/2025, art. 3 alin. (4)–(5) și Anexa nr. 3 pct. 3). Meniurile speciale se elaborează și se avizează de nutriționistul ofertantului, pe baza solicitărilor scrise transmise de unitatea de învățământ; numărul beneficiarilor este variabil și se comunică de unitate. Ele se asigură „în limita valorii zilnice” (HG 1171, art. 3 alin. (4)), adică la același preț unitar ofertat; nu se ofertează și nu se plătește un preț distinct.

43.Care este modul de stabilire a gramajului ce urmează a fi verificat la recepție: produs finit, produs fără ambalaj, componentă înainte ori după preparare? Cum sunt tratate pierderile tehnologice și toleranțele de cântărire?

Răspuns: Se verifică gramajul net al porției finite și al componentelor, așa cum au fost declarate în propunerea tehnică (Caiet de sarcini, cap. VII pct. 1 și 5; Anexa Ofertă Tehnică – gramajul produselor din carne/brânzeturi din pachet). Pierderile tehnologice se iau în calcul de ofertant la stabilirea rețetei; gramajul declarat și verificat este cel al produsului finit.

44.Pentru factorul privind cantitatea de carne și/sau brânzeturi, se punctează cantitatea netă efectivă din produsul finit sau cantitatea de materie primă introdusă în fabricație? Vă rugăm să indicați o metodă unică de calcul și documentele de verificare.

Răspuns: Se punctează cantitatea netă, în grame, a produsului din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte introdus efectiv într-un pachet, ca ingredient gata de consum (de exemplu, feliile de șuncă/cașcaval), nu materia primă introdusă în fabricație. Cantitatea se declară în Anexa Ofertă Tehnică pentru fiecare variantă de sandvici (cea mai mică valoare dintre variantele ofertate fiind cea punctată) și se verifică prin cântărire la recepție și la controale.

45.În cazul unui operator care depune ofertă pentru mai multe loturi, cum sunt evaluate și dovedite capacitatea de producție și capacitatea logistică simultană, fără a impune în mod automat dublarea resurselor care pot fi utilizate succesiv?

Răspuns: Capacitatea se demonstrează pentru fiecare lot în parte. Documentația nu cere dublarea automată a resurselor. Pentru loturi multiple, ofertantul arată, în fiecare propunere tehnică, cum asigură simultan producția și livrarea pentru toate loturile ofertate (capacitate de producție a unității, program de livrare, autovehicule – vezi pct. 23). Resursele pot fi comune dacă acoperirea simultană este demonstrată.

46.Precizați dacă se admite subcontractarea transportului și/sau a altor operațiuni auxiliare, ce documente trebuie prezentate și dacă există limitări suplimentare față de cele prevăzute de lege.

Răspuns: Subcontractarea este permisă în condițiile art. 55, art. 218 și art. 219 Legea 98/2016, cu indicarea în ofertă a categoriilor de activități, a procentului/valorii și a datelor subcontractanților (Fișa de date, B.4 cerința 2).

Subcontractantul care execută transportul trebuie să dețină documentele SVSA pentru mijloacele de transport (H.G. 395/2016, art. 51 alin. (2)), iar personalul său trebuie să îndeplinească cerințele de la cap. VI pct. 1 din Caietul de sarcini.

Mențiunea „exclusiv cu personal propriu” din cap. VI pct. 4 se citește: personalul prestatorului sau al subcontractantului declarat în ofertă, cu excluderea oricărui terț nedeclarat. Răspunderea față de autoritatea contractantă rămâne integral a contractantului (art. 218 alin. (6) Legea 98/2016). Nu există limitări suplimentare față de lege.

47.În cazul modificării programului școlar, suspendării cursurilor sau nefuncționării temporare a unei unități de învățământ, care sunt termenele de

notificare, regulile de anulare a comenzilor deja lansate și consecințele asupra costurilor de producție angajate?

Răspuns: Serviciile se prestează exclusiv în zilele de cursuri cu prezență fizică (Caiet de sarcini, cap. II și V). Modificarea programului de servire se anunță cu minimum 24 de ore înainte (cap. VI pct. 4). În zilele în care cursurile sunt suspendate sau unitatea nu funcționează, comanda nu se emite și nu se datorează plată.

48.Care este termenul contractual de plată și de la ce moment începe să curgă acesta: recepție, depunerea facturii sau validarea documentelor justificative? Care este procedura aplicabilă în cazul întârzierii confirmării recepției?

Răspuns: Plata se face lunar, pe baza documentelor de recepție zilnică aprobate de unitatea de învățământ și a raportului lunar (Caiet de sarcini, cap. XII; HG 1171, art. 6 alin. (6)). Factura reflectă cantitățile efectiv recepționate și este însoțită de documentele de recepție.

Termenul de plată curge de la înregistrarea facturii însoțite de documentele de recepție aprobate.

Termenul contractual de plată – conform modelului de contract subsecvent, este de maximum 30 de zile calendaristice de la data acceptării și înregistrării la sediul său a facturii și a documentației justificative care stă la baza acesteia.

Recepția se face la livrare, obligatoriu înainte de distribuire (cap. VIII pct. 1), astfel încât confirmarea nu poate fi ulterioară livrării.

49.În situația în care autoritatea intenționează să ceară documente sanitar-veterinare pentru fiecare punct de lucru sau pentru fiecare vehicul, confirmați dacă acestea sunt cerințe de calificare la ofertare ori condiții de executare la data începerii prestării și motivați momentul ales.

Răspuns: Sunt cerințe de calificare, respectiv de conformitate a propunerii tehnice, verificate la ofertare, pentru punctul de lucru/unitatea de producție declarată și pentru mijloacele de transport prezentate (Fișa de date, B.2 cerința 2; Caiet de sarcini, cap. VI pct. 4 și 5). Momentul este justificat de începerea prestării imediat după semnare, în an școlar în derulare, fără perioadă de mobilizare.

Înlocuirea ulterioară a mijloacelor de transport se notifică autorității contractante, cu prezentarea documentelor SVSA aferente.

50. Să prezentați temeiul legal și justificarea tehnică a cerinței referitoare la Ordinul ANSVSA nr. 57/2010 și să o revizuiți dacă exclude operatori care desfășoară legal activitățile necesare.

Răspuns: Cerința privind autorizația sanitar-veterinară este menținută, cu precizarea de la pct. 14; temeiul legal și justificarea sunt cele de la pct. 5–13.

51.Să precizați condițiile de autorizare/înregistrare și dotare a mijloacelor de transport, diferențiat pe categorii de produse, eliminând eventualele restricții nejustificate.

Răspuns: Condițiile privind mijloacele de transport sunt clarificate la pct. 15–24; nu se impun dotări peste cele necesare asigurării regimului termic al produselor.

52.Să comunicați calculele verificabile ale garanțiilor de participare și să clarificați neconcordanța privind termenul de prezentare a dovezii constituirii lor.

Răspuns: Calculul garanțiilor de participare este prezentat la pct. 25–29. Momentul prezentării dovezii este clarificat la pct. 30.

53.Să justificați ponderile și metodologia factorilor de evaluare și modul de verificare a angajamentelor tehnice în executare.

Răspuns: Fundamentarea factorilor de evaluare și modul de verificare în executare sunt precizate la pct. 31–35.

54.Să clarificați condițiile de comandă, livrare, recepție și repartizare a riscurilor rezultate din variația cantităților ori din neasigurarea finanțării.

Răspuns: Condițiile de comandă, livrare, recepție și repartizarea riscurilor sunt precizate la pct. 35–38 și 47–48.

Direcția logistică,
Serviciul achiziții publice,

Director executiv,
Alin-Cezar Vintilă

Consilier achiziții publice,
Daniela IONIȚĂ