

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția de valoare mică: **Umpluturi de fructe în sortiment**

(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.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	Canti-tatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)																
Lot 1																						
1	15800000-6	Umplutura Frutigel Căpșuna	kg	5 000	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Frutigel Căpșuna umplutura care se folosește la umplerea croissant-elor. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Conform specificațiilor tehnice de la producător: Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Dulce-acrișor de căpșună, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td><td>68,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de fructe %, min.</td><td>45,0</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Impurități minerale, %</td><td>Nu se admite</td></tr><tr><td>Corpuri străine, %</td><td>Nu se admite</td></tr></table> Proprietăți microbiologice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Numărului de colonii la 1 g de produs. nu mai mult</td><td>1,0x10⁵</td></tr></table>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	68,0	Fracția masică de fructe %, min.	45,0	pH	4,5	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs. nu mai mult	1,0x10 ⁵	205 000,00
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																					
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	68,0																					
Fracția masică de fructe %, min.	45,0																					
pH	4,5																					
Impurități minerale, %	Nu se admite																					
Corpuri străine, %	Nu se admite																					
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																					
Numărului de colonii la 1 g de produs. nu mai mult	1,0x10 ⁵																					

					<table><tr><td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td><td>nu se admite</td></tr></table> Ambalare și livrare: În căldări plastic. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																	
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																															
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																															
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																															
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																															
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																															
Lot 2																																
2	15800000-6	Umplutura Termofiling Vișină	kg	4 000	Document normative: Specificația tehnică a producătorului. Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Termofiling Vișină umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Conform specificațiilor tehnice de la producător Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Acrișor de vișină, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td><td>65,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de fructe %, min.</td><td>Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Impurități minerale, %</td><td>Nu se admite</td></tr><tr><td>Corpuri străine, %</td><td>Nu se admite</td></tr></table> Proprietăți microbiologice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td><td>1,0x10⁵</td></tr><tr><td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td><td>nu se admite</td></tr></table> Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,0	Fracția masică de fructe %, min.	Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%	pH	4,0	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite	221 000,00
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																															
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,0																															
Fracția masică de fructe %, min.	Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%																															
pH	4,0																															
Impurități minerale, %	Nu se admite																															
Corpuri străine, %	Nu se admite																															
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																															
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵																															
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																															
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																															
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																															
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																															
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																															

					Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.																											
Lot 3																																
3	15800000-6	Umplutura Frutigel Coacăză Neagră	kg	3 000	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Frutigel Coacăză neagră umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Dulce-acrișor de coacăză neagră, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td><td>65,4</td></tr><tr><td>Fracția masică de fructe %, min.</td><td>45,0</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,9</td></tr><tr><td>Impurități minerale, %</td><td>Nu se admite</td></tr><tr><td>Corpuri străine, %</td><td>Nu se admite</td></tr></table> Proprietăți microbiologice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td><td>1,0x10⁵</td></tr><tr><td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td><td>nu se admite</td></tr></table> Ambalare și livrare: Căldări plastic Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,4	Fracția masică de fructe %, min.	45,0	pH	3,9	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite	142 000,00
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																															
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,4																															
Fracția masică de fructe %, min.	45,0																															
pH	3,9																															
Impurități minerale, %	Nu se admite																															
Corpuri străine, %	Nu se admite																															
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																															
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵																															
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																															
Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																															
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																															
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																															
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																															
Lot 4																																

4	15800000-6	Umplutura Fructe de pădure	kg	2 000	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Fructe de pădure umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Textura – Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare – Roșu închis Gust și miros – Dulce acrișor de fructe de pădure, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td><td>60,3</td></tr><tr><td>Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.</td><td>45</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,1</td></tr><tr><td>Impurități minerale, %</td><td>Nu se admite</td></tr><tr><td>Corpuri străine, %</td><td>Nu se admite</td></tr></table> Proprietăți microbiologice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td><td>1,0x10⁵</td></tr><tr><td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td><td>nu se admite</td></tr></table> Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	60,3	Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.	45	pH	4,1	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite	104 000,00
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																															
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	60,3																															
Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.	45																															
pH	4,1																															
Impurități minerale, %	Nu se admite																															
Corpuri străine, %	Nu se admite																															
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																															
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵																															
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																															
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																															
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																															
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																															
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																															
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA						672 000,00																										

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, cu mijloace de transport autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure menținerea calității producției până la depozitul cumpărătorului. Livrarea se va efectua în perioada mai-

octombrie 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.

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/ Obligatorietatea
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.	Obligatoriu/La necesitate
4	Acte ce denota calitatea produsului: Certificat de calitate (eliberat de întreprinderea furnizor); Certificate de inofensivitate; Raport de încercări.	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatoriu/La necesitate
5	Autorizație sanitară de funcționare pentru depozit	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligatoriu/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.	Obligatoriu/La necesitate
7	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 materiilor prime pentru procesul tehnologic: câte un ambalaj sigilat de minim 5 kg per fiecare lot.	În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat
8	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 5% 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-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 confirmarii existentei depozitului cu posibilitatea de stocare a cantității minime lunare necesare de livrat	
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 stocării.

19. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: *[ora exactă]* **17:00**
- pe: *[data]* **22.05.2023**

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 6 luni, cu posibilitatea de prelungire pentru încă 3 luni.

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. „Franzeluța” pe perioada derulării contractului, S.A. „Franzeluța” va rezoluționa 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. „Franzeluța”.

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. „Franzeluța”.

Presedintele Comisiei de Achiziții: _____

(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:

Umpluturi de fructe în sortiment (licitația nr.132-05/23)

(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	Cantitatea estimată per 6 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
	Lot 1					
1	Umplutura Frutigel Căpșuna	kg	5 000			
	Total Lot 1					
	Lot 2					
1	Umplutura Termofiling Vișină	kg	4 000			
	Total Lot 2					
	Lot 3					
1	Umplutura Frutigel Coacăză Neagră	kg	3 000			
	Total Lot 3					
	Lot 4					
1	Umplutura Fructe de pădure	kg	2 000			

**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.

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: Umpluturi de fructe în sortiment																	
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																	
Umplutura Frutigel Căpșuna			Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Frutigel Căpșuna umplutura care se folosește la umplerea croissant-elor. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Conform specificațiilor tehnice de la producător: Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Dulce-acrișor de căpșună, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice														
			<table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td><td>68,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de fructe %, min.</td><td>45,0</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Impurități minerale, %</td><td>Nu se admite</td></tr><tr><td>Corpuri străine, %</td><td>Nu se admite</td></tr></table>			Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	68,0	Fracția masică de fructe %, min.	45,0	pH	4,5	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite
			Caracteristici:			Condiții de admisibilitate											
			Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.			68,0											
			Fracția masică de fructe %, min.			45,0											
			pH			4,5											
			Impurități minerale, %			Nu se admite											
			Corpuri străine, %			Nu se admite											
			Proprietăți microbiologice														
			<table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td><td>1,0x10⁵</td></tr><tr><td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td><td>nu se admite</td></tr></table>			Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵																
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																
Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																
Ambalare și livrare: În căldări plastic. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.																	
Lotul 2																	

Umplutura Termofiling Vișină		Document normative: Specificația tehnică a producătorului. Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Termofiling Vișină umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Conform specificațiilor tehnice de la producător Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Acrișor de vișină, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td><td>65,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de fructe %, min.</td><td>Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Impurități minerale, %</td><td>Nu se admite</td></tr><tr><td>Corpuri străine, %</td><td>Nu se admite</td></tr></table> Proprietăți microbiologice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td><td>1,0x10⁵</td></tr><tr><td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td><td>nu se admite</td></tr></table> Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,0	Fracția masică de fructe %, min.	Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%	pH	4,0	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite		
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																													
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,0																													
Fracția masică de fructe %, min.	Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%																													
pH	4,0																													
Impurități minerale, %	Nu se admite																													
Corpuri străine, %	Nu se admite																													
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																													
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵																													
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																													
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																													
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																													
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																													
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																													
Lotul 3																														
Umplutura Frutigel Coacăză Neagră		Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Frutigel Coacăză neagră umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Rosu închis																												

		Gust și miros - Dulce-acrișor de coacăză neagră, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td><td>65,4</td></tr><tr><td>Fracția masică de fructe %, min.</td><td>45,0</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,9</td></tr><tr><td>Impurități minerale, %</td><td>Nu se admite</td></tr><tr><td>Corpuri străine, %</td><td>Nu se admite</td></tr></table> Proprietăți microbiologice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td><td>1,0x10⁵</td></tr><tr><td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td><td>nu se admite</td></tr></table> Ambalare și livrare: Căldări plastic Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,4	Fracția masică de fructe %, min.	45,0	pH	3,9	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite		
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																													
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,4																													
Fracția masică de fructe %, min.	45,0																													
pH	3,9																													
Impurități minerale, %	Nu se admite																													
Corpuri străine, %	Nu se admite																													
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																													
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵																													
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																													
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																													
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																													
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																													
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																													
Lotul 4																														
Umplutura Fructe de pădure		Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Fructe de pădure umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Textura – Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare – Roșu închis Gust și miros – Dulce acrișor de fructe de pădure, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td><td>60,3</td></tr><tr><td>Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.</td><td>45</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,1</td></tr><tr><td>Impurități minerale, %</td><td>Nu se admite</td></tr><tr><td>Corpuri străine, %</td><td>Nu se admite</td></tr></table>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	60,3	Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.	45	pH	4,1	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite																
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																													
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	60,3																													
Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.	45																													
pH	4,1																													
Impurități minerale, %	Nu se admite																													
Corpuri străine, %	Nu se admite																													

		Proprietăți microbiologice <table><tr><th>Caracteristici:</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td><td>1,0x10⁵</td></tr><tr><td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>1,0x10³</td></tr><tr><td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td><td>nu se admite</td></tr></table> Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite		
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																	
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵																	
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																	
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																	
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																	
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																	
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																	

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