



Nr.1569/10.03.2025

*În atenția operatorilor economici,*

***Răspuns la solicitarea de clarificări***

***Nr. 1551/07.03.2025***

***Privind Anunțul de participare la achiziția de servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei mese calde pentru elevii LICEULUI SILVIC "REGELE MIHAI I" GURGHIU, jud. Mureș, în perioada desfășurării activității didactice în anul 2025, nr. 1441/04.03.2025***

În conformitate cu prevederile art. 160 alin. (1) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, vă transmitem răspunsul nostru la solicitarea de clarificări nr. 1551/07.03.2025 :

**1. Eliminarea sau înlocuirea factorului de evaluare COD CAEN5621 PRINCIPAL-încălcarea prevederilor art. 32 din HG 395/2016 coroborat cu art.2, alin. (1) din Ordinul 1946/2024.**

În răspuns la solicitarea nr. 1 în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (1) și art. 210 alin. (4) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă are dreptul să stabilească factori de evaluare care reflectă în mod obiectiv capacitatea ofertanților de a îndeplini contractul.

1. Stabilirea criteriului referitor la codul CAEN 5621 ca activitate principală are o legătură directă și justificată cu obiectul achiziției – furnizarea de servicii de catering pentru elevi – și urmărește să asigure:

- Conformitatea sanitar-veterinară conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008.
- Reducerea riscurilor de livrare a alimentelor neconforme, pe baza experienței anterioare.
- Asigurarea capacității tehnico-profesionale – firmele cu acest cod principal au resurse specializate pentru a respecta cerințele contractuale.
- Diferențierea de punctaj este proporțională și reflectă un avantaj tehnico-economic clar, fiind în conformitate cu art. 215 alin. (3) din Legea 98/2016.

Justificare prin prisma Legii 98/2016 privind achizițiile publice:

**Art. 154 alin. (1)** – "Autoritatea contractantă are dreptul de a stabili factori de evaluare care să reflecte cel mai bine modul în care ofertele răspund necesităților autorității contractante."

Ca argument, factorul de evaluare privind codul CAEN 5621 principal răspunde în mod direct nevoii de a selecta ofertanți cu o specializare clară și continuă în domeniul cateringului.

**Art. 53 alin. (2)** – "Autoritatea contractantă are obligația de a asigura utilizarea eficientă a fondurilor publice."

Prin prioritizarea operatorilor cu codul CAEN 5621 principal, se urmărește :

- asigurarea unui serviciu constant și de calitate care să reducă riscul de neconformitate și să protejeze sănătatea elevilor,
- reducerea riscurilor financiare asociate cu neexecutarea corespunzătoare a contractului.

2. Legătura cu cerințele privind siguranța alimentară

Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 – privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor referitoare la procedura de înregistrare sanitară veterinară:

Conform acestui ordin, operatorii economici care desfășoară activități de catering trebuie să fie înregistrați și autorizați de către DSVSA.

Deținerea codului CAEN 5621 principal reflectă faptul că operatorii își desfășoară activitatea în conformitate cu aceste reglementări stricte, oferind garanția conformității.

HG nr. 851/2022 – privind gestionarea deșeurilor provenite din sectorul alimentar:

Operatorii din domeniul cateringului au obligații speciale privind trasabilitatea alimentelor și gestionarea deșeurilor alimentare.

Ca argument, firmele care au codul CAEN 5621 principal sunt mai bine pregătite să respecte aceste obligații complexe.

### 3. Justificarea diferenței de punctaj (Proportionalitate)

Art. 210 alin. (4) din Legea 98/2016 – "Factorii de evaluare trebuie să fie definiți în așa fel încât să permită compararea obiectivă a ofertelor și să asigure o evaluare reală a avantajelor economice."

Ca argument, diferențierea de punctaj reflectă o realitate obiectivă: firmele care desfășoară activități de catering ca activitate principală au:

Resursele necesare (personal specializat, echipamente dedicate).

Infrastructura adecvată.

Experiența relevantă și continuă.

Art. 215 alin. (3) – "În cazul în care autoritatea contractantă utilizează factori de evaluare care nu sunt legați de preț, aceștia trebuie să permită evaluarea avantajului tehnico-economic oferit de fiecare ofertă."

Acordarea punctajului maxim pentru codul CAEN principal reflectă un avantaj tehnico-economic justificat – specializarea și experiența în domeniul cateringului oferă garanții suplimentare privind calitatea serviciului.

### 4. Experiența anterioară – Ca justificare obiectivă

Art. 187 alin. (3) – "Autoritatea contractantă poate solicita ofertanților să demonstreze că dețin resursele tehnice și profesionale necesare pentru a îndeplini contractul."

Pentru a se evita furnizarea de servicii de catering pentru elevi cu operatori nespecializați (care nu figurează în lista DSVSA), putem argumenta că acest criteriu este necesar pentru a evita:

- Livrări neconforme.
- Încălcarea normelor de siguranță alimentară.
- Încetarea contractului din cauza lipsei capacității operaționale.

### 5. Invocarea jurisprudenței CNSC și a principiului "lex specialis"

Deciziile CNSC – există cazuri în care Consiliul a confirmat legalitatea unor factori de evaluare legitimi și proporționali, dacă aceștia:

Au legătură directă cu obiectul contractului.

Sunt justificați printr-un interes public (ex.: protejarea sănătății publice).

Principiul "*lex specialis derogat legi generali*" legislația specifică (reglementările DSVSA) se aplică cu prioritate în fața normelor generale din Legea achizițiilor publice, justificând criteriul prin cerințele stricte de siguranță alimentară.

**În consecință, criteriul privind CODUL CAEN 5621 ca activitate principală este justificat prin:**

**Necesitatea obiectivă de a asigura că operatorii au o specializare și o continuitate reală în activitățile de catering.**

**Experiența anterioară, care a demonstrat riscuri legate de participarea unor firme fără specializare clară în acest domeniu.**

**Proportionalitatea criteriului, care nu limitează accesul altor operatori economici, ci acordă un avantaj justificat firmelor cu experiență dedicată în catering.**

**Prin urmare, criteriul va rămâne nemodificat în cadrul documentației de atribuire.**

## 2. **Publicarea autorizațiilor DSV, și DSP pentru spațiile unde va fi servită masa de către copii.**

În răspuns la solicitarea nr. 2 de clarificare privind publicarea autorizării de către Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA) și Direcția de Sănătate Publică (DSP) a spațiilor din unitățile de învățământ unde se depozitează temporar alimentele preambalate furnizate în cadrul programului „Masă sănătoasă”, vă transmitem următoarele:

Conform prevederilor legislației în vigoare:

Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, care stabilește cerințele generale de igienă pentru operatorii din sectorul alimentar, prevede că responsabilitatea autorizării activităților de producție, prelucrare, ambalare și livrare a alimentelor revine exclusiv operatorului economic (furnizorului de catering).

Norma de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor (adoptată prin Ordinul nr. 119/2014, cu modificările și completările ulterioare) precizează că spațiile în care se depozitează temporar alimente preambalate, fără a fi supuse manipulării, prelucrării sau reambalării, nu necesită o autorizare specifică DSVSA/DSP, atâta timp cât sunt respectate condițiile minime de igienă și siguranță alimentară.

Spațiile din unitățile de învățământ destinate depozitării temporare a alimentelor preambalate îndeplinesc următoarele cerințe esențiale:

Asigurarea condițiilor de igienă conform prevederilor legale.

Menținerea temperaturii corespunzătoare, conform specificațiilor producătorului.

Lipsa oricărei activități de manipulare, prelucrare sau reambalare a produselor.

**Prin urmare, în conformitate cu dispozițiile legale menționate mai sus, nu este necesară autorizarea specifică DSVSA/DSP a spațiilor de depozitare din cadrul unităților de învățământ pentru alimentele livrate preambalate, responsabilitatea respectării normelor de siguranță alimentară revenind furnizorului autorizat care livrează aceste produse.**

**În cazul în care autoritățile competente (DSVSA sau DSP) vor emite noi reglementări aplicabile sau solicitări suplimentare, ne angajăm să respectăm în totalitate cerințele legale și să colaborăm pentru clarificarea oricăror aspecte necesare.**

Președinte comisie de evaluare,  
Gliga Rafila Dorina



Consilier achiziții publice,  
Moldovan Anna Maria

