

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziționarea *echipamentului și utilajului pentru blocul alimentar al*

Spitalului Raional Hîncești (se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție: *Licitație deschisă*

(tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea autorității contractante: *Consiliul Raional Hîncești*
2. IDNO: *1010601000070*
- Adresa: *MD-3401, RM, mun. Hîncești, str. M. Hîncu, 126*
3. Numărul de telefon/fax: *0 269 2-20-50, 2-20-39/ 2-23-02*
4. Adresa de e-mail și de internet a autorității contractante: *hincesti.achizitii@gmail.com*
5. Adresa de e-mail sau de internet de la care se va putea obține accesul la documentația de atribuire: *documentația de atribuire este anexată în cadrul procedurii în SIA RSAP*
6. Tipul autorității contractante și obiectul principal de activitate (dacă este cazul, mențiunea că autoritatea contractantă este o autoritate centrală de achiziție sau că achiziția implică o altă formă de achiziție comună): **Nu se aplică**
7. Cumpărătorul invită operatorii economici interesați, care îi pot satisface necesitățile, să participe la procedura de achiziție privind livrarea/prestarea/executarea următoarelor bunuri /servicii/lucrări:

| Nr. d/o | Cod CPV | Denumire bunurilor solicitate | Unitatea de măsură | Cantitatea | Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință | Valoarea estimate (se va indica pentru fiecare lot în parte) |
|---------|------------|---|--------------------|------------|---|--|
| | | Lot I: Echipament Inox | | | | |
| 1 | 39221000-7 | Stelaj din inox cu 4 polite 1200*600*1800 | buc | 23,000 | *Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Carcasa din teava 20*40*1,2 *Rafturi H -35 mm *Produs din inox de tip alimentar *Poliță reglabila după înălțime *Pas de fixare a raftului 150 mm *Numarul de polite 4 | |
| 2 | 39221000-7 | Stelaj din inox cu 4 polite 1000*400*1800 | buc | 7,000 | *Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Carcasa din teava 20*40*1,2 *Rafturi H -35 mm *Produs din inox de tip alimentar *Poliță reglabila după înălțime *Pas de fixare a raftului 150 mm *Numarul de polite 4 | |
| 3 | 39221000-7 | Masa de inox 1000*600*850 | buc | 5,000 | *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar | |

| | | | | | | |
|----|------------|--|-----|-------|---|---------|
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Intarire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite | |
| 4 | 39221000-7 | Masa de inox 1000*500*850 | buc | 4,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Intarire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite | 343 880 |
| 5 | 39221000-7 | Masă de lucru din inox 1200x500x850 | buc | 2,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Grosimea inox-ului 1,2 mm *Intarire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite *Certificat de calitate al inoxului | |
| 6 | 39221000-7 | Masă de lucru din inox 700x700x850 | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Grosimea inox-ului 1,2 mm *Intarire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite *Certificat de calitate al inoxului | |
| 7 | 39221000-7 | Masa din inox 600x700x850 | buc | 2,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Intarire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite | |
| 8 | 39221000-7 | Masa din inox 400x700x850 | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Intarire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite | |
| 9 | 39221000-7 | Suport mobil din inox pentru tave 470x620x1800 | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Din inox *Pentru 12 tave GN 1/1 | |
| 10 | 39221000-7 | Carucior mobil cu 2 polite 500x850x850 | buc | 2,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Din inox *Cu mainer | |
| 11 | 39221000-7 | Masa din inox | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu | |

| | | | | | |
|----|------------|---|-----|-------|---|
| | | 900x900x850 | | | <p>grosimea de 40x40x1,2 mm</p> <p>*Intarire din inox pentru rigiditate</p> <p>*Picioar 25x25 reglabil după înălțime</p> <p>*Finisaj scotch brite</p> |
| 12 | 39221000-7 | Stelaj din inox cu 4 polite 800*600*1800 | buc | 1,000 | <p>*Poliță dreaptă</p> <p>*Grosimea inoxului 1 mm</p> <p>*Constructiv pliabil</p> <p>*Carcasa din teava 20*40*1,2</p> <p>*Rafturi H -35 mm</p> <p>*Produs din inox de tip alimentar</p> <p>*Poliță reglabila după înălțime</p> <p>*Pas de fixare a raftului 150 mm</p> <p>*Numarul de polite 4</p> |
| 13 | 39221000-7 | Masa din inox 1200x600x850 | buc | 9,000 | <p>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</p> <p>*Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm</p> <p>*Intarire din inox pentru rigiditate</p> <p>*Picioar 25x25 reglabil după înălțime</p> <p>*Finisaj scotch brite</p> |
| 14 | 39221000-7 | Stelaj din inox cu 4 polite 1200*600*1800 | buc | 3,000 | <p>*Poliță dreaptă</p> <p>*Grosimea inoxului 1 mm</p> <p>*Constructiv pliabil</p> <p>*Carcasa din teava 20*40*1,2</p> <p>*Rafturi H -35 mm</p> <p>*Produs din inox de tip alimentar</p> <p>*Poliță reglabila după înălțime</p> <p>*Pas de fixare a raftului 150 mm</p> <p>*Numarul de polite 4</p> |
| 15 | 39221000-7 | Masa din inox 900x500x850 | buc | 2,000 | <p>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</p> <p>*Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm</p> <p>*Intarire din inox pentru rigiditate</p> <p>*Picioar 25x25 reglabil după înălțime</p> <p>*Finisaj scotch brite</p> |
| 16 | 39221000-7 | Masă de lucru din inox cu lchiuveta sudata cu dus pentru spalare (900x500x500mm) 1120x570x850 | buc | 5,000 | <p>Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</p> <p>*Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm</p> <p>*Intarire din inox pentru rigiditate</p> <p>*Picioar 25x25 reglabil după înălțime</p> <p>*Finisaj scotch brite</p> <p>Çolturi rotungite a chiuvetei</p> <p>*Dus de curatare prventiva</p> |
| 17 | 39221000-7 | Masa din inox pentru deseuri alimentare cu container lateral 1000x600x850 | buc | 1,000 | <p>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</p> <p>*Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm</p> <p>*Intarire din inox pentru rigiditate</p> <p>*Picioar 25x25 reglabil după</p> |

| | | | | | |
|---|------------|---|-----|-------|---|
| | | | | | înălțime *Finisaj scotch brite |
| | | Valoarea estimativă (fără TVA) lei | | | 343 880 |
| | 39221000-7 | Lot II: Utilaj | | | |
| 1 | 39221000-7 | Masina pentru taierea si felierea legumelor 280x630x550 | buc | 1,000 | *Productivitatea 350kg/h *Corp din inox *Viteza rotatiilor 255 rot/min *În complet intră 5 discuri: feliere 2mm și 4mm, de tip rozător 3mm, 4mm și cub 10mm *Dotat cu mîner de presare 220/0,37 |
| 2 | 39221000-7 | Dulap frigorific cu temperatura medie 595*640*1840 | buc | 1,000 | *Diapazonul de temperatura, °C +1...+10 *Volum 372 l *Usa de tip inchisa *Tip de racire dinamic *Corpul din metal zincat vopsit *Interior din plastic *Nr de polițe 5 |
| 3 | 39221000-7 | Masina pentru tocarea carnii 450x290x520 | buc | 1,000 | *Productivitatea 150 kg/h *Diametru orificiului pentru carne ø 52 mm *Corpul totalment din inox *Cuva de incarcare din inox |
| 4 | 39221000-7 | Malaxor pentru amestecarea carnii 554x335x467 | buc | 1,000 | *Corp total din inox ASI 304 *Volum total 28 L *Dimensiunea cuvei 270x300 *Rotire invers si revers 0,37/220 |
| 5 | 39221000-7 | Malaxor pentru aluat 554x335x467 | buc | 1,000 | *Ciclu de malaxare a 15 kg de aluat, 4-6 min *Forma organului de malaxare: Cîrlig *Cantitatea de aluat in ciclu: 15 kg *Volumul: 32 Lt. (ø 360x210h mm) *2 viteze *Numarul de rotatii viteza 1: 35 rpm *Numarul de rotatiila viteza 2: 35/70 rpm *Productivitatea 75 kg/h *Organul de malaxare si deja din inox 1,55/400 |
| 6 | 39221000-7 | Cuptor cu convecție cu | buc | 1,000 | *Sistem control electronic *Posibilitate de programare (minim 99 programe) *Numărul de nivele: 6 *Distanța între nivele, maxim 75 mm |

| | | | | | | |
|----|------------|---|-----|-------|---|---------|
| | | sistem control electronic 800*811*682H | | | <ul style="list-style-type: none"> *Tipul tăvilor 600x400 *Iluminare LED *Steclopachet duplex *Suprafata interioara din inox *Regium de temperatură: 30 — 260 ° C *2 ventilatoare cu mișcare reversibilă *Dotat cu 6 tave 600x400 *Dotat cu suport din inox pentru cuptor | 464 716 |
| 7 | 39221000-7 | Masina pentru producere taietei 250*480*290-460 | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Productivitatea 5 kg/h *Volumul deja 1,5 kg *Diametrul filierii 50 mm *Puterea nominala 0,3/220 *Cu matrice din bron 3 mm 0,3/220 | |
| 8 | 39221000-7 | Masina pentru curatarea radacinoaselor 380*570*1081 | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Productivitatea 120kg/h *Corp total din inox *Volumul buncherului: 10 kg *Taimer de curățire 0-4 min *Alimentare cu apă prin jet, automată *Pereții laterali cu abraziv *Se amplaseaza pe masa dar are si carcasa in complet 220V/0,75 Kw | |
| 9 | 39221000-7 | Slaiser cu disc D25 pentru salam 448*363*335 | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Semiautomat *Diametrul cuțitului 250 mm *Grosimea tăiturii de la 0 la 15 mm *Corp din aluminiu laminat *Cuți din oțel *Autoascuțitor fixat *Dimensiunile maxime a produsului 230x180mm *Dimensiunea bazei: 415x263mm 220V/ 0,14 KW | |
| 10 | 39221000-7 | Masa frigorifica cu 3 usi si bordura 1630*705*850 | buc | 2,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Corp total din inox ASI304 *Volumul total 450 L *Nr de usi: 3 *Regim de temperatura -2*+10*C *Pentru tavi GN 1/1 *Racire de tip dinamica 220 / 0,2 | |
| 11 | 39221000-7 | Gril electric cu suprafata riflata 800*730*285 | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Corp total din inox *Suprafata riflata *Doua reglatoare independente *Destinat prajirii carni, peste, legume *Colector pentru grasime 380/7,2 | |
| 12 | 39221000-7 | Cazan pentru fierbere | buc | 2,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Volum 60 l *Diametru cazanului 652 mm | |

| | | | | | |
|----|------------|--|-----|-------|--|
| | | 800x850x1040(950) | | | <ul style="list-style-type: none"> *Regimul de temperatură 100 °C *Numărul tenurilor 6 buc. *Corpul total din inox 380/9,2 |
| 13 | 39221000-7 | <p>Plita electrica cu 4 ochiuri 1050x850x860</p> | buc | 3,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Carcasă *Numărul ochilor: 4 *Suprafata laterala din inox 100mm *Puterea ochilor: 2x2,5 kw, 2x3kw *Dimensiunea ochilor: 285x415 mm *Ochi din fontă *Regimul de temperatură: 420 °C 11/400 |
| 14 | 39221000-7 | <p>Cuptor cu abur gastronomic cu 7 nivele cu sistem electronic 750*783*843H</p> | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Sistem control electronic *Posibilitate de programare (minim 99 programe) *Numărul de nivele: 7 *Distanța între nivele, maxim 70 mm *Tipul tăvilor GN 1.1 *Iluminare LED *Steclopachet duplix *Suprafata interioara din inox *Regimul de temperatură: 30 — 260 ° C *2 ventilatoare cu mișcare reversibilă *Dotat cu 7 tave GN 1/1 *Dotat cu suport din inox pentru cuptor *Dedurizator 12 L 380V/11.7kw |
| 15 | 39221000-7 | <p>Dulap de coacere cu 3 sectii a cite 3nivele 850*980*1625</p> | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Cuptor electric cu vatră, 3 secții. *Fiecare secție trebuie să includă 3 nivele cu tave. *Puterea electrică: 3x4 kw, temperatura maximă 300 C, timpul de încălzire a cuptorului - până la 30 min. *Dimensiunile cuptorului:850*980*1625H mm *Trifazat, 50 hz. *Reglare: Temperatura, încălzire de sus și de jos 380/12 |
| 16 | 39221000-7 | <p>Dulap frigorific cu temperatura medie 697*620*2028</p> | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Diapazonul de temperatura, °C - 18 *Volum 500 l *Tip de racire dinamic *Corpul din metal zincat vopsit *Amplasarea agregatului în partea de sus *Dimensiunile poliței, mm |

| | | | | | | |
|---|------------|--|-----|-------|---|----------------|
| | | | | | 530x650 *Nr de polițe 4 *Iluminare interioara *Suprafața interioară din aluminiu *220 V/ 0,5 KW | |
| 17 | 39221000-7 | Mixer de mîna 155x120x790H | buc | 1,000 | - Este dotat cu zbătător și cuțit - Viteza zbătătorului 250- 1500 r/m; - Viteza cuțitului 250-1100r/m; - Pentru 30 - 40 litre de produs; - Blocul motorului din inox. 220/ 0,4 Kw. | |
| Valoarea estimativă (fără TVA) lei | | | | | | 464 716 |
| Atentie: Dimensiunile și caracteristicile utilajelor sînt cu aproximație | | | | | | |
| | 39221000-7 | Lot III: Ventilare și apă caldă | | | | |
| 1 | 39221000-7 | Hota din tabla zincata cu capcane pentru grasimi 800*800*350 | buc | 4,000 | *Produs din tabla zincata *Grosimea 1 mm *Dimensiuni 800*800*350 *Tublatura inclusa *ventilator pentru aspiratie inclus 3kw *ventilator pentru refulare *Filtru *regulator de viteza *atenuator de zgomot *grile *material izolant *materiale de fixare *calorifer pe apa *complect de automatizare *clapeta cu servomotor *capcane pentru grasimi | |
| 2 | 39221000-7 | Hota din tabla zincata cu capcane pentru grasimi 1000*1200*350 | buc | 2,000 | *Produs din tabla zincata *Grosimea 1 mm *Dimensiuni 1000*1200*350 *Tublatura inclusa *ventilator pentru aspiratie inclus 3kw *ventilator pentru refulare *Filtru *regulator de viteza *atenuator de zgomot *grile *material izolant *materiale de fixare *calorifer pe apa *complect de automatizare *clapeta cu servomotor *capcane pentru grasimi | |
| 3 | 39221000-7 | | buc | 3,000 | *Produs din tabla zincata *Grosimea 1 mm *Dimensiuni 2000*2000*500 | |

| | | | | | | |
|---|------------|--|-----|-------|---|----------------|
| | | Hota din tabla zincata cu capcane pentru grasimi 2000*2000*350 | | | <ul style="list-style-type: none"> *Tublatura inclusa *ventilator pentru aspiratie inclus 3kw *ventilator pentru refulare *Filtru *regulator de viteza *atenuator de zgomot *grile *material izolant *materiale de fixare *calorifer pe apa | 397 000 |
| 4 | 39221000-7 | Hota din tabla zincata cu capcane pentru grasimi 800*800*350 | buc | 2,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Produs din tabla zincata *Grosimea 1 mm *Dimensiuni 800*800*350 *Tublatura inclusa *ventilator pentru aspiratie inclus 3kw *ventilator pentru refulare *Filtru *regulator de viteza *atenuator de zgomot *grile *material izolant *materiale de fixare *calorifer pe apa *complect de automatizare *clapeta cu servomotor *capcane pentru grasimi | |
| 5 | 42161000-5 | Boiler electric 200l | buc | 1,000 | N=1.6KVt, 220V | |
| 6 | 42161000-5 | Boiler electric 30l | buc | 2,000 | N=1.6KVt, 220V | |
| Valoarea estimativă (fără TVA) lei | | | | | | 397 000 |
| <i>Lot IV: Cintare si lampi bactericide</i> | | | | | | |
| 1 | 33190000-8 | Cintar cu platforma | buc | 1,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Platforma *Pina la 250 kg *220 /0,6 KW | |
| 2 | 33190000-8 | Cintar cu platforma | buc | 2,000 | <ul style="list-style-type: none"> *Platforma *Pina la 20 kg *220 /0,6 KW | 22 500 |
| 3 | 33190000-8 | Iradiator bactericid, de perete (asupra vanelor de spălat) | buc | 4,000 | N=0.2 κBт/220В, 820x300x180 Q=70м3/час | |
| Valoarea estimativă (fără TVA) lei | | | | | | 22 500 |
| <i>Lot V: Vesela</i> | | | | | | |
| 1 | 39221110-1 | Cratite din inox 52l cu capac | buc | 4,000 | V-52 litri | |
| 2 | 39221110- | Cratite din inox | buc | 3,000 | V-43 litri | 27 000 |

| | | | | | | |
|---|------------|--|-----|-------|--|------------------|
| | 1 | 43l cu capac | | | | |
| 3 | 39221110-1 | Cratite din inox 20l cu capac | buc | 2,000 | AISI 304 Compatibila cu masina de spalat vase | |
| 4 | 39221110-1 | Cratite din inox 10l cu capac | buc | 2,000 | AISI 304 Compatibila cu masina de spalat vase | |
| 5 | 39221110-1 | Cratite din inox 6.6l cu capac | buc | 2,000 | AISI 304 Compatibila cu masina de spalat vase | |
| 6 | 39221110-1 | Cratita cu gauri din inox alimentar de tip profesional, diametrul 230mm | buc | 1,000 | AISI 304 Compatibila cu masina de spalat vase lungimea minerului 27cm, | |
| | | Valoarea estimativă (fără TVA) lei | | | | 27 000 |
| | | Valoarea estimativă totală (fără TVA) lei | | | | 1 255 096 |

8. În cazul în care contractul este împărțit pe loturi un operator economic poate depune oferta (se va selecta):

- 1) Pentru un singur lot;
- 2) Pentru mai multe loturi;
- 3) Pentru toate loturile;
- 4) Alte limitări privind numărul de loturi care pot fi atribuite aceluiași ofertant _____

9. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: *nu se admite*

(se admite sau nu se admite)

10. Termenii și condițiile de livrare/prestare/executare solicitați: **45 zile din data înregistrării contractului la Trezoreria de stat**

11. Termenul de valabilitate a contractului: **31 decembrie 2021**

12. Contract de achiziție rezervat atelierelor protejate sau că acesta poate fi executat numai în cadrul unor programe de angajare protejată (după caz): **da**

13. Prestarea serviciului este rezervată unei anumite profesii în temeiul unor acte cu putere de lege sau al unor acte administrative (după caz): **nu se aplică**

(se menționează respectivele acte cu putere de lege și acte administrative)

14. Scurta descriere a criteriilor privind eligibilitatea operatorilor economici care pot determina eliminarea acestora și a criteriilor de selecție; nivelul minim (nivelurile minime) al (ale) cerințelor eventual impuse; se menționează informațiile solicitate (DUAE, documentație):

| Nr. d/o | Descrierea criteriului/cerinței | Mod de demonstrare a îndeplinirii criteriului/cerinței: | Nivelul minim/Obligativitatea |
|---------|--|---|-------------------------------|
| 1 | DUAE | Semnăt cu semnătură electronică | Obligativiu |
| 2 | Oferta | Formularul F3.1, Semnat cu semnătură electronică | Obligativiu |
| 3 | Garanția pentru ofertă -1% | Formularul F3.2, Semnat cu semnătură electronică | Obligativiu |
| 4 | Specificatii tehnice și de preț | Formularele F 4.1 și F 4.2., semnate electronic | Obligativiu |
| 5 | Copia pasapoartelor tehnice ale utilajelor si termenul de garantie, care va derula din momentul instalarii lor | Semnăt cu semnătură electronică | Obligativiu |

| | | | |
|----|--|---|------------|
| 6 | Declaratie privind existența serviciului autorizat de deservire al utilajelor instalate în perioada de garanție; | Semnat cu semnătură electronică | Obligatori |
| 7 | Declaratie privind experienta in domeniul montarii si deservirii utilajului tehnologic alimentar, prezentarea a min 3 contracte echivalente (in valoare min 500 mii lei) pe parcursul anului 2020; | Semnat cu semnătură electronică | Obligatori |
| 8 | Copia autorizatiei sanitare de functionare | Semnat cu semnătură electronică | Obligatori |
| 9 | Cifra de afaceri medie anuală 2018-20 | SIA RSAP, semnat electronic | Obligatori |
| 10 | Declaratie privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi | Prezinta ofertantul desemnat câștigător | Obligatori |

15. Motivul recurgerii la procedura accelerată (în cazul licitației deschise, restrânseși al procedurii negociate), după caz_ nu se aplică

16. Tehnici și instrumente specifice de atribuire (dacă este cazul specificați dacă se va utiliza acordul-cadru, sistemul dinamic de achiziție sau licitația electronică): *nu se aplică*

17. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz): *nu se aplică*
Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: *prețul cel mai scăzut*

18. Factorii de evaluare a ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, precum și ponderile lor:

| Nr. d/o | Denumirea factorului de evaluare | Pondere% |
|---------|----------------------------------|----------|
| 1 | nu se aplică | |

- Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: Informația o găsiți în SIA RSAP

- pe: Informația o găsiți în SIA RSAP

19. Adresa la care trebuie transmise ofertele sau cererile de participare:

Ofertele sau cererile de participare vor fi depuse electronic prin intermediul SIA RSAP

20. Termenul de valabilitate al ofertelor: *60 zile*

21. Locul deschiderii ofertelor: *SIA RSAP* (SIA RSAP sau adresa deschiderii)

Ofertele întârziate vor fi respinse.

22. Persoanele autorizate să asiste la deschiderea ofertelor:

Ofertanții sau reprezentanții acestora au dreptul să participe la deschiderea ofertelor, cu excepția cazului când ofertele au fost depuse prin SIA "RSAP".

23. Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare: *de stat*

24. Respectivul contract se referă la un proiect și/sau program finanțat din fonduri ale Uniunii Europene: *nu se aplică* (se specifică denumirea proiectului și/sau programului)

25. Denumirea și adresa organismului competent de soluționare a contestațiilor:

Agenția Națională pentru Soluționarea Contestațiilor

Adresa: mun. Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt nr.124 (et.4), MD 2001;

Tel/Fax/email:022-820 652, 022 820-651, contestatii@ansc.md

26. Data (datele) și referința (referințele) publicărilor anterioare în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene privind contractul (contractele) la care se referă anunțul respective (dacă este cazul): nu se aplică
27. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare: nu se aplică
28. Data publicării anunțului de intenție sau, după caz, precizarea că nu a fost publicat un astfel de anunț: *nu a fost*
29. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: *06.04.2021*

30. În cadrul procedurii de achiziție publică se va utiliza/accepta:

| Denumirea instrumentului electronic | Se va utiliza/accepta sau nu |
|--|------------------------------|
| depunerea electronică a ofertelor sau a cererilor de participare | Se acceptă |
| sistemul de comenzi electronice | Nu se acceptă |
| facturarea electronică | Se acceptă |
| plățile electronice | Se acceptă |

31. Contractul intră sub incidența Acordului privind achizițiile guvernamentale al Organizației Mondiale a Comerțului (numai în cazul anunțurilor transmise spre publicare în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene): nu se aplică

(se specifică da sau nu)

32. Alte informații relevante: _____

[Signature]

Conducătorul grupului de lucru: _____

[Signature]

Iurie LEVINSCHI

