

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziționarea serviciilor de alimentare a copiilor

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție COP

(tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea autorității contractante: **Direcția Învățământ 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: **contdily@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 aplică**
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: (meniul este orientativ)

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)
	55500000-5	Servicii de alimentare a copiilor la Tabăra de odihnă și întremare a sănătății copiilor și adolescenților Leova	5 schimburi	10 zile		
		I zi				
		Dejunul:				
1.		Terci din orez risipit cu carne de găină Orez	gr	200/90	60	

		Zahăr Unt Carne de găină	gr	200/90	5 10 150	
2.		Lapte	gr	200	200	
3.		Pîine de grîu cu unt și brînză tare Pîine Unt Brînză tare	gr	100/10/20	100 10 25	
		Prinzul:				
1.		Castraveți /tomate Castraveți proaspeți Tomate	gr	300/10	100 20	
2.		Borș din carne cu smîntînă Varză Morcov Cartofi Ceapă Pastă de tomate Verdeață Smîntînă Unt Ulei de floarea soarelui	gr	350/10	150 20 80 10 3 10 10 10 3	
3.		Carne fiartă cu pireu din cartofi cu sos Carne de găină Făină de grîu Ceapă Tomate în suc propriu Ulei Cartofi Lapte Unt	gr	75/100	150 5 8 5 15 200 50 5	
4.		Compot din mere Mere proaspete Zahăr	gr	200	50 10	
5.		Pîine de seară	gr	100	100	
		Gustarea:				
1.		Pateu cu magiun Făină de grîu Drojdie Lapte Unt Ulei Zahăr Magiun Ouă de găină	gr	60	25 2 10 3 5 15 10	

2.		Fructe de sezon (cireșe,vișine,caise, prune,pere,mere,strugurii)	gr	100	110	
		Cina				
1.		Vinegret Sfeclă Morcov Ceapă verde Castraveți Cartofi Varză Ulei	gr	250	50 30 20 50 175 30 10	
2.		Ouă de găină	gr	52	60	
3.		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
4.		Pâine de grâu	gr	90	90	
Cina II						
		Chefir	gr	200	200	
A doua zi						
Dejun						

1.		Omletă cu carne Carne fiartă de găină Ouă de găină Lapte Unt	gr	100	120 34 20 7	
2.		Pîrjoale din cartofi cu castraveți proaspeți Cartofi Ouă de găină Pesmeți Ulei Castraveți	gr	200/60	300 17 1 5 60	
3.		Ceai Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
4.		Pîine de grâu cu unt Pîine de grâu Unt	gr	90/10	90 10	

Prînz						
1.		Tomate /ardei gras dulce Tomate Ardei gras dulce	gr	100	60 55	
2.		Rasolnic Cartofi Castraveți murați Morcov Crupă de arpăcaș Ceapă Ulei	gr	350	200 50 30 15 10 3	
3.		Gulaș cu varză înăbușită Carne de vită Paste de tomate Ceapă Unt Morcov Făină de grâu Lapte	gr	80/200	160 5 30 5 160 5 30	
4.		Ceai de măcieș Măcieș Zahăr	gr	200	20 10	
5.		Pîine de secară	gr	100	100	
Gustarea						
1.		Brînzoaice Brinză proaspătă de vaci Făină Drojdie Zahăr Ouă de găină Lapte Unt Ulei	gr	90	40 35 2 8 10 15 5 5	
2.		Fructe de sezon (cireșe, vișine,caise,prune,mere,struguri)	gr	100	110	
3.		Ceai Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
Cina						
1.		Budincă din brînză Brînză proaspătă de vaci Lapte Ouă de gaină Zahăr Crupe de griș	gr	90/20	60 15 10 6 6	

		Unt Smântână			6 20	
2.		Terci din griș pe lapte Lapte Crupe de griș Zahăr Unt	gr	200	100 35 5 5	
3.		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
4.		Pîine de grîu cu unt Pîine de grîu Unt	gr	100/10	100 10	
Cina II						
		Chefir	gr	200	200	
A treia zi						
Dejun						
1.		Cartofi fierți cu pește Cartofi Unt Pește Ulei Ceapă Mărar	gr	300/45	350 10 90 8 8 5	
2.		Lapte	gr	200	200	
3.		Pîine de grîu cu unt și brînză tare Pîine de grîu Unt Brînză tare	gr	100/10/20	100 10 20	
Prînz						
1.		Legume proaspete Roșii Castraveți	gr	100	55 50	
2.		Supă de arpăcaș și legume și smîntînă Crupe de arpăcaș Cartofi Morcovi Verdeață Ulei Smîntînă	gr	300/5	130 100 20 10 5 5	

3.		Sarmale cu carne Varză Morcov Ceapă Orez Carne de găină Ulei Tomate în suc propriu	gr	250	200 15 10 10 150 4 4	
4.		Compot din coacăză proaspătă Coacăză Zahăr	gr	200	50 10	
5.		Pîine de secară	gr	100	100	
Gustarea						
1.		Biscuiți	gr	50	50	
2.		Fructe de sezon(cireșe,vișine,caise,prune,pere,struguri)	gr	100	110	
Cina						
1.		Terci din hrișcă pe lapte Crupe de hrișcă Lapte	gr	150/200	60 200	
2.		Ou fiert	gr	43,5	50	
3.		Ceai Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
4.		Pîine de grîu	gr	90	90	
Cina II						
		Chefir	gr	200	200	
A patra zi						
Dejun						
1.		Fidea cu lapte Fidea Zahăr Lapte Unt	gr	250	70 5 100 5	

2.		Lapte	gr	200	200	
3.		Pâine de grâu cu unt și brânză tare Pâine Unt Brânză tare	gr	100/10/20	100 10 25	
Prînz						
1.		Varză proaspătă/tomate Varză Tomate	gr	100	100 25	
2.		Supă din orez Orez Unt Morcov Ceapă	gr	350	20 3 10 3	
3.		Carne fiartă cu pireu de cartofi cu castravete Carne de găină Cartofi Lapte Unt Castravete proaspăt	gr	125/200/70	250 230 30 5 70	
4.		Compot din caise proaspete Mere Zahăr	gr	200	50 10	
Gustarea						
1.		Biscuiți	gr	50	50	
2.		Fructe de sezon(cireșe,vișine,caise, prune,pere,mere,struguri)	gr	100	110	
Cina						
1.		Păpănași cu sos din smîntînă Brinză proaspătă de vaci Crupede griș Unt Ou de găină Zahăr Smîntînă	gr	125/20	100 15 8 10 10 20	
2.		Morcov înăbușit Morcov Făină de grâu Lapte Unt	gr	200	190 3 50 5	

3.		Ceai Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
4.		Pîine de grîu	gr	100	100	
Cina II						
		Chefir	gr	200	200	
A cincea zi						
Dejun						
1.		Pește cu cartofi tineri fierți Pește Ceapă Pesmeți Unt Cartofi Mărar Ulei	gr	50/250	100 5 5 8 300 5 7	
2.		Lapte	gr	200	200	
3.		Pîine de grîu cu unt Pîine de grîu Unt	gr	100/10	100 10	
Prînz						
1.		Legume proaspete Varză Morcov Castraveți Verdeață	gr	100	40 20 50 20	
2.		Borș cu smîntînă Sfeclă Morcov Varză Tomate în suc propriu Smîntînă Zahăr Ulei Făină de grîu Cartofi	gr	350/10	100 20 60 3 10 3 3 3 70	
3.		Carne cu sos și terci din hrișcă Unt Carne de găină Ceapă Făină de grîu	gr	90/40/250	9 185 5 4	

		Paste de tomate Crupe de hrișcă	gr	90/40/250	3 45	
4.		Compot din prune Prune Zahăr	gr	200	50 10	
5.		Pîine de seară	gr	100	100	
Gustarea						
1.		Biscuiți	gr	50	50	
2.		Fruite de sezon(cireșe,vișine, Caise,prune,mere,struguri)	gr	100	110	
Cina						
1.		Omletă Ou de găină Lapte Unt	gr	90	50 50 3	
2.		Legume înăbușite Lapte Varză Morcov Cartofi Tomate în suc propriu Ulei Făină de grâu Pătrunjel verde	gr	300	20 100 50 150 8 5 3 10	
3.		Brîntoaice Brînză proaspătă de vaci Făină de grâu Drojdii Ouă de găină Ulei Unt Lapte	gr	80	30 25 2 10 5 5 15	
4.		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
5.		Pîine de grâu	gr	90	90	

Cina II						
		Chefir	gr	200	200	
A șasea zi						
Dejun						
1.		Cartofi înăbușiți cu carne și tomate Carne de găină Cartofi Lapte Unt Tomate	gr	200/90/70	175 250 50 9 70	
2.		Lapte	gr	200	200	
3.		Pâine de grâu cu unt Pâine de grâu Unt	gr	100/10	100 10	
Prînz						
1.		Morcov / tomate proaspete Morcov Tomate	gr	100	100 50	
2.		Supă cu legume cu smîntînă Varză Morcov Mazăre Roșii Unt Smîntînă Ceapă Verdeață Dovlicei	gr	350/5	70 30 30 30 5 5 10 10 60	
3.		Budincă din cartofi cu carne Cartofi Carne de bovină Ceapă Ulei	gr	250	300 110 20 15	
4.		Ceai de măcieș Măcieș Zahăr	gr	200	20 15	
5.		Pâine de secară	gr	100	100	

Gustarea						
1.		Covrigei	gr	100	100	
2.		Fructe de sezon(cireșe,vișine,caise,prune Pere,mere,struguri)	gr	100	110	
3.		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
Cina						
1.		Sufleu din brînză cu smîntînă Brînză proaspătă de vaci Lapte Zahăr Ou de găină Unt Smîntînă	gr	150/10	100 30 10 25 3 10	
2.		Terci de orez pe lapte Orez Lapte Unt Zahăr	gr	250	40 100 5 5	
3.		Pîine de grîu	gr	100	100	
4.		Ceai cu lapte Ceai Lapte Zahăr	gr	200	0,2 100 10	
Cina II						
		Chefir	gr	200	200	
A șaptea zi						
Dejun						
1.		Ragu din legume proaspete cu carne Carne de găină Făină de grîu Cartofi Morcov Castraveți Mazăre verde Ulei Varză Tomate Tomate în suc proriu	gr	250/180	180 5 70 10 30 20 30 10 50 20 10	

		Verdețuri			5	
2.		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
3.		Pîine de grîu cu unt Pîine de grîu unt	gr	100/10	100 10	
Prînz						
1.		Morcov/Varză proaspătă Morcovi Varză	gr	100	80 60	
2.		Supă din legume cu orez și Smîntînă Orez Cartofi Morcov Tomate în suc propriu Ceapă Unt Ulei Smîntînă	gr	350/10	20 90 10 3 10 5 10 10	
3.		Legume înăbușite cu pește Pește Făină de grîu Ulei Lapte Cartofi Varză Morcov Ceapă Tomate în suc propriu Ulei	gr	200/70	140 8 15 50 80 120 20 10 3 7	
4.		Compot din piersici proaspete Piersici Zahăr	gr	200	50 10	
5.		Pîine de secară	gr	100	100	
Gustarea						
1.		Pesmeți	gr	200	200	
2.		Fructe de sezon(cireșe,vișine,caise,prune Pere,mere,struguri)	gr	100	110	

Cina						
1.		Terci hercules Hercules Lapte Zahăr	gr	200	55 50 5	
2.		Puding din brinză cu morcov Brinză proaspătă de vaci Zahăr Ouă de găină Morcov Smântână Unt Făină de grâu	gr	125	70 10 10 40 10 2 5	
3.		Ceai Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
4.		Pîine de grâu	gr	200	200	
A opta zi						
Dejun						
1.		Papanași cu morcov Brinză Morcov Crupe de griș Făină de grâu Zahăr Ouă de găină Unt Smântână	gr	200	100 55 12 15 10 10 3 5	
2.		Lapte	gr	200	200	
3.		Pîine de grâu cu unt Pîine de grâu Unt	gr	100/10	100 10	
Prînz						
1.		Tomate/castraveți proaspeți Tomate Castraveți	gr	100	55 50	
2.		Sup de legume cu perișoare din carne Varză Morcov Ceapă Tomate în suc propriu Ulei Smântână	gr	200/50	85 10 10 3 3 5	

		Perişoare: Carne de vită Ceapă Ouă de găină Orez	gr	200/50	80 10 20 5	
3.		Chiftea preparată în abur cu morcov și prune uscate înăbușite Carne de vită Pâine de grâu Lapte Unt Morcov Prune uscate	gr	75/150	80 12 20 2 160 20	
4.		Compot din fructe proaspete Vișinr Zahăr	gr	200	60 10	
5.		Pâine de secară	gr	100	100	
Gustarea						
1.		Biscuiți	gr	50	50	
2.		Fructe de sezon(cireșe,vișine,caise,prune Pere,mere,struguri)	gr	100	110	
Cina						
1.		Babă cu brânză și smântână Tăiței Brânză Zahăr Ouă Unt	gr	200	35 100 8 25 5	
2.		Învîrtită cu mere Făină de grâu Ouă de găină Mere Ulei Unt	gr	75	50 10 25 3 3	
3.		Cacao cu lapte Cacao Lapte Zahăr	gr	200	2 100 10	
4.		Pâine de grâu	gr	90	90	

Cina II						
		Chefir	gr	200	200	
A noua zi						
Dejun						
1.		Tocană din legume Cartofi Morcov Ceapă Varză Bostan Mazăre conservată Lapte Crupe de griș Ulei	gr	200	70 50 30 40 50 10 50 5 3	
2.		Lapte	gr	200	200	
3.		Pâine de grâu cu unt și brânză tare Pâine Unt Brânză tare	gr	100/10/20	100 10 22	
Prînz						
1.		Castraveți /tomate Castraveți Tomate	gr	100	50 60	
2.		Supă de mazăre Mazăre Morcov Ceapă Ulei	gr	300	35 15 10 2	
3.		Pîrjoale cu varză înăbușită Carne de vită Pâine de grâu Lapte Pesmeți Ulei Varză Morcov Ceapă Făină de grâu Unt Tomate în suc propriu	gr	75/130	100 10 20 4 3 145 10 5 4 1	
4.		Compot din prune Prune Zahăr	gr	200	40 10	

5.		Pâine de secară	gr	100	100	
Gustarea						
1.		Biscuiți	gr	50	50	
2.		Fructe de sezon(cireșe,vișine,caise,prune Pere,mere,struguri)	gr	100	110	
Cina						
1.		Cartofi înăbușiți cu fructe Cartofi Prune Stafide Curaga Zahăr Făină de grâu Unt Smântână	gr	250	200 15 20 5 2 5 5 10	
2.		Lapte	gr	200	200	
3.		Pâine de grâu	gr	90	90	
Cina II						
		Chefir	gr	200	200	
A zecea zi						
Dejun						
1.		Pește hec cu cartofi Pește Lapte Ouă de găină Ulei Cartofi Ceapă	gr	50/150	90 50 30 3 210 10	
2.		Lapte	gr	200	200	
3.		Pâine de grâu cu unt Pâine de grâu Unt	gr	90/10	90 10	

Prînz						
1.		Ardei dulci/tomate Ardei dulci Tomate	gr	100	50 55	
2.		Ciorbă cu cartofi Cartofi Morcovi Ceapă Ulei Smîntînă	gr	300	120 12 6 3 5	
3.		Pilaf cu carne Carne de găină Ceapă Orez Ulei Morcovi	gr	130/70	100 20 40 5 20	
4.		Compot din piersici Piersici Zahăr	gr	200	50 8	
5.		Pîine de secară	gr	100	100	
Gustarea						
1.		Covrigei	gr	100	100	
2.		Fructe de sezon(cireșe,vișine,caise,prune Pere,mere,struguri)	gr	100	100	
Cina						
1.		Puding din orez Orez Lapte Zahăr Ouă de găină Stafide Caise uscate fără sîmburi Unt Pesmeți Smîntînă	gr	200	30 10 5 20 10 10 5 5 10	
2.		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
3.		Pîine de grîu cu unt Pîine de grîu Unt	gr	100/10	100 10	

Cina II						
		Chefir	gr	200	200	
Valoarea estimata totala						789351,85

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/executare solicitați: **Termen de livrare – începînd cu 09.06.2025 pînă la 01.08.2025 inclusiv, zilnic, conform graficului stabilit, la cantina taberei de odihnă si intremare a sanatatii copiilor si adoliscențelor Leova.**
13. Termenul de valabilitate a contractului: **31.12.2025**
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 aplică**
(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	Se va completa conform modelului atașat în SIARSAP Mtender. Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic.	Obligatoriu
2	Cerere de participare	Conform Anexei nr. 7 din Documentația standard aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligatoriu

3	Certificat/Decizie de inregistrare a intreprinderii/Extras din Registrul deStat al persoanelor juridice	Confirmat prin semnătura electronică aoperatorului economic	Obligatori
4	Declarație privind valabilitatea ofertei	Conform Anexei nr. 8 din Documentația standardaprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică	Obligatori
5	Garantia pentru oferta – 2%	Conform Anexei nr. 9 din Documentația standard aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligatori
6	Declarație privind lista principalelor livrari/prestări efectuate în ultimii 3 ani de activitate	Conform Anexei nr. 12 din Documentația standardaprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligatori
7	Declarație privind personalul de specialitate propus pentru implimentarea contractului	Conform Anexei nr. 14 din Documentația standardaprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligatori
8	Specificația tehnică	Conform Anexei nr. 22 din Documentația standardaprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică a	Obligatori

9	Specificația de preț	Conform Anexei nr. 23 din Documentația standardaprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021. Confirmat prin semnătura electronică aoperatorului economic	Obligatori
10	Certificat de atribuire a contului bancar	Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligatori
11	Autorizatia sanitara de functionare a agentului economic participant	Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligatori
12	Autorizatia sanitara – veterinara atransportului frigorific, eliberat de catre ANSA	Confirmat prin semnătura electronică aoperatorului economic	Obligatori
13	Certificat privind lipsa sau existenta restantelor la bugetul public national	Eliberat de catre Serviciul Fiscal de Stat confirmat prin semnatura electronica Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligatori
14	Ultimul raport financiar	Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligatori

15	Operatorul economic va demonstra că în cadrul entității este angajat un tehnician de producție alimentară, a cărui vechime în acest domeniu de activitate nu este mai mică de 3 ani.	<i>Vor fi furnizate documente, care să ateste studiile specialiștilor, calificările, experiența de serviciu.</i>	Obligativ
16	Asigurarea standardelor calității	Pe parcursul perioadei de execuție ofertantul, căruia i s-a atribuit contractul de achiziție, va prezenta în original și în copie certificatele care atestă siguranța alimentelor livrate/consumate.	Obligativ
17	Operatorul economic va demonstra experiență profesională specifică în domeniul alimentației copiilor la tabara . Pentru demonstrarea experienței profesionale specifice, operatorul economic va prezenta contractele în baza cărora se întrunesc cerințele stabilite,(contract de alimentare cu tabara)	Copie confirmată prin semnatura și stampila participantului	Obligativ
18	Meniuri de perspectivă	Lista meniurilor de perspectivă pentru 10 zile de alimentație, aprobată de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică (centrele de sănătate publice teritoriale) va fi prezentată în original, semnată și stampilată de către ofertant. La descrierea meniului vor fi indicate alimentele și produsele folosite la prepararea bucatelor pentru fiecare zi, conținutul de proteine, grăsimi și conținutul de carbohidrați (g), valoarea energiei (calorii), cantitatea de sare (g) cantitatea de lichid(L).	Obligativ
		Meniurile propuse vor întruni cerințele stabilite în ordinul Ministerului Sănătății nr.638 din 12.08.2016 cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova (Monitorul Oficial al Republicii Moldova,	
<u>Prezentarea oricărui alt formular decât cel aprobat prin Ordinul Ministerului Finanțelor nr. 115 din 15.09.2021 constituie temei de respingere a ofertei , conform pct. 49 din Ordin.</u>			

17. Garanția pentru ofertă, cuantumul: 2%.

18. Garanția de bună execuție a contractului, după caz _____, cuantumul: nu se aplică.

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

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

21. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz): *bucatele vor fi pregătite în cantina taberei de odihna și întremare a sanatații copiilor și adolescenților Leova, amplasată în satul Sărata Nouă*

	Serviciile	Cantitatea, valoarea estimată și locul prestațiilor (5 tururi)	Termenul de Prestare
	Servicii de alimentare a copiilor la Tabăra de odihnă și îngrijire a sănătății copiilor și adolescenților Leova	Servicii de alimentare a copiilor la Tabăra de odihnă și îngrijire a sanatații copiilor și adolescenților Leova Micul dejun - 5500 Portii Prințul - 5500 Portii Gustarica - 5500 Portii Cina - 5500 Portii	54 zile calendaristice (luna: iunie-august) Micul dejun - 8.30 Prințul - 12.30 Gustarica - 15.30 Cina - 19.30 Se începe la 09.06.2025 - 01.08.2025

22. Oferta se prezintă în valută – lei MDL

23. Criteriul de evaluare aplicat pentru atribuirea contractului: *cel mai bun raport preț-calitate.*

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%
1	Prețul ofertei	40
2	Capacitatea economică	10
3	Numărul personalului calificat	10
4	Nivelul caloric și structura nutritivă a meniului	40

25. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- Conform SIA RSAP/ până la: *Informația o găsiți în SIA RSAP*

- pe: *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: Limba Română

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

(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 respective (dacă este cazul): nu se aplică

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: _____

36. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: _____

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

Conducătorul grupului de lucru: Aliona Carafizi

L.Ș.