

					<p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0</p> <p>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 .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	
Lot 2						
1	15332410-1	Caise uscate	kg	1 500	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Sursă: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import.</p> <p>Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără simburii, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburii. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburi, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Fracția masică de umiditate, % , max. 22,00 Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p>Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici Condiții de admisibilitate Aflatoxine B1 5,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0</p> <p>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 .</p>	118 000,00

					<p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>											
Lot 3																
1	15332410-1	Ananas uscat	kg	500	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursa: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit import.</p> <p>Metoda de producție: Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate cu zaharuri</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspecte exterior, forma: Fructe tăiate în formă de cuburi.</p> <p>Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde.</p> <p>Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Caracteristici</th> <th style="text-align: center;">Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de umiditatea, % max.</td> <td style="text-align: center;">15,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de zahăr, %</td> <td style="text-align: center;">65-85</td> </tr> <tr> <td>Aciditate, %</td> <td style="text-align: center;">1-1,7</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de impurități, %:</td> <td style="text-align: center;">Nu se admit</td> </tr> </tbody> </table> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0	Fracția masică de zahăr, %	65-85	Aciditate, %	1-1,7	Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit	45 000,00
Caracteristici	Condiții de admisibilitate															
Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0															
Fracția masică de zahăr, %	65-85															
Aciditate, %	1-1,7															
Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit															
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA					998 000,00											

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, cu mijloace de transport autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure menținerea calității stafidelor uscate pînă la depozitul cumpărătorului. Livrarea se va efectua în perioada mai-iulie a anului 2023, în zilele de luni-vineri, de la ora 09:00 pînă la ora 15:00. Data și cantitatea: conform cererii Cumpărătorului, remise prin poșta electronică a operatorului.

12. Termenii și condițiile de achitare: prin transfer bancar în decurs de 30 zile de la recepția mărfii

13. Termenul de valabilitate a contractului: pînă 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.	Obligatoriu
2	Specificația tehnică	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligatoriu/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.	Obligatoriu/La necesitate
4	Acte ce denota calitatea produsului: Certificat de calitate (eliberat de întreprinderea furnizor); Certificate de inofensivitate; Raport de încercări.	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligatoriu/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.	Obligatoriu/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.	Obligatoriu/La necesitate
7	Mostre	Ofertantul are obligația de a prezenta gratuit mostrele pînă 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).	În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă

		Mostrele vor fi prezentate în ambalaj fără indicarea producătorului/ofertantului. Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiilor prime pentru procesul tehnologic: câte 1 kg per fiecare lot.	să fie descalificat
8	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 5% din valoarea contractului încheiat, lei 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-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	$\frac{\text{Preț cel mai scăzut}}{\text{Preț oferta}} \times \text{Punctaj maxim}$
Algoritm de calcul: Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat; pentru un alt preț ofertat punctajul se calculează proporțional.				
2	Disponibilitatea stocării (DS)	1	Se atribuie 1 punct pentru confirmării existenței depozitului cu posibilitatea de stocare a cantității minime lunare necesare de livrat	
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 stocării.

19. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: [ora exactă] **17:00**
- pe: [data] **22.05.2023**

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:**

Contractul urmează a fi încheiat pentru o perioadă de 3 luni, cu posibilitatea de prelungire pentru încă 3 luni.

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. „Franzețuța” pe perioada derulării contractului, S.A. „Franzețuța” va rezoluționa contractul în mod unilateral cu înștiințarea vânzătorului despre acest fapt. Garanția de bună execuție a contractului depusă la încheierea contractului va ramâne în posesia S.A. „Franzețuța”.

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. „Franzețuța”.

Presedintele Comisiei de Achiziții: _____

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă _____

tel, fax, e-mail _____

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

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Fruite uscate în asortiment (licitația nr.131-05/23)

(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	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	Prune uscate	kg	12 000			
Total Lot 1						
Lot 2						
1	Caise uscate	kg	1 500			
Total Lot 2						
Lot 3						
1	Ananas uscat	kg	500			
Total Lot 3						

**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 pîna la locul indicat. Furnizorul trebuie să suporte toate cheltuielile și riscurile legate de aducerea mărfii în acest loc.

Data completării: _____

(Numele, prenumele și funcția persoanei autorizate să reprezinte operatorul economic)_____
(semnătura) și L.Ș.

			<p>uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>																
Lotul 2																			
Caise uscate			<p>Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Sursă: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import.</p> <p>Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburiu, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de umiditate, % , max.</td> <td>22,00</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</td> <td></td> </tr> </table> <p>Criterii de contaminanți</p> <table border="0"> <tr> <td>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine B1</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td> <td>10,0</td> </tr> </table> <p>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 .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00	Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit		Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00																		
Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit																			
Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)																			
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Aflatoxine B1	5,0																		
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																		

			Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.												
Lotul 3															
Ananas uscat			<p>Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenit import. Metoda de producție: Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate cu zaharuri Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Aspecte exterior, forma: Fructe tăiate în formă de cuburi. Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde. Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării. Proprietăți fizico- chimice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de umiditatea, % max.</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de zahăr, %</td> <td>65-85</td> </tr> <tr> <td>Aciditate, %</td> <td>1-1,7</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de impurități, %:</td> <td>Nu se admit</td> </tr> </tbody> </table> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare la producere</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0	Fracția masică de zahăr, %	65-85	Aciditate, %	1-1,7	Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate														
Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0														
Fracția masică de zahăr, %	65-85														
Aciditate, %	1-1,7														
Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit														

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