

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziționarea: *Servicii de alimentație a elevilor din cadrul instituției de învățământ autonomie financiară, IPLT "Constantin Negruzzi" din str. Igor Vieru 6/2 mun.Chișinău, pentru perioada 01.01.2025-31.12.2025*

prin procedura de achiziție Licitatie deschisă

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

Link-ul către planul de achiziții publice publicat: lcnegruzzi@gmail.com

1. Denumirea autorității contractante: IPLT Constantin Negruzzi
2. IDNO: 1013620007352
3. Adresa: *str. Igor Vieru 6/2 mun.Chișinău*
4. Numărul de telefon/fax: 079970434
5. Adresa de e-mail și de internet a autorității contractante: achizitiinegruzzi@yahoo.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): *Achizitor unic, conform Acordului de asociere.*
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 serviciilor solicitate	Unitatea de măsură	Cantitatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)
	55510000-8	<i>Servicii de alimentație a elevilor din cadrul instituției de învățământ IPLT "Constantin Negruzzi" din str. Igor Vieru 6/2 mun.Chișinău, pentru perioada 01.01.2025-31.12.2025</i>			Criteriul de evaluare – maximul kkal propuse în corespundere cu recomandările Ordinului Nr. 638 din 12-08-2016 și și Ordin nr.910 din 02.10.2020 cu privire la implementarea „Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova”. Furnizorul va asigura servicii de alimentare pentru alimentarea copiilor, pentru perioada de studii 01.01.2025 - 31.12.2025	Suma include TVA 1853584,00

		IPLT Constantin Negruzzi mun.Chișinău, Strada Igor Vieru 6/2	Buc.	<u>Clasele I-V dejun:</u> 392 elevi x 160 zile x 20,20 lei = 1266944,00 lei <u>Clasele V-IX dejun:</u> 50 elevi x 160 zile x 20,20 lei = 161600,00 lei <u>Grupa cu program prelungit dejun+prânz:</u> 77 elevi x 160 zile x 34,50 lei = 425040,00lei Total: 1853584,00 lei	
Valoarea estimativă total: 1853584,00 lei, inclusiv TVA					

9. 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 _____.

10. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: nu se admite

11. Termenii și condițiile de livrare/prestare/executare solicitați: 01.01.2025-31.12.2025

12. Termenul de valabilitate a contractului: 31 decembrie 2025

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

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

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 (DUAE, documentație):

Nr. d/o	Descrierea criteriului/cerinței	Mod de demonstrare a îndeplinirii criteriului/cerinței:	Nivelul minim/Obligativitatea
1.	DUAE	Confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
2.	Specificația tehnică	Conform anexei nr. 22 confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
3.	Specificația de preț	Conform anexei nr. 23 confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
4.	Garanția pentru ofertă. Extras din bancă.	Oferta va fi însoțită de o Garanție pentru ofertă de 1% (emisă de o bancă comercială) Termenul de valabilitate al garanției să fie egal cu termenul de valabilitate al ofertei (60 zile). Fără transfer la cont bancar,	Obligatori
5.	Declarația privind valabilitatea ofertei	Original conform anexei nr.8 din Documentația Standard – cu semnătura electronică a operatorul economic	Obligatori
6.	Certificat/Decizie, Extras de înregistrare	Copii confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori

7.	Raportul financiar	Copie – Confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
8.	Certificat de atribuire a contului bancar	Copie eliberată de către banca deținătoare de cont cu indicarea codului IBAN. Confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
9.	Certificat cu privire la efectuarea sistematică a plății impozitelor, contribuțiilor	original sau copie – eliberat de Inspectoratul Fiscal. Confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
10.	Experiență nu mai puțin de 3 ani în domeniul alimentației publice a copiilor în instituțiile de învățământ, cu prezentarea a minim 3 contracte ce au fost înregistrate la Trezorerie.	Copii confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
11.	Declarație, de la autoritățile contractante, privind confirmarea capacității executării calitative a contractului de achiziție	Copie - confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
12.	Certificatul de înregistrare oficiala pentru siguranța alimentelor, pentru prestări servicii alimentație publică cu specificarea termenului de valabilitate, eliberat de ANSA.	Copie - confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
13.	Certificatul de înregistrare oficiala pentru siguranța alimentelor pentru depozit și pentru cantina cu specificarea termenului de valabilitate, eliberat de ANSA.	Copie - confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
14.	Autorizație sanitar-veterinară de funcționare pentru depozit , eliberat de ANSA.	Copie - confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
15.	Autorizație sanitar-veterinară de funcționare pentru unitățile de transport eliberat de ANSA.	Să dispună de unități de transport specializat, utestat tehnic, asigurat cu pașaport sanitar; conducătorii auto asigurați cu carnet medical. La transportare produsele alimentare, vor fi însoțite 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. Copie - confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
16.	1.Meniul-model pentru 10 zile toamnă-iarnă și 10 zile iarnă-primăvară (regim de activitate luni-vineri): - pentru instituțiile de învățământ primar și secundar;	Meniul-model de 10/14 zile lucrătoare – coordonat de Centrul de Sănătate Publică Chișinău. Prezentarea meniului – model variat pentru 10/14 zile cu indicarea valorii energetice și costului zilei. Ordinului Ministerului Sănătății al R.M nr. 638 din 12.08.2016 și Ordin nr.910 din 02.10.2020 cu privire la implementarea recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova. Confirmat prin aplicarea semnăturii electronice.	Obligatori
17.	Demonstrarea numărului de tacâmuri, care va corespunde normelor de asigurare per/copil, dar nu mai puțin de 2 seturi pentru un loc în sala de mese, per/instituție. Nu se admite veselă emailată cu emailul știrbit. Vesela din aluminiu și duraluminiu se va folosi	Declarația pe proprie răspundere confirmată prin aplicarea semnăturii electronice.	Obligatori

	numai la prepararea bucatelor și păstrarea lor pentru un timp scurt.		
18.	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 acestuia)	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. Notă: La semnarea contractului în se va prezenta lista angajaților pentru fiecare bloc alimentar din fiecare instituție, cu anexarea fișelor medicale pentru fiecare persoana, cu indicarea anilor de activitate pentru fiecare domeniu de activitate al fiecărei persoane.	Obligatori
19.	Contract privind prelevarea probelor la produsele alimentare și lavaje, încheiat cu un laborator acreditat. Termenul de valabilitate a acestuia 31.12.2025	Copie - confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatori
20.	Declarație pe propria răspunde privind asigurarea cu detergenți și dezinfectanți din contul agentului economic	Declarație confirmată prin aplicarea semnăturii operatorului economic (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)	Obligatori
21.	Notă: Vezi Condiții obligatorii pentru operatorii economici participanți la licitația publică pentru executarea contractului.	La expirarea termenului de executare a contractului Operatorul economic în baza actului de predare-primire transmite administrației instituției în stare funcțională bună blocul alimentar, sala de mese, depozitele(încăperile cu reparație curentă, utilajul și inventarul din blocul alimentar și depozite funcționabile).	
22.	Garanția de bună execuție 5% (operatorul economic desemnat câștigător la momentul încheierii contractului)	La încheierea contractelor se va solicita garanție de bună execuție a contractului în mărime de 5% din valoarea contractului (scrisoare de garanție bancară) La semnarea contractelor, OE desemnat câștigător.	Obligatori
23.	DECLARAȚIE 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.	APROBAT prin Ordinul Ministrului Finanțelor nr. 145 din 24 noiembrie 2020 La semnarea contractului, OE desemnat câștigător.	Obligatori

17. Garanția pentru ofertă, după caz da, cuantumul 1%. Garanția de bună execuție a contractului, după caz da, cuantumul 5%.

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

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

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

Condiții obligatorii pentru operatorii economici participanți la licitația publică pentru executarea contractului.

1. 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 municipiului Chișinău privind normele financiare prognozate pentru alimentația unui copil/elevi/zi din instituțiile de învățământ preșcolar, special și secundar general pe anul 2025.

2. Meniul de repartitie se perfectează de către angajatul licențiat al operatorului economic, coordonat cu lucrătorul medical al instituției, în conformitate cu legislația în vigoare.

3. 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.

4. Respectarea obligațiilor funcționale ale angajaților blocurilor alimentare, în conformitate cu legislația în vigoare.

5. 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.

6. 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.*

7. Distribuirea bucatelor se permite numai după ce lucrătorii medicali și responsabilul de activitatea Comisiei de triere 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.

8. Asigurarea condițiilor optime pentru funcționarea cantinelor în conformitate cu cerințele sanitaro – igienice în vigoare, cu păstrarea și exploatarea utilajului, mobilierului din cantine(existent) și la necesitate agentul economic în perioada prestării serviciului va asigura blocul alimentar cu utilaj necesar pentru pregătirea bucatelor, conform prevederilor regulamentare.

9. 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 aparatăj 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). Produsele sunt aduse în depozitele cantinei conform graficului de păstrare.

10. Operatorul economic va asigura spălarea vasei, curățenia în cantină și în blocul alimentar utilizând produsele de curățire (pentru degresarea vasei, dezinfectanți, etc.) din cont operatorului economic. **Asigurarea cu detergenți și dezinfectanți îi revine operatorului economic desemnat castigator.**

11. 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.

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

13. *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.*

14. *La asigurarea cantinei cu veselă/tăcămuri se va ține cont strict de HG nr. 956 din 23.08.2004, Ținând cont de situația pandemică din țară, operatorul economic câștigător la intrarea, în sala de mese va asigura dezinfectant pentru mâini.*

21. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea 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	Ponderea%												
	<p>Nu se vor evalua ofertele care nu corespund normelor 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 municipiului Chișinău privind normele financiare prognozate pentru alimentația unui copil/elevi/zi din instituțiile de învățământ preșcolar, special și secundar general pe anul 2025.</p>													
1.	<p>Punctajul pentru factorul de evaluare ”investiția în dotarea tehnică” se va acorda astfel:</p> <p>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. –</p> <p>Investiția, demonstrată printr-o declarație pe propria răspundere, prin care ofertantul declară, că în cazul desemnării în calitate de câștigător, acesta este gata să investească în achiziționarea bunurilor necesare pentru dotarea cantinei, coordonând în prealabil cu administrația instituției și predată cu titlu gratuit IPLT ”Constantin Negruzzi”.</p> <p>Investiția va fi efectuată în decurs de 5 luni de la semnarea contractului . Bunurile care urmează a fi procurate să fie coordonate cu șefa cantinei și administrația liceului. Procesul verbal de transmitere a bunurilor la balanța contabilă a liceului să fie efectuat după ce comisia din liceu va confirma funcționarea calitativă a mărfurilor procurate. (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 20 pct.</p> <table border="1" data-bbox="264 1460 1276 1731"> <thead> <tr> <th data-bbox="264 1460 357 1680">Nr. ord</th> <th data-bbox="357 1460 528 1680">Denumirea instituției</th> <th data-bbox="528 1460 703 1680">Procentajul investit</th> <th data-bbox="703 1460 855 1680">Suma investiției</th> <th data-bbox="855 1460 1007 1680">Perioada de investiție 1-5 luni (concret luna)</th> <th data-bbox="1007 1460 1276 1680">Alte informații relevante</th> </tr> <tr> <td data-bbox="264 1680 357 1731">1</td> <td data-bbox="357 1680 528 1731">2</td> <td data-bbox="528 1680 703 1731">3</td> <td data-bbox="703 1680 855 1731">4</td> <td data-bbox="855 1680 1007 1731">6</td> <td data-bbox="1007 1680 1276 1731">7</td> </tr> </thead> </table> <p>1. a) Investiția în mărime de 2% pentru procurarea bunurilor (în ordinea priorităților , se stabilește la momentul procurării de către lucrătorii cantinei)_ 5 pct.</p> <p>2. b) Investiția în mărime de 4% pentru procurarea bunurilor(în ordinea priorităților , se stabilește la momentul procurării de către lucrătorii cantinei– 10 pct.</p> <p>3. c) Investiția în mărime de 6%(în ordinea priorităților , se stabilește la momentul procurării de către lucrătorii cantinei) - 15 pct.</p> <p>4. Pentru mărimi procentuale ale investiției mai mari cu cel puțin 10 % decât</p>	Nr. ord	Denumirea instituției	Procentajul investit	Suma investiției	Perioada de investiție 1-5 luni (concret luna)	Alte informații relevante	1	2	3	4	6	7	20 pct
Nr. ord	Denumirea instituției	Procentajul investit	Suma investiției	Perioada de investiție 1-5 luni (concret luna)	Alte informații relevante									
1	2	3	4	6	7									

fiecare dintre cele propuse – 20 pct.																																														
5. Fără investiție proprie – 0 pct.																																														
2.	<p>Prezentarea meniului – model variat care ar conține diverse assortimente de carne, pește, legume, fructe, pateserii etc. (pulpă de bovină dezosată, refrigerată, piept de pui, fileu de pește de mare congelat, eviscerat etc.) pentru 10 zile , variantă toamnă-iarnă și 10 zile variantă iarnă-primăvară, 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 și Ordin nr.910 din 02.10.2020 <i>cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova.</i></p> <p>Meniul și structura nutritivă: Se va ține cont de caloriile stabilite conform actelor normative aprobate prin Ordinul nr.638 din 12.08.2016 și și Ordin nr.910 din 02.10.2020 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. Maxim kilocalorii – 10 pct. Minim kilocalorii – 5 pct. Operatorii economici la momentul procedurii vor prezenta meniul-model pentru toamnă-iarnă, iarnă-primăvară.</p>	<p>10 pct. toamnă - iarnă</p> <p>10 pct. iarnă-primăvară</p> <p>TOTAL: 20 pct.</p>																																												
3.	<p>Operatorul economic confirmă prezența în state de personal, cu anexarea dovezilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un tehnolog, -bucătar șef -1 persoană; -bucătari- 2 persoane calificate; -bufetier -1 persoană calificată; -personal auxiliar-2 persoane cu sau fără calificare. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th rowspan="2"><i>Tehnolog -1 persoană</i></th> <th rowspan="2"><i>Bucătar șef- 1 persoană</i></th> <th colspan="2"><i>Bucătar</i></th> <th rowspan="2"><i>Bufetier</i></th> <th colspan="2"><i>Personal auxiliar</i></th> </tr> <tr> <th><i>Bucătar 1</i></th> <th><i>Bucătar 2</i></th> <th><i>1</i></th> <th><i>2</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Calificarea</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Nr anilor de activitate în domeniu</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Termenul limită de valabilitate a Fișei medicale</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Termenul limită de valabilitate a certificatului pentru instruirea igienică</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><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></p>		<i>Tehnolog -1 persoană</i>	<i>Bucătar șef- 1 persoană</i>	<i>Bucătar</i>		<i>Bufetier</i>	<i>Personal auxiliar</i>		<i>Bucătar 1</i>	<i>Bucătar 2</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>Calificarea</i>								<i>Nr anilor de activitate în domeniu</i>								<i>Termenul limită de valabilitate a Fișei medicale</i>								<i>Termenul limită de valabilitate a certificatului pentru instruirea igienică</i>								<p>Câte 0,5 puncte pentru fiecare poziție.</p> <p>Dacă toate persoanele au experiență de peste 3 ani, suma se înmulțește cu 2.</p> <p>TOTAL 28 de puncte.</p>
	<i>Tehnolog -1 persoană</i>				<i>Bucătar șef- 1 persoană</i>	<i>Bucătar</i>		<i>Bufetier</i>	<i>Personal auxiliar</i>																																					
		<i>Bucătar 1</i>	<i>Bucătar 2</i>	<i>1</i>		<i>2</i>																																								
<i>Calificarea</i>																																														
<i>Nr anilor de activitate în domeniu</i>																																														
<i>Termenul limită de valabilitate a Fișei medicale</i>																																														
<i>Termenul limită de valabilitate a certificatului pentru instruirea igienică</i>																																														
4.	Experiență operatorului economic nu mai puțin de 3 ani în domeniul																																													

	<p>alimentației publice a copiilor în instituțiile de învățământ: Experiența de 3 ani – 2 pct Experiența de 4 -5 ani - 4 pct. Experiența de 6-7 ani – 6 pct. Experiența de 8 ani și mai mult -12 pct.</p>	12 pct.
5.	<p>Ustensile: 70% noi - plus - 30% folosite - __10__ pct. 50% noi-50% folosite – 5 pct. 100 % noi- 20 puncte 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). Vesela procurată (farfuriile) va avea dimensiunile de cel puțin 28 cm. Se vor procura pahare, căni care nu sunt moral-învechite, care corespund cerințelor în vigoare. La recepționarea veselei de către șefa cantinei va fi prezent un membru al administrației, care vor semna un proces verbal al recepției. De asemenea decontarea veselei se va face perin proces verbal, semnat inclusiv de un membru al administrației.</p>	20 pct.
<p>Formula de efectuare calculului a criteriilor : poz. 1 (20 pct.) + poz. 2 (20 pct.) + poz. 3 (28 pct.) + poz. 4 (12 pct.)+ poz. 5 (20 pct.) =100 pct.</p>		

23.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

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

26.Locul deschiderii ofertelor: SIA RSAP

Ofertele întârziate vor fi respinse.

27.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”.

28.Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare: **Limba română**

29.Respectivul contract se referă la un proiect și/sau program finanțat din fonduri ale Uniunii Europene: **nu se aplică**

30.Denumirea și adresa organismului competent de soluționare a contestațiilor:

Agenția 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

31.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**

32.În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare: **nu se aplică**

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

34.Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare:

35.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.

36.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): _____

(se specifică da sau nu)

37.Alte informații relevante:

Conducătorul grupului de lucru: Viorica BÎTCĂ L.Ș.