

U.A.T. Oras Cazanesti

Judetul Ialomița

NR. 2454 din 18.05.2026

RĂSPUNS LA SOLICITAREA DE CLARIFICĂRI privind Documentația de atribuire a contractului de Servicii de catering în cadrul Programului Național „Masa sănătoasă”, ADV 1519313

Un operator economic a solicitat urmatoarele solicitări de clarificări:

ÎNTREBAREA nr.1. DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE

Costurile care alcatuiesc un PRET DE VANZARE, pe langa cele din documentatia de atribuire.:

- **Materia prima**
- **Prepararea**
- **Distributie**, mai sunt, cel putin:
 - materiale (caserole/ambalaje, tacamuri etc., in acest caz)
 - profit
 - cheltuieli indirecte/ cost utilitati.

Este evident ca ponderea celor trei costuri nominalizate, STRICT, in formarea pretului oferat, insumate, nu este de 100%.

Practica a dovedit ca multi ofertanti ignora aceste costuri (caserole/ambalaje, profit, cheltuieli indirecte/ cost utilitati etc.) si includ ponderea procentuala a acestora in MATERIA PRIMA, ca sa creasca artificial ponderea acesteia.

In vederea evaluarii uniforme a ofertelor si a tratamentului egal, va solicitam sa clarificati in ce categorie vor fi incluse aceste costuri nenominalizate, de genul:

Materie prima-numai componentele care constituie hrana, efectiv: paine, carne, garnitura, fruct etc.

Preparare-manopera/cheltuieli cu salariile, utilitati, cheltuieli indirecte, profit etc.

Distributie-carburant, cheltuieli salariu sofer etc.,

Sau, o defalcare totala a costurilor, gen DEVIZ.

RĂSPUNS ÎNTREBAREA nr.1.:

În documentația de atribuire, s-a precizat că ofertanții au obligația de a aloca cel puțin 40% din suma disponibilă/beneficiar pentru achiziția materiei prime, respectiv alimentele de bază, ingredientele principale sau materialele brute utilizate în procesul de gătit și achiziția fructelor.

Facem precizarea că:

În categoria **costurilor cu materia prima**, se includ doar costurile componentelor care constituie hrana, efectiv:

- alimentele de baza- carne, pâine, etc.;
- ingrediente principale sau materiale brute utilizate în procesul de gătit - legume, unt, ulei, condimente, si alte ingrediente necesare în procesul de gătit;
- fructe.

În categoria **costurilor cu prepararea hranei**, se includ costurile cu manopera/cheltuieli cu salariile, cheltuieli cu medicina muncii, cheltuielile cu utilitatile, cheltuieli indirecte si profit, etc.

În categoria **costurilor cu distribuția (transportul)** mesei calde, se includ cheltuielile cu carburantul, cu închirierea sau leasing-ul mijlocului de transport (dacă este cazul), revizii, ITP, RCA ,etc., cheltuieli salariale pentru conducătorul mijlocului de transport, precum și cheltuielile cu asigurarea ambalajelor și tacâmurilor de unică folosință și a șervețelilor, așa cum a fost specificat în documentația de atribuire.

Nu se solicită defalcarea costurilor sub formă de deviz.

ÎNTREBAREA nr.2:

Se solicita **Certificat medical**, eliberat de Cabinete medicale specializate in medicina muncii **cat si Fisa de aptitudini**-care se elibereaza tot de acelasi tip de cabinet medical, in urma unor analize medicale si salariatul este declarat Apt pentru domeniul alimentar.(Fisa de aptitudini inlocuieste fostul Carnet de sanatate).

Consideram ca Fisa de aptitudini este un document complex –indica si domeniul de munca si este suficient.

RĂSPUNS ÎNTREBAREA nr.2:

Pentru îndeplinirea cerinței, ofertantii vor prezenta ori **Certificat medical eliberat de unități medicale specializate în medicina muncii**, ori **Fișa de aptitudini** eliberată conform H.G.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare, cu condiția ca oricare dintre aceste două documente prezentate să aibă mențiunea „**apt pentru domeniul alimentar**”.

Conducător autoritate contractantă,



Întocmit

Compartiment Achizitii publice