

ANUNȚ DE PARTICIPARE INCLUSIV PENTRU PROCEDURILE DE PRESELECȚIE/PROCEDURILE NEGOCIATE

privind achiziționarea Serviciilor de alimentare a copiilor la tabăra de odihnă Codreanca
Cornestii r-ul Ungheni

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție COP
(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://drive.google.com/file/d/1jOrYi7fb0buS_76zaIdP2xV_gADYmOcf/view

1. Denumirea autorității contractante: Directia Educatie Ungheni
2. IDNO: 187509
3. Adresa or. Ungheni, str. Nationala 9
4. Numărul de telefon/fax: 0236 22094
5. Adresa de e-mail și pagina web oficială ale autorității contractante: deungheni@gmail.com,
eduungheni.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): institutie bugetară în sistemul 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:

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						
	55500000-5	Servicii de alimentare a copiilor la tabăra de odihnă Codreanca, or. Cornestii r-ul Ungheni	10 zile/tura, cite 100copii in fiecare tura	6 ture, a cite 100 copii in tura	6000 de portii de alimentare	750 000.00
	Denumirea bucatelor		Volumul bucatelor		Masa brutto,g	Masa netto,g
Prima zi Dejun						
1.	Terci din orez risipit cu came de gaina orez zahar unt came de gaina		200/90		60 5 10 150	112,5

2.	Lapte	200	200	
3.	Paine de griu cu unt si brinza tare piine unt brinza tare	100/10/20	100 10 25	20
Pranz				
1.	Castraveti/tomate castraveti proaspeti tomate	100	100 20	93 18
2.	Bors din bulion de came cu smintina varza morcov cartofi ceapa pasta de tomate verdeata smintina unt ulei de floarea soarelui	350/10	150 20 80 10 3 10 10 10 3	120 16 78 8,5 6
3.	Came fiarta cu pireu din cartofi cu sos came de gaina faina de griu ceapa pasta de tomate ulei de floarea soarelui cartofi lapte unt	75/100	150 5 8 5 15 200 50 5	92,5 6,8 144
1.	Salata din varza	100	varza proaspata ulei de floarea soarelui	120 3 100
2.	Bors cu came de vita si cartofi	400	came de vita morcov pasta de tomate verdeturi ceapa ulei de floarea	110 30 10 10 10 3 80 24 6 8,4

			soarelui		
3.	Puding din brinza cu morcov	200	brinza zahar oua de gaina morcov smintina unt faina	80 10 60 50 10 2 5	52,2 40
4.	Prune	100	prune proaspete	115	100
5.	Piine	60	de griu	60	
Compozitia chimica: proteine - 51,9g, de origine animala - 32,05g, lipide - 50,5g, glucide - 258g, valoarea calorica - 1530,6 kcal					
4.	Compot din mere mere proaspete zahar	200		50 10	44
5.	Piine de secara	100		100	
Gustarea					
1.	Pateu cu magiun faina de griu drojdie lapte unt ulei de floarea soarelui zahar magnn oua de gaina	60		25 2 10 3 5 15 10	9
2.	fructe de sezon (cirese, visine, caise, prune, pere, mere, struguri)	100		110	100
Cina					
1.	Vinegret sfecla morcov ceapa verde castraveti cartofi varza ulei de floarea soarelui	250		50 30 20 50 175 30 10	40 24 17 46 126 24
2.	Oua de gaina	52		60	52
3.	Ceai cu zahar ceai zahar	200		0,2 10	
4.	Piine de griu	90		90	

Cina II			
	Chefir	200	200
Componenta chimica: proteine-98,2; lipide-103; glucide-382; valoarea calorica- 2827kcal			
A doua zi			
Dejun			
1.	Omleta cu carne carne fiarta de gaina oua de gaina lapte unt	100	120 34 20 7
			90 30
2.	Pirjoale din cartofi cu castraveti proaspeti cartofi OU de gaina	200/60	300 17
			216 15
	pesmeti ulei de floarea soarelui castraveti		1 5 60
			56
3.	Ceai ceai zahar	200	0,2 10
4.	Piine de griu cu unt piine de griu unt	90/10	90 10
Prinz			
1.	Tomate/ardei gras dulce tomate ardei gras dulce	100	60 55
			58 50
2.	Rasolnic din bulion cu came cartofi Castraveti murati morcov crupa de arpacas ceapa ulei de floarea soarelui	350	200 50 30 15 10 3
			144 48 24 8,4
3.	Gulas cu varza inabusita came de vita paste de tomate ceapa unt morcov faina de griu lapte	80/200	160 5 30 5 160 5 30
			125 25 128

4.	Ceai de macies macies zahar	200	20 10	
5.	Piine de seara	100	100	
Gustarea				
1.	Brinzoaica brinza proaspata de vaci faina drojdie zahar oua de gaina lapte unt ulei de floarea soarelui	90	40 35 2 8 10 15 5 5	8,7
2.	Fructe de sezon (cirese, visine, caise, prune, pere, mere, struguri)	100	110	100
3.	Ceai ceai zahar	200	0,2 10	
Cina				
1.	Budinca din brinza brinza proaspata de vaci lapte ou de gaina zahar crupe de gris unt smintana	90/20	60 15 10 6 6 6 20	8,7
2.	Terci din gris pe lapte lapte crupe de gris zahar unt	200	100 35 5 5	
3.	Ceai cu zahar ceai zahar	200	0,2 10	
4.	Piine de griu cu unt piine de griu unt	100/10	100 10	
Cina II				
	Chefir	200	200	
Componenta chimica: proteine-104; lipide-102; glucide-431; valoarea calorica- 3126 kcal				
A treia zi Dejun				
1.	Cartofi fierti cu peste cartofi	300/45	350	252

	unt		10	
	peste		90	45
	ulei de floarea soarelui		8	
	ceapa		8	6,72
	marar		5	3,7
2.	Lapte	200	200	
3.	Piine de griu cu unt s i brinza tare	100/10/20		
	piine de griu		100	
	unt		10	
	brinza tare		20	19,6
Prinz				
1.	Legume proaspete:	100		
	rosii		55	50
	castraveti		50	47
2.	Supa cu arpacas si legume pe bulion de came s i smintina	300/5		
	crupa de arpacas		130	
	cartofi		100	72
	morcovi		20	16
	verdeata		10	6
	ulei de floarea soarelui		5	
	smintina		5	
3.	Sarmale cu came	250		
	varza		200	160
	morcov		15	12
	ceapa orez		10	8,4
	came de gaina		10	
	ulei de floarea soarelui		150	112,5
	paste de tomate		4	
			4	
4.	Compot din coacaza proaspata	200		
	coacaza		50	47
	zahar		10	
5.	Piine de secara	100	100	
Gustarea				
I.	Biscuiti	50	50	
2.	fructe de sezon (cirese, visine, caise, prune, pere, mere, struguri)	100	110	100
Cina				

I.	Terci din hrisca pe lapte de hrisca lapte	150/200	60 200	
2.	Ou fiert	43,5	50	43,5
3.	Ceai ceai zahar	200	0,2 10	
4.	Piine de griu	90	90	
Cina II				
	Chefir	200	200	
Componenta chimica: proteine-105; lipide-107; glucide-415; valoarea calorica- 3117 kcal				
A patra zi				
Dejun				
1.	Fidea cu lapte fidea zahar lapte unt	250	70 5 100 5	
2.	Lapte	200	200	
3.	Piine de griu cu unt si brinza tare piine unt brinza tare	100/10/20	100 10 25	20
Prinz				
1.	Varza proaspata/tomate varza tomate	100	100 25	80 20
2.	Supa din orez din bulion de pasare orez unt morcov ceapa	350	20 3 10 3	8 2,5
3.	Carne fiarta cu pireu de cartofi cu castravete came de gaina cartofi lapte unt castravete proaspat	125/200/70	250 230 30 5 70	187,5 166 65

4.	Compot din caise proaspete caise zahar	200	50 10	44
Gustarea				
1.	Biscuiti	50	50	
2.	fructe de sezon (cirese, visine, caise, prune, pere, mere, struguri)	100	110	100
Cina				
1.	Papanasi cu sos din smintina brinza proaspata de vaci crupe de gri unt ou de gaina zahar smintina	125/20	100 15 8 10 10 20	8
2.	Morcov inabusit morcov faina de griu lapte unt	200	190 3 50 5	152
3.	Ceai ceai zahar	200	0,2 10	
4.	Piine de griu	100	100	
Cina II				
	Chefir	200	200	
Componenta chimica: proteine-102; lipide-104; glucide-413; valoarea calorica- 3080 kcal				
<i>A cincea zi</i> <i>Dejun</i>				
1.	Peste cu cartofi tineri fierti peste ceapa pesmeti unt cartofi marar ulei de floarea soarelui	50/250	100 5 5 8 300 5 7	50 4 216 4
2.	Lapte	200	200	
3.	Piine de griu cu unt piine de griu unt	100/10	100 10	
Prinz				

1	Legume proaspete varza morcov castraveti verdeata	100	40 20 50 20	34 16 46 12
2.	Bors cu smintina cu bulion din carne sfecla morcov varza paste de tomate smintina zahar ulei de floarea soarelui faina de griu cartofi	350/10	100 20 60 3 10 3 3 3 70	80 16 48 50
3.	Came cu sos si terci din hrisca unt came de gaina ceapa faina de gnu paste de tomate crupe de hrisca	90/40/250	9 185 5 4 3 45	138 4
4.	Compot din prune prune zahar	200	50 10	44
5.	Piine de secara	100	100	
Gustarea				
1.	Biscuiti	50	50	
2.	Fructe de sezon (cirese, visine, caise, prune, pere, mere, struguri)	100	110	100
Cina				
1.	Omleta Ou de gaina lapte unt	90	50 50 3	43

2.	Legume inabusite lapte varza morcov cartofi paste de tomate ulei de floarea soarelui faina de griu patrunjel verde	300	20 100 50 150 8 5 3 10	80 40 108 8
3.	Brinzoaica brinza proaspata de vaci faina de griu drojdii oua de gaina ulei de floarea soarelui unt lapte	80	30 25 2 10 5 5 15	8,6
4.	Ceai cu zahar ceai zahar	200	0,2 10	
5.	Piine de griu	90	90	
Cina II				
	Chefir	200	200	
Componenta chimica: proteine-98; lipide-107; glucide-373; valoarea calorica- 2900 kcal				
A șasea zi				
Dejun				
1.	Cartofi inabusiti cu came si tomate came de gaina cartofi lapte unt tomate	200/90/70	175 250 50 9 70	132 180 67
2.	Lapte	200	200	
3.	Piine de griu cu unt piine de griu unt	100/10	100 10	
Prinz				
1.	Morcov/tomate proaspete morcov tomate	100	100 50	80 44
2.	Supa cu legume cu smintina de bulion din	350/5		

	came		70	56
	varza		30	24
	morcov		30	27
	mazare		30	28,5
	rosii		5	
	unt		5	
	smintina		10	8,4
	ceapa		10	6
	verdeata		60	45
3.	Budinca din cartofi cu came cartofi came de bovina ceapa ulei de floarea soarelui	250	300 110 20 15	216 82,5 16,8
4.	Ceai de macies macies zahar	200	20 15	
5.	Piine de seara	100	100	
Gustarea				
1.	Covrigei	100	100	
2.	Fructe de sezon (cirese, visine, caise, prune, pere, mere, struguri)	100	110	100
3.	Ceai cu zahar ceai zahar	200	200 0,2 10	
Cina				
1.	Sufleu din brinza cu smintina brinza proaspata de vaci lapte zahar OU de gaina unt smintina	150/10	100 30 10 25 3 10	22
2.	Terci de orez pe lapte orez lapte unt zahar	250	40 100 5 5	
3.	Piine de griu	100	100	
4.	Ceai cu lapte ceai lapte	200	0,2 100	

	zahar		10	
Cina II				
	Chefir	200	200	
Componenta chimica: proteine-103; lipide-103; glucide-403; valoarea calorica-2996 kccal				
<i>A saptea zi</i>				
<i>Dejun</i>				
1.	Ragu din legume proaspete cu came came de gaina faina de griu cartofi morcov castraveti ceapa mazare verde ulei de floarea soarelui varza tomate pasta de tomate verdaturi	250/180	180 5 70 10 30 20 30 10 50 20 10 5	135 50 8 28 17 27 40 19 3
2.	Ceai cu zahar ceai zahar	200	0,2 10	
3.	Piine de griu cu unt piine de griu unt	100/10	100 10	
Prinz				
1.	Morcov/ varza proaspata morcovi varza	100	80 60	64 48
2.	Supa din legume cu orez si smintina orez cartofi morcov paste de tomate ceapa unt ulei de floarea soarelui smintina	350/10	20 90 10 3 10 5 10 10	65 8 8,4

3.	Legume inabusite cu peste peste faina de griu ulei de floarea soarelui lapte cartofi varza morcov ceapa paste de tomate ulei de floarea soarelui	200/70	140 8 15 50 80 120 20 10 3 7	70 57,6 96 16 8,6
4.	Compot din piersici proaspete piersici zahar	200	50 10	44
5.	Piine de seacara	100	100	
Gustarea				
1.	Pesmeti	200	200	
2.	Fructe de sezon (cirese, visine, caise, prune, pere, mere, struguri)	100	110	100
Cina				
1.	Terci hercules Hercules lapte zahar	200	55 50 5	
2.	Puding din brinza cu morcov brinza proaspata de vaci zahar oua de gaina morcov smintina unt faina de griu	125	70 10 10 40 10 2 5	8,5 32
3.	Ceai ceai zahar	200	0,2 10	
4.	Piine de griu	90	90	
Cina II				
	Chefir	200	200	
Componenta chimica: proteine-110; lipide-103;glucide-397; valoarea calorica- 2882 kcal				

<i>A opta zi</i>				
<i>Dejun</i>				
1.	Papanasi cu morcov: branza morcov crupe de gris faina de grau zahar oua de gaina unt smintina	200	100 55 12 15 10 10 3 5	45 8 3 5
2.	Lapte	200		
3.	Piine de griu cu unt piine de griu unt	100/10	100 10	
<i>Prinz</i>				
1.	Tomate/castraveti proaspeti: tomate castaveti	100	55 50	50 45
2.	Supa din legume cu perisoare din carne: varza morcov Ceapa pasta de tomate ulei de floarea soarelui smintina Perisoare: carne de vita ceapa oua de gaina orez	200/50	85 10 10 3 3 5 80 10 20 5	68 8 8

3.	Chiftea preparata in abur cu morcov si prune uscate inabusite: came de vita piine de griu lapte unt morcov prune uscate	75/150	80 12 20 2 160 20	56 128 20
4.	Compot din fructe proaspete: visine za har	200	60 10	50 10
5.	Piine de seara	100	100	
Gustarea				
1.	Biscuiti	50	50	
2.	fructe de sezon (cirese, visine, caise, prune, pere,	100	110	100
Cina				
1.	Baba cu brinza si smintina taitei brinza zahar oua unt	200	35 100 8 25 5	21,5 5
2.	Invirtita cu mere faina de griu OU de gaina mere ulei de floarea soarelui unt	75	50 10 25 3 3	8 22
3.	Cacao cu lapte: cacao lapte zahar	200	2 100 10	
4.	Piine de griu	90	90	
Cina II				
	Chefir	200	200	
Componenta chimica: proteine-110; lipide-103; glucide-397; valoarea calorica- 2882 kcal				
<i>A noua zi Dejun</i>				

1.	Tocana din legume: cartofi morcov ceapa varza bostan mazare conservata lapte crupe de gri ulei de floarea soarelui	200	70 50 30 40 50 10	50 40 25 32 35 7
			50 5 3	
2.	Lapte	200	200	
3.	Piine de griu cu unt si brinza tare piine unt brinza tare	100/10/20	100 10 22	20
Prinz				
1.	castraveti tomate	100	50 60	45 55
2.	Supa de mazare: mazare morcov ceapa ulei de floarea soarelui	300	35 15 10 2	12 8
3.	Pirjoale cu varza inabusita came de vita piine de griu lapte pesmeti ulei de floarea soarelui varza morcov ceapa faina de griu unt pasta de tomate	75/130	100 10 20 4 3 145 10 5 4 1	72 116 8 4

4.	Compot din prune			
	prune		40	36
	zahar		10	
5.	Piine de seara	100	100	
Gustarea				
1.	Biscuiti	50	50	
2.	fructe de sezon (cirese, visine, căise, prune, pere, mere, struguri)	100	110	100
Cina				
1	Cartpfi înabușiți cu fructe	250	200	160
	Cartofi		15	12
	Prune		20	
	Stafide		5	
	Curaga		2	
	Zahar		5	
	Făină de grâu		5	
	Unt		5	
	Smintină		10	
2	Lapte	200	200	
3	Pîine de grâu	90	90	
Cina 2				
	Chefir	200	200	
Componența chimică:protein-103;lipide-103;glucide-403; valoarea caloric -2996,kcal				
A zecea zi				
Dejun				
1	Pește hec cu cartofi	50/150		
	Pește		90	44
	Lapte		50	
	Oua de găină		30	24
	Ulei de floarea soarelui		3	
	Cartofi		210	150
	ceapă		10	8
2	Lapte	200	200	
3	Pîine de grâu cu unt:	90/10		
	Pine de griu		90	
	unt		10	
Prînz				
1	Ardei dulci/tomate	100		
	Ardei dulci		50	45
	tomate		55	50
2	Ciorbă cu cartofi	300		

	Cartofi		120	86,4
	Morcovi		12	10
	Ceapă		6	5
	Ulei de floarea soarelui		3	
	Smântână		5	
3	Pilaf cu carne	130/70		
	Carne de găină		100	71
	Ceapă		20	17
	Orez		40	
	Ulei de floarea soarelui		5	
	Morcovi		20	16
4	Compot din piersici	200		
	Piersici		50	44
	Zahăr		8	8
5	Pâine de seară	100	100	
Gustarea				
1	Covrigei	100	100	
2	fructe de sezon (cirese, visine, căise, prune, pere, mere, struguri)	100	110	100
Cina				
1	Puding din orez	200		
	Orez		30	
	Lapte		10	
	Zahar		5	
	Oua de gaina		20	
	Stafide		10	
	Caise uscate fara simburi		10	
	Unt		10	
	Pesmeti		5	
	smintină		5	
			10	17,4
2	Ceai cu zahar	200	0,2	
	Ceai zahar		10	
3	Piine de griu cu unt	100/10		
	Pine de griu		100	
	unt		10	
Cina				
	Chefir	200	200	
Componenta chimica:protein-98; lipide-107;glucide-373; valoarea caloric-2900kcal				
Valoarea estimativă totală, lei (fără TVA)				750 000,00

9. În cazul procedurilor de preselecție se indică numărul minim al candidaților și, dacă este cazul, numărul maxim al acestora. _____
10. În cazul în care contractul este împărțit pe loturi un operator economic poate depune oferta (se va selecta):
1) Pentru un singur lot
11. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: nu se admite
(indicați se admite sau nu se admite)
12. Termenii și condițiile de livrare/prestare solicitate: 17.06.2024-26.08.2024
13. Termenul de valabilitate a contractului: de la data încheierii contractului până la 31.12.2024.
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	DUAE	Completat și autentificat prin mijloace electronice de comunicare iar pe ofertele electronice se aplică semnătura electronică	obligatoriu
2	Copia Extrasului eliberat de Camera Înregistrării de Stat	Semnat electronic	obligatoriu
3	Certificat/decizie de înregistrare a întreprinderii - copie	Emis de Camera Înregistrării de Stat, prin mijloace electronice de comunicare iar pe ofertele electronice se aplică semnătura electronică	obligatoriu
4	Cerere de participare	Conform anexei nr.7 a documentației standart aprobată prin Ordinul MFal RM nr.115 din 15.09.2021, semnat electronic	obligatoriu
5	Licență de activitate – copie	Confirmată prin mijloace electronice de comunicare iar pe ofertele electronice se aplică semnătura electronică	obligatoriu
6	Informatii privind asocierea	Conform anexei nr.11 a documentației standart aprobată prin Ordinul MFal RM nr.115 din 15.09.2021, semnat electronic	obligatoriu
7	Certificat de efectuare sistematica a platii impozitelor - copie	Eliberat de inspectoratul Fiscal (valabilitatea certificatului – conform cerintelor inspectoratului Fiscal al Republicii Moldova) confirmat prin mijloace electronice de comunicare iar pe ofertele electronice se aplică semnătura electronică	obligatoriu

8	Specificatia tehnica si specificatia de pret	Anexa nr.22 si nr.23, originale prin mijloace electronice de comunicare iar pe ofertele electronice se aplică semnătura electronică	obligatoriu
9	DECLARAȚIE privind valabilitatea ofertei	Conform anexei nr. 8 la Doc. Standard aprobată prin Ordinul Ministerului finanțelor al RM nr.115 din 15.09.2021 completat- confirmat prin aplicarea semnăturii electronice	obligatoriu
10	Declarație privind lista principalelor livrări/prestări efectuate în ultimii 3 ani de activitate	Conform anexei nr.12 a documentației standard aprobată prin Ordinul MFal RM nr.115 din 15.09.2021, semnat electronic	obligatoriu
11	Declarație privind personalul de specialitate propus pentru implementarea contractului	Conform anexei nr.12 a documentației standard aprobată prin Ordinul MFal RM nr.115 din 15.09.2021, semnat electronic	obligatoriu
12	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	Formular completat – confirmat prin aplicarea semnăturii electronice, conform Ordinul Ministerului Finanțelor nr. 145 din 24 noiembrie 2020.	obligatoriu
13	Meniul zilnic-model	Meniul-model de 10 zile lucrătoare – coordonat de Centrul de Sănătate Publică Ungheni. Prezentarea meniului – model variat pentru 10 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.	obligatoriu
14	Scrisoare de garanție bancară pentru oferta	Emisa de către o bancă comercială, Anexa nr.9 din documentația standard, completată și semnată electronic	obligatoriu
15	Garanția de bună execuție în cuantum de 5% din valoarea contractului atribuit.	Emisa de către o bancă comercială, Anexa nr.10 din documentația standard, completată și semnată electronic	obligatoriu
16	Ultimul raport financiar	Copie, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului	obligatoriu

17. **Garanția pentru ofertă, conform documentației standard Anexa nr.9, cuantumul 1%.**
18. **Garanția de bună execuție a contractului, cuantumul de 5% din valoarea contractului atribuit, conform art.68, p.8, Legea nr.131 din 03.07.2015, se prezintă la semnarea contractului (modalitatea depunerii se precizează după selectarea agentului economic potențial câștigător).**

19. Motivul recurgerii la procedura accelerată (în cazul licitației deschise, restrânse și a procedurii negociate), după caz nu este cazul
20. Tehnici și instrumente specifice de atribuire (dacă este cazul specificați dacă se va utiliza acordul-cadru, sistemul dinamic de achiziție sau licitația electronică): licitația electronică, 3 runde, 1% (7500,00 lei)
21. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz): nu este cazul
22. Ofertele se prezintă în valuta MDL
23. Criteriul de evaluare aplicat pentru atribuirea contractului: cel mai mic pret
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] informația o găsiți în SIA RSAP
 - pe: [data] informația o găsiți în SIA RSAP
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: română
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:
*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*
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: nu a fost
36. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: conform SIA RSAP

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 accepta
Sistemul de comenzi electronice	Nu se accepta
Facturarea electronică	Se accepta
Plățile electronice	Se accepta

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: nu

Conducătorul grupului de lucru: **Pancu Iulia**

