

AMAZAV SRL
STRADA GENERAL MAGEREANU, Nr 1
SAT POIANA MARE, COMUNA POIANA MARE
JUDETUL DOLJ
NR.O.N.R.C.:J2018001126162
CUI : 39357131
E-mail:sc.amazav.srl@gmail.com

COMUNA SALCIA	
JUDETUL MEHEDINTI	
INTRARE Nr	1340
IESIRE	
Data	26.03.2026

Nr.209/24.03.2026

CATRE UAT Comuna Salcia,

Solicitare de clarificari

Referitor la Anuntul de participare nr 1264 din data de 23.03.2026 pentru atribuirea contractului de achizitie publica de servicii de catering pentru școli Programul National „Masa Sanatoasa” - anul 2026

SC AMAZAV SRL , C.U.I.:39357131, prin reprezentant legal, Zavracu Mihaela-Ionela, solicitam clarificari cu privire la documentatia de atribuire in ceea ce priveste:

Caietul de sarcini revizuit conform Decizie CNSC 567/C8/419/27.02.2026

1. Referitor la subcapitolul 1.5 Durata contractului: ”... Durata contractului poate fi prelungita pentru o perioada succesiva de maxim 3 ani, prin acte aditionale, sub rezerva mentinerii PNMS”

Solicitare de clarificari 1 : Avand in vedere prevederile Legii 98/2016 privind achizitiile publice, respectiv art. 221, art.222, prevederile HG 395/2016,art. 165 si prevederile Instructiunii ANAP 1/2021, pentru a nu ne gasi in situatia incheierii unor clauze contractuale fara temei legal , va solicitam sa precizati temeiul legal avut in vedere la stabilirea clauzei contractuale de prelungire pentru o perioada succesiva de maxim 3 ani.

2. Referitor la subcapitolul 3.2.2. ”... Toate ofertele ale caror valori sunt aparent neobismuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate. Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente...”

Solicitare de clarificari 2: Prin sintagma ”**prin raportare la preturile pietei**”, autoritatea contractanta a avut in vedere valoarea estimata de 16,5 lei/ meniu sau prețurile practicate pe piață pentru meniuri similare furnizate de societăți de catering? Justificarea pretului neobisnuit de scazut este necesar a se regasi in cadrul propunerii financiare sau se intentioneaza aplicarea prevederilor art.210 din Legea 98/2016?

3. Referitor la capitolul IV – CRITERIUL DE ATRIBUIRE -varianta revizuita,
Criteriul 2. Continuitatea si organizarea operationala – 20% Acest factor de evalueaza modul in care ofertantul asigura continuitatea prestarii serviciilor, calitatea fluxului tehnologic si capacitatea de a preveni intreruperile in furnizarea mesei calde ...

Solicitare de clarificari 3: Cu aprecierea noastra ca factorul de evaluare ”Continuitatea si organizarea operationala”nu respecta prevederile art.187 , art.188 si art.189 din Legea 98/2016 si tinand cont ca autoritatea contractanta nu a solicitat ofertantilor certificarea ISO 9001, care vizeaza aspectele cuprinse in acest factor de evaluare, solicitam sa ne informati daca prezentarea Manualului de management al calitatii , elaborat in urma auditarii de catre organismul de certificare, este echivalent planului complet detaliat si aplicabil. In caz contrar, solicitam sa ne informati cu privire la prevederea legala ce reglementeaza intocmirea unui ”plan complet , detaliat si aplicabil”, pentru a nu exista o libertate de apreciere nelimitata. De asemenea solicitam sa ne informati ce se intelege prin ” un plan partial, cu elemente incomplete : 10 pct.” si daca un astfel de plan este considerat operational de catre autoritatea contractanta.

Criteriul 3. Frecventa procedurilor de igienizare a echipamentelor(40%)

Solicitare de clarificari 4: Cum se transpune in punctaj cerinta autoritatii contractante "oferantii pot obtine punctaj suplimentar daca demonstreaza ca dispun de personal permanent implicat direct in procesul de productie peste minimul solicitat la calificare"?

Solicitare de clarificari 5: Cum trebuie interpretat punctajul aferent factorului de evaluare 3 din perspectiva prevederilor normelor DSP respectiv OMS 119/2014 ,OMS 976/1998, HG 924/2005, care impun pentru echipamente ca toate articolele,ustensilele,dotarile,garniturile,componentele si echipamentele cu care alimentele vin in contact ,sa fie igienizate eficient,iar atunci cand este necesar ,dezinfectate. Igienizarea si dezinfectia trebuie sa aiba loc cu o frecventa suficienta pentru a se evita orice risc de contaminare.

De asemenea in unitatile de alimentatie publica ,igienizarea suprafetelor si echipamentelor ,se realizeaza la inceputul activitatii,la sfarsitul productiei si ori de cate ori este nevoie.

Punctaj:

Igienizare completă după fiecare ciclu de producție + responsabilități nominalizate → 40 puncte

Igienizare zilnică → 30 puncte

Igienizare la două zile → 20 puncte

Igienizare săptămânală → 0 puncte

Solicitam clarificarile de mai sus in scopul intocmirii unei propuneri tehnice adecvata necesitatilor autoritatii contractante dar si in temeiul aplicarii prevederilor art. 172 alin. 5 din Legea achizitiilor publice nr.98/2016 si ale art 31 si art. 32 din HG395/2016 (normele de aplicare).

Va multumesc !

SC AMAZAV SRL
Administrator,
ZAVRACU MIHAELA - IONELA

