

# ANUNȚ DE PARTICIPARE


privind achiziția: **Produse de cofetărie 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](mailto:anticamera@franzeluta.md), [www.franzeluta.md](http://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)
<b>Produse pentru ornare din ciocolată</b>						
<b>Lot 1</b>						
1	15842200-4	Fulgi de ciocolată albă	kg.	400	<p><b>Document normativ:</b> Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție:</b> 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><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto, culoare - albă cu nuanșe crem, fără gust și miros străin.</p>  <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 <b>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</b> 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><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	104 000,00

**Lot 2**

2	15842200-4	Fulgi de ciocolată duo	kg.	1500	<p><b>Document normativ:</b> Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Produse pentru orname din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p>		420 000,00
					<p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto, culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 <b>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</b> 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 <b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. <b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		

**Lot 3**

3	15842200-4	Sfere din ciocolată	kg.	80	<p><b>Document normativ:</b> Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Produse pentru orname din ciocolată- sub formă de sfere cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p>		76 000,00
					<p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto (diametru 2,8cm, masa 3,3g), culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin.</p>		

				<p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 <b>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</b> 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 <b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. <b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	
<b>Valoarea estimativă totală, lei fără TVA</b>					<b>600 000,00</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 octombrie-decembrie 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.

**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.	Obligativ
2	Specificația tehnică	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ / 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.	Obligativ / La necesitate
4	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
5	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

6	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
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). Mostrele vor fi prezentate în ambalaj fără indicarea producătorului/ofertantului. Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiilor prime pentru procesul tehnologic: <b>100-200gr. per lot.</b>	<b>Obligativ</b> <b>În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat.</b>
6	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	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	$\frac{\text{Pret cel mai scazut}}{\text{Pret oferta}} \times \text{Punctaj maxim}$
Algoritm de calcul: Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat; pentru un alt preț oferit punctajul se calculează proporțional.				
2	Termen de livrare (TL)	1	Se atribuie 1 punct pentru confirmarea efectuării livrărilor în perioada 01.10.2024 - 10.10.2024	
<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+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] **18.09.2024**

**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 o cantitatea Lot 1: 400 kg, Lot 2: 1 500 kg, Lot 3: 80 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. „Franzețuță” pe perioada derulării contractului, S.A. „Franzețuță” 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. „Franzețuță”.

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. „Franzețuță” 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.

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 „Franzețuță” S.A.

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:

**Produse de cofetărie pentru ornare (licitația nr.270-09/24)**

(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 bunurilor	Unitatea de măsură	Cantitatea estimată per 3 luni	Preț unitar fără TVA, lei	Suma fără TVA, lei	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
<b>Produse pentru ornare din ciocolată</b>						
<b>Lot 1</b>						
1	Fulgi de ciocolată albă	kg.	400			
<b>Total Lot 1</b>						
<b>Lot 2</b>						
2	Fulgi de ciocolată duo	kg.	1500			
<b>Total Lot 2</b>						
<b>Lot 3</b>						
3	Sfere din ciocolată	kg.	80			
<b>Total Lot 3</b>						

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

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:

Vanzătorul declară pe proprie răspundere că va asigura efectuarea livrărilor în perioada 01.10.2024 - 10.10.2024:

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>Produse de cofetărie pentru ornare</b>					
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
<b>Produse pentru ornare din ciocolată</b>					
<b>Lot 1</b>					
Fulgi de ciocolată albă			<p><b>Document normativ:</b> Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție:</b> 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><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto, culoare - albă cu nuanșe crem, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p><b>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</b> 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><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
<b>Lot 2</b>					
Fulgi de ciocolată duo			<p><b>Document normativ:</b> Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și</b></p>		

			<p><b>adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție:</b> 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><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto, culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p><b>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</b> 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><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	
<b>Lot 3</b>				
Sfere din ciocolată			<p><b>Document normativ:</b> Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție:</b> 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><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto (diametru 2,8cm, masa 3,3g), culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p><b>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</b> 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><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
--	--	--	---	--	--

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