



În conformitate cu prevederile art. 14 alin. (2) 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, cu modificările și completările ulterioare, Consiliul adoptă următoarea

DECIZIE

Nr. 1029/C6/705

Data: 02.04.2026

Prin contestația nr. 55/02.03.2026, înregistrată la Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor sub nr. 14044/02.03.2026, formulată de (...), cu sediul social în ..., județul ..., înregistrată la Registrul Comerțului sub nr., având ..., reprezentată legal prin administrator ..., împotriva raportului procedurii și a comunicării rezultatului procedurii, transmise la data de 24.02.2026, de către (...), cu sediul în (...), str. ..., în calitate de autoritate contractantă, în cadrul procedurii proprii, organizată în vederea atribuirii contractului de, s-a solicitat admiterea contestației, anularea raportului procedurii în partea ce privește evaluarea factorului „*Diversitatea meniului ofertat/săptămână*”, reevaluarea ofertelor, cu acordarea punctajului maxim de 20 puncte pentru oferta sa, recalcularea punctajului total și refacerea clasamentului final, precum și obligarea autorității contractante la respectarea documentației de atribuire.

CONSILIUL NAȚIONAL DE SOLUȚIONARE A CONTESTAȚIILOR,
asupra cauzei de față, constată următoarele:

Consiliul a fost legal sesizat și este competent, potrivit dispozițiilor art. 12 alin. (1) din Legea nr. 101/2016, să soluționeze contestația de față, prin care (...) solicită cele menționate în partea introductivă a deciziei.

Precizează că a participat la procedura de atribuire și a depus o ofertă conform documentației de atribuire. Prin raportul procedurii, autoritatea contractantă i-a acordat un punctaj de 15 puncte din 20 pentru factorul de evaluare „*Diversitatea meniului ofertat/săptămână*”, deși, oferta depusă a cuprins 6 meniuri distincte/săptămână, depășind cerința indicată pentru acordarea punctajului maxim. Această depunere a condus la diminuarea punctajului total și la un clasament final neconform cu documentația de atribuire.

În continuare, menționează următoarele motive cu privire la:

1. Încălcarea metodologiei de evaluare - criteriul „*Diversitatea meniului oferat/săptămână*”:

Documentația de atribuire prevede:

- Factor de evaluare: Diversitatea meniului oferat/săptămână
- Punctaj maxim: 20 puncte

Pentru oferta cu meniul cel mai diversificat se acordă punctajul maxim, fiind indicat explicit exemplul 5 meniuri/săptămână = punctaj maxim.

Susține că a oferat 6 meniuri distincte/săptămână, depășind nivelul indicat pentru obținerea punctajului maxim. Cu toate acestea, autoritatea contractantă a acordat doar 15 puncte, fără formulă de calcul, grilă de departajare, justificare tehnică sau matematică.

Arată că documentația nu prevede un plafon maximal la exact 5 meniuri și nu sancționează depășirea cerinței.

Prin urmare, comisia de evaluare a aplicat un criteriu nou, neprevăzut în documentația de atribuire, fapt interzis de legislația în materia achizițiilor publice.

2. Încălcarea principiului tratamentului egal:

Din fișa de evaluare rezultă că alți ofertanți care au propus 5 meniuri/săptămână au primit 20 puncte; dar oferta sa, cu 6 meniuri/săptămână, a primit 15 puncte.

În opinia sa, oferta sa este obiectiv superioară sub aspectul diversității, însă a fost punctată inferior, fără justificare.

Această situație constituie o încălcare a principiului tratamentului egal, principiului nediscriminării, principiului transparenței, prevăzute de art. 2 din Legea nr. 98/2016.

3. Motivare formală și irelevantă din partea autorității contractante:

Arată că, în cadrul comunicării transmise, autoritatea contractantă face mențiuni generale privind faptul că nu este obligată să accepte oferta cu cel mai scăzut preț.

Această precizare este irelevantă, întrucât prezenta contestație nu vizează alegerea discreționară a ofertei câștigătoare, ci modul de acordare a punctajului și respectarea metodologiei de evaluare. Mențiunea respectivă nu justifică în niciun fel depunctarea aplicată societății sale. Consideră că, acordarea nelegală a unui punctaj de 15 puncte în loc de 20 puncte pentru criteriul „*Diversitatea meniului oferat/săptămână*” a determinat diminuarea punctajului total al ofertei sale cu 5 puncte, iar această diferență a influențat în mod direct clasamentul final al procedurii, vătămarea fiind reală, actuală, cuantificabilă și direct legată de actul contestat.

În lipsa acestei depunctări nelegale, punctajul total al ofertei sale ar fi fost superior, cu impact direct asupra rezultatului procedurii.

(...), prin adresa nr. 7350/02.03.2026, înregistrată la Consiliu sub nr. 15706/06.03.2026, a formulat un punct de vedere raportat la contestația depusă de (...), prin care solicită respingerea acesteia ca neîntemeiată și nefondată, pentru următoarele motive cu privire la:

„1. Încălcarea metodologiei de evaluare-criteriul „Diversitatea meniului ofertat/săptămână”:

Conform specificațiilor din caietul de sarcini, evaluarea ofertelor se realizează pe baza factorilor de evaluare și ponderilor stabilite.

Susține că punctajul aferent factorului de evaluare - *Diversitatea meniului ofertat/săptămână* s-a alocat exclusiv pentru primele 5 meniuri consecutive pentru fiecare ofertant.

Numărul de meniuri suplimentar depuse nu a fost luate în considerare, în cadrul ofertei declarată câștigătoare s-a evidențiat diversitatea tipurilor de proteină (pui, porc, curcan, preparat pe bază de brânzeturi).

Astfel, s-a constatat că există o alternanță a tipului de proteină, alternanță carne albă/carne roșie, pasăre diferită, preparat fără carne și o structură mai echilibrată săptămânal, fără repetarea aceleiași structuri proteice în zile consecutive, utilizarea unor garnituri distincte, precum și salate de legume crude.

În cazul ofertei contestatoarei, analiza meniurilor a evidențiat repetarea tipului de proteină (pui în trei zile distincte consecutive), ceea ce a determinat un nivel mai redus de diversitate în raport cu oferta câștigătoare.

Susține că diversitatea nu înseamnă *„denumiri diferite ale aceluiași tip de carne”*, ci alternanță reală a sursei proteice, evitarea utilizării unui singur tip de carne în mod consecutiv și varietate nutrițională.

Autoritatea contractantă menționează că, evaluarea a avut în vedere conținutul efectiv al celor 5 meniuri analizate, fără a lua în considerare numărul total de meniuri depus peste cerința minimă, și a fost realizată uniform pentru toți ofertanții.

Evaluarea ofertelor s-a realizat cu asigurarea tratamentului egal față de ofertanți și cu respectarea principiilor prevăzute de lege.

„2. Încălcarea principiului tratamentului egal”:

Contestatoarea susține că punctajul acordat ofertei sale pentru criteriul *„Diversitatea meniului ofertat/săptămână - 20 puncte”* este nejustificat, întrucât:

- el a depus 6 meniuri/săptămână și a primit 15 puncte,
- alți ofertanți care au depus 5 meniuri/săptămână au primit 20 puncte.
- oferta sa este obiectiv superioară sub aspectul diversității, însă a fost punctat inferior fără justificare.

Conform Legii nr. 98/2016, criteriile de atribuire trebuie să fie obiective și măsurabile, previzibile și transparente, aplicate uniform tuturor ofertanților, iar documentația de atribuire a stabilit:

- *„Diversitatea meniului ofertat/săptămână - 20 puncte”*

- Structură minimă solicitată: 5 tipuri de meniuri/săptămână

Evaluarea ofertelor a avut în vedere următoarele repere:

- Analiza diversității s-a realizat exclusiv pe primele 5 meniuri consecutive pentru fiecare ofertant, conform cerinței minime.
- Numărul de meniuri suplimentar depuse nu au fost luate în considerare.

Astfel autoritatea contractantă prezintă un Tabel comparativ de evaluare:

Ofertant	Nr. meniuri depuse	Nr. analizat	Punctaj acordat	Observație
Ofertant câștigător	10	Primele 5 consecutive	20 p	Evaluare conform HG 1171/2025 și OMS 541/2025
Contestatar (locul 2)	6	Primele 5 consecutive	15 p	Evaluare conform HG 1171/2025 și OMS 541/2025
Ofertant locul 3	5	5	15 p	Evaluare conform HG 1171/2025 și OMS 541/2025

În cadrul celor 5 meniuri analizate aferente ofertelor depuse, a ținut cont de prevederile HG nr. 1171/2025 și OMS nr. 541/2025 și a constatat următoarele:

1. (...):

- 4 tipuri de proteină (pui, porc, vită, brânză + ou)
- 3 tipuri de garnitură (legume, mazăre, orez cu legume/pilaf de legume) - cartofii franțuzești au fost considerați fel principal, nu garnitură
- 4 tipuri Preparate principale diferite/mod de preparare (pui, porc, vită, brânză + ou)
- 0 tipuri Salate/legume proaspete diferite (însă conform HG 1171/2025, Anexa 2 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei, pct. 6 „Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.”)

2. (...)SRL:

- 4 tipuri de proteină (curcan, pui, porc, brânză)
- 5 tipuri de garnitură (cușcuș cu legume, piure de cartofi, paste cu sos de roșii, spanac scăzut, pilaf de orez)
- 5 tipuri Preparate principale diferite/mod de preparare (piept de curcan la grătar, pulpe de pui dezodate la grătar, carne slabă de porc, cașcaval pane la cuptor)
- 2 tipuri Salate/legume proaspete diferite (salată de varză, salată de varză cu morcov - conform HG nr. 1171/2025, Anexa 2 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei, pct. 6 „Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.”)

3. (...):

- 3 tipuri de proteină (pui, porc, vită)
- 5 tipuri de garnitură (legume asortate, sote de mazăre cu morcov, piure de cartofi, orez cu legume, piure de spanac)
- 4 tipuri Preparate principale diferite/mod de preparare (mușchiuleț de porc la cuptor, piept de pui la cuptor, pulpă dezodată de pui la cuptor, carne de vită la tavă). Pentru preparatul chiftele de pui nu a fost menționat modul de

preparare, acesta putând fi interpretabil, iar conform HG nr. 1171/2025, Anexa 2 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei, pct. 5 „Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite.” și Ordinului nr. 541/2025, Tabel de alegeri alimentare din Anexa nr. 1, litera d) este nerecomandat a se servi carne prăjită/pane în baie de ulei;

- 0 tipuri Salate/legume proaspete diferite (însă conform HG nr. 1171/2025, Anexa 2 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei, pct. 6 „Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.”)

De asemenea, comisia de evaluare a avut în vedere și recomandările Ordinului nr. 541/2025 - Tabel de alegeri alimentare litera d) Carne, produse din carne și alternative.

În continuare prezintă un tabel cu acordarea punctajului la ofertele depuse de asocieria (...), (...) SRL și (...), explicând că diferența de punctaj nu provine din numărul de meniuri depus, ci din diversitatea preparatelor efectiv identificate în cele 5 meniuri analizate.

Referitor la susținerile contestatoarei privind acordarea punctajului aferent criteriului „Diversitatea meniului ofertat/săptămână”, comisia de evaluare a precizat că analiza s-a realizat prin raportare la conținutul efectiv al celor 5 meniuri analizate pentru fiecare ofertant, având în vedere alternanța reală a surselor proteice, diversitatea modului de preparare și varietatea componentelor asociate.

În cazul ofertei declarate câștigătoare, structura meniului săptămânal a evidențiat alternanță între carne de pui, carne de porc, carne de curcan și preparat pe bază de brânzeturi (cașcaval pane), fără predominanța unei singure surse proteice, ceea ce reflectă o diversitate alimentară echilibrată pe parcursul săptămânii.

În cazul ofertei (...), analiza meniurilor a evidențiat predominanța aceleiași surse proteice - carne de pui - regăsită în mai multe zile consecutive sub forme diferite (piept de pui la cuptor, chiftele de pui - preparat presupus prăjit în lipsa menționării modului de gătire, pulpiță dezosată de pui la cuptor), aspect care reduce nivelul efectiv de alternanță proteică și de diversitate nutrițională, fapt ce se reflectă și în prețul cel mai mic ofertat.

Simpla diferențiere a denumirii preparatului nu echivalează cu diversitate reală atunci când sursa proteică este identică. În consecință, diferența de punctaj acordată reflectă nivelul diferit de diversitate efectivă constatat în cele 5 meniuri analizate și nu are legătură cu numărul total de meniuri depus peste cerința minimă.

În opinia sa, evaluarea a respectat strict documentația de atribuire și principiile legale. Toți ofertanții au fost analizați pe aceeași cantitate de referință (5 meniuri/săptămână).

Numărul de meniuri depus peste cerință nu generează punctaj suplimentar. Diferența de punctaj reflectă diversitatea preparatelor în cadrul meniului săptămânal, conform prevederilor HG nr. 1171/2025 și OMS nr. 541/2025.

Prin urmare, consideră că, prin contestație, nu sunt aduse motive legale pentru modificarea punctajului sau pentru anularea procedurii.

„3) Motivare formală și irelevantă din partea autorității contractante”:

Comisia de evaluare a reafirmat că procedura de atribuire a fost realizată conform procedurii proprii, offline, pentru atribuirea contractului de achiziție publică de servicii - P.O.D.ARH.23 adoptate de autoritatea contractantă, în deplină concordanță cu dispozițiile legale aplicabile, respectiv Legea nr. 98/2016.

Evaluarea tuturor ofertelor s-a efectuat strict pe baza criteriilor prevăzute în documentația de atribuire, aplicate uniform, obiectiv și nediscriminatoriu tuturor ofertanților, pe baza documentelor și informațiilor depuse în ofertă.

Oferta câștigătoare a respectat integral cerințele minime stabilite în documentație și a obținut punctajul maxim conform evaluării obiective, pe baza diversității efective a meniurilor analizate.

Prin urmare, evaluarea ofertelor depuse de comisia de evaluare este legală, obiectivă și conformă cu procedura proprie și Legea nr. 98/2016, iar punctajul acordat ofertantului câștigător este justificat și corect.

Față de cele expuse, apreciază că susținerile contestatoarei sunt neîntemeiate, întrucât diferența de punctaj acordată pentru criteriul *„Diversitatea meniului ofertat/săptămână”* rezultă din analiza comparativă obiectivă a conținutului efectiv al meniurilor analizate și reflectă nivelul diferit de alternanță proteică și diversitate alimentară constatat.

Evaluarea ofertelor s-a realizat cu respectarea strictă a documentației de atribuire, a procedurii proprii, a prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026 și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea „Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar cu modificările și completările ulterioare”, cu respectarea principiilor fundamentale prevăzute de Legea nr. 98/2016, respectiv tratament egal, transparență, proporționalitate și nediscriminare.

Nu au fost introduse criterii suplimentare, nu au fost aplicate standarde diferite ofertanților și nu a fost favorizată nicio ofertă.

Prin urmare, solicită respingerea contestației ca nefondată și menținerea rezultatului procedurii de atribuire ca fiind legal și temeinic, în scopul asigurării în cel mai scurt timp posibil a serviciilor de furnizare și distribuție masă caldă, în regim catering.

Consiliul, prin adresa nr. 15894/705/C6/06.03.2026, a solicitat societății (...) prezentarea dovezii constituirii legale a cauțiunii, în sensul art. 61¹ din Legea nr. 101/2016, iar contestatoarea a răspuns prin adresa înregistrată sub nr. 16052/ 09.03.2026.

(...), prin adresa nr. 60/06.03.2026, înregistrată la Consiliu cu nr. 16054/09.03.2026, a transmis Note de concluzii, considerând punctul de vedere formulat de (...) nelegal, pentru următoarele motive:

I. Încălcarea principiului transparenței și al predictibilității prin utilizarea unor sub-factori de evaluare „secreți”:

În punctul de vedere, autoritatea contractantă încearcă să justifice acordarea unui punctaj de 15 p (în loc de 20 p) prin prezentarea unor tabele și analize de detaliu privind numărul de proteine, tipul garniturilor și modul de preparare.

1. Inexistența metodologiei în documentație: caietul de sarcini definea factorul „Diversitate” exclusiv prin raportarea la numărul de meniuri: *„Pentru oferta cu meniul cel mai diversificat se acordă punctajul maxim (cinci tipuri de meniuri/săptămână)”*.

2. Adăugarea la legea contractului: autoritatea contractantă a inventat o „grilă de punctaj” post- factum. Nicăieri în documentație nu s-a precizat că „4 tipuri de proteine = 20p” sau că „3 tipuri de proteine = 15p”. Această abordare transformă evaluarea într-un proces subiectiv și arbitrar.

II. Dovada relei-credințe: Contradicția cu Răspunsul la Clarificări nr. 5630/17.02.2026:

Arată că a depus diligențe maxime pentru a înțelege acest factor de evaluare, transmițând solicitarea de clarificări nr. 41/16.02.2026, prin care a întrebat explicit care este componența meniului și gramaj ele cerute pentru a asigura „diversitatea”, iar răspunsul autorității contractante nr. 5630/17.02.2026 a fost evaziv și restrictiv.

Autoritatea contractantă a afirmat că: *„legislația nu impune în mod explicit structura mesei”* și că *„oferta va include felul II și fruct/desert”* și a refuzat să specifice gramaje sau subcategorii de ingrediente, trimițând la norme generale.

Este inadmisibil ca, în faza de clarificări, autoritatea contractantă să refuze definirea structurii meniului, pentru ca ulterior, în faza de evaluare, să depuneteze oferta (...) pe motiv că nu a „ghicit” preferința comisiei pentru o anumită diversitate a proteinelor (ex. brânzeturi vs. vită).

III. Aplicarea greșită a algoritmului propriu și eroarea de fapt:

Arată că autoritatea contractantă a recunoscut în punctul de vedere că a prezentat 6 meniuri distincte, iar conform caietului de sarcini, pragul pentru punctajul maxim era de 5 meniuri/săptămână, astfel că, a depășit cerința minimă pentru 20 de puncte. Decizia comisiei de a analiza doar primele 5 meniuri și de a identifica „repetitivitatea” este un exces de putere, comisia ignorând realitatea tehnică a ofertei depuse.

IV. Combaterea criticilor privind modul de preparare:

Autoritatea contractantă a invocat suspiciuni privind „prăjirea” chiftelelor. Reamintește că oferta (...) a fost declarată admisibilă. Dacă ar fi existat dubii privind conformitatea cu normele OMS (care interzic prăjirea), avea obligația să solicite clarificări, nu să penalizeze direct punctajul tehnic pe baza unei presupuneri.

În opinia sa, a respectat în totalitate normele de gătit sănătos specifice programului „Masă Sănătoasă”.

În concluzie, evaluarea a fost viciată prin introducerea unor criterii de departajare netransparente și necomunicate ofertanților. Autoritatea contractantă a sancționat-o pentru nerespectarea unor reguli care nu au fost niciodată publicate în caietul de sarcini, încălcând flagrant art. 2 din Legea nr. 98/2016.

Astfel, solicită anularea raportului procedurii în partea ce privește evaluarea factorului „*Diversitatea meniului*” și obligarea achizitoarei la reevaluarea ofertei sale cu acordarea punctajului maxim (20 p), având în vedere că a prezentat numărul de meniuri solicitat pentru acest prag.

(...), atașat adresei nr. 9195/12.03.2026, înregistrată la Consiliu cu nr. 18280/16.03.2026, a transmis copia dosarului achiziției.

(...) a constituit cautiunea în sumă de 6.407,63 lei, conform art. 61¹ alin. (1) din Legea nr. 101/2016, fiind depusă la dosar recipisa de consemnare nr. 212176164/1, eliberată de CEC BANK SA, Unitatea Ocna Mureș, la data de 06.03.2026, fiind transmisă, în original, prin adresa înregistrată la Consiliu cu nr. 17227/11.03.2026.

Din analiza susținerilor părților și a documentelor existente la dosarul cauzei, Consiliul reține cele ce urmează:

(...), în calitate de autoritate contractantă, a organizat procedura proprie, în vederea atribuirii contractului de, prin publicarea pe site-ul propriu anunțului de participare. Valoarea estimată a contractului de servicii este de 320.381,60 lei, fără TVA, iar criteriul de atribuire aplicat este „cel mai bun raport calitate-preț”.

Împotriva raportului procedurii și a comunicării rezultatului procedurii, transmise la data de 24.02.2026, (...) a înaintat Consiliului contestația în analiză, solicitând cele menționate în partea introductivă a deciziei.

Din analiza contestației, Consiliul reține că autoarea acesteia este nemulțumită de modul de punctare a ofertei sale, considerând că oferta sa a for depunctantă în mod nejustificat.

Astfel, Consiliul constată că, în discuție, este punctajul primit de autoarea contestației pentru factorul de evaluare nr. 3 – *Diversitatea meniului oferat/săptămână*, cu o pondere de 20% din punctajul total.

În legătură cu acest factor de evaluare, Consiliul are în vedere că autoritatea contractantă a stabilit următorul algoritm de calcul:

„Pentru oferta cu meniul cel mai diversificat/săptămână se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 20 puncte (cinci tipuri de meniuri/săptămână - P maxim).

Se va prezenta un tabel cu meniul zilnic/săptămână cu respectarea cerințelor din prezentul caiet de sarcini.

Pentru celelalte prețuri oferate, punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $(\text{Diversitatea meniului oferat/săptămână din oferta analizată} / P \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat, respectiv 20 puncte.}$

Meniurile oferate care nu respectă indicii calorici conform prevederilor HG 1171/20215 și OMS 541/2025 cu modificările și completările ulterioare, vor obține punctaj 0.”

De asemenea, are în vedere că în legătură cu acest algoritm, la solicitarea din 16.02.2026, formulată chiar de contestatoare, potrivit căreia:

„Având în vedere anunțul de participare nr. 5134/12.02.2026 privind achiziția de servicii de masă caldă în regim catering pentru elevii și preșcolarii de la Școala Gimnazială „Ovidiu Hulea” Aiud și structurile arondate ,vă rugăm să precizați componența meniului pentru a da înțeles și sens formulării din: **III Date generale pct. 5 Criterii de atribuire** referitor la „Diversitatea meniului oferat/săptămână.” Meniul oferat are ca și bază de calcul FEL 1 - CIORBĂ ,FEL 2 , SALATĂ,PRODUS DE PANIFICAȚIE ȘI FRUCT ? sau NU. Deasemenea pe lângă componența meniului rugăm indicați gramajele cerute (impuse) pe fiecare fel de mâncare (componentă) a mesei calde pentru a cunoaște care sunt condițiile minime (referitor la meniuri) ce trebuie îndeplinite.

Deci solicităm componența mesei calde (fel 1 + fel 2 + salată + produs de panificație + fruct **SAU** fel 2 + salată + produs de panificație + fruct) și gramajele minime pe fiecare componentă pentru a avea îndeplinite condițiile minime și a da sens noțiunii de diversitate și mai ales pentru a avea toate datele necesare pentru cerința : „Se va prezenta un tabel cu meniul zilnic/săptămână cu respectarea cerințelor din prezentul caiet de sarcini ”. CARE SUNT ACESTE CERINȚE MINIMALE ?”, autoritatea contractantă a răspuns după cum urmează:

„1. Clarificare 1 :

UAT Aiud informează toți potențialii ofertanți că, în cadrul Programului „Masă sănătoasă” 2026, oferta trebuie să respecte principiile nutriționale și recomandările privind alimentația sănătoasă stabilite prin Ordinul 541/2025, precum și prevederile Ordinului 1171/2025 privind Programul Național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

Menționăm că aceste ordine nu impun în mod explicit structura mesei (felul I + felul II + desert), **ci stabilesc criterii privind aportul energetic, valorile nutriționale și alimentația echilibrată.**

Pentru respectarea principiilor nutriționale și facilitatea distribuirii și servirii în regim de catering școlar, oferta va include felul II (preparat principal cu garnitură și produs de panificație) și fruct/desert.

2. Clarificare 2 :

Referitor la gramajele minime pe fiecare componentă a mesei calde, în lipsa unor specificații în cadrul legislației care reglementează derularea acestui proiect, oferta va avea în vedere respectarea prevederilor legale privind aportul energetic, valorile nutriționale și alimentația echilibrată, care vor conduce astfel la stabilirea gramajului.”

Prin urmare, conform algoritmului de calcul și a clarificărilor aduse de achizitoare în legătură cu acesta, rezultă că ceea ce se punctează este numărul de meniuri, iar obligația impusă de autoritatea contractantă ofertanților este ca oferta să includă felul II (preparat principal cu garnitură și produs de panificație) și fruct/desert, lăsând la libera apreciere a acestora, raportat la normele care definesc Programul Masă sănătoasă pentru anul 2026, conținutul acestor meniuri.

Astfel, în discuție, este aplicarea unui factor de evaluare pentru care au fost prevăzute reguli clare cu privire la modul de aplicare a punctajului, respectiv pentru cel puțin 5 meniuri, se acordă punctajul maxim, iar în situația în care nu ar fi fost respectați indicii calorici conform normelor precizate anterior, respectiv prevederile HG nr. 1171/2025 sau Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, respectiva ofertă primește un punctaj ”0”.

În concluzie, singura condiție impusă de autoritatea contractantă în algoritmul de calcul în legătură cu diversitatea acestor meniuri, prin raportare la prevederile HG nr. 1171/2025 sau ale Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, privește indicii calorici și nu alte criterii în afară de numărul de meniuri diferite, ținând cont și de precizarea:

„Menționăm că aceste ordine nu impun în mod explicit structura mesei (felul I + felul II + desert), **ci stabilesc criterii privind aportul energetic, valorile nutriționale și alimentația echilibrată.**

Pentru respectarea principiilor nutriționale și facilitatea distribuirii și servirii în regim de catering școlar, oferta va include felul II (preparat principal cu garnitură și produs de panificație) și fruct/desert.”

Analizând propunerea tehnică depusă de contestatoare, Consiliul constată existența la pag. 10 a prezentării variantelor de "Masă caldă fel 2 și fruct/desert" propuse de aceasta.

Astfel, Consiliul are în vedere că au fost propuse 6 variante de meniuri, după cum urmează:

„1. MASĂ CALDĂ: PÂINE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ 60 GR; MUȘCHIELE DE PORC 120 GR LA CUPTOR, LEGUME ASORTATE 200 GR

1
= 380 GR + MANDARINĂ

2. MASĂ CALDĂ: PÂINE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ 60 GR; PIEPT DE PUI 120 GR LA CUPTOR, SOTE DE MAZĂRE CU MORCOV 200 GR

= 380 GR + BANANĂ

3. MASĂ CALDĂ: PÂINE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ 30 GR; CHIFTELE DE PUI 120 GR, PIURE DE CARTOFI 200 GR

= 350 GR + PARĂ

4. MASĂ CALDĂ: PÂINE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ 30 GR; PULPITĂ DEZOSATĂ DE PUI LA CUPTOR 100 GR, OREZ CU LEGUME 200 GR

= 330 GR + PORTOCALĂ

5. MASĂ CALDĂ: PÂINE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ 60 GR; CARNE DE VITĂ LA TAVĂ 120 GR, PIURE DE SPANAC 200 GR

= 380 GR + PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ DE VACI

6. MASĂ CALDĂ: MĂMĂLIGUȚĂ 180 GR; TOCĂNIȚĂ DIN CARNE DE CURCAN 120 GR, SALATĂ DE VARZĂ 40 GR ȘI MORCOVI 10 GR,

= 350 GR + GRIȘ CU LAPTE ȘI STAFIDE."

Având în vedere aceste variante de meniu prezentate de autoarea contestației, Consiliul consideră că, raportat la algoritmul de calcul stabilit de achizitoare, singurul produs care se repetă este pâinea integrală aceasta regăsindu-se în 5 din cele 6 variante de meniu, în rest niciunul dintre preparatele principale, respectiv fructe/desert, nu se repetă, astfel că, fiind îndeplinită condiția impusă "cinci tipuri de meniuri/săptămână - P maxim", autoarea contestației este îndreptățită să considere că oferta sa trebuia să primească punctajul maxim.

Cu toate acestea, în cadrul Fișei de evaluare întocmite de autoritatea contractantă, semnată de membrii comisiei de evaluare, contestatoare a primit pentru acest factor de evaluare doar 15 puncte, fără a exista vreo justificare referitoare la modul în care s-a acordat acest punctaj.

Separat de această fișă, Consiliul a identificat printre documentele întocmite și puse la dispoziție de autoritatea contractată și documentul intitulat "Reper acordare punctaj – Document intern", care nu a fost pus la dispoziția ofertanților, dar în cadrul căruia sunt precizate următoarele:

(...)

3. Modalitatea de evaluare aplicată

Având în vedere că documentația de atribuire:

- a solicitat un meniu săptămânal de 5 zile;
- nu a prevăzut punctarea suplimentară a unui număr mai mare de meniuri decât cel aferent unei săptămâni;

Comisia de evaluare a decis în mod legal și unitar:

- ✓ Analizarea meniului săptămânal (primele 5 zile consecutive) pentru fiecare ofertant;
- ✓ Neacordarea de punctaj suplimentar pentru meniurile prezentate peste structura solicitată, respectiv începând cu ziua 6;
- ✓ Evaluarea diversității exclusiv în cadrul celor 5 meniuri analizate.

Această abordare asigură:

- tratament egal tuturor ofertanților;
- aplicarea strictă a criteriului stabilit;

Criteriu: Diversitatea meniului oferat/săptămână

Punctaj maxim: 20 puncte

Document analizat: Meniu săptămânal - 5 zile

I. Structura punctajului

Nr. crt.	Element evaluat	Modalitate acordare punctaj	Punctaj maxim
1.	Alternanță tip proteină	2 puncte pentru fiecare tip diferit identificat în cele 5 zile (pui, porc, vită, pește, curcan, vegetarian (max. 8 p)	8p
2.	Diversificare garnituri	1 punct pentru fiecare tip diferit (orez, paste, cartofi, legume sotate, piure, etc. (max. 5 p)	5p
3.	Diversitate preparate principale/mod de preparare (fără repetare)	1 punct pentru fiecare tip diferit (max. 5 p)	5p
4.	Diversitate salate/legume proaspete	1 punct pentru fiecare tip diferit (max. 2 p)	2p
TOTAL			20 p

II. Centralizator evaluare ofertanți

(Se completează de comisia de evaluare)"

Element evaluat	(...)	(...)SRL	(...)
Tipuri proteină identificate	4 tipuri	4 tipuri	3 tipuri
Punctaj acordat (max 8)	8p	8p	6p
Nr. garnituri diferite	3 tipuri	5 tipuri	5 tipuri
Punctaj acordat (max 5)	3p	5p	5p
Preparatele principale diferite/mod de preparare	4 tipuri	5 tipuri	4 tipuri
Punctaj acordat (max 5)	4p	5p	4p
Salate/legume proaspete diferite	0 tipuri	2 tipuri	0 tipuri
Punctaj acordat (max 2)	0p	2p	0p
TOTAL PUNCTAJ	15 p	20 p	15 p

III. Instrucțiuni pentru comisia de evaluare

- Se analizează exclusiv un meniu zilnic pe primele 5 zile consecutive.
- Nu se punctează meniurile suplimentare depuse.
- Repetarea aceluiași preparat nu se consideră diversitate.
- Punctajul maxim pe fiecare subcriteriu nu poate fi depășit.
- Evaluarea se face strict pe baza documentelor depuse în ofertă.

IV. Observații comisie (dacă este cazul)

În cadrul celor 5 meniuri analizate aferente ofertelor depuse, am ținut cont de prevederile HG 1171/2055 și ordinul 541/2025 și am constatat următoarele

3. (...)

- 3 tipuri de proteină (pui, porc, vită)
- 5 tipuri de garnitură (legume asortate, sote de mazăre cu morcov, piure de cartofi, orez cu legume, piure de spanac)
- 4 tipuri Preparatele principale diferite/mod de preparare (mușchiuleț de porc la cuptor, piept de pui la cuptor, pulpiță dezosată de pui la cuptor, carne de vită la tavă). Pentru preparatul chiftele de pui nu a fost menționat modul de preparare, acesta putând fi interpretabil, iar conform HG 1171/2025, Anexa 2 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei, pct 5 "Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite." și ordinului 541/2025, Tabel de alegeri

alimentare* din Anexa nr. 1, litera d) este nerecomandat a se servi carne prăjită/pane în baie de ulei;

- 0 tipuri Salate/legume proaspete diferite (conform HG 1171/2025, Anexa 2 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei, pct. 6 "Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.")

De asemenea, Comisia a avut în vedere și recomandările ordinului 541/2025 - Tabel de alegeri alimentare, litera d) Carne, produse din carne și alternative

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
Carn e	Exemple: - pui, curcan, fără condimente, cu excepția cazului în care se adaugă la fața locului; - carne tocată* foarte slabă de pui, curcan.	Exemple: - carne de vită slabă (sub 10 g grăsime/100 g), carne de porc slabă (sub 15 g grăsime/100 g) fără condimente, cu excepția cazului în care se adaugă la fața locului; - carne tocată* foarte slabă de vită, porc, chiftele, pentru burgeri din carne slabă, realizată în blocul alimentar al unității de învățământ/ firmei de catering; - șuncă de pui, curcan sau porc; - organe și preparate din organe (de exemplu, pate) pregătite în blocul alimentar din unitatea de învățământ/firma de catering.	Exemple: - carne prăjită/pane în baie de ulei; - mezeluri: cârnăciori, crenvurști, salam, pastramă, parizer, bacon, kaizer; - pui rotisat din comerț; - aripioare și/sau costițe.

În legătură cu conținutul acestui document și modul de acordare a punctajelor pentru acest factor de evaluare, Consiliul constată că algoritmul utilizat de autoritatea contractantă nu coincide cu cel pus la dispoziția ofertanților, citat anterior, autoritatea contractantă utilizând o altă formulă de calcul decât cea stabilită în cadrul documentației de atribuire pusă la dispoziție ofertanților, respectiv utilizând o serie de 4 subfactori: *alternanță tip proteină* - 8 puncte, *diversificare garnituri* - 5 puncte, *diversitate preparate principale/mod de preparare (fără repetare)* - 5 puncte, *diversitate salate/legume proaspete* - 2 puncte.

De asemenea, cu toate că prin clarificarea solicitată de contestatoare au fost cerute informații legate de componența mesei calde, respectiv să se indice forma acestora și gramajele minime, iar autoritatea contractantă a precizat structura meniului ca fiind "*felul II (preparat principal cu garnitură și produs de panificație) și fruct/desert*", fără a prezenta alte informații, Consiliul constată că, ulterior, în acordarea punctajului, comisia de evaluare punctează ofertarea de salate/legume proaspete, contrar propriului răspuns.

Prin urmare, autoritatea contractantă a încălcat atât propria metodologie de punctare precizată în documentația pusă la dispoziție ofertanților, dar și principiile care stau la baza achizițiilor publice stipulate la art. 2 alin. (2) din Legea nr. 98/2016, la a căror respectare era obligată chiar dacă procedura de față este o procedură proprie, conform dispozițiilor art. 111 alin. (1) din lege, potrivit căror:

„(1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).”

Cât privește raționamentul utilizat de membrii comisiei de evaluare în acordarea punctajului precizat în punctul de vedere, preluat din cadrul documentului intern prezentat anterior, Consiliul nu îl poate lua în considerare, deoarece, pe de o parte, acest algoritm utilizat de comisia de evaluare nu a fost la dispoziția ofertanților, iar pe de altă parte, nu are nicio justificare raportat la prevederile legale incidente în speță.

De asemenea, Consiliul constată că, prin punctul de vedere la contestație, contrar evidenței, autoritatea contractantă afirmă că evaluarea a respectat strict documentația de atribuire și principiile legale, deși evaluarea sa nu respectă propriile criterii precizate în cadrul acestei documentații și încalcă inclusiv clarificările aduse acesteia, după cum s-a constatat anterior.

De altfel, pe lângă faptul că respectivele punctaje au fost acordate pe criterii care nu se regăsesc în documentația pusă la dispoziție de achizitoare ofertanților, Consiliul are în vedere și că, nicăieri în justificările prezentate de aceasta, nu se regăsesc acele prevederi din HG nr. 1171/2025 sau Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025 care au determinat aprecierea asupra diversității meniurilor oferite de maniera în care aceasta a fost realizată, pentru a se putea accepta, măcar în parte, că evaluarea realizată de autoritatea contractantă s-a realizat conform acestor norme, așa cum susține aceasta.

În același timp, Consiliul reține și irelevanța susținerilor autorității contractante care afirmă că petenta a oferit chiftele de pui, referitor la care presupune că sunt prăjite, în condițiile în care propunerea tehnică a contestatoarei este conformă.

Prin urmare, pentru toate aceste motive, Consiliul constată necesitatea reluării evaluării ofertei depuse de contestatoare de la momentul aplicării acestui factor de evaluare, prin utilizarea algoritmului precizat în cadrul documentației de atribuire pusă la dispoziția operatorilor economici interesați de participarea la procedura de față și cu luarea în considerare a clarificărilor aduse în legătură cu acesta, prin acordarea punctajului maxim de 20 de puncte.

Luând în considerare aspectele de fapt și de drept mai sus prezentate, în temeiul art. 26 alin. (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 argumentele evocate în motivare, Consiliul va admite contestația formulată de către societatea (...), în contradictoriu cu autoritatea contractantă (...) și va anula raportul procedurii nr. 6624/24.02.2026, precum și toate actele subsecvente acesteia, inclusiv comunicările rezultatului procedurii, în partea ce privește evaluarea ofertei depusă de societatea (...).

Va obliga autoritatea contractantă la reluarea procedurii în cauză, în termen de 15 zile de la primirea deciziei, conform celor precizate în

motivare și stabilite prin documentația de atribuire, și reluarea evaluării ofertei depusă de societatea (...) în ceea ce privește modul de acordare a punctajului pentru factorul de evaluare nr. 3 – *Diversitatea meniului oferat/săptămână* pentru oferta depusă de societatea (...), prin acordarea punctajului maxim pentru acest factor de evaluare, recalcularea punctajului total și refacerea în mod corespunzător a clasamentului.

Pentru aceste motive,
în baza legii și a mijloacelor de probă aflate la dosar,
CONSILIUL DECIDE:

Admite contestația formulată de către societatea (...), în contradictoriu cu autoritatea contractantă (...) și anulează raportul procedurii nr. 6624/24.02.2026, precum și toate actele subsecvente acestuia, inclusiv comunicările rezultatului procedurii, în partea ce privește evaluarea ofertei depusă de societatea (...).

Obligă autoritatea contractantă la reluarea procedurii în cauză, în termen de 15 zile de la primirea deciziei, conform celor precizate în motivare și stabilite prin documentația de atribuire, și reluarea evaluării ofertei depusă de societatea (...) în ceea ce privește modul de acordare a punctajului pentru factorul de evaluare nr. 3 – *Diversitatea meniului oferat/săptămână* pentru oferta depusă de societatea (...), prin acordarea punctajului maxim pentru acest factor de evaluare, recalcularea punctajului total și refacerea în mod corespunzător a clasamentului.

Prezenta decizie este obligatorie pentru părți, în conformitate cu dispozițiile art. 28 alin. (1) din Legea nr. 101/2016.

Împotriva ei se poate formula plângere, în termen de 10 zile de la comunicare pentru părțile cauzei, respectiv de la data luării la cunoștință de către alte persoane vătămate, în temeiul art. 29 din Legea nr. 101/2016.

Redactată în 4 exemplare, conține 14 pagini.