

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. Independentiei,3**
4. Numărul de telefon/fax: **0263-2-32-25**
5. Adresa de e-mail și de internet a autorității contractante: **contdilv@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: **(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)
1	55500000-5	Servicii de alimentare a copiilor la Tabara de odihna si intremare a sanatatii copiilor si adolescentilor Leova	3 schimburi	10 zile		
		I zi				
		Dejunul:				
		Terci de hrișcă pe lapte Crupe de hrișcă Lapte	gr	150/200	60 200	
		Pâine de grâu cu unt și cascaval Pâine Unt Cascaval	gr	100/10/20	100 10 25	

		Ceai Ceai Zahăr	gr	200/10	0,2 10	
		Prinzul:				
		Supă din legume cu orez și smântână orez cartofi morcov ardei tomate în suc propriu ceapă ulei smântână	gr	300/10	20 90 10 10 3 10 10 10	
		Paste copt cu pireu din cartofi Pește Ulei de floarea soarelui Cartofi Tomate în suc propriu	gr	200	140 5 120 30	
		Legume Castraveți Tomate	gr	100	100 20	
		Pâine de secară	gr	100	100	
		Compot din fructe proaspete Fructe Zahăr	gr	200	50 15	
		Gustarica:				
		Fructe proaspete/cireșe	gr	100	110	
		Biscuiți fără grasimi	gr	50	50	
		Cina				
		Paste făinoase fierte Paste făinoase Unt	gr	150	60 3	
		Pîrjoale din carne de pasare Carne de pasăre Ceapă Ulei Ouă de gaină Pesmeți Verdețuri	gr	50	50 15 3 6 2 2	
		Legume proaspete	gr	100	100	
		Ceai de măceș Măceș Zahăr	gr	200/10		

		Pîine De grîu De secară	gr	100	20 40	
		II zi				
		Dejunul:				
		Terci de arpacaș pe lapte Crupe de arpacaș Lapte Unt	gr	200	30 150 5	
		Ceai Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		Pîine cu unt și gem De grîu Unt Gem	gr	60/15/30	60 15 30	
		Prinzul:				
		Borș cu legume și carne de vită Sfeclă Morcov Varză Cartofi Carne de vită Tomate în suc propriu Ulei	gr	350	80 15 50 60 300 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	
		Legume proaspete	gr	100	120	
		Compot din prune uscate Prune uscate Zahăr	gr	200	15 10	
		Pîine De grîu De Secară	gr	60	40 20	
		Gustarica:				
		Fructe proaspete / banane	gr	100	120	
		Pateu cu magiun Faină de grîu	gr	60		

		Drojdie			25	
		Lapte			2	
		Unt			10	
		Ulei			3	
		Zahăr			5	
		Magiun			15	
		Ouă de găină			10	
		CINA:				
		Pilaf cu piept de pui și legume	gr			
		Piept de pui		130/70	100	
		Ceapă			20	
		Orez			40	
		Ulei			5	
		Morcovi			20	
		Salată cu varză	gr			
		Varză		80	100	
		Ulei nerafinat			3	
		Ceai cu zahăr	gr			
		Ceai		200/15	0,2	
		Zahăr			15	
		Piine integrală	gr	100	100	
		III zi				
		Dejunul:				
		Puding din brînză cu mere	gr			
		Brînză			100	
		Ouă		200	20	
		Crupă de griș			10	
		Mere			100	
		Zahăr			10	
		Unt			5	
		Lapte	gr	200	200	
		Piine cu unt	gr			
		De secară		60/10	20	
		De grîu			40	
		Unt			20	
		Prinzul:				
		Supă de mazare cu legume	gr			
		Mazăre		300	35	
		Morcov			15	
		Ceapă			10	
		Ulei			2	
		Legume înăbușite cu pește	gr			
		Pește		200/70	140	
		Faină de grîu			8	

		Ulei			15	
		Lapte			50	
		Cartofi			80	
		Varză			120	
		Morcov			20	
		Ceapă			10	
		Tomate în suc propriu			3	
		Salată din morcov	gr			
		Morcov		100	130	
		Zahăr			5	
		Ulei nerafinat			5	
		Compot din fructe	gr	250		
		Pâine integrală	gr	150		
		Gustarica:				
		Fructe proaspete /	gr			
		Prune		100	120	
		Covrigei integrali	gr	100	100	
		CINA:				
		Cartofi înăbușiți cu	gr			
		tomate și carne de pui				
		Carne de găina			175	
		Cartofi		200/90/70	250	
		Lapte			50	
		Unt			9	
		Tomate			70	
		Castraveți murați	gr	50	50	
		Ceai cu zahăr	gr			
		Ceai		200	0,2	
		Zahăr			10	
		Pâine	gr	100	100	
		IV zi				
		Dejunul:				
		Terci de ovăz pe lapte	gr			
		Ovăz		200	40	
		Lapte			150	
		Unt			5	
		Cafea din graminee cu	gr			
		lapte				
		Cafea din graminee		200	2	
		Lapte			100	
		Zahăr			10	
		Pâine cu unt și cașcaval	gr			
		De griu		60/15/30	50	
		Unt			15	
		Cașcaval			30	

		Prinzul:				
		Rasolnic cu crupă de arpacaș Cartofi Castraveți murați Morcov Crupă de arpacaș Ceapă Ulei	gr	350	200 50 30 15 10 3	
		Legume înăbușite cu pește Pește Faină de grâu Lapte Cartofi Varză Morcov Ceapă Tomate în suc propriu Ulei	gr	200/70	140 8 50 80 120 20 10 3 7	
		Compot de fructe Fructe Zahăr	gr	200	50 10	
		Pâine de secară	gr	100	100	
		Gustarica:				
		Fructe de sezon/cireșe	gr	100	110	
		Pesmeți	gr	200	200	
		CINA:				
		Gulaș cu orez Carne de găină Tomate în suc propriu Unt Crupă de orez	gr	200	135 3 3 35	
		Salată din morcov cu mere Morcov Mere Zahăr Ulei nerafinat	gr	100	100 25 5 5	80
		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200/15	0,2 15	
		Pâine	gr	100	100	
		V zi				
		Dejunul:				

		Hercules pe lapte Crupe de Hercules Lapte Unt	gr	200	30 150 5	
		Pîine de grîu cu unt si brînză tare Brînză tare Unt Pîine de grîu	gr	100/20/15	20 15 100	
		Ou fiert	gr	52	60	
		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		Prinzul:				
		Supă cu fidea și legume Fidea Morcov Ceapă	gr	350	40 10 20	
		Carne de găină fiartă cu pireu de cartofi Carne gaină Cartofi Lapte Unt	gr	200	100 200 50 5	
		Salată din sfeclă Sfeclă Ulei Ceapă	gr	100	120 6 10	
		Pîine integrală	gr	100	100	
		Suc de roșii	gr	200	200	
		Gustarica:				
		Covrigei	gr	100	100	
		Iaurt natural	gr	200	200	
		Cina:				
		Terci de orez Crupe de orez Unt Lapte	gr	150	30 5 100	
		Carne înabușită Carne de vită Morcov Ceapă Tomate în suc propriu Ulei Făina de grîu	gr	50	113 5 5 12 5 4	
		Legume de sezon	gr	80	100	

		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		Pîine de seară	gr	80	80	
		VI zi				
		Dejunul:				
		Budincă de brînză Brînză proaspătă de vaci Lapte Crupe de griș Zahăr Ouă de găina Unt Smîntînă Făina de grîu	gr	175	90 30 10 6 20 8 25 2	
		Pîine cu unt si gem Pîine Unt Gem	gr	60/15/30	60 15 30	
		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		Prinzul:				
		Supă din legume cu perişoare din carne Varză Morcov Ceapă Tomate în suc propriu Ulei Smîntînă Perişoare: carne de vită Ceapă Ouă de gaină Orez	gr	200/50	85 10 10 3 3 5 80 10 20 5	
		Ficat înabușit în sos Ficat de găina Sos Ceapă Morcov Făina de grîu Tomate în suc propriu Ulei	gr	200	55 10 10 3 3 3 3	
		Salată din legume proaspete Varză Morcov Castraveți proaspeți Verdeață Ulei nerafinat	gr	100	30 30 20 30 5	

		Compot din pere Pere proaspete Zahăr	gr	200	50 10	
		Pâine integrală	gr	100	100	
		Gustarica:				
		Chefir	gr	200	200	
		Învîrtită cu mere Făină de grîu Ou de găină Mere Ulei Unt	gr	75	50 10 25 3 3	
		CINA:				
		Pireu de cartofi Cartofi Unt	gr	150	194 5	
		Chiftele din carne de vită Carne de vită Lapte Pesmeți Ulei Ou de găină Ceapă Verdețuri	gr	60	50 10 5 3 7 20 5	
		Salată din varză și morcov Varză Morcov Ceapă Ulei nerafinat	gr	100	65 45 10 5	
		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200/15	0,2 15	
		Pâine de secară	gr	100	100	
		VII zi				
		Dejunul:				
		Terci de orez pe lapte Orez Lapte Unt Zahăr	gr	250	40 100 5 5	
		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		Tartine cu unt și	gr	100/10/20		

		cașcaval Piine Unt Cașcaval			100 10 25	
		Prinzul:				
		Supă cu fasole Fasole Cartofi Morcov Ceapă Unt	gr	300	30 75 15 8 4	
		Pește copt cu pireu de cartofi Pește Ulei Carofi Lapte Unt	gr	200	130 10 250 50 5	
		Salată de legume cu mere Varză Morcov Castraveți Mere Verdeață Ulei nerafinat	gr	100	30 30 20 20 30 5	
		Piine (îmbogățita cu FE)	gr	100	100	
		Compot din mere Mere proaspete Zahăr	gr	200	50 10	
		Gustarica:				
		Fructe de sezon / piersică	gr	100	120	
		Buscuiți	gr	50	50	
		CINA:				
		Budincă din cartofi cu ficat Cartofi pisați Faină de grâu Ficat de găină Morcov Ou de găină Ulei Ceapă Pesmeți	gr	243/5	210 15 8 10 12,5 3 10 1	
		Brinză tare	gr	20	24	
		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200/15	0,2	

					15	
		Pâine de grâu	gr	100	100	
		Pâine de secară		50	50	
		VIII zi				
		Dejunul:				
		Terci din grâu pe apă cu unt	gr			
		Crupe de grâu		200	40	
		Unt			10	
		Lapte	gr	200	200	
		Pâine cu unt si magiun	gr			
		De grâu		60/15/30	60	
		Unt			15	
		Magiun			30	
		Prinzul:				
		Supă cu mazare	gr			
		Mazăre			50	
		Morcov		300	10	
		Ceapă			10	
		Ulei			3	
		Gulaș cu varză înabușită	gr			
		Carne de găină			160	
		Tomate în suc propriu			5	
		Ceapă			30	
		Unt			5	
		Morcov			160	
		Lapte			30	
		Salată din roșii cu ceapă verde	gr			
		Roșii		100	80	
		Ceapă			30	
		Ulei nerafinat			3	
		Compot din prune	gr			
		Prune proaspete		200	50	
		Zahăr			15	
		Pâine de grâu	gr	100	100	
		Gustarica:				
		Fructe de sezon / capșune	gr	100	110	
		Brânzoaică	gr			
		Brânză proaspătă de vaci			40	
		Faină		90	35	
		Drojdie			2	
		Zahăr			8	
		Ouă de găină			10	

		Lapte Unt Ulei			15 5 5	
		CINA:				
		Pilaf cu carne Carne de găină Ceapă Orez Ulei Morcovi	gr	200/80	100 20 40 5 20	
		Salată dim varză si morcov Varză Morcov Ceapă Ulei nerafinat	gr	100	30 30 20 30 5	
		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		Pîine integrală	gr	100	100	
		IX zi				
		Dejunul:				
		Terci de arpacaș pe lapte Crupe de arpacaș Lapte Unt	gr	200	30 150 5	
		Ceai cu zahăr Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		Tartine cu unt și cașcaval Pîine Unt Cașcaval	gr	60/10/25	60 10 30	
		Prinzul:				
		Supă cu paste făinoase Paste făinoase Carne Verdețuri Ceapă Morcov Ulei	gr	350	40 100 10 10 20 3	
		Pireu de cartofi cu carne Cartofi Carne de bovină Unt	gr	200/90	250 125 5	

		Salată din tomate cu castraveți Tomate Castraveți Ulei nerafinat	gr	100	55 50 5	
		Compot din fructe	gr	200	170	
		Paine (îmbogațită cu Fe)	gr	100	100	
		Gustarica:				
		Fructe de sezon / pere	gr	100	110	
		Biscuiți	gr	50	50	
		CINA:				
		Carne cu hrișcă și tomate Carne de găină Unt Crupă de grișcă Tomat	gr	200	130 5 50 50	
		Vinete cu ceapă Vinete coapte tocate Ceapă verde Ulei nerafinat	gr	80	100 5 3	
		Paîine integrală	gr	100	100	
		Ceai Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		X zi				
		Dejunul:				
		Terci de orez pe lapte Crupă de orez Lapte Unt Zahăr	gr	300	50 100 5 5	
		Ou de găină	gr	43,5	50	
		Ceai Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		Prinzul:				
		Supă din cartofi Cartofi Morcov Ceapă Ulei	gr	250	200 20 20 3	
		Ragu din legume	gr	150		

		înabușite Varză Morcov Verdețuri Ulei Tomate în suc propriu			90 50 10 3 3	
		Compot din prune Prune proaspete Zahăr	gr	200	50 15	
		Pîine	gr	100	100	
		Salată din ardei dulce și tomate Ardei Tomate Ulei nerafinat	gr		66 55 5	
		Gustarica:				
		Fructe de sezon / caise	gr	100	120	
		Covrigei	gr	100	100	
		CINA:				
		Pilaf cu carne Carne de găină Ceapă Orez Ulei Morcovi	gr	130/70	100 20 40 5 20	
		Morcov / varză proaspătă Morcovi Varză	gr	100	80 60	
		Ceai Ceai Zahăr	gr	200	0,2 10	
		Pîine de grîu	gr	90	90	
Valoarea estimata totala					408333.33	

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 01.07.2023 pînă la 04.08.2023 inclusiv, zilnic, conform graficului stabilit, la cantina taberei de odihnă și întremare a sanatații copiilor și adolescenților Leova.

13. Termenul de valabilitate a contractului: 31.12.2023

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.	Obligativiu
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	Obligativiu
3	Certificat/Decizie de înregistrare a întreprinderii/Extras din Registrul de Stat al persoanelor juridice	Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligativiu
4	Declarație privind valabilitatea ofertei	Conform Anexei nr. 8 din Documentația standard aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică	Obligativiu
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	Obligativiu
6	Declarație privind lista principalelor livrări/prestări efectuate în ultimii 3 ani de activitate	Conform Anexei nr. 12 din Documentația standard aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligativiu
7	Declarație privind personalul de specialitate propus pentru implementarea contractului	Conform Anexei nr. 14 din Documentația standard aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligativiu
8	Specificația tehnică	Conform Anexei nr. 22 din Documentația standard aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021 Confirmat prin semnătura electronică a	Obligativiu

9	Specificația de preț	Conform Anexei nr. 23 din Documentația standard aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021. Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligativ
10	Certificat de atribuire a contului bancar	Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligativ
11	Autorizația sanitară de funcționare a agentului economic participant	Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligativ
12	Autorizația sanitară – veterinară a transportului frigorific, eliberat de către ANSA	Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligativ
13	Certificat privind lipsa sau existența restanțelor la bugetul public național	Eliberat de către Serviciul Fiscal de Stat confirmat prin semnătura electronică Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligativ
14	Ultimul raport financiar	Confirmat prin semnătura electronică a operatorului economic	Obligativ
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 tabără . Pentru demonstrarea experienței profesionale specifice, operatorul economic va prezenta contractele în baza cărora se întrunesc cerințele stabilite, (contract de alimentație cu tabără)	Copie confirmată prin semnătura 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 publică teritoriale) <i>va fi prezentată în original, semnată și stampilată de către ofertant.</i> 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 12.08.2016cu 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 decît 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, restrînse 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 intremare a sanatații copiilor și adolescenților Leova, amplasată în satul Sărata Nouă

	Serviciile	Cantitatea, valoarea estimată și locul prestarilor (3 tururi)	Termenul de Prestare
	Servicii de alimentare a copiilor la Tabara de odihna și intremare a sanatații copiilor și adolescenților Leova	Servicii de alimentare a copiilor la Tabara de odihna și intremare a sanatații copiilor și adolescenților Leova Micul dejun -3500 Portii Prinzul - 3500 Portii Gustarica -3500 Portii Cina - 3500 Portii	30 zile calendaristice (luna: iulie-august) Micul dejun - 8.30 Prinzul - 12.30 Gustarica - 15.30 Cina - 19.30 Se incepe la 01.07.2023 - 04.08.2023

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	Pondere %
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: _____

L.Ș.