

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziționarea Serviciilor de alimentare a elevilor din cadrul Instituției Publice Liceul Teoretic „Hyperion” pentru 02.03.2020 – 24.12.2020

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție licitație deschisă

(tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea autorității contractante: Instituția Publică Liceul Teoretic „Hyperion”
2. IDNO: 1013620006230
3. Adresa: or. Durlăști, str. Cartușă.3
4. Numărul de telefon/fax: 079728014, (022)584476
5. Adresa de e-mail și de internet a autorității contractante: lthyperion@mail.ru
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): *autoritatea contractantă ce efectuează achizițiile de sinestătător.*
8. 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	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)
Lotul 1						1425309,60
Servicii de alimentație a elevilor din cadrul Instituției Publice Liceul Teoretic „Hyperion” pentru 02.03.2020 – 24.12.2020						
1	55500000-5	<i>Dejun cl.I-IV</i>	bucată	1	496 elevi/zi, calorii min. -470 kkal, la preț de 13,65 lei/elev/zi, 132 zile	893692,80
		<i>Dejun cl.V-IX</i>	bucată	1	76 elevi/zi, calorii min. -550 kkal, la preț de 13,65 lei/elev/zi, 132 zile	136936,80
		<i>Dejun+Prînz GRP</i>	bucată	1	125 elevi/zi, calorii min. -1500 kkal, la preț de 23,00 lei/elev/zi, 132 zile	379500,00
		<i>Dejun+Prînz TBC</i>	bucată	1	5 elevi/zi, calorii min. -1500 kkal, la preț de 23,00 lei/elev/zi, 132 zile	15180,00
Valoarea estimativă totală, inclusiv TVA						1425309,60

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 admite

(indicați se admite sau nu se admite)

11. Termenii și condițiile de livrare/prestare/executare solicitate: 02.03.2020– 24.12.2020 (132 zile)**12. Termenul de valabilitate a contractului: 31 decembrie 2020****13. Contract de achiziție rezervat atelierelor protejate sau că acesta poate fi executat numai în cadrul unor programe de angajare protejată (după caz): nu se aplică**

(indicați da sau nu)

14. 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)

15. 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 (DUAЕ, documentație), toate actele obligatoriu vor fi prezentate în sistemul SIA RSAP semnate electronic:

Nr /ord	Descrierea criteriului/cerinței	Mod de demonstrare a îndeplinirii criteriului/cerinței:	Nivelul minim/Obligativitatea
1.	DUAЕ	Original confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatoriu
2.	Oferta, specificațiile tehnice și de preț, Formularul F3.1; F4.1; F4.2	Original confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatoriu
3.	Certificat/Decizie de înregistrare a întreprinderii/Extras din Registrul de Stat al persoanelor juridice (va conține domeniul de activitate alimentară)	Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatoriu
4.	Certificat eliberat de Inspectoratul Fiscal privind lipsa sau existența datoriilor la buget, valabil în ziua desfășurării	Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatoriu
5.	Situații Financiare 2018	Copie confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatoriu
6.	Garanția pentru ofertă 1%	Original. Eliberat de banca comercială	Obligatoriu
7.	Certificat de atribuire a contului bancar	Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice.	Obligatoriu
8.	Autorizație sanitar – veterinară a întreprinderii, eliberată de ANSA	Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice.	Obligatoriu
9.	Autorizație sanitar – veterinară a depozitului, eliberată de ANSA	Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice.	Obligatoriu
10.	Autorizație sanitar – veterinară a transportului, eliberată de ANSA	Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice.	Obligatoriu
11.	Existența de minim 3 ani în domeniul alimentației publice în instituțiile școlare inclusiv pe teritoriul RM, cu prezentarea scrisorilor de recomandare, contractelor de achiziții publice în valoare de min. 50% a sumei contractante și dovada privind executarea contractelor. Pentru demonstrarea experienței profesionale specifice, cărora se întrunesc cerințele stabilite, pentru fiecare dintre acestea prezentându-se informații detaliate conform următoarelor documente: - copii autentificate ale reprezentantului/reprezentatelor contract/contracte, astfel încât autoritatea contractantă să poată identifica obiectul, valoarea acestora și prețul;- recomandare/	Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice.	Obligatoriu

	recomandări din partea beneficiarului.		
12.	Declarație pe proprie răspundere privind existența numărului suficient de ustensii, conform cerințelor din evaluare.	Original confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
13.	Declarație pe proprie răspundere privind asigurarea cu detergenți și dezinfectanți	Original confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori

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

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

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

- Prezența setului necesar de documente pentru funcționarea obiectivelor de alimentație în cauză (art. 15 HG 956 din 23.08.2004).
- Regimul de lucru a întreprinderii – anul calendaristic (132 zile) cu excepția zilelor de odihnă, a sărbătorilor și vacanțelor (art. 17, 18 HG 956 din 23.08.2004).
- Să dispună de 1-2 unități de transport specializat, atestat tehnic, asigurate cu pașaport sanitar, conducătorii auto – asigurați cu carnet medical. Transportarea produselor alimentare, calitatea produselor, originea produselor, va fi însoțită de acte ce vor demonstra proveniența și calitatea lor. Vor fi asigurate toate condițiile de transportare a produselor alimentare. Vor fi create condiții speciale pentru transportarea produselor ușor alterabile și a celor ce necesită transportare în sisteme frigorifice. Cantina va comercializa produse alimentare de calitate, însoțite de pașaportul calității. Bufetul din cantina școlară va fi dotat cu mașină de casă și control fiscal și produsele finite vor fi comercializate în baza bonului de casă. Evidența produselor alimentare se ține în conformitate cu legislația în vigoare. Operatorul economic răspunde în totalitate de calitatea produselor livrate (cap. II, HG 956 din 23.08.2004).
- Asigurarea unui număr suficient de cadre (bucătari, spălătorese, bufetari, lucrători de bucătărie, personal tehnic). Personalul angajat al operatorului economic trebuie obligatoriu să dispună de controlul medical și instruire igienică, iar pentru specialiști - minimul necesar de studii pentru activitatea în domeniul serviciilor de alimentație publică. Angajații vor fi asigurați cu echipament pentru lucru, întreținerea statelor de personal, remunerarea angajaților va fi efectuată de către operatorul economic. Bucătarii vor fi asigurați cu fișe tehnologice, indicându-se rația produselor alimentare și cantitatea produsului finit, tehnologia succintă de preparare a bucatelor (cap.IV, HG 956 din 23.08.2004).
- Asigurarea condițiilor sanitaro-igienice pentru funcționarea cantinelor. Păstrarea, prepararea, prelucrarea produselor alimentare, repartizarea produsului finit se efectuează în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar.
- Meniul de repartiție se perfectează de către lucrătorul medical și tehnologul angajat (conform anexei nr. 2 al HG 956 din 23.08.2004), aprobat de CSP teritorial. Distribuirea bucatelor se permite numai după ce comisia de triere a apreciat calitatea organoleptică a fiecărui fel de bucate: 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 (cap. II, GH 956 din 23.08.2004).
- Operatorul economic va întreține ordinea în blocul alimentar, sala/sălile de servire, dezinfectarea și curățirea veselei conform normelor prevăzute în HG nr. 22 din 29.12.2015. Asigurarea cu detergenți, dezinfectanți, vase pentru prepararea produselor, tacâmuri, veselă, ustensile etc.
- Operatorul economic la livrarea produselor alimentare în instituțiile școlare se va conduce strict conform instrucțiunilor indicate în HG pentru aprobarea instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general

nr. 722 din 18.07.2018. Responsabilii blocului alimentar vor recepționa produsele livrate cu înscrierea lor în registrul de predare – primire conform anexei nr. 1 al Instrucțiunii nr. 722 din 18.07.2018.

- Operatorul economic este răspunzător de păstrarea și folosirea eficientă a utilajului tehnologic din blocul alimentar predat pentru utilizare de către instituție, precum și de reparația utilajului în caz de defectare.
- Operatorul economic va efectua reparații cosmetice și va întreține în ordine blocurile alimentare, sălile de servire a bucatelor.
- Operatorul economic va folosi eficient energia termo – electrică, apă și canalizare.

19. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: cel mai bun raport calitate - preț

20. 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%																		
	<p>Se va aplica criteriul de evaluare: cel mai bun raport calitate – preț</p> <p>Conform formulei:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr. ord</th> <th>Factorii de evaluare</th> <th>Punctajul acordat</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Prețul ofertei</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Întreținerea, reparația, procurarea utilajului tehnologic</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Numărul personalului calificat</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Nivelul caloric și structura nutritivă a meniului</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td></td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Propunerile tehnice ale operatorilor economici vor fi evaluate în conformitate cu descrierile de mai jos:</p> <p>1. Punctajul pentru factorul de evaluare ”Prețul ofertei” se acordă astfel:</p> <p>Prețul Ofertei (Pn) va fi stabilit în baza normelor financiare pentru alimentarea unui elev/zi din instituțiile de învățământ primar și secundar în temeiul Legii nr. 10/2009, HG nr. 722/2018, Decizia Consiliului mun. Chișinău nr. 6/4 din 26.12.2019. Norma zilnică per/elev nu va fi modificată. La prezentarea ofertelor, operatorii economici vor fi evaluați egal cu 40 de puncte.</p> <p><i>Notă: Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile totale oferite pentru prestarea serviciului fără TVA.</i></p> <p>În învățământul primar, gimnazial și liceal prețurile sunt stabilite după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dejun cald cl. 1-4 preț 13,65 lei -Dejun cald cl. 5-9 preț 13,65 lei -Grupa cu program prelungit (20%) preț 23,00 lei (include dejun 13,65 lei + prânz cald 9,35 lei) -Copii care au contactat focarele cu TBC preț 23,00lei(include dejun 13,65lei + prânz 9,35 lei) <p>Norma valorii energetice și cantităților de nutrienți a dejunurilor și prânzurilor în instituțiile de învățământ primar, gimnazial și liceal, conform ord. 638 din 12.08.2016 cu modificările ulterioare, după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> -dejun pentru vârsta 7-10 ani 470 kkal, prânz – 850 kkal; -dejun vârsta 11 – 17 ani 550 kkal, prânz – 950 kkal; <p>1. Punctajul pentru factorul de evaluare „investiția în dotarea tehnică” se va acorda astfel:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) pentru valoarea maximă a investiției oferită se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv; b) pentru altă valoare de investiție decât cea prevăzută în lit. (a) se acordă punctajul astfel: 	Nr. ord	Factorii de evaluare	Punctajul acordat	1	Prețul ofertei	40	2	Întreținerea, reparația, procurarea utilajului tehnologic	30	3	Numărul personalului calificat	15	4	Nivelul caloric și structura nutritivă a meniului	15	Total		100	
Nr. ord	Factorii de evaluare	Punctajul acordat																		
1	Prețul ofertei	40																		
2	Întreținerea, reparația, procurarea utilajului tehnologic	30																		
3	Numărul personalului calificat	15																		
4	Nivelul caloric și structura nutritivă a meniului	15																		
Total		100																		

I = Valoarea investiției propuse/Valoarea maximă a investiției x Punctajul maxim alocat.

Notă: La calcularea valorii investiției (mărimea sprijinului acordat) autoritatea contractantă va ține cont de performanța și utilitatea utilajului tehnic propus de către operatorul economic.

Întreținerea, reparația, procurarea utilajului tehnologic cuprinde următoarele:

A. - 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. – **8p**

- **Deservirea și reparația utilajului de către autoritatea contractantă – 0p.**

B. Procurarea utilajului nou de către operatorul economic (Utilajul nou procurat va fi transmis instituției prin actul de predare – primire cu titlul gratuit. Necesitatea va fi stabilită în concluzie cu directorul instituției. Norma zilnică de alimentare per/elev nu va fi modificată. Investiția va fi efectuată în decurs de 4 luni de la semnarea contractului (neexecutarea condițiilor contractuale reflectă după sine aplicarea art. 25 al Legii 131/15. Operatorul economic va prezenta planul de investiție conform tabelului de mai jos) – **total 22 p.**

Nr. ord	Denumirea instituției	Procentajul investit	Suma investiției	Bunul/serviciul investit	Perioada de investiție 1-4 luni (concret luna)	Alte informații relevante
1	2	3	4	5	6	7

a) Investiția în mărime de 1% pentru procurarea bunurilor cum ar fi: stelaje de inox, mese de producere, dulapuri pentru păstrarea pâinii, fierbător, aparat pentru ceai, veselă, tacâmuri – **5 p.**

b) Investiția în mărime de 2% pentru procurarea bunurilor: cadă pentru spălarea vasele, mașină de tocat carne, tigaie electrică, mașină pentru aluat – **7p.**

c) Investiția în mărime de 3 % pentru procurarea bunurilor: cameră frigorifică, cuptor electric, plită electrică – **10p.**

- **Fără investiție proprie – 0p.**

1. Punctajul pentru factorul de evaluare „**numărul personalului calificat**” 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;

b) pentru alt număr decât cel prevăzut în lit. (a) se acordă punctajul astfel:

N(p) = Numărul propus de ofertant/Numărul maxim x Punctajul maxim alocat.

Notă: Personalul calificat include: bucatarul – 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 alimentației publice.

Asigurarea completă a personalului pentru fiecare cantină în parte este reflectată în conformitate cu normele stabilite pentru numărul de elevi care se alimentează (HG nr. 956 din 23.08.2004 anexa nr. 5). Informația va fi perfectată conform tabelului de mai jos, numărul personalului existent pentru fiecare instituție în parte.

Nr. ord	Numele, prenumele	Instituția	Experiența de muncă total ani	Experiența profesională (în domeniul alimentației publice)	Studii	Funcții	Calificare	Carnet medical
1	2	3	4	5	6	7	8	9

- **Asigurarea completă cu personal – 7 p. (experiența minim 3 ani)**

- **Asigurarea cu un număr mai mare de personal calificat – 8p (experiența mai mare de 3 ani)**

Notă: Operatorul economic obligatoriu va prezenta copiile contractelor de muncă.

2. Punctajul pentru factorul de evaluare „**nivelul caloric și structura nutritivă a meniului**” se acordă în baza metodologiei de determinare a valorii calorice și nutritive a alimentelor.

La stabilirea punctajului pentru structura nutritivă și meniul se va ține cont de kaloriile stabilite conform actelor normative aprobate prin ord. 638 din 12.08.2016, compatibilitatea produselor la formarea meniului. Meniului obligatoriu va conține elementele și produsele folosite la prepararea bucatelor pentru fiecare zi, conținutul de

<p>proteine, grăsimi, carbohidrați, valoare energiei, cantitatea de sare, cantitatea de lichid. Raportul dintre proteine, lipide și glucide trebuie să fie 1:1:4. Operatorul economic la momentul producerii va prezenta meniul model de iarnă, ulterior meniul pentru primăvară și toamnă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meniul pentru masa simplă - 7p - Meniul pentru masa suedeză - 8p.
--

- 21. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:**
- până la: *[ora exactă* Informația o găsiți în SIA RSAP
 - pe: *[data]* Informația o găsiți în SIA RSAP
- 22. Adresa la care trebuie transmise ofertele sau cererile de participare:**
Ofertele sau cererile de participare vor fi depuse electronic prin intermediul SIA RSAP
- 23. Termenul de valabilitate a ofertelor:** 60 zile
- 24. Locul deschiderii ofertelor:** SIA RSAP
(SIA RSAP sau adresa deschiderii)
Ofertele întârziate vor fi respinse.
- 25. 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".
- 26. Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare:** Limba română
- 27. 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)
- 28. 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
- 29. 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
- 30. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare:** nu se aplică
- 31. Data publicării anunțului de intenție sau, după caz, precizarea că nu a fost publicat un astfel de anunț:** nr. 1 din 29.10.2019
- 32. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare**
- 33. 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 |
- 34. 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)
- 35. Alte informații relevante:** _____

Conducătorul grupului de lucru: **Tamara Pasat**

