



REPUBLICA MOLDOVA  
CONSILIUL MUNICIPAL CHIȘINĂU  
PRIMARUL GENERAL AL MUNICIPIULUI CHIȘINĂU  
DIRECȚIA GENERALĂ EDUCAȚIE, TINERET ȘI SPORT  
INSTITUȚIA PUBLICĂ LICEUL TEORETIC  
„PRINCIPESA NATALIA DADIANI”



str. Calea Ieșilor, 21 (blocul I), str. Trușeni, 3 (blocul II), municipiul Chișinău, Republica Moldova, MD-2069;  
tel.: director (+ 373 22) 74-29-18, anticamera (+373 22) 74-75-19, blocul II (+ 373 22) 74-88-31,  
contabil șef (+ 373 22) 22-82-42, fax: (+373 22) 71-97-06

Site: [www.ipltnataliadadiani.wix.com/natalia-dadiani](http://www.ipltnataliadadiani.wix.com/natalia-dadiani), e-mail: [ipltnataliadadiani@gmail.com](mailto:ipltnataliadadiani@gmail.com)

14241

Nr. 103/01-03 din 19.02.2020

Societatea privată pe acțiuni "PONTEM"  
ISAP Cantina "Liceist"

Prin prezenta, grupul de lucru pe achiziții al IP LT "Principesa Natalia Dadiani" Vă aduce la cunoștință rezultatele licitației publice nr. 21018515 din 17.02.2020 "Servicii de alimentație a elevilor IP LT "Principesa Natalia Dadiani" pentru anul 2020".

Potrivit documentației standard și anunțului de participare pentru procedura respectivă, criteriul de evaluare a fost stabilit cel mai bun raport calitate-preț, factorii de evaluare fiind:

1. Prezentarea meniului – model variat care ar conține diverse asortimente de carne, pește, legume, fructe, pateserii etc. (pulpă de bovină dezosată, refrigerată, piept de pui, fileu de pește de mare congelat etc.) pentru 10 zile coordonat cu Centrului de Sănătate Publică Chișinău, cu indicarea valorii energetice a rației alimentare și costului per/zi.  
maximum 1550 kilocalorii pentru dejun, dejun + prânz - **25 pct.**  
mai puțin de 1390 kilocalorii pentru dejun, dejun + prânz - **10 pct.**  
(nu mai puțin de 1390 kilocalorii pentru dejun, dejun + prânz).
2. Operatorul economic confirmă prezența în state de personal:
  - un tehnolog,
  - personalul de specialitate de la blocul alimentar,
  - personalul auxiliar, (cu prezentarea listei lucrătorilor și documentele confirmative (diplome, certificate, etc)) cu indicarea anilor de activitate pentru fiecare domeniu de activitate al fiecărei persoane. (*Operatorul economic va pune la dispoziția autorității contractante personal calificat în domeniul alimentației, conform normelor pentru anumit număr de copii din instituție conform HG nr. 956 din 23.08.2004.*)  
Cu experiență mai mult de 3 ani la personalul de specialitate - **15 pct.**  
Cu experiență mai puțin de 3 ani la personalul de specialitate - **10 pct.**
3. Experiență a operatorului economic în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor nu mai puțin de 3 ani de zile (argumentat prin contracte de servicii similare în raza orașului Chișinău)  
Experiența de 3 ani sau mai mult de 3 ani - **5 pct.**

Experiența mai puțin de 3 ani – 2 pct.

4. Meniul și structura nutritivă: **15 pct.** (se va ține cont de kaloriile stabilite conform actelor normative aprobate prin ordinul nr. 638 din 12.08.2016, compatibilitatea produselor la formarea meniului. Meniul obligatoriu va conține elementele și produsele folosite la prepararea bucatelor pentru fiecare zi, conținutul de proteine, grăsimi, carbohidrați, valoarea energiei, cantitatea de sare, cantitatea de lichid. Raportul dintre proteine, lipide și glucide trebuie să fie de 1:1:4. Operatorii economici la momentul procedurii vor prezenta meniul-model pentru iarnă, ulterior vor prezenta meniurile pentru primăvară, toamnă.)

Meniul pentru masa simplă - 15 pct.

**Formula de efectuare calculului a criteriilor pct.1+ pct.2+pct.3+pct.4=100%**

Prin urmare, Vă prezentăm tabelele cu punctajul atribuit în urma examinării ofertelor depuse:

Denumirea factorului de evaluare și ponderea fiecărui factor	Valoarea din ofertă	Punctajul calculat	
ISAP cantina Liceist	1 134 149,20 (fără TVA)	59 puncte	Argumentarea acordării punctajului
Servicii de alimentație a elevilor IP LT "Principesa Natalia Dadiani" pentru anul 2020	Prezentarea meniului – model variat care ar conține diverse assortimente de carne, pește, legume, fructe, pateserii etc. (pulpă de bovină dezosată, refrigerată, piept de pui, fileu de pește de mare congelat etc.) pentru 10 zile coordonat cu Centrului de Sănătate Publică Chișinău, cu indicarea valorii energetice a rației alimentare și costului per/zi. maximum 1550 kilocalorii pentru dejun, dejun + prânz - 25 pct. mai puțin de 1390 kilocalorii pentru dejun, dejun + prânz - 10 pct. (nu mai puțin de 1390 kilocalorii pentru dejun, dejun + prânz )	25	<i>Punctaj maxim</i>
	Operatorul economic confirmă prezența în state de personal: - un tehnolog, - personalul de specialitate de la blocul alimentar, - personalul auxiliar, (cu prezenarea listei lucrătorilor și documentele confirmative ( diplome, certificate, etc)) cu indicarea anilor de activitate pentru fiecare domeniu de activitate al fiecărei persoane. (Operatorul economic va pune la dispoziția autorității contractante personal calificat în domeniul alimentației, conform normelor pentru anumit număr de copii din instituție conform HG nr. 956 din 23.08.2004.) Cu experiență mai mult de 3 ani la personalul de specialitate -15 pct.	15	OE deține personal calificat în domeniul alimentației, cu o vechime mai mare de 3 ani, ce asigură executarea contractului privind prestarile de servicii de alimentație în instituție.

		Cu experiență mai puțin de 3 ani la personalul de specialitate - 10 pct.		
		Experiență a operatorului economic în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor nu mai puțin de 3 ani de zile (argumentat prin contracte de servicii similare în raza orașului Chișinău) Experiența de 3 ani sau mai mult de 3 ani - 5 pct. Experiența mai puțin de 3 ani - 2 pct.	5	Prin scrisorile de recomandare anexate, emise de către autorități contractante municipale, OE confirmă experiența sa vastă în domeniul prestărilor de servicii de alimentație în instituțiile de învățământ, mai mult de 3 ani.
		Meniul și structura nutritivă: <b>15 pct.</b> (se va ține cont de caloriile stabilite conform actelor normative aprobate prin ordinul nr. 638 din 12.08.2016, compatibilitatea produselor la formarea meniului. Meniul obligatoriu va conține elementele și produsele folosite la prepararea bucatelor pentru fiecare zi, conținutul de proteine, grăsimi, carbohidrați, valoarea energiei, cantitatea de sare, cantitatea de lichid. Raportul dintre proteine, lipide și glucide trebuie să fie de 1:1:4. Operatorii economici la momentul procedurii vor prezenta meniul-model pentru iarnă, ulterior vor prezenta meniurile pentru primăvară, toamnă.) - Meniul pentru masa simplă - 15 pct.	14	- <i>Lipsesc produsele acidulate.</i>
<b>Denumirea factorului de evaluare și ponderea fiecărui factor</b>	<b>Valoarea din ofertă</b>	<b>Punctajul calculat</b>		
Societatea privata pe actiuni PONTEM	1 134 149,20 (fără TVA)	38 puncte		<b>Argumentarea acordării punctajului</b>
Servicii de alimentație a elevilor IP LT "Principesa Natalia Dadiani" pentru anul 2020		Prezentarea meniului – model variat care ar conține diverse assortimente de carne, pește, legume, fructe, patiserii etc. (pulpă de bovină dezosată, refrigerată, piept de pui, fileu de pește de mare congelat etc.) pentru 10 zile coordonat cu Centrului de Sănătate Publică Chișinău, cu indicarea valorii energetice a rației alimentare și costului per/zi. maximum 1550 kilocalorii pentru dejun, dejun + prânz - 25 pct. mai puțin de 1390 kilocalorii pentru dejun, dejun + prânz - 10 pct. (nu mai puțin de 1390 kilocalorii pentru dejun, dejun + prânz )	25	Punctaj maxim
		Operatorul economic confirmă prezența în state de personal: - un tehnolog, - personalul de specialitate de la blocul alimentar, - personalul auxiliar, (cu prezenarea listei lucrătorilor și documentele confirmative (diplome, certificate, etc)) cu indicarea	0	Cerința respectivă nu a fost respectată astfel, în conformitate cu art. 69 alin. (6) lit. a) din Legea nr. 131/15, precum și pct. 37.7 din Documentația standard pentru realizarea achizițiilor de servicii aprobată prin Ordinul Ministrului Finanțelor nr. 174 din 05.10.2018, la caz documentația de atribuire,

<p>anilor de activitate pentru fiecare domeniu de activitate al fiecărei persoane.        (Operatorul economic va pune la dispoziția autorității contractante personal calificat în domeniul alimentației, conform normelor pentru anumit număr de copii din instituție conform HG nr. 956 din 23.08.2004.)        Cu experiență mai mult de 3 ani la personalul de specialitate -15 pct.        Cu experiență mai puțin de 3 ani la personalul de specialitate - 10 pct.</p>	<p>autoritatea contractantă nu va accepta oferta în cazul în care ofertantul nu întrunește cerințele de calificare și selecție, totodată, s-a acordat atenția asupra faptului că în situația respectivă, acordarea punctajului contestatorului, ar fi contrară principiului tratamentului egal, imparțialitate, nediscriminare în privința tuturor ofertanților și operatorilor economici, statuat la art. 7 din Legea nr. 131/15.        Prin urmare, potrivit listei prezentate de OE, personalul de specialitate este angajat în alte instituții de învățământ și nu poate contribui la executarea contractului ce urmează a fi atribuit.        Suplimentar, reiterăm asupra faptului că nu există nici un impediment legal în acest sens care ar restricționa posibilitatea OE de a se asigura cu privire la acordul personalului de specialitate pe care acesta se bazează și intenționează să activeze, cum ar fi anumite declarații a acestora și anterior înaintării ofertei în cadrul procedurii de achiziție în cauză, contestatorul urma să se asigure cu privire la existența personalului necesar pentru prestarea serviciilor de alimentare în cadrul IP LT "Principesa Natalia Dadiani" și nu există nici o certitudine cu privire la posibilitatea executării corespunzătoare a viitorului contract de achiziții publice.        Tot în acest context, potrivit art. 7 lit. a) din Legea nr. 131/15, semnarea contractului este condiționată de prezentarea unei oferte ferme și conforme cerințelor autorității contractante, iar în lipsa confirmării acesteia este nejustificată/neîntemeiată încheierea contractului de achiziție public.</p>
<p>Experiență a operatorului economic în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor nu mai puțin de 3 ani de zile (argumentat prin contracte de servicii similare în raza orașului Chișinău)        Experiența de 3 ani sau mai mult de 3 ani - 5 pct.        Experiența mai puțin de 3 ani – 2 pct.</p>	<p>OE nu a prezentat nici un act ce ar conforma experiența acestuia în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor nu mai puțin de 3 ani de zile, argumentat prin contracte de servicii similare în raza orașului Chișinău, fiind prezentat un singur contract de prestari de servicii în Lituania, mun. Kedainai.</p>
<p>Meniul și structura nutritivă: <b>15 pct.</b> (se va ține cont de kaloriile stabilite conform actelor normative aprobate prin ordinul nr. 638 din 12.08.2016, compatibilitatea produselor la formarea meniului. Meniul</p>	<p>1. Conform Ordinului nr. 638 din 12.08.2016, Anexa nr. 1, Tabelul nr.9. "Norma per. copil de baurură este de 200 ml și nu de 150 ml cu a propus OE în</p>

<p>obligatoriu va conține elementele și produsele folosite la prepararea bucatelor pentru fiecare zi, conținutul de proteine, grăsimi,carbohidrați,valoarea energiei,cantitatea de sare, cantitatea de lichid.Raportul dintre proteine, lipide și glucide trebuie să fie de 1:1:4. Opertorii economici la momentul procedurii vor prezenta meniul-model pentru iarnă, ulterior vor prezenta meniurile pentru primăvară, toamnă.)</p> <p>- Meniul pentru masa simplă - 15 pct.</p>	<p>meniul pentru clasa I-IV ziua III și ziua IV, săptămâna II, iar pentru meniul cl. V-IX ziua III.</p> <p>2. Potrivit aceluiași ordin, anexa 2, 2016 prevede ca procentul de grăsimi la cașcaval nu trebuie să depășească 45%, pe când OE a indicat 50%.</p> <p>3. Lipsesc din meniu produsele acidulate, precum și budincile, omletele.</p>
---	---

Astfel, în rezultatul evaluării, verificării datelor documentelor de calificare ale ofertanților, prezentate de către dumneavoastră, conform cerințelor/modului expus în documentația de participare, pentru lotul respectiv se desemnează câștigător ISAP Cantina "Liceist", întrucât a obținut 59 puncte total calculate, iar pachetul de acte pentru licitație a fost prezentat în corespundere cu documentația de atribuire și atașat în sistemul SIA RSAP la data de 14.02.2020.

Totodată, de către grupul de lucru s-a apreciat varietatea și diversitatea meniului prezentat.

Oferta prezentată de către Societatea privată pe acțiuni "PONTEM", atașată în sistemul SIA RSAP la data de 17.02.2020, a obținut 38 puncte total calculate reieșind din oferta prezentată, prin urmare nu este desemnată câștigătoare.

Suplimentar menționăm că nu au fost prezentate "Autorizația sanitar-veterinară a întreprinderii, eliberată de către ANSA" precum și "Autorizația sanitar-veterinară a depozitului, eliberată de către ANSA", OE prezentând doar declarații prin care se obligă să le obțină de la organelle competente în caz de atribuire a contractului.

În această ordine de idei, informăm ÎSAP Cantina "Liceist" că conform prevederilor legale, după împlinirea termenelor de așteptare/6 zile calendaristice, urmează semnarea contractului de prestare a serviciilor achiziționate.



Director al IP LT "Principesa Natalia Dadiani"

Gheorghîța Ana