

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția: **Făină de grâu în sortiment**
(se indică obiectul achiziției)
prin procedura de achiziție: **Cererea ofertelor de pret**
(tipul procedurii de achiziție)

Denumirea entității contractante: S.A. „Franzeluța”

1. IDNO: 1002600004030
2. Adresa: MD 2032, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30
3. Numărul de telefon/fax: 022 55-14-45, fax 022 52-81-23
4. Adresa de e-mail și de internet: anticamera@franzeluta.md, www.franzeluta.md
5. 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”
6. 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	15612100-2	Făină de grâu, calitate superioară	kg	2 400 000	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărăța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Cantitatea glutenului, min.% 242. Calitatea glutenului, ИДК 60 –803. Cenușa, max % 0,554. Gradul de alb, min u.c. 585. Umiditatea, max % 15,06. Indicele de cădere, min sec. 2207. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,09. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite. <p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p>	10 080 000,00

					<p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>	
Lot 2						
2	15612100-2	Făină de grâu, calitatea I	kg	1 300 000	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărăța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai. Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cantitatea glutenului, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80 3. Cenușa, max % 0.75 4. Gradul de alb, u.c. 45-53 5. Umiditatea, max % 15,0 6. Indicele de cădere, min sec. 220 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite. <p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>	5 330 000,00

Lot 3

3	15612100-2	Făină de grâu, calitatea II	kg	400 000	<p>Document normative: Reglementarea tehnică „Făina, grișul și țărița de cereale” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 68 din 29.01.2009</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenite atât din producția autohtonă cât și din import</p> <p>Metoda de producție: Produs din boabe de grâu moale, de grâu tare (durum) sau din amestec de grâu moale cu adaos de maximum 20 % grâu tare, obținut prin procedee de mărunțire sau măcinare, în care țărița și germenele sînt parțial eliminate, iar restul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Culoare: albă cu nuanță gălbuie sau cenușie; Miros: Caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mușegai sau închis. Gust: Caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau acru. Impurități minerale: Fără scrișnet la masticaj</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p>	1 620 000,00										
					<table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de umiditate, %, max.</td> <td align="center">15,0</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max.</td> <td align="center">1,25</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de gluten umed: cantitatea, %, min. calitatea la aparatul IDK u.c</td> <td align="center">21,0 75-85</td> </tr> <tr> <td>Gradul de alb, unități convenționale</td> <td align="center">28,0.....35,0</td> </tr> </tbody> </table>		Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, %, max.	15,0	Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max.	1,25	Conținutul de gluten umed: cantitatea, %, min. calitatea la aparatul IDK u.c	21,0 75-85	Gradul de alb, unități convenționale	28,0.....35,0
					Caracteristici:		Condiții de admisibilitate									
					Fracția masică de umiditate, %, max.		15,0									
					Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max.		1,25									
					Conținutul de gluten umed: cantitatea, %, min. calitatea la aparatul IDK u.c		21,0 75-85									
					Gradul de alb, unități convenționale		28,0.....35,0									
Infestare cu dăunători ai cerealelor nu se admite																
Impurificare cu dăunători ai cerealelor nu se admite																
Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină: - cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară max. 0,3 mm și (sau) masa de max. 0,4 mg, max. – 3.0 - cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus – nu se admit																
<p>Criterii de contaminanți</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxine</th> <th>Niveluri maxime</th> <th>(μg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aflatoxine B₁</td> <td align="center">max.</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td>Suma dintre B₁, B₂, G₁ și G₂</td> <td align="center">max.</td> <td align="center">4</td> </tr> </tbody> </table>	Micotoxine	Niveluri maxime	(μg/kg)	Aflatoxine B ₁	max.	2	Suma dintre B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	max.	4							
Micotoxine	Niveluri maxime	(μg/kg)														
Aflatoxine B ₁	max.	2														
Suma dintre B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	max.	4														

				Ocratoxina A	max.	3		
				Deoxinivalenol	max.	750		
				Toxinele T-2 și HT-2	orientative	50		
				<p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>				
Valoarea estimativă totală, lei fără TVA							17 030 000.00	

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, cu mijloace de transport autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure menținerea calității la depozitul cumpărătorului. Livrarea se va efectua în zilele de luni-vineri, de la ora 09:00 pînă la ora 15:00. Data și cantitatea: conform cererii Cumpărătorului, remise prin poșta electronică a operatorului economic (în mediu a cite 800 tone/lunar pentru calitate superioară, 500 tone/lunar pentru calitatea I și 130 tone/lunar pentru calitatea II).

12. **Livrări:**

Făină calitatea superioară: din 01 august 2024

Făină calitatea unu: din 01 iulie 2024

Făină calitatea doi: din 01 august 2024

13. **Termenii și condițiile de achitare: prin transfer bancar în decurs de 30 zile de la recepția mărfii**

14. **Termenul de valabilitate a contractului: până la îndeplinirea tuturor obligațiilor contractuale.**

15. **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	Certificat/Decizie de înregistrare a întreprinderii	Copie, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativiu
3	Extras din Registrul de Stat al persoanelor juridice	Copie, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativiu
4	Acte ce denota calitatea produsului: Certificat de calitate (eliberat de întreprinderea furnizor); Certificate de inofensivitate; Raport de încercări.	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativiu
5	Autorizație sanitară de funcționare pentru depozit	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativiu
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.	Obligativiu
7	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 saci fără indicarea producătorului/ofertantului, însă vor fi însoțite de specificația tehnică a producției. Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiilor prime pentru procesul tehnologic: câte 20 kg per fiecare lot.	Obligativiu În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul va fi descalificat
8	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 1 % din valoarea estimativă de livrare fără TVA	Se va depune pe contul beneficiarului la încheierea contractului	Obligativiu la încheierea contractului

16. 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 0,6%**
17. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz): -
18. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: **cel mai bun raport calitate-preț**
19. 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	Prețul cel mai scăzut —————Punctaj maxim Preț oferta

	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 confirmarea existenței în stoc a cantității minime necesare de livrat pentru 1 lună
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+ML**, 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]* **08.07.2024**

20. Adresa la care trebuie transmise ofertele sau cererile de participare:

cererile de participare vor fi depuse electronic prin intermediul SIA RSAP

Ofertele sau

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 2 400 000 kg per Lot 1, 1 300 000 kg per Lot 2 și 400 000 kg Lot 3.

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. „Franzeleuța” pe perioada derulării contractului, S.A. „Franzeleuța” 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. „Franzeleuța”.

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. „Franzeleuța”.

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. „Franzeleuța” 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.

Presedintele Comisiei de Achiziții: _____ Spînu Aurelia

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă _____ tel, fax,
e-mail _____**OFERTĂ**Către: **S.A. „Franzețuța”, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30**
(denumirea beneficiarului și adresa completă)

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Făină de grâu în asortiment (licitația nr200/06-24)

(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	Un. de măsură	Cant. estimată per 3 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	(*) Notă
1	2	3	4	5	6	7	8
Lot 1							
1	Făină de grâu, calitate superioară		kg	2 400 000			
Total Lot 1							x
Lot 2							
1	Făină de grâu, calitate I		kg	1 300 000			
Total Lot 2							
	Făină de grâu, calitate II		kg	400 000			
Total Lot 3							x

(*)Notă: în cazul în care ofertantul nu poate asigura toată cantitatea estimată necesară, se va completa suplimentar și coloana 8 prin declararea cantităților disponibile pe care le poate asigura spre livrare.

Livrarea la adresa: depozitul central, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30

Furnizorul prezintă oferta comercială cu transportarea materialelor pînă 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 lunare minime necesare de livrat pentru 1 lună (50 tone per lot): 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: Făină de grâu 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					
Făină de grâu, calitate superioară			<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărăța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mușgai.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cantitatea glutenului, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80 3. Cenușa, max % 0,55 4. Gradul de alb, min u.c. 58 5. Umiditatea, max % 15,0 6. Indicele de cădere, min sec. 220 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite. <p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>		

Lotul 2					
Făină de grâu, calitate I			<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mușgai. Proprietăți fizico-chimice:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cantitatea glutenului, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80 3. Cenușa, max % 0.75 4. Gradul de alb, u.c. 45-53 5. Umiditatea, max % 15,0 6. Indicele de cădere, min sec. 220 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite. <p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>		
Lot 3					
Făină de grâu, calitate II			<p>Document normative: Reglementarea tehnică „Făina, grișul și țărîța de cereale” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 68 din 29.01.2009 Sursa: Vegetal</p>		

Locul de proveniență: Provenite atât din producția autohtonă cât și din import

Metoda de producție: Produs din boabe de grâu moale, de grâu tare (durum) sau din amestec de grâu moale cu adaos de maximum 20 % grâu tare, obținut prin procedee de mărunțire sau măcinare, în care tărâța și germenele sînt parțial eliminate, iar restul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător.

Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.

Proprietăți organoleptice:

Culoare: albă cu nuanță gălbuie sau cenușie;

Miros: Caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mușgai sau închis.

Gust: Caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau acru.

Impurități minerale: Fără scrișnet la masticăție

Proprietăți fizico- chimice

Caracteristici: Condiții de admisibilitate

Fracția masică de umiditate, %, max. 15,0

Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max. 1,25

Conținutul de gluten umed: cantitatea, %, min. calitatea la aparatul IDK u.c

21,0

75-85

Gradul de alb, unități convenționale 28,0.....35,0

Infestare cu dăunători ai cerealelor nu se admite

Impurificare cu dăunători ai cerealelor nu se admite

Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină:

- cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară max. 0,3 mm și (sau) masa de max. 0,4 mg, max. – 3.0
- cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus – nu se admit

Criterii de contaminanți

Micotoxine	Niveluri maxime (μg/kg)	
Aflatoxine B1	max.	2
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	max.	4
Ocratoxina A	max.	3
Deoxinivalenol	max.	750
Toxinele T-2 și HT-2	orientative	50

Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.

Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.

Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.

			<p>Termen de valabilitate: Data durabilității minime - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (șită cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>		
--	--	--	---	--	--

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