

# ANUNȚ /INVITAȚIE DE PARTICIPARE

privind achiziționarea Serviciilor de preparare a mâncării pentru anul 2021,  
Cod CPV: 15894200-3  
prin procedura de achiziție Cererea ofertelor de prețuri

1. Denumirea autorității contractante: Centrul de Asistență și Protecție a Victimelor și Potențialelor Victime ale Traficului de Ființe Umane
2. IDNO: 1008601000905
3. Mun. Chișinău, str. Burebista, 93
4. Numărul de telefon/fax: 022-92-24-60, 022-92-71-94, 022-92-71-74
5. Adresa de e-mail și de internet a autorității contractante: centrulap@gmail.com
6. Adresa de e-mail sau de internet de la care se va putea obține accesul la documentația de atribuire: centrulap@gmail.com
7. Cumpărătorul invită operatorii economici interesați, care îi pot satisface necesitățile, să participe la procedura de achiziție privind livrarea/prestarea/executarea următoarelor bunuri /servicii/lucrări:

servicii de preparare a mâncării

Nr d/o	Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor solicitate	Unitatea de măsură	Cantitatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)																
1	15894200-3	Mâncare preparată	porții	3650 porții/an	Mâncare preparată pentru beneficiarii Centrului - <b>Adulți ( 18 ani +)</b> <b>Dejun:</b> <table border="1"><thead><tr><th>Denumirea bucatelor</th><th>Volumul Bucatelor gr</th></tr></thead><tbody><tr><td>Terci (ovăs, orez, grâu, mei, hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte</td><td>300</td></tr><tr><td>Omletă sau bucate din carne,</td><td>105</td></tr><tr><td>Ou fiert,</td><td>1 buc</td></tr><tr><td>Cascaval,</td><td>30</td></tr><tr><td>Brânză cu smântână (10%),</td><td>80/20</td></tr><tr><td>Clatita coapta (cu brânza, cartof, mar)</td><td>115</td></tr><tr><td>Pâine cu unt</td><td>100/20</td></tr></tbody></table>	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor gr	Terci (ovăs, orez, grâu, mei, hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte	300	Omletă sau bucate din carne,	105	Ou fiert,	1 buc	Cascaval,	30	Brânză cu smântână (10%),	80/20	Clatita coapta (cu brânza, cartof, mar)	115	Pâine cu unt	100/20	
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor gr																					
Terci (ovăs, orez, grâu, mei, hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte	300																					
Omletă sau bucate din carne,	105																					
Ou fiert,	1 buc																					
Cascaval,	30																					
Brânză cu smântână (10%),	80/20																					
Clatita coapta (cu brânza, cartof, mar)	115																					
Pâine cu unt	100/20																					

Băutura (ceai cu zahar, cacao, lapte fiert)	200
---	-----

**Prînz:**

<b>Denumirea bucatelor</b>	<b>Volumul Bucatelor, gr</b>
Supe (vegetala, orez, mazare verde, fidea, mazare uscata, perişoare, fasole, ou), smîntîină	400/10
Borş (varza, sfecla roşie), smîntîină	400/10
Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), sau carne la bucata, peşte copt, etc.	120
Garnitură din legume prelucrate termic sau terci din cereale sau paste integrale	200
Salată sau legume proaspete	100
Pîine	150
Băutura (ceai, suc, compot, etc.)	200

					<p style="text-align: center;"><b><u>Gustare:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denumirea bucatelor</th> <th>Volumul Bucatelor, gr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fructe proaspete de sezon</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Chifle, biscuiți, pateuri</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Chefir, lapte, iaurt natural</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><b><u>Cina:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denumirea bucatelor</th> <th>Volumul Bucatelor, gr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salata din legume prelucrate termic si terci din cereale integrale/hrișcă/paste integrale, pireu din cartofi</td> <td>100/250</td> </tr> <tr> <td>Pârjoale din carne (pui, bovină, curcan) sau carne la bucata, pește copt, etc.</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Pâine</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Băutura (ceai, suc, compot, etc.)</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><b><u>Cina II:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denumirea bucatelor</th> <th>Volumul Bucatelor, gr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chefir</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>3000-3200 Kcal/zi</b></p> <p>Meniul pentru 7 zile calendaristice separat pentru adulți, aprobat de conducător si tehnolog/sef serviciu alimentare.</p>	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	Fructe proaspete de sezon	100	Chifle, biscuiți, pateuri	100	Chefir, lapte, iaurt natural	200	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	Salata din legume prelucrate termic si terci din cereale integrale/hrișcă/paste integrale, pireu din cartofi	100/250	Pârjoale din carne (pui, bovină, curcan) sau carne la bucata, pește copt, etc.	100	Pâine	100	Băutura (ceai, suc, compot, etc.)	200	Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	Chefir	200
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr																										
Fructe proaspete de sezon	100																										
Chifle, biscuiți, pateuri	100																										
Chefir, lapte, iaurt natural	200																										
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr																										
Salata din legume prelucrate termic si terci din cereale integrale/hrișcă/paste integrale, pireu din cartofi	100/250																										
Pârjoale din carne (pui, bovină, curcan) sau carne la bucata, pește copt, etc.	100																										
Pâine	100																										
Băutura (ceai, suc, compot, etc.)	200																										
Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr																										
Chefir	200																										
2	15894200-3	Mîncare preparată	porții	4015 porții/an	<p>Mîncare preparată pentru beneficiarii Centrului –</p> <p><b><u>Copii de la vîrsta de 4 ani -17 ani</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Dejun:</u></b></p>																						

					<b>Denumirea bucatelor</b>	<b>Volumul Bucatelor, gr</b>	
					Terci (ovăs, orez, grâu, mei, hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte	200-300	
					Omletă sau bucate din carne,	50-75	
					Ou fiert,	1 buc	
					Cascaval ,	15-20	
					Brânză cu smântână (10%),	50-70/20	
					Clatita coapta (cu brânza, cartof, mar)	50-75	
					Pâine cu unt	50 -100/10	
					Băutura (ceai cu zahar, cacao, lapte fiert)	150-200	
					<b><u>Prînz:</u></b>		
					<b>Denumirea bucatelor</b>	<b>Volumul Bucatelor, gr</b>	
					Supe (vegetala, orez, mazare verde, fidea, mazare uscata, arpacaș, perișoare, fasole, ou)	150-350	
					Borș (varza, sfecla roșie)	150-350	
					Smînîină	10	
					Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), pește copt sau carne la bucata, etc.	70-100	
					Garnitură din legume prelucrate termic sau cereale/paste și sau paste integrale	70-100	

Salată sau legume proaspete	50-100	
Pâine	100	
Băutura (ceai, suc, compot,etc.)	150-200	

**Gustare:**

Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	
Fructe proaspete de sezon	100	
Chifle, biscuiți fără grasimi hidrogenizate, pateuri	50-100	
Chefir, lapte, iaurt natural	200	

**Cina:**

Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	
Legume prelucrate termic sau terci din cereale integrale/hrișcă/paste integrale	200-400	
Pește copt	75	
Omleta	50-75	
Pâine	50-100	
Băutura (ceai, suc, compot)	150-200	

**Cina II:**

Denumirea bucatelor	Volumul Bucatelor, gr	
Chefir	150-200	

**2200-2800 Kcal/zi**

					Meniul pentru 7 zile calendaristice separat pentru copii, aprobat de conducător, tehnolog/sef serviciu alimentare																						
					<p>Mîncare preparată pentru beneficiarii Centrului –</p> <p><b>copii de la vîrsta de 1 ani - 3 ani</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Dejun:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denumirea bucatelor</th> <th>Volumul bucatelor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Terci (ovăs, orez,grîu, mei,hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Cașcaval</td> <td>10-15</td> </tr> <tr> <td>Pîine cu unt</td> <td>30-45/10</td> </tr> <tr> <td>Băutura (ceai cu zahăr, cacao, lapte fiert)</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><b><u>Gustare I:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denumirea bucatelor</th> <th>Volumul bucatelor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Biscuiți fără grasimi hidrogenizate</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Lapte fiert</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><b><u>Prînz:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denumirea bucatelor</th> <th>Volumul bucatelor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Supe (vegetala, orez, fidea, perișoare, ovas, mei)</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), carne la</td> <td>60-70</td> </tr> </tbody> </table>	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Terci (ovăs, orez,grîu, mei,hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte	200	Cașcaval	10-15	Pîine cu unt	30-45/10	Băutura (ceai cu zahăr, cacao, lapte fiert)	150	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Biscuiți fără grasimi hidrogenizate	30	Lapte fiert	150	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Supe (vegetala, orez, fidea, perișoare, ovas, mei)	150	Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), carne la	60-70
Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor																										
Terci (ovăs, orez,grîu, mei,hrișcă, porumb, paste fainoase) cu lapte	200																										
Cașcaval	10-15																										
Pîine cu unt	30-45/10																										
Băutura (ceai cu zahăr, cacao, lapte fiert)	150																										
Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor																										
Biscuiți fără grasimi hidrogenizate	30																										
Lapte fiert	150																										
Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor																										
Supe (vegetala, orez, fidea, perișoare, ovas, mei)	150																										
Pîrjoale din carne (pui, bovină, curcan), carne la	60-70																										
15894200-3	Mîncare preparată	porții	1095	porții/an																							



bucata, pește copt, etc.	
Garnitură din legume prelucrate termic sau cereale/paste și sau paste integrale	60-70
Pâine	50
Băutura (ceai, suc, compot,etc.)	100-150

### **Gustare II:**

<b>Denumirea bucatelor</b>	<b>Volumul bucatelor</b>
Fructe proaspete/coapte de sezon	100
Biscuiți fără grasimi hidrogenizate	45-50
Chefir, lapte, iaurt natural	150-200

### **Cina:**

<b>Denumirea bucatelor</b>	<b>Volumul Bucatelor, gr</b>
Legume prelucrate termic sau terci din cereale integrale/hrișcă/paste integrale	200
Pâine	30-45
Băutura (ceai, suc, compot)	100-150

### **Cina II:**

<b>Denumirea bucatelor</b>	<b>Volumul bucatelor</b>
Chefir	150

**1500-1600 Kcal/zi**

					Meniul pentru 7 zile calendaristice separat pentru copii, aprobat de conducător, tehnolog, sef serviciu alimentare	
<b>Total porții - 8760</b>						
<b>Valoarea estimativă totală fără TVA</b>						<b>383396,00</b>

**8. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: nu se admite**

**9. Termenul de livrare/prestare solicitat și locul destinației finale:**

*Mîncarea preparată v-a fi pregătită pentru livrare zilnic în perioada*

*01.01.2021 – 31.12.2021, inclusiv zilele de odihnă și de sărbătoare, după cum urmează:*

*Mic dejun – 8.00,*

*Prînz – 12.30,*

*Chindii -16.00,*

*Cina – 17.30*

*Recepționarea se va efectua de către Autoritatea contractantă, Centrul de Asistență și Protecție a VPVTFU.*

*Locul: mun.Chișinau, str.Burebista,93, Centrul de Asistență și Protecție a VPVTFU.*

**10. Termenul de valabilitate a contractului: 01.01.2021 - 31.12.2021**

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

**12. Prestarea serviciului este rezervată unei anumite profesii în temeiul unor acte cu putere de lege sau al unor acte administrative (după caz):**

**13. 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	Denumirea documentului/cerinței	Cerințe suplimentare față de document	Obligativitatea
1	Formularul standard al Documentului Unic de Achiziții European	Original confirmat prin aplicarea ștampilei și semnăturii	Da
2	Certificat de înregistrare	Copie confirmată prin aplicarea ștampilei umede	Da
3	Formularul ofertei completată în conformitate cu Formularul (F 3.1)	Original confirmat prin aplicarea ștampilei și semnăturii	Da
4	Autorizația sanitară de funcționare	Copie confirmată prin aplicarea ștampilei umede	Da
5	Specificații tehnice completată în conformitate cu Formularul (F 4.1)	în original, cu ștampila și semnătura Participantului;	Da



6	Specificații de preț completată în conformitate cu Formularul (F 4.2)	în original, cu ștampila și semnătura Participantului;	Da
7	Meniul-model pentru 7 zile	Original confirmat prin aplicarea ștampilei și semnăturii	Da
8	Documente confirmative de achiziționare a marfii/produselor (copiile contractelor, facturilor)	Copie confirmată prin aplicarea ștampilei umede	Da
9	Un număr suficient de lucrători atestați la pregătirea bucatelor.	Informație confirmată prin semnătura conducătorului entității, original	Da
10	Declarație-angajament privind calitatea hrănilor pregătite	Original, confirmat prin semnătura conducătorului entității	Da

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

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

**16. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz):** \_\_\_\_\_

**17. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului:**

**Oferta avantajoasă pentru cel mai variat meniu, precum și valoarea calorică în corespundere cu Normele naturale de asigurare cu produse alimentare pentru întreținerea persoanelor cazate în instituțiile sociale, Recomandările CNSP și Ordinul Ministerului Sănătății al RM Nr.638 din 12.08.2016, HG nr. 520 din 22.06.2010.**

**18. 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%

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

*Conform SIA RSAP*

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

*Conform SIA RSAP*

**21. Termenul de valabilitate a ofertelor: 30 zile**

**22. Locul deschiderii ofertelor: *Conform SIA RSAP***

*Ofertele întârziate vor fi respinse.*

**23. Persoanele autorizate să asiste la deschiderea ofertelor:**

*Ofertanții sau reprezentanții acestora au dreptul să participe la deschiderea ofertelor.*

**24.Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare:  
limba de stat**

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

(se specifică denumirea proiectului și/sau programului)

**26.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**

**27.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):\_\_\_\_\_**

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

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

**30.Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: 23.10.2020**

**31.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 utiliza
sistemul de comenzi electronice	-
facturarea electronică	Se va utiliza
plățile electronice	Se va utiliza

**32.Alte informații relevante: \_\_\_\_\_**

**Conducătorul grupului de lucru: Lidia Gorceag**



Ex. Stambol Viorica, Tel. 069632419