

## ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziționarea Produselor alimentare

prin procedura de achiziție licitație deschisă

Legea privind achizițiile în sectoarele energiei, apei, transporturilor și serviciilor poștale 74/2020

1. Denumirea autorității contractante: Î.M. „Regia transport electric”

2. IDNO: 1003600048486

3. Adresa: mun.Chisinău, str.Mitropolit Dosoftei, 146

4. Numărul de telefon/fax: 022 204 129, 022 204 145, 022 75 26 63

5. Adresa de e-mail și pagina web oficială a autorității contractante: rtechishinau@gmail.com, rtec.md

6. Adresa de e-mail sau pagina web oficială 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):  activitățile sectoriale privind domeniul transporturilor

8. Cumpărătorul invită operatorii economici interesați, care îi pot satisface necesitățile, să participe la procedura de achiziție privind prestarea/executarea următoarelor servicii de proiectare/lucrări:

Nr. d/o	Cod CPV	Denumirea bunurilor solicitate	Un de măsură	Can-tea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată MDL
<b>Lot 1</b>						
1	15800000-6	Antricot de vită fără os	kg	600,00	Antricot de vită fără os, calit. superioară, neinjectat, refrigerat, fără cartilajii și ligamente, fără lichid, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros stăin, să corespundă cerințelor de calitate. Ambalat în vid cu marcarea individuală, care să cuprindă cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.	
<b>Total pe lot</b>				<b>600</b>		<b>125 000,00</b>
<b>Lot 2</b>						
1	15800000-6	Pulpe de pui dezosată	kg	1000,00	Pulpe de pui curate, întregi, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, suprafață umedă, dar nelipicioasă, fără oase rupte proeminente. Culoarea caracteristică tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, fără consistență înmuiată. Miros normal, specific, plăcut, fără miros străin. Refrigerată, pulpă (congelată) fără tendoane, fără grăsime, calitate superioară. Etichetat, ambalat la bax de max 10 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează	

					starrea termică a cărnii, țara de proveniență, lotul produsului, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
2		Fileu de pui	kg	1500,00	Piept de pui dezosat, fără piele, curățat, fără impurități, suprafață netedă, nelipicioasă. Culoarea caracteristică, roz, uniformă. Miros normal, plăcut, fără miros străin. Categorია superioară, fără os, fără piele, fierbere rapidă, refrigerată, necongelată, etichetată, ambalată. Ambalat caserole sau pungi de maxim 5 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează producătorul, starea termică a cărnii, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare.
3		Aripi de pui	kg	150,00	Aspect: aripi de pui curate, întregi, suprafață umedă dar nelipicioasă, fără oase rupte, fără contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristice tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, nu se admite consistență înmuiată. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. Pe etichetă se menționează starea termică, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare.
4		Inimi de pui	kg	500,00	Produs congelat cu aspect curat, fără piele. Ambalat în pungi/cutii -max. 1-1,5 kg fără gheață. Miros și gust specific, fără mirosuri străine. Etichetată data limită de utilizare și temperatura de stocare.
5		Ficat de pui	kg	300,00	Refrigerat, refrigerată neprocesată și neinjectată, categoria I. Aspect bine curățat de cheguri sau sânge, nemurdărite de alte impurități, să aibă consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre. Culoare de nuanță caracteristică. Miros și gust caracteristic, nu se admit mirosuri străine. Ambalat în caserole de 500-1000 g.
6		Pulpe de pui cu os	kg	1700,00	Gambe de găină refrigerate la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime. Dimensiuni medii (100-130 gr buc). Ambalaj - Ambalate până la 5kg în pachete de peliculă alimentară de la producător și în cutii de carton. Condițiile de transportare să asigure nemodificarea caracteristicilor nutritive, să asigure păstrarea temperaturii corespunzătoare pentru carnea refrigerate. Pe fiecare ambalaj să fie indicat termen de valabilitate. La livrare, termenul de valabilitate va

					reprezenta cel puțin 80% din termenul general al produsului. Calitatea I, cu fierbere rapidă, în cutii de cartoane de la 1kg pînă la 5kg. Livrare în săptămînă	
<b>Total pe lot</b>				<b>5 150</b>		<b>335 000,00</b>
<b>Lot 3</b>						
1	15800000-6	Iepure	kg	400,00	Refrigerată, <b>porționată</b> , fără cap, marinat, carne fragedă, aromată și succulentă, miros proaspăt, textură fermă, cantitate minimă de grăsimi. Ambalat de producător în vid ori în caserole de 0,800 kg - 2.0 kg	
<b>Total pe lot</b>				<b>400</b>		<b>70 000,00</b>
<b>Lot 4</b>						
1	15800000-6	Mici	kg	800,00	Mici din carne de bovină (aprox. 45-60%) și porcină (aprox. 35-45%), slănină pentru succulență, condimente, bicarbonat de sodiu. Gust bogat, intens de carne, cu note de usturoi și condimente, succulenți, fragezi și cu o texttură fină, nu foarte elastică. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, refrigerați. După preparare să aibă o suprafață uniformă, cu textură fină, dar nu complet omogenă, să nu fie sfărâmicioși, succulenți la interior și crocanți la exterior. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-600g sau 1000g. Livrarea se va efectua în termen de pînă la 24 ore de la data producerii.	
2		Cîrnăciori	kg	400,00	Cîrnăciori din carne de bovină și porcină, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, suprafața curată, nelipicioasă, înveliș continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mucegai, refrigerați. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, succulență ridicată.. Să fie o combinație optimă de carne și grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de	

					valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-600 gr. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.	
3		Cîrnăciori pui	kg	1000,00	Cîrnăciori din carne de pui, fabricați preponderent din carne de pui ( 100% piept sau pulpă) amestecați cu condimente naturale. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, să fie fragezi, textură succulentă, fină sau ușor granulat, gust delicat, grăsime moderată, membrana naturală comestibilă. Suprafața curată, nelipicioasă, înveliș continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mușgai, refrigerați. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, succulenți. Să fie o combinație optimă de carne și grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă, culoarea deschisă (roz-albicioasă). Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare: caserolă 500-600 gr. . Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.	
<b>Total pe lot</b>				<b>2 200,00</b>		<b>280 000,00</b>
<b>Total</b>						<b>810 000,00</b>

9. Codul NUTS al locului principal de executare a lucrărilor, în cazul lucrărilor ori codul NUTS al locului principal de furnizare sau de prestare, în cazul bunurilor și serviciilor: cod MD115
10. După caz, orice garanții solicitate: Garanția de bună execuție a contractului, obligatoriu, cuantumul: 3% din valoarea totală a contractului.
11. Principalele modalități de finanțare și plată și/sau trimiterele la dispozițiile care le conțin: surse proprii, achitarea va fi efectuată în termen de până la 60 de zile din data recepționării facturii fiscale.
12. În cazul procedurilor de preselectie, se indică numărul minim al candidaților și, dacă este cazul, numărul maxim al acestora: nu se aplică.
13. În cazul negocierii cu publicarea prealabilă a unui anunț de participare, dialogului competitiv și parteneriatului pentru inovare, se indică, după caz, recurgerea la o procedură care se derulează în etape succesive pentru a reduce în mod progresiv numărul de oferte care urmează să fie negociate sau de soluții care urmează să fie discutate: nu se aplică.
14. În cazul în care contractul este împărțit pe loturi un operator economic poate depune oferta (se va selecta):
- Pentru un singur lot;
  - Pentru mai multe loturi;
  - Pentru toate loturile;

15. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: *nu se admit.*

**Termenii și condițiile de prestare/executare solicitate:** Bunurile urmează a fi livrate în termen de 1-2 zile de la data solicitării, din contul Vânzătorului, la adresa mun.Chisinau, str.Mitropolit Dosoftei, 146, cheltuielile fiind incluse în oferta de preț. Transportarea produselor se va efectua cu mijloace de transport speciale, care să asigure condiții adecvate de igienă și de temperatură prevăzută de reglementările în domeniul alimentar aplicabile și care dețin autorizație sanitar-veterinară. La momentul recepționării Bunurilor de către Cumpărător, Furnizorul va prezenta în mod obligatoriu „Certificat sanitar-veterinar”.

16. Termenul de valabilitate a contractului: 12 luni de la data semnării contractului.

17. Contract de achiziții sectoriale rezervat atelierelor protejate sau că acesta poate fi executat numai în cadrul unor programe de angajare protejată (după caz): *nu este cazul*

18. Prestarea serviciului este rezervată unei anumite profesii în temeiul unor legi sau al unor acte administrative (după caz): *nu este cazul*

19. 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 (DUAЕ, documentație), documentele urmează a fi însoțite obligatoriu cu semnătura electronică:

Nr. d/o	Descrierea criteriului/cerinței	Mod de demonstrare a îndeplinirii criteriului/cerinței:	Nivelul minim/Obligativ.
1	Specificații tehnice	Conform formularului	Obligativ
2	Specificații de preț	Conform formularului	Obligativ
3	Formularul DUAЕ	Conform formularului	Obligativ
4	Declarația valabilității ofertei	Conform formularului	Obligativ
5	Autorizare sanitar-veterinară de funcționare	Copie confirmată	Obligativ
6	Autorizare sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport	Copie confirmată	Obligativ
7	Dovada înregistrării persoanei juridice	Certificat sau extras sau decizie	Obligativ
8	Certificatul de conformitate/calitate pentru toate tipurile de produse	Copie confirmată	Obligativ
9	Declarația beneficiarului efectiv	Conform formularului	Obligativ
10	Garanție bancară sau transfer bancar	1 % din valoarea ofertei fără TVA, valabilă pe termen de valabilitatea ofertei.	Obligativ
11	Garanția de bună execuție 3%	La atribuirea contractului de achiziție	Obligativ
12	Prezentarea mostrelor	Prezentarea mostrelor în termen de 3 zile lucrătoare din momentul solicitării	Obligativ

20. Motivul recurgerii la procedura accelerată (în cazul licitației deschise, restrânse și a procedurii negociate), după caz- *nu este cazul.*

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

22. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz):

23. Ofertele se prezintă în valuta: Lei MD

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

- cel mai mic preț va acumula 70% din evaluarea ofertei conform următorului calcul: Prețul cel mai mic se împarte la prețul mai mare și înmulțit cu ponderea criteriului de evaluare ( $X:Y \times 70 = Z1$ );

- cea mai bună calitate va acumula 30% din evaluarea ofertei (Z2).

În final, se sumează punctele acumulate la fiecare criteriu pentru fiecare ofertant ( $Z1 + Z2 = Z3$ ).

25. Factorii de evaluare a ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, precum și ponderile lor: *nu se aplică*

Nr. d/o	Denumirea factorului de evaluare	Ponderea%
---------	----------------------------------	-----------

1	Suma ofertei	70
2	Calitatea produsului (caracteristici organoleptice - culoare, miros, textură, aspectul vizual după prepararea, procentul de carne rămas după gătire minim 80% etc)	30

**26. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:**

- conform SIA RSAP /până la: conform anunțului de participare de pe platforma e-licitație.md
- pe: conform anunțului de participare de pe platforma e-licitație.md

**27. Adresa la care trebuie transmise ofertele sau cererile de participare:**

*Ofertele sau cererile de participare vor fi depuse electronic prin intermediul SIA RSAP*

**28. Termenul de valabilitate a ofertelor: 60 zile**

**29. Locul deschiderii ofertelor: conform anunțului de participare de pe platforma e-licitație.md**

*Ofertele întârziate vor fi respinse.*

**30. 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.*

**31. Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare: Română**

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

**33. 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*

**34. Data și referința publicării anterioare în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene privind contractul la care se referă anunțul respectiv (dacă este cazul): \_\_\_\_\_**

**35. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare: \_\_\_\_\_**

**36. Data publicării anunțului de intenție sau, după caz, precizarea că nu a fost publicat un astfel de anunț:**  
*nu a fost publicat un astfel de anunț*

**37. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: conform anunțului de participare de pe platforma e-licitație.md**

**38. 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 acceptă
sistemul de comenzi electronice	Nu se acceptă
facturarea electronică	Se acceptă
plățile electronice	Se acceptă

**39. Alte informații relevante:**

1. Oferta va fi însoțită de o **Garanție pentru ofertă, în mărime de 1% din valoarea ofertei fără taxa pe valoarea adăugată**, (emisă de o bancă comercială, cu termenul de valabilitate de 60 zile) sau prin transfer la contul autorității contractante, conform următoarelor date bancare:

- Beneficiarul plății: Î.M „Regia transport electric”;
- Denumirea Băncii: BC ”Mobiasbanca OTP Grup” SA;
- Codul fiscal: 1003600048486;
- IBAN: **MD17MO2224ASV54692887100** cu nota “Garanția pentru ofertă”

2. Î.M „Regia transport electric” își rezervă dreptul de a reține garanția pentru ofertă, în următoarele cazuri:

- a) operatorul economic retrage sau modifică oferta după expirarea termenului de depunere a ofertelor;
- b) ofertantul câștigător nu semnează contractul de achiziții publice;
- c) nu se depune garanția de bună execuție a contractului după acceptarea ofertei sau nu se execută vreo condiție, specificată în documentația de atribuire, înainte de semnarea contractului de achiziții sectoriale.

3. Contractul va fi însoțit de o **Garanție de bună execuție, în mărime de 3% din valoarea contractului de achiziții publice**, (emisă de o bancă comercială, cu termenul de valabilitate de 12 luni de la încheierea contractului) sau prin transfer la contul entității contractante, conform următoarelor date bancare:

- Beneficiarul plății: Î.M „Regia transport electric”;
- Denumirea Băncii: BC ”Mobiasbanca OTP Grup” SA;
- Codul fiscal: 1003600048486;
- IBAN: **MD17MO2224ASV54692887100** cu nota „Pentru garanția de bună execuție a contractului”

4. Garanția de bună execuție se va returna de către Î.M „Regia transport electric” la momentul executării integrale a contractului de achiziții sectoriale.

5. Ofertantul a cărui ofertă este desemnată câștigătoare, va semna contractul de achiziții sectoriale în termen de 10 zile de la data la care i-a fost remis spre semnare.

6. În cazul în care, după expirarea termenului prevăzut mai sus, ofertantul care a primit comunicarea de acceptare a ofertei nu a semnat contractul de achiziții sectoriale sau nu a prezentat garanția de bună execuție a contractului, entitatea contractantă va respinge oferta și va atribui contractul următorului ofertant clasat, cu condiția că oferta acestuia va fi în vigoare.

Conducătorul grupului de lucru: Oleg CODREANU

