

ANUNȚ DE PARTICIPARE INCLUSIV PENTRU PROCEDURILE DE PRESELECȚIE/PROCEDURILE NEGOCIATE

privind achiziționarea Serviciilor de preparare a mâncării pentru anul 2022

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție Cererea ofertelor de prețuri

(tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea autorității contractante: Centrul de Asistență și Protecție a Victimelor și Potențialelor Victime ale Traficului de Ființe Umane
2. IDNO: 1008601000905
3. Adresa Mun. Chișinău, str. Burebista, 93
4. Numărul de telefon/fax: 022-92-24-60, 022-92-71-94, 022-92-71-74
5. Adresa de e-mail și pagina web oficială ale autorității contractante:
centrulap@gmail.com, www.cap.md
6. Adresa de e-mail sau pagina web oficială 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): Instituție bugetară de asistență socială
8. Cumpărătorul invită operatorii economici interesați, care îi pot satisface necesitățile, să participe la procedura de achiziție privind livrarea/prestarea următoarelor bunuri/servicii:

participa la procedura de achiziție privind livrarea/prestarea următoarelor bunuri/servicii:										
Nr. d/o	Cod CPV	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)				
		Lotul 1								
1	158942 00-3	Mîncare preparată	porții	2000	Mîncare preparată pentru beneficiarii Centrului - <u>Adulți (18 ani +)</u> <u>Dejun:</u><table><tr><th>Denumirea bucatelor</th><th>Volumul Bucatelor gr</th></tr><tr><td>Terci (ovăs, orez,grâu, mei,hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte</td><td>300</td></tr></table>	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor gr	Terci (ovăs, orez,grâu, mei,hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte	300	
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor gr									
Terci (ovăs, orez,grâu, mei,hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte	300									

					Omletă sau bucate din carne, Ou fiert, Cascaval, Brînză cu smîntînă (10%), Clatita coapta (cu brînză, cartof, mar)	105 1 buc 30 80/20 115	
					Pîine cu unt	100/20	
					Băutura (ceai cu zahar, cacao, lapte fiert)	200	
					Prînz:		
					Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	
					Supe (vegetala, orez, mazare verde, fidea, mazare uscata, perişoare, fasole, ou), smîntînă	400/10	
					Borş (varza, sfecla roşie), smîntînă	400/10	
					Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), sau carne la bucata, peşte copt, etc.	120	
					Garnitură din legume prelucrate termic sau terci din cereale sau paste integrale	200	
					Salată sau legume proaspete	100	
					Pîine	150	

					<table><tr><td>Băutura (ceai, suc, compot, etc.)</td><td>200</td></tr></table>	Băutura (ceai, suc, compot, etc.)	200																					
Băutura (ceai, suc, compot, etc.)	200																											
					<u>Gustare:</u> <table><tr><th>Denumirea bucatelor</th><th>Volumul Bucatelor, gr</th></tr><tr><td>Fructe proaspete de sezon</td><td>100</td></tr><tr><td>Chifle, biscuiți, pateuri</td><td>100</td></tr><tr><td>Chefir, lapte, iaurt natural</td><td>200</td></tr></table> <u>Cina:</u> <table><tr><th>Denumirea bucatelor</th><th>Volumul Bucatelor, gr</th></tr><tr><td>Salata din legume prelucrate termic si terci din cereale integrale/hrișcă/paste integrale, pireu din cartofi</td><td>100/250</td></tr><tr><td>Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan) sau carne la bucată, pește copt, etc.</td><td>100</td></tr><tr><td>Pîine</td><td>100</td></tr><tr><td>Băutura (ceai, suc, compot, etc.)</td><td>200</td></tr></table> <u>Cina II:</u> <table><tr><th>Denumirea bucatelor</th><th>Volumul Bucatelor, gr</th></tr><tr><td>Chefir</td><td>200</td></tr></table> 3000-3200 Kcal/zi Meniul pentru 7 zile calendaristice separat pentru adulți, aprobat de conducător si tehnolog/sef serviciu alimentare.	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	Fructe proaspete de sezon	100	Chifle, biscuiți, pateuri	100	Chefir, lapte, iaurt natural	200	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	Salata din legume prelucrate termic si terci din cereale integrale/hrișcă/paste integrale, pireu din cartofi	100/250	Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan) sau carne la bucată, pește copt, etc.	100	Pîine	100	Băutura (ceai, suc, compot, etc.)	200	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	Chefir	200	
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr																											
Fructe proaspete de sezon	100																											
Chifle, biscuiți, pateuri	100																											
Chefir, lapte, iaurt natural	200																											
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr																											
Salata din legume prelucrate termic si terci din cereale integrale/hrișcă/paste integrale, pireu din cartofi	100/250																											
Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan) sau carne la bucată, pește copt, etc.	100																											
Pîine	100																											
Băutura (ceai, suc, compot, etc.)	200																											
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr																											
Chefir	200																											

2	158942 00-3	Mîncare preparată	porții	2500	Mîncare preparată pentru beneficiarii Centrului – <u>Copii de la virsta de 4 ani -17 ani</u> <u>Dejun:</u> <table><tr><th>Denumirea bucatelor</th><th>Volumul Bucatelor, gr</th></tr><tr><td>Terci (ovăs, orez,grîu, mei,hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte</td><td>200-300</td></tr><tr><td>Omletă sau bucate din carne, Ou fiert, Cascaval , Brînză cu smîntînă (10%), Clatita coapta (cu brînză, cartof, mar)</td><td>50-75 1 buc 15-20 50-70/20 50-75</td></tr><tr><td>Pîine cu unt</td><td>50 -100/10</td></tr><tr><td>Băutura (ceai cu zahar, cacao, lapte fiert)</td><td>150-200</td></tr></table> <u>Prînz:</u> <table><tr><th>Denumirea bucatelor</th><th>Volumul Bucatelor, gr</th></tr><tr><td>Supe (vegetala, orez, mazare verde, fidea, mazare uscata, arpacaș, perișoare, fasole, ou)</td><td>150-350</td></tr><tr><td>Borș (varza, sfecla roșie)</td><td>150-350</td></tr><tr><td>Smînînă</td><td>10</td></tr><tr><td>Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), pește copt sau carne la bucata, etc.</td><td>70-100</td></tr><tr><td>Garnitură din legume</td><td>70-100</td></tr></table>	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	Terci (ovăs, orez,grîu, mei,hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte	200-300	Omletă sau bucate din carne, Ou fiert, Cascaval , Brînză cu smîntînă (10%), Clatita coapta (cu brînză, cartof, mar)	50-75 1 buc 15-20 50-70/20 50-75	Pîine cu unt	50 -100/10	Băutura (ceai cu zahar, cacao, lapte fiert)	150-200	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	Supe (vegetala, orez, mazare verde, fidea, mazare uscata, arpacaș, perișoare, fasole, ou)	150-350	Borș (varza, sfecla roșie)	150-350	Smînînă	10	Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), pește copt sau carne la bucata, etc.	70-100	Garnitură din legume	70-100
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr																										
Terci (ovăs, orez,grîu, mei,hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte	200-300																										
Omletă sau bucate din carne, Ou fiert, Cascaval , Brînză cu smîntînă (10%), Clatita coapta (cu brînză, cartof, mar)	50-75 1 buc 15-20 50-70/20 50-75																										
Pîine cu unt	50 -100/10																										
Băutura (ceai cu zahar, cacao, lapte fiert)	150-200																										
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr																										
Supe (vegetala, orez, mazare verde, fidea, mazare uscata, arpacaș, perișoare, fasole, ou)	150-350																										
Borș (varza, sfecla roșie)	150-350																										
Smînînă	10																										
Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), pește copt sau carne la bucata, etc.	70-100																										
Garnitură din legume	70-100																										

					prelucrate termic sau cereale/paste și sau paste integrale		
					Salată sau legume proaspete	50-100	
					Pâine	100	
					Băutura (ceai, suc, compot,etc.)	150-200	
					<u>Gustare:</u>		
					Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	
					Fructe proaspete de sezon	100	
					Chifle, biscuiți fără grasimi hidrogenizate, pateuri	50-100	
					Chefir, lapte, iaurt natural	200	
					<u>Cina:</u>		
					Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	
					Legume prelucrate termic sau terci din cereale integrale/hrișcă/ paste integrale	200-400	
					Pește copt	75	
					Omleta	50-75	
					Pâine	50-100	
					Băutura (ceai, suc, compot)	150-200	
					<u>Cina II:</u>		

					<table><tr><th>Denumirea bucatelor</th><th>Volumul Bucatelor, gr</th></tr><tr><td>Chefir</td><td>150-200</td></tr></table> 2200-2800 Kcal/zi 	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	Chefir	150-200
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr								
Chefir	150-200								

						Supe (vegetala, orez, fidea, perișoare, ovas, mei)	150	
						Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), carne la bucata, pește copt, etc.	60-70	
						Garnitură din legume prelucrate termic sau cereale/paste și sau paste integrale	60-70	
						Pîine	50	
						Băutura (ceai, suc, compot,etc.)	100-150	

Gustare II:

Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor
Fructe proaspete/coapte de sezon	100
Biscuiți fără grasimi hidrogenizate	45-50
Chefir, lapte, iaurt natural	150-200

Cina:

Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr
Legume prelucrate termic sau terci din cereale integrale/hrișcă/paste integrale	200
Pîine	30-45
Băutura (ceai, suc, compot)	100-150

Cina II:

					Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	
					Chefir	150	
					1500-1600 Kcal/zi Meniul pentru 7 zile calendaristice separat pentru copii, aprobat de conducător, tehnolog, sef serviciu alimentare		
Valoarea estimativă totală fără TVA							290 150,00

9. În cazul procedurilor de preselecție se indică numărul minim al candidaților și, dacă este cazul, numărul maxim al acestora. Nu se aplică
10. 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 _____
11. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: Nu se admite
(indicați se admite sau nu se admite)
12. Termenii și condițiile de livrare/prestare solicitate:
- Mîncarea preparată v-a fi pregătită pentru livrare zilnic în perioada
01.01.2022 – 31.12.2022, inclusiv zilele de odihnă și de sărbătoare, după cum urmează:
Mic dejun – 8.00,
Prînz – 12.30,
Chindii -16.00,
Cina – 17.30
Recepționarea se va efectua de către Autoritatea contractantă, Centrul de Asistență și
Protecție a VPVTFU.
Locul: mun.Chisinau, str.Burebista,93, Centrul de Asistență și Protecție a VPVTFU.
13. Termenul de valabilitate a contractului: 01.01.2022 – 31.12.2022
14. Contract de achiziție rezervat atelierelor protejate sau că acesta poate fi executat numai în cadrul unor programe de angajare protejată (după caz): Nu

(indicați da sau nu)

15. Prestarea serviciului este rezervată unei anumite profesii în temeiul unor legi sau al unor acte administrative (după caz):

NU

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

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

Nr. d/o	Criteriile de calificare și de selecție (Descrierea criteriului/cerinței)	Mod de demonstrare a îndeplinirii criteriului/cerinței:	Nivelul minim/Obligativitatea
1	Formularul standard al Documentului Unic de Achiziții European	Original confirmat prin aplicarea ștampilei și semnăturii	obligator
2	Certificat de înregistrare	Copie confirmată prin aplicarea ștampilei umede	obligator
3	Formularul ofertei completată în conformitate cu Formularul (F 3.1)	Original confirmat prin aplicarea ștampilei și semnăturii	obligator
4	Autorizația sanitară de funcționare	Copie confirmată prin aplicarea ștampilei umede	obligator
5	Specificații tehnice completată în conformitate cu Formularul (F 4.1)	în original, cu ștampila și semnătura Participantului;	obligator
6	Specificații de preț completată în conformitate cu Formularul (F 4.2)	în original, cu ștampila și semnătura Participantului;	obligator
7	Meniul-model pentru 7 zile	Original confirmat prin aplicarea ștampilei și semnăturii	obligator
8	Documente confirmative de achiziționare a marfii/produselor (copiile contractelor, facturilor)	Copie confirmată prin aplicarea ștampilei umede	obligator
9	Un număr suficient de lucrători atestați la pregătirea bucatelor.	Informație confirmată prin semnătura conducătorului entității, original	obligator
10	Declarație-angajament privind calitatea hrăni pregătite	Original, confirmat prin semnătura conducătorului entității	obligator

17. Garanția pentru ofertă, după caz _____ - _____, cuantumul _____ - _____.

18. Garanția de bună execuție a contractului, după caz _____ - _____, cuantumul _____.

19. Motivul recurgerii la procedura accelerată (în cazul licitației deschise, restrânse și a procedurii negociate), după caz _____ - _____

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

21. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz):

22. Ofertele se prezintă în valuta MDL

23. Criteriul de evaluare aplicat pentru atribuirea contractului: Oferta avantajoasă pentru cel mai variat meniu, precum și valoarea calorică în corespundere cu Normele naturale de asigurare cu produse alimentare pentru întreținerea persoanelor cazate în instituțiile sociale, Recomandările CNSP și Ordinul Ministerului Sănătății al RM Nr.638 din 12.08.2016, HG nr. 520 din 22.06.2010.

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

Nr. d/o	Denumirea factorului de evaluare	Ponderea%

25. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- conform SIA RSAP /până la: *[ora exactă]* _____
- pe: *[data]* _____

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

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

27. Termenul de valabilitate a ofertelor: 30 zile

28. Locul deschiderii ofertelor: SIA RSAP

(SIA RSAP sau adresa deschiderii)

Ofertele întârziate vor fi respinse.

29. 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.*

30. Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare:

limba de stat

31. Respectivul contract se referă la un proiect și/sau program finanțat din fonduri ale Uniunii Europene: NU

(se specifică denumirea proiectului și/sau programului)

32. 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:022-820 652, 022 820-651, contestatii@ansc.md

33. Data (datele) și referința (referințele) publicărilor anterioare în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene privind contractul (contractele) la care se referă anunțul respectiv (dacă este cazul): _____

34. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare: _____ - _____

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

36. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: 25.10.2021

37. 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
Sistemul de comenzi electronice	Nu
Facturarea electronică	Se va utiliza
Plățile electronice	Se va utiliza

38. 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)

39. Alte informații relevante: _____

Conducătorul grupului de lucru: Valentina Seuta

