

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția: **Stafide în asortiment**
(se indică obiectul achiziției)
prin procedura de achiziție: **Cererea ofertelor de pret**
(tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea entității contractante: S.A. „Franzeluța”
2. IDNO: 1002600004030
3. Adresa: MD 2032, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30
4. Numărul de telefon/fax: 022 55-14-45, fax 022 52-81-23
5. Adresa de e-mail și de internet: anticamera@franzeluta.md, www.franzeluta.md
6. Adresa de e-mail sau de internet de la care se va putea obține accesul la documentația de atribuire: <https://franzeluta.md/achizitii/>; SIA “RSAP”
7. Obiectul principal de activitate al întreprinderii: activitatea de fabricare a pâinii și altor produse de primă necesitate
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:

Nr. d/o	Cod CPV	Denumire a bunurilor /serviciilor / lucrărilor solicitate	Unitate a de măsură	Cantitatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)
Lot 1						
1	03222115-2	Stafide uscate pentru panificație	kg	10 000	Indicii de calitate pentru stafide trebuie să corespundă parametrilor Reglementării tehnice ”Fructe și legume uscate (deshidratate)” , aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Formă - boabe uscate de struguri de un singur soi, fără aglomerări, simburii, impurități minerale și vegetale. Culoare - cu diferite nuanțe caracteristice soiului de struguri. Gust și miros - gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri, fără gust străin. Mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri, fără mirosuri străine (de fermentat, mucegai etc.) Calibrare – greutatea 100 boabe - 35-56 g. Frația masică de umiditatea, % max. 18,0	440 000,00
Lot 2						
1	03222115-2	Stafide uscate pentru patiserie mărunță	kg	5 000	Indicii de calitate pentru stafide trebuie să corespundă parametrilor Reglementării tehnice ”Fructe și legume uscate (deshidratate)” , aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Formă - boabe uscate de struguri de un singur soi, fără aglomerări, simburii, impurități minerale și vegetale. Culoare – maro cu nuanță brună-roșcată, brună cu diferite nuanțe. Gust și miros - gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri, fără gust străin. Mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri, fără mirosuri străine (de fermentat, mucegai etc.) Calibrare – greutatea 100 boabe - 20-35 g. Frația masică de umiditatea, % max. 18,0	225 000,00
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA						665 000,00

9. În cazul în care contractul este împărțit pe loturi un operator economic poate depune oferta (se va selecta):

- 1) Pentru un singur lot;
- 2) **Pentru mai multe loturi:**
- 3) Pentru toate loturile;
- 4) Alte limitări privind numărul de loturi care pot fi atribuite aceluiași ofertant_____.

10. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: **nu se admite**
(indicați se admite sau nu se admite)

11. Termenii și condițiile de livrare/prestare/executare solicitate: Se livrează cu transportul vânzătorului autorizat sanitar, care să asigure menținerea calității și siguranța mărfii. Livrarea se va efectua în perioada martie – iunie a anului 2026, în zilele de luni-vineri, de la ora 09:00 până la ora 15:00. Data și cantitatea: conform cererii Cumpărătorului, remise prin poșta electronică a operatorului.

12. Termenii și condițiile de achitare: **prin transfer bancar în decurs de 30 zile de la recepția mărfii**

13. Termenul de valabilitate a contractului: până la îndeplinirea tuturor obligațiilor contractuale.

14. 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 (documentație):

Nr. d/o	Descrierea criteriului/cerinței	Mod de demonstrare a îndeplinirii criteriului/cerinței:	Nivelul minim/Obligativitatea
1	Oferta	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ
2	Specificația tehnică	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
3	Certificat/Decizie de înregistrare a întreprinderii/ Extras din Registrul de Stat al persoanelor juridice	Copie, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
4	Acte ce denota calitatea produsului: - Certificat de calitate; - Raport de încercări; - Certificat de conformitate; - Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale. - Fișa tehnică a produsului.	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ/La necesitate
5	Certificat de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor pentru depozit	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
6	Autorizația sanitar-veterinară pe unitate de transport sau pașaportul sanitar al transportului cu care se vor efectua livrările	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
7	Mostre	Ofertantul are obligația de a prezenta gratuit mostrele până la ora 15:00 în ziua lucrătoare imediat următoare termenului-limită de depunere a ofertelor de preț pe platforma electronică de achiziții (SIA RSAP).(Tel.de	În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit,

		contact pentru recepționarea mostrelor: 060777951). Mostrele vor fi prezentate în ambalaj fără indicarea producătorului/ofertantului. Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiilor prime pentru procesul tehnologic: câte 1 kg per fiecare lot.	ofertantul riscă să fie descalificat Obligatoriu
8	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 10% din valoarea contractului încheiat, lei fără TVA	Se va depune pe contul beneficiarului la încheierea contractului	Obligatoriu la încheierea contractului

15. Tehnici și instrumente specifice de atribuire (dacă este cazul specificați dacă se va utiliza acordul-cadru, sistemul dinamic de achiziție sau licitația electronică): licitația electronică în 3 runde cu pasul minim 1%

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

17. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: cel mai bun raport calitate-pret

18. Factorii de evaluare a ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, precum și ponderile lor:

Nr.	Factori de evaluare	Punctaj maxim alocat	Metodologia de evaluare	Punctaj de referință
1	Prețul ofertei (PO)	99	Oferta cu prețul cel mai scăzut	99
			Oferta cu alt preț	$\frac{\text{Pret cel mai scazut}}{\text{Pret oferta}} \times \text{Punctaj maxim}$
	Algoritmul de calcul: Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat; pentru un alt preț oferat punctajul se calculează proporțional.			
2	Disponibilitatea stocului (DS)	1	Se atribuie 1 punct pentru confirmarea existenței în stoc a cantității minime lunare necesare de livrat per lot	
Total punctaj maxim acumulat		100	Notă: În cazul în care două sau mai multe oferte vor acumula același punctaj, prioritate va avea ofertantul care a acumulat cel mai mare punctaj la factorul „Prețul ofertei”	

Punctajul acumulat se calculează ca sumă a punctajelor pentru fiecare criteriu: **PA=PO+DS**, unde:

PA este Punctajul Acumulat;

PO – Punctajul atribuit conform criteriului Prețul Ofertei;

DS – Punctajul atribuit conform criteriului Disponibilitatea stocului.

19. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: [ora exactă] 17:00
- pe: [data] 16.02.2026

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

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

21. Termenul de valabilitate a ofertelor: 60 zile din data deschiderii ofertelor

22. Locul deschiderii ofertelor: *electronic prin intermediul 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, cu excepția cazului când ofertele au fost depuse prin SIA "RSAP".

24. Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare: Româna

25. Alte informații relevante:

Contractul urmează a fi încheiat pentru cantitatea de 10 000 kg per Lot 1 și 5 000 kg per Lot 2.

În cazul în care la etapa de examinare a ofertelor se identifică dependența a doi sau mai mulți operatori, aceștia vor fi considerați ca unul singur, iar oferta de preț va fi aleasă cea care a fost identificată ca cea mai avantajoasă conform criteriului de cel mai mic preț la cea mai bună calitate ofertată.

În cazul în care pe perioada desfășurării contractului la 2 livrări consecutive a mărfii se depistează necorespunderea calității în procesul testării/utilizării cu mostra de referință păstrată la S.A. „Franzeluta” pe perioada derulării contractului, S.A. „Franzeluta” va rezolventa contractul în mod unilateral cu înștiințarea vânzătorului despre acest fapt. Garanția de bună execuție a contractului depusă la încheierea contractului va rămâne în posesia S.A. „Franzeluta”.

Presedintele Comisiei de Achiziții: _____ Aurelia Spînu

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă _____

tel, fax, e-mail _____

OFERTĂCătre: **S.A. „Franzeluta”, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30**

(denumirea beneficiarului și adresa completă)

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Stafide în asortiment (licitația nr.31/02-26)

(denumirea contractului de achiziție anunțate de beneficiar)

prezentăm oferta privind executarea contractului de achiziție susmenționat, și anume:

I. Furnizarea (executarea, prestarea):

Nr. d/o	Denumirea	Un. de măsură	Cant. estimată (4 luni)	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
	Lot 1					
1	Stafide uscate pentru panificație	kg	10 000			
	Total Lot 1					
	Lot 2					
1	Stafide uscate pentru patiserie mărunță	kg	5 000			
	Total Lot 2					

**Notă: Colonița 7 se completează obligatoriu prin indicarea țării și uzinei producătoare.*

Livrarea la adresa: depozitul central, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30

Furnizorul prezintă oferta comercială cu transportarea materialelor pînă la locul indicat. Furnizorul trebuie să suporte toate cheltuielile și riscurile legate de aducerea mărfii în acest loc.

II. Disponibilitatea stocului:

Vânzătorul declară pe proprie răspundere existența în stoc a cantității minime lunare necesare de livrat

per lot : Da ☐ Nu ☐

(obligatoriu se bifează)

Data completării: _____

(Numele, prenumele și funcția persoanei autorizate să reprezinte operatorul economic)_____
(semnătura) și L.Ș.

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4,]

Obiectul achiziției: Stafide în asortiment					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producele	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
Lotul 1					
Stafide uscate pentru panificație			Indicii de calitate pentru stafide trebuie să corespundă parametrilor Reglementării tehnice ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Formă - boabe uscate de struguri de un singur soi, fără aglomerări, simbur, impurități minerale și vegetale. Culoare - cu diferite nuanțe caracteristice soiului de struguri. Gust și miros - gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri, fără gust străin. Mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri, fără mirosuri străine (de fermentat, mușchi etc.) Calibrare – greutatea 100 boabe - 35-56 g. Fracția masică de umiditatea, % max. 18,0		
Lotul 2					
Stafide uscate pentru patiserie mărunță			Indicii de calitate pentru stafide trebuie să corespundă parametrilor Reglementării tehnice ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Formă - boabe uscate de struguri de un singur soi, fără aglomerări, simbur, impurități minerale și vegetale. Culoare - -- maro cu nuanță brună-roșcată, brună cu diferite nuanțe. Gust și miros - gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri, fără gust străin. Mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri, fără mirosuri străine (de fermentat, mușchi etc.) Calibrare – greutatea 100 boabe - 20-35 g. g. Fracția masică de umiditatea, % max. 18,0		

Semnat: _____ Numele, Prenumele: _____ În calitate de: _____
 Ofertantul: _____ Adresa: _____