

SPECIFICAȚII TEHNICE

Numărul procedurii de achiziție: nr. 21264940 / ocds-b3wdp1-MD-1722493259466 din 01.08.2024						
Obiectul achiziției: Produse alimentare pentru perioada septembrie – decembrie anul 2024 – Liceul Teoretic Costești, s. Costești, r-nul Ialoveni						
Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	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	7
Lotul nr. 3 – Produse de panificație						
Pâine alba feliata din făină de grâu de calitate superioară. Fortificata cu fier și acid folic.	Pâine „Extra” din făină de grâu calitate superioară fortificată cu acid folic și fier, 0,43 kg., feliată/ambalată. (cod 13115)	Republica Moldova (MD)	„Franzeluța” S.A.	Franzelă, cu masa de 0.400- 0,430 kg/buc Produsul va conține următoarele componente: 1. Valori nutriționale pentru 100 g. de produs: - Valoarea energetică: 247,9 kcal/1038,0 kj - Grăsimi: 0,8 g. - Proteine:7,7 g. - Glucide: 51,1 g. 2. Caracteristici fizico-chimice pentru 100 g. de produs: - Fier : 2,2 mg.acid folic : 0,1 mg. Se livrează cu transport special pentru produsele de panificație. Standard: H.G. 775 din 3.07.2007 Acte ce confirmă calitatea produselor: Certificat de conformitate; - Certificat de inofensivitate (la făina de grâu); - Certificat privind deținerea stocurilor de făină necesar îndeplinirii contractului de achiziție; -Raport a încercărilor de laborator;	Pâine (franzelă) din făină de grâu calitate superioară fortificată cu acid folic și fier, greutatea 0,43 kg, de formă alungit-ovală, feliată, ambalată și etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Produsul va conține următoarele componente: <i>conform specificației tehnice produs finit anexate.</i> Document normativ: HG Nr. 775 din 03.07.2007. Acte ce confirmă calitatea produselor: - Certificat de conformitate; - Certificat de proveniență și calitate (la făina de grâu); - Certificat privind deținerea stocurilor de făină necesar îndeplinirii contractului de achiziție; - Raport a încercărilor de laborator. Livrare: zilnic, conform comenzilor, la depozitul instituției.	HG Nr.775 din 03.07.2007; HG Nr.520 din 22.06.2010; NFRP 2000 din 27.02.2001; LEGE Nr. 279 din 15.12.2017; ISO 22000:2018.
Pâine feliată din făină integrala Fortificata cu fier și acid folic	Franzelă din făină de grâu calitate superioară și făină integrală, 0,30 kg, feliată, ambalată. (cod 13087)	Republica Moldova (MD)	„Franzeluța” S.A.	Pâine din făina integral de calitate superioară la 400-450.Se livrează cu transport special pentru produsele de panificație. Standard: H.G. 775 din 3.07.2007 Acte ce confirmă calitatea produselor: Certificat de conformitate; - Certificat de inofensivitate (la făina de grâu); - Certificat privind deținerea stocurilor de făină necesar îndeplinirii contractului de achiziție; -Raport a încercărilor de laborator.	Franzelă din făină de grâu calitate superioară și făină integrală, greutatea 0,30 kg, de formă alungit-ovală, feliată, ambalată și etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Produsul va conține următoarele componente: <i>conform specificației tehnice produs finit anexate.</i> Document normativ: HG Nr. 775 din 03.07.2007. Acte ce confirmă calitatea produselor: - Certificat de conformitate; - Certificat de proveniență și calitate (la făina de grâu); - Certificat privind deținerea stocurilor de făină necesar îndeplinirii contractului de achiziție; - Raport a încercărilor de laborator. Livrare: zilnic, conform comenzilor, la depozitul instituției.	HG Nr.775 din 03.07.2007; HG Nr.520 din 22.06.2010; NFRP 2000 din 27.02.2001; LEGE Nr. 279 din 15.12.2017; ISO 22000:2018.

Combinatul de Panificație din Chișinău „Franzeluța” S.A.

Nume: Viorel Pregeluză

Funcția: Specialist în achiziții publice

Adresa: mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30


Data: 06.08.2024

Semnătura

(În baza ordinului nr. 51 din 28.02.2024)

Tel.: (+373 22) 853-506, 069711007

E-mail: achizitii@franzeluta.md


	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT			Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine „Extra” Pâine din făină calitate superioară fortificată e 430 g			EDITIA: 01
		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente	Făină de grâu calitatea superioară, apă potabilă, drojdie pentru panificație, sare alimentară iodată, zahăr cristal, ameliorator (făină de grâu , fumarat de fier, acid folic).			
Alergeni	Conține gluten .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă, lucioasă cu creștături. Culoare: de la galben pînă la cafeniu deschis. Forma: Alungit-ovală, nedeformată, fără impurități, crăpături mari pe coajă superioară și rupturi laterale. Se admite o aplatizare neînsemnată și maximum 1-2 lipituri laterale. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust acru sau amar, fără miros străin. Corpuri străine: lipsă.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea Porozitatea miezului	% grad %	max. 44,0 max.1,5 min. 65,0	HG nr. 775 / 2007
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05.	HG nr.520/210
	Dezoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5.	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/ kcal	1050,0/ 245,6	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	0,8	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0	
	Glucide,	[g]	51,1	
	din care - zaharuri	[g]	1,5	
	Fibre	[g]	2,6	
	Proteine	[g]	7,7	
	Sare	[g]	1,6	
	Fier	[mg]	2,2	
Acid folic	[mg]	0,1		
Ambalare și marcare	Pâine este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsarea și grupate în lăzi din plastic de câte 8 unități x 430g.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată – 2 zile; - neambalată -24ore Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Condiții de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor pe timpul transportului.			

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine „Extra” Pâine din făină calitate superioară fortificată e 430 g	EDITIA: 01
		PAGINA: 2 / 2

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certIFICATE DE CALITATE), ESTE INDICAT ÎN FACTURA DE EXPEDIERE.

Elaborat: Tehnolog ST	Aprobat: RSMI
Semnătura:	Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Franzelă cu făină integrală. e 300 g		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea superioară, apă potabilă, făină integrală de grâu (7,5%), sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație, ulei de floarea soarelui, ameliorator (acidifiant: acetat de calciu; sare alimentară, făină de grâu , antiaglomerant: carbonat de calciu; agenți de tratare a făinii: acid ascorbic, L-cisteina).			
Alergeni	Conține gluten . Poate conține urme de: fructe cu coajă lemnoasă .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața mată, cu creștături. Se admit suprafețe neînsemnate de făină. Culoare: de la brună până la brună – închisă, fără arsuri. Forma: Alungit-ovală, nedeformată. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust străin. Incluziuni străine: nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea	% grad	max. 45,0 3,0-4,0	HG nr. 775 / 2007
Criterii microbiologice	Nu se determină			
Contaminanți	Aflatoxine B ₁ suma dintre: B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	[μg/kg]	max. 2,0 max. 4,0	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[μg/kg]	max. 500	
	Zearalenonă	[μg/kg]	max. 50	
	Acid erucic	[g/kg]	max. 50	
	Toxinele T-2 și HT-2	[μg/kg]	aprox. 25	
	Ocratoxina A	[μg/kg]	nu se determină	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/kcal	1091,3/ 258,4	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,6	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0	
	Glucide,	[g]	51,5	
	din care - zaharuri	[g]	0,2	
	Fibre	[g]	3,0	
	Proteine	[g]	7,8	
	Sare	[g]	1,1	
Ambalare și marcare	Pâinea este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsare și grupate în lăzi din plastic de câte 10 unitati x 300g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata și condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată – 2 zile Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Condiții de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Franzelă cu făină integrală. e 300 g	EDITIA: 01
		PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certIFICATE DE CALITATE), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	M.Cernei	Aprobat: RSMI
-----------------------	----------	---------------