

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția de valoare mică: **Cascaval-Brânză cu pastă tare**
(se indică obiectul achiziției)

1. Denumirea entității contractante: „Franzeluța” S.A.
2. IDNO: 1002600004030
3. Adresa: MD 2032, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30
4. Numărul de telefon/fax: 022 55-14-45, fax 022 52-81-23
5. Adresa de e-mail și de internet: anticamera@franzeluta.md, www.franzeluta.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 estimată	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)												
Lot 1																		
1	15500000-3	Cașcaval-Brânză cu pastă tare	kg	2 500	Document normativ: Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa: Animalieră Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric Consistența– Tare Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Aspect în secțiune: Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată Proprietăți fizico-chimice: <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :</td><td></td></tr><tr><td>- brânză cu pastă tare.</td><td>30 - 45</td></tr><tr><td>Conținutul de sare, %</td><td>1,0 – 2,0</td></tr></table> Metale (mg/kg) <table><tr><td>Contaminanți</td><td>Niveluri maxime</td></tr><tr><td>Plumb</td><td>0,02 mg/kg</td></tr></table> Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate. 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.	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :		- brânză cu pastă tare.	30 - 45	Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0	Contaminanți	Niveluri maxime	Plumb	0,02 mg/kg	266 000,00
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																	
Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :																		
- brânză cu pastă tare.	30 - 45																	
Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0																	
Contaminanți	Niveluri maxime																	
Plumb	0,02 mg/kg																	

					Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5°C până la +8°C. Destinație: Pentru fabricarea: chiflelor foietaj. Documente de însoțire: Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA						266 000,00

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 februarie – aprilie 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/ 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
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: conformitate; Certificat Sanitar-veterinar. 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
5	Autorizație sanitar – veterinară de funcționare pentru produsele de origine animalieră.	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
6	Autorizația sanitar-veterinară pe unitate de transport sau pașaportul sanitar al transportului cu care se vor efectua livrările.	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
7	Autorizație sanitară de funcționare pentru depozit	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
8	Mostre	Ofertantul are obligația de a prezenta gratuit mostrele până la ora 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: 1 kg	Obligativ În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat
9	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 7% din valoarea totală a contractului fără TVA	Se va depune pe contul beneficiarului la încheierea contractului	Obligativ la încheierea contractului

15. Tehnici și instrumente specifice de atribuire (dacă este cazul specificați dacă se va utiliza acordul-cadru, sistemul dinamic de achiziție sau licitația electronică): licitația electronică în 3 runde cu pasul minim 1%

16. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz): -

17. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: cel mai bun raport calitate-preț

18. Factorii de evaluare a ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, precum și ponderile lor:

Nr.	Factori de evaluare	Punctaj maxim alocat	Metodologia de evaluare	Punctaj de referință
1	Prețul ofertei (PO)	99	Oferta cu prețul cel mai scăzut	99
			Oferta cu alt preț	$\frac{\text{Pret cel mai scazut}}{\text{Pret oferta}} \times \text{Punctaj maxim}$
	Algoritmul de calcul: Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat; pentru un alt preț ofertat punctajul se calculează proporțional.			

2	Disponibilitatea stocului (DS)	1	Se atribuie 1 punct pentru confirmării existenței în stoc a cantității minime lunare necesare de livrat (circa 800 kg)
Total punctaj maxim acumulat		100	<i>Notă: În cazul în care două sau mai multe oferte vor acumula același punctaj, prioritate va avea ofertantul care a acumulat cel mai mare punctaj la factorul „Prețul ofertei”</i>

Punctajul acumulat se calculează ca sumă a punctajelor pentru fiecare criteriu: **PA=PO+DS**, unde:

PA este Punctajul Acumulat;

PO – Punctajul atribuit conform criteriului Prețul Ofertei;

DS – Punctajul atribuit conform criteriului Disponibilitatea stocului..

19. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: *[ora exactă]* **17:00**
- pe: *[data]* **28.01.2026**

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 2 500 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 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”.

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.

Președintele Comisiei de Achiziții: _____

Aurelia Spînu

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă _____

tel, fax, e-mail _____

OFERTĂ

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

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Cașcaval-Brânză cu pastă tare (licitația nr.11-01/26)

(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 3 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
	Lot 1					
1	Cașcaval- Brânză cu pastă tare	kg	2 500			
	Total ofertă					

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 lunare necesare de livrat (circa 800 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: Cașcaval-Brânză cu pastă tare																			
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință														
1	2	3	4	5	6														
Lotul 1																			
Cașcaval-Brânză cu pastă tare			Document normativ: Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa: Animalieră Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric Consistența– Tare Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Aspect în secțiune: Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată Proprietăți fizico-chimice: <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :</td><td></td></tr><tr><td>- brânză cu pastă tare.</td><td>30 - 45</td></tr><tr><td>Conținutul de sare, %</td><td>1,0 – 2,0</td></tr></table> Metale (mg/kg) <table><tr><td>Contaminanți</td><td>Niveluri maxime</td></tr><tr><td>Plumb</td><td>0,02</td></tr><tr><td>mg/kg</td><td></td></tr></table> Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate. 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. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport..	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :		- brânză cu pastă tare.	30 - 45	Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0	Contaminanți	Niveluri maxime	Plumb	0,02	mg/kg			
	Caracteristici	Condiții de admisibilitate																	
Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :																			
- brânză cu pastă tare.	30 - 45																		
Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0																		
Contaminanți	Niveluri maxime																		
Plumb	0,02																		
mg/kg																			

			Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5°C până la +8°C. Destinație: Pentru fabricarea: chiflelor foietaj. Documente de însoțire: Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.		
--	--	--	---	--	--

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

Ofertantul: _____ Adresa: _____