Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor

str. Stavropoleos nr. 6, sectorul 3, București, România, CP 030084, CIF 20329980,
tel. +40-21-3104641, tel. +40-21-3104670, fax. +40-21-3104642,
e-mail: office@cnsc.ro, www.cnsc.ro, http://portal.cnsc.ro

În conformitate cu prevederile art. 14 alin. (2) 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....
Data:...

Prin contestația înregistrată la Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor cu nr...., formulată de către... , cu sediul social în..... nr....., înmatriculată la... cu nr...., având cod unic de înregistrare..., reprezentată de..., împotriva raportului procedurii nr...., emis de către..., cu sediul în..... nr....., în calitate de autoritate contractantă, în cadrul licitației deschise, organizată în vederea încheierii acordului-cadru având ca obiect „...” - loturile 1, 2, 3 și 7, inițiată prin publicarea în SEAP a anunțului de participare nr...., s-a solicitat:

1. Admiterea contestației ca fiind legală, în termen și pe deplin temeinică;

2. Anularea în parte a raportului procedurii nr.... cu publicare în..., respectiv cu privire la loturile 1, 2, 3, și 7, și anularea tuturor actelor subsecvente;

3. Obligarea autorității contractante la reevaluarea ofertei sus-menționate pentru cele patru loturi contestate cu aplicarea corectă și legală a algoritmului de calcul pentru factorul de evaluare „Distanta de la... la... de consum” prin raportare stricta la locația geografica reala de fabricație/procesare a produselor și nu la adresa spațiului logistic, recalcularea punctajului potrivit înscrisurilor doveditoare depuse, și întocmirea unui nou raport de procedura care să reflecte reevaluarea punctajului subscrisei, urmarea fireasca fiind clasarea subscrisei pe poziția 1 la cele două loturi - 10 și 20 de ambalare și depozitare din Constanța;

4. Obligarea autorității contractante la recalcularea punctajului acordat ofertei concurente pe baza distanței reale, cu consecința directă a restabilirii clasamentului legal pentru Loturile 1, 2, 3 și 7.

La....., cu sediul în..., bd...., bl.... LI...., ap....., număr de înregistrare în... ..., reprezentată de... - administrator, și sediul pentru comunicarea actelor de procedură la.... DR.... cu sediul în..... nr.....,

a înaintat cererea de intervenție înregistrată la Consiliu cu nr...., prin care solicită:

1. Admiterea cererii de intervenție;

2. Respingerea ca nefondată a contestației formulată de... .

Contestația și cererea de intervenție vor fi soluționate împreună, având în vedere dispozițiile art. 67 alin. (1) și art. 123 alin. (1) din Codul de procedură civilă.

Procedura de soluționare în fața Consiliului s-a desfășurat în scris.

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 redate în partea introductivă.

... arată că în cadrul procedurii de atribuire menționate, autoritatea contractantă a stabilit în cadrul fișei de date a achiziției (Secțiunea factori de evaluare) criteriul de departajare bazat pe „Distanta de la... la... de consum". Scopul tehnic evident al acestui factor este mediul de transport prietenos.

Prin raportul procedurii nr...., autoritatea contractantă a desemnat drept câștigătoare oferta depusă de..., acordându-i punctaj maxim la factorul de evaluare „Distanța". Această punctare s-a realizat prin luarea în calcul a unei distanțe fictive, calculate de la un punct de lucru din Constantă (..... nr....) autorizată cu codurile CAEN...- Activități de ambalare, precum și CAEN... - depozit frigorific, declarat de concurent.

Totuși, din documentația tehnică a acestuia rezultă o situație inadmisibilă: operatorul economic concurent a declarat că în locația din Constanța realizează doar o etapă logistică din fluxul tehnologic, respectiv „ambalarea și depozitarea", în timp ce fabricarea/procesarea efectivă a produselor din carne (materia primă transformată) are loc în o altă unitate industrială (fabrică), situată la o distanta considerabil mai mare la Scornicești..., b-dul... nr.... (la 401 km de... de consum al autorității contractante).

Confuzia gravă realizată de comisia de evaluare între „..." și o simplă „Etapă de Producție".

Comisia de evaluare a încălcat regulile clare impuse de fișa de date și de legislația sanitar-veterinară. Există o demarcație juridică și tehnică insubordonabilă între cele două noțiuni:

-... reprezintă o infrastructură fixă, un amplasament geografic determinat și autorizat global (DSVSA/...) ca unitate de procesare sau fabrică, unde materia primă suferă modificări esențiale (abatorizare, tranșare, mărunțire, tratament termic, afumare, maturare) pentru a deveni produs finit cu cod CAEN de....

- Etapa de producție (ambalarea/depozitarea) este doar un element dinamic dintr-un flux de producție. Ambalarea unui bun deja fabricat într-o altă locație nu are aptitudinea legală de a transforma un simplu spațiu logistic într-un „loc de producție” al bunului licitat.

Prin acceptarea adresei unde se realizează doar reambalarea, autoritatea contractantă a validat o substituire artificială a criteriilor, contrar... (CE) nr.... și nr.... privind igiena produselor alimentare. Pe eticheta finală a produsului, marca de identificare (ștampila ovală de trasabilitate DSVSA) aparține fabricii mamă, nu centrului de ambalare. Acela este, în mod legal....

Acceptând punctarea unui depozit/centru de ambalare aflat aproape de... de livrare, autoritatea contractantă a favorizat în mod direct un operator economic care nu produce alimentele local, ci le transportă pe distanțe mari în vrac și doar le ambalează la destinație. Aceasta anulează rațiunea tehnică a factorului de evaluare (conservarea calităților organoleptice și reducerea timpului dintre preparare și consum).

Dacă autoritatea contractantă dorea punctarea distanței față de „... de ambalare” sau „depozitul de distribuție”, ar fi trebuit să menționeze explicit acest lucru în fișa de date. Evaluarea unei oferte pe baza altor criterii decât cele publicate este profund nelegală.

În punctul său de vedere nr.... asupra contestației, înregistrat la Consiliu cu nr...., autoritatea contractantă solicită respingerea conte3stației ca neîntemeiată și nefondată.

Referitor la modalitatea de îndeplinire a factorului de evaluare „c)Distanta de la... de producție la... de consum/mediul de transport prietenos” ofertanții au prezentat în cadrul propunerilor tehnice următoarele informații:

1.... a prezentat o declarație pe proprie răspundere în care menționează: „Referitor la distanța de la... la sediul autorității sunt 262 km”.

2.... a prezentat o declarație pe proprie răspundere privind distanța de la... de producție la... de consum al autorității conform căreia: distanța de la... de producție situat în ... str.... nr...., la... de consum al autorității contractante situat în localitatea.... ... nr.... este de... km și se parcurge în 24 de minute.

În ce privește afirmațiile menționate de contestatoare, conform cărora este o diferență clară între: „...” și „Etapa de producție (ambalarea/depozitarea)”, autoritatea contractantă menționează că documentația de atribuire a avut în vedere pentru demonstrarea calității de producător/a locului de producție, toate etapele ce fac parte din procesul de producție aferent produselor ofertate respectiv: etapa de pregătire, procesare, ambalare, etichetare, după caz. În acest sens, Regulamentul (CE) NR....78/... al... și al Consiliului definește etapele de producție, prelucrare și distribuție ca acoperind circuitul produsului alimentar până la consumatorul final și instituie prin art. 18, obligația

asigurării trasabilității produselor alimentare in toate etapele de producție, prelucrare și distribuție.

Ținând cont că din perspectiva trasabilității, punctul de lucru din ... este ultimul loc/punct de producție sau procesare din lanț, autoritatea contractantă apreciază că oferta... îndeplinește toate cerințele solicitate de autoritatea contractantă prin documentația de atribuire, iar acordarea punctajului s-a realizat prin aplicarea factorilor de evaluare și a algoritmului prevăzut în documentația de atribuire asupra elementelor efectiv prezentate și demonstrate de ofertant în cadrul ofertei.

Contrar afirmațiilor contestatoarei, algoritmul de calcul nu a fost aplicat in mod eronat și a fost aplicat în conformitate cu prevederile... nr.... privind aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață: P dist= dist. min/dist. ofertată x 15 puncte.

Prin urmare, luând în considerare prevederile documentației de atribuire, conform căreia criteriul de atribuire este „cel mai bun raport calitate-preț", algoritmul de calcul pentru factorul de evaluare „c)Distanta de la... de producție la... de consum/mediul de transport prietenos", precum și informațiile și documentele prezentate de ofertanți referitoare la factorii de evaluare, apreciem ca punctajele obținute de ofertantul... și implicit... , sunt corecte așa cum sunt menționate în raportul procedurii nr.... și în comunicările finale transmise ofertanților.

Prin cererea sa de intervenție... a solicitat cele redate în partea introductivă.

... susține că critica prin care contestatoarea rescrie practic factorul de evaluare - Distanța de la... la... de consum, este tardivă, deoarece... nu a contestat documentația de atribuire.

Contestatoarea afirmă că sintagma „... de producție" ar însemna, în mod necesar, o infrastructură industrială autorizată global, în care materia primă ar suferi transformări esențiale, cu cod CAEN... și marcă ovală sanitar-veterinară. Niciuna dintre aceste condiții nu apare în documentația de atribuire.

Contestatoarea consideră eronat că ambalarea nu este o etapă materială a obținerii produsului contractat.

Sub acest aspect... precizează că obiectul achiziției pentru fiecare lot dintre cele contestate este, după caz, produsul alimentar din carne congelat/porționat, ambalat și etichetat.

... pornește de la o premisă factuală greșită: că la ... s-ar realiza o operațiune indiferentă pentru produsul ofertat. Caietul de sarcini arată contrariul. Autoritatea contractantă nu cumpără carne vrac, în orice formă comercială, ci produse alimentare individualizate prin stare, gramaj și ambalare, congelate/ambalate și inscripționate cu termenul de valabilitate.

Ambalarea determină, așadar, conformitatea bunului ce va fi recepționat: fixează unitatea de livrare și gramajul, permite etichetarea,

identificarea lotului, indicarea termenului de valabilitate și protecția produsului congelat.

Contestatoarea consideră eronat că depozitarea frigorifică nu este integrată etapei finale și pierde din vedere că prin aceasta se păstrează identitatea produsului.

Pentru produse ce fac obiectul achiziției, depozitarea la temperatură controlată nu este o împrejurare neutră. Ea conservă starea fizică cerută, termenul de valabilitate, siguranța și trasabilitatea până la expediere. Contractul de închiriere nr.... pune în sarcina... recepția, manipularea, depozitarea frigorifică, etichetarea, controlul termenelor, livrarea și trasabilitatea. Privite împreună, ambalarea și depozitarea formează o secvență finală, funcțională și verificabilă a fluxului de obținere și punere la dispoziție a produsului contractat.

... susține că reglementările europene nu instituie definiția exclusivă a locului de producție, în accepțiunea invocată de... .

... afirmă că trebuie urmărit întregul traseu de la fabrica inițială până la consum... apreciază că scopul de mediu nu permite schimbarea algoritmului după depunerea ofertelor.

Argumentul contestatoarei poate reprezenta o opțiune de politică de achiziție, dar nu este algoritmul publicat. Fișa de date cere o singură distanță, de la... de producție indicat la sediul de consum; nu solicită însumarea tuturor kilometrilor din amonte, originea materiilor prime, distanța până la abator sau analiza ciclului de viață.

Prin înscrisul înregistrat la Consiliu cu nr..... a formulat note scrise prin care solicită respingerea cererii de intervenție și înlăturarea apărărilor formulate de autoritatea contractantă.

Analizând conținutul dosarului cauzei, Consiliul constată că... a transmis recipisa de consemnare nr...., eliberată de..., la data de..., din care rezultă consemnarea cauțiunii în valoare de..., pe seama și la dispoziția C.N.S.C., corespunzătoare dosarului nr.....

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

..., în calitate de autoritate contractantă, a organizat o licitație deschisă, în vederea atribuirii acordului-cadru având ca obiect „..." - loturile 1, 2, 3 și 7, publicată în *SEAP prin anunțul nr..... Valoarea estimată a achiziției este de..., fără TVA.*

Contestatorul este nemulțumit de modalitatea în care autoritatea contractantă a aplicat factorul de evaluare *„distanța de la... la... de consum" ofertei depusă d*e... pentru loturile 1, 2, 3 și 7.

În cauza... a depus cererea de intervenție înregistrată la CNSC cu nr...., care prezintă natura juridică a unei cereri de intervenție accesorie, deoarece sprijină poziția autorității contractante, fără a solicita desființarea vreunui act emis de aceasta, motiv pentru care Consiliul califică cererea de intervenție drept cerere de intervenție accesorie

formulată în favoarea autorității contractante cu privire la criticile formulate de către contestatorul... .

Referitor la cererea de intervenție formulată, în raport de dispozițiile art. 17 alin. (3) din Legea nr. 101/2016 și având în vedere faptul că la data de..., autoritatea contractantă a publicat în SEAP contestația formulată de... sub identificatorul „[CN1.../0*0447]....pdf.p7s", Consiliul constată că cererea* de intervenție este formulată în termenul legal.

Având în vedere dispozițiile art. 17 alin. (3) și art. 68 din Legea nr. 101/2016, coroborate cu prevederile art. 61 alin. (3), art. 63, 65 și 67 din Cod proc. civ. Consiliul admite în principiu cererea de intervenție formulată astfel cum a fost calificată.

În conformitate cu prevederile art. 66 din Codul de..., coroborat cu cele ale art. 68 din Legea nr. 101/2016, Consiliul va analiza cererea de intervenție a societății..., împreună cu contestația formulată de... .

În soluționare Consiliul reține că autoritatea contractantă a prevăzut în cadrul instrucțiunilor către ofertanți postate în SEAP sub identificatorul *„[CN1.../00001] instructiuni carne.pdf.p7s" ur*mătoarele:

„....5 Criterii de atribuire: cel mai bun raport calitate-preț.
Autoritatea contractantă utilizează criteriul de atribuire "cel mai bun raport calitate-preț" în conformitate cu prevederile art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, raportat la art. 32, alin (1), (6) din Hotărârea de Guvern nr.... pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.
Factori de evaluare. Punctaj. Modalitate de calcul:
Punctajul total al unei oferte se obține prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare dintre factorii prezentați: (Punctaj total=... financiară+ Punctaj Componență tehnică).
Componentă financiară:
Prețul ofertei (Po): 40%, 40 puncte.
Componenta tehnică:
1. Lanțul de aprovizionare (La): 30%, 30 puncte
2. Utilizarea de ambalaje refolosibile: 15%, 15 puncte
3. Distanța de la... de producție la... de consum/mediul de transport prietenos: 15 %, 15 puncte
TOTAL 100%, 100 puncte;
c)Distanța de la... de producție la... de consum/mediul de transport prietenos:
Algoritm de calcul: punctaj maxim 15 puncte:
Se atribuie un număr maxim de puncte pentru distanta cea mai scurtă;
Pentru restul distantelor, punctajul se acordă proporțional.
P dist= dist. min/dist. ofertată x 15 puncte
Modalitatea de îndeplinire: în cadrul propunerii tehnice, ofertanții vor prezenta informații cu privire la ***distanta pe care o va parcurge intre... de producție si sediul de consum al autoritatii."***

Aceleași explicații se regăsesc și în cadrul:

- fișei de date a achiziției postată în SEAP sub identificatorul *„[CN1.../00004] Instructiuni_ofertanti_FisaDate_DF1....pdf"*
- strategiei de contractare nr.... trimisă de autoritatea contractantă;

- caietul de sarcini postat în SEAP sub identificatorul *„[CN1.../00006] caiet sarcini.pdf.p7s”*

Necesitatea autorității contractante expres detaliată în cadrul caietului de sarcini constă în achiziționarea următoarelor produse:

„.... - CARNE DE PORC-

Cantitati necesare: conform Anexa 1.

1. ***Pulpa porc dezosata congelata ambalată la 1 kg****:*

Este delimitata anterior de ultima vertebra lombara (exclusiv), la linia de separare de fleica, iar posterior de articulatia femurotibiorotuliana (ce separa pulpa de rasolul din spate). Se prezintă fara slănină, soriciul de acoperire; se prezintă si fara suportul osos din regiunea sacrala; pulpa cu os fara slănină se prezintă fara oasele codale, ambalata la pachet de aproximativ lkg in stare congelata.

2. Cotlet de porc fara os congelat ambalat la 1 kg *Calitatea I:*

Cotlet de porc fara os congelat - porțiunea terminala a mușchiului dorsal din regiunea lombara (intre ultima vertebra dorsala si prima sacrala). Se dezoseaza, se degreseaza, se indeparteaza excesul de grăsime de la suprafața si se fasoneaza lateral pe marginea inferioara a mușchiului. In mod obligatoriu carnea livrata trebuie sa se încadreze in clasa s de clasificare, peste...%, procent de tesut muscular din greutatea carcasei.

3. Carne lucru congelata (90/10)*:*

Aspect si culoare - cuburi de carne porc fără os, fără slănină și șorici; ferma si elastica, atat la suprafața cat si in secțiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu si este limpede; culoare roz deschis pana la rosu.

Miros si gust - normal, caracteristic si plăcut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros străin;

Parte necomestibila 0;

Marcat, etichetat, ***ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă, 2 kg-5 kg****; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate.*

4. Costița porc proaspata degresata:

In secțiune fara aglomerari de gel, sa prezinte trei straturi de carne.

Aspect exterior: suprafața curata, uscata, nedeteriorata, fara granulatie de sare, zaharuri sau fosfați, fara mucegai, cu sos....

Aspect in secțiune: straturi de carne de culoare roșie spre roz.

Consistenta: specifica sortimentului.

Gust si miros: plăcut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros străin. Marcat, etichetat, ***ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă, 2 kg-5 kg****; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Termen de valabilitate de la data recepției: minim 4 luni*

5. Rasol porc congelat

Rasol din spate (ciolan) - oasele tibia, peroneu si primul rand de oase tarsiene, cu musculatura si slănină de acoperire, fiind delimitat in partea superioara de articulația grasetului, iar in partea inferioara de articulația jaretului. Separarea rasolului de pulpa se face printr-o secțiune perpendiculara pe articulația femurotibiorotuliana, urmând linia descendenta ce separa mușchii gastrocnemieni (mușchi situati in continuarea pulpei si care raman la pulpa) de restul mușchilor care acopera oasele tibia si peroneul. Se prezintă cu sau fara sorici, fara par, franjuri sau impuritati.

6. Ceafa de porc congelata ambalată la 1 kg

Ceafa de porc fara os este musculatura din regiunea cervicala, fara suportul osos, degresata, bine fasonata. Se admite la suprafața prezenta unui strat intermitent de...

cm slănină, cu evidențierea fluxului ramas pe mușchi. Prezintă extremitatile drepte si este bine fasonata, fara tăieturi in masa musculara, franjuri sau resturi osoase.

7. Cap porc ½

Cap de porc congelat, cu urechi, rezultate din tranșarea carcaselor de porc.

8. Urechi porc congelate

*Urechi intregi, produs **marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă, 1 kg**; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate.*

9. Ficat de porc congelat

- ambalat la aprox 1kg;
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.
- sa nu prezinte mirosuri străine
- sa nu prezinte semne de alterare.

10. Fleică porc congelata

*Fleica de porc va prezenta straturi alternante de carne și grăsime, fără os, culoare roz-roșiatică, **ambalată la pachet de aproximativ 1 kg în stare congelată**.*

*11. **Mate de porc pentru cârnati 10 m/caserolă***

Mațe sărate, flexibile, să se întindă ușor, ambalate în caserole a câte 10 m.

…. - CARNE DE PUI

Cantitati necesare: conform Anexa 2.

1. Pulpe pui întregi congelate:

*- **ambalat la aprox 1 kg**;*
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.;
- sa nu prezinte mirosuri străine;
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete;
- sa nu prezinte semne de alterare;

2. Pulpe de pui dezosate congelate

Calitatea I
- ambalat la aprox 1 kg;
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.;
- sa nu prezinte mirosuri străine;
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete;
- sa nu prezinte semne de alterare.

3. Pulpe pui superioare congelate fara spata

*- **ambalat la aprox 1 kg**;*
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.;
- sa nu prezinte mirosuri străine;
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete;
- sa nu prezinte semne de alterare.

4. Pulpe pui inferioare congelate

- ambalat la aprox 1 kg;
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.;
- sa nu prezinte mirosuri străine;
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete;
- sa nu prezinte semne de alterare.

5. Piept pui dezosat congelat

*- **ambalat la aprox 1 kg**;*
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.;
- sa nu prezinte mirosuri străine;
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete;
- sa nu prezinte semne de alterare.

6. Aripi pui congelate

*- **ambalat la aprox 1 kg**.*
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc..

- sa nu prezinte mirosuri străine.
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete.
- sa nu prezinte semne de alterare.
7. Ficat pui congelat** Calitatea I, **ambalat la aprox. 500 g
*- **ambalat la aprox 500 g**;*
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.;
- sa nu prezinte mirosuri străine;
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete;
- sa nu prezinte semne de alterare.
***8. Pui grill congelat... kg/buc,** calibrați*
- ambalat la kg;
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.;
- sa nu prezinte mirosuri străine;
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete;
- sa nu prezinte semne de alterare;
- produsul va fi congelat, ambalat si inscripționat cu termen de valabilitate.
***9. Pipote pui congelate** Calitatea I*
*- **ambalat la aprox 1 kg**.*
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.;
- sa nu prezinte mirosuri străine;
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete;
- sa nu prezinte semne de alterare.
.... - CARNE DE CURCAN -
Cantitati necesare: conform Anexa 3.
1. Ciocanele de curcan congelate
*- **ambalat la aprox 1 kg**;*
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.
- sa nu prezinte mirosuri străine
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete
- sa nu prezinte semne de alterare
2. Piept de curcan fara piele si os, congelat
Pieptul de curcan fără os si piele răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar.
Aspect - Masa musculară fara pielea aderentă, obținută în urma dezosarii pieptului de curcan. Pieptul de curcan, fără os si piele, curat, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.... - Roz -roșiatică, caracteristică.
Consistența Musculaturii - Fermă și elastică.
Miros - La suprafață și în secțiune miros caracteristic, normal, fără miros străin.
3. Aripi de curcan congelate
*- **ambalat la aprox 1 kg**;*
- fara corpuri străine, cum ar fi sânge, etc.
- sa nu prezinte mirosuri străine
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea cărnii proaspete
- sa nu prezinte semne de alterare
4. Pulpe superioare de curcan fara os si piele, congelate
Pulpe de curcan fără os si piele partea superioara răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar.
Aspect - Masa musculară fara pielea aderentă, obținută în urma secționării transversale a pulpei superioare și a dezosării acesteia.
Pulpe de curcan partea superioara, fără os si piele, curate, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.
Culoarea musculaturii - Roz -roșiatică, caracteristică.
Consistența musculaturii - Fermă și elastică.
Miros - La suprafață și în secțiune miros caracteristic, normal, fără miros străin.

*Se livrează congelate, **ambalate în pungi din plastic sau caserole de max. 2 kg**. Ambalajele individuale se închid prin termosudare, cu clemă metalică, în vid sau în caserole.*

5. Ficat de curcan congelat

Sortimentul reprezintă ficatul curățat bine, fără vezică biliară, splină și alte impurități. Ficatul de curcan răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar.

Aspect - Ficat de curcan, curat, fără vezică biliară, grăsime și alte impurități, cu suprafața umedă dar nelipiciosă;

Culoarea - Roșiatică, caracteristică;

Consistența - Fermă;

Miros - La suprafață și în secțiune caracteristic, fără miros străin.

*Se livrează congelat, **ambalat în pungi din plastic sau caserole de maxim 1 kg**. Ambalajele individuale se închid prin termosudare, cu clemă metalică, în vid sau în caserole.*

(...)

.... - CARNE DE VITA -

Cantitati necesare: conform Anexa 7.

1. Pulpa de vita dezosata congelata

Produsul trebuie sa fie congelat. Se vor urmări: aspectul exterior (la atingerea cu mana carnea sa nu se lipeasca de mana si sa dea senzația de rece); culoarea (sa fie de culoare roz-rosie); consistenta (sa fie ferma si elastica atat la suprafața cat si in secțiune, elasticitatea cărnii se va aprecia prin apasarea cu degetul a suprafeței cărnii, in urma dezghețării, iar urmele ce se formeaza trebuie sa revină imediat); mirosul (trebuie sa fie plăcut, caracteristic speciei). Produsul trebuie identificat printr-o etichetare care sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optima), temperatura de stocare si producătorul.

2. Antricot de vita congelat

Antricotul este mușchiul din regiunea dorsală, delimitat anterior de spațiul intercostal 5-6, posterior de unul din spațiile intercostale 8-13, în funcție de sfertuirea carcasei, iar inferior de secțiunea ce trece între treimea superioară și medie a coastelor.

Stare termică: congelată

Aspect si culoare - la suprafața cărnii pelicula este uscata iar in secțiune este ușor umeda, culoare roșie;

Consistenta - ferma si elastica atat la suprafața cat si in secțiune, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; sucul din carne se obține greu si este limpede.

Miros si gust - normal, caracteristic si plăcut, fara miros de alterat, sau alt miros străin. - parte necomestibila 0;

3. Vrăbioară vită congelată

Stare termică: congelată

Aspect si culoare - la suprafața cărnii pelicula este uscata iar in secțiune este ușor umeda, culoare roșie;

Consistenta - ferma si elastica atat la suprafața cat si in secțiune, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; sucul din carne se obține greu si este limpede. Miros si gust - normal, caracteristic si plăcut, fara miros de alterat, sau alt miros străin, - parte necomestibila 0;

4. Burtă de vită fidelută

*Suprafața curata, nelipicioasa, fara coaguli de sânge, cordoane vasculare sau depozite de grăsime, **congelata**.*

Termen de valabilitate de la data recepției: minim 4 luni

5. Cap de piept de vită cu os

Stare termică: congelată.

Miros si gust - normal, caracteristic si plăcut, fara miros de alterat, sau alt miros străin.

Condiții valabile pentru toate loturile:
... Condiții de ambalare:
a. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului;
b. Atât materialul de ambalat cât si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, în stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure calitatea si durabilitatea produsului.
c. Materialele de ambalare si ambalajele trebuie sa fie depozitate în condiții în care sa nu scada calitatea, iar înainte de utilizare sa fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei si mirosului.
Nota: Furnizorul are obligația de a ambala produsele conform prevederilor standardelor in vigoare, pentru asigurarea acestora împotriva:
- factorilor fizici (acțiuni mecanice, lumina, temperatura, presiune);
- factorilor chimici si fizico-chimici (aer, apa, vapori, oxigen, dioxid de sulf, dioxid de carbon);
- factorilor biologici (microorganisme, insecte, etc.); astfel incat acestea sa faca fata, fara limitare, la eventuale manipulari din timpul transportului si sa ajunga in buna stare la structurile funcționale ale achizitorului.
***... Marcarea**:*
Ambalajele vor fi marcate... prin etichetare cu urmatoarele mențiuni:
• denumirea, adresa si nr. de telefon producătorului/distribuitorului,
• denumirea produsului,
*• **cantitatea neta**,*
*• **condiții de depozitare**,*
• data fabricației si termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "a se consuma de preferința înainte de.....".
• ambalajele individuale se închid prin termosudare sau cu clema metalica, la unul sau la ambele capete.
Ambalajele individuale vor fi imprimate si/sau prevăzute cu etichete atașate astfel incat să nu se poată schimba. Toate informațiile necesare trebuie sa fie tipărite astfel încât sa fie imposibila schimbarea sau îndepărtarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului.
Cerneala sau tușul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie sa contamineze produsul."

Rezultă că necesitatea autorității contractante constă în achiziționarea unor produse congelate, ambalate în pachete de anumite cantități.

În cadrul ofertei depusă de... există declarația privind realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă, de asemenea în cadrul propunerii tehnice acesta a menționat că „are de*schis - punct de lucru... - depozit frigorific situat în localitatea....., nr...., județul... (... - depozitări... - activități de ambalare)".*

În soluționare Consiliul reține următoarele prevederi legale:

- art. 3 pct. 16 din....78/...:

*„**etapele de producție, prelucrare și distribuție" înseamnă oricare etapă**, inclusiv importul, începând cu și incluzând **producția primară a unui produs alimentar și terminând cu și incluzând depozitarea, transportul**, vânzarea sau furnizarea sa **către consumatorul final** și, atunci când este cazul, importul, producția, fabricarea, depozitarea, transportul, distribuția, vânzarea și furnizarea hranei pentru animale; "*

- art. 18 din....78/...:

„Articolul 18

Trasabilitatea
(1) ***Trasabilitatea produselor alimentare,*** *a hranei pentru animale, a animalelor de la care se obțin produse alimentare și a oricărei alte substanțe destinată sau prevăzută a fi încorporată într-un produs alimentar sau în hrana pentru animale s****e stabilește pentru toate etapele..., prelucrării și distribuției.***
(2) Operatorii din sectorul alimentar și operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale trebuie să poată identifica orice persoană de la care au fost aprovizionați cu un produs alimentar, o hrană pentru animale, un animal de la care se obțin produse alimentare sau orice substanță destinată sau prevăzută să fie încorporată într-un produs alimentar sau hrană pentru animale.
În acest scop, acești operatori dispun de sisteme și proceduri care permit ca aceste informații să fie puse la dispoziția autorităților competente, la cerere.
(3) Operatorii din sectorul alimentar și operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale dispun de sisteme și proceduri pentru identificarea celorlalte societăți către care au fost furnizate produsele lor. Aceste informații sunt puse la dispoziția autorităților competente, la cerere.
(4) Produsele alimentare sau hrana pentru animale care sunt introduse pe piață sau este de așteptat să fie introduse pe piață în Comunitate sunt etichetate sau identificate în mod corespunzător pentru facilitarea trasabilității lor, prin documentație sau informații adecvate, în conformitate cu cerințele relevante ale dispozițiilor mai speciale.
(5) În conformitate cu procedura stabilită la articolul 58 alineatul (2), pot fi adoptate dispoziții pentru aplicarea cerințelor prezentului articol în sectoare specifice."

- anexa II din Regulamentul nr....

„ANEXA II-... TUTUROR OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR (CU EXCEPȚIA CAZURILOR ÎN CARE SE APLICĂ ANEXA I)
INTRODUCERE
Capitolele *V, Va, VI, VII, VIII, IX,* ***X****, XI, XIa și XII* ***se aplică tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuire a produselor alimentare****. Restul capitolelor se aplică după cum urmează:*
- capitolul I se aplică tuturor incintelor utilizate pentru produsele alimentare, cu excepția celor cărora li se aplică capitolul III;
- capitolul II se aplică tuturor încăperilor în care se pregătesc, se tratează sau se prelucrează produse alimentare, cu excepția sălilor de masă și a incintelor cărora li se aplică capitolul III;
- capitolul III se aplică incintelor enumerate în titlul capitolului respectiv;
- capitolul IV se aplică tuturor mijloacelor de transport.
(...)
CAPITOLUL X
DISPOZIȚII PRIVIND ÎMPACHETAREA...
1. Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu trebuie să fie surse de contaminare.
2. Materialele utilizate pentru împachetare trebuie depozitate în așa fel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.
3. Operațiile de împachetare și ambalare trebuie efectuate în așa fel încât să se evite contaminarea produselor. După caz și mai ales dacă se folosesc cutii metalice și borcane de sticlă, ele trebuie să fie întregi și curate.
4. Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat."

- pct. 28 lit. c) din Legea 296/2004:

„28. producător:
a) operatorul economic care fabrică un produs finit sau o componentă a unui produs;
b) operatorul economic care fabrică materie primă;

c) operatorul economic care își aplică denumirea, marca sau un alt semn distinctiv pe produs;
d) operatorul economic care recondiționează produsul;
e) operatorul economic sau distribuitorul care prin activitatea sa modifică caracteristicile produsului;
f) reprezentantul înregistrat în România a/ unui operator economic care nu are sediu/ în România sau, în cazul inexistenței acestuia, importatorul produsului;
g) operatorul economic care importă produse în vederea realizării ulterioare a unei operațiuni de vânzare, închiriere, leasing sau orice altă formă de distribuție specifică derulării afacerilor sale;
h) distribuitorul produsului importat, în cazul în care nu se cunoaște importatorul, chiar dacă producătorul este menționat;
i) distribuitorul produsului, în cazul în care importatorul nu poate fi identificat, dacă nu informează persoana prejudiciată în termen de 30 de zile de la cererea acesteia asupra identității importatorului"

De asemenea, Consiliul reține că potrivit... din Regulamentul (CE) nr...., operațiunile de ambalare și reambalare a produselor din carne sunt tratate ca activități tehnologice specifice în cadrul unităților autorizate, faza de ambalare fiind momentul în care produsul primește marca de identificare. Ca atare, din punct de vedere sanitar-veterinar, ambalarea nu reprezintă o simplă manevră logistică de depozitare, ci o operațiune de procesare care definitivează identitatea produsului finit.

În speță... a decis ca procesul de producție să nu fie realizat într-o singură locație ci în mai multe, ținând cont de necesitatea autorității contractante care constă în achiziționarea unor produse porționate, având un anumit gramaj și congelate. Astfel, punctul de lucru din localitatea... tranzit logistic secundar, ci un spațiu operațional autorizat pentru activități de ambalare. În conformitate cu legislația europeană, activitatea de aducere a alimentelor la gramajul... solicitat de autoritate și ambalarea acestora reprezintă, din punct de vedere tehnologic, etapa finală a procesului de producție a unui produs alimentar preambalat. Încadrarea acestei etape ca parte a... nu anulează natura de punct de ambalare/depozitare a locației, ci confirmă aportul tehnologic adus produsului în acel amplasament.

De altfel, autoritatea contractantă nu putea impune în cadrul documentației de atribuire ca întregul proces de fabricație să fie efectuat într-o singură locație, cerință care ar fi fost restrictivă, în condițiile în care acest proces implică inclusiv sacrificarea. Îngrădirea dreptului unui operator economic de a-și structura lanțul de producție în mai multe puncte de lucru ar fi încălcat principiul liberei concurențe și al proporționalității, impunând sarcini excesive și artificiale ofertanților.

Modul de organizare al procesului de producție al unui operator economic, care implică desfășurarea etapelor în mai multe locații, nu poate fi sancționat de autoritatea contractantă, în condițiile în care aceste etape se desfășoară în mod legal.

„... de producție" în sensul distanței este... unde produsul devine fizic ceea ce a cerut autoritatea prin caietul de sarcini, respectiv pachete

congelate de anumite gramaje și nu... unde s-a născut animalul sau acesta a fost sacrificat.

Consiliul, reține că autoritatea contractantă în mod corect a aplicat factorul de evaluare *„Distanța de la... de producție la... de consum/mediul de transport prietenos” ofertei*....

Având în vedere cele constatate, în temeiul art. 26 alin. (6) din Legea nr. 101/2016, Consiliul va respinge ca nefondată contestația formulată de... în contradictoriu cu... și pe cale de consecință va admite cererea de intervenție formulată de....

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

Respinge ca nefondată contestația formulată de... în contradictoriu cu... și pe cale de consecință admite cererea de intervenție formulată de....

Obligatorie.

Împotriva prezentei decizii 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.

PREȘEDINTE,	**MEMBRU,**	**MEMBRU,**
...	**...**	**...**

Redactat practicaua deciziei:...

... în 5 exemplare originale, conține 15 (cincisprezece) pagini.