

# ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția: **Cacao praf alcanizată**  
(se indică obiectul achiziției)  
prin procedura de achiziție: **Cererea ofertelor de pret**  
(tipul procedurii de achiziție)

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](mailto:anticamera@franzeluta.md), [www.franzeluta.info](http://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.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 estimată	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)								
<b>Lot 1</b>														
1	15800000-6	Cacao praf (alcanizată)	kg	10 000	<p><b>Document normativ:</b> Cerințe de calitate pentru ”Produse de cofetărie”, aprobat prin HG 204 din 11.03.2009</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite din produs de import.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție</b> Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspectul exterior</b> – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule.</p> <p><b>Culoarea</b> – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri.</p> <p><b>Gust și miros</b> – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin..</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></p> <table border="1"><thead><tr><th>Caracteristici</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr></thead><tbody><tr><td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td><td>7,5</td></tr><tr><td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td><td>10 - 12</td></tr><tr><td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum</td><td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td></tr></tbody></table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	1 240 000,00
Caracteristici	Condiții de admisibilitate													
Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5													
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12													
Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)													

					<table border="1"> <tr> <td>pH, max.</td> <td>7,0-8,0</td> </tr> <tr> <td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum</td> <td>0,0003</td> </tr> </table> <p><b>Proprietăți microbiologice</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii în 1 g de produs, max.</td> <td>1,0x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, în 0,01g</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojdii și micete, în 1 g de produs max.</td> <td>1,0x10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonella în 25 g</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Criterii de contaminanți:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxine</th> <th>Niveluri maxime</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ocratoxina A (μg/kg)</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Cadmium (mg/kg)</td> <td>0,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Ambalare și livrare:</b> 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, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice..</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Cacao-praf trebuie depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunătorii de cereale, la temperatura (18 ± 3) ° C și umiditatea relativă nu mai mult de 75%.</p> <p>- <b>DOCUMENTE DE ÎNSOȚIRE:</b> Certificat de calitate. - Certificat de conformitate. - Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM - <b>FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT.</b></p>	pH, max.	7,0-8,0	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	0,2	Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum	0,0003	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 <sup>5</sup>	Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite	Drojdii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 <sup>2</sup>	Salmonella în 25 g	nu se admite	Micotoxine	Niveluri maxime	Ocratoxina A (μg/kg)	3,0	Cadmium (mg/kg)	0,6
pH, max.	7,0-8,0																										
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	0,2																										
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum	0,0003																										
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																										
Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 <sup>5</sup>																										
Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite																										
Drojdii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 <sup>2</sup>																										
Salmonella în 25 g	nu se admite																										
Micotoxine	Niveluri maxime																										
Ocratoxina A (μg/kg)	3,0																										
Cadmium (mg/kg)	0,6																										
<b>Valoarea estimativă totală, lei fără TVA</b>				<b>1 240 000,00</b>																							

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 aprilie-septembrie 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.

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.	<b>Obligativ</b>
2	Specificația tehnică	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	<b>Obligativ/La necesitate</b>
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.	<b>Obligativ/La necesitate</b>
4	Acte ce denota calitatea produsului: 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 .	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	<b>Obligativ/La necesitate</b>
5	Autorizație sanitară de funcționare pentru depozit .	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	<b>Obligativ/La necesitate</b>
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).	<b>Obligativ</b> <b>În caz de neprezentare a mostrelor în termenul</b>

		Mostrele vor fi prezentate în ambalaj fără indicarea producătorului/ofertantului. Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiei prime pentru procesul tehnologic: <b>minim 5 kg, însoțită de eticheta producătorului</b>	<b>stabil, ofertantul riscă să fie descalificat</b>
8	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	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	$\frac{\text{Pret cel mai scazut}}{\text{Pret oferta}} \times \text{Punctaj maxim}$
Algoritm de calcul: Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat; pentru un alt preț oferit 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	
<b>Total punctaj maxim acumulat</b>		<b>100</b>	<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]* **22.04.2026**

**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 o cantitatea de 10 000 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. „Franzeleuța” pe perioada derulării contractului, S.A. „Franzeleuța” 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. „Franzeleuța”.**

**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. „Franzeleuța” 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**

**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.**

Presedintele Comisiei de Achiziții: \_\_\_\_\_ Spînu Aurelia

\_\_\_\_\_

(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:

**Cacao praf (alcanizată) (licitația nr.133-04/26)**

(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	Unitate de măsură	Cantitate estimată per 6 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (Țara de origine) (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
	<b>Lot 1</b>					
1	Cacao praf (alcanizată)	kg	10 000			
	<b>Total ofertă</b>					

*\*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. Disponibilitatea stocului:

**Vanzătorul declară pe proprie răspundere existența în stoc a cantității minime lunare necesare de livrat pentru 1 lună (circa 1 600 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, ]

Obiectul achiziției: **Cacao praf (alcanizată)**

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																			
Cacao praf (alcanizată)			<p><b>Document normativ:</b> Cerințe de calitate pentru "Produse de cofetărie", aprobat prin HG 204 din 11.03.2009</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite din produs de import.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție</b> Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspectul exterior</b> – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule.</p> <p><b>Culoarea</b> – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri.</p> <p><b>Gust și miros</b> – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin..</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td> <td>10 - 12</td> </tr> <tr> <td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum</td> <td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td> </tr> <tr> <td>pH, max.</td> <td>7,0-8,0</td> </tr> <tr> <td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară), %, maximum</td> <td>0,0003</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	pH, max.	7,0-8,0	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2	Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară), %, maximum	0,0003		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5																		
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12																		
Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)																		
pH, max.	7,0-8,0																		
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2																		
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară), %, maximum	0,0003																		

<b>Proprietăți microbiologice</b>	
<b>Caracteristici:</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 <sup>5</sup>
Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite
Drojdii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 <sup>2</sup>
Salmonella în 25 g	nu se admite
<b>Criterii de contaminanți:</b>	
<b>Micotoxine</b> Ocratoxina A (µg/kg)	<b>Niveluri maxime</b> 3,0
<b>Cadmium (mg/kg)</b>	0,6
<p><b>Ambalare și livrare:</b> 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, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice..</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Cacao-praf trebuie depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunătorii de cereale, la temperatura (18 ± 3) ° C și umiditatea relativă nu mai mult de 75%.</p> <p>- <b>DOCUMENTE DE ÎNSOȚIRE:</b> Certificat de calitate. - Certificat de conformitate. - Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM</p> <p><b>FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT.</b></p>	

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: \_\_\_\_\_ În calitate de: \_\_\_\_\_  
Ofertantul: \_\_\_\_\_ Adresa: \_\_\_\_\_