

ANUNȚ DE PARTICIPARE INCLUSIV PENTRU PROCEDURILE DE PRESELECȚIE/PROCEDURILE NEGOCIATE

privind achiziționarea Serviciilor de alimentare a copiilor la tabăra de odihnă Codreanca
Cornești 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, nr. 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): instituție 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. Cornești r-ul Ungheni | 10 zile/tura, cite 100copii in fiecare tura | 6 ture, a cite 100 copii in tura | 6000 de portii de alimentare copii | 792000.00 |
| 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 | | 200/90 | | 60 5 10 | |

| | | | | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| | came de gaina | | 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 carne 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. | Carne fiarta cu pireu din cartofi cu sos carne 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 carne de vita și cartofi | 400 | carne de vita morcov pasta de tomate verdeturi ceapa ulei de | 110 30 10 10 10 3 | 80 24 6 8,4 |

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| | | | floarea 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 seara | 100 | | 100 | |
| Gustarea | | | | | |
| 1. | Pateu cu magiun faina de griu drojdie lapte unt ulei de floarea soarelui zahar magiun 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 carne 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 carne 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 | | | | |
| <i>A treia zi</i> <i>Dejun</i> | | | | |
| 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 carne 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 carne | 250 | | |
| | varza | | 200 | 160 |
| | morcov | | 15 | 12 |
| | ceapa orez | | 10 | 8,4 |
| | carne 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 seara | 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 crupe 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 carne de pasare orez unt morcov ceapa | 350 | 20 3 10 3 | 8 2,5 |
| 3. | Carne fiarta cu pireu de cartofi cu castravete carne 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 | | | | |
| A cincea zi | | | | |
| Dejun | | | | |
| 1. | Peste cu cartofi noi 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. | Carne cu sos si terci din hrisca unt carne de gaina ceapa faina de gnu paste de tomate crupe de hrisca | 90/40/250 | 9 185 5 4 3 45 | 138 4 50 |
| 4. | Compot din prune prune zahar | 200 | 50 10 | 44 |
| 5. | Piine de seara | 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 carne si tomate carne 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 | | |

| | | | | |
|----------|----------------------------------------------------------------------|--------|-----|------|
| | carne | | 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. | Budince din cartofi cu carne | 250 | | |
| | cartofi | | 300 | 216 |
| | carne de bovina | | 110 | 82,5 |
| | ceapa | | 20 | 16,8 |
| | ulei de floarea soarelui | | 15 | |
| 4. | Ceai de macies | 200 | | |
| | macies | | 20 | |
| | zahar | | 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 | 200 | 200 | |
| | ceai | | 0,2 | |
| | zahar | | 10 | |
| Cina | | | | |
| 1. | Sufleu din brinza cu smintina | 150/10 | | |
| | brinza proaspata de vaci | | 100 | |
| | lapte | | 30 | |
| | zahar | | 10 | |
| | OU de gaina | | 25 | 22 |
| | unt | | 3 | |
| | smintina | | 10 | |
| 2. | Terci de orez pe lapte | 250 | | |
| | orez | | 40 | |
| | lapte | | 100 | |
| | unt | | 5 | |
| | zahar | | 5 | |
| 3. | Piine de griu | 100 | 100 | |
| 4. | Ceai cu lapte | 200 | | |
| | ceai | | 0,2 | |
| | lapte | | 100 | |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|-----|--|
| | zahar | | 10 | |
| Cina II | | | | |
| | Chefir | 200 | 200 | |
| Componenta chimica: proteine-103; lipide-103;glucide-403; valoarea calorica-2996 kccal | | | | |

*A saptea zi
Dejun*

| | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-----|
| 1. | Ragu din legume proaspete cu carne carne de gaina faina de griu cartofi morcov castraveti ceapa mazare verde ulei de floarea soarelui varza tomate pasta de tomate verdeturi | 250/180 | | |
| | | | 180 | 135 |
| | | | 5 | |
| | | | 70 | 50 |
| | | | 10 | 8 |
| | | | 30 | 28 |
| | | | 20 | 17 |
| | | | 30 | 27 |
| | | | 10 | |
| | | | 50 | 40 |
| | | | 20 | 19 |
| | | | 10 | |
| | | | 5 | 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 | 64 |
| | | | 60 | 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 | 65 |
| | | | 10 | 8 |
| | | | 3 | |
| | | | 10 | 8,4 |
| | | | 5 | |
| | | | 10 | |
| | | | 10 | |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 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 secara | 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: carne 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: vişine za har | 200 | 60 10 | 50 10 |
| 5. | Piine de seara | 100 | 100 | |
| Gustarea | | | | |
| 1. | Biscuiti | 50 | 50 | |
| 2. | fructe de sezon (cirese, visine, căise, 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 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, caise, prune, pere, mere, struguri) | 100 | 110 | 100 |
| Cina | | | | |
| 1 | Cartofi înabușiți cu fructe | 250 | 200 | 160 |
| | Cartofi | | 15 | 12 |
| | Prune | | 20 | |
| | Stafide | | 5 | |
| | Curaga | | 2 | |
| | Zahăr | | 5 | |
| | Făină de grâu | | 5 | |
| | Unt | | 5 | |
| | Smintînă | | 10 | |
| 2 | Lapte | 200 | 200 | |
| 3 | Piine 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 | Piine de grâu cu unt: | 90/10 | | |
| | Pine de griu | | 90 | |
| | unt | | 10 | |
| Prânz | | | | |
| 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 | |
| | Smîntîină | | 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 | Pîine de secară | 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 | 17,4 |
| | Stafide | | 10 | |
| | Caise uscate fara simburi | | 10 | |
| | Unt | | 10 | |
| | Pesmeti | | 5 | |
| | smintină | | 5 | |
| | | | 10 | |
| 2 | Ceai cu zahar | 200 | 0,2 | |
| | Ceai zahar | | 10 | |
| 3 | Pîine 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) | | | | 792000,00 |

DE Ungheni va pune la dispoziția furnizorului:

-încăperi necesare pentru activitate precum și utilaj tehnologic și frigorific pentru asigurarea bunei funcționări;

-resurse energetice și apă potabilă conform limitelor aprobate.

În caz de depășire a limitelor, achitarea supraconsumului se va efectua din contul furnizorului;

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 confirmat prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 2 | Extras din Registrul de Stat al persoanelor juridice. | Copie, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 3 | Lista fondatorilor operatorului economic: nume, prenume, cod personal. | Originalul confirmat prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 4 | Informații privind asocierea. | Conform anexei nr.11 a documentației standard aprobată prin Ordinul MF al RM nr.115 din 15.09.2021. Confirmat prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 5 | Cerere de participare. | Conform anexei nr.7 a documentației standard aprobată prin Ordinul MF al RM nr.115 din 15.09.2021, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 6 | Certificat de efectuare sistematică a plății impozitelor eliberat de inspectoratul Fiscal (valabilitatea certificatului – conform cerințelor inspectoratului Fiscal al Republicii Moldova). | Copie, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |

| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 7 | Specificatia tehnica si specificatia de pret. | Anexa nr.22 si nr.23, originale cu aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 8 | Declarație privind valabilitatea ofertei | Conform anexei nr. 8 la Doc. Standard aprobată prin Ordinul Ministerului finanțelor al RM nr.115/2021, completată și confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 9 | Declarație privind lista principalelor livrări/prestări efectuate în ultimii 3 ani de activitate | Conform anexei nr.12 a documentației standard aprobată prin Ordinul MF al RM nr.115 din 15.09.2021, completată și confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 10 | Declarație privind personalul de specialitate propus pentru implementarea contractului | Conform anexei nr.12 a documentației standard aprobată prin Ordinul MF al RM nr.115 din 15.09.2021, completată și confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 11 | Declarația privind confirmarea identității ofertantului/candidatului și neîncadrarea acestuia în situațiile ce determină excluderea de la procedura de atribuire, prevăzute în art. 19 alin.alin. 1-3) din Legea nr. 131/2015. | Originalul completat și confirmat prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 12 | Meniul zilnic specificat în pct. 8 din Anunțul de participare, caietul de sarcini, pentru 10 zile, cu indicarea valorii energetice și costului zilei. | Aprobat de Centrul de sănătate Publică Ungheni, confirmat prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 13 | Autorizație sanitară de funcționare pentru produse alimentare. | Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 14 | Autorizație sanitar-veterinară de funcționare pentru unitățile de transport eliberat de ANSA. | Disponerea de unități de transport specializat, testat 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 | obligatoriu |
| 15 | Scrisoare de garanție bancară pentru oferta. | Emisa de către o bancă comercială, Anexa nr.9 din documentația standard, semnată electronic de către participant. | obligatoriu |
| 16 | Garantia de bună execuție în cuantum de 5% din valoarea contractului atribuit. | Emisa de către o bancă comercială, Anexa nr.10 din documentația standard, semnată electronic de către participant. | obligatoriu |
| 17 | Raportul financiar pentru anul 2023 | Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 20 | Declarație privind confirmarea capacității executării calitative a contractului de achiziție | Copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 21 | Certificat care confirmă modalitatea și criteriile de calculare a prețului original, eliberat de participant | Originalul completat și confirmat prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 22 | <p>Declarația participantului privind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - primirea în folosință a spațiului (bucătărie, depozit) din interiorul clădirii cu numărul cadastral 9233407.332.15, situată pe teritoriul taberei de odihnă pentru copii și tineret „Codreanca” în or. Cornești, r-nul Ungheni, pe un termen de până la 31.08.2024; - respectarea tuturor cerințelor sanitaro-igienice la pregătirea, păstrarea, realizarea produselor; - asigurarea îndeplinirii obligațiilor funcționale ale angajaților și respectarea de către ei a regulilor de protecție a muncii și securitatea tehnică; - asigurarea exploatării utilajului tehnologic conform destinației, cu respectarea strictă a indicațiilor pașaportului tehnic; - asigurarea cu cantitățile necesare de detergenți, dezinfectanți și inventar sanitar; - purtarea răspunderii pentru deteriorarea intenționată a utilajului tehnologic, frigorific, mobilierul pus la dispoziție de către DE Ungheni | Originalul completat și confirmat prin aplicarea semnăturii electronice a participantului. | obligatoriu |
| 23 | <p>Scrisoarea de garanție a participantului privind asumarea responsabilității pentru reparația utilajului și inventarului în blocul alimentar și depozitele pe tot parcursul perioadei executării contractului și predarea la încheierea prestării serviciilor, în baza procesului – verbal, administrației taberei utilajului și inventarului din blocul alimentar și depozitul în stare de lucru</p> | Originalul completat și confirmat 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 castigator).
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% (7920.00 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: 90 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:

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

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 | 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**

