

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția de valoare mică: **Umpluturi în asortiment**
(se indică obiectul achiziției)

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.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)
Lot 1						
1	15000000-8	Umplutura din pomușoare de coacăză neagră	kg	2 100	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Zahăr, pomușoare de coacăză neagră (minimum 45%), fibre, aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Descrierea: Gem din pomușoare de coacăză neagră cu fructe întregi și bucăți, pentru stratificarea produselor de cofetărie. Nu trebuie să persiste gustul de amidon. Stabil la congelare. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă onctuoasă de fructe întregi sau mărunțite, care se întinde pe o suprafață orizontală.. Culoarea – Violet închis. Gust și miros – Dulce-acrișor de coacăză neagră, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Frația masică de substanțe uscate solubile, %, min-57,0 Frația masică de fructe %, min - 45,0 pH - 4,1 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - $1,0 \times 10^5$ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - $1,0 \times 10^3$ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - $1,0 \times 10^3$ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Ambalare și livrare: În găleți din plastic. Greutatea maximă 13kg. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare:	123 900,00

					Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea - Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere: Un ambalaj de 20 kg	
Lot 2						
2	15000000-8	Umplutură din fructe de pădure	kg	750	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Zahăr, pomușoare: coacăză roșie , căpșună, mure, zmeură (minimum 45,0 %), fibre, aditivi alimentari Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă onctuoasă de fructe întregi sau mărunțite, care se întinde pe o suprafață orizontală. Culoarea – Roșu-vișiniu închis. Gust și miros – Dulce acrișor de fructe de pădure, fără gust și miros străin. Descrierea: Gem de fructe de pădure cu fructe întregi și bucăți, pentru stratificarea produselor de cofetărie. Nu trebuie să persiste gustul de amidon. Stabil la congelare. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Fracția masică de substanțe uscate solubile,% min- 57,0 Fracția masică de fructe/pomușoare %, min - 45,0 pH - 4,1 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Numărul de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți: Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) - benzo(a)piren - 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului - 50,0 Metale (mg/kg) Plumb - 3,0 Cadmium - 1,0 HOTĂRÎRE Nr. 724 din 30.10.2024 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Ambalare și livrare: În găleți din plastic. Greutatea maximă 13kg 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 Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare:	41 000,00

					Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea - 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 Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere: Un ambalaj de 20 kg																											
Lot 3																																
3	15000000-8	Frutigel din pulpă de căpșuni	kg	2 400	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Zahăr, sirop de glucoză, căpșuni (15,0%), fibre, pectina, aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Descrierea: Frutigel din pulpă de căpșuni, se folosește la injectarea croissant-elor, netermostabil. Nu trebuie să persiste gustul de amidon. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă din pulpă de căpșuni fără semințe, omogenă, fără aglomerări și incluziuni străine. Culoarea – Roșu închis. Gust și miros – Dulce-acrișor de căpșună, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: <table><tr><td>Caracteristici:</td><td>Condiții de admisibilitate:</td></tr><tr><td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min-</td><td>68,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de fructe/pomuoare %, min</td><td>- 15,0</td></tr><tr><td>pH</td><td>- 4,1</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> Proprietăți microbiologice: <table><tr><td>Caracteristici:</td><td>Condiții de admisibilitate:</td></tr><tr><td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td><td>- 1,0x10⁵</td></tr><tr><td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td><td>- nu se admite</td></tr><tr><td>Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>- 1,0x10³</td></tr><tr><td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td><td>- 1,0x10³</td></tr><tr><td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td><td>- nu se admite</td></tr><tr><td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td><td>- nu se admite</td></tr></table> Ambalare și livrare: În găleți din plastic. Greutatea maximă 13kg. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere: Un ambalaj.	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate:	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min-	68,0	Fracția masică de fructe/pomuoare %, min	- 15,0	pH	- 4,1	Impurități minerale, %	- nu se admite	Corpuri străine, %	- nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate:	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	- 1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	- nu se admite	Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult	- 1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	- 1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	- nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	- nu se admite	110 400,00
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate:																															
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min-	68,0																															
Fracția masică de fructe/pomuoare %, min	- 15,0																															
pH	- 4,1																															
Impurități minerale, %	- nu se admite																															
Corpuri străine, %	- nu se admite																															
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate:																															
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	- 1,0x10 ⁵																															
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	- nu se admite																															
Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult	- 1,0x10 ³																															
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	- 1,0x10 ³																															
Eschericia Coli, la 0,1g produs	- nu se admite																															
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	- nu se admite																															
Lot 4																																

4	15000000-8	Amestec pulverulent termostabil de mac	kg	500	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Semințe de mac min. (60%), zahăr, vanilină și aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Descrierea: Amestec alimentar uscat, pulverulent pentru prepararea umpluturii termostabile de mac. Inhibare cu apă în raport 1kg de amestec cu 0,4kg de apă. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă omogenă, pulverulentă, fin mărunțită, uscată, fără aglomerări și incluziuni străine, cu incluziuni de mac. Culoarea – Gri cu nuanță alb. Gust și miros – De mac, dulce, cu aromă ușoară de vanilie, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Conținutul de mac, %, min. - 60,0 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Condiții de admisibilitate: Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Criterii de contaminanți: Hidrocarburi aromatice policiclice (µg/kg) Niveluri maxime - benzo(a)piren - 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului - 50,0 Metale (mg/kg) Plumb - 3,0 Cadmiu - 1,0 Mercur 0,1 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 . 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. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea - 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 .. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei însoțită de eticheta producătorului pentru testare în producere: Un ambalaj de 5 kg	33 000,00
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA						308 300,00

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 autorizat sanitar, care să asigure menținerea calității și siguranța mărfii. Livrarea se va efectua în perioada decembrie a anului 2025 - martie a anului 2026, 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 (Lot 1: 700 kg pe lună, Lot 2: 250 kg pe lună, Lot 3: 800 kg pe lună, Lot 4: 500 kg integral în luna decembrie).
12. **Termenii și condițiile de achitare: prin transfer bancar în decurs de 30 zile de la receptia 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	Autorizație sanitar – veterinară de funcționare pentru produse de origine animalieră.	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/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.	Obligativ/La necesitate
7	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
8	Mostre	Ofertantul are obligația de a prezenta gratuit mostrele până la ora 15:00 în ziua lucrătoare imediat următoare zilei de deschidere 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: Lot 1-20 kg, Lot 2-20 kg, Lot 3 – 20 kg, Lot 4 – 5 kg	Obligativ În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat
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	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-pret**

18. Factorii de evaluare a ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, precum și ponderile lor:

Procedura și ponderarea loturilor				
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	$\frac{\text{Pret cel mai scazut}}{\text{Pret oferta}} \times \text{Punctaj maxim}$
	Algoritmul 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 prezentarea confirmării existenței în stoc a cantității minime lunare necesare de livrat (700 kg pentru Lot 1; 250 kg pentru Lot 2; 800 kg pentru Lot 3; 500 kg pentru Lot 4)	
Total punctaj maxim acumulat		100	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”	

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] 01.12.2025**

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 cantitate de: Lot 1: 2 100 kg, Lot 2: 750 kg, Lot 3: 2 400 kg, Lot 4: 500 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. „Franzeluța” pe perioada derulării contractului, S.A. „Franzeluța” va rezolventa 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. „Franzeluța”.

. 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. „Franzeluța” 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.

Vicepresedintele Comisiei de Achiziții: _____ Rotari Rostislav

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă _____

tel, fax, e-mail _____

OFERTĂ

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

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Umpluturi în asortiment (licitația nr.508-11/25)

(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	Umplutura din pomușoare de coacăză neagră	kg	2 100			
	Total Lot 1					
	Lot 2					
1	Umplutură din fructe de pădure	kg	750			
	Total Lot 2					
	Lot 3					
1	Frutigel din pulpă de căpșuni	kg	2 400			
	Total Lot 3					
	Lot 4					
1	Amestec pulverulent termostabil de mac	kg	500			
	Total Lot 4					
	Total ofertă					

*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 pîna la adresa indicată. Furnizorul va suporta toate cheltuielile și riscurile legate de livrarea bunurilor la adresa indicată.

II. Disponibilitatea stocului:

Vânzătorul declară pe proprie răspundere existența în stoc a cantității minime lunare necesare 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: Umpluturi în asortiment.					
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					
Umplutura din pomușoare de coacăză neagră			Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Zahăr, pomușoare de coacăză neagră (minimum 45%), fibre, aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Descrierea: Gem din pomușoare de coacăză neagră cu fructe întregi și bucăți, pentru stratificarea produselor de cofetărie. Nu trebuie să persiste gustul de amidon. Stabil la congelare. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă onctuoasă de fructe întregi sau mărunțite, care se întinde pe o suprafață orizontală.. Culoarea – Violet închis. Gust și miros – Dulce-acrișor de coacăză neagră, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min-57,0 Fracția masică de fructe %, min - 45,0 pH - 4,1 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Ambalare și livrare: În găleți din plastic. Greutatea maximă 13kg. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea Certificat de calitate, certificat de inofensivitate,		

			certificat de conformitate, rapoarte de încercări.. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere: Un ambalaj de 20 kg		
Lotul 2					
Umplutură din fructe de pădure			Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Zahăr, pomușoare: coacăză roșie , căpșună, mure, zmeură (minimum 45,0 %), fibre, aditivi alimentari Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă onctuoasă de fructe întregi sau mărunțite, care se întinde pe o suprafață orizontală. Culoarea – Roșu-vișiniu închis. Gust și miros – Dulce acrișor de fructe de pădure, fără gust și miros străin. Descrierea: Gem de fructe de pădure cu fructe întregi și bucăți, pentru stratificarea produselor de cofetărie. Nu trebuie să persiste gustul de amidon. Stabil la congelare. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min- 57,0 Fracția masică de fructe/pomușoare %, min - 45,0 pH - 4,1 Impurități minerale, % - nu se admite Corpură străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți: Niveluri maxime: Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) - benzo(a)piren - 10,0 - suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului - 50,0 Metale (mg/kg) Plumb - 3,0 Cadmiu - 1,0 HOTĂRÎRE Nr. 724 din 30.10.2024 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Ambalare și livrare: În găleți din plastic. Greutatea maximă 13kg 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 Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea 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 Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere: Un ambalaj de 20 kg		
--	--	--	---	--	--

Lotul 3

Frutigel din pulpă de căpșuni			Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Zahăr, sirop de glucoză, căpșuni (15,0%), fibre, pectina, aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Descrierea: Frutigel din pulpă de căpșuni, se folosește la injectarea croissant-elor, netermostabil. Nu trebuie să persiste gustul de amidon. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă din pulpă de căpșuni fără semințe, omogenă, fără aglomerări și incluziuni străine. Culoarea – Roșu închis. Gust și miros – Dulce-acrișor de căpșună, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min- 68,0 Fracția masică de fructe/pomuoare %, min - 15,0 pH - 4,1 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Ambalare și livrare: În găleți din plastic. Greutatea		
-------------------------------	--	--	--	--	--

			maximă 13kg. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere: Un ambalaj.		
Lotul 4					
Amestec pulverulent termostabil de mac			Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Seminte de mac min. (60%), zahăr, vanilină și aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Descrierea: Amestec alimentar uscat, pulverulent pentru prepararea umpluturii termostabile de mac. Inhibare cu apă în raport 1kg de amestec cu 0,4kg de apă. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă omogenă, pulverulentă, fin mărunțită, uscată, fără aglomerări și incluziuni străine, cu incluziuni de mac. Culoarea – Gri cu nuanță alb. Gust și miros – De mac, dulce, cu aromă ușoară de vanilie, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Conținutul de mac, %, min. - 60,0 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Criterii de contaminanți: Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) Niveluri maxime - benzo(a)piren - 10,0 - suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului - 50,0 Metale (mg/kg) Plumb - 3,0 Cadmiu - 1,0 Mercur 0,1 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 . 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. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea 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 .. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei însoțită de eticheta producătorului pentru testare în producere: Un ambalaj de 5 kg		
--	--	--	--	--

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