

# ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziționarea serviciilor 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 sanatatii copiilor si adolescentilor Leova	4 schimb uri	10 zile		
		<b>I zi</b>				
		<b>Dejunul:</b>				
		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	
		<b>Prinzul:</b>				
		Zeama de pui cu taitei si came de pui	gr	300	250	
		Paste fainoase cu sos,,tiftele 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
	<b>Gustarica:</b>			
	inghetata	gr	80	110
	Turte dulci pregaiti in rola	gr	60	145
	<b>Cina</b>			
	Cartofi pregatiti in rola	gr	250	320
	<i>Carne de pui in legume</i>	gr	100/60	320
	<i>Ceai</i>	gr	250/10	30
	<i>Pine</i>	gr	100	180
	<b>Pe noapte</b>			
	<i>Compot de fructe</i>	gr	250	150
	<i>Gogoasa in zahar 1 bucata</i>	gr	100	320
	<b>II zi</b>			
	<b>Dejunul:</b>			
	<i>Paste fainoase cu lapte si unt</i>	gr	200/10	280
	Tartina cu unt si cascaval	gr	15/30/60	220
	Ceai cu lamiie	gr	200/10	30
	<b>Prinzul:</b>			
	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
	<b>Gustarica:</b>			
	Fructe Proaspete, mere	gr	150	90
	Turte dulci Pregatite in rola	gr	60	155
	<b>CINA:</b>			
	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	
	<b>Pe noapte</b>				
	Suc de fructe	gr	200	150	
	Gogoasa cu gem in rola 1 bucata	gr	100	320	
	<b>III zi</b>				
	<b>Dejunul:</b>				
	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	
	<b>Prinzul:</b>				
	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	
	<b>Gustarica:</b>				
	Fructe proaspete capsuna	gr	150	90	
	Turte dulci pregatite in rola	gr	60	155	
	<b>CINA:</b>				
	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	
	<b>Pe noapte</b>				
	Pateu cu cartofi Pregatiti in rola	gr	80	175	
	Compot din fructe	gr	250	150	
	<b>IV zi</b>				
	<b>Dejunul:</b>				
	Terci de herculesc u lapte si unt	gr	250/10	290	
	Tartina cu unt si cascav	gr	15/30/60	240	

		Ceai cu lamiie, zahar	gr	200/10	30	
		<b>Prinzul:</b>				
		Ciorba cu perisoare de pasare	gr	300/40	250	
		Terci de arnautca	gr	300/10	260	
		Sos cu tifele de came de Pasare	gr	80/50	320	
		Castraveti	gr	60	20	
		ComPot din fructe	gr	250	100	
		<i>Pine</i>	gr	150	360	
		<b>Gustarica:</b>				
		Fructe proaspete caise	gr	150	80	
		Biscuiti in rola	gr	60	145	
		<b>CINA:</b>				
		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	
		<b>Pe noapte</b>				
		Suc de mere	gr	200	150	
		Gogoasa glazurata cu ciocolata pregatita in rola 1 bucata	gr	100	320	
		<b>V zi</b>				
		<b>Dejunul:</b>				
		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	
		<b>Prinzul:</b>				
		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	



		<b>Gustarica:</b>				
		inghetata	gr	80	110	
		Biscuiti pregatiti in rola, glazurati	gr	60	10	
		<b>CINA:</b>				
		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	
		<b>Pe noapte</b>				
		Compot de fructe	gr	250	150	
		Gogoasa impluta cu magiun pregatita in rila 1 bucata	gr	100	320	
		<b>VI zi</b>				
		<b>Dejunul:</b>				
		Budinca de brinza	gr	100	280	
		Tartina cu unt si gem	gr	15/30/60	240	
		Ceai cu lamiie, zahar	gr	200/10	30	
		<b>Prinzul:</b>				
		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	
		<b>Gustarica:</b>				
		Biscuiti cu arhidee pregatiti n rola	gr	60	145	
		<b>laurt</b>	gr	50	15	
		<b>CINA:</b>				
		Terci de porumb cu sos	gr	250/50	160.8	
		Pirjoale de came 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	

		<b>Pe noapte</b>			
		Chifla cu susan pregatita in rolta	gr	100	175
		Suc mere, struguri	gr	200	150
		<b>VII zi</b>			
		<b>Dejunul:</b>			
		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
		<b>Prinzul:</b>			
		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
		<b>Gustarica:</b>			
		Fructe proaspete, capsune	gr	150	90
		Biscuiti pregatiti in rola	gr	60	145
		<b>CINA:</b>			
		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
		<b>Pe noapte</b>			
		Suc de mere	gr	200	180
		Pateu cu cartofi pregatiti in rola	gr	80	200
		<b>VIII zi</b>			
		<b>Dejunul:</b>			
		Budinca cu brinza	gr	100	280
		Tartina cu unt si gem	gr	15/30/60	240
		Ceai cu lamiie, zahar	gr	250/10	30
		<b>Prinzul:</b>			
		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
	<b>Gustarica:</b>			
	Fructe Proaspete,caise	gr	150	80
	Biscuiti pregatiti in rla	gr	60	145
	<b>CINA:</b>			
	Cartofi pireu pregatiti in rola	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
	<b>Pe noapte</b>			
	Suc de fructe	gr	200	150
	Chifla cu ciocolata	gr	80	190
	<b>IX zi</b>			
	<b>Dejunul:</b>			
	Budinca cu brinza	gr	100	280
	Tartina cu unt si gem	gr	15/30/60	240
	Ceai cu lamiie, zahar	gr	200/10	30
	<b>Prinzul:</b>			
	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 rola	gr	80	170
	Compot din fructe	gr	250	150
	<i>Pine</i>	gr	150	360
	<b>Gustarica:</b>			
	Fructe Proaspete,cirese	gr	150	100
	Biscuiti pregatiti in rla	gr	60	10
	<b>CINA:</b>			
	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
	<b>Pe noapte</b>			
	Compot de fructe	gr	200/50/10	150
	Chifla cu susan pregatita in rola	gr	100	175
	<b>X zi</b>			
	<b>Dejunul:</b>			
	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
	<b>Prinzul:</b>			
	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
	<b>Gustarica:</b>			
	Fructe Proaspete, ciresi	gr	100	110
	Biscuiti pregatiti in rola	gr	60	145
	<b>CINA:</b>			
	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
	<b>Pe noapte</b>			
	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
<b>Total servicii</b>		<b>400000.00 lei</b>

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):

(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):

(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 restantelor 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 pentru 10 zile	Lista meniurilor de perspectiva pentru 10 zile de alimentatie, aprobati 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 regim 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 si 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**

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

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

**19. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: cel mai bun raport pret calitate**



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	Pondere%
1	Pretul ofertei	50
	Nivelul caloric și structura nutritivă a meniului	50
	total	100

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:

(se specifică denumirea proiectului și/sau programului)

28. 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*

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):

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

31. Data publicării anunțului de intenție sau, după caz, precizarea că nu a fost publicat un astfel de anunț: Informația o găsiți în SIA RSAP

32. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: Informația o găsiți în SIA RSAP

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	Se va accepta
sistemul de comenzi electronice	Nu se accepta
facturarea electronică	Se va accepta
plățile electronice	Se va accepta

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: \_\_\_\_\_

