

ANUNȚ DE PARTICIPARE


privind achiziția: **Produse din ciocolată pentru ornare**



(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, 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	Cantitatea estimată	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)
Lot 1 - Produse din ciocolată pentru ornare						
1.1	15842200-4	Fulgi de ciocolată albă	kg	1400	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - albă cu nuanșe crem, fără gust și miros străin.</p> 	210 000,00
					<p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	

1.2	15842200-4	Fulgi de ciocolată duo	kg	3600	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p>		580 000,00
					<p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
1.3	15842200-4	Sfere din ciocolată	kg	240	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de sfere cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p>		220 000,00
					<p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto (diametru 2,8cm, masa 3,3g), culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA							1 010 000,00

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 autorizat sanitar, care să asigure menținerea calității și siguranța mărfii. Livrarea: toată cantitatea în perioada iulie 2023, în zilele de luni-vineri, de la ora 09:00 pînă la ora 15:00.

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
2	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
3	Acte ce denota calitatea produsului: Certificat de calitate; Certificat de conformitate; Certificate de inofensivitate; Raport de încercări	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ / La necesitate
4	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
5	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 pungi fără indicarea producătorului/ofertantului. Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiilor prime pentru procesul tehnologic: 100-200gr.	În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat.
6	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 3% 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 0,6%.

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 ofertat punctajul se calculează proporțional.				
2	Termen de livrare (TL)	1	Se atribuie 1 punct pentru confirmarea livrării în luna iulie	
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: $PA=PO+TL$, unde:

PA este Punctajul Acumulat;

PO – Punctajul atribuit conform criteriului Prețul Ofertei;

TL – Punctajul atribuit conform criteriului Termen de livrare.

19. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: [ora exactă] **17:00**

- pe: [data] **26.06.2023**

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:

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 rezolționa contractul în mod

unilateral cu înștiințarea vânzătorului despre acest fapt. Garanția de bună execuție a contractului depusă la încheierea contractului va rămâne în posesia „Franzeluța” S.A.

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 „Franzeluța” S.A.

Vicepresedintele Comisiei de Achiziții: _____

(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:

Produse din ciocolată pentru ornare (licitația nr.166-06/23)

(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 bunurilor	Unitatea de măsură	Cantitatea estimată	Preț unitar fără TVA, lei	Suma fără TVA, lei	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
Lot 1 - Produse din ciocolată pentru ornare						
1.1	Fulgi de ciocolată albă	kg	1400			
1.2	Fulgi de ciocolată duo	kg	3600			
1.3	Sfere din ciocolată	kg	240			
Total Lot 1						

*Notă: Colonița 7 se completează obligatoriu prin indicarea țării de origine și companiei producătoare.

Livrarea bunurilor se va face la adresa: depozitul central, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30.

Furnizorul prezintă oferta comercială cu transportarea bunurilor până la adresa indicată. Furnizorul va suporta toate cheltuielile și riscurile legate de livrarea bunurilor la adresa indicată.

II. Valoarea totală a ofertei privind executarea contractului de achiziții este:

_____ lei, fără TVA

(suma în litere și în cifre)

la care se adaugă TVA în sumă de _____ lei,

(suma în litere și în cifre)

III. Termen de livrare: _____

(obligatoriu se indică termenul de livrare)

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: Produse din ciocolată pentru ornare					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificația tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificația tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
Lot 1 - Produse din ciocolată pentru ornare					
Fulgi de ciocolată albă			<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - albă cu nuanșe crem, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Fulgi de ciocolată duo			<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p>		

			<p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Sfere din ciocolată			<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto (diametru 2,8cm, masa 3,3g), culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Așchii (dropsuri) de culoare brună			<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare – brună închisă, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0</p>		

			<p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	
--	--	--	--	--

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

Ofertantul: _____ Adresa: _____