

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziționarea servicii de alimentarea copiilor

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție COP

(tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea autorității contractante: **Directia Invatamint a Consiliului Raional Leova**
2. IDNO: **1007601011331**
3. Adresa: **or. Leova str. Independentei,3**
4. Numărul de telefon/fax: **0263-2-32-25**
5. Adresa de e-mail și de internet a autorității contractante: **efimia-olaru@mail.ru**
6. Adresa de e-mail sau de internet de la care se va putea obține accesul la documentația de atribuire: **documentația de atribuire este anexată în cadrul procedurii în SIA RSAP**
7. Tipul autorității contractante și obiectul principal de activitate (dacă este cazul, mențiunea că autoritatea contractantă este o autoritate centrală de achiziție sau că achiziția implică o altă formă de achiziție comună): **Nu se aplica**
8. Cumpărătorul invită operatorii economici interesați, care îi pot satisface necesitățile, să participe la procedura de achiziție privind livrarea/prestarea/executarea următoarelor bunuri /servicii/lucrări:

| Nr. d/o | Cod CPV | Denumirea bunurilor/serviciilor/lucrărilor solicitate | Unitatea de măsură | Cantitatea | Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință | Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte) |
|---------|----------------|--|--------------------|------------|---|--|
| 1 | 555000 00-5 | Servicii de alimentare a copiilor la Tabara de odihna si intremare a sanataii copiilor si adolescentilor Leova | 4 schimburi | 10 zile | | |
| | | I zi | | | | |
| | | Dejunul: | | | | |
| | | Terci de arnautca cu lapte si unt | gr | 200/10 | 290 | |
| | | Tartina cu unt si magiun | gr | 15/30/60 | 240 | |
| | | Ceai cu lamiie | gr | 200/10 | 30 | |
| | | Prinzul: | | | | |
| | | Zeama de pui cu taitai si came de pui | gr | 300 | 250 | |
| | | Paste fainoase cu sos, tiftete de pui | gr | 250/50/50 | 280 | |
| | | Compot din fructe proaspete | gr | 250 | 150 | |

| | | | | | |
|--|---|----|----------|-----|--|
| | Legume, castraveti si rosii | gr | 60 | 20 | |
| | Piine | gr | 150 | 360 | |
| | Gustarica: | | | | |
| | inghetata | gr | 80 | 110 | |
| | Turte dulci pregaiti in rola | gr | 60 | 145 | |
| | Cina | | | | |
| | Cartofi pregatiti in rola | gr | 250 | 320 | |
| | Carne de pui in legume | gr | 100/60 | 320 | |
| | Ceai | gr | 250/10 | 30 | |
| | Pine | gr | 100 | 180 | |
| | Pe noapte | | | | |
| | Compot de fructe | gr | 250 | 150 | |
| | Gogoasa in zahar 1 bucata | gr | 100 | 320 | |
| | II zi | | | | |
| | Dejunul: | | | | |
| | Paste fainoase cu lapte si unt | gr | 200/10 | 280 | |
| | Tartina cu unt si cascaval | gr | 15/30/60 | 220 | |
| | Ceai cu lamiie | gr | 200/10 | 30 | |
| | Prinzul: | | | | |
| | Bors cu varza si sfecla, ,morcov', carne de pui | gr | 300 | 260 | |
| | Cartofi pireu sos | gr | 200/50 | 320 | |
| | Pirjoale de pui | gr | 80 | 270 | |
| | Rosii | gr | 60 | 25 | |
| | Compot de fructe | gr | 250 | 150 | |
| | Piine | gr | 150 | 360 | |
| | Gustarica: | | | | |
| | Fructe Proaspete, mere | gr | 150 | 90 | |
| | Turte dulci Pregatite in rola | gr | 60 | 155 | |
| | | | | | |
| | CINA: | | | | |
| | Terci de orez cu carne de vita si legume | gr | 150/80 | 340 | |
| | Salata cu varza, morcov | gr | 80 | 30 | |

| | | | | | |
|--|--|----|----------|-----|--|
| | Ceai cu lamiie | gr | 250/10 | 30 | |
| | Piine | gr | 100 | 180 | |
| | Pe noapte | | | | |
| | Suc de fructe | gr | 200 | 150 | |
| | Gogoasa cu gem in rola 1 bucata | gr | 100 | 320 | |
| | III zi | | | | |
| | Dejunul: | | | | |
| | Terci de orez cu lapte si unt | gr | 200/10 | 290 | |
| | Tartina cu unt si gem | gr | 15/30/60 | 220 | |
| | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 200/10 | 30 | |
| | Prinzul: | | | | |
| | Zeama de pui cu taitei | gr | 300/20 | 250 | |
| | Terci de hrisca | gr | 150 | 220 | |
| | Sos cu tiftete de carne de pasare | gr | 80/50 | 290 | |
| | Salata de varza, morcov | gr | 80 | 30 | |
| | Compot din fructe | gr | 250 | 150 | |
| | Piine | gr | 150 | 360 | |
| | Gustarica: | | | | |
| | Fructe proaspete capsuna | gr | 150 | 90 | |
| | Turte dulci pregatite in rola | gr | 60 | 155 | |
| | CINA: | | | | |
| | Cartofi inabusiti cu legume si carne de vita | gr | 300 | 320 | |
| | Castraveti | gr | 60 | 20 | |
| | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/10 | 30 | |
| | Piine | gr | 100 | 360 | |
| | Pe noapte | | | | |
| | Pateu cu cartofi Pregatiti in rola | gr | 80 | 175 | |
| | Compot din fructe | gr | 250 | 150 | |
| | IV zi | | | | |
| | Dejunul: | | | | |
| | Terci de herculesc u lapte si unt | gr | 250/10 | 290 | |
| | Tartina cu unt si cascavi | gr | 15/30/60 | 240 | |

| | | | | | |
|--|---|----|----------|-----|--|
| | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 200/10 | 30 | |
| | Prinzul: | | | | |
| | Ciorba cu perisoare de pasare | gr | 300/40 | 250 | |
| | Terci de arnautca | gr | 300/10 | 260 | |
| | Sos cu tiftete de came de Pasare | gr | 80/50 | 320 | |
| | Castraveti | gr | 60 | 20 | |
| | ComPot din fructe | gr | 250 | 100 | |
| | <i>Pine</i> | gr | 150 | 360 | |
| | Gustarica: | | | | |
| | Fructe proaspete caise | gr | 150 | 80 | |
| | Biscuiti in rola | gr | 60 | 145 | |
| | CINA: | | | | |
| | Pilaf cu carne de pui | gr | 250 | 270 | |
| | Salata de varza, morcov | gr | 80 | 30 | |
| | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/10 | 30 | |
| | <i>Pine</i> | gr | 100 | 180 | |
| | Pe noapte | | | | |
| | Suc de mere | gr | 200 | 150 | |
| | Gogoasa glazurata cu ciocolata pregatita in rola 1 bucata | gr | 100 | 320 | |
| | V zi | | | | |
| | Dejunul: | | | | |
| | Terci de hrisca cu lapte si unt | gr | 200/10 | 280 | |
| | Tartine cu unt si cascaval | gr | 15/30/60 | 210 | |
| | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/10 | 30 | |
| | Prinzul: | | | | |
| | Rasolnic cu crupa de arpacas, carne de pasare | gr | 300/30 | 250 | |
| | Terci de malai | gr | 200 | 260 | |
| | Legume Inabusite cu sos | gr | 100 | 160 | |
| | Peste copt in rola | gr | 80 | 170 | |
| | Compot din fructe | gr | 250 | 150 | |
| | Piine | gr | 150 | 360 | |

| | | | | | |
|--|--|--|----|-----------|-------|
| | | Gustarica: | | | |
| | | inghetata | gr | 80 | 110 |
| | | Biscuiti pregatiti in rola, glazurati | gr | 60 | 10 |
| | | CINA: | | | |
| | | Paste fainoase cu brinza | gr | 200/50/10 | 280 |
| | | Salata din verdeata | gr | 80 | 30 |
| | | Carne de pui fearta | gr | 80 | 220 |
| | | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/10 | 30 |
| | | <i>Pine</i> | gr | 100 | 180 |
| | | Pe noapte | | | |
| | | Compot de fructe | gr | 250 | 150 |
| | | Gogoasa impluta cu magiun pregatita in rila 1 bucata | gr | 100 | 320 |
| | | VI zi | | | |
| | | Dejunul: | | | |
| | | Budinca de brinza | gr | 100 | 280 |
| | | Tartina cu unt si gem | gr | 15/30/60 | 240 |
| | | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 200/10 | 30 |
| | | Prinzul: | | | |
| | | Supa cu orez cu carne de pui | gr | 300/30 | 250 |
| | | Cartofi inabusiti cu carne de vita | gr | 300 | 320 |
| | | Legume castraveti si rosii | gr | 60 | 20 |
| | | Compot din fructe | gr | 250 | 150 |
| | | <i>Pine</i> | gr | 150 | 360 |
| | | Gustarica: | | | |
| | | Biscuiti cu arhidee pregatiti n rola | gr | 60 | 145 |
| | | laurt | gr | 50 | 15 |
| | | CINA: | | | |
| | | Terci de porumb cu sos | gr | 250/50 | 160.8 |
| | | Pirjoale de carne de pasare | gr | 80 | 270 |
| | | Salata de legume | gr | 80 | 20 |
| | | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/20 | 30 |
| | | <i>Pine</i> | gr | 100 | 180 |

| | | | | | |
|--|--|---|----|----------|-----|
| | | Pe noapte | | | |
| | | Chifla cu susan pregatita in rolta | gr | 100 | 175 |
| | | Suc mere, struguri | gr | 200 | 150 |
| | | VII zi | | | |
| | | Dejunul: | | | |
| | | Terci de orez pe lapte si unt | gr | 250/10 | 280 |
| | | Tartina cu unt si gem | gr | 15/30/60 | 190 |
| | | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 200/10 | 30 |
| | | Prinzul: | | | |
| | | Ciorba cu perisoare de pasare | gr | 300/40 | 250 |
| | | Terci de arnaut | gr | 300 | 260 |
| | | Sos cu carne de pasare | gr | 80/50 | 240 |
| | | Rosii | gr | 60 | 25 |
| | | Compot din fructe | gr | 250 | 150 |
| | | <i>Pine</i> | gr | 150 | 360 |
| | | Gustarica: | | | |
| | | Fructe proaspete, capsune | gr | 150 | 90 |
| | | Biscuiti pregatiti in rola | gr | 60 | 145 |
| | | CINA: | | | |
| | | Pilaf cu carne de pui | gr | 250/50 | 270 |
| | | Salata din varza, morcov | gr | 80 | 120 |
| | | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/10 | 30 |
| | | <i>Pine</i> | gr | 100 | 180 |
| | | Pe noapte | | | |
| | | Suc de mere | gr | 200 | 180 |
| | | Pateu cu cartofi pregatiti in rola | gr | 80 | 200 |
| | | VIII zi | | | |
| | | Dejunul: | | | |
| | | Budinca cu brinza | gr | 100 | 280 |
| | | Tartina cu unt si gem | gr | 15/30/60 | 240 |
| | | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/10 | 30 |
| | | Prinzul: | | | |
| | | Rasolnic cu crupa de araacas sii carne de pui | gr | 300/30 | 250 |

| | | | | | |
|--|--|--------------------------------|----|-----------|-----|
| | | terci de arnautca | gr | 300 | 260 |
| | | Sos cu carne de pasare | gr | 80/50 | 260 |
| | | Rosii | gr | 60 | 25 |
| | | Compot din fructe | gr | 250 | 100 |
| | | <i>Pine</i> | gr | 150 | 360 |
| | | Gustarica: | | | |
| | | Fructe Proaspete,caise | gr | 150 | 80 |
| | | Biscuiti pregatiti in rla | gr | 60 | 145 |
| | | CINA: | | | |
| | | Cartofi pireu pregatiti in rla | gr | 250/50/10 | 320 |
| | | Carne de pui inabusita in sos | gr | 80/100 | 260 |
| | | Castraveti | gr | 60 | 25 |
| | | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/20 | 30 |
| | | <i>Pine</i> | gr | 100 | 180 |
| | | Pe noapte | | | |
| | | Suc de fructe | gr | 200 | 150 |
| | | Chifla cu ciocolata | gr | 80 | 190 |
| | | IX zi | | | |
| | | Dejunul: | | | |
| | | Budinca cu brinza | gr | 100 | 280 |
| | | Tartina cu unt si gem | gr | 15/30/60 | 240 |
| | | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 200/10 | 30 |
| | | Prinzul: | | | |
| | | Supa cu orez cu carne de pui | gr | 300/30 | 250 |
| | | Terci de malai | gr | 200 | 260 |
| | | Legume inabusite cu sos | gr | 100 | 160 |
| | | Peste copt pregatit in rla | gr | 80 | 170 |
| | | Compot din fructe | gr | 250 | 150 |
| | | <i>Pine</i> | gr | 150 | 360 |
| | | Gustarica: | | | |
| | | Fructe Proaspete,cirese | gr | 150 | 100 |
| | | Biscuiti pregatiti in rla | gr | 60 | 10 |
| | | CINA: | | | |
| | | Paste fainoase cu brinza | gr | 200/50/10 | 280 |

| | | | | |
|--|--|----|-----------|-----|
| | Salate de verdeata | gr | 80 | 30 |
| | Carne de pui | gr | 80 | 220 |
| | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/10 | 30 |
| | <i>Pine</i> | gr | 100 | 180 |
| | Pe noapte | | | |
| | Compot de fructe | gr | 200/50/10 | 150 |
| | Chifla cu susan pregatita in rola | gr | 100 | 175 |
| | X zi | | | |
| | Dejunul: | | | |
| | Terci din hrisca pe lapte si unt | gr | 200/10 | 280 |
| | Tartina cu unt si gem | gr | 15/30/60 | 220 |
| | Biscuiti pregatiti in rola | gr | 60 | 145 |
| | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 200/10 | 30 |
| | Prinzul: | | | |
| | Bors cu varza si sfecla, rosii, morcoci, carne de pasare | gr | 300 | 260 |
| | Paste fainoase | gr | 150 | 195 |
| | Sos cu carne de pui | gr | 80/50 | 260 |
| | Castraveti | gr | 60 | 20 |
| | Compot din fructe | gr | 250 | 100 |
| | <i>Pine</i> | gr | 150 | 360 |
| | Gustarica: | | | |
| | Fructe Proaspete, ciresi | gr | 100 | 110 |
| | Biscuiti pregatiti in rola | gr | 60 | 145 |
| | CINA: | | | |
| | Terci de hrisca | gr | 150/10 | 150 |
| | Carne de pui si sos, morcov, ceapa, bostanica | gr | 80/50 | 170 |
| | Rosii | gr | 60 | 25 |
| | Ceai cu lamiie, zahar | gr | 250/20 | 30 |
| | <i>Pine</i> | gr | 100 | 180 |
| | Pe noapte | | | |
| | Pltrecinta cu brinza de vaci proaspata coapta in rola | gr | 100 | 185 |
| | Compot din fructe | gr | 250 | 150 |

| Serviciile | Cantitatea si locul prestarilor (4 tururi) | Termenul de Prestare |
|---|---|---|
| Servicii de alimentare a copiilor la Tabara de odihna si intremare a sanatatii copiilor si adolescentilor Leova | Servicii de alimentare a copiilor la Tabara de odihna si intremare a sanatatii copiilor si adolescentilor Leova Micul dejun -6000 Portii Prinzul - 6000 Portii Gustarica -6000 Portii Cina - 6000 Portii Pe noapte - 6000 Portii Total 30000 portii | 40 zile calendaristice (luna iunie-august) Micul dejun - 8.30 Prinzul - 12.30 Gustarica 15.30 Cina - 19.30 Pe noapte - 21.00 Se incepe la 06.07.2020 – 21.08.2020 , tururi cite 10 zile |
| Total servicii | 400000.00 lei | |

9. În cazul în care contractul este împărțit pe loturi un operator economic poate depune oferta (se va selecta):

1) Pentru un singur lot;

10. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: **nu se admite**

(indicați se admite sau nu se admite)

11. Termenii și condițiile de livrare/prestare/executare solicitați: **Termen de livrare – începând cu 06.07.2020 până la 21.08.2020 inclusiv, zilnic, conform graficului stabilit, la cantina taberei de odihnă si intremare a sanatatii copiilor si adoliscentelor Leova.**

12. Termenul de valabilitate a contractului: **31.12.2020**

13. Contract de achiziție rezervat atelierelor protejate sau că acesta poate fi executat numai în cadrul unor programe de angajare protejată (după caz): **nu se aplica**

(indicați da sau nu)

14. Prestarea serviciului este rezervată unei anumite profesii în temeiul unor acte cu putere de lege sau al unor acte administrative (după caz): **nu se aplica**

(se menționează respectivele acte cu putere de lege și acte administrative)

15. Scurta descriere a criteriilor privind eligibilitatea operatorilor economici care pot determina eliminarea acestora și a criteriilor de selecție; nivelul minim (nivelurile minime) al (ale) cerințelor eventual impuse; se menționează informațiile solicitate (DUAE, documentație):

| Nr. d/o | Descrierea criteriului/cerinței | Mod de demonstrare a îndeplinirii criteriului/cerinței: | Nivelul minim/ Obligatoritatea |
|---------|---|---|--------------------------------|
| 1 | Oferta de pret (F3.1) | Confirmata prin semnatura si stampila participantului | obligatoriu |
| 2 | Specificatia de pret (F 4.2) | Confirmata prin semnatura si stampila participantului | obligatoriu |
| 3 | Specificatia tehnica (F 4.1) | Confirmata prin semnatura si stampila participantului | obligatoriu |
| 4 | Certificatul de inregistrare a intreprinderii | Copie confirmata prin semnatura si stampila participantului | obligatoriu |

| | | | |
|----|--|--|-------------|
| 5 | Certificat de atrebuire a contului bancar | Copi elibirata de banca detinatoare de cont si confirmata prin semnatura si stampila participantului | obligatoriu |
| 6 | Certificatul privind lipsa sau existent restanteloi la bugetul public national | Copia elibirata de Inspectoratul Fiscal (valabilitatea certificatului – conform cerintelor Inspectoratului Fiscal al RM) | obligatoriu |
| 7 | Ultimul raport financiar | Confirmata prin semnatura si stampila participantului | obligatoriu |
| 8 | Meniuri de perspectiva | Lista meniurilor de perspectiva pentru 10 zile de alimentatie, aprobatii de catre Agentia Nationala Pentru Sanatate Publica (centrele de sanatate publica teritoriale). La descrierea meniului vor fi indicate alimentele si produsele folosite la prepararea bucatelor pentru fiecare zi, continutul de protein, grasimi si continutul de carbohidrati (g), valoarea energiei (calorii), cantitatea de sare (g), cantitatea de lichid (L) Meniurile propuse vor intruni cerintele stabilite in ordinul Ministerului Sanatatii nr.638 din 12.08.2016 cu privire la implementarea Recomandarilor pentru un reglm alimentar sanatos si activitate fizica adecvata in institutiile de invatamint din Republica Moldova (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2016, nr.293-305, art. 1435), cu modificarile ulterioare operate prin ordinul Ministerului Sanatatii Muncii s Protectiei Sociale nr.622/2018 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018 nr.183-194, art.858) cu respectarea normelor fiziologice de consum per zi pentru un copil | obligatoriu |
| 9 | Informatii generale despre ofertan | Copie confirmata prin semnatura si stampila participantului | obligatoriu |
| 10 | DUAE | Semnat de catre participant | obligatoriu |

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

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

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

19. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: pretul cel mai scazut

20. Factorii de evaluare a ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, precum și ponderile lor:

| Nr. d/o | Denumirea factorului de evaluare | Ponderea% |
|---------|----------------------------------|-----------|
| | Nu se aplica | |
| | | |

21. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: *[ora exactă]* Informația o găsiți în SIA RSAP
- pe: *[data]* Informația o găsiți în SIA RSAP

22. Adresa la care trebuie transmise ofertele sau cererile de participare:

Ofertele sau cererile de participare vor fi depuse electronic prin intermediul SIA RSAP

23. Termenul de valabilitate a ofertelor: 30 zile

24. Locul deschiderii ofertelor: SIA RSAP

(SIA RSAP sau adresa deschiderii)

Ofertele întârziate vor fi respinse.

25. Persoanele autorizate să asiste la deschiderea ofertelor:

Ofertanții sau reprezentanții acestora au dreptul să participe la deschiderea ofertelor, cu excepția cazului când ofertele au fost depuse prin SIA "RSAP".

26. Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare: LIMBA ROMINA

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

(se specifică denumirea proiectului și/sau programului)

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

Agencia Națională pentru Soluționarea Contestațiilor

Adresa: mun. Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt nr.124 (et.4), MD 2001;

Tel/Fax/email: 022-820 652, 022 820-651, contestatii@ansc.md

29. Data (datele) și referința (referințele) publicărilor anterioare în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene privind contractul (contractele) la care se referă anunțul respective (dacă este cazul): nu se aplica

30. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare: nu se aplica

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

32. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: 25.05.2020

33. În cadrul procedurii de achiziție publică se va utiliza/accepta:

| Denumirea instrumentului electronic | Se va utiliza/accepta sau nu |
|--|------------------------------|
| depunerea electronică a ofertelor sau a cererilor de participare | |
| sistemul de comenzi electronice | |
| facturarea electronică | |
| plățile electronice | |

34. Contractul intră sub incidența Acordului privind achizițiile guvernamentale al Organizației Mondiale a Comerțului (numai în cazul anunțurilor transmise spre publicare în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene): nu se aplica

(se specifică da sau nu)

35. Alte informații relevante:

Conducătorul grupului de lucru:

