

**ANUNȚ DE PARTICIPARE**  
**privind achiziționarea Servicii de alimentare IP Liceul Teoretic cu Profil Sportiv nr.2**  
 (se indică obiectul achiziției)  
**prin procedura de achiziție Licitatie Publică**  
 (tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea autorității contractante: Instituția Publică Liceul Teoretic cu Profil Sportiv nr.2  
 2. IDNO: 1014620001782  
 3. Adresa: str. Alecu Russo 57;  
 4. Numărul de telefon: 022 33 13 45;  
 5. Adresa de e-mail și de internet a autorității contractante: [liceulsportivnr2@gmail.com](mailto:liceulsportivnr2@gmail.com)  
 6. 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.*  
 7. 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): învățământ;  
 8. Cumpărătorul invită operatorii economici interesați, care-i pot satisface necesitățile, să participe la procedura de achiziție privind livrarea/prestarea/executarea următoarelor bunuri/servicii/lucrări:

Nr. d/o	Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor/lucrărilor solicitate	Unitatea de măsură	Cantitatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)
	55500000-5	Servicii alimentare	Porții	Minim calorii cl. 1-4 1550 cal cl. 5-8 1700 cal cl. 9-12 1900 cal	cl. I-IV-300x76 x34,10=777480,00 cl. V-VIII- 162x 76x 34,70=427226,40 cl. IX-XII- 120x76x37,90= 345648,00	1550354,40

9. În cazul în care contractul este împărțit pe loturi un operator economic poate depune oferta (se va selecta):  
 1) pentru un singur lot;  
 10. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: nu se admit oferte alternative;  
 (indicați se admite sau nu se admite)  
 11. Termenii și condițiile de livrare/ prestare/executare solicitate: 01.09.2019-31.12.2019  
 12. Termenii de valabilitate a contractului: 31.12.2019;  
 13. Contract de achiziție rezervat atelierelor protejate sau că acesta poate fi executat numai în cadrul unor programe de angajare protejată (după caz: nu este cazul);  
 (indicați da sau nu)  
 14. Prestarea serviciilor este rezervată unei anumite profesii în temeiul unor acte cu putere de lege sau al unor acte administrative (după caz: -  
 (se menționează respectivele acte cu putere de lege și acte administrative)

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

Nr.d/o	Denumirea criteriului/ cerinței	Mod de demonstrare a îndeplinirii cerinței	Obligativitatea Da/Nu
1.	Demonstrarea eligibilității de către ofertant/candidat	Declarația privind conduita etică și neimplicarea în practici frauduloase și de corupere, <i>va fi completat și prezentat în original, semnat și stampilat de către ofertant</i>	DA
2.	Demonstrarea capacității de exercitare a activității profesionale	Extrasul din Registrul de Stat al persoanelor juridice, <i>va fi în copie, semnat și stampilat de către ofertant.</i>	DA
		Alte documente (de exemplu: autorizația sanitar-veterinară a depozitelor, autorizația sanitar-veterinară a cantinei, eliberate de către ANSA) vor fi solicitate suplimentar după caz, la decizia autorității contractante	DA
3.	Demonstrarea capacității economice și financiare	Certificat privind lipsa sau existența restanțelor la bugetul public național, eliberat de către Serviciul Fiscal de Stat, <i>va fi prezentat în copie, semnat și stampilat de către ofertant. Valabil în ziua desfășurării concursului.</i>	DA
		Bilanțul contabil/raport financiar pentru anul curent după caz înregistrat la Biroul Național de Statistică, <i>va fi prezentat în copie, semnat și stampilat de către ofertant.</i>	DA
		Operatorul economic va demonstra conform datelor din rapoartele financiare prezentate, realizarea unei cifre medii anuale de afaceri în ultimii 3 ani, egală sau mai mare ca suma procedurii existente- 1,5 mln.lei MD.	DA
4.	Demonstrarea capacității tehnice și/sau profesionale	Operatorul economic va demonstra că în cadrul entității este angajat un tehnician de producție alimentară, a cărui vechime în acest domeniu de activitate nu este mai mică de 3 ani, <i>vor fi furnizate documente, care să ateste studiile specialiștilor, calificările, experiența de serviciu.</i>	DA
		Operatorul economic va demonstra experiență profesională specifică în domeniul alimentației în instituțiile de învățământ. Pentru demonstrarea experienței profesionale specifice, operatorul economic va prezenta contractele în baza cărora se întrunesc cerințele stabilite, însoțite de scrisori de recomandare, pentru fiecare dintre acestea prezentându-se informații detaliate conform următoarelor documente: - Copii autentificate ale respectivului/ respectivelor contract/contracte, astfel încât autoritatea contractantă să poată identifica obiectul, valoarea acestora și prețul; - Actul de recepție a serviciilor prestate care atestă executarea sarcinilor; - Recomandare/recomandări din partea beneficiarului	DA
		Declarație privind personalul de specialitate propus pentru implementarea contractului, <i>va fi prezentat în original, semnat și stampilat de către ofertant.</i>	DA
		Informații privind asocierea, <i>va fi prezentat în original, semnat și stampilat de către ofertant.</i>	NU
		Lista subcontractorilor și partea/părțile din contract care sunt îndeplinite de aceștia, <i>va fi prezentat în original, semnat și stampilat de către ofertant.</i>	NU
		Descriere în formă liberă a Graficului /Planului de organizare a serviciului de catering, <i>va fi prezentat în original, semnat și stampilat de către ofertant.</i>	NU
5.	Asigurarea standardelor calității	Pe parcursul perioadei de execuție ofertantul, căruia i s-a atribuit contractul de achiziție, va prezenta în original și în copie certificatele care atestă siguranța alimentelor livrate/consumate	DA
6.	Asigurarea standardelor de protecție a mediului	Se vor specifica standardele din domeniul mediului	NU
7.	Garanția pentru ofertă	Garanție bancară emisă de către o instituție financiară, în valoare de 1 % din suma ofertei,	DA

		<i>Va fi prezentată în original până la data deschiderii ofertelor sau transferul mijloacelor bănești la contul autorității contractante</i>	
8.	Oferta financiară	Formularul ofertei (F3.1) F4.1 F4.2 <i>va fi prezentat în original, semnat și stampilat de către ofertant.</i>	DA
9.	Meniuri de perspectivă	Lista meniurilor de perspectivă pentru 10 zile de alimentație, aprobată de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică (centrele de sănătate publică teritoriale) <i>va fi prezentat în original, semnat și stampilat de către ofertant.</i> La descrierea meniului vor fi indicate alimentele și produsele folosite la prepararea bucatelor pentru fiecare zi, conținutul de proteine, grăsimi și conținutul de carbohidrați (g), valoarea energiei(calorii), cantitatea de sare(g), cantitatea de lichid(L). Meniurile propuse vor întruni cerințele stabilite în ordinul Ministerului Sănătății nr.638 din 12.08.2016 cu privire la implementarea Recomandărilor pentru regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova( Monotrul Oficial al Republicii Moldova, 2016 nr.293-305,art. 1435) , cu modificările ulterioare operate prin ordinul Ministerului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale nr.622/2018 Monitorul Oficial al Republicii Moldova , 2018, nr.183-194, art. 858) cu respectarea normelor fiziologice de consum per zi pentru un copil.	DA

16. Motivul recurgerii la procedura accelerată(în cazul licitației deschise, restrânse și al procedurii negociate), după caz: nu este cazul.

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

18.Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: calitate-preț.

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

Nr.d/o	Denumirea factorului de evaluare		Ponderea %
	Nr.d/o	Factorii de evaluare	Punctajul acordat
	1.	Prețul ofertei	nu mai puțin de 40
	2.	Investiția în dotarea tehnică	25
	3.	Mnumărul personalului calificat	10
	4.	Nivelul caloric și structura nutritivă a meniului	25
		Total	100
	<p>Numărul de elevi :</p> <p>cl.I-IV-300x76 x34,10=777480,00</p> <p>cl.V-VIII- 162x 76x 34,70=427226,40</p> <p>cl.IX-XII- 120x76x37,90= 345648,00</p> <p>Propunerile tehnice ale operatorilor economici vor fi evaluate în conformitate cu descrierile de mai jos</p> <p>1.Punctajul pentru factorul de evaluare " <b>prețul ofertei</b>" se acordă astfel:</p> <p>a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv;</p> <p>b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit.a)</p> <p>se acordă punctajul astfel:</p> $P(n) = (\text{preț minim} / \text{preț } (n)) \times \text{punctajul maxim alocat.}$ <p>Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile totale oferite pentru prestarea serviciului inclusiv TVA.</p> <p>2. Punctajul pentru factorul de evaluare " <b>investiția în dotarea tehnică</b>" se va acorda astfel:</p>		

<p>a) Pentru valoarea maximă a investiției oferită se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv;</p> <p>b) pentru altă valoare de investiție, decât cea prevăzută la lit.a ), se acordă punctajul astfel:  <i>Notă: La calcularea valorii investiției(mărimea sprijinului acordat), autoritatea contractantă, va ține cont de performanța și utilitatea utilajului tehnic propus de către operatorul economic.</i></p> <p><b>I= ( Valoarea investiției propuse/valoarea maximă a investiției x punctajul maxim alocat).</b></p> <p>3. Punctajul pentru faactorul de evaluare” <b>numărul personalului calificat</b>” se va acorda astfel:  a) Pentru ofertantul care demonstrează angajarea unui număr mare de personal calificat se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv;</p> <p>b) pentru alt număr de personal calificat decât cel prevăzut la lit.a) se acordă punctajul astfel:</p> <p><b>N(p) = (Numărul propus de ofertant/Numărul maxim punctajul maxim alocat).</b></p> <p><i>Notă: Personalul calificat include: bucătarul șef, tehnician de producție alimentară și dietician.La stabilirea numărului de personal calificat, autoritatea va ține cont, ca personalul propus pentru executarea contractului să fie calificat în domeniul alimentație.</i></p> <p>4.Punctajul pentru factorul de evaluare ”<b>nivelul caloricși structura nutritivă a meniului</b>”se va acorda în baza metodologia de determinarea valorii calorice a alimentelor.</p>	
<p>1.Prețul ofertei este stabilit de către organele competente, prin decizia CMC la preț stabil</p> <p>cl.I-IV-(mic dejun și prânz )=34,10 lei  cl.V-VIII- (mic dejun și prânz ) 34,70lei  cl.IX-XII- (mic dejun și prânz ) x37,90lei</p> <p>2.Investiția proprie în dotarea tehnică:<b>Total 25 pct.</b>  -deservirea și reparația utilajului de către operatorul economic(operatorul economic, la expirarea contractului de achiziție publică va returna autorității contractante utilajul în starea inițială a contractului-<b>5 pct.</b>  -deservirea și reparația utilajului de către autoritatea contractantă-<b>0 pct.</b>  - investiția proprie(după caz demonstrarea contribuției, procurarea utilajului etc.) în mărime de 2-5 % din suma totală a ofertei: <b>Total 10 pct.</b>  (Procurarea utilajului conform necesității și calității, performanței.Autoritatea contractantă va stabili necesitatea și îndeplinirea cerinței date în termen de maxim 6 luni, dar mai târziu de decât în luna a 3-a de la inițierea contractului.Utilajul procurat rămâne la bilanțul autorității contractante, prin actul de predare-primire a bunului, în urma expirării contractului).  5%-5 pct  3%-3 pct  2%-2pct.</p> <p>-Întreținerea blocului alimentar/bufet și a sălii/ sălilor de servit: <b>Total 10 pct.</b>  (asigurarea cu detergenți și dezinfectanți îi revine automat operatorului economic):  *asigurarea cu veselă-1 pct.  *reparația curentă și întreținerea blocului alimentar- 2 pct.  *reparația curentă și întreținerea blocului alimentar- 3 pct.  Întrunirea cerințelor(<i>asigurarea cu veselă necesară, reparația curentă și întreținerea blocului alimentar</i>)-4 pct.  *<i>Bunurile (veselă și tacâmuri), rămân în gestiunea operatorului economic după expirarea contractului, ca bun propriu.Autoritatea contractantă nu duce responsabilitate de deteriorarea vaselei sau a altor bunuri investite în sistemul alimentar. În caz de insuficiența bunurilor necesare procesului alimentar, operatorul economic asigură suplینirea lor.</i>  La asigurarea cantinei cu veselă/ tacâmuri se va ține cont strict de HG nr.956 din 23.08.2004.  *<i>Reparația curentă a blocului alimentar și a sălii de servire se va stabili în raport cu necesitățile curente și în conclucrare cu autoritatea contractantă.Lucrările efectuate vor fi suportateîn totalitate de către operatorul economic și incluse în costul final al clădirii.</i></p> <p>3.<b>Numărul personalului calificat: 10 pct</b>  ( <i>Operatorul economic va pune la dispoziția autorității contractante personal calificat în domeniul alimentației, conform normelor pentru anumit număr de copii din instituție, conform HG nr.956 din 23.08.2004</i>)  Norme de personal pentru 516 de elevi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnolog 1 specialist-2 pct.</li> <li>• Bucătar șef specialist-1pct.</li> <li>• Bucătari minim 2 specialiști-1pct.</li> <li>• Personal auxiliar min.2 persoane- 1pct.</li> <li>• Cofetar 1 speicialist-1pct.</li> <li>• Asigurarea cu tehnolog, bucătar șef, bucătari, pers.auxiliar-4pct.</li> </ul> <p><i>Operatorul economic obligatoriu va prezenta certificate de studii, certificate de calificare pentru</i></p>	

<p>personalul propus cu experiență de minim 3 ani în domeniu.</p> <p>4. Meniul și structura nutritivă: <b>Total 25 de puncte</b>  <i>(se va ține cont de kaloriile stabilite conform actelor normative aprobate prin ordinul nr.638 din 12.08.2016, cu modificările ulterioare, compatibilitatea produselor la formarea meniului).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Meniul caloric conform normelor stabilite în ord.nr.638- 5 pct.</li> <li>- Diversificarea produselor, vitaminizarea bucatelor cu vitamine(conform ord. Nr.638 din 12.08.2016)-5 pct.</li> <li>- Compatibilitatea bucatelor(conform ord. Nr.638 din 12.08.2016)-5 pct.</li> <li>- Întreținerea cerințelor (meniul caloric, diversificarea produselor, vitaminizarea bucatelor, compatibilitatea produselor (conform ord. Nr.638 din 12.08.2016))-10 pct.</li> </ul>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**20. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor :**

- până la: *conform SIA RSAP*

- pe: *conform SIA RSAP.*

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

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

**22. Termenul de valabilitate a ofertelor: 60 de zile**

**23. Locul deschiderii ofertelor: SIA RSAP**

*(SIA RSAP sau adresa deschiderii)*

*Ofertele întârziate vor fi respinse*

**24. 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"*

**25. Limba sau limbile în care trebuie să fie redactate ofertele sau cererile de participare: de stat.**

**26. Respectivul contract se referă la un proiect și/ sau program finanțat din Fonduri ale Uniunii Europene:-**

*(se specifică denumirea proiectului și /sau programului)*

**27. Denumirea și adresa organismului competent de soluționare a contestațiilor:**

*Agencia Națională pentru Soluționarea Contestațiilor*

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

*Tel /Fax/ email: 022-820652, 022-820-651, [contestatii@ansc.md](mailto:contestatii@ansc.md).*

**28. 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):-**

**29. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare:-**

**30. Data publicării anunțului de intenție sau, după caz, precizarea că nu a fost publicat un astfel de anunț:-**

**31. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare:-**

**32. 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 va utiliza

**33. 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 specifică da sau nu)**

**34. Alte informații relevante:-**



Conducătorul grupului de lucru:

Frunză Elena