

# ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziționarea Servicii alimentare 2020  
(se indică obiectul achiziției)  
prin procedura de achiziție

## Cererea ofertelor de prețuri

(tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea autorității contractante: IPLT Olimp mun. Chișinău
2. IDNO: 1014620005137.
3. Adresa: str. P. Zadnipro 7/1.
4. Numărul de telefon/fax: 022-33-83-34
5. Adresa de e-mail și de internet a autorității contractante: [ipltolimp@gmail.com](mailto:ipltolimp@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 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/ or/lucrărilor solicitate	Numarul de portii		Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)
55500000 -5	Servicii alimentare pentru elevii din IPLT Olimp	Elevii din cl. 1-4	237/171=40527 <b>171 zile</b>	Elevii din clasa 1-4 Dejun <b>470 kkal</b>	40527*13,65 lei= <b>553193,55 lei</b>
		Grupa cu program prelungit	10/171=1710 <b>171 zile</b>	Grupa cu program prelungit , <b>850kkal</b>	1710*23,00lei= <b>39330,00 lei</b>
		Elevii din cl. 5-9	54*161=8694 <b>161 zile</b>	Elevii din clasa 5-9 <b>550kkal</b>	8694*13.65lei= 118673.10 lei
	<b>Total</b>				<b>711196.65 lei</b>

9. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: **Nu se admite**  
(indicați se admite sau nu se admite)
10. Termenii și condițiile de livrare/prestare/executare solicitați: **pe parcursul anului 2020 (171 zile).**
11. Termenul de valabilitate a contractului: **31.12.2020.**
12. 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)
13. Prestarea serviciului este rezervată unei anumite profesii în temeiul unor acte cu putere de lege sau al unor acte administrative (după caz): **nu.**

12	Autorizația sanitar-veterinară a întreprinderii, eliberată de către ANSA	Copie confirmată prin semnătura electronică	obligatoriu
13	Autorizația sanitar-veterinară a depozitului, eliberată de către ANSA	Copie confirmată prin semnătura electronică	obligatoriu
14	Declarație pe propria răspundere privind existența numărului suficient de ustensii, conform cerințelor din evaluare.	original semnat electronic	obligatoriu
15	Declarație pe propria răspundere privind asigurarea cu detergenți și dezinfectanți	original semnat electronic	obligatoriu

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

**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.**

**17. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului :**

- *Prezența setului necesar de documente pentru funcționarea obiectivelor de alimentație publică în cauză( art. 15 HG 956 din 23.08.2004).*
- *Regimul de lucru al întreprinderii – anul calendaristic (171 zile) cu excepția zilelor de odihnă, sărbătorilor și vacanțelor (art.17,18 HG.956 din 23.08.2004)*
- *Să dispună de 1-2 unități de transport specializat, atestat tehnic, asigurați 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 transportarea în sisteme frigorifice.Cantina va comercializa produse alimentare de calitate,însoțite de pașaportul calității.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 )*
- *Personalul angajat a întreprinderii trebuie obligatoriu să dispună de controlul medical, instruire igienică, iar pentru specialiști, minim necesar de studii pentru activitate în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor.Angajații vor fi asigurați cu echipament pentru lucru, întreținerea statelor de personal, remunerarea angajaților.Bucătarii vor fi asigurați cu fișe tehnologice, indicându-se rația produselor alimentare și cantitatea produsului gata,tehnologia succintă de preparare a bucatelor (cap.IV,HG 956 din 23.08.2004).*
- *Efectuarea lucrărilor de dezinsecție și a deratizării cel puțin de 2 ori pe an cu încheierea unui contract cu agenții economici specializați în domeniul dat.*
- *Asigurarea reparației curente necesare blocului alimentar după necesitate.*
- *Asigurarea condițiilor sanitaro-igienice pentru funcționarea cantinei. 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 decâtre operatorul economic (conform anexei nr. 2 al HG 956 din 23.08.2004), aprobat de către 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, HG 956 din 23.08.2004)*
- *Operatorul economic va întreține ordinea în blocul alimentar, sala/sălile de servire, dezinfectarea și curățarea veselei conform normelor prevăzute în HG nr. 22 din 29.12.2015. Asigurarea cu detergenți „Forcid Srong, Detergent lichid pentru vase” specifice mașinei de spălat, dezinfectanți îi revine operatorului economic.*
- *Agentul economic la livrarea produselor alimentare în instituțiile școlare se va conduce strict conform instrucțiunilor indicate în Hotărârea 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 anxei nr. 1 al Instrucțiunii nr. 722 din 18.07.2018.*

18. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: cel mai bun raport calitate –preț.

19. 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%																					
	<b>Se va aplica criterial de avaluare: ce mai bun raport calitate-preț</b>																						
	<i>Conform formulei:</i>																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr. d/o</th> <th>Factorii de evaluare</th> <th>Punctajul acordat</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Prețul ofertei</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Întreținerea, reparația, procurarea utilajului tehnologic</td> <td>20</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>5.</td> <td>Reparatii curente în blocul alimentar, efectuarea lucrărilor de dezinsecție și a deratizării.</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Total:</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>	Nr. d/o	Factorii de evaluare	Punctajul acordat	1.	Prețul ofertei	35	2.	Întreținerea, reparația, procurarea utilajului tehnologic	20	3.	Numărul personalului calificat	15	4.	Nivelul caloric și structura nutritivă a meniului	15	5.	Reparatii curente în blocul alimentar, efectuarea lucrărilor de dezinsecție și a deratizării.	15		Total:	100	
Nr. d/o	Factorii de evaluare	Punctajul acordat																					
1.	Prețul ofertei	35																					
2.	Întreținerea, reparația, procurarea utilajului tehnologic	20																					
3.	Numărul personalului calificat	15																					
4.	Nivelul caloric și structura nutritivă a meniului	15																					
5.	Reparatii curente în blocul alimentar, efectuarea lucrărilor de dezinsecție și a deratizării.	15																					
	Total:	100																					
	<p>Propunerile tehnice ale operatorilor economici vor fi evaluate în conformitate cu descrierile de mai jos.</p> <p><b>1. Punctajul pentru factorul de evaluare „prețul ofertei” se acordă astfel:</b></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) se acordă punctajul astfel:</p> $P(n) = (\text{preț minim/preț } (n) \times \text{punctajul maxim alocat}).$ <p><b>Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile totale ofertate pentru prestarea serviciului inclusiv TVA.</b></p> <p><b>2. Punctajul pentru factorul de evaluare „investiția în dotarea tehnică” se va acorda astfel:</b></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:</p> <p><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><b>3. Punctajul pentru factorul de evaluare „numărul personalului calificat” se va acorda astfel:</b></p> <p>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 x 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 alimentației.</i></p> <p><b>4. Punctajul pentru factorul de evaluare „nivelul caloric și structura nutritivă a meniului” se va acorda în baza metodologia de determinare a valorii calorice și nutritive a alimentelor.</b></p>	
	<p><b>1. Prețul ofertei (Pn) Normele financiare pentru alimentația unui elev/zi din instituțiile de învățământ primar și secundar au fost stabilite în temeiul Legii 10/2009, HG nr. 722/2018, Decizia Consiliului mun.Chișinău nr. 9/4 din 19.12.2018 . Norma zilnică pentru per/elev nu va fi modificată.</b></p> <p><b>Învățământ primar, gimnazial, liceal:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dejun cald cl. 1-4 preț – 13,65 lei</li> <li>• 5-9 TBC – 23,00 lei</li> <li>• grupa cu regim prelungit (20%) preț- 23,00 care include dejun 13,65lei + prânz 9,35 lei.</li> </ul> <p>Norma valorii energetice și cantităților de nutrienți a dejunurilor și prânzurilor în instituțiile de învățământ primar, gimnazial și liceal conform ORD.638 din12.08.2016 cu modificările ulterioare, după cum urmează: :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dejun pentru vîsta 7-10 ani 470 kkal prânzul 850kal,</li> <li>• vîrsta 11-17 ani, 550 kkal , prinzul 950 kkal</li> </ul> <p><b>2. Întreținerea,deservirea și procurarea utilajului tehnologic: Total 20 pct.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Deservirea și reparația utilajului de către operatorul economic</b> (operatorul economic, la expirarea contractului de achiziție publică va returna autorității contractante utilajul în starea inițială a contractului.Nu se va supune reparării utilajl care este defectat si nu poate fi reparat.) - <b>5 pct.</b></li> <li>- <b>Deservirea și reparația utilajului de către autoritatea contractantă – 0 pct.</b></li> <li>- <b>Procurarea utilajului nou</b> (Utilajul nou procurat va fi transmis instituției prin actul de predare-primire cu titlul gratuit. Necesitatea va fi stabilită în conlucrare cu directorul instituției. Norma zilnică de alimentare pentru per/elev nu va fi modificată.Investitia va fi</li> </ul>	

efectuată în decurs de 4 luni de la semnarea contractului (neexecutare condițiilor contractuale reflectă după sine aplicarea art.25 al Legii 131/15. Operatorul economic va prezenta planul de investiție conform tabelului de mai jos).

**-15 pct.**

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

- în mărime de 1%, pentru procurarea bunurilor, stelaje de inox, mese de producere, dulapuri pentru păstrarea pâinei, fierbător, aparat pentru ceai - 3 pct.
- Investiția în mărime de 2%, pentru procurarea bunurilor: cadă pentru spălarea veselei, tigaie electrică – 5 pct.
- Investiția de 3%, pentru procurarea bunurilor cameră frigorifică, cuptor electric, plită electrică – 7 pct.

- **Fără investiția proprie -0 pct.**

**3. Numărul personalului calificat:\* Total 15 pct.**

Asigurarea completă a personalului pentru cantină conform normelor stabilite pentru numărul de copii care se alimentează (HG nr. 956 din 23.08.2004 anexa nr. 5). Informația va fi prezentată conform tabelului de mai jos, numărul personalului existent: Tehnolog – 1 persoană, bucătar-șef – 1 persoană, bucătar – 1 persoană, bufetar – 1 persoană, personal auxiliar – 2 persoane.

Nr.o	Nume Prenume	Instituția	Experiența de muncă total ani	Experiența profesională (în domeniul alimentației) ani	Studii	Funcții	Calificare	Carnet medical
1	2	3	4	5	6	7	8	9

- **Asigurarea completă cu personal – 7 pct.**
- **Asigurarea cu un număr mai mare de personal calificat – 8 pct.**

\*operatorul economic obligatoriu va prezenta copiile contractelor de muncă.

**4. Meniul și structura nutritivă: 15 pct.** (se va ține cont de kaloriile 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,carbohidrați,valoarea energiei,cantitatea de sare, cantitatea de lichid.Raportul dintre proteine, lipide și glucide trebuie să fie de 1:1:4. Operatorii economici la momentul procedurii vor prezenta meniul-model pentru iarnă, ulterior vor prezenta meniurile pentru primăvară,toamnă .)

Meniul pentru masa simplă - 7 pct.

Meniu pentru masa suedeză -8 pct.

<p><b>5. Reparații curente în blocul alimentară – 15 pct.</b>          Și anume:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vopsirea pereților și a podului cu var și vopsea – 7 pct.</li> <li>- Efectuarea lucrărilor de dezinsecție și a deratizării cel puțin de 2 ori pe an cu încheierea unui contract cu agenții economici specializați în domeniul dat. 8 pct.</li> </ul>						
Nr.o	Denumirea instituției	Procentajul investit	Suma investiției	Bunul/serviciu investit	Perioada de investiție vara (concret luna)	Alte informații relevante
1	2	3	4	5	6	7

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

- până la: *[ora exactă]* SIA RSAP
- pe: *[data]* 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: SIA "RSAP"**

**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 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: Nu se cere.**

(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: 022-820 652, 022 820-651, 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):Nu se cere.**

**29. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare:Nu se cere.**

**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 acceptă
sistemul de comenzi electronice	Nu se accepta
facturarea electronică	Se acceptă

plățile electronice

Se acceptă

**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: Operatorii economici vor prezenta informații și acte suplimentare la cerința autorității contractante în termen max. de 3 zile.**

Conducătorul grupului de lucru: Vasic Elvira

