

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția: **Cacao praf si Euro vanilin**
(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, 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 estimată	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)								
Lot 1														
1	15800000-6	Cacao praf	kg	11 000	<p>Document normativ: GOST 108-76 "Cacao - praf. Condiții tehnice"</p> <p>Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p>Sursa (exemplu, animal, mineral sau vegetal); Vegetal</p> <p>Metoda de producție Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră;</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule. Culoarea – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri. Gust și miros – specifice produsului respectiv, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Caracteristici</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr></thead><tbody><tr><td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td><td>7,5</td></tr><tr><td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td><td>9 - 12</td></tr><tr><td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum</td><td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td></tr></tbody></table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	9 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	950 000,00
Caracteristici	Condiții de admisibilitate													
Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5													
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	9 - 12													
Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)													

					<table border="1"> <tr> <td>pH, max.</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum</td> <td>0,0003</td> </tr> </table>	pH, max.	7,0	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	0,2	Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum	0,0003				
pH, max.	7,0														
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	0,2														
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum	0,0003														
					<p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii în 1 g de produs, max.</td> <td>1,0x10⁵</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, în 0,01g</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojdii și micete, în 1 g de produs max.</td> <td>1,0x10²</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite	Drojdii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²		
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate														
Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵														
Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite														
Drojdii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²														
					<p>Criterii de contaminanți:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</th> <th>Niveluri maxime</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aflatoxine B1</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td> <td>4,0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Hidrocarburi aromatice policiclice (µg/kg) - benzo(a)piren - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenu lui și crisenului</td> <td>5,0 30,0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Cadmiu (mg/kg)</td> <td>0,6</td> </tr> </tbody> </table>	Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)	Niveluri maxime	Aflatoxine B1	2,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	4,0	Hidrocarburi aromatice policiclice (µg/kg) - benzo(a)piren - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenu lui și crisenului	5,0 30,0	Cadmiu (mg/kg)	0,6
Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)	Niveluri maxime														
Aflatoxine B1	2,0														
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	4,0														
Hidrocarburi aromatice policiclice (µg/kg) - benzo(a)piren - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenu lui și crisenului	5,0 30,0														
Cadmiu (mg/kg)	0,6														
					<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 sunt stabilite de producător cu condiții de păstrare..</p>										

					<p>Condiții de depozitare: Cacao-praf trebuie depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunătorii de cereale, la temperatura (18 ± 3) ° C și umiditatea relativă nu mai mult de 75%.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Înainte de utilizare în producere cacao praful se cerne prin sita cu diametrul maximum al orificiilor 1,5 mm și se trece prin instalația cu magneți.</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: turte dulci, biscuiți,, fursecuri, drajeuri, torte, prăjituri și rulade, drajeuri, torturi din vafe, vafe în foi.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de inofensivitate; certificat de conformitate, certificat de calitate, raport de încercări.</p>													
Lot 2																		
1	15800000-6	Euro vanilin 1200	kg	100	<p>Document normative: Regulamentul sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produse alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1245 din 19.12.2018</p> <p>GOST 16599 – Vanilină. Condiții tehnice (anulat)</p> <p>Sursa: Sintetic</p> <p>Locul de proveniență: Provenit import.</p> <p>Metoda de producție: Euro vanillin 1200 - produs care este adăugat în produse alimentare pentru a le da sau a le modifica mirosul și/sau gustul.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspectul exterior – amestec omogen de pudră, granule sau cristale.</p> <p>Culoarea – albă sau ușor gălbuie.</p> <p>Miros și gust – caracteristic produsului respectiv, fără miros și gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice pentru vanilină:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Solubilitate în apă</td> <td>În raport de 1:20-în apă cu o temperatură de până la 80 °C</td> </tr> <tr> <td>Solubil în alcool</td> <td>În raport de 2:1 – în alcool etilic 95% încălzit ușor</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți fizico- chimice pentru arome:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția volumică de alcool etilic, %, max.</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de impurități metalomagnetice în arome uscate pe 1 kg.</td> <td>nu trebuie să fie mai mult de 3 mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, aviz sanitar, rapoarte de încercări, certificat Koscher.</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Solubilitate în apă	În raport de 1:20-în apă cu o temperatură de până la 80 °C	Solubil în alcool	În raport de 2:1 – în alcool etilic 95% încălzit ușor	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția volumică de alcool etilic, %, max.	1,5	Conținutul de impurități metalomagnetice în arome uscate pe 1 kg.	nu trebuie să fie mai mult de 3 mg	48 000,00
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																	
Solubilitate în apă	În raport de 1:20-în apă cu o temperatură de până la 80 °C																	
Solubil în alcool	În raport de 2:1 – în alcool etilic 95% încălzit ușor																	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																	
Fracția volumică de alcool etilic, %, max.	1,5																	
Conținutul de impurități metalomagnetice în arome uscate pe 1 kg.	nu trebuie să fie mai mult de 3 mg																	
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 autorizat sanitar, care să asigure menținerea calității și siguranța mărfii. Livrarea se va efectua în perioada mai-octombrie a anului 2023, în zilele de luni-vineri, de la ora 09:00 până 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 stampilată de către ofertant.	Obligativ
2	Specificația tehnică	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și stampilată 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 stampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
4	Acte ce denota calitatea produsului: Certificat de calitate; Certificat de conformitate; Certificate de inofensivitate; Raport de încercări .Certificat Koscher pentru Lotul 2.	Copii ale originalelor, semnate și stampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ/La necesitate
5	Autorizație sanitară de funcționare pentru depozit	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și stampilată 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 stampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
7	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.	În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat

		Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiei prime pentru procesul tehnologic: Lot 1 (cacao praf): 5 kg Lot 2 (euro vanilin 1200): 0,1 kg	
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	$\frac{\text{Pret cel mai scazut}}{\text{Pret oferta}} \times \text{Punctaj maxim}$
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 stocării (DS)	1	Se atribuie 1 punct pentru prezentarea 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 6 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. „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 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: **„Franzeluta” S.A., mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30**
(denumirea beneficiarului și adresa completă)

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Cacao praf și Euro vanilin 1200 (licitația nr.129-05/23)

(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 6 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
Lot 1						
1	Cacao praf	kg	11 000			
Total Lot 1						
Lot 2						
1	Euro vanilin 1200	kg	100			
Total Lot 2						

**Notă: Colonița 7 se completează obligatoriu prin indicarea țării și uzinei producătoare.*

Livrarea bunurilor se va face la adresa: depozitul central, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30.

Furnizorul prezintă oferta comercială cu transportarea bunurilor pînă la adresa indicată. Furnizorul va suporta toate cheltuielile și riscurile legate de livrarea bunurilor la adresa indicată.

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: Cacao praf și Euro vanilin 1200																			
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																			
Cacao praf			<p>Document normativ: GOST 108-76 "Cacao - praf. Condiții tehnice"</p> <p>Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p>Sursa (exemplu, animal, mineral sau vegetal); Vegetal</p> <p>Metoda de producție Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră;</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule. Culoarea – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri. Gust și miros – specifice produsului respectiv, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td> <td>9 - 12</td> </tr> <tr> <td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum</td> <td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td> </tr> <tr> <td>pH, max.</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară), %, maximum</td> <td>0,0003</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți microbiologice</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	9 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	pH, max.	7,0	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2	Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară), %, maximum	0,0003		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5																		
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	9 - 12																		
Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)																		
pH, max.	7,0																		
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2																		
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară), %, maximum	0,0003																		

			<table border="1"> <tr> <td>Caracteristici:</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Numărului de colonii în 1 g de produs, max.</td> <td>1,0x10⁵</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, în 0,01g</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojdii și micete, în 1 g de produs max.</td> <td>1,0x10²</td> </tr> </table> <p>Criterii de contaminați:</p> <table border="1"> <tr> <td>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</td> <td>Niveluri maxime</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine B1</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Hidrocarburi aromatice policiclice (µg/kg)</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>- benzo(a)piren</td> <td>30,0</td> </tr> <tr> <td>- suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cadmium (mg/kg)</td> <td>0,6</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. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate sunt stabilite de producător cu condiții de păstrare..</p> <p>Condiții de depozitare: Cacao-praf trebuie depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunătorii de cereale, la temperatura (18 ± 3) ° C și umiditatea relativă nu mai mult de 75%.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Înainte de utilizare în producere cacao praful se cerne prin sita cu diametrul maximum al orificiilor 1,5 mm și se trece prin instalația cu magneți.</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: turte dulci, biscuiți,, fursecuri, drajeuri, torte, prăjituri și rulade, drajeuri, torturi din vafe, vafe în foi.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de inofensivitate; certificat de conformitate, certificat de calitate, raport de încercări.</p>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite	Drojdii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²	Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)	Niveluri maxime	Aflatoxine B1	2,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	4,0	Hidrocarburi aromatice policiclice (µg/kg)	5,0	- benzo(a)piren	30,0	- suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului		Cadmium (mg/kg)	0,6		
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																										
Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵																										
Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite																										
Drojdii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²																										
Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)	Niveluri maxime																										
Aflatoxine B1	2,0																										
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	4,0																										
Hidrocarburi aromatice policiclice (µg/kg)	5,0																										
- benzo(a)piren	30,0																										
- suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului																											
Cadmium (mg/kg)	0,6																										
Lotul 2																											

Euro vanilin 1200		<p>Document normative: Regulamentul sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produse alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1245 din 19.12.2018 GOST 16599 – Vanilină. Condiții tehnice (anulat)</p> <p>Sursa: Sintetic</p> <p>Locul de proveniență: Provenit import.</p> <p>Metoda de producție: Euro vanillin 1200 - produs care este adăugat în produse alimentare pentru a le da sau a le modifica mirosul și/sau gustul.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspectul exterior – amestec omogen de pudră, granule sau cristale.</p> <p>Culoarea – albă sau ușor gălbuie.</p> <p>Miros și gust – caracteristic produsului respectiv, fără miros și gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice pentru vanilină:</p> <table border="1" data-bbox="582 766 1189 996"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Solubilitate în apă</td> <td>În raport de 1:20-în apă cu o temperatură de până la 80 °C</td> </tr> <tr> <td>Solubil în alcool</td> <td>În raport de 2:1 – în alcool etilic 95% încălzit ușor</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți fizico- chimice pentru arome:</p> <table border="1" data-bbox="582 1086 1189 1339"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția volumică de alcool etilic, %, max.</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de impurități metalomagnetice în arome uscate pe 1 kg.</td> <td>nu trebuie să fie mai mult de 3 mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, aviz sanitar, rapoarte de încercări, certificat Koscher.</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Solubilitate în apă	În raport de 1:20-în apă cu o temperatură de până la 80 °C	Solubil în alcool	În raport de 2:1 – în alcool etilic 95% încălzit ușor	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția volumică de alcool etilic, %, max.	1,5	Conținutul de impurități metalomagnetice în arome uscate pe 1 kg.	nu trebuie să fie mai mult de 3 mg		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate															
Solubilitate în apă	În raport de 1:20-în apă cu o temperatură de până la 80 °C															
Solubil în alcool	În raport de 2:1 – în alcool etilic 95% încălzit ușor															
Caracteristici	Condiții de admisibilitate															
Fracția volumică de alcool etilic, %, max.	1,5															
Conținutul de impurități metalomagnetice în arome uscate pe 1 kg.	nu trebuie să fie mai mult de 3 mg															

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