

În conformitate cu prevederile art. 12 alin. (1) și ale art. 27 alin. (1) din Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor, Consiliul adoptă următoarea:

DECIZIE

Nr. ...

Data: 13.02.2024

Prin contestația înregistrată la Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor sub nr. 2227/15.01.2024, formulată de către societatea ..., cu sediul social ..., înmatriculată la Oficiul Registrului Comerțului sub nr. ..., CUI ..., reprezentată legal prin administrator ..., cu domiciliul de corespondență ales la avocat ... – cabinet de avocat, cu sediul în ..., împotriva prevederilor documentației de atribuire, elaborată de către ..., cu sediul în ..., în calitate de autoritate contractantă, în cadrul procedurii de atribuire desfășurată prin licitație deschisă, online, fără etapă finală de licitație electronică, a acordului-cadru având ca obiect „SERVICII DE CATERING”, cod CPV 55520000-1 Servicii de catering (Rev. 2), anunț de participare nr. .../..., s-au solicitat, în principal, următoarele: „a) suspendarea procedurii de atribuire până la soluționarea contestației; b) adoptarea măsurilor de remediere a documentației de atribuire; c) publicarea unui anunț de tip erată care să cuprindă modificările aduse informațiilor publicate inițial; d) anularea procedurii de atribuire în măsura în care nu mai pot fi dispuse măsuri de remediere; și, în subsidiar, a) acces pentru studiul dosarului achiziției; b) posibilitatea de a depune concluzii scrise; c) decalarea termenului de depunere a ofertelor, în situația remedierii documentației de atribuire; d) acordarea cheltuielilor de judecată”.

Prin încheierea nr. ..., Consiliul a admis, cererea de suspendare a procedurii de atribuire, formulată de către societatea ..., în contradictoriu cu

În luarea deciziei asupra
cauzei de față,

Consiliul National de Soluționare a Contestațiilor
reține următoarele:

Prin contestația înregistrată la C.N.S.C cu nr. 2227/15.01.2024, ... învederează următoarele:

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 3 penultim aliniat - respectiv :

Pe parcursul derulării contractului, beneficiarul are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, etc.

precum și prevederile caietului de sarcini - pagina 6 alin. 2 și 3 - respectiv :

- Pe parcursul derulării contractului, autoritatea contractantă are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, etc.

- Persoanele care vor efectua verificările precum și obiectivele acestor verificări se vor stabili de către autoritatea contractantă și vor fi comunicate prestatorului. În cazul în care sunt constatate nereguli, rezultatele evaluărilor se vor consemna într-un raport, care se va prezenta managerului spitalului și reprezentantului prestatorului, pentru luarea măsurilor care se impun în cazul nerespectării cerințelor impuse prin caietul de sarcini și prin contractul de prestări servicii de catering,

societatea ... susține că aceste specificații din caietul de sarcini sunt prevăzute cu titlu general, fără nici un element de clarificare cu privire la personalul și pregătirea de specialitate necesară, din cadrul unității beneficiare, care are dreptul să se prezinte la sediul prestatorului și să verifice cele mai sus precizate și fără nici un element de procedură cu privire la modalitatea concretă de exercitare a acestui drept, fiind evident că aceasta specificație încalcă prevederile art. 20 alin. (2) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016 ca parte integrantă din Hotărâre nr. 395/2016.

De asemenea, contestatoarea menționează că accesul într-o locație unde se desfășoară activități de producție produse alimentare, precum și controlul activității în unitățile din industria agroalimentară și a restaurantelor - pe partea de modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor - este expres precizat prin legislația specifică - Art. 3 alin. (1) punctul 39 din Hotărârea nr. 1415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, instituția ANSVSA, ANPC-ul și DSVSA-ul având atribuții legale de control - conform normelor legale specifice - cu privire la cele precizate de autoritatea contractantă în mod ilegal, fiind evident că autoritatea contractantă nu își poate aroga atribuții care, prin lege, sunt stabilite altor instituții legale. Astfel, aspectele sanitar-veterinare intră în atribuțiile Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța

Alimentelor și a A.N.P.C ca și autorități care se pot pronunța legal pe nerespectarea condițiilor legale, iar aspectele sanitare intră în atribuțiile Direcției de Sănătate Publică și A.N.P.C, fiind evident că acest pretins drept impus de autoritatea contractantă prin caietul de sarcini nu își are nici justificarea și nici rațiunea legală.

În acest sens, având în vedere cele expuse, ... solicită modificarea prevederilor mai sus precizate, în sensul comunicării în concret a exercitării acestui drept de către autoritatea contractantă sau eliminării acestei specificații, în condițiile în care acest drept este specificat cu titlu general, fără elemente complete și explicite de exercitare, ajungându-se la situația invocată pur teoretic ca un agent de pază, un liftier, un electrician sau un șofer ori un orice alt angajat fără specializare necesară, dar cu delegație, angajat al beneficiarului, să vină la locația unde contestatoarea își desfășoară activitatea și să-și exercite dreptul de control expunându-și un punct de vedere complet neavizat cu privire la preținse încălcări ale normelor de igienă sau cu privire la modul de preparare a hranei, fiind evident că o astfel de specificație este nelegală, în forma prevăzută în caietul de sarcini.

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 5 - respectiv :

Echipamente minime necesare cu care prestatorul va furniza serviciile

- marmite - minim 3 buc;
- tigăi basculante - minim 2 buc;
- aragaz cu 6 arzătoare - minim 2 buc;
- cuptor HI DENSITY CONTROL - minim 2 buc;
- robot cartofi - minim 1 buc;;
- hotă evacuare - minim 1 buc

Echipamentele de rezervă sau cele care vor fi achiziționate pe parcursul derulării contractului vor respecta legislația română în vigoare și standardele europene.

Ofertatul va specifica expres echipamentele tehnice de care dispune și va face dovada disponibilității acestora.

Prestatorul va utiliza pentru prestarea serviciilor echipamente cu următoarele specificații: - certificate ISO 9001 și 14001 de la producător.

Echipamentele vor fi dotate cu dispozitive electronice de urmărire a timpului preparare a hranei, a dezinfecției și vor avea control electronic;

precum și prevederile caietului de sarcini - pagina 12 alin. 2 și 3 - respectiv:

Prestatorul va utiliza pentru prestarea serviciilor, echipamente certificate ISO 9001 și ISO 14001 de la producător.

Pentru dovedirea caracteristicilor de mai sus descrise se vor prezenta materiale (poze, filme) relevante pentru dovedirea capacității de îndeplinire a contractului,

Contestatoarea susține că aceste cerințe cu privire la capacitatea tehnică a ofertanților referitoare la „cuptor HI DENSITY CONTROL”, precum și solicitarea ca prestatorul să utilizeze pentru prestarea serviciilor echipamente cu următoarele specificații, respectiv:

- *Certificate ISO 9001 și 14001 de la producător;*
- *Echipamentele voi fi dotate cu dispozitive electronice de urmărire a timpului preparare a hranei, a dezinfecției și vor avea control electronic;*

Încalcă atât principiul proporționalității cât și prevederile art. 31 alin. (1) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016 ca parte integrantă din Hotărâre 395/2016, fiind în mod evident restricționată participarea ofertanților prin solicitarea unor echipamente specifice, care nu prezintă nici o relevanță în raportat de natura și complexitatea obiectului acordului-cadru, în condițiile în care produsele alimentare oferite pot fi preparate cu respectarea cerințelor și condițiilor privind hrana oferită și folosind cuptoare care nu sunt nici „HI DENSITY CONTROL” și nici cu echipamente specificate în mod elitist, restrictiv și evident ilegal de către autoritatea contractantă, aceste cerințe neavând nici o relevanță raportat la derularea și obiectul acordului-cadru în condițiile în care produsele alimentare de tip catering se pot prepara fără să fie folosite aceste elemente restrictive și solicitate „cu dedicație” de autoritatea contractantă.

În acest sens, având în vedere cele expuse, ... solicită modificarea prevederilor mai sus precizate, în sensul eliminării cerințelor specifice restrictive și ilegal solicitate cu privire la cuptoare „HI DENSITY CONTROL” precum și cerința de a utiliza echipamente cu specificații restrictive - certificate ISO 9001 și 140001 de la producător „și care sunt dotate «cu dispozitive electronice de urmărire a timpului preparare hranei, a dezinfecției și vor avea control electronic»” aceste cerințe impuse artificial și ilegal neavând nici o legătură cu produsele alimentare preparate oferite, în condițiile în care contestatoarea ofertează produse alimentare, care se pot prepara fără nici o problemă și la cuptoare industriale normale, cu control mecanic. Mai mult, nici robotul de cartofi și nici hota de evacuare fum - ca echipamente minim necesare, precum nici marmitele sau tigăile basculante nu au nici o legătură cu cele impuse în mod ilegal de către autoritatea contractantă, fiind evident că aceasta cerință este ilegală.

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 6, punctul 4.9 - respectiv:

Prestatorul are obligația de a presta serviciul în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor, să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul spitalului.

... învederează că, autoritatea contractantă, prin formularea „(....) prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor, să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul spitalului (...)” folosește termeni generaliști și fără nici un criteriu de determinare a „nemulțumirilor” precum și limitele și noțiunea de deranj „cât mai puțin activitatea normală (...)” fără indicarea unui sistem concret de raportare și introduce în cerințele din caietul de sarcini, obligatorii pentru ofertanți, elemente evident subiective și nedeterminate cu exactitate, ce permite autorității contractante să aibă o decizie subiectivă și unilaterală, care nu poate fi ulterior combătută în lipsa unor criterii minime de raportare la aceste noțiuni generice.

Față de cele mai sus amintite, ... consideră aceasta cerință străină de obiectul prestațiilor ce urmează a fi contractate și disproporționată, raportat la activitățile specifice serviciilor de catering, cu atât mai mult cu cât activitatea de producție a acestor produse se desfășoară în locațiile prestatorului, fără nici o interferență cu activitatea beneficiarului, fiind evident că aceasta solicitare impune o condiție abuzivă și străină de obiectul contractului.

În acest sens, având în vedere cele expuse, ... solicită modificarea prevederilor mai sus precizate, în sensul eliminării obligației mai sus precizate și contestate, în condițiile în care autoritatea contractantă nu specifică nici noțiunea de „să nu producă nemulțumire” și nici noțiunea de „să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul spitalului”

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 9, punctul 4.9 - respectiv:

4.9. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

Deșeurile rezultate după servirea mesei (caserole din plastic etc.) vor fi retrase și depozitate într-un spațiu rezervat, de către personalul Spitalului Clinic de Urgență „Bagdasar-Arseni” - București. Neutralizarea lor va fi în sarcina prestatorului.

Prestatorul va asigura, zilnic, evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea (inclusiv colectarea ambalajului), prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeuri, conform Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind stabilirea documentelor și evidențelor veterinare necesare în cadrul activității de neutralizare a deșeurilor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare.

precum și prevederile caietului de sarcini - pagina 12 lit. k) - respectiv:

k) Societatea ofertantă va asigura evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea, prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeuri, conform

Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind stabilirea documentelor și evidențelor veterinare necesare în cadrul activității de neutralizare a deșeurilor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare - declarație pe proprie răspundere,

contestatoarea subliniază că dispozițiile Ordinului nr. 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind stabilirea documentelor și evidențelor veterinare necesare în cadrul activității de neutralizare a deșeurilor de origine animală au fost în vigoare de la 22 septembrie 2005 și până la 30 august 2019, dată la care acest Ordin 80/2005 a fost abrogat prin Ordin 79/2019.

În acest sens, ... invocă prevederile art. 4 din Ordinul 79/2019, considerând că este evident ca o cerință întemeiată pe prevederile unui act normativ abrogat este nelegală.

În opinia sa, și dacă s-ar fi raportat la temeiul de drept care reglementează neutralizarea deșeurilor rezultate din activitatea de catering, contestatoarea precizează că activitatea de colectare și neutralizare a deșeurilor rămase și rezultate din activitatea de catering nu este atributul unei societăți de catering, evacuarea, transportul și neutralizarea deșeurilor rezultate în urma servirii mesei în unitățile spitalicești neputând fi realizată legal de o societate autorizată să desfășoare activități de catering și nici contractual, pe baza unui contract semnat cu o societate specializată de evacuare, transport și neutralizare a acestor tipuri de deșeuri, deoarece aceste deșeuri reprezintă deșeuri rămase în urma servirii mesei în spital, reprezentând un deșeu alimentar al spitalului care se transformă în deșeu provenit din activitatea medicală, raportat la prevederile Legii nr. 95/2006 coroborat cu legislația specifică în materie, și nicidecum al ofertantului - prestator, pentru care spitalul și nu ofertantul - prestator are obligația să dețină contract și să neutralizeze acest tip de deșeu în baza unui contract distinct încheiat cu societatea de salubritate.

Totodată, ... subliniază că prin această condiție ilegal și abuziv impusă de autoritatea contractantă se încalcă și normele legale de acces în spital, respectiv prevederile legale de acces în instituțiile sanitare publice, respectiv prevederile Ordinului nr. 3670/2022 privind stabilirea programului de vizite în unitățile sanitare publice, care impun accesul limitat doar al vizitatorilor la pacienții internați, angajații ofertantului neputând avea acces în incinta spitalului pentru evacuarea și neutralizarea acestor resturi pretins a fi colectate din fiecare spațiu al spitalului de către personalul societății de catering ofertante.

În analiza acestei condiții ilegale, contestatoarea învederează că ofertantul nu poate semna un contract cu o societate specializată să ridice, transporte și neutralizeze deșeurile alimentare ale spitalului beneficiar, în condițiile în care aceste deșeuri sunt ale spitalului,

ofertantul neputând nici să semneze apriori un contract cu o astfel de societate, cu atât mai mult cu cât costurile aferente acestei cerințe de neutralizare ar trebui să se regăsească în ponderea prețului ofertat, raportat la obligația rezultată în documentația de atribuire pagina 16 a caietului de sarcini, respectiv: *Prețul ofertat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: preparare, recipiente de unică folosință pentru porționare hrană, cheltuieli cu servicii de eliminare deșeuri alimentare cât și cheltuielile de transport hrană etc.,*

... invocă și prevederile art. 50 din Regulamentul de Organizare și Funcționare al Spitalului Clinic de Urgență „Bagdasar – Arseni” București din 25.02.2015 ca parte integrantă a Ordinului MS nr. 207/2015 publicat în M.Of. 183 din 18 martie 2015 cu modificările la zi, conform căruia :

Art. 50. - Serviciul administrativ are, în principal, următoarele atribuții:

I. organizează și asigură ordinea și curățenia în incinta spitalului;

II. amenajează spațiile spitalului astfel încât să fie asigurate circuitele alimentelor, lenjeriei, deșeurilor,

fiind obligația spitalului, prin angajații săi, să se ocupe cu curățenia și deșeurile din spațiile spitalului, fiind evident că această cerință este abuziv introdusă și din perspectiva prevederilor art. 31 alin. (1) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016 ca parte integrantă din Hotărâre 395/2016, fiind disproporționată, raportat la obiectul procedurii achiziției și fără elemente de claritate, cu privire la modalitatea efectivă de aducere la îndeplinire a acestei cerințe.

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 15 punctul ix - respectiv:

IX. Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate-preț

În cazul atribuirii contractului de achiziție publică/acordului-cadru pe baza criteriului „cel mai bun raport calitate-preț”, evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliți de autoritatea contractantă.

Autoritatea contractantă stabilește clasamentul ofertelor în ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea cu cel mai mare punctaj.

Factori de evaluare	Pondere
1. Prețul ofertei	60 puncte
2. Componenta tehnică: experiența și calificarea personalului de specialitate	30 puncte

3. Componenta timp: timp de livrare hrană	10 puncte
---	-----------

precum și prevederile caietului de sarcini - pagina 16, punctul 3 - respectiv

3. Componenta timp de livrare - timpul (exprimat în minute) cel mai mic timp de livrare hrană punctaj maxim de 10 puncte

Algoritm de calcul :

a) Pentru oferta cu cel mai mic timp livrare hrană ofertat se acordă punctajul maxim de 10p.

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$P3n - (\text{Timpul de livrare cel mai mic ofertat pentru servicii} / \text{Timpul de livrare ofertat } n) \times 10p$

Timpul de livrare nu trebuie să depășească 60 de min de la finalizarea procesului de fabricare și preluarea meniurilor de către beneficiar (conform legislației în vigoare).

și prevederile anunțului de participare - pagina 2, punctul II.2.5) - respectiv :

II.2.5) Criterii de atribuire

Cel mai bun raport calitate - preț

Denumire factor evaluare: Prețul ofertei

Pondere: 60%

Denumire factor evaluare: Componenta tehnică - experiența și calificarea personalului de specialitate

Pondere: 30%

Denumire factor evaluare: Componenta timp de livrare

Pondere: 10%

Contestatoarea subliniază că, factorii de evaluare ai ofertelor nu respectă prevederile art. 187 alin. (4), art. 189 alin. (1) și (2) din Legea nr. 98/2016 și art. 32 alin. (2) din Normele metodologice aprobate prin HG 395/2016.

Astfel, în componența factorilor de evaluare, autoritatea contractantă a ales să aloc:

- un număr de 60 de puncte, cu o pondere de 60% - pentru componenta financiară, punctajul maxim urmând a se acorda pentru prețul cel mai scăzut;

- un număr de 30 puncte, cu o pondere de 30% - pentru componenta tehnică, experiența și calificarea personalului de specialitate, punctajul maxim urmând a se acorda pentru suma anilor de vechime a angajaților calificați în specialitatea de bucătar a primilor 5 (cinci) angajați;

- un număr de 10 puncte, cu o pondere de 10% - pentru componenta timp de livrare, punctajul maxim urmând a fi atribuit timpului (exprimat în minute) cel mai mic de livrare hrană, fără să se

specifice nici modalitatea de calcul - raportat la timpul minim de livrare pentru o masă sau raportat la timpul minim de livrare a tuturor serviciilor de hrană zilnică - și nici modalitatea de verificare efectivă a informațiilor furnizate de ofertanți, raportat la acest timp.

În acest sens, ... invocă și redă prevederile art. 187 alin. (4) și art. 189 alin. (2) din Legea nr. 98/2016, concluzionând că determinarea numărului de puncte, pentru factorul de evaluare tehnic se face de comisia de evaluare, în baza documentelor justificative, însă în prezenta procedură autoritatea contractantă a impus factorul de evaluare: timp de livrare, fără să existe o determinare a acestui factor de evaluare și fără o precizare a modalității de evaluare a componentei timpului de livrare.

Un alt aspect subliniat de contestatoarea este că timpul de livrare hrană este determinat de o serie de factori care nu pot fi nici anticipați și nici înlăturați prin voința ofertanților, și nici nu se poate verifica efectiv certitudinea timpului de livrare prezentat de către ofertanți, autoritatea contractantă neavând nici ea posibilitatea să determine și să verifice certitudinea acestei cerințe cuantificate ca fiind factor de evaluare, determinată la minute, în condițiile în care acest timp de livrare este determinat de o serie de factori cum ar fi:

- distanța de la locația de producere și până la locația de livrare ;
- condițiile de climă (vânt puternic, precipitații abundente, etc.);
- condițiile de trafic (aglomerări ce nu pot fi prevăzute, drum unic de acces către obiectiv - inexistența altor căi de circulație spre obiectiv, carosabil deteriorate, polei, etc.;
- imposibilitatea de determinare la minute a timpilor de livrare precum și imposibilitatea de verificare și determinare obiectivă a acestui timp de livrare de către autoritatea contractantă, în procedura de evaluare, în condițiile în care, pe aceeași distanță, este vorba timp de parcurgere a distanței în mod evident diferit dimineața, la prânz și seara, putând a se respecta însă timpul maximal de 60 minute de livrare.

Societatea ... menționează că timpul de livrare, ca și factor de evaluare nu are nici o legătură cu obiectul contractului în condițiile în care transportul produselor alimentare ofertante se realizează oricum cu termoboxuri și recipiente care păstrează temperatura produselor pe durata transportului, fiind evident ca un astfel de factor de evaluare nu aduce nici un avantaj produselor oferite și beneficiarului, fiind evident că se încalcă și prevederile art. 32 punctul 8, lit. a) și b).

Față de aceste considerente, contestatoarea opinează că se impune remedierea documentației de atribuire prin eliminarea acestui factor de evaluare: timp de livrare, în condițiile în care aceasta nici nu poate fi stabilit unitar și cert de către ofertant și nici nu poate fi verificat efectiv și unitar de către unitatea achizitoare, urmând ca prevederile documentației să fie ajustate și modificate corespunzător.

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 9 și 10, punctul 4.10 - respectiv :

4.10. Cerințe privind personalul

Ofertantul va face dovada deținerii următorului personal:

- minim 1 inginer de industrie alimentară - auditor intern în domeniul calității și siguranței alimentelor;*

- minim 1 nutriționist - studii superioare;*

- minim 6 bucătari;*

- minim 10 lucrători în bucătărie;*

Ofertantul va prezenta ca documente justificative:

- diploma care atestă absolvirea de studii superioare în domeniul industrie alimentară;*

- diploma care atestă absolvirea de studii în domeniul nutriției*

- diplome de calificare pentru bucătari și dovada că aceștia lucrează de cel puțin 60 zile pentru Ofertant;*

- certificate de instruire profesională a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;*

- declarația de disponibilitate reprezentând angajament de participare sau orice alt document care atestă relația juridică dintre ofertant și persoană nominalizată*

precum și prevederile caietului de sarcini - pagina 11, punctul b - respectiv :

b) Societatea ofertantă să prezinte declarație pe proprie răspundere că dispune de personal calificat, pentru prepararea, livrarea și servirea mesei, cu statut de angajați și/sau colaboratori ai acesteia (declarație pe propria răspundere de disponibilitate al angajatului), prin prezentarea de diplome de calificare (bucătari, asistent dietetician) și dovada efectuării unor cursuri privind noțiunile fundamentale de igienă (valabile la momentul prezentării); se va prezenta centralizator cu personalul angajat în ordinea descrescătoare a vechimii și extras din REVISAL, cu menționarea întregului personal necesar îndeplinirii acordului - cadru, din care să reiese că personalul este angajat de minim 60 zile de către ofertant

... susține că, autoritatea contractantă, în mod nelegal impune ofertanților ca întreg personalul necesar îndeplinirii acordului-cadru, inclusiv bucătarii ca și factor de evaluare componenta tehnică să fie angajați de minim 60 zile de către ofertant.

Contestatoarea opinează că această cerință nu are nici o legătură cu obiectul contractului, fiind o cerință abuzivă și raportat la prevederile art. 32 alin. (4) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016 ca parte integrantă din Hotărâre 395/2016.

În acest sens, ... consideră că nu are nici o legătură derularea contractului cu durata angajării de minim 60 zile anterior ofertării, cu atât mai mult cu cât, un ofertant poate să-și angajeze salariați pentru extinderea activității cu activitatea aferentă derulării acestui contract,

activitatea de distribuție, ambalare, aprovizionare și toate activitățile adiacente derulării activității de preparare hrană neavând nici legătură cu vechimea de minim 60 zile impusă în mod ilegal de către autoritatea contractantă.

Având în vedere cele expuse, contestatoarea solicită modificarea prevederilor mai sus precizate, în sensul eliminării obligației cu privire la condiția personalului angajat de minim 60 zile de către ofertanți.

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 11, prin aliniat - respectiv:

4.11. Cerințe privind igiena personalului

(...)

- achizitorul își rezervă dreptul de a tria personalul prestatorului astfel încât să se asigure securitatea alimentară.

... învederează că, autoritatea contractantă, în mod nelegal, își rezervă un drept ilegal și abuziv cu privire la „triarea personalului prestatorului” folosind o terminologie generală „astfel încât să se asigure securitatea alimentară” fără să precizeze considerentele și fără indicarea unui sistem concret de raportare și motivare ori criteriu de „triare personal”, introducând în cerințele din caietul de sarcini, obligatorii pentru ofertanți, elemente evident subiective și nedeterminate cu exactitate, ce permit autorității contractante să aibă o decizie subiectivă și unilaterală, care nu poate fi ulterior combătută în lipsa unor criterii minime de raportare la aceste noțiuni generice.

Mai mult, contestatoarea susține că autoritatea contractantă încalcă prevederile art. 20 alin. (2) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016 ca parte integrantă din Hotărâre 395/2016, fiind evident și o ingerință nepermisă și ilegală în desfășurarea directă atât a raporturilor de muncă dintre ofertantul angajator și personalul său implicat în derularea contractului de achiziție publică cât și a derulării activității societății ofertante, cu atât mai mult cu cât întreg personalul care va fi precizat ca având legătură cu derularea contractului are toate avizele și specializările necesare, respectând cerințele caietului de sarcini.

Față de cele mai sus amintite, ... consideră această cerință străină de obiectul prestațiilor ce urmează a fi contractate și disproporționată, raportat la activitățile specifice serviciilor de catering, cu atât mai mult cu cât întreg personalul îndeplinește condițiile caietului de sarcini cu privire la analize și medicina muncii, fiind evident că aceasta solicitare impune o condiție abuzivă și străină de obiectul contractului. Astfel, contestatoarea solicită modificarea prevederilor mai sus precizate, în sensul eliminării cerinței mai sus precizate.

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 13, aliniat 3 - respectiv:

- modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control

Contestatoarea subliniază că autoritatea contractantă, în mod nelegal, obligă ofertanții să prezinte un memoriu detaliat cu modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic, în condițiile în care acest laborator este o entitate terță autorizată și care și desfășoară activitatea în mod autonom de activitatea ofertantului, ... neavând cum să cunoască „*modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic*”.

Astfel, contestatoarea susține că aceasta cerință obligatorie pentru ofertanți, în procedura calificării, încalcă atât principiul proporționalității cât și prevederile art. 31 (1) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016 ca parte integrantă din Hotărâre 395/2016.

Față de cele mai sus amintite, ... consideră această cerință străină de obiectul prestațiilor ce urmează a fi contractate și disproportională, raportat la activitățile specifice serviciilor de catering, cu atât mai mult cu cât activitatea de control dietetic se desfășoară într-un laborator cu o activitate autonomă față de contestatoare, ca potențial ofertanți, neputând să precizeze nici modul de realizare și nici dotările acestui laborator, care oricum este acreditat și autorizat de autorități să desfășoare acest gen de activitate, astfel încât se impune eliminarea acestei cerințe.

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 14, lit. o) - respectiv:

o) Dacă hrana livrată nu va corespunde calitativ, cantitativ și în conformitate cu planul de meniu săptămânal, aceasta va fi refuzată în scris, de reprezentanții desemnați de beneficiar, prestatorul având obligația înlocuirii ei în aceeași zi, într-un interval de maxim 2 ore de la trimiterea refuzului scris. În situația în care prestatorul nu înlocuiește în maxim 2 ore toată hrana livrată pentru masa respectivă în conformitate cu planul de meniu, în cantitatea și la calitatea corespunzătoare, hrana nu va fi plătită de autoritatea contractantă, și nici serviciile aferente acesteia. . - declarație pe propria răspundere.

precum și prevederile caietului de sarcini - pagina 14, lit. t), alin. (2) - respectiv:

De asemenea, beneficiarul are dreptul de a rezilia unilateral contractul fără obligația de a acorda preaviz în cazul în care prestatorul nu respectă termenul de prestare stabilit, cantitatea și calitatea hranei, precum și orice clauză considerată esențială a contractului.

precum și prevederile caietului de sarcini - pagina 8, punctul 5 - respectiv:

Predarea hranei se va face la sediul beneficiarului, în spațiul de preluare a hranei, iar preluarea se va realiza de către reprezentanții

desemnați de beneficiar, pentru fiecare secție, în acest sens, la recepția caserolelor cu hrană, se vor avea în vedere următoarele:

a. aspectul cantitativ;

b. aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros);

contestatoarea opinează că aceste specificații din caietul de sarcini sunt prevăzute cu titlu general, raportat la noțiunea de „nu corespunde calitativ (....)” respectiv „calitatea hranei” și „aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros)” fără nici un element de clarificare cu privire la elementele de definire ori criteriile de determinare a „calității” hranei și nici cu privire la determinarea și precizarea „oricărei clauze considerate esențială a contractului” fiind evident ca aceasta specificație încalcă prevederile art. 20 alin. (2) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016 ca parte integrantă din Hotărâre 395/2016.

Mai mult, ... învederează că prin aceste noțiuni vagi și universal valabile, fără criterii de determinare și introduse în cerințele din caietul de sarcini, obligatorii pentru ofertanți, este evident că autoritatea contractantă folosește elemente evident subiective și nedeterminate cu exactitate, ce permit autorității contractante să aibă o decizie subiectivă și unilaterală, care nu poate fi ulterior combătută în lipsa unor criterii minime de raportare la aceste noțiuni generice, drept pentru care se impune ori clarificarea de către autoritatea contractantă a noțiunilor de „calitatea hranei” și „oricărei clauze considerate esențiale a contractului” prin modificarea documentației de atribuire ori eliminarea acestor elemente subiective, care nu sunt determinate, cu atât mai mult cu cât celelalte noțiuni folosite, respectiv „termenul de prestare stabilit” ori „cantitatea hranei” se regăsește și este detaliată în cerințele caietului de sarcini.

În acest sens, având în vedere cele expuse, contestatoarea solicită modificarea prevederilor mai sus precizate, în sensul eliminării „aspectului calitativ al hranei”, în condițiile în care aspectul, gustul și mirosul sunt elemente evident subiective, fără elemente de determinare obiectivă, care să poate fi eventual combătute real și obiectiv, cu atât mai mult cu cât elementele de hrană de genul aspectului, gustului și mirosului sunt evident elemente subiective, diferite în mod evident și esențial, de la individ la individ, o friptură de pui având un aspect, gust și un miros „oribil” pentru un vegetarian, iar un orez cu ciuperci este evident cu un aspect, gust și miros „oribil” pentru un gurmand a cărui alimentație este bazată pe carne.

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 13, punctul r - respectiv :

r) Ofertantul trebuie să recolteze zilnic și să păstreze probe de hrană, timp de 48 de ore, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite,

etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop, Probe de hrană vor fi păstrate timp de 48 de ore și la sediul beneficiarului, în spațiu frigorific. - declarație pe propria răspundere, Monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje frigorifice va fi făcută de către reprezentantul beneficiarului (asistentul de igienă) și va fi trecută în graficul de temperatură

... menționează că obligația prevăzută la HG nr. 857/2011 privește obligația ofertantului prestator să recolteze și să păstreze probe de hrană la sediul său, în aparate frigorifice situate la sediul său.

În acest sens, contestatoarea opinează că, condiția impusă că „monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje va fi făcută de către reprezentantul beneficiarului (asistent de igienă) și va fi trecută în graficul de temperatură” se impune a fi precizată de către autoritatea contractantă exclusiv cu privire la spațiul frigorific de la sediul beneficiarului și nu și cu privire la spațiul frigorific existent la sediul prestatorului, conform prevederilor HG nr. 857/2011, în condițiile în care reprezentantul beneficiarului nu se va deplasa zilnic la sediul prestatorului pentru monitorizarea fiecărei mostre de meniu.

Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 11, punctul b - respectiv:

b) Societatea ofertantă să prezinte declarație pe proprie răspundere că dispune de personal calificat, pentru prepararea, livrarea și servirea mesei, cu statut de angajați și/sau colaboratori ai acesteia (declarație pe propria răspundere de disponibilitate al angajatului), prin prezentarea de diplome de calificare (bucătari, asistent dietetician) și dovada efectuării unor cursuri privind noțiunile fundamentale de igienă (valabile la momentul prezentării); se va prezenta centralizator cu personalul angajat în ordinea descrescătoare a vechimii și extras din REVISAL, cu menționarea întregului personal necesar îndeplinirii acordului - cadru, din care să reiese că personalul este angajat de minim 60 zile de către ofertant.

prin care se solicită ofertanților un centralizator și extras din REVISAL cu menționarea întregului personal necesar îndeplinirii acordului-cadru

precum și prevederile caietului de sarcini - pagina 16, punctul 2 - respectiv :

Descriere: prin personal de specialitate se înțelege bucătar.

Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de bucătar în ordinea descrescătoare a vechimii.

Pentru fiecare specialist (bucătar) se va prezenta o copie după contractul de muncă, extras REVISAL, precum și diplome, autorizații, certificare din care să rezulte specializarea acestuia,

prin care se solicită atât centralizator nominal cu personalul angajat în specialitatea de bucătar precum și diplome, autorizații certificate din care să rezulte specializarea acestuia

coroborat cu cerințele și informațiile din fișa de date - pagina 7, punctul III.2.3 - respectiv:

III.2.3) Informații privind personalul responsabil cu executarea contractului:

Obligație de a preciza numele și calificările profesionale ale angajaților desemnați pentru executarea contractului: Nu

Precizați etapa în care este aplicabilă cerința : -

precum și cerințele și informațiile din anunțul de participare - pagina 5, punctul III.2.3 - respectiv :

III.2.3) Informații privind personalul responsabil cu executarea contractului

Obligație de a preciza numele și calificările profesionale ale angajaților desemnați pentru executarea contractului: Nu

... susține că autoritatea contractantă a prezentat informații evident contradictorii în caietul de sarcini, pe de o parte, și fișa de date și anunțul de participare, pe de altă parte, cu privire la solicitarea de informații și calificări profesionale ale angajaților desemnați pentru executarea contractului, urmând a dispune obligarea autorității contractante la rectificarea documentelor de atribuire și refacerea acestora corespunzător cerințelor sale.

Referitor la anularea procedurii de atribuire, contestatoarea învederează următoarele:

Raportat la prevederile legale a căror nerespectare a fost menționată în cuprins, în măsura în care, se constată că nu pot fi adoptate măsuri de remediere a documentației de atribuire, fără ca acestea să aducă atingere principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2) din Legea nr. 98/2016, ... solicită anularea procedurii de atribuire.

Prin adresa nr. ..., în temeiul dispozițiilor art. 61¹ alin. (1) și (2) din Legea nr. 101/2016, Consiliul i-a solicitat contestatoarei să transmită originalul cauțiunii constituită prin recipisa de consemnare nr. 209859342/1 din 12.01.2024, în valoare de 30.514.00 lei, emisă de CEC Bank – Sucursala Piața Alba Iulia.

Prin adresa înregistrată la CNSC sub nr. 2713/16.01.2024, contestatoarea a depus dovada cheltuielilor de judecată (OP din 13.01.2024 –plata factura seria 2024 nr. 009/12.01.2024 – suma de 10.060,58 lei).

Prin adresa înregistrată la Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor sub nr. 2715/16.01.2024, ... a transmis la dosarul cauzei, în original, recipisa de consemnare nr. 209859342/1 din 12.01.2024, în valoare de 30.514,00 lei, emisă de CEC BANK – Sucursala Piața Alba Iulia.

Prin adresa nr. 3137/22.01.2024, înregistrată la C.N.S.C cu nr. 4227/23.01.2024, cu privire la contestația formulată de ..., autoritatea contractantă ... a transmis punctul de vedere, prezentând un scurt istoric al procedurii, arătând următoarele:

1. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 3 penultimul alineat și pagina 6 alineatele 2 și 3 - prevederi privind dreptul beneficiarului de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor etc., sunt criticate pentru că ar încălca dispozițiile art. 20 alin. (2) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Autoritatea contractantă învederează că argumentele contestatoarei cu privire la dreptul beneficiarului de a verifica modul de preparare a hranei și condițiile de igienă a spațiilor și a alimentelor se referă la faptul că ... nu a stabilit elementele de clarificare cu privire la personalul și pregătirea de specialitate necesară pentru a efectua verificările.

Ori, motivele pentru care autoritatea contractantă tratează cu rigurozitate achiziția de servicii de catering, inclusiv prin asumarea dreptului de a verifica dacă serviciile sunt furnizate cu respectarea condițiilor de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor sunt lesne de înțeles, în condițiile în care pacienții internați la ..., în marea lor majoritate, se află în stare foarte gravă, suferind intervenții extrem de complicate, iar calitatea și corectitudinea alimentației lor reprezintă condiții esențiale pentru însănătoșire.

Autoritatea contractantă precizează că nu poate risca sănătatea pacienților săi doar pentru că anumiți ofertanți nu consideră esențial că trebuie să facă dovada, permanent, că prepară, în mod corespunzător, hrana și că își desfășoară activitatea cu respectarea condițiilor de igienă.

Verificarea vizată de autoritatea contractantă se referă la modul de îndeplinire a contractului de achiziție publică, iar nu la modul de aplicare a procedurii de achiziție, astfel că nu sunt incidente dispozițiile art. 20 alin. (2) din Norme.

Pe de altă parte, ... menționează că verificarea îndeplinirii corespunzătoare a obligațiilor contractuale nu echivalează cu exercitarea atribuțiilor de control ale autorităților statului desemnate prin lege să verifice condițiile legale pentru siguranța alimentelor, beneficiarul neavând în vedere exercitarea vreuneia din obligațiile legale de control, ci dorește ca, prin contractul încheiat cu prestatorul și care este legea părților, să stabilească o modalitate de urmărire a respectării de către prestator a condițiilor esențiale de preparare a hranei pacienților. Altfel spus, prin dreptul respectiv autoritatea contractantă nu se „pronunță legal pe nerespectarea condițiilor legale”, ci verifică strict respectarea condițiilor contractuale.

De altfel, ... subliniază că dispozițiile din HG nr. 1415/2009, invocate de către contestatoare, nu interzic nici accesul în locația unde se desfășoară activitățile de producție a produselor alimentare a altor persoane, în afara autorităților de control și nici posibilitatea ca

activitatea respectivă să fie verificată de către beneficiarul produselor alimentare.

De asemenea, autoritatea contractantă opinează că nu se susține nici argumentul contestatoarei, potrivit căruia documentația de atribuire nu ar conține elemente complete și explicite de exercitare a dreptului de verificare, din moment ce, potrivit prevederilor de la pagina 6 alineatul 3 din caietul de sarcini, modalitatea de desemnare a persoanelor și obiectivelor verificării sunt transparent comunicate prestatorului, ca și rezultatele verificărilor, iar eventualele măsuri de remediere se iau de către ambele părți.

Așadar, ... solicită CNSC să respingă această solicitare.

2. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 5 și pagina 12 alineatele 2 și 3 - prevederi privind echipamentele minime necesare și deținerea de echipamente certificate, autoritatea contractantă învederează următoarele:

În privința specificațiilor tehnice a făcut aplicarea dispozițiilor art. 42 alin. (3) din Directiva 2014/24/CE, dar și a dispozițiilor art. 156 alin. (1) din Legea nr. 98/2016.

Instituirea standardelor ISO în documentația de atribuire a avut în vedere faptul că aceste standarde sunt documente emise de organizația internațională ISO, în care sunt precizate cerințe, specificații, linii directoare și caracteristici ce se pot utiliza pentru a se asigura faptul că materialele, produsele, procesele și serviciile corespund scopului lor final.

... opinează că această cerință nu poate fi considerată restrictivă, în condițiile în care a fost atașată mențiunea „sau echivalent”, fiind respectate dispozițiile articolului 42 alineatul (2) din Directiva 2014/24/UE: *„Specificațiile tehnice permit accesul egal al operatorilor economici la procedura de achiziție și nu au efectul de a crea obstacole nejustificate în calea deschiderii către concurență a achizițiilor publice”*.

Autoritatea contractantă mai arată că pentru claritate și pentru o cât mai precisă identificare a specificațiilor tehnice minime solicitate, a indicat anterior amintitele standarde, legislația în materia achizițiilor publice (art. 155-156 din Legea nr. 98/2016) permițând trimiterea la anumite standarduri, stas-uri, operatorii economici având posibilitatea de a proba conformitatea ofertei cu cerințele minime ale caietului de sarcini prin orice documente apte să demonstreze că serviciul ofertat se încadrează în cerințele autorității, care va proceda conform alin. (5) și (6) al art. 156.

De altfel, ... învederează că potrivit art. 158 alin. (2) din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractantă care solicită prezentarea unor certificate emise de un anumit organism de evaluare a conformității, va accepta și certificate echivalente emise de alte organisme de evaluare a conformității, impunându-se cu puterea evidenței faptul că nu se poate aduce atingere în niciun fel drepturilor ofertanților, mai ales în condițiile inserării sintagmei „sau echivalent”.

Prin urmare, autoritatea contractantă subliniază că, cerințele sus-menționate nu au fost de natură să restricționeze concurența, în condițiile în care nivelul cerințelor minime solicitate prin documentația de atribuire, precum și documentele care probează îndeplinirea unor astfel de cerințe s-a limitat numai la cele strict necesare pentru a se asigura îndeplinirea în condiții optime a contractului, în această situație fiind și cerința cu privire la cuptoarele HI DENSITY CONTROL. Caracteristica HI DENSITY CONTROL se referă la capacitatea cuptorului de a gestiona și controla, în mod precis temperatura și distribuția căldurii în interiorul cuptorului, nefiind o cerință restrictivă, așa cum, în mod eronat afirmă contestatoarea. Acest aspect este crucial în unitățile de producție alimentară, unde uniformitatea temperaturii și controlul precis al proceselor de gătit sunt esențiale pentru obținerea unor rezultate consistente. Pacienții internați la ..., în marea lor majoritate, se află în stare foarte gravă, suferind intervenții extrem de complicate, iar calitatea și corectitudinea alimentației lor este una dintre condițiile esențiale pentru însănătoșire, motiv pentru care autoritatea contractantă a stabilit aceste cerințe în baza necesităților obiective, cu respectarea art. 156 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Autoritatea contractantă reiterează că nu poate risca sănătatea pacienților săi doar pentru că anumiți ofertanți nu consideră esențial că trebuie să dețină și să prezinte echipamente minime necesare și mai ales certificate de organisme abilitate pentru îndeplinirea unui contract de o importanță vitală pentru pacienții unui spital de urgență.

Așadar, ... solicită Consiliul să respingă această solicitare.

3. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 6 punctul 4.9, privind obligația prestatorului de a presta serviciul în așa fel încât, prin acțiunile sale, să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor, autoritatea contractantă arată următoarele:

Obligația de a presta serviciul în așa fel încât, prin acțiunile sale, să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor, să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul spitalului este o obligație ce are legătură cu modalitatea de derulare a contractului de servicii.

În acest sens, este stabilită o normă de conduită pentru activitățile de livrare a hranei (respectarea programului și a condițiilor de livrare), având în vedere faptul că aceste activități sunt cele care interferează cu activitatea spitalului. Orice abatere de la contract în această privință este de natură să creeze nemulțumire și, eventual, să afecteze activitatea normală a spitalului (de exemplu, ne livrarea la program a hranei poate să determine nemulțumirea pacienților, dar și perturbarea activității medicale, care va fi decalată în funcție de decalarea mesei pacienților).

Solicitarea contestatoarei de precizare a noțiunilor de „să nu producă nemulțumiri” și „să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul spitalului” nu are temei, în contextul în care nu există posibilitatea

de definire a tuturor situațiilor de nemulțumire sau de deranj care pot să apară, în procesul de livrare a hranei. În esență, obligația aflată în sarcina prestatorului este aceea de a presta serviciul în condiții optime, orice nerespectare a cadrului contractual fiind aptă să producă nemulțumire sau să deranjeze activitatea spitalului.

Așadar, ... solicită Consiliului să respingă această solicitare.

4. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 9 punctul 4.9 și pagina 12 lit. k), prevederi privind neutralizarea/incinerarea deșeurilor alimentare, autoritatea contractantă precizează următoarele:

În privința Ordinului 80/2005 acesta este indicat în privința cerinței privind asigurarea evacuării din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea, prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeuri, cerință ce se regăsește și în cuprinsul Ordinului nr. 79/2019. Astfel, ... consideră că cerința legală a subzistat și subzistă, chiar și în condițiile abrogării Ordinului 80/2005, caz în care susținerile contestatoarei sunt nefondate.

Totodată, invocarea faptului că activitatea de colectare și neutralizare a deșeurilor rămase și rezultate din activitatea de catering ar fi atributul spitalului nu are cadru legal, atribuțiile strict generice privind asigurarea ordinii și curățeniei în incinta spitalului și privind asigurarea circuitelor alimentelor și deșeurilor, atribuții stabilite prin Regulamentul intern în sarcina Serviciului administrativ al spitalului nu pot fi interpretate în sensul că acest serviciu colectează și neutralizează deșeurile alimentare, mai ales că la nivelul spitalului se produc și altfel de deșeuri, de exemplu, deșeuri medicale, nu numai alimentare.

În privința invocării Ordinului nr. 3670/2022 ca argument pentru a sublinia o pretinsă imposibilitate de acces a angajaților prestatorului în instituția sanitară publică, ... solicită CNSC să observe că este una extrem de tendențioasă și rău-intenționată, din moment ce acest ordin se referă strict la programul de vizitare a pacienților, iar nu la accesul în incinta spitalului a prestatorilor de servicii. De altfel, nu se poate aprecia că prestatorul nu poate avea acces în spital, din moment ce livrarea hranei presupune tocmai acces în spital.

Așadar, autoritatea contractantă solicită Consiliul să respingă această solicitare.

5. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 15 punctul IX și pagina 16 punctul 3, precum și prevederile anunțului de participare - pagina 2, punctul II.2.5, prevederi privind factorii de evaluare a ofertelor, ... invocă și redă prevederile art. 187 alin. (4), (5) și (6) din Legea nr. 98/2016, subliniind următoarele:

Factorii de evaluare au fost, astfel, stabiliți în conformitate cu cadrul legal, existând un element de preț și doi factori de evaluare care include aspecte calitative, dintre cele expres reglementate, respectiv

calificarea și experiența personalului desemnat pentru executarea contractului și termenul de livrare.

De asemenea, autoritatea contractantă arată că nivelul cerințelor minime solicitate prin documentația de atribuire, precum și documentele care probează îndeplinirea unor astfel de cerințe s-a limitat numai la cele strict necesare pentru a se asigura îndeplinirea în condiții optime a contractului, respectiv luându-se în considerare exigențele specifice impuse de valoarea, natura și complexitatea acestuia.

Ori, nemulțumirile contestatoarei în privința factorilor de evaluare sunt strict limitate la termenul de livrare, apreciind că acesta nu ar avea legătură cu obiectul contractului și că nu s-ar putea verifica efectiv certitudinea timpului de livrare, întrucât este determinat de mai mulți factori (distanță, condiții de climă, de trafic etc.).

Susținerea faptului că termenul de livrare nu ar avea legătură cu obiectul contractului este nu numai neîntemeiată, dar și profund ofensatoare, în condițiile în care serviciile contractate nu vizează furnizarea hranei către orice persoană, astfel că întârzierea poate fi scuzată pentru că „transportul produselor alimentare oferite se realizează oricum cu termoboxuri și recipiente care păstrează temperatura produselor pe durata transportului”, ci se referă la furnizarea hranei către pacienții unui spital. Ori, aceste persoane, dincolo de faptul că nu sunt în condițiile să își asigure singuri hrana, majoritatea fiind imobilizați la pat, trebuie să se hrănească, respectând un program clar stabilit, pentru refacerea capacității fizice. În același sens, intervalul de timp pentru furnizarea mesei pacienților este astfel reglementat, încât să nu interfereze cu programul de furnizare a actelor medicale, astfel că orice întârziere a mesei afectează și programul de administrare tratamentului, efectuarea consultațiilor etc.

Ca atare, ... subliniază că livrarea hranei pacienților la termen este de mare importanță pentru autoritatea contractantă, care nu contractează un simplu serviciu de catering, în cazul căruia este important numai ca hrana să ajungă nealterată sau la temperatura optimă consumului, ci trebuie să ajungă și la timp pentru intervalul în care spitalul trebuie să servească masa pacienților.

În privința argumentului potrivit căruia timpul de livrare este determinat de mai mulți factori (distanța, perioada zilei, condițiile de climă, de trafic etc.), autoritatea contractantă arată că nici acesta nu are caracter fondat, din moment ce este în sarcina unui prestator să ia toate măsurile necesare pentru a-și îndeplini obligațiile contractuale, sens în care să analizeze toți factorii de care depinde livrarea și să se asigure că are resursele de a furniza serviciile la timp în ciuda fluctuației acestor factori.

Așadar, ... solicită Consiliului să respingă această solicitare.

6. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 9 și pagina 10 punctul 4.10 privind cerințele referitoare la personal, autoritatea contractantă învederează următoarele:

În ceea ce privește cerința privind angajarea bucătarilor de minim 60 de zile de către ofertant, evidențiază faptul că ... a avut în vedere natura și valoarea contractului, fiind necesar să se asigure că serviciile vor fi livrate, în mod corespunzător, din punct de vedere cantitativ și calitativ.

Ori, în mod evident, numai un personal stabil și care și-a dovedit pregătirea și capacitatea de muncă în raport cu ofertantul poate fi considerat un personal apt să furnizeze serviciile în condiții optime. Astfel, cerința în speță se referă numai la bucătari, pentru că aceștia pregătesc efectiv mâncarea, îndeplinesc cea mai mare parte a obiectului contractului, care vizează furnizarea hranei pentru câteva sute de persoane zilnic, iar fluctuația de personal ar influența negativ capacitatea prestatorului de a-și respecta obligațiile contractuale.

Pe de altă parte, posibilitatea operatorului economic de a angaja personal este strict teoretică, iar o eventuală imposibilitate de a asigura personalul necesar ar echivala cu imposibilitatea îndeplinirii obiectului contractului, iar notorietatea crizei de forță de muncă nu poate fi neglijată.

În plus, autoritatea contractantă menționează că termenul minim de angajare a personalului (60 de zile) este unul care, în raport de dispozițiile Codului muncii, poate să asigure parcurgerea unei perioade minime de probă, perioade în urma căreia părțile unui raport de muncă se clarifică în privința derulării contractului individual de muncă. Altfel spus, după parcurgerea unei atare perioade de muncă se poate prezuma, în mod legitim, că părțile vor continua să deruleze raporturile de muncă, autoritatea contractantă având minima încredințare că personalul astfel angajat va desfășura activitate și pe viitor, pe parcursul derulării contractului de achiziție publică.

Așadar, ... solicită Consiliului să respingă această solicitare.

7. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 11 primul alineat privind cerințele referitoare la igiena personalului, autoritatea contractantă susține următoarele:

Mențiunea privind dreptul de a tria personalul prestatorului, astfel încât să asigure securitatea alimentară are în vedere atât natura contractului, cât și calitatea autorității contractante de instituție sanitară și este formulată în legătură cu cerința anterioară vizând obligația prestatorului de a deține și prezenta la cererea achizitorului adeverințe/analize medicale la zi privind starea de sănătate a fiecărui angajat. Cu alte cuvinte, decizia autorității contractante nu poate fi considerată ca fiind subiectivă, cât timp se bazează pe documente medicale, care sunt apte să releve probleme de natură să afecteze securitatea alimentară.

Totodată, ... precizează că acest drept este asumat în legătură cu modul de îndeplinire a contractului de achiziție publică, iar nu în legătură cu modul de aplicare a procedurii de achiziție, astfel că nu sunt incidente dispozițiile art. 20 alin. (2) din Norme.

Așadar, autoritatea contractantă solicită Consiliului să respingă această solicitare.

8. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 13 alineat 3 privind modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic, ... afirmă următoarele:

Fiecărui pacient i se atribuie modelul de alimentație prescris de medical curant, în funcție de starea lui de sănătate, astfel că respectarea condițiilor dietetice este extrem de importantă pentru contractul de achiziție publică. În legătură cu aceste aspecte se impune și necesitatea efectuării unui control corespunzător de către laboratorul de control dietetic, motiv pentru care mențiunea criticată nu poate fi apreciată ca fiind nelegală.

De asemenea, autoritatea contractantă subliniază că „modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic” este stabilit ca parte a obligației societății ofertante de a prezenta obligatoriu: *„Descriere detaliată a metodologiei, a planului de lucru și tehnologiei de realizare a contractului (preparare, ambalare, transport și livrare hrană), precum și un relevu, o schiță a bucătăriei cu dotările aferente, conform normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP și reglementările specifice din Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății (Art. 144 -Art. 156): Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare”*. În aceste condiții, mențiunea are o bază legală clară, a cărei incidență în speță nu a fost combătută de către contestatoare.

Așadar, ... solicită Consiliului să respingă această solicitare.

9. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 14 litera o), pagina 14 lit. t) alin. 2 și pagina 8 punctul 5, prevederi privind corespunderea cantitativă și calitativă a hranei, autoritatea contractantă arată următoarele:

Cu privire la cantitatea și calitatea hranei, acestea sunt elemente care urmează să fie definite, în mod concret, în derularea contractului de achiziție, întrucât cantitatea se determină în funcție de numărul pacienților, iar calitatea în funcție de criteriile deja stabilite, respectiv aspect, gust, miros.

Ori, aceste criterii sunt suficient de clare pentru a analiza îndeplinirea celor două elemente, mai ales că produsele furnizate în cadrul serviciului de catering sunt ușor de verificat, fără condiții suplimentare de analiză. Astfel, cantitatea, aspectul, gustul și mirosul se pot determina la o analiză succintă a produselor alimentare furnizate și nu au legătură cu gustul personal al unui anumit individ, ci se raportează la respectarea normelor generale în materie. În mod evident,

necorespunderea calitativă se referă la prezentarea de către un aliment a unui aspect, gust sau miros nespecifice acestuia, iar nu la faptul că nu este pe placul unui anumit individ. Nu este necesar să se descrie ce înseamnă aspect, gust și miros specific pentru fiecare aliment în parte, pentru că, deși unui individ nu îi place friptura, totuși acesta poate să identifice mirosul unei fripturi alterate.

În plus, verificarea se face de către personal specializat - asistent dietetician care nu stabilește conformitatea cantitativă și calitativă a hranei decât în raport de criterii obiective.

Așadar, ... solicită Consiliului să respingă această solicitare.

10. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 13 punctul r) privind monitorizarea zilnică a temperaturii utilajelor frigorifice, autoritatea contractantă arată următoarele:

Potrivit art. 41 lit. e) din H.G. nr. 857/2011 *„Constituie contravenții și se sancționează cu amendă de la 1.000 lei la 3.000 lei pentru persoanele fizice, respectiv cu amendă de la 5.000 lei la 10.000 lei pentru persoanele juridice următoarele fapte:*

nerespectarea în unitățile de alimentație publică și colectivă, în cazul meselor organizate, a obligației de a păstra câte o probă din fiecare fel de mâncare servit timp de 48 de ore în spații frigorifice, în recipiente curate, acoperite și etichetate”

Astfel, contrar susținerilor contestatoarei, obligația de a recolta și de a păstra probe de alimente nu este o obligație strict reglementată în sarcina prestatorului, neexistând niciun element care să interzică beneficiarului să păstreze aceste probe, chiar dacă nu ar avea o obligație în acest sens, mai ales că există premisele ca și ... să fie considerată unitate colectivă, în cadrul căreia se furnizează mese organizate.

Așadar, autoritatea contractantă solicită Consiliului să respingă această solicitare.

11. Referitor la prevederile caietului de sarcini - pagina 11 punctul b) și pagina 16 punctul 2, cerințele și informațiile din fișa de date a achiziției - pagina 7, punctul III.2.3, precum și cerințele și informațiile din anunțul de participare - pagina 5, punctul III.2.3, privind informații privind personalul responsabil cu executarea contractului, ... susține următoarele:

Informațiile la punctul III.2.3 se referă la personalul responsabil cu executarea contractului, așa-numitul responsabil de contract, despre care autoritatea contractantă a apreciat că nu este necesar să fie desemnată în cazul acestui contract de achiziție publică. În speță, nu există informații/cerințe contradictorii, având în vedere faptul că nu există identitate între noțiunile de „personal calificat” și „personal de specialitate” și noțiunea de „personal responsabil cu executarea contractului”.

Cu alte cuvinte, faptul că „personalul calificat”/„personalul de specialitate” este cel care execută activități de prepararea hranei

(eventual, desemnat de prestator ca fiind responsabil cu prepararea hranei) nu înseamnă că acest personal este și personalul vizat de condiția de la punctul III.2.3, respectiv personalul responsabil cu executarea contractului.

De altfel, din punct de vedere legal, executarea contractului nu se rezumă numai la executarea unor activități din cadrul obiectului contractului, ci se referă la îndeplinirea tuturor obligațiilor prestatorului în realizarea în ansamblu a obiectului contractului, astfel că responsabilul cu executarea unui contract este cel care se îngrijește/răspunde de executarea în integritate a contractului.

Așadar, ... solicită Consiliului să respingă această solicitare.

Referitor la anularea procedurii de atribuire, autoritatea contractantă arată următoarele:

În temeiul argumentelor prezentate mai sus, ... solicită Consiliului să respingă această cerere, întrucât nu sunt îndeplinite condițiile de anulare a procedurii de atribuire prevăzute la art. 212 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Conform solicitării din cadrul contestației, societatea ..., prin adresa nr. 5561/85/C6/29.01.2024, a fost invitată să studieze dosarul constituit la CNSC, reprezentantul acesteia prezentându-se în data de 30.01.2024 la sediul instituției, obținând și fotocopiile dorite, potrivit dovezilor existente.

Din documentele depuse la dosarul cauzei și din susținerile părților, Consiliul reține următoarele:

..., în calitate de autoritate contractantă, a inițiat procedura de atribuire a acordului-cadru având ca obiect „SERVICII DE CATERING”, cod CPV 5520000-1 Servicii de catering (Rev. 2), anunț de participare nr. .../ ..., în anexa căruia a fost publicată și documentația de atribuire.

La pct. II.1.5) din cadrul anunțului de participare, organizatoarea procedurii a precizat că valoarea totală estimată este între 3.960.900 și 4.577.040 lei, fără TVA, iar pct. II.2.5) din cadrul aceluiași document, a fost stabilit criteriul de atribuire: „*cel mai bun raport calitate-preț*”.

Analizând conținutul dosarului cauzei, Consiliul constată că societatea ... a transmis recipisa de consemnare a cauțiunii cu nr. 209859342/1 din 12.01.2024 din care rezultă consemnarea cauțiunii în cuantum legal, pe seama și la dispoziția C.N.S.C, corespunzător dosarului nr.

Examinând susținerile părților, probatoriul aflat la dosarul cauzei și dispozițiile legale aplicabile, Consiliul constată că nemulțumirea societății ... vizează anumite prevederi din documentația de atribuire, în opinia sa, existând „*o serie de abateri de legalitate, neconcordanțe între prevederi, precum și o serie de omisiuni cu privire la date și informații necesare formulării ofertelor*”, astfel că solicită cele redată în partea introductivă.

Astfel, prima critică a contestatoarei se referă la următoarele cerințe din caietul de sarcini:

„Pe parcursul derulării contractului, beneficiarul are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, etc.”;

„Pe parcursul derulării contractului, autoritatea contractantă are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, etc.”;

„Persoanele care vor efectua verificările precum și obiectivele acestor verificări se vor stabili de către autoritatea contractantă și vor fi comunicate prestatorului. În cazul în care sunt constatate nereguli, rezultatele evaluărilor se vor consemna într-un raport, care se va prezenta managerului spitalului și reprezentantului prestatorului, pentru luarea măsurilor care se impun în cazul nerespectării cerințelor impuse prin caietul de sarcini și prin contractul de prestări servicii de catering”,

societatea ... afirmând că autoritatea contractantă nu are atribuții în acest sens, organele abilitate, cu privire la cele precizate de către autoritate, fiind ANSVSA, ANPC-ul și DSVSA-ul. Prin urmare, solicită eliminarea acestora.

Consiliul va admite solicitarea contestatoarei de eliminarea a cerințelor de mai sus, având în vedere următoarele prevederi ale HG nr. 1415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia:

- art. 1 alin. (1): *„Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, denumită în continuare Autoritatea, se organizează și funcționează ca organ de specialitate al administrației publice centrale, cu personalitate juridică, autoritate de reglementare și control în domeniul sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în subordinea Guvernului și în coordonarea prim-ministrului.”*

- art. 1 alin. (3): *„Autoritatea este reprezentată la nivel județean de direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, iar la nivel local, de circumscriptiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale.”*

- art. 1 alin. (4): *„Domeniul de activitate al Autorității constă în totalitatea acțiunilor și activităților sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor inițiate, desfășurate și finalizate, în vederea asigurării și garantării sănătății animalelor, sănătății publice, protecției animalelor, protecției mediului și a siguranței alimentelor.”*

- art. 2: *„Pentru realizarea obiectivelor din domeniul său de activitate, Autoritatea exercită următoarele funcții: (...) b) de control, prin care se dispune și se asigură supravegherea și controlul aplicării și respectării reglementărilor în domeniul său de activitate; (...) d) de administrare a structurilor din subordine, prin care se asigură coordonarea și gestionarea*

serviciilor pentru care statul este responsabil în domeniul sanitar-veterinar și al siguranței alimentelor.”

- art. 3 alin. (1): „În exercitarea funcțiilor prevăzute la [art. 2](#) Autoritatea are următoarele atribuții principale: (...)

B. În domeniul siguranței alimentelor: (...)

11. coordonează metodologic activitatea de control, testare și expertizare a alimentelor, de la producerea materiilor prime până la distribuirea către consumator; (...)

17. asigură supravegherea și controlul privind respectarea condițiilor generale din domeniul alimentar, prin punerea în practică a unor măsuri specifice care să conducă la diminuarea incidenței și la eliminarea bolilor transmisibile de la animale la om; (...)

32. verifică aplicarea la nivel național și teritorial a normelor privind siguranța alimentelor;

33. asigură controlul oficial la operatorii care produc, procesează, transportă și comercializează alimente; (...).”

- art. 1¹: „Autoritatea și unitățile din subordine realizează controlul respectării legislației aplicabile în domeniile de activitate, prin personalul care își desfășoară activitatea în structurile de inspecție și control, respectiv prin personalul care, în mod direct sau indirect, potrivit atribuțiilor specifice stabilite prin regulamentele de organizare și funcționare ale acestora, aprobate prin ordin al președintelui Autorității, contribuie în actul oficial de control.”

- art. 6 alin. (1): „Unitățile care funcționează în subordinea Autorității, precum și numărul maxim de posturi al acestora sunt prevăzute în [anexa nr. 2.](#)”

Potrivit anexei nr. 2 – UNITĂȚI care funcționează în subordinea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, instituțiile publice subordonate acesteia sunt: Institutul de Diagnostic și Sănătate Animală; Institutul pentru Controlul Produselor Biologice și Medicamentelor de Uz Veterinar; Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară; Direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și a municipiului București.

Având în vedere cadrul juridic menționat anterior, reiese că autoritatea contractantă nu se află printre organismele abilitate în a efectua, pe parcursul derulării contractului, controlul cu privire la modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, prin urmare nici persoanele, pe care le-ar stabili, nu au atribuții în acest sens.

De altfel, propria afirmația a autorității contractante, conform căreia „verificarea îndeplinirii corespunzătoare a obligațiilor contractuale nu echivalează cu exercitarea atribuțiilor de control ale autorităților statului desemnate prin lege să verifice condițiile legale pentru siguranța alimentelor, beneficiarul neavând în vedere exercitarea vreuneia din obligațiile legale de control, ci dorește ca, prin contractul încheiat cu prestatorul și care este legea părților, să stabilească o modalitate de urmărire a respectării de către prestator a condițiilor esențiale de

preparare a hranei pacienților. Altfel spus, prin dreptul respectiv autoritatea contractantă nu se «pronunță legal pe nerespectarea condițiilor legale», ci verifică strict respectarea condițiilor contractuale», vine în contradicție cu cerințele criticate, pe de o parte, iar, pe de altă parte, nu menționează care ar fi acele condiții contractuale din modelul de contract, existent în cadrul documentației de atribuire, pe care le-ar fi avut în vedere.

Față de cele prezentate anterior, Consiliul nu va reține ca întemeiată susținerea autorității contractante potrivit căreia dispozițiile HG nr. 14115/2009 *„nu interzic nici accesul în locația unde se desfășoară activitățile de producție a produselor alimentare a altor persoane, în afara autorităților de control și nici posibilitatea ca activitatea respectivă să fie verificată de către beneficiarul produselor alimentare”*, întrucât, este evident că nu oricine are dreptul legal de a efectua activitățile/controalele despre care se face vorbire, actul normativ invocat stabilește foarte clar organismele abilitate în acest sens.

În concluzie, Consiliul va obliga autoritatea contractantă la eliminarea cerințelor de mai sus, din caietul de sarcini.

A doua critică a societății contestatoare se referă la următoarele cerințe, de la cap. 4.2, din caietul de sarcini:

„Echipamente minime necesare cu care prestatorul va furniza serviciile

- marmite - minim 3 buc;*
- tigai basculante - minim 2 buc;*
- aragaz cu 6 arzătoare - minim 2 buc;*
- cuptor HI DENSITY CONTROL - minim 2 buc;*
- robot cartofi - minim 1 buc; ;*
- hota evacuare - minim 1 buc*

(...)

Prestatorul va utiliza pentru prestarea serviciilor echipamente cu următoarele specificații:

- certificate ISO 9001 și 14001 de la producător.

- Echipamentele vor fi dotate cu dispozitive electronice de urmarire a timpului preparare a hranei, a dezinfectiei și vor avea control electronic”,

precum și cele de la cap. V- Alte specificații, lit. d):

„(...) Prestatorul va utiliza pentru prestarea serviciilor, echipamente certificate ISO 9001 și ISO 14001 de la producător. Pentru dovedirea caracteristicilor de mai sus descrise se vor prezenta materiale (poze, filme) relevante pentru dovedirea capacității de indeplinire a contractului”,

societatea ... solicitând eliminarea acestora, motivat de faptul că nu au legătură cu obiectul contractului de achiziție publică în cauză.

În pronunțarea asupra acestei criticii, Consiliul are în vedere Secțiunea II.1 Obiectul contractului, pct. II.1.) – Titlul, unde se precizează: „*SERVICII DE CATERING*”.

Potrivit art. 3 lit. o) din Legea nr. 98/2016, contractul de achiziție publică de servicii, este definit astfel: „*contractul de achiziție publică care are ca obiect prestarea de servicii, altele decât cele care fac obiectul unui contract de achiziție publică de lucrări potrivit lit. m)*”, iar, potrivit lit. n) a aceluiași articol, contractul de achiziție publică de produse, are următoarea definiție: „*contractul de achiziție publică care are ca obiect achiziția de produse prin cumpărare, inclusiv cu plata în rate, închiriere, leasing (...)*”.

Prin urmare, raportat la normele legale citate, Consiliul constată că cerința referitoare la echipamentele enumerate anterior nu are relevanță față de obiectul contractului de achiziție publică în cauză, care, evident, este de prestare servicii, respectiva cerință ar fi avut o justificare doar în condițiile unei eventuale achiziții de produse (marmite, tigăi etc.). De altfel, modul de preparare a alimentelor și de dotare/deținere cu echipamentele aferente, este responsabilitatea exclusivă a prestatorului, acesta din urmă având obligația de a respecta clauzele contractuale, de la cap 6 – *Obligațiile principale ale prestatorului*, din modelul contractului subsecvent, existente în cadrul documentației de atribuire.

Relevante, în speță, sunt dispozițiile art. 154 din Legea nr. 98/2016, care stabilesc că: „*Autoritatea contractantă are obligația de a elabora documentația de atribuire care conține toate informațiile necesare pentru a asigura operatorilor economici o informare completă, corectă și precisă cu privire la cerințele achiziției, obiectul contractului și modul de desfășurare a procedurii de atribuire*”, precum și cele ale art. 155 alin. (6) din același act normativ: „*Specificațiile tehnice trebuie să permită tuturor operatorilor economici accesul egal la procedura de atribuire și nu trebuie să aibă ca efect introducerea unor obstacole nejustificate față de asigurarea unei concurențe efective între operatorii economici*”, pe care autoritatea nu le-a respectat, pe aspectul criticat.

Legat de acest aspect, Consiliul reține afirmația autorității conform căreia „*nu poate risca sănătatea pacienților săi (...)*”, care, pe lângă clauzele contractuale, este acoperitoare prin solicitarea, din caietul de sarcini, de la cap. 4.1 – *Cerințe privind hrana (produsul finit)*, respectiv: „*Meniul va fi stabilit odata cu încheierea fiecarui contract subsecvent și se va anexa acestuia. Prestatorul va avea în vedere ca produsele din care este preparată mancarea să fie însoțite de documentele prevăzute de legislația în vigoare (dupa caz: avize de însoțire a mărfii, avize, declarații de conformitate, buletine de analiză, etc), ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare.*”

În aceste condiții, față de cele evocate, Consiliul constată că solicitarea contestatoarei este întemeiată, astfel că va obliga autoritatea

contractată la eliminarea cerinței cu privire la aceste echipamente. Pe cale de consecință, va obliga autoritatea și la eliminarea cerinței de prezentare, pentru aceste echipamente, a *certificatelor ISO 9001 și 14001 de la producător*, inclusiv referitor la dotarea cu *dispozitive electronice de urmărire a timpului preparare a hranei, a dezinfecției și vor avea control electronic*.

Următoarea critică (a treia) a contestatoarei, vizează tot cap. 4.5 din caietul de sarcini, respectiv: *„Prestatorul are obligația de a presta serviciul în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor, să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul spitalului.”*

Față de modul în care a fost formulată cerința în cauză, Consiliul constată că este confuză și generică, nefiind menționate elementele care ar conduce la eventuale *nemulțumiri în rândul beneficiarilor*, în condițiile în care, la cap. 4.7. - *Cerințe privind livrarea*, din caietul de sarcini, se solicită, printre altele: *„Prestatorul va avea în vedere ca produsele din care este preparată mâncarea trebuie să fie ambalate, etichetate, inscripționate, ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare și dovedită proveniența acestora prin documente prevăzute de legislația în vigoare (după caz: avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc).”*

De asemenea, și referitor la sintagma *„să deranjeze cât mai puțin activitatea normală”*, autoritatea contractantă nu indică situațiile/circumstanțele etc. care ar conduce la o anumită perturbare a activității sale, astfel încât ofertanții să țină seama de acestea, față de cele stabilite la cap. 4.7. - *Cerințe privind livrarea*.

Legat de acest aspect, autoritatea nici în punctul său de vedere nr. 3137/22.01.2024, înregistrat la CNSC cu nr. 4227/23.01.024, nu prezintă explicații și argumente care să definească, în mod concret, sintagmele *„nemulțumiri în rândul beneficiarilor”*, respectiv *„să deranjeze cât mai puțin”*, ci se limitează să afirme doar că: *„obligația aflată în sarcina prestatorului este aceea ce a presta serviciul în condiții optime, orice nerespectare a cadrului contractual fiind aptă să producă nemulțumire sau să deranjeze activitatea spitalului, dar, fără a indica repere clare în acest sens. Or, în condițiile, în care nu prezintă o detaliere/justificare clară a acestei cerințe, autoritatea nu a respectat prevederile art. 20 alin. (2) din HG nr. 395/2016: „Documentația de atribuire conține orice cerință, criteriu, regulă și alte informații necesare pentru a asigura ofertantului/ candidatului o informare completă, corectă și explicită cu privire la modul de aplicare a procedurii de atribuire.”*

Mai mult, legat de cerința criticată, prin afirmația conform căreia *„nu există posibilitatea de definire a tuturor situațiilor de nemulțumire sau de deranj care pot să apară, în procesul de livrare a hranei”*, autoritatea confirmă că există o incertitudine referitor la acest aspect,

astfel că ... nu poate solicita ofertanților să prevadă ei asemenea situații.

În concluzie, față de cele prezentate anterior, Consiliul va admite și această critică și va obliga autoritatea contractantă la eliminarea cerinței *„Prestatorul are obligația de a presta serviciul în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor, să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul spitalului.”*

A patra critică a societății contestatoare se referă la următoarele prevederi din caietul de sarcini:

- de la cap. 4.9 - Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

„Deseurile rezultate după servirea mesei (caserole din plastic etc) vor fi retrase și depozitate într-un spațiu rezervat, de către personalul ... - București. Neutralizarea lor va fi în sarcina prestatorului.

Prestatorul va asigura, zilnic, evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea (inclusiv colectarea ambalajului), prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeuri, conform Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind stabilirea documentelor și evidențelor veterinare necesare în cadrul activității de neutralizare a deșeurilor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare”;

-de la cap. V- Alte specificații:

„k) Societatea ofertanta va asigura evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea, prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeuri, conform Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind stabilirea documentelor și evidențelor veterinare necesare în cadrul activității de neutralizare a deșeurilor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare - declarație pe proprie răspundere”;

societatea ... solicitând eliminarea acestora.

Având în vedere faptul că obiectul contractului de achiziție publică în cauză este de servicii de catering și nu servicii de colectare/evacuare/neutralizare/incinerare a deșeurilor rezultate după servirea mesei, Consiliul va admite solicitarea contestatoarei de eliminare a cerințelor în cauză.

În justificarea acestei concluzii, Consiliul are în vedere art. 154 din Legea nr. 98/2016, citat mai sus, care impune autorității contractante să întocmească documentația de atribuire pe baza informațiilor care au legătură cu *„obiectul contractului”*, aspect pe care autoritatea nu l-a luat în considerare.

În ceea ce privește afirmația autorității potrivit căreia cerința privind *„asigurarea evacuării din incinta achizitorului și neutralizarea*

tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea, prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeuri”, ar fi o cerință obligatorie pentru operatorii economici care asigură serviciile de catering, autoritatea susținând că această cerință se regăsește în cuprinsul în cuprinsul Ordinului nr. 79/2019 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind procedura de înregistrare/autorizare sanitar-veterinară a unităților din domeniul subproduselor de origine animală și produselor derivate care nu sunt destinate consumului uman și pentru modificarea și completarea Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 96/2014 privind aprobarea tarifelor aplicabile în domeniul sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, Consiliul nu o va reține ca întemeiată, întrucât, din lecturarea acestuia, nu a identificat o normă legală în acest sens.

De altfel, Consiliul constată că nici autoritatea contractantă, în punctul său de vedere, nu invocă/citează un articol de lege care să se regăsească în Ordinului nr. 79/2019, astfel încât să probeze afirmația sa.

Relevant, pe acest aspect, este faptul că regimul deșeurilor este reglementat de legislația specifică în acest sens (de ex. OUG nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor), total diferită de cea serviciilor de catering în cauză.

Mai mult, această activitate, total separată de cea de catering, nu poate fi transferată operatorului economic care efectuează serviciile prezentului contract, întrucât, pe de o parte, Ordinul nr. 79/2019 nu impune acest lucru, iar, pe de altă parte, serviciile aferente deșeurilor, necesită autorizații speciale.

În concluzie, activitatea de colectare și neutralizare a deșeurilor, rezultate ca urmare a serviciilor de catering, nu este obligația celui care a efectuat aceste servicii, ci a autorității contractante care trebuie să se asigure că respectiva activitate privind deșeurile va fi realizată de către o societate specializată în acest sens. În aceste condiții, Consiliul va respinge ca neîntemeiată afirmația autorității potrivit căreia nu ar fi atribuția ei în a se ocupa de ordinea și curățenia în incinta spitalului se cu privire la acest tip de deșeuri.

Având în vedere faptul că, anterior, Consiliul a stabilit eliminarea cerințele citate mai sus, pe cale de consecință, va dispune obligarea autorității contractante la reformularea următoarei cerințe atât din fișa de date (cap. II.2.5), cât și din caietul de sarcini (cap. IX), astfel din: *„Prețul ofertat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: preparare, recipiente de unica folosinta pentru portionare hrana, cheltuieli cu servicii de eliminare deșeuri alimentare cat si cheltuielile de transport hrana etc.”*, în: *„Prețul ofertat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: preparare, recipiente de unica folosinta pentru portionare hrana si cheltuielile de transport hrana etc.”*

Critica numărul cinci a contestatoarei se referă la factorul de evaluare- *Componenta timp: timp de livrare hrană – 10 puncte*, cu mențiunea: *„timpul (exprimat în minute) cel mai mic de livrare hrana”*, care se regăsește la cap. II.2.5 *Criterii de atribuire Cel mai bun raport calitate – preț* din fișa de date a achiziției și la cap. IX din caietul de sarcini, având următorul algoritm de calcul:

„a) Pentru oferta cu cel mai mic timp livrare hrana ofertat se acorda punctajul maxim de 10p.

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$P3n = (\text{Timpul de livrare cel mai mic ofertat pentru servicii} / \text{Timpul de livrare ofertat } n) \times 10p$

Timpul de livrare nu trebuie sa depaseasca 60 de min de la finalizarea procesului de fab(r)icare si preluarea meniurilor de catre beneficiar (conform legislatiei in vigoare).”

Față de acest factor de evaluare, contestatoarea susține că autoritatea contractantă l-a impus fără a exista o determinare a acestuia și fără o precizare a modalității de evaluare a componentei timpului de livrare. În opinia sa, timpul de livrare este determinat de mai mulți factori de evaluare care nu pot fi anticipați și nici înlăturați prin voința ofertanților, afirmând că nici autoritatea nu are posibilitatea să determine și să verifice certitudinea acestei cerințe cuantificate.

În soluționarea cestei critici, Consiliul are în vedere dispozițiile art. 187 alin. (4) și (5) lit. c) din Legea nr. 98/2016, potrivit căroră: *„(4) În sensul alin. (3) lit. c) și d), cel mai bun raport calitate- preț/calitate-cost se determină pe baza unor factori de evaluare care includ aspecte calitative, de mediu și/sau sociale, în legătură cu obiectul contractului de achiziție publică/acordului- cadru”, respectiv: „(5) Factorii de evaluare prevăzuți la alin. (4) pot viza, printre altele: (...) c) serviciile postvânzare, asistența tehnică și condițiile de livrare, cum ar fi data livrării, procesul de livrare și termenul de livrare sau de finalizare.”*

Prin urmare, întrucât legiuitorul a permis utilizarea acestui factor de evaluare, Consiliul constată că autoritatea contractantă s-a conformat normelor legale citate, astfel că va respinge ca neîntemeiată solicitarea contestatoarei de eliminare a acestui factor de evaluare.

Pe de altă parte, prezintă relevanță program de livrare stabilit la cap. 4.7 - Cerințe privind livrarea, din caietul de sarcini, astfel:

„Programul de livrare a mesei se efectuează zilnic, de luni până duminica, de trei ori pe zi, după cum urmează:

- Micul dejun: 7:00 - 7:30

- Prânzul: 12:00 - 12:30

- Cina: 17:00 - 17:30”.

Următoarea critică (a șasea) a societății ... vizează Cap. 4. 10 – *Cerințe privind personalul* din caietul de sarcini, respectiv cerința prin care ofertantul este obligat să prezinte, ca documente justificative, diplome de calificare pentru bucătari *„și dovada ca aceștia lucrează de*

cel puțin 60 zile pentru Ofertant”, precum și Cap. V-Alte specificații, cerința b): „Societatea ofertanta sa prezinte declaratie pe proprie raspundere ca dispune de personal calificat, pentru prepararea, livrarea si servirea mesei, cu statut de angajați si/sau colaboratori ai acesteia (declarație pe propria răspundere de disponibilitate al angajatului), (...) cu mentionarea intregului personal necesar indeplinirii acordului - cadru, din care sa reiese ca personalul este angajat de minim 60 zile de catre ofertant”, contestatoarea solicitând eliminarea obligației cu privire la condiția ca personalul să fie angajat de minim 60 de zile.

Consiliul constată că solicitarea contestatoarei este întemeiată, astfel că va dispune obligarea autorității contractate la eliminarea acestei cerințe care condiționează ca personalul ofertantului „să fie angajat de minim 60 de zile”.

În justificarea acestei concluzii, Consiliul are în vedere faptul că această condiție, indiferent că se referă numai la bucătari, așa cum susține autoritatea contractantă în punctul de vedere nr. 3137/22.01.2024, înregistrat la CNSC cu nr. 4227/23.01.2024, nu determină certitudinea că „serviciile vor fi livrate în mod corespunzător, din punct de vedere cantitativ li calitativ”, potrivit susținerii autorității, deoarece, chiar dacă un angajat, în speță un bucătar, are o vechime mai mică sau mai mare față de cele 60 de zile impuse, de ex. de 20/30 de zile, nu înseamnă că serviciile de catering nu vor fi onorate, de către ofertant, conform clauzelor contractuale.

A șaptea critică a contestatoarei se referă la cerința de la cap. 4.11- Cerințe privind igiena personalului, din caietul de sarcini, respectiv: „achizitorul își rezervă dreptul de a tria personalul prestatorului astfel încât să se asigure securitatea alimentară”, solicitând eliminarea acesteia.

În soluționarea critici în cauză, Consiliul ține seama următoarele cerințele de la același capitol:

„- fiecare persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală la un nivel înalt si va purta echipament de protecție adecvat si curat;

- personalul bucătăriilor sau oficiilor, cel ce manipulează hrana și cel care efectuează transportul va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice pe cheltuiala prestatorului, conform prevederilor legale în vigoare (Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică si conform indicațiilor medicului de medicina muncii);

- pregătirea, prepararea, servirea si distribuirea mâncării se va face cu personal care va fi instruit cu privire la respectarea normelor de sănătate si securitate în munca, protecția mediului.

- dieteticianul sau altă persoana desemnata de prestator (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sănătate si de igiena individuală a personalului din blocul alimentar; se vor investiga toți lucratorii înainte de a începe munca, iar persoanele la care se identifică semne de boală vor fi trimiși la medic; nici unei persoane, știuta sau presupusa de a suferi sau fiind

purtătoare de boli transmisibile asupra alimentelor, că sunt răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite să lucreze în nici o zonă unde se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni; de asemenea, orice lucrător din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariția în timpul lucrului a unor semne de boala;

- înaintea încheierii contractului se vor prezenta pentru întregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unității prestatoare de servicii; având în vedere riscul existent se solicită pentru personalul firmei prestatoare de servicii, inclusiv exudat faringian, etc.;

- prestatorul va deține și va prezenta la cererea achizitorului adevărurile/analize medicale la zi privind starea de sănătate a fiecărui angajat”.

Față de cerințele citate, cu predilecție, ultimele două, Consiliul constată că autoritatea contractantă are instrumente clare prin care să fie asigurată „securitatea alimentară”.

În aceste condiții, Consiliul va respinge ca neîntemeiată afirmația autorității conform căreia „mențiunea privind dreptul de a tria personalul prestatorului, astfel încât să asigure securitatea alimentară are în vedere atât natura contractului, cât și calitatea autorității contractante de instituție sanitară și este formulată în legătură cu cerința anterioară vizând obligația prestatorului de a deține și prezenta la cererea achizitorului adevăruri/analize medicale la zi privind starea de sănătate a fiecărui angajat”, întrucât solicitarea: „prestatorul va deține și va prezenta la cererea achizitorului adevărurile/analize medicale la zi privind starea de sănătate a fiecărui angajat”, dă dreptul autorității de a verifica chiar acele adevăruri/analize medicale.

Mai mult, nu intră în sarcina autorității dreptul de a tria personalul prestatorului, deoarece nu are competențe în acest sens, atâta vreme cât respectivul personal deține documentele în discuție, emise de organisme competente în acest sens.

Legat de acest aspect, relevantă este următoare precizarea din caietul de sarcini, de la cap. VI - *Alte specificații*, lit. s: „Ofertantul trebuie să asigure un număr de telefon disponibil până la ora 19.00 la care se vor putea transmite eventualele sesizări din partea autorității contractante, sesizările primite se vor consemna într-un registru denumit registru reclamații. Prestatorul are obligația să anunțe în scris modul în care s-au soluționat eventualele sesizări - declarație pe propria răspundere. t) Ofertantul are obligativitatea ca în cazul constatării unor deficiențe/ reclamații în derularea contractului și notificată achizitorului, să remedieze în max 2 ore orice deficiență/reclamație și să comunice în scris în maxim 24 de ore modul de soluționare a deficienței/reclamației (...).”.

În concluzie, Consiliul va admite solicitarea contestatoarei, astfel că va obliga autoritatea contractantă să elimine cerința „achizitorul își

rezervă dreptul de a tria personalul prestatorului astfel încât să se asigure securitatea alimentară”.

Critica numărul opt este conținută de cap. VI, lit. l) din caietul de sarcini, respectiv: *„Societatea ofertanta sa prezinte obligatoriu: Descriere detaliata a metodologiei, a planului de lucru si tehnologiei de realizare a contractului (...) - modul de realizare si dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic”, contestatoarea solicitând eliminarea acesteia, motivat de faptul că „activitatea de control dietetic se desfășoară într-un laborator cu o activitate autonomă față de subsemnații, ca potențial ofertanți, neputând să precizeze nici modul de realizare și nici dotările acestui laborator, care oricum este acreditat și autorizat de autorități să desfășoare acest gen de activitate”.*

Consiliul va admite și această solicitare și va dispune obligarea autorității contractante de a elimina cerința în discuție, întrucât tot la cap. VI - *Alte specificații*, lit. j) autoritatea prevede: *„Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectua testarea produsului finit (într-un laborator acreditat - cel puțin odata la 3 luni), prezentand buletinul de analiza si cu program de autocontrol analize pt listeria monocitogene - declaratie pe proprie raspundere.”*

Or, în condițiile în care se solicită ca testarea produsului să se efectueze într-un laborator acreditat, modul de efectuare a analizelor de către respectivul laborator, pe lângă faptul că nu are legătură cu obiectul contractului de achiziție publică în cauză, întrucât autoritatea nu are ca obiect prestare de servicii referitoare la prestarea unor analize de laborator, modul de realizare a respectivelor analize și dotările acestui laborator nu intră în atribuția prestatorului de servicii de catering, fie și prin faptul că analizele în discuție sunt efectuate de către biochimisti, chimiști, laboranți etc., personal total diferit de cel care prepară hrana, prestatorul având obligația doar de a prezenta buletinele/rapoarte de analiză emise de laboratorul acreditat.

Critică (nouă) a societății ... vizează următoarele trei cerințe din caietul de sarcini:

– Cap. VI – *Alte specificații*

1. - lit. o): *„Dacă hrana livrată nu va corespunde calitativ, cantitativ și în conformitate cu planul de meniu săptămânal, aceasta va fi refuzată în scris, de reprezentanții desemnați de beneficiar, prestatorul având obligația înlocuirii ei în aceeași zi, într-un interval de maxim 2 ore de la trimiterea refuzului scris. În situația în care prestatorul nu înlocuiește în maxim 2 ore toată hrana livrată pentru masa respectivă în conformitate cu planul de meniu, în cantitatea și la calitatea corespunzătoare, hrana nu va fi plătită de autoritatea contractantă, și nici serviciile aferente acesteia. - declarație pe propria răspundere”;*

2. -lit. t) alin. (2): *„De asemenea, beneficiarul are dreptul de a rezilia unilateral contractul fara obligatia de a acorda preaviz in cazul in*

care prestatorul nu respecta termenul de prestare stabilit, cantitatea si calitatea hranei, precum si orice clauza considerata esentiala a contractului”;

- Cap. 4.7 - Cerințe privind livrarea

3. „Predarea hranei se va face la sediul beneficiarului, în spațiul de preluare a hranei, iar preluarea se va realiza de către reprezentanții desemnați de beneficiar, pentru fiecare secție, în acest sens, la recepția caserolelor cu hrană, se vor avea în vedere următoarele:

a. aspectul cantitativ;

b. aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros)”,
societatea contestatoarea solicitând eliminarea acestora.

În ceea ce privește subcritica aferentă ultimei cerințe, Consiliul constată că autoritatea contractantă nu a prezentat o procedură clară în acest sens, astfel încât prestatorul să cunoască, în mod concret, cum se va derula această etapă, respectiv cine se va pronunța asupra acestor aspecte etc.

Din acest punct de vedere, Consiliul ține seama de afirmația autorității contractante potrivit căreia verificarea din punct de vedere cantitativ și calitativ (aspect, gust, miros), va fi asigurată de către personal specializat – asistent dietetician.

Prin urmare, întrucât autoritatea a menționat cine va analiza aspectul cantitativ și calitativ al hranei, aceasta din urmă va trebui să explice modalitatea prin care se va realiza activitatea în discuție, de exemplu: prin întocmirea unui raport al acestui asistent dietetician, respectiv câte porții vor fi verificate etc. Mai mult, pentru a nu exista dubii asupra modului de stabilire a cantității și calității produsului livrat, de către asistentul dietetician, autoritatea contractantă poate cere să fie prezent și un reprezentat abilitat al prestatorului.

Față de cele expuse, Consiliul va obliga autoritatea contractantă să prezintă procedura de lucru cu privire la cerința a treia, astfel că va admite, în parte, solicitarea contestatoarei, respectiv doar de remediere a acestei cerințe, în sensul prezentării unei proceduri de lucru, așa acum s-a dispus anterior.

Pe cale de consecință, Consiliul apreciază că cerința de la subcritica unu, poate fi menținută, așa cum este formulată, dar doar după ce autoritatea va efectua remedierea dispusă asupra cerinței de la subcritica trei.

Referitor la subcritica aferentă cerinței doi, potrivit căreia beneficiarul are dreptul de a rezilia unilateral contractul fără obligația de a acorda preaviz în cazul în care prestatorul nu respectă termenul de prestare stabilit, cantitatea și calitatea hranei, precum și *orice clauza* considerata esențiala a contractului, Consiliul constată că este necesară reformularea acesteia, în sensul în care, pe de o parte, este nevoie de un preaviz, cu precizarea unui termen rezonabil, precum și condițiile clare care pot conduce la rezilierea unilaterală a contractului, din partea

autorității, iar, pe de altă parte, se impune eliminarea sintagmei „*orice clauza considerata esențială a contractului*”.

Prin urmare, Consiliul va admite, în parte, și această critică a contestatoarei, nefiind necesară eliminarea ei în totalitate, ci cu remedierea conform celor expuse anterior, astfel că va obliga autoritatea contractantă să reformuleze cerinței în acuză, potrivit celor menționate mai sus.

Următoarea critică a contestatoarei (a zecea) se referă la cerința din caietul de sarcini, de la Cap. VI – *Alte specificații lit. r*): „*Ofertantul trebuie să recolteze zilnic și să păstreze probe de hrană, timp de 48 de ore, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Probe de hrană vor fi păstrate timp de 48 de ore și la sediul beneficiarului, în spațiu frigorific. - declaratie pe propria raspundere. Monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje frigorifice va fi făcută de către reprezentantul beneficiarului (asistentul de igiena) și va fi trecută în graficul de temperatura”.*

Nemulțumirea societății ..., față de cerința în cauză, este determinată de condiția „*monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje va fi făcută de către reprezentantul beneficiarului (asistent de igienă) și va fi trecută în graficul de temperatură*”, contestatoarea considerând că se impune a fi precizată, de către autoritatea contractantă, exclusiv cu privire la spațiul frigorific de la sediul beneficiarului și nu și cu privire la spațiul frigorific existent la sediul prestatorului, conform prevederilor HG nr. 857/2011, în condițiile în care reprezentantul beneficiarului nu se va deplasa zilnic la sediul prestatorului pentru monitorizarea fiecărei mostre de meniu.

Consiliul va admite critica de mai sus, în sensul obligării autorității contractante la reformularea acesteia prin precizarea expresă că *monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje va fi făcută de către reprezentantul prestatorului și va fi trecută în graficul de temperatură*” și nu al beneficiarului.

Acest aspect trebuie corelat cu următoarea cerință de la cap.4.8 – *Recepție*: „*Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să păstreze probe de hrană, timp de 48 de ore, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop, la prestator.*

Etichetele vor conține următoarele informații:

- *data și ora recoltării;*
- *denumirea alimentului recoltat;*
- *persoana care a recoltat proba și semnatura acesteia.*

Răspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine în exclusivitate pe perioada derulării contractului prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară impuse de HACCP. (...)”

Concluzia de mai sus este determinată chiar de afirmația autorității contractante potrivit căreia, raportat la art. 41 lit. e) din HG nr. 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice (invocat de către autoritate), *„obligația de a recolta și de a păstra probe de alimente nu este o obligație strict reglementată în sarcina prestatorului, neexistând niciun element care să interzică beneficiarului să păstreze proba, chiar dacă nu are avea o obligație în acest sens”.*

Or, în condițiile în care dorește să recolteze propriile probe autoritatea este cea care va putea monitoriza propriile aparate frigorifice și condițiile aferente, de către un reprezentant al său la sediul său și nu de la sediul prestatorului.

Critica numărul unsprezece a contestatoarei, se referă la următoarele cerințe coroborate din documentația de atribuire respectiv:

- din caietul de sarcini - cap. VI- Alte specificații:

- b) *Societatea ofertantă să prezinte declarație pe proprie răspundere că dispune de personal calificat, pentru prepararea, livrarea și servirea mesei, cu statut de angajați și/sau colaboratori ai acesteia (declarație pe propria răspundere de disponibilitate al angajatului), prin prezentarea de diplome de calificare (bucătari, asistent dietetician) și dovada efectuării unor cursuri privind noțiunile fundamentale de igienă (valabile la momentul prezentării); se va prezenta centralizator cu personalul angajat în ordinea descrescătoare a vechimii și extras din REVISAL, cu menționarea întregului personal necesar îndeplinirii acordului - cadru, din care să reiese că personalul este angajat de minim 60 zile de către ofertant”;*

- din caietul de sarcini - cap IX și din fișa de date - cap. II.2.5:

„Descriere: prin personal de specialitate se intelege bucatar. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat in specialitatea de bucatar in ordinea descrescatoare a vechimii. Pentru fiecare specialist (bucatar) se va prezenta o copie dupa contractul de munca, extras REVISAL, precum si diplome, autorizatii, certificare din care sa rezulte specializarea acestuia”;

- din fișa de date – cap. III.2.3.) *„Informatii privind personalul responsabil cu executarea contractului: Obligatie de a preciza numele si calificarile profesionale ale angajatilor desemnati pentru executarea contractului: Nu”,*

- din anunțul de participare – cap. III.2.3) *„Informații privind personalul responsabil cu executarea contractului. Obligație de a preciza numele și calificările profesionale ale angajaților desemnați pentru executarea contractului: Nu”.*

În opinia contestatoarei, autoritatea contractantă a prezentat informații contradictorii în cele trei documente: caietul de sarcini, fișa de date a achiziției și anunțul de participare, cu privire la calificarea profesională a angajaților desemnați pentru executarea contractului, societatea ... solicitând *„obligarea autorității contractante la rectificarea documentelor de atribuire și refacerea acestora corespunzător cerințelor sale”*.

Analizând exemplele contestatoarei, citate mai sus, Consiliul constată că noțiunile *„personalul responsabil cu executarea contractului”* respectiv *„personal de specialitate”* sunt diferite, astfel că nu se poate face vorbire de o situație contradictorie. Astfel, în timp ce prin personal de specialitate se înțeleg persoanele care deține atestate/calificări etc. obligatorii pentru prepararea hranei, personalul responsabil cu executarea contractului include toți angajații: șoferi, livratori, cei care asigură curățenia etc., care nu trebuie să dețină respectivele documente.

De altfel, nici contestatoarea nu indică și nu argumentează, în mod clar, care ar fi acele informații contradictorii ce s-ar regăsi în caietul de sarcini, fișa de date și anunțul de participare, ci se limitează doar în a afirma că autoritatea a prezentat informații contradictorii și s-ar impune *„rectificarea documentelor de atribuire și refacerea acestora corespunzător cerințelor sale”*, dar fără a veni cu o propunere concretă în acest sens.

În aceste condiții, Consiliul va respinge ca neîntemeiată această critică.

În ceea ce privește solicitarea contestatoarei de anulare a procedurii de atribuire (doisprezece), Consiliul o va respinge ca neîntemeiată, întrucât, pe de o parte, procedura de atribuire în cauză este suspendată, iar, pe de altă parte, anterior s-a dispus obligarea autorității contractante la remedierea anumitor prevederi din documentația de atribuire, operațiune care se poate efectua cu respectarea principiilor statuate de art. 2 alin. (2) din Legea nr. 98/2016.

Față de aspectele de fapt și de drept mai sus prezentate, în temeiul art. 26 alin. (2) și (5) din Legea nr. 101/2016, privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor, cu modificările și completările ulterioare, pentru considerentele evocate în motivare, Consiliul va admite, în parte, contestația formulată de către societatea ..., în contradictoriu cu autoritatea contractantă ... și va obliga autoritatea contractantă la remedierea documentației de atribuire, cu respectarea principiului transparenței stabilit de art. 2 alin. (2) lit. d) din Legea nr. 98/2016 și cu aplicarea dispozițiilor art. 55 alin. (1) din HG nr. 395/2016, potrivit cărora: *„În cazul în care, după publicarea unui anunț,*

intervin anumite modificări față de informațiile deja publicate, autoritatea contractantă are obligația de a transmite spre publicare un anunț de tip erată la anunțul inițial, care trebuie să fie publicată nu mai târziu de 3 zile lucrătoare înainte de data stabilită pentru depunerea ofertelor sau cererilor de participare”, astfel:

a)- va admite solicitările de eliminare a următoarelor cerințe:

- „Pe parcursul derulării contractului, beneficiarul are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, etc.”;

- „Pe parcursul derulării contractului, autoritatea contractantă are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, etc.”;

- „Persoanele care vor efectua verificările precum și obiectivele acestor verificări se vor stabili de către autoritatea contractantă și vor fi comunicate prestatorului. În cazul în care sunt constatate nereguli, rezultatele evaluărilor se vor consemna într-un raport, care se va prezenta managerului spitalului și reprezentantului prestatorului, pentru luarea măsurilor care se impun în cazul nerespectării cerințelor impuse prin caietul de sarcini și prin contractul de prestări servicii de catering”;

- „Echipamente minime necesare cu care prestatorul va furniza serviciile (...)”, cerința de prezentare, pentru aceste echipamente, a certificatelor ISO 9001 și 14001 de la producător, inclusiv referitor la dotarea cu dispozitive electronice de urmărire a timpului preparare a hranei, a dezinfecției și vor avea control electronic”;

- „Prestatorul are obligația de a presta serviciul în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor, să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul spitalului”;

- „Deseurile rezultate după servirea mesei (caserole din plastic etc) vor fi retrase și depozitate într-un spațiu rezervat, de către personalul ...

- București. Neutralizarea lor va fi în sarcina prestatorului.

- Prestatorul va asigura, zilnic, evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea (inclusiv colectarea ambalajului), prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeurilor, conform Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind stabilirea documentelor și evidențelor veterinare necesare în cadrul activității de neutralizare a deșeurilor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare”;

- „k) Societatea ofertantă va asigura evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea, prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeurilor, conform

Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor privind stabilirea documentelor si evidentelor veterinare necesare in cadrul activitatii de neutralizare a deseurilor de origine animala, cu modificarile si completarile ulterioare - declaratie pe proprie raspundere”;

- eliminarea obligației cu privire la condiția ca personalul să fie angajat de minim 60 de zile;

- „achizitorul își rezervă dreptul de a tria personalul prestatorului astfel încât să se asigure securitatea alimentară”;

- „modul de realizare si dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic”.

b) va admite remedierea cu privire la următoarele cerințe, conform motivării:

- lit. o): „Dacă hrana livrată nu va corespunde calitativ, cantitativ și în conformitate cu planul de meniu săptămânal, aceasta va fi refuzată în scris, de reprezentanții desemnați de beneficiar, prestatorul având obligația înlocuirii ei în aceeași zi, într-un interval de maxim 2 ore de la trimiterea refuzului scris. În situația în care prestatorul nu înlocuiește în maxim 2 ore toată hrana livrată pentru masa respectivă în conformitate cu planul de meniu, în cantitatea și la calitatea corespunzătoare, hrana nu va fi plătită de autoritatea contractantă, și nici serviciile aferente acesteia. - declarație pe propria răspundere”;

- lit. t) alin. (2): „De asemenea, beneficiarul are dreptul de a rezilia unilateral contractul fara obligatia de a acorda preaviz in cazul in care prestatorul nu respecta termenul de prestare stabilit, cantitatea si calitatea hranei, precum si orice clauza considerata esentiala a contractului”;

- „Predarea hranei se va face la sediul beneficiarului, în spațiul de preluare a hranei, iar preluarea se va realiza de către reprezentanții desemnați de beneficiar, pentru fiecare secție, în acest sens, la recepția caserolelor cu hrană, se vor avea în vedere următoarele: a. aspectul cantitativ; b. aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros)”;

- reformularea cerinței: „Monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje frigorifice va fi făcută de către reprezentantul beneficiarului (asistentul de igiena) si va fi trecuta in graficul de temperatura” în: Monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje frigorifice va fi făcută de către reprezentantul prestatorului si va fi trecuta in graficul de temperatura”.

Va respinge , ca nefondate, celelalte solicitări, inclusiv cea de anulare a procedurii de atribuire.

Raportat la modificările de mai sus, autoritatea contractantă trebuie să aibă în vedere decalarea termenului de depunere a ofertelor, conform dispozițiilor art. 55 alin. (2) din HG nr. 395/2016, coroborat cu cele ale art. 153 alin. (2) din Legea nr. 98/2016.

În temeiul art. 26 alin. (9) din Legea nr. 101/2016, coroborat cu art. 453 alin. (2) teza I din Codul de Procedură Civilă, va obliga autoritatea contractantă la plata, către contestatoare, a sumei de 7.545,00 lei, reprezentând parte din cheltuielile de judecată.

Prezenta decizie este obligatorie pentru părți, în conformitate cu dispozițiile art. 28 alin. (1) din Legea nr. 101/2016 și poate fi atacată cu plângere, în temeiul art. 29 din același act normativ.

Pentru cele constatate,
în baza legii și a mijloacelor de probă aflate la dosar,

CONSILIUL DECIDE:

Admite, în parte, contestația depusă de către societatea ..., cu sediul social ..., cu sediul de corespondență ales în ..., în contradictoriu cu autoritatea contractantă ..., cu sediul în

Obligă autoritatea contractantă la remedierea documentației de atribuire, cu respectarea principiului transparenței stabilit de art. 2 alin. (2) lit. d) din Legea nr. 98/2016 și cu aplicarea dispozițiilor art. 55 alin. (1) din HG nr. 395/2016, astfel:

a)- admite solicitările de eliminare a următoarelor cerințe:

- „Pe parcursul derulării contractului, beneficiarul are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, etc.”;

- „Pe parcursul derulării contractului, autoritatea contractantă are dreptul de a verifica modul de prepararea a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, etc.”;

- „Persoanele care vor efectua verificările precum și obiectivele acestor verificări se vor stabili de către autoritatea contractantă și vor fi comunicate prestatorului. În cazul în care sunt constatate nereguli, rezultatele evaluărilor se vor consemna într-un raport, care se va prezenta managerului spitalului și reprezentantului prestatorului, pentru luarea măsurilor care se impun în cazul nerespectării cerințelor impuse prin caietul de sarcini și prin contractul de prestări servicii de catering”;

- „Echipamente minime necesare cu care prestatorul va furniza serviciile (...)”, cerința de prezentare, pentru aceste echipamente, a certificatelor ISO 9001 și 14001 de la producător, inclusiv referitor la dotarea cu dispozitive electronice de urmărire a timpului preparare a hranei, a dezinfecției și vor avea control electronic”;

- „Prestatorul are obligația de a presta serviciul în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor, să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul spitalului”;

- „Deseurile rezultate după servirea mesei (caserole din plastic etc) vor fi retrase și depozitate într-un spațiu rezervat, de către personalul ...
- București. Neutralizarea lor va fi în sarcina prestatorului.

- Prestatorul va asigura, zilnic, evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea (inclusiv colectarea ambalajului), prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeuri, conform Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind stabilirea documentelor și evidențelor veterinare necesare în cadrul activității de neutralizare a deșeurilor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare”;

- „k) Societatea ofertanta va asigura evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea, prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeuri, conform Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind stabilirea documentelor și evidențelor veterinare necesare în cadrul activității de neutralizare a deșeurilor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare - declarație pe proprie răspundere”;

- condiției ca personalul să fie angajat de minim 60 de zile;

- „achizitorul își rezervă dreptul de a tria personalul prestatorului astfel încât să se asigure securitatea alimentară”;

- „modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic”.

b) admite remedierea cu privire la următoarele cerințe, conform motivării:

- lit. o): „Dacă hrana livrată nu va corespunde calitativ, cantitativ și în conformitate cu planul de meniu săptămânal, aceasta va fi refuzată în scris, de reprezentanții desemnați de beneficiar, prestatorul având obligația înlocuirii ei în aceeași zi, într-un interval de maxim 2 ore de la trimiterea refuzului scris. În situația în care prestatorul nu înlocuiește în maxim 2 ore toată hrana livrată pentru masa respectivă în conformitate cu planul de meniu, în cantitatea și la calitatea corespunzătoare, hrana nu va fi plătită de autoritatea contractantă, și nici serviciile aferente acesteia. - declarație pe propria răspundere”;

- lit. t) alin. (2): „De asemenea, beneficiarul are dreptul de a rezilia unilateral contractul fără obligația de a acorda preaviz în cazul în care prestatorul nu respectă termenul de prestare stabilit, cantitatea și calitatea hranei, precum și orice clauză considerată esențială a contractului”;

- „Predarea hranei se va face la sediul beneficiarului, în spațiul de preluare a hranei, iar preluarea se va realiza de către reprezentanții desemnați de beneficiar, pentru fiecare secție, în acest sens, la recepția

caserolelor cu hrană, se vor avea în vedere următoarele: a. aspectul cantitativ; b. aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros)”;

- reformularea cerinței: „Monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje frigorifice va fi făcută de către reprezentantul beneficiarului (asistentul de igiena) si va fi trecuta in graficul de temperatura” în: Monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje frigorifice va fi făcută de către reprezentantul prestatorului si va fi trecuta in graficul de temperatura”.

Respinge, ca nefondate, celelalte solicitări, inclusiv cea de anulare a procedurii de atribuire.

Raportat la modificările de mai sus, autoritatea contractantă trebuie să aibă în vedere decalarea termenului de depunere a ofertelor, conform dispozițiilor art. 55 alin. (2) din HG nr. 395/2016, coroborat cu cele ale art. 153 alin. (2) din Legea nr. 98/2016.

Obligă autoritatea contractantă la plata, către contestatoare, a sumei de 7.545,00 lei, reprezentând cheltuieli de judecată.

Termen de aplicare: 15 zile de la comunicare.

Împotriva prezentei decizii se poate formula plângere, în termen de 10 zile de la comunicare, conform dispozițiilor art. 29 din Legea nr. 101/2016.

Președinte,

Membru,

Membru,

...

Redactată în 4 (patru) exemplare originale, conține 44(patruzecișipatru) pagini