



ROMÂNIA
JUDEȚUL BACĂU
COMUNA GURA VĂII
COMPARTIMENT ACHIZITII PUBLICE

Sat Gura Văii, str. Primăriei, nr. 2, Comuna Gura Văii, județul Bacău, CUI: 4278108,
tel: 0371/407500; fax: 0372/002112; e-mail: primariaguravaii@yahoo.com

Nr. 1597/09.03.2026

Se aprobă
Primar,
Jr. SILVIU TINEI

RĂSPUNS CONSOLIDAT LA SOLICITĂRILE DE CLARIFICARE

Către: Operatorii Economici interesați să participe la aferentă procedurii simplificate proprii organizate pentru atribuirea contractului de Servicii de catering conform prevederilor **PROGRAMULUI NAȚIONAL „MASĂ SĂNĂTOASĂ” - anul 2026 - 2027**

Întrebarea nr. 1

În documentația de atribuire, la pagina 6, în cadrul secțiunii „Caracteristici generale și gramaj”, se menționează că pachetul alimentar va conține produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – în gramaj de 80 g.

Totodată, în continuarea documentației (pag. 6-7), în cadrul secțiunii „Variantele de sandvișuri agreeate de beneficiarii Școlii Gimnaziale nr. 1 Gura Văii”, în structura meniurilor zilnice este indicat un gramaj al chiflei integrale de 60 g.

Având în vedere aceste prevederi, vă rugăm să clarificați care este gramajul corect al produsului de panificație ce trebuie avut în vedere la elaborarea ofertei, respectiv 80 g conform caracteristicilor generale ale pachetului alimentar sau 60 g conform gramajelor prevăzute în structura meniurilor zilnice.

Raspuns: Gramajul corect al produsului de panificatie va fi de **60 grame**. De asemenea, se vor respecta prevederile ordinului 541 / 2025, emis de Ministerul Sanatatii cu privire la Kcal.

Întrebarea nr. 2

În documentația de atribuire, la pagina 6, pentru Ziua 1 este menționat „sandviș cu piept de pui la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov) și o pară”.

Totodată, în cadrul secțiunii „Gramaje” pentru aceeași zi sunt prevăzute următoarele ingrediente: chiflă integrală – 60 g, piept de pui la grătar – 40 g, mozzarella – 20 g, roșie – 40 g și 1 pară (minim 100 g).

Având în vedere diferențele dintre descrierea sandvișului și ingredientele indicate în structura de gramaj, vă rugăm să clarificați care sunt ingredientele exacte ce trebuie incluse în sandviș pentru Ziua 1, ce trebuie avute în vedere la elaborarea ofertei tehnice.



ROMÂNIA
JUDEȚUL BACĂU
COMUNA GURA VĂII
COMPARTIMENT ACHIZITII PUBLICE

Sat Gura Văii, str. Primăriei, nr. 2, Comuna Gura Văii, județul Bacău, CUI: 4278108,
tel: 0371/407500; fax: 0372/002112; e-mail: primariaguravaii@yahoo.com

Raspuns:

Pentru Ziua 1 „sandviș cu piept de pui la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov sau alte produse similare) și o pară”. – Sandviș cu piept de pui la gratar cu legume crude (gogosar, varza, morcov) si o para ;

Gramaje : Chifla integrala – 60 gr, piept de pui la gratar (40 gr), mozzarella (20 gr), gogosar (40 gr) + 1 para (minim 100 gr)

De asemenea, se vor respecta prevederile ordinului 541 / 2025, emis de Ministerul Sanatatii cu privire la Kcal.

Întrebarea nr. 3

În documentația de atribuire, pentru Ziua 2 este menționat „sandviș cu pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (salată verde) și un măr golden”.

În cadrul secțiunii „Gramaje” sunt prevăzute următoarele ingrediente: chiflă integrală – 60 g, pulpă de pui dezosată la grătar – 60 g, cașcaval - 20 g, castravete - 40 g și 1 măr golden (minim 100 g).

Vă rugăm să clarificați care sunt ingredientele exacte ce trebuie incluse în sandviș pentru Ziua 2, respectiv dacă trebuie respectată descrierea sandvișului sau structura ingredientelor menționate la secțiunea „Gramaje”.

Raspuns:

Pentru ziua a -2- a Sandviș cu pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude (salata verde sau alte produse similare) si un mar golden;

Gramaje: Chifla integrala – 60 gr , pulpa de pui dezosata la gratar (40 gr), cascaval (20 gr), castravete (40 gr) + 1 Mar golden (minim 100 gr);

De asemenea, se vor respecta prevederile ordinului 541 / 2025, emis de Ministerul Sanatatii cu privire la Kcal.

Întrebarea nr. 4

În documentația de atribuire, pentru Ziua 3 este menționat „sandviș cu unt, șuncă de pui, cașcaval și legume – salată, castravete, ardei – și o portocală”.

În cadrul secțiunii „Gramaje” sunt prevăzute următoarele ingrediente: chiflă integrală – 60 g, unt - 10 g, șuncă de pui – 30 g, cașcaval - 20 g, roșie - 40 g și 1 portocală (minim 100 g). Având în vedere diferențele dintre descrierea sandvișului și ingredientele indicate la gramaje, vă rugăm să clarificați care sunt ingredientele exacte ce trebuie incluse în sandviș pentru Ziua 3.

Raspuns:

Pentru ziua a -3- a - Sandviș cu unt, sunca de pui, cascaval si legume – (salata, castravete, ardei sau alte produse similare) + portocala



ROMÂNIA
JUDEȚUL BACĂU
COMUNA GURA VĂII
COMPARTIMENT ACHIZITII PUBLICE

Sat Gura Văii, str. Primăriei, nr. 2, Comuna Gura Văii, județul Bacău, CUI: 4278108,
tel: 0371/407500; fax: 0372/002112; e-mail: primariaguravaii@yahoo.com

Gramaje: Chifla integrala – 60 gr, unt (10gr), sunca de pui (30 gr) , cascaval (20 gr), ardei (40 gr) + 1 Portocala (minim 100 gr);

De asemenea, se vor respecta prevederile ordinului 541 / 2025, emis de Ministerul Sanatatii cu privire la Kcal.

Întrebarea nr. 5

În documentația de atribuire, pentru Ziua 4 este menționat, „sandviș cu șnițel de pui la cuptor cu legume crude (salată verde, varză) și o banană”.

În cadrul secțiunii „Gramaje” sunt prevăzute următoarele ingrediente: chiflă integrală – 60 g, șnițel de pui – 40 g, cașcaval – 20 g, salată – 20 g, ardei – 20 g și 1 banană (minim 100 g). Vă rugăm să clarificați care sunt ingredientele exacte ce trebuie incluse în sandviș pentru Ziua 4, având în vedere diferențele dintre descrierea sandvișului și ingredientele indicate la gramaje.

Raspuns:

Pentru ziua a -4- a- Sandviș cu snitel de pui la cuptor cu legume crude (salata verde, varza sau alte produse similare) si o banana;

Gramaje: Chifla integrala – 60 gr , snitel de pui (40 gr), cascaval (20 gr), varza (40 gr) + banana (minim 100 gr);

De asemenea, se vor respecta prevederile ordinului 541 / 2025, emis de Ministerul Sanatatii cu privire la Kcal.

Întrebarea nr. 6

În documentația de atribuire, pentru Ziua 5 este menționat, „sandviș cu carne de curcan la cuptor cu legume crude (salată verde, varză) și o mandarină”.

În cadrul secțiunii „Gramaje” sunt prevăzute următoarele ingrediente: chiflă integrală – 60 g, carne de curcan la cuptor – 40 g, mozzarella – 20 g, castravete – 40 g și 1 mandarină (minim 100 g).

Având în vedere diferențele dintre descrierea sandvișului și ingredientele indicate în structura de gramaj, vă rugăm să clarificați care sunt ingredientele exacte ce trebuie incluse în sandviș pentru Ziua 5, ce trebuie avute în vedere la elaborarea ofertei tehnice.



ROMÂNIA
JUDEȚUL BACĂU
COMUNA GURA VĂII
COMPARTIMENT ACHIZITII PUBLICE

Sat Gura Văii, str. Primăriei, nr. 2, Comuna Gura Văii, județul Bacău, CUI: 4278108,
tel: 0371/407500; fax: 0372/002112; e-mail: primariaguravaii@yahoo.com

Raspuns:

Pentru ziua a -5- a- Sandviș cu carne de curcan la cuptor cu legume crude (salata verde, varza sau alte produse similare) si o mandarina (minim 100 gr);

Gramaje: Chifla integrala – 60 gr, carne de curcan la cuptor (40 gr), mozzarella (20 gr), salata (40 gr) + 1 Mandarina (minim 100 gr);

De asemenea, se vor respecta prevederile ordinului 541 / 2025, emis de Ministerul Sanatatii cu privire la Kcal.

Întrebarea nr. 7

În documentația de atribuire, la pagina 9, se menționează faptul că la nivelul ofertei trebuie prezentate buletine de analiză ale valorilor nutriționale, realizate într-un laborator acreditat RENAR, pentru variantele propuse de autoritatea contractantă, sub sancțiunea respingerii ofertei.

Având în vedere că structura meniurilor și rețetele produselor (sandvișurilor) sunt stabilite prin documentația de atribuire elaborată de autoritatea contractantă, iar realizarea analizelor nutriționale într-un laborator acreditat RENAR necesită, în practică, un interval de aproximativ 10-14 zile lucrătoare pentru emiterea buletinelor de analiză, vă rugăm să clarificați:

1. dacă buletinele de analiză ale valorilor nutriționale trebuie prezentate obligatoriu la momentul depunerii ofertei sau pot fi prezentate ulterior, la solicitarea autorității contractante ori la momentul semnării contractului;
2. dacă este permisă prezentarea buletinelor de analiză pentru produse similare sau pentru materiile prime utilizate, având în vedere că rețetele produselor sunt stabilite prin documentația de atribuire;
3. modul în care ofertanții pot realiza aceste analize înainte de depunerea ofertei, în condițiile în care variantele de meniu sunt stabilite prin documentația autorității contractante.

Raspuns: Buletinele de analiza privind valorile nutritionale vor fi prezentate pentru tipurile de sandvsi solicitate prin documentatia de atribuire.

In situatia in care, la momentul depunerii ofertei, buletinele de analiza nu sunt inca emise de laboratorul acreditat RENAR, autoritatea contractanta va accepta ofertele insotite de dovada depunerii probelor/solicitarii analizelor la laborator.



ROMÂNIA
JUDEȚUL BACĂU
COMUNA GURA VĂII
COMPARTIMENT ACHIZITII PUBLICE

Sat Gura Văii, str. Primăriei, nr. 2, Comuna Gura Văii, județul Bacău, CUI: 4278108,
tel: 0371/407500; fax: 0372/002112; e-mail: primariaguravaii@yahoo.com

Buletinele de analiza vor fi prezentate ulterior, dupa emiterea acestora de catre laboratorul acreditat, cu mentiunea ca neprezentarea lor duce la excluderea din procedura.

Întrebarea nr. 8

În documentația de atribuire, la pagina 9, se menționează faptul că nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar este de 40%, iar ofertele care propun mai puțin de 40% sau nu justifică detaliat procentul materiei prime la nivelul ofertei vor fi declarate neconforme și respinse.

Având în vedere cele menționate, vă rugăm să clarificați care sunt documentele justificative ce trebuie prezentate de ofertanți pentru demonstrarea ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar (de exemplu: fișe de calcul/rețetar, situații de calcul ale costurilor ingredientelor, oferte de preț de la furnizori, facturi sau alte documente relevante), astfel încât oferta tehnică și financiară să poată fi întocmită în mod corespunzător.

Raspuns:

Pentru demonstrarea indeplinirii cerinței privind ponderea minimă de 40% a materiei prime din preț total/pachet alimentar, ofertanții vor prezenta în cadrul ofertei depuse:

- fișe de calcul/rețetar pentru produsele oferite (sandvișuri), din care să rezulte cantitățile ingredientelor utilizate;
- situația de calcul a costului materiilor prime aferente fiecărui produs.
- centralizator din care să rezulte ponderea valorii materiilor prime în preț total ofertat/pachet alimentar.
- Documente de achiziție (facturi, borderouri achiziții etc.) din activitatea de exploatare trecută sau din alte contracte similare.

ATENTIE!!! Nu vor fi considerate veridice facturile de achiziții pentru cantități infime obținute special pentru ofertare. **Tinand cont ca foarte multi operatori economici procura alimentele cele mai scumpe pentru a denatura factorul de evaluare.**

Întrebarea nr. 9

În documentația de atribuire se menționează obligația ofertantului de a prezenta organigrama echipei de proiect, cu rolurile minime: coordonator contract, responsabil siguranță alimentară, bucătar/șef producție și personal livrare/servire (dacă este cazul), pentru unele poziții fiind menționată cerința de autorizație sau cursuri de igienă.



ROMÂNIA
JUDEȚUL BACĂU
COMUNA GURA VĂII
COMPARTIMENT ACHIZITII PUBLICE

Sat Gura Văii, str. Primăriei, nr. 2, Comuna Gura Văii, județul Bacău, CUI: 4278108,
tel: 0371/407500; fax: 0372/002112; e-mail: primariaguravaii@yahoo.com

Având în vedere cele menționate, vă rugăm să clarificați dacă pentru aceste poziții sunt necesare calificări profesionale specific sau dacă este suficientă prezentarea cursurilor/autorizațiilor de igienă conform legislației în vigoare.

Raspuns: Tot personalul implicat trebuie sa detina cursuri de igiena efectuate

Întrebarea nr. 10

În documentația de atribuire se menționează că ofertele se transmit exclusiv în format electronic, prin e-mail, la adresa indicată în anunțul de participare.

Având în vedere faptul că documentația aferentă ofertei (documente de calificare, propunere tehnică și propunere financiară), precum și anexele aferente acestora pot avea un volum semnificativ de documente și fișiere, vă rugăm să clarificați modalitatea de transmitere a ofertei în situația în care dimensiunea totală a fișierelor depășește limita maximă admisă pentru atașamentele unui e-mail.

Totodată, vă rugăm să precizați dacă este permisă transmiterea ofertei în mai multe e-mailuri succesive (de exemplu: documente de calificare, propunere tehnică și propunere financiară), cu condiția ca toate mesajele să fie transmise până la termenul limită de depunere a ofertelor.

Raspuns: Este permisă transmiterea ofertei în mai multe email-uri. În cazul în care oferta nu poate fi atașată în email din cauza dimensiunii documentului, aceasta poate fi transmisă prin link (de exemplu: wetransfer) cu condiția ca aceasta să fie transmisă înainte de termenul limită de depunere a ofertelor.

Întrebarea nr. 11

În documentația de atribuire sunt incluse formularele ce trebuie completate de ofertanți, acestea fiind publicate în format PDF.

Pentru facilitarea completării corecte a documentației de ofertă, vă rugăm să analizați posibilitatea publicării formularelor și în format editabil (de exemplu, format Word), astfel încât operatorii economici să poată completa documentele în mod corespunzător.

Raspuns: se ataseaza pe site-ul primariei în format editabil

Intocmit,
Consilier achizitii publice,
Gina - Mihaela Tataru