

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	555000 00-5	Servicii de alimentare a copiilor la Tabara de odihna si intremare a sanatatii copiilor si adolescentilor Leova	4 schimburi	10 zile		
		l 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	
		<i>Peste cu legume la cuptor</i>	gr	150/60	320	
		<i>Ceai</i>	gr	250/10	30	
		<i>Pine</i>	gr	100	180	
		II zi				
		Dejunul:				
		<i>Paste fainoase cu lapte si unt</i>	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	
		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 tiftele de peste	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 pui	gr	300	320
		Castraveti	gr	60	20
		Ceai cu lamiie, zahar	gr	250/10	30
		Piine	gr	100	360
		IV zi			
		Dejunul:			
		Terci de herculesc u lapte si unt	gr	250/10	290
		Tartina cu unt si cascaval	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 tiftele de carne de Pasare	gr	80/50	320
		Castraveti	gr	60	20
		ComPot din fructe	gr	250	100
		Pine	gr	150	360
		Gustarica:			
		Fructe proaspete	gr	150	80

		caise				
		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	
		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	
		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 pregtiti n rola	gr	60	145	
		laurt	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	
		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 pregtati 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
		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 araacasii 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 rola	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
		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 rola	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
		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, morcov, ceapa, bostanica	gr	80/50	170

	Rosii	gr	60	25	
	Ceai cu lamiie, zahar	gr	250/20	30	
	Pine	gr	100	180	
	Serviciile	Cantitatea, valoarea estimata si locul prestarilor (4 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 Micul dejun -4000 Portii - 87833.33 Prinzul - 4000 Portii, - 159750.00 Gustarica -4000 Portii - 47916.66 Cina - 4000 Portii - 87833.33			40 zile calendaristice (luna iunie-august) Se incepe la 28.06.2022 – 15.08.2022 , tururi cite 10 zile
Total servicii			383333.33 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 28.06.2022 până la 15.08.2022 inclusiv, zilnic, conform graficului stabilit, la cantina taberei de odihnă si intremare a sanatatii copiilor si adoliscentelor Leova.**

12. Termenul de valabilitate a contractului: **31.12.2022**

13. Contract de achiziție rezervat atelierelor protejate sau că acesta poate fi executat numai în cadrul unor programe de angajare protejată (după caz):

(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):

(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/Obligativitatea
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 pentru 10 zile	Lista meniurilor de perspectiva pentru 10 zile de alimentatie, coordonat cu 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 si 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	DUAE	Semnat de catre participant	obligatoriu

16. Motivul recurgerii la procedura accelerată (în cazul licitației deschise, restrânse și al procedurii negociate), după caz

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

18. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz): conform caetului de sarceni

19. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: cel mai mic pret si meniul ajusta la cel solicitat orientativ.

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	Ponderea%

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:

(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):

30. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare:

31. Data publicării anunțului de intenție sau, după caz, precizarea că nu a fost publicat un astfel de anunț: Informația o găsiți în SIA RSAP

32. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: Informația o găsiți în SIA RSAP

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 va accepta
sistemul de comenzi electronice	Nu se accepta
facturarea electronică	Se va accepta

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

(se specifică da sau nu)

35. Alte informații relevante: _____

Conducătorul grupului de lucru: _____

