



**PRIMĂRIA COMUNEI LEORDENI  
JUDEȚUL ARGHEȘ**

comuna Leordeni, sat Leordeni  
Str. Calea București, Nr. 77, Cod poștal 117410  
Tel./Fax: + 40 248 653 101/ +40 248 653 161  
E-mail: [primarieleordeni@yahoo.com](mailto:primarieleordeni@yahoo.com)

Nr. 837 /17.03.2026

**CĂTRE TOȚI CEI INTERESAȚI**

Cu referire la: Procedura de atribuire „Servicii de catering în vederea acordării de pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Nicolae Crețulescu Leordeni, județul Argeș prin Programul național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

**OBIECT:** Răspuns la solicitarea de clarificări privind procedura proprie publicată pe site-ul [www.e-licitatie.ro](http://www.e-licitatie.ro), secțiunea anunțuri de publicitate și pe site-ul <https://www.cjarges.ro/en/web/leordeni/anunturi-anul-2026> - anunț de publicitate nr. **ADV1519984/ 16.03.2026**.

În conformitate cu prevederile art. 160 din Legea nr. 98/2016, prezentăm mai jos poziția Autorității Contractante ca răspuns la solicitarea de clarificări primită.

Autoritatea Contractantă comunică răspunsul la solicitarea de clarificări pe pagina <https://www.cjarges.ro/en/web/leordeni/anunturi-anul-2026>, de unde poate fi accesat de către orice potențial ofertant.

Nr. Crt.	Întrebare	Răspuns
1.	<i>Care este baza legala a cerintei detinerii a doua mijloace de transport dotate cu instalatie frigorifica si a termobaxurilor - de o anumita capacitate, nici mai mici, nici mai mari</i>	Avand in vedere ca livrarea suportului alimentar se va face zilnic, 5 zile pe săptămână, pe o perioada lunga de timp, cerința privind utilizarea unui minim de 2 autovehicule in transportul meniurilor, a fost introdusa in documentatia de atribuire pentru a putea preîntampina o situatie de nerespectare a graficului de livrare și evitarea

*Conform „regulei” dvs. activitatea de catering - la domiciliu, la cerere, n-ar trebui sa existe*

întreruperii serviciilor în situația defectării uneia dintre autoutilitarele utilizate pentru transportul curent al pachetelor .

Pentru cerința de a utiliza în transport termoboxurile, cu funcție de rece/cald, acestea au fost introduse ca cerința în documentația de atribuire pentru a asigura un nivel al temperaturii optim în timpul transportului în anotimpuri diferite-vara/iarna. În situația în care sistemele de răcire ale autoutilitareii se pot defecta în timpul transportului, termoboxurile asigură păstrarea unei temperaturi optime pentru consum până la locația livrării. În plus aceste termoboxuri asigură păstrarea intactă în timpul transportului a pachetelor alimentare.

În situația în care se vor încarca în termoboxuri cu volum mai mic, acestea se pot strivi sub greutatea proprie. Achiziționarea acestora se poate face de către oricare potențial ofertant.

Prevederile Ordinului nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor stabilesc condițiile minime sanitare aplicabile transportului alimentelor și nu limitează dreptul autorității contractante de a stabili în cadrul unei proceduri reglementate de Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cerințe adecvate volumului și specificului serviciilor ce urmează a fi prestate.

Comparația realizată cu activitatea de catering la domiciliu este irelevantă în contextul prezentei proceduri, cerințele fiind stabilite în raport cu volumul, frecvența și modul de organizare a serviciilor destinate unităților de învățământ, precum și cu obligația autorității contractante de a asigura condiții corespunzătoare de siguranță alimentară pentru beneficiarii serviciilor.

2.	<p><i>Care este relevanta obligatiei de a detine UN ANUMIT TIP DE MASINA DE IMPACHETAT FRUCTE- cu motivarea dvs- atat timp cat fructele, pana la prestator se livreaza neambalate, vrac, in lazi/plase</i></p>	<p>Ambalarea fructelor are rolul de a proteja prospețimea, de a preveni deteriorarea fizică și de a extinde durata de conservare a produselor.</p> <p>Ambalarea flow pack este o metodă eficientă care învelește produsul într-o folie continuă, protejându-l de contaminări externe.</p> <p>S-a optat pentru aceasta cerinta privind utilizarea unei masini de ambalare fructe de tipul flow pack, pentru ca pachetul alimentar contine si fructe și acestea se pot livra decat ambalate individual si etichetate. Doar acest tip de echipamente permite aceste operatii tehnologice. Tinand cont de timpul scurt de la ora comenzii (cel târziu ora 9:00), timpul alocat producerii pachetelor alimentare, timpul de transport si intervalul orar alocat livrării, consideram aceste dotari necesare si obligatorii.</p> <p>Fructele pana a fi ambalate sunt spalate si uscate, nu se ambaleaza fructe murdare.</p>
3.	<p><i>Sa se prezinte „autorizatii” de la furnizori- DSP- NU EMITE AUTORIZATII, ISO - NU ESTE O AUTORIZATIE.</i></p> <p><i>Furnizorii prestatorului NU SUNT PARTE IN CONTRACT SA LE SOLICITATI DVS. DOCUMENTE</i></p> <p><i>Cerinta ca prestatorul sa aiba ISO 9001/22000/14001- il obliga sa cumpere si sa dovedeasca trasabilitatea este suficienta</i></p>	<p>Termenul de autorizari este mentionat cu caracter general.</p> <p>In situatia in care prestatorul serviciilor de catering nu este si producator, este normal ca autoritatea contractanta sa se asigure de calitatea produselor furnizate de catre producatori.</p>
4.	<p><i>Dovedirea experientei similare este excesiva. Prevederea din Lege este suficienta, documentele NU SUNT CUMULATIVE.</i></p>	<p>Prevederile Instructiunii ANAP nr. 2/2017, sunt clare si fara echivoc. Cerintele incluse in documentatia de atribuire nu le incalca si nici nu le depasesc sub aspect al numarului de contracte sau al valorii minime solicitate ca si experienta similara.</p>
5.	<p><i>Care este relevanta ca durata unui contract sa fie de min. 1 an. Orice contract se poate rezilia oricand. CONTRACT VALABIL la data prezentării, ar fi legal.</i></p>	<p>Pentru toate elementele unei documentatii de atribuire, care nu sunt lamuritoare, legiutorul si documentatia de atribuire permite solicitarea de clarificari sau informatii suplimentare.</p> <p>Mentiunea din documentatia de atribuire la care faceti referire, solicita experienta de 1 an in colectarea deseurilor rezultate ca urmare a prestării serivciilor de catering, pentru firma cu care se colaboreaza.</p>

6.	<p><i>Pentru ce anume solicitati Cartile de identitate ale angajatilor? Solicitati oricum, Extras REVISAL si incalcati GDPR</i></p>	<p>În procesul de achiziție, autoritatea contractantă asigura respectarea principiilor GDPR, cum ar fi confidențialitatea și securitatea datelor prelucrate în SEAP sau în dosarul achiziției.</p> <p>Toate cerintele mentionate de autoritatea contractanta in documentatia de atribuire sunt facute pentru a se asigura ca se incheie un contract de servicii neviciat de informatii false.</p> <p>Pe de alta parte, in documentatia de atribuire s-a facut referire la cărțile de identitate ale autovehiculelor de transport al alimentelor.</p>
7.	<p><i>Care este relevanta experientei bucatarului -10 ani. Nu exista vreo dovada ca profesionalismul are legatura directa cu vechimea in meserie. Oricum, este o solicitare excesiva/ilegala .</i></p>	<p>Pentru cerinta referitoare la vechimea de 10 ani, a bucatarului, prin simpla verificare a atributiilor din Fisa de post bucatar putem intelege ca vechimea cat mai mare in activitate, este justificabila si necesara pentru asigurarea derularii activitatii.</p> <p>Enumeram cateva dintre atributiile minime din Fisa post bucatar: pregătirea materiilor prime, porționarea și montarea preparatelor, prepararea mâncărilor conform rețetelor unității, participarea la aprovizionare și menținerea curățeniei echipamentelor, asigurarea igienei în bucătărie, respectarea normelor sanitar-veterinare și a sistemului de siguranță alimentara - Analiza Riscurilor Și Punctele Critice De Control.</p> <p>O structura a personalului cu vechime cat mai mare in activitate, favorizeaza beneficiarii de pachet alimentar, oferindu-le produse de calitate superioara.</p>
8.	<p><i>Care este relevanta prezentarii unei mostre si a analizelor de laborator. Pachetul-mostra cu analizele sale este valabil la acel moment, or contractul dureaza 9 luni. Conform ANAP- Mostra nu se solicita pentru a dovedi conformitatea.</i></p>	<p>Mostra a fost inclusa ca si cerinta in documentatia de atribuire, pentru a se putea verifica gramajele ofertate cu gramajul pachetului alimentar, ambalarea etichetarea. Toate elementele sunt impuse de H.G. 1171/2025, privind PNMS 2026.</p>
9.	<p><i>Costurile/cheltuielile: cost ambalaj, cheltuieli indirecte/utilitati, profit-obligatorii in alcatuirea pretului, la care dintre cele 3 categorii se introduc , materie prima, preparare sau distributie. In practica, ofertantii le adauga la MATERIE PRIMA, pentru</i></p>	<p>La intocmirea cerintelor referitoare la modul de defalcare a valorilor ce compun pretul pachetului alimentar, au fost respectate cerintele impuse de H.G. 1171/2026, privind PNMS 2026.</p>

	<i>cresterea artificiala a ponderii materiei prime.</i>	
10.	La ce se folosesc „caserolele”, fiind vorba despre sanvich.	In exercitarea prerogativelor de autoritate publica locala, s-a decis modul de livrare a pachetului alimentar. Neprezentarea si nelivrarea conform cerintelor din documentatia de atribuire, atrage descalificarea sau rezilierea contractului, in functie de situatie.
11.	<i>In piata exista SERVICII DE AVIZARE MENU- CONTRA COST, ASIGURATE DE MEDICI DIABETOLOG/NUTRITIONIST. De ce impuneti o anumita forma de colaborare, cand, in fapt, este necesar AVIZUL</i>	Nutriționistul-dietetician semnează și verifică meniurile pentru a fi conforme cu Legea 123/2008 privind alimentația sănătoasă în unitățile de învățământ. Determinarea exactă a valorilor pentru fiecare porție, transforma rețetele clasice în variante mai sănătoase, acceptate de copii. In concluzie, o relatie cat mai stransa, de colaborare, printr-un contract este imperios necesara, in activitatea de catering oferita copiilor si adolescentilor.
12.	<i>Daca certificarile ISO si MASINA DE IMPACHETAT sunt conditii de calificare, CUM POT FI FACTORI DE EVALUARE</i>	În conformitate cu art. 187 alin. (4) din lege, factorii de evaluare trebuie să fie legați de obiectul contractului și să permită evaluarea nivelului de performanță al ofertelor. În acest sens, acordarea unui punctaj suplimentar pentru operatorii economici care dețin sisteme certificate de management al calității și siguranței alimentare reprezintă un indicator relevant privind organizarea și controlul proceselor implicate în prestarea serviciilor. Totodată, potrivit art. 188 și art. 189 din aceeași lege, autoritatea contractantă poate face referire la standarde de management al calității și de mediu certificate de organisme independente. În documentația de atribuire, aceste certificări nu constituie condiții obligatorii de participare, ci elemente de departajare în cadrul evaluării ofertelor, operatorii economici putând participa la procedură și în lipsa acestora. În consecință, includerea certificărilor ISO în cadrul criteriilor de evaluare este în concordanță cu prevederile legale aplicabile și nu se impune modificarea documentației de atribuire.

13.	<i>Cum verificati cu ce tip de Masina de impachetat - se foloseste? Factorii de evaluare trebuie sa fie masurabili.</i>	Autoritatea contractanta considera suficienta justificarea prin documente care atesta utilizarea, conforme cu originalul, asa cum se mentioneaza si in cuprinsul documentatiei de atribuire.
14.	<i>Cum au devenit certificarile ISO - factori calitativi</i>	Sistemele ISO reglementeaza standarde internationale care stabilesc reguli, linii directoare si bune practici pentru a asigura calitatea, siguranta, eficienta si interoperabilitatea produselor, serviciilor si proceselor. A se vedea raspunsul de la punctul 12.
15.	<i>Care este relevanta CAZIERULUI FISCAL-cand Legea solicita lipsa datoriilor</i>	Cazierul fiscal este documentul oficial eliberat de ANAF care reflecta disciplina financiara a unui contribuabil, evidentiind eventualele abateri de la legislatia fiscală. In formularea raspunsului se face trimitere catre prevederile Art. 164, 165, 167 din Legea 98/2016. Se regasesc cerintele mentionate in documentatia de atribuire.
16.	<i>Certificatul Constatator de la Registrul Comertului NU ARE TERMEN DE VALABILITATE, daca nu au intervenit schimbari de la ultimul solicitat</i>	Perioada de valabilitate a unui certificat constatator emis de ONRC nu este fixa, fiind de obicei de 30 de zile de la data emiterii, dar poate varia intre 30 de zile si 3 luni, in functie de scopul solicitarii (banci, licitati, autoritati) si de cerintele institutiei care il solicita. In functie de scopul utilizarii, Certificatul constatator ONRC mentioneaza in continutul acestuia o perioada de valabilitate.

<p>17.</p>	<p><i>Exista neconcordante intre cerintele din CS si FDD. Cerinte din CS nu sunt cuprinse in Fisa de date</i></p>	<p>Precizam ca informatiile cuprinse in caietul de sarcini sunt specifice acestuia, nu toate informatiile trebuie sa fie mentionate si in Fisa de date a achizitiei. Prin natura acesteia se vor preciza doar cateva elemente principale.</p> <p>Exemplificam cateva dintre elementele caracteristice fiecarui document:</p> <p><u>Fisa de Date a Achizitiei (FDA):</u></p> <p>-Scop: Definește regulile jocului (cine poate participa, cum se depune oferta, cum se evaluează).</p> <p>-Conținut: Criterii de calificare (experiență, capacitate financiară), instrucțiuni pentru ofertanți, factori de evaluare, data limită, garanții solicitate.</p> <p>-Prioritate: În caz de neconcordanță, adesea prevalează asupra altor documente procedurale.</p> <p><u>Caiet de Sarcini (CS):</u></p> <p>-Scop: Definește obiectul achiziției (ce anume se cumpără).</p> <p>-Conținut: Specificații tehnice, standarde de calitate, schițe, breviare de calcul, cerințe de performanță, termene de livrare/execuție.</p> <p>-Conformitate: Ofertele neconforme cu specificațiile tehnice sunt declarate inacceptabile.</p> <p>În rezumat, fișa de date răspunde la întrebarea "Cum particip?", iar caietul de sarcini răspunde la întrebarea "Ce trebuie să ofer?".</p>
------------	---	--

**Consilier achiziții publice,**

**Elena Iulia Ghencea**

