

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția: Unt țărănesc nesărat

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție: Cererea ofertelor de pret

(tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea entității contractante: SA „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	Canti tatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)										
Lot 1																
1	15530000-2	Unt țărănesc nesărat gr. 72,5%	kg	20 000	Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa – Animal Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import Organismele modificate genetic (OMG) - Nu se admit Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități. Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin. Proprietăți fizico-chimice <table><tr><td>Conținutul de grăsime,%:</td><td>72,5</td></tr><tr><td>Fracția masică de umiditate, % max.</td><td>25,0</td></tr><tr><td>Conținutul de substanță uscată degresată, % max.</td><td>2,5</td></tr><tr><td>Conținutul de sare, %:</td><td>lipsă</td></tr><tr><td>Aciditatea titrabilă a plasmei, °T din smântână dulce, max:</td><td>30,0</td></tr></table> Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25g E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml Criterii de contaminanți Micotoxine:- Aflatoxina M1 (µg/kg) max. 0,05 Metale:- Plumb (mg/kg) max. 0,02 Ambalaj: 10 - 20 kg.	Conținutul de grăsime,%:	72,5	Fracția masică de umiditate, % max.	25,0	Conținutul de substanță uscată degresată, % max.	2,5	Conținutul de sare, %:	lipsă	Aciditatea titrabilă a plasmei, °T din smântână dulce, max:	30,0	2 100 000,00
Conținutul de grăsime,%:	72,5															
Fracția masică de umiditate, % max.	25,0															
Conținutul de substanță uscată degresată, % max.	2,5															
Conținutul de sare, %:	lipsă															
Aciditatea titrabilă a plasmei, °T din smântână dulce, max:	30,0															
Lot 2																

2	15530000-2	Unt țărănesc nesărat gr. 82,5 % cu autorizație europeană, certificare DG Sante	kg	20 000	Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa – Animal Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import Organismele modificate genetic (OMG) - Nu se admit Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități.Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin. Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime,%: 82,5 Frația masică de umiditate, % max. 16,0 Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,0 Conținutul de sare, % lipsă Aciditatea titrabilă a plasmiei, °T din smântână dulce, max: 26,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25g E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml Criterii de contaminanți Micotoxine:- Aflatoxina M1 (µg/kg) max. 0,05 Metale:- Plumb (mg/kg) max. 0,02 Ambalaj: 10 - 20 kg.	2 350 000,00
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA						4 450 000,00

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 solicitați:** Se livrează cu transportul vânzătorului autorizat sanitar, care să asigure menținerea calității și siguranța mărfii. Livrarea se va efectua în perioada octombrie a anului 2025 -ianuarie a anului 2026 în zilele de luni-vineri, de la ora 09:00 pînă la ora 15:00. Data și cantitatea: conform cererii Cumpărătorului, remise prin poșta electronica 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/ 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	Obligatoriu/La necesitate

		electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	
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	Autorizație europeană, certificare DG Sante (pentru Lot 2)	Copie a originalului, semnată și ștampilată de către ofertant și/sau confirmată prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ În caz de neprezentare, ofertantul riscă să fie descalificat
5	Scrisoare de garanție emisă de către producător cu confirmarea temperaturilor de pasteurizare	Copie a originalului, semnată și ștampilată de către ofertant și/sau confirmată prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ În caz de neprezentare, ofertantul riscă să fie descalificat
6	Acte ce denota calitatea produsului: Certificat de calitate. Certificat sanitar-veterinar. 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 .	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ/La necesitate
7	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
8	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
9	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
10	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 materiei prime pentru procesul tehnologic: minim 10-20 kg.	Obligativ În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat

11	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 3% din valoarea contractului încheiat, 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 ofertat punctajul se calculează proporțional.			
2	Disponibilitatea stocului (DS)	1	Se atribuie 1 punct pentru confirmarea existenței în stoc a cantități minime necesare de livrat pentru o lună	
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] **07.10.2025**

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 20 000 kg per Lot 1, 20 000 kg per Lot 2.

Testarea untului în baza mostrelor prezentate se va efectua pentru stabilirea compatibilității cu produsul final necesar de obținut (ex.produsele de panificație, produsele de cofetărie, pasteale făinoase

s.a.). În baza compatibilității stabilite urmează a fi încheiate contracte cu ofertanții cu livrări la solicitare în dependență de cantitățile necesare pentru fabricarea volumului de produs finit planificat.

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

Presedintele Comisiei de Achizitii _____ Aurelia Spînu

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă _____

tel, fax, e-mail _____

OFERTĂCătre: **SA „Franzeluta”, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30***(denumirea beneficiarului și adresa completă)*

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Unt țărănesc nesărat (licitația nr.383-09/2025)*(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 4 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
Lot 1						
1	Unt țărănesc nesărat gr. 72,5%	kg	20 000			
Lot 2						
1	Unt țărănesc nesărat gr. 82,5 % cu autorizație europeană, certificare DG Sante	kg	20 000			
Total ofertă						

**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 mărfii până 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 necesare de livrat pentru o lună: 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: <u>Unt țărănesc nesărat</u>					
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					
Unt țărănesc nesărat gr. 72,5%			Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa – Animal Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import Organismele modificate genetic (OMG) - Nu se admit Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități.Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin. Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime,%: 72,5 Fracția masică de umiditate, % max. 25,0 Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,5 Conținutul de sare, %: lipsă Aciditatea titrabilă a plasmei, oT din smântână dulce, max: 30,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25g E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml Criterii de contaminanți Micotoxine:- Aflatoxina M1 (µg/kg) max. 0,05 Metale:- Plumb (mg/kg) max. 0,02 Ambalaj: 10 - 20 kg.		
Lotul 2					
Unt țărănesc nesărat gr. 82,5 % cu autorizație europeană, certificare DG Sante			Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa – Animal Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import Organismele modificate genetic (OMG) - Nu se admit Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic.		

			În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități. Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin. Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime,%: 82,5 Fracția masică de umiditate, % max. 16,0 Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,0 Conținutul de sare, % lipsă Aciditatea titrabilă a plasmei, oT din smântână dulce, max: 26,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25g E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml Criterii de contaminanți Micotoxine:- Aflatoxina M1 (μg/kg) max. 0,05 Metale:- Plumb (mg/kg) max. 0,02 Ambalaj: 10 - 20 kg.		
--	--	--	--	--	--

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

Ofertantul: _____ Adresa: _____