

ANUNȚ DE PARTICIPARE INCLUSIV PENTRU PROCEDURILE DE PRESELECȚIE/PROCEDURILE NEGOCIATE

privind achiziționarea Servicii de alimentare pentru elevii din IP Liceul Teoretic „Ginta Latină”, perioada 01.03.2022 - 25.12.2022

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție Licitatie deschisă

(tipul procedurii de achiziție)

*Procedura a fost inclusă în planul de achiziții publice a autorității contractante (Da/Nu): Da

Link-ul către planul de achiziții publice publicat: <https://liceulmeu.md/ianuarie-2022/>

1. Denumirea autorității contractante: Instituția Publică Liceul Teoretic „Ginta Latină”.
2. IDNO: 1013620006355
3. Adresa Chișinău, str.Ginta Latină nr.9
4. Numărul de telefon/fax: 022-31-02-59
5. Adresa de e-mail și pagina web oficială ale autorității contractante: gintalatina79@gmail.ru
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 Publică de Învățământ
8. Cumpărătorul invită operatorii economici interesați, care îi pot satisface necesitățile, să participe la procedura de achiziție privind livrarea/prestarea următoarelor bunuri/servicii:
Lucrări:

Nr. d/o	Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată fără TVA (se va indica pentru fiecare lot în parte)
		Lotul 1				
1	55500000-5	Servicii de alimentare cl.I-IV	1	portii	510 copii*135 zile/elev*13,65 lei =939802,50 lei	939802,50
		Servicii de alimentare grupa cu program prelungit		portii	49 copii*135 zile/elev*28 lei = 185220 lei	185220,00
		Servicii de alimentare cl.V-IX		portii	74 copii*135 zile/elev*13,65 lei= 136363,50 lei	136363,50
Valoarea estimativă totală fără TVA						1261386,00

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 nu se aplică
11. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: nu se admit
(indicați se admite sau nu se admite)
12. Termenii și condițiile de livrare/prestare solicitați: 10.01.2022 -25.12.2022
13. Termenul de valabilitate a contractului: 31 decembrie 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 aplică
(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	DUAE	Original, semnate electronic	obligatoriu
2	Oferta , specificațiile tehnice și de preț F4.1 F4.2	Original, semnate electronic, conform anexei nr. 22 și 23	obligatoriu
3	Certificat de participare	Original, semnate electronic, conform anexei nr.7	obligatoriu
4	Declarația privind valabilitatea ofertei	Copie confirmată prin semnătura electronică, conform anexei nr.8 din Documentația Standart (DS)	
5	Garanția bancară - 1%	Original, eliberat de o bancă comercială, conform anexei nr.9 la DS sau Garanția pentru ofertă prin transfer la contul autorității contactate, conform următoarelor date bancare Den. Băncii: Ministerul Finanțelor – Trezoreria de Stat Codul fiscal:1013620006355 IBAN: MD58TRPCDV518410A01517A cu nota: „Garanția pentru ofertă la licitația deschisă”; Termenul de valabilitate al	obligatoriu

		<i>garanției să fie egal cu termenul de valabilitate al ofertei (60 zile).</i>	
6	Garanția de bună execuție - 5%	Pentru agentul economic câștigător a) Garanția de buna execuție (emisă de o bancă comercială) conform anexei nr. 10 la DS. Până la termenul limită de semnare a contractului, obligatoriu, se prezintă garanția pentru execuție original, cu aplicarea ștampilei umede a băncii. Ne prezentarea în termen a garanției duce la descalificarea ofertantului.	obligatoriu
7	Informații privind asocierea	Original, semnat electronic, conform anexei nr.11 la DS	obligatoriu
8	Declarația pe propria răspundere a numărului suficient de ustensii, conform cerințelor din evaluare- nu mai puțin de 2 seturi pentru un loc în sala de mese. Nu se admite veselă emailată cu emailul știrbit. Vesela din aluminiu și duraluminiu se va folosi numai la prepararea bucatelor și păstrarea lor pentru un timp scurt.	original semnat electronic conform anexei nr.13 „ Declarație privind dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului”	obligatoriu
9	Demonstrarea accesului la personalul necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a obiectului contractului ce urmează a fi atribuit (personalul de specialitate care va avea un rol esențial în îndeplinirea contractului)	Declarație privind personalul de specialitate propus pentru implementarea contractului, operatorul economic confirmă prezența în state de personal: - tehnolog, - personalul de specialitate de la blocul alimentar, - personalul auxiliar, (<i>în contextul prezentării informațiilor cu caracter personal, operatorul economic vă prezenta la adresa electronică gintalatina79@gmail.com, documentele confirmative (diplome, certificate, etc. a personalului ce va fi antrenat în executarea contractului, în termen de cel mult 3 zile de la data deschiderii ofertelor, separat de anexa nr.14) cu indicarea anilor de activitate pentru fiecare domeniu de activitate al fiecărei persoane, anexa nr.14</i>)	obligatoriu

10	Lista subcontractanților și partea/părțile din contract care sunt îndeplinite de aceștea	Anexa nr. 15 – original, semnat electronic	obligatoriu
11	Angajament terț susținător financiar	Anexa nr.16- original, semnat electronic	obligatoriu
12	Declarația terț susținător financiar	Anexa nr.17- original, semnat electronic	obligatoriu
13	Angajament privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului/grupului de operatori economici	Anexa nr.18 -original, semnat electronic	obligatoriu
14	Declarația terț susținător tehnic	Anexa nr.19 – original, semnat electronic	
15	Declarația terț susținător profesional	Anexa nr.20 – original, semnat electronic	
16	Certificat eliberat de către Inspectoratul Fiscal privind lipsa sau existența datoriilor, valabil în ziua desfășurării.	Copie confirmată prin semnătura electronică	obligatoriu
17	Certificat/Decizie, Extras de înregistrare (extrasul va conține domeniul de activitate alimentar)	Copie confirmată prin semnătura electronică	obligatoriu
18	Ultimul raport financiar	Copie confirmată prin semnătura electronică	obligatoriu
19	Certificat privind existența contului bancar, rechizite bancare	Copie confirmată prin semnătura electronică	obligatoriu
20	Autorizație sanitar- veterinară a transportului, eliberată de către ANSA	Copie - confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	obligatoriu
21	Autorizație sanitar- veterinară a întreprinderii, eliberată de către ANSA	Copie - confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	obligatoriu
22	Înștiințare de recepționare a notificării privind inițierea activității de comerț eliberat de primăria Chișinău	Copie - confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	

23	Declarație pe propria răspundere privind asigurarea cu detergenți și dezinfectanți	original semnat electronic (pe parcursul prestării serviciilor de alimentație a elevilor, compania va întreține ordinea în blocul alimentar, sala/sălile de servire, dezinfectarea și curățirea veselei conform normelor prevăzute de legislația Republicii Moldova în vigoare)	obligatoriu
24	Meniul-model pentru 10 zile coordonat cu Centrul de Sănătate Publică Chișinău.	Copie confirmată prin semnătura electronică. Prezentarea meniului – model variat pentru 10 zile cu indicarea valorii energetice și costului zilei: - Dejun -meniu pentru masa suedeză, - Prînz meniu obisnuit. Ordinului Ministerului Sănătății al R.M nr. 638 din 12.08.2016 și nr.622 din 21.05.2018 cu privire la implementarea recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova	obligatoriu
25	Declarația privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea acestora în situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.	Original, conform ordinului MF nr.145 din 24.11.2020 este parte componentă a documentației de atribuire și urmează a fi prezentată obligtoriu de către ofertanții desemnați cîștigători, onfirmat prin semnătura electronică a OE.	

Anexele din documentația standart vor fi completate și prezentate de către OE în SIA RSAP.

17. Motivul recurgerii la procedura accelerată (în cazul licitației deschise, restrânse și a procedurii negociate), după caz nu se aplică
18. 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
19. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz):
1. *Meniul de repartitie se perfectează de către lucrătorul medical (angajat al instituției) și tehnologul (angajat și salarizat de către operatorul economic), în conformitate cu legislația în vigoare.*
 2. *Asigurarea condițiilor sanitaro-igienice necesare, păstrarea, prepararea și repartizarea produsului finit în conformitate cu specificul și particularitățile înaintate către alimentarea elevilor. Asigurarea calității produselor alimentare achiziționate.*
 3. *Respectarea obligațiilor funcționale ale angajaților blocurilor alimentare, în conformitate cu legislația în vigoare.*
 4. *Personalul angajat de către operatorul economic în mod obligatoriu să dispună de instruirea igienică, control medical, iar pentru specialiști minimul necesar de studii pentru activitate în*

domeniul serviciilor de alimentație a copiilor. Personalul angajat să fie asigurat cu echipament personal necesar pentru lucru.

5. Prepararea și prelucrarea culinară a produselor alimentare se efectuează în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar. Se interzice prepararea altor tipuri de bucate, decât cele prevăzute în meniu.

6. Distribuirea bucatelor se permite numai după ce lucrătorii medicali au apreciat calitatea organoleptică a fiecărui fel de bucate, cum ar fi: aspectul, culoarea, consistența, mirosul și gustul. Porția pentru aprecierea calității se ia nemijlocit din vasele de pregătire a produselor alimentare. Rezultatele aprecierii se înregistrează într-un registru de rebutare a bucatelor.

7. Asigurarea condițiilor optime pentru funcționarea cantinelor în conformitate cu cerințele sanitare – igienice în vigoare, cu păstrarea și exploatarea utilajului, mobilierului din cantine, conform prevederilor regulamentare.

8. Transportarea produselor alimentare (bucatelor) se va organiza în modul, care va exclude poluarea lor. Produsele ușor alterabile se transportă în vase închise și marcate. La transportarea produselor ce necesită perioadă de timp - 1 ore și mai mult, se utilizează transport izotermic dotat cu aparat frigorific. Mijloacele de transport sunt însoțite de pașaport sanitar sau autorizația sanitar-veterinară. Pentru șofer se prezintă carnetul medical (copiile autentificate prin ștampila și semnătura operatorului economic).

9. Operatorul economic va asigura spălarea veselei, curățenia în cantină și în blocul alimentar utilizând produsele de curățire (pentru degresarea veselei în conformitate cu HG nr.22 din 29.12.2015, dezinfectanți, etc) din cont operatorului economic.

10. Reparațiile curente la blocul alimentar, sala de mese și depozite cât și reparația utilajului și a inventarului tehnologic se va efectua din contul operatorului economic care va presta serviciile date.

11. La expirarea termenului de executare a contractului Operatorul economic în baza actului de predare-primire transmite administrației instituției într-o stare funcțională blocul alimentar, sala de mese, depozitele (încăperile cu reparație curentă, utilajul și inventarul din blocul alimentar și depozite funcționabile).

12. Autoritatea contractantă nu duce responsabilitatea de deteriorarea veselei sau a altor bunuri investite în sistemul alimentar. În caz de insuficiența bunurilor necesare procesului alimentar, operatorul economic asigură suplینirea lor.

13. La asigurarea cantinei cu veselă/tăcâmuri se va ține cont strict de HG nr. 956 din 23.08.2004, Ținând cont de situația pandemică din țară, operatorul economic câștigător în temeiul HMS nr. 21 din 29-12-2005 „cu privire la aprobarea și implementarea Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat - igiena instituțiilor de învățământ primar, gimnazial și liceal” pentru prevenirea infecției COVID-19, va asigura blocul alimentar și sala de mese cu (dezinfectant, covorașe dezinfectante, săpun lichid, șervețele) și personalul angajat la blocul alimentar echipat cu (halate, viziere, mănuși, mască).

20. Ofertele se prezintă în valuta natională- lei MD

21. Criteriul de evaluare aplicat pentru atribuirea contractului: cel mai bun raport calitate - preț

22. 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%
	Se va aplica criteriul de evaluare: <u>ce mai bun raport calitate-preț</u> <u>Conform formulei:</u>	

1	<p>Prezentarea ofertei privind costul zilei de alimentație per/copil în zi</p> <p>Normele financiare stabilite pentru alimentația unui elev/zi din instituțiile de învățământ primar și secundar, au fost stabilit în temeiul Legii nr. 10 din 03.02.2009, privind supravegherea de stat a sănătății publice, HG nr. 722 din 18.07.2018 pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general și a Deciziei Consiliului Municipal Chișinău nr.14/4 din 21.12.2021 privind normele financiare prognozate pentru alimentația unui copil/elevi/zi din instituțiile de învățământ preșcolar, special și secundar general pe anul 2022, după cum urmează: dejun cald cl.1-4 preț-13,65 lei; dejun cald cl.5-9 prețul -13,65 lei; program prelungit (20%) preț - 28,00 lei (dejun 13,65 lei +prânz 14,35 lei).</p>	40 pct.
2	<p>Prezentarea meniului – model variat care ar conține diverse asortimente de carne, pește, legume, fructe, patiserii etc. (pulpă de bovină dezosată, refrigerată, piept de pui, fileu de pește de mare congelat, eviscerat etc.) pentru 10 zile coordonat cu Centrului de Sănătate Publică Chișinău, cu indicarea valorii energetice a rației alimentare și costului per/zi, în corespundere cu recomandările Ordinului Nr. 638 din 12.08.2016, cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova.</p> <p><i>Dejun pentru vârsta 7-10 ani 470 kkal, prânzul 850 kkal</i> <i>Dejun pentru vârsta de 11-17 ani, 550 kkal, prânzul 950 kkal</i></p> <p>Meniul și structura nutritivă: Se va ține cont de calorile stabilite conform actelor normative aprobate prin Ordinul nr.638 din 12.08.2016, compatibilitatea produselor la formarea meniului. Meniul obligatoriu va conține elementele și produsele folosite la prepararea bucatelor pentru fiecare zi, conținutul de proteine, grăsimi, carboxidrați, valoarea energiei, cantitatea de sare, cantitatea de lichid. Raportul dintre proteine, lipide și glucide trebuie să fie de 1:1:4.</p> <p>a) Meniu pentru masa suedeză -dejun și masă simplă- prânz -15 pct. b) Meniul pentru masa simplă (dejun+prânz) – 10 pct.</p>	15 pct.
3	<p>Operatorul economic confirmă prezența în state de personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un tehnolog, - personalul de specialitate de la blocul alimentar, - personalul auxiliar, iar la solicitarea autorității contractante v-a prezenta și documentele confirmative (diplome, certificate, etc.) cu indicarea anilor de activitate pentru fiecare domeniu de activitate al fiecărei persoane. <p>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.</p> <p>a) Cu experiență mai mult de 3 ani la personalul de specialitate -10 pct. b) Cu experiență mai puțin de 3 ani la personalul de specialitate - 5 pct.</p>	10 pct.
4	<p>Experiență 5 ani în domeniul alimentației publice în instituțiile de învățământ:</p> <p>a) Experiența de 5 ani și mai mult - 10 pct. b) Experiența mai puțin de 5 ani – 1 pct. pentru fiecare an de activitate</p>	10 pct.
5	<p>Asigurarea cantinei cu ustensilele necesare, reeșind din numărul de copii. Numărul tacâmurilor va corespunde normelor de asigurare per/copil, dar nu mai puțin de 2 seturi pentru un loc în sala de mese. Nu se admite veselă emailată cu emailul știrbit. Vesela din aluminiu și duraluminiu se va folosi numai la prepararea bucatelor și păstrarea lor pentru un timp scurt. Nu se admite folosirea veselei cu fisuri și cu margini sparte (grupul de lucru se va deplasa la fața locului (la depozit) pentru verificarea veselei propuse spre utilizare de către operatorul economic).</p> <p style="text-align: center;">Ustensile:</p>	5 pct.

	<p>a) 60% noi - plus - 40% folosite - 5 pct. b) 50% noi- plus - 50% folosite – 3 pct.</p>													
6	<p>Investiție proprie în dotarea tehnică și a serviciilor de reparatie (schimbarea pavajului în spălătorie sau cuptor electric profesional cu convecție și aburi)) se va acorda astfel:</p> <p>a) Pentru valoarea de 5% investitii din valoarea oferei se acordă punctajul maxim -10 pct b) Pentru valoarea de 4% -1% investitii din valoarea oferei se acordă 2 pct pentru fiecare (1%) valoarea procentuala pentru procurarea unor bunuri ca: dulapuri pentru pastrat pâinea, masa de inox la spălătorie, masină de tocat carnea. c) Fara investitii - 0 pct.</p> <p>Operatorul economic v-a prezenta planul de investiție conform tabelului de mai jos:</p> <table border="1" data-bbox="343 627 1257 779"> <thead> <tr> <th>Nr.o</th> <th>Procentajul investit</th> <th>Suma investiției</th> <th>Bul/ serviciul investit</th> <th>Perioada de investiție (concret luna)</th> <th>Alte informații relevante</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>Aceste cheltuieli sunt suportate de agentul economic din beneficiul propriu, fără a modifica norma zilnică de alimentare pentru un elev. Utilajul nou procurat va fi transmis instituției prin actul de predare-primire cu titlul gratuit. Necesitatea va fi stabilită în conclucrare cu autoritatea contractantă. Norma zilnică de alimentare pentru per/elev nu va fi modificată. Investiția va fi efectuată în decurs de 5 luni de la semnarea contractului (neexecutare condițiilor contractuale reflectă după sine aplicarea art.25 al Legii 131/15). Operatorul economic va prezenta procentul investitiei si/sau suma din valoarea ofertei. Bunurile procurate (investite) vor fi însoțite de acte, facturi fiscale care vor demonstra că sunt procurate în anul curent, cu termen de garanție și deservire minim 24 luni.</p>	Nr.o	Procentajul investit	Suma investiției	Bul/ serviciul investit	Perioada de investiție (concret luna)	Alte informații relevante							10 pct.
Nr.o	Procentajul investit	Suma investiției	Bul/ serviciul investit	Perioada de investiție (concret luna)	Alte informații relevante									
7	<p>Întreținerea și deservirea utilajului tehnologic: Întreținerea și reparația utilajului tehnologic de către operatorul economic – 10 puncte, Reparația utilajului economic de către autoritatea contractantă – 0 puncte.</p>	10 pct.												
	<p>Formula de efectuare calculului criteriilor pct.1+ pct.2+pct.3+pct.4+pct.5 +pct.6+pct.7 =100 pct</p>													

23. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

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

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

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

25. Termenul de valabilitate a ofertelor: 60 zile

Locul deschiderii ofertelor: prin intermediul SIA RSAP
(SIA RSAP sau adresa deschiderii)

Ofertele întârziate vor fi respinse.

26. 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.*

