

CĂTRE,

CONSILIUL NAȚIONAL DE SOLUȚIONARE A CONTESTAȚIILOR
București, Str. Stavropoleos nr. 6

SPRE ȘTIINȚĂ

AMAZAV SRL

Sediul: localitatea Poiana Mare, str. General Magereanu nr. 1, județul Dolj

CUI: 39357131, Nr. ONRC: J16/1126/2018

Reprezentată legal prin Zavracu Mihaela-Ionela, administrator Adresă de comunicare: localitatea Poiana Mare, str. General Magereanu nr. 1, județul Dolj

RASPUNS LA CONTESTAȚIE

Cu privire la contestatia SC AMAZAV SRL împotriva documentației de atribuire publicată la data de 23.03.2026 pentru procedura de achiziție publică de servicii de catering pentru școli, în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă”, organizată de U.A.T. Comuna Salcia.

Prin publicarea pe pagina proprie de internet a Anunțului de participare nr. 435/04.02.2026 și a Documentației de atribuire, **Autoritatea Contractanta Comuna Salcia** a inițiat procedura proprie pentru atribuirea contractului ” Contract de servicii - Servicii de catering pentru școli, cod CPV : 55524000-9, constând în furnizarea de pachete/masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ din Comuna Salcia, în cadrul Programului Național ”Masă Sănătoasă”, pentru perioada de desfășurare a cursurilor școlare din anul 2026, criteriul de atribuire fiind, ”cel mai bun raport calitate-preț”, valoarea estimată de 386.100 lei (424.710 lei cu TVA inclus).

Fata de documentația de atribuire a fost formulată contestația nr 8635/10.02.2026 soluționată de către Consiliu prin Decizia nr.567/C8/419/27 .02.2026.

În data de 23.03.2026 Autoritatea Contractanta Comuna Salcia a publicat pe pagina proprie de internet Anunțului de participare nr. 1264 și Caietul de sarcini revizuit conform Decizie CNSC 567/C8/419/27.02.2026, cu termen limită de depunere a ofertelor : 27.03.2026.

Reclamanta contestă că prin documentația de atribuire, autoritatea contractantă a stabilit factori de evaluare referitori la capacitatea tehnică și profesională formulați vag, lăsând loc arbitrariului în evaluare, factori care, prin conținutul lor nu se încadrează în cadrul legal aplicabil în domeniul igienei și siguranței alimentare, nu au legătură cu obiectul contractului în sensul vizat de legislația achizițiilor publice și a prevăzut clauze contractuale nelegale.

CRITICILE ENUNȚATE DE SC AMAZAV SRL :

Referitor la documentația de atribuire formulăm criticile de mai jos referitoare la :

1. Factor de evaluare 2. Continuitatea și organizarea operațională — 20%

” Acest factor evaluează modul în care ofertantul asigură continuitatea prestării serviciilor, calitatea fluxului tehnologic și capacitatea de a preveni întreruperile în furnizarea mesei calde.

Plan de continuitate operațională — 20 puncte

Se punctează existența unui plan documentat care descrie:

- proceduri documentate pentru gestionarea avariilor echipamentelor critice,*
- proceduri documentate pentru gestionarea întreruperilor utilităților esențiale;*
- _măsuri clare de asigurare a continuității preparării și livrării porțiilor pentru fiecare tip de incident;*
- . timpii de reacție și responsabilitățile nominalizate pentru fiecare tip de incident.*

Punctaj:

- Plan complet, detaliat și aplicabil: 20 pct*
- Plan parțial, cu elemente incomplete: 10 pct*
- Lipsă plan: 0 pct ”*

Apreciem ca acest factor de evaluare nu este bine definit, generează o libertate de apreciere nelimitata, nu este relevant pentru obiectul contractului si nu poate face obiectul unei evaluări deoarece nu exista legislație care reglementează un astfel de plan si care sa justifice intocmirea si deținerea unui astfel de plan.

Autoritatea contractanta a constituit factorul de evaluare prin selectarea unor proceduri din HACCP (sistem care identifică, evaluează și controlează pericolele semnificative pentru siguranța alimentelor) si din planurile specifice certificării certificării ISO 22000, standardul internațional pentru sistemul de management al siguranței alimentare si ISO 9001, standardul internațional pentru Sistemul de Management al Calității .

De retinut ca autoritatea a solicitat, in cadrul secțiunii de eligibilitate si calificare, dovada certificării ISO 22000 (acesta integrează principiile HACCP -Analiza Riscurilor și Punctele Critice de Control) dar nu a considerat necesar sa includă certificarea ISO 9001 sau sa solicite efectiv planul HACCP - document scris care atestă utilizarea sistemului HACCP si care conține elementele enumerate de autoritate in cadrul factorului de evaluare.

Autoritatea contractantă a solicitat ofertanților prezentarea unui plan scos din context și l-a impus ca factor de evaluare deși planul in cauza se raportează doar la scenariii ipotetice de avarie, iar pentru a fi relevant, ar fi necesar sa se raporteze la condiții normale de operare.

Pentru a respecta principiul proporționalității, un factor de evaluare trebuie să fie corelat cu obiectul contractului si cu modul de îndeplinire a contractului în condiții obișnuite de funcționare, nu cu situații excepționale sau speculative. în forma actuală, cerința este de natură să genereze arbitrariul in evaluare si sa distorsioneze competiția.

De asemenea apreciem ca un” *Plan parțial, cu elemente incomplete*” este un plan neoperational, neaplicabil si nu poate primi punctaj, dar autoritatea contractanta a considerat ca poate fi punctat cu 10 pct in cadrul factorului de evaluare.

O alta critica ar fi ca membrii comisiei de evaluare nu au competenta necesara sa evalueze daca un plan din domeniul siguranței alimentare este *complet, detaliat și aplicabil* sau *parțial, cu elemente incomplete*, aceasta evaluare fiind de competenta specialiștilor Autorității Naționale Sanitara Veterinara si pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA).

Temeiul legal pe care ne susținem criticile : art.187 , art.188 si art.189 din Legea 98/2016.

2. Factor de evaluare 3. Frecvența procedurilor de igienizare a echipamentelor(40%).

"Pentru a asigura o calitate a serviciilor de preparare și livrare a mesei calde, ofertanții pot obține punctaj suplimentar dacă demonstrează că dispun de personal permanent implicat direct în procesul de producție și distribuție, peste minimul solicitat la calificare.

Punctaj:

- Igienizare completă după fiecare ciclu de producție+responsabilități nominalizate — 40 Puncte*
- Igienizare zilnică -30 puncte*
- Igienizare la 2 zile- 20 puncte*
- Igienizare săptămânală -0 puncte*

Documente:

- plan de igienizare,*
- fișe de monitorizare.*

Punctaj maxim: 40 puncte

Apreciem ca factorul de evaluare 3, *"Frecvența procedurilor de igienizare a echipamentelor (40%) "*, prin conținutul și formularea lui, reflecta o interpretare eronată a legislației în materie de norme de igiena și siguranța alimentară reglementate prin OMS 976/1998, HG924/2005, OMS 119/2014 (actualizate).

Normele de igiena și siguranța alimentară, în ansamblul lor, impun igienizarea spațiilor la începutul activității, la sfârșitul activității și ori de câte ori este nevoie, iar pentru echipamente, HG924/2005, cap V, alin (1) prevede : *"Toate articolele, ustensilele, dotările, garniturile, componentele și echipamentele cu care alimentele vin în contact trebuie: a) să fie igienizate eficient, iar atunci când este necesar, dezinfectate. Igienizarea și dezinfectia trebuie să aibă loc cu o frecvență suficientă pentru a se evita orice risc de contaminare"* deci, de la sine înțeles că igienizarea se realizează după fiecare ciclu de producție, altfel resturile rămase din ciclul de producție ar constitui o sursă directă sau indirectă de contaminare.

Acest factor de evaluare nu este legal deoarece cerințele sunt în neconcordanță cu legislația incidentă, unele dintre cerințe sunt chiar inferioare obligațiilor impuse de lege.

De asemenea apreciem ca acest factor de evaluare este impropriu deoarece îndeplinirea obligațiilor referitoare la igienizare sunt verificate de către ANSVSA și DSP și nu intră în categoria obligațiilor care pot fi ierarhizate.

O igienizare suplimentară dar nenecesară nu aduce un plus în raport cu igienizarea eficientă impusă de lege, ci poate fi considerată o risipă sau un cost inutil.

A se reține că acest factor de evaluare conține erori deoarece acel punctaj suplimentar obținut *pentru personal permanent implicat direct în procesul de producție și distribuție, peste minimul solicitat la calificare*, nu are corespondent în punctajul factorului de evaluare. Temeiul legal pe care ne susținem criticile : OMS 976/1998, HG924/2005, OMS 119/2014 (actualizate).

Pe lângă caracterul nelegal al unora dintre cerințele factorilor de evaluare a capacității tehnice și profesionale considerăm că nu este respectat nici principiul proporționalității având în vedere că un punctaj de 40 de puncte, cu subpunctaj de 40 puncte, 30 puncte, 20 puncte, 0 puncte oferă un avantaj celui care obține 40 de puncte, avantaj care poate fi greu recuperat din ceilalți 2 factori de evaluare, cu atât mai mult cu cât în cazul factorului de evaluare preț cu pondere tot de 40%, există o formulă care nu poate genera diferențe de 10 puncte între ofertanți. Deci avem motive să afirmăm că autoritatea a gândit documentația de atribuire astfel încât să încheie contractul cu ofertantul care obține punctaj maxim pe un factor de evaluare vag definit și parțial

neconform cu legislația specifică.

3. Durata contractului ”... Durata contractului poate fi prelungită pentru o perioadă succesivă de maxim 3 ani, prin acte adiționale, sub rezerva menținerii PNMS”

Apreciem că această clauză contractuală este nelegală, întrucât legislația nu prevede o astfel de posibilitate de modificare a contractului de achiziție publică.

Temeiul legal art. 221, art.222 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, art. 165 din HG 395/2016, Instrucțiunea ANAP nr. 1/2021.

Facem precizarea că am solicitat clarificări în legătură cu criticile incluse în contestație, dar autoritatea contractantă nu a răspuns la solicitarea de clarificări până la data depunerii contestației - ziua precedentă termenului de depunere a ofertelor.

AUTORITATEA A RĂSPUNS ÎN TERMEN ÎN 26.03.2026 DUPA CUM URMEAZA :

RĂSPUNS :

Asa cum am precizat în răspunsul la solicitarea de clarificări a operatorului SC AMAZAV SRL postată pe site-ul primăriei Salcia în data de 26.03.2026 și atasată mai jos având nr 1350/26.03.2026 va atasăm mai jos răspunsul nostru la toate solicitările reclamantei :



The screenshot shows the website 'salciamh.ro/anunturi/'. The page has a navigation bar with 'ACASA', 'ANUNȚURI', 'DIRECȚII ȘI SERVICII', and 'BUGET'. Below the navigation bar, there is a large red banner with the word 'Anunțuri' in white. Underneath the banner, there is a list of announcements:

- [contestatie nr 21126.03.2026](#)
- [Raspuns la solicitarea de clarificari](#)
- [Solicitare de clarificari](#)
- [Anunt de participare Caiet de sarcini revizuit conform Deciziei CNSC 567/3. FORMULARE](#)
- [Decizia nr 567-C8 - 419 din 27.02.2026 - CNSC](#)
- [Încheierea nr 641 - C8 - 419 din 19.02.2026 - CNSC](#)

RĂSPUNS LA SOLICITAREA DE CLARIFICĂRI A UNUI OPERATOR ECONOMIC

Referitor la Anunțul de participare nr 1264 din data de 23.03.2026 pentru atribuirea contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli Programul Național „Masa Sanatoasă” - anul 2026

SC SRL, C.U.I.: prin reprezentant legal, , solicităm clarificări cu privire la documentația de atribuire în ceea ce privește:

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 prelungită pentru o

perioada succesiva de maxim 3 ani, prin acte adiționale, sub rezerva menținerii PNMS”

Solicitare de clarificări 1 : Având in vedere prevederile Legii 98/2016 privind achizițiile publice, respectiv art. 221, art.222, prevederile HG 395/2016,art. 165 si prevederile Instrucțiunii ANAP 1/2021, pentru a nu ne găsi in situația incheierii unor clauze contractuale fara temei legal, va solicitam sa precizați temeiul legal avut in vedere la stabilirea clauzei contractuale de prelungire pentru o perioada succesiva de maxim 3 ani.

RASPUNS 1 : Contractul ce va fi incheiat in baza acestei proceduri este valabil pana la stabilirea bugetului pe anul 2027. Daca acesta nu este aprobat pana la 31.12.2026 el se va prelungi prin act aditional si va fi valabil pana la aprobarea unui nou buget pentru anul 2027 . Pentru anii bugetari 2027 si 2028 se vor organiza proceduri noi . Se modifica corespunzator clauzele contractuale.

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

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

RASPUNS 2 : Clauza este intordusa in ideea ca pretul neobisnuit de scazut sa nu fie sub 80 % din pretul de 16,5 lei cu TVA / meniu in caz contrar urmand a se aplica prevederile art.210 din Legea 98/2016 si se vor solicita clarificari si justificari suplimentare.

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

Solicitare de clarificări 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 ținând cont ca autoritatea contractanta nu a solicitat ofertantilor certificarea ISO 9001, care vizeaza aspectele cuprinse in acest factor de evaluare, solicitam sa ne informați daca prezentarea Manualului de management al calitatii, elaborat in urma auditarii de către organismul de certificare, este echivalent planului complet detaliat si aplicabil. In caz contrar, solicitam sa ne informați cu privire la prevederea legala ce reglementează întocmirea unui ”plan complet, detaliat si aplicabil”, pentru a nu exista o libertate de apreciere nelimitata. De asemenea solicitam sa ne informați ce se intelege prin ” un plan parțial, cu elemente incomplete : 10 pct.” si daca un astfel de plan este considerat operațional de către autoritatea contractanta.

Raspuns :

Un manual de management al calitatii, elaborat in urma auditarii de către organismul de certificare, este echivalent planului complet detaliat si aplicabil. Nu se solicita ISO 9001 .

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

Solicitare de clarificări 4: Cum se transpune in punctaj cerința autoritarii contractante ”ofertantii pot obtine punctaj suplimentar daca demonstrează ca dispun de personal permanent implicat direct in procesul de producție peste minimul solicitat la calificare”?

Raspuns

Punctajul final este :

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

Igienizare zilnică → 30 puncte

Igienizare la doua zile → 20 puncte

Igienizare săptămânală → 0 puncte

RASPUNS : Nu se pot obtine puncte suplimentare daca ofertantul demonstrează ca dispune de personal permanent implicat direct in procesul de productie peste minimul solicitat la calificare. Se elimina acest element din caietul de sarcini si anunt.

Solicitare de clarificări 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,dotările,garniturile,componentele si echipamentele cu care alimentele vin in contact ,sa fie igienizate eficient,iar atunci când 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 unitățile de alimentație publica ,igienizarea suprafețelor si echipamentelor ,se realizează la inceputul activitatii, la sfârșitul producției si ori de cate ori este nevoie.

Punctaj:

Igienizare completă după fiecare ciclu de productie + responsabilități nominalizate — 40 puncte

Igienizare zilnică — 30 puncte

Igienizare la doua zile - 20 puncte

Igienizare săptămânală - 0 puncte

Solicitam clarificările de mai sus in scopul întocmirii unei propuneri tehnice adecvata necesităților autorității contractante dar si in temeiul aplicării prevederilor art. 172 alin. 5 din Legea achizițiilor publice nr.98/2016 si ale art 31 si art. 32 in HG395/2016 (normele de aplicare).

RASPUNS : Obținerea unui punctaj maximal la acest capitol prin prezentarea unui plan de monitorizare si a fiselor de monitorizare este perfect realizabil. Nu trebuie alte detalii prezentate.

Față de cele expuse, solicităm : respingerea prezentei contestatii ca fiind ramasa fara obiect , iar pe fond sa constatati ca cele solicitata de reclamanta au fost clarificate prin raspunsul autoritatii contractante .

In dovedirea celor susținute, anexam :

Documentația de atribuire publicată de autoritatea contractantă, astfel cum a fost pusă la dispoziția operatorilor economici pe pagina oficiala de internet a autoritatii.

Raspunsul la Solicitarea de clarificări nr. 1350 transmisa in data de 26.03.2026 prin e-mail si pe site ul primariei .

Primar,
GELU PANTELIMON

