

**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, calitatea superioara					
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	Republica Moldova	SRL "Macinatorul"	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grîsul și tărâța 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"> <li>1. Cantitatea glutenului, min.% 24</li> <li>2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80</li> <li>3. Cenușa, max % 0,55</li> <li>4. Gradul de alb, min u.c. 58</li> <li>5. Umiditatea, max % 15,0</li> <li>6. Indicele de cădere, min sec. 220</li> <li>7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite</li> <li>8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0</li> <li>9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite.</li> </ol> <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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cantitatea glutenului 24-26%</li> <li>2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80 unitati</li> <li>3. Cenușa, max % 0,55</li> <li>4. Gradul de alb, min u.c. 57-60</li> <li>5. Umiditatea, 14- 14,5 %</li> <li>6. Indicele de cădere, min sec. 220-400</li> <li>7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, <u>nu este.</u></li> <li>8 Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0</li> <li>9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu este.</li> </ol>	

Numele, Prenumele: Stoianov D.

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL "Macinatorul"

Adresa: r-l Ceadir-Lunga, s. Gaidar, str. 40 Ani Octombrie 49