

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4,]

Numărul procedurii de achiziție _____ din _____

Obiectul achiziției: _____

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	Republica Moldova	SC „Beatrice-Com”, SRL			
Făină integrală			<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009</p> <p>Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Proprietăți organoleptice: Culoarea: cenușie cu particule de țărâțe; Gust: caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau acru. Miros: caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mușgai sau închis. Impurități minerale: fără scrâșnet la masticăție.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> Umiditatea, max % 14,5 Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max. 2,0 Conținutul de gluten umed: -cantitatea, %, min. 20,0 -calitatea la aparatul IDK 60-85 Indicele de cădere, min sec. 220 Infestarea și impurificarea 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 admite. 	<p>Proprietăți organoleptice: Culoarea: cenușie cu particule de țărâțe; Gust: caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau acru. Miros: caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mușgai sau închis. Impurități minerale: fără scrâșnet la masticăție.</p>	<p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> Umiditatea, max % 14,5 Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max. 2,0 Conținutul de gluten umed: -cantitatea, %, min. 20,0 -calitatea la aparatul IDK 60-85 Indicele de cădere, min sec. 220 Infestarea și impurificarea 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

			7. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite.		peste valorile stabilite mai sus – nu se admite. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite.
Lotul 2					
Făină integrală (graham)			<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: Culoarea: roșcat, conținând particule de tărâță și endosperm; Gust: caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau acru; Miros: caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mucegai sau închis. Impurități minerale: fără scrâșnet la masticăție.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Umiditatea, max % 14,5 2. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 3. Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max. 2,0 4. Conținutul de gluten umed: - cantitatea, %, min. 20,0 - calitatea la aparatul IDK 60-85 5. Indicele de cădere, min sec. 220 6. 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 admite. 7. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite. 	<p>Proprietăți organoleptice: Culoarea: roșcat, conținând particule de tărâță și endosperm; Gust: caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau acru; Miros: caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mucegai sau închis. Impurități minerale: fără scrâșnet la masticăție.</p>	<p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Umiditatea, max % 14,5 2. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 3. Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max. 2,0 4. Conținutul de gluten umed: - cantitatea, %, min. 20,0 - calitatea la aparatul IDK 60-85 5. Indicele de cădere, min sec. 220 6. 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 admite. <p>Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite.</p>

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Grunzu Vasile În calitate de: director
Ofertantul: SC „Beatrice-Com” SRL Adresa: s. Pîrlița r-nul Făleşti