

# ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția: **Lapte concentrat în asortiment**  
(se indică obiectul achiziției)  
prin procedura de achiziție: **Cererea ofertelor de pret**  
(tipul procedurii de achiziție)

1. Denumirea entității contractante: S.A. „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](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.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	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)
<b>Lot 1</b>						
1	15511600-9	Lapte concentrat cu zahăr gr. 8,5%	kg	1 500	<b>Document normativ:</b> Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 <b>Sursă:</b> Animal <b>Metoda de producție:</b> Lapte concentrat - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. <b>Aspect și consistența:</b> Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități. <b>Culoare:</b> Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa. <b>Miros:</b> Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine. <b>Gust:</b> Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine. <b>Caracteristici:</b> Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 26,5 Aciditatea, OT, max. 55,0 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g	63 000,00

					<b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. <b>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</b>	
<b>Lot 2</b>						
1	15511600-9	Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %	kg	15 000	<b>Document normative:</b> Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 <b>Sursă:</b> Animal <b>Metoda de producție:</b> Lapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr. <b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic. <b>Aspect și consistența:</b> Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa <b>Culoare:</b> De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa.. <b>Miros:</b> Plăcut, cu aromă de caramelă. <b>Gust:</b> Plăcut, dulce,un gust pronunțat de caramelă. <b>Caracteristici:</b> Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 30,0 Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2 <b>Proprietăți microbiologice:</b> <b>Caracteristici:</b> Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g <b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. <b>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</b>	645 000,00
<b>Valoarea estimativă totală, lei fără TVA</b>						<b>708 000,00</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, cu mijloace de transport autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure menținerea calității la depozitul cumpărătorului. Livrarea se va efectua în perioada februarie-mai a anului 2024, 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 economic (în mediu a cite 500 kg/lună pentru Lapte concentrat cu zahăr gr. 8,5% și 5 000 kg/lună pentru Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %)

**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.	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 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.	Obligatoriu/La necesitate
6	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
7	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
8	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 ambalaj fără indicarea producătorului/ofertantului. Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiei prime pentru procesul tehnologic: <b>câte 5 kg per fiecare lot.</b>	În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat
9	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-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	Disponibilitatea stocului (DS)	1	Se atribuie 1 punct pentru confirmarea existenței în stoc a minim 50 % din cantitatea necesară 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 stocului.

19. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: *[ora exactă]* **17:00**
- pe: *[data]* **04.02.2024**

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 1 500 kg per Lot 1 și 15 000 kg per Lot 2, cu posibilitatea dublării cantității, cu condiția confirmării existenței în stoc a minim 50 % din cantitatea necesară de livrat și menținerii prețului unitar sau diminuarea acestuia.**

**În cazul în care la etapa de examinare a ofertelor se identifică dependentă 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. „Franzeluta” pe perioada derulării contractului, S.A. „Franzeluta” va rezoluționa 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. „Franzețuță”.**

**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. „Franzețuță”.**

Presedintele Comisiei de Achiziții: \_\_\_\_\_

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă \_\_\_\_\_

tel, fax, e-mail \_\_\_\_\_

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

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

**Lapte concentrat în asortiment (licitația nr.12-01/24)***(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	Un. de măsură	Cantitatea estimată per 3 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
<b>Lot 1</b>						
1	Lapte concentrat cu zahăr gr. 8,5%	kg	1 500			
<b>Total Lot 1</b>						
<b>Lot 2</b>						
1	Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %	kg	15 000			
<b>Total Lot 2</b>						

*\*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.

## II. Disponibilitatea stocului:

Vînzătorul declară pe proprie răspundere existența în stoc a minim 50 % din cantitatea necesară de

livrat : 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: <b>Lapte concentrat în asortiment</b>					
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					
Lapte concentrat cu zahăr gr. 8,5%			<p>Document normativ: Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursă: Animal Metoda de producție: Lapte concentrat - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități. Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa. Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine. Gust: Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine. Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 26,5 Aciditatea, OT, max. 55,0 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes max. 100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max. 10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. <b>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</b></p>		
Lotul 2					

<p>Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %</p>		<p>Document normative:Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursă: Animal Metoda de producție:Lapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa.. Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă. Gust: Plăcut, dulce,un gust pronunțat de caramelă. Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 30,0 Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător pînă la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. <b>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</b></p>		
---	--	---	--	--

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