

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția: **Margarină pentru foietaj**
(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	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)
Lot 1						
1	15431100-9	Margarină pentru foietaj	kg	50 000	Indicii de calitate ai margarinei pentru foietaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024 Produs divizat în plasturi separate a câte 2,0 kg. Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă până la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii. Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Punct de topire prin alunecare, °C – 39-42 Fracția masică de grăsimi, % - 70-82 Fracția masică de umiditate, % - max. 30,0 Fracția masică de sare, % - max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, - max. 5,0 Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0	1 450 000,00
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA						1 450 000,00

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, cu mijloace de transport autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure menținerea calității și siguranța margarinei până la depozitul cumpărătorului (cu menținerea regimului special de temperatură). Livrarea se va efectua în perioada iulie 2025 - februarie 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 economic (în mediu a cite 7 000 kg/lună margarină pentru foietaj)

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. Certificate de conformitate; Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat RM,. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs; Fișa tehnică a produsului livrat .	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ/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.	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 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: minim 2 cutii a câte 10 kg.	Obligativ/La necesitate În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat
8	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 3% din valoarea contractului încheiat, lei 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 stocului (DS)	1	Se atribuie 1 punct pentru confirmarea existenței în stoc a cantității minime necesare de livrat pentru 1 lună (circa 7 000 kg)	
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]* **23.06.2025**

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 50 000 kg.

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 rezoluna 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”.

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 se va constata că prețurile pe piață pentru produsele necesare sunt mai avantajoase comparativ cu prețurile depuse de către participanții la licitație, S.A. „Franzeluța” își rezervă dreptul de a anula procedura de achiziție la orice etapă de desfășurare și de a lansa o nouă procedură de achiziție pentru obținerea unor prețuri mai competitive și a asigura astfel principiul utilizării eficiente a resurselor financiare

Presedintele Comisiei de Achiziții: _____ Spînu Aurelia

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă _____

tel, fax, e-mail _____

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

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Margarină pentru foietaj (licitația nr.233-06/25)*(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 8 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
	Lot 1					
1	Margarină pentru foietaj	kg	50 000			
	Total Lot 1					

**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:

Vanzătorul declară pe proprie răspundere existența în stoc a cantității minime lunare necesare de livrat (circa 7 000 kg) 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,]

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					
Margarină pentru foietaj			Documente de referință Specificația tehnică a producătorului / Reglementarea tehnică „Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024 Sursa Vegetală Locul de proveniență Provenite atât din produs autohton cât și din import Informatii privind organismele modificate genetic (OMG) Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Albă până la gălbuie. Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Proprietăți fizico-chimice Condiții de admisibilitate Punct de topire prin alunecare, °C 39-42 Fracția masică de grăsimi, %70 - 82 Fracția masică de umiditate, %max.30,0 Fracția masică de sare, % max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.) 5,0 Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 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 . 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, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare. Termen de valabilitate Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele		

			menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare Margarina foietaj trebuie să se depoziteze în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C și 10°C și o umiditate relativă a aerului de maximum 80%. Nu se admite păstrarea margarine foietaj în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific. Documente de însoțire: Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. Fișa tehnică a produsului livrat . Condiții de recepție Pentru panificație – plast a câte 2,0 kg Pentru cofetărie – calup a câte 5,0 kg Prestarea mostrei pentru testare în producere		
--	--	--	---	--	--

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