

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. Independentiei,3**
4. Numărul de telefon/fax: **0263-2-32-25**
5. Adresa de e-mail și de internet a autorității contractante: **dgrilv@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 schimburi	10 zile	150 copii	400000.00
		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 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
	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 tiftetele 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 cascavl	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 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	
	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
		<i>laurt</i>	gr	50	15
		CINA:			
		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

		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 si 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, morcoci, 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 (5 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	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
Valoarea estimativă totală		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 26.06.2020 până la 23.08.2020 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/ Obligatorietatea
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, aprobat 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 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	Autorizatia sanitara de functionare a agentului economic participant	Copie confirmata prin semnatura si stampila participantului	obligatoriu
11	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): Bucatele vor fi prăgătite în cantina taberei Neptun, amplasată la marginea satului Sarata Noua

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

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%
	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: 18.05.2020

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

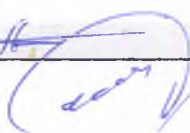
Denumirea instrumentului electronic	Se va utiliza/accepta sau nu
depunerea electronică a ofertelor sau a cererilor de participare	Se accepta
sistemul de comenzi electronice	Nu se accepta
facturarea electronică	Se accepta
plățile electronice	Se accepta

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: _____



..S.