

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția de valoare mică: **Caşcaval**

(se indică obiectul achiziției)

1. Denumirea entității contractante: „Franzeluța” S.A.
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.info
6. Adresa de e-mail sau de internet de la care se va putea obține accesul la documentația de atribuire: <https://franzeluta.info/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	Denumirea bunurilor /serviciilor/ lucrărilor solicitate	Unitatea de măsură	Cantitatea estimată	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)
Lot 1						
1	15500000-3	Cașcaval, Brânză cu pastă tare	kg	4 000	Document normativ: Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa: Animalieră Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 49 – 55%. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric Consistența– Tare Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Aspect în secțiune: Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % : - brânză cu pastă tare. 30 - 45 Conținutul de sare, % 1,0 – 2,0 Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Dioxine și bifenili policlorurați (PCB): - suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ) 2,5pg/g grăsime - Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) 5,5 pg/g grăsime - Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180 40 ng/g grăsime Metale (mg/kg) Niveluri maxime Contaminanți Plumb 0,02 mg/kg * Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010	360 000,00

				<p>Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate.</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport.</p> <p>Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5°C până la +8°C.</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: chiflelor foietaj.</p> <p>Documente de însoțire: Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA					360 000,00

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 solicitați: Se livrează cu transportul vânzătorului autorizat sanitar, care să asigure menținerea calității și siguranța mărfii. Livrarea se va efectua în perioada octombrie-decembrie a anului 2023, 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 economic.

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/ Obligatorivitatea
1	Oferta	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligatoriu
2	Specificația tehnică	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligatoriu/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; Certificat de conformitate; Certificate de inofensivitate; Raport de încercări	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ/La necesitate
5	Autorizație sanitar – veterinară de funcționare pentru produsele de origine animalieră.	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	Autorizație sanitară de funcționare pentru depozit	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
8	Mostre	Ofertantul are obligația de a prezenta gratuit mostrele până la ora 17:00 în ziua lucrătoare imediat următoare termenului-limită de depunere a ofertelor de preț pe platforma electronică de achiziții (SIA RSAP). (Tel.de contact pentru recepționarea mostrelor: 060777951). Mostrele vor fi prezentate în ambalaj fără indicarea producătorului/ofertantului. Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiei prime pentru procesul tehnologic: 1 kg	În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat
9	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 5% din valoarea totală a contractului fără TVA	Se va depune pe contul beneficiarului la încheierea contractului	Obligativ 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-preț

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 stocării (DS)	1	Se atribuie 1 punct pentru prezentarea confirmării existenței depozitului cu posibilitatea de stocare a cantității minime lunare necesare de livrat
Total punctaj maxim acumulat		100	<i>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”</i>

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 stocării.

19. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: [ora exactă] **17:00**
- pe: [data] **26.09.2023**

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 o perioadă de 3 luni, cu posibilitatea de prelungire pentru încă 3 luni.

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 rezoluciona 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”.

La solicitarea ofertanților, beneficiarul va pune la dispoziția acestora, contra plată, rezultatele încercărilor de laborator a mostrelor prezentate în conformitate cu tarifele stabilite pentru efectuarea încercărilor la materii prime și produse finite în Laboratorul de Încercări S.A. „Franzeluta”.

Presedintele Comisiei de Achiziții: _____

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă _____

tel, fax, e-mail _____

OFERTĂ

Către: **„Franzeluta” S.A., mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30**
(denumirea beneficiarului și adresa completă)

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Cașcaval (licitația nr.263-09/23)

(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	Unitate de măsură	Cantitate estimată per 3 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
Lot 1						
1	Cașcaval, Brânză cu pastă tare	kg	4 000			
Total ofertă						

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

Livrarea bunurilor se va face la adresa: depozitul central, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30.

Furnizorul prezintă oferta comercială cu transportarea bunurilor pîna la adresa indicată. Furnizorul va suporta toate cheltuielile și riscurile legate de livrarea bunurilor la adresa indicată.

II. Valoarea totală a ofertei privind executarea contractului de achiziții este:

_____ lei, fără TVA

(suma în litere și în cifre)

la care se adaugă TVA în sumă de _____ lei,

(suma în litere și în cifre)

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: Cașcaval																											
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	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																											
Cașcaval, Brânză cu pastă tare			<p>Document normativ: Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursa: Animalieră</p> <p>Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p>Metoda de producție: Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 49 – 55%.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric</p> <p>Consistența– Tare</p> <p>Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin.</p> <p>Aspect în secțiune: Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- brinză cu pastă tare.</td> <td>30 - 45</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de sare, %</td> <td>1,0 – 2,0</td> </tr> </table> <p>Criterii de contaminanți:</p> <table border="0"> <tr> <td>Contaminanți</td> <td>Niveluri maxime</td> </tr> <tr> <td>Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)</td> <td>2,5pg/g grăsime</td> </tr> <tr> <td>- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)</td> <td>5,5 pg/g grăsime</td> </tr> <tr> <td>- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180</td> <td>40 ng/g grăsime</td> </tr> </table> <p>Metale (mg/kg)</p> <table border="0"> <tr> <td>Contaminanți</td> <td>Niveluri maxime</td> </tr> <tr> <td>Plumb</td> <td>0,02 mg/kg</td> </tr> </table> <p>* Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate.</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :		- brinză cu pastă tare.	30 - 45	Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0	Contaminanți	Niveluri maxime	Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):		- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)	2,5pg/g grăsime	- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	5,5 pg/g grăsime	- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime	Contaminanți	Niveluri maxime	Plumb	0,02 mg/kg		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																										
Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :																											
- brinză cu pastă tare.	30 - 45																										
Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0																										
Contaminanți	Niveluri maxime																										
Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):																											
- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)	2,5pg/g grăsime																										
- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	5,5 pg/g grăsime																										
- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime																										
Contaminanți	Niveluri maxime																										
Plumb	0,02 mg/kg																										

		<p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport..</p> <p>Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5°C până la +8°C.</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: chiflilor foietaj.</p> <p>Documente de însoțire: Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	
--	--	--	--

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