

# ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția: **Frișca Vegetală**

(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>Lot 1</b>																																								
1	15000000-8	Frișcă vegetală	kg	20 000	<p><b>Document normativ:</b> Specificația tehnică a producătorului</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect exterior</b> - Lichid gros</p> <p><b>Culoare</b> – Crem</p> <p><b>Gust și miros</b> - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Caracteristici</b></td> <td><b>Condiții de admisibilitate</b></td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de umiditate, % max.</td> <td>- 60</td> </tr> <tr> <td>Impurități minerale</td> <td>- Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Corpuri străine</td> <td>- Nu se admite</td> </tr> </table> <p><b>Proprietăți microbiologice:</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Caracteristici</b></td> <td><b>Condiții de admisibilitate</b></td> </tr> <tr> <td>Numărului de colonii la UFC/g, max.</td> <td>- 1,0x10<sup>4</sup></td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, în 1,0 g</td> <td>- Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojii, UFC/g, max.</td> <td>- 100</td> </tr> <tr> <td>Micete, UFC/g, max.</td> <td>- 100</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g</td> <td>Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogenes, în 25g</td> <td>Nu se admite</td> </tr> </table> <p><b>Criterii de contaminanți:</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Contaminanți</b></td> <td><b>Niveluri maxime</b></td> </tr> <tr> <td>Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- benzo(a)piren</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>- suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenuului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului</td> <td>50,0</td> </tr> </table> <p><b>Metale (mg/kg)</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Contaminanți</b></td> <td><b>Niveluri maxime</b></td> </tr> <tr> <td>Plumb</td> <td>3,0</td> </tr> </table>	<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>	Fracția masică de umiditate, % max.	- 60	Impurități minerale	- Nu se admite	Corpuri străine	- Nu se admite	<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>	Numărului de colonii la UFC/g, max.	- 1,0x10 <sup>4</sup>	Bacteriilor coliforme, în 1,0 g	- Nu se admite	Drojii, UFC/g, max.	- 100	Micete, UFC/g, max.	- 100	Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g	Nu se admite	Listeria monocitogenes, în 25g	Nu se admite	<b>Contaminanți</b>	<b>Niveluri maxime</b>	Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg)		- benzo(a)piren	10,0	- suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenuului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului	50,0	<b>Contaminanți</b>	<b>Niveluri maxime</b>	Plumb	3,0	720 000,00
<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>																																							
Fracția masică de umiditate, % max.	- 60																																							
Impurități minerale	- Nu se admite																																							
Corpuri străine	- Nu se admite																																							
<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>																																							
Numărului de colonii la UFC/g, max.	- 1,0x10 <sup>4</sup>																																							
Bacteriilor coliforme, în 1,0 g	- Nu se admite																																							
Drojii, UFC/g, max.	- 100																																							
Micete, UFC/g, max.	- 100																																							
Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g	Nu se admite																																							
Listeria monocitogenes, în 25g	Nu se admite																																							
<b>Contaminanți</b>	<b>Niveluri maxime</b>																																							
Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg)																																								
- benzo(a)piren	10,0																																							
- suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenuului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului	50,0																																							
<b>Contaminanți</b>	<b>Niveluri maxime</b>																																							
Plumb	3,0																																							

					<p>Cadmium 1,0 Mercur 0,1 * Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 <b>Ambalare și livrare:</b> În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor . 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. <b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. <b>Destinație:</b> Pentru fabricarea torturilor, prăjiturilor și ruladelor. <b>Documente de însoțire:</b> Certificat de calitate, Certificat de conformitate, Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM, Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs, FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT. <b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	
<b>Valoarea estimativă totală, lei fără TVA</b>					<b>720 000,00</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 a anului 2024 -februarie a anului 2025 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: 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.	Obligativiu

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	Certificat de calitate, Certificat de conformitate, Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în 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	Obligatoriu/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.	Obligatoriu/La necesitate
6	Autorizație sanitară de funcționare pentru depozit	Autorizație sanitară de funcționare pentru depozit	Obligatoriu/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 materiei prime pentru procesul tehnologic: <b>minim 10-20 kg.</b>	<b>Obligatoriu</b>  <b>În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat</b>
8	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	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	$\frac{\text{Pret cel mai scazut}}{\text{Pret oferta}} \times \text{Punctaj maxim}$
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 cantității minime lunare necesare de livrat (4 000 kg)	

<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]* **13.10.2024**

**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 20 000 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**

**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 \_\_\_\_\_

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:

**Frișcă vegetală (licitația nr.320-10/24)**

(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	Specificația tehnică deplină propusă de către ofertant	Unitate de măsură	Cantitate estimată per 5 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA
1	Frișcă vegetală		kg	20 000		
<b>Total ofertă</b>						

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:

Vanzătorul declară pe proprie răspundere existența în stoc a cantității minime lunare necesare de livrat (4 000 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: <u>Frișcă vegetală</u>					
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					
Frișcă vegetală			<p><b>Document normativ:</b> Specificația tehnică a producătorului  <b>Sursa:</b> Vegetal  <b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import.  <b>Metoda de producție:</b> Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie  <b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.  <b>Proprietăți organoleptice:</b>  <b>Aspect exterior -</b> Lichid gros  <b>Culoare –</b> Crem  <b>Gust și miros -</b> Ușor de vanilie, fără gust și miros străin  <b>Proprietăți fizico-chimice:</b>  <b>Caracteristici</b>                                 <b>Condiții de admisibilitate</b>            Frația masică de umiditate, % max.   - 60            Impurități minerale                         -            Nu se admite            Corpuri străine                                 -            Nu se admite  <b>Proprietăți microbiologice:</b>  <b>Caracteristici</b>                                 <b>Condiții de admisibilitate</b>            Numărului de colonii la UFC/g, max.            - 1,0x10<sup>4</sup>            Bacteriilor coliforme, în 1,0 g            - Nu se admite            Drojdii, UFC/g, max.            - 100            Micete, UFC/g, max.            - 100            Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite            Listeria monocitogenes, în 25g            Nu se admite  <b>Criterii de contaminanți:</b>  <b>Contaminanți</b>                                 <b>Niveluri maxime</b>            Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg)            - benzo(a)piren                                 10,0            - suma benzo(a)pirenului,            enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenu            și crisenului                                 50,0  <b>Metale (mg/kg)</b>  <b>Contaminanți</b>                                 <b>Niveluri maxime</b>            Plumb   3,0            Cadmiu   1,0            Mercur   0,1            * Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p>		

			<b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.		
--	--	--	--	--	--

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