

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	Moldova	Grando Invest Group SRL	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009</p> <p>Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Culoare- albă, albă cu nuanță crem.</p> <p>Gust - fără gust străin, amar sau acru.</p> <p>Miros - fără miros străin, de mucegai sau rânced</p> <p>Impurități minerale – fără scrâșnet la mastecație.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cantitatea glutenului umed, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК, u.c. (65 –80) 3. Cenușa, max % 0,55 4. Gradul de alb, min u.c. 58 5. Umiditatea, max % 15,0 ; 6. Indicii de cădere, min sec. 250 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor- nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină : <p>- cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară de max. 0,3mm și/sau masa de max.0,4 mg/kg - max 3,0</p> <p>- cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus – nu se admit.</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Infestarea cu spori de Bacillus subtilis (B. mezentericus -“boala întinderii”) - nu se admite. 10. Conținutul de contaminanți – conform cerințelor HG nr. 724 din 30.10.2024 <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 conforme</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>	<p>Document normativ: Reglamintate tehnică</p> <p>„Făina, grișul și tărâța de cereale” aprobați prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009</p> <p>Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Gluten: min 24 IDK 65-80 unitati</p> <p>Umeditatea: 14,5 %</p> <p>Albeata: min 58 unitati</p> <p>Indicele de cădere: min sec. 250</p>	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009</p>

Lotul 2					
<p>Făină de grâu, calitate I</p>	<p>Moldova</p>	<p>Grando Invest Group SRL</p>	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Culoare- albă, albă cu nuanță gălbuie Gust - fără gust străin, amar sau acru. Miros - fără miros străin, de mucegai sau ranced Impurități minerale – fără scrâșnet la masticăție. Proprietăți fizico-chimici: 1. Cantitatea glutenului umed, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК , u.c. (65 –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. 250 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor - nu se admite 8 Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină : - cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară de max. 0,3mm și/sau masa de max.0,4 mg/kg - max 3,0 - cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus – nu se admit. 9. Infestarea cu spori de Bacillus subtilis (B. mezentericus - “boala întinderii”) - nu se admite. 10. Conținutul de contaminanți – conform cerințelor HG nr. 724 din 30.10.2024. 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. Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>	<p>Document normativ: Reglamintate tehnică „Făina, grișul și tărâța de cereale” aprobați prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Gluten: min 24 IDK 65-80 unitati Umeditatea: 14,5 % Albeata: min 45 unitati Indicele de cădere: min sec. 250-400</p>	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009</p>

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Rarenco Sergiu În calitate de: faina de griu c/s, faina de griu c/1
Ofertantul: SRL Raras - Met Adresa: or.Chisinau, str Nicolai Costin 65/3 of. 2