

## 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: <b>Făină în asortiment</b>					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produsul	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	RM	SRL "Inka-Un"	<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:</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimici:</b></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 % 14,5</li> <li>6. Indicele de cădere, min sec. 220-400</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>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:</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Fără gust străin, amar sau acru. Fără miros străin, de mucegai.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimici:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cantitatea glutenului, 26%</li> <li>2. Calitatea glutenului, ИДК 65</li> <li>3. Cenușa, max % 0,53</li> <li>4. Gradul de alb, min u.c. 59</li> <li>5. Umiditatea, 14,2%</li> <li>6. Indicele de căd., min sec. 330</li> <li>7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu s-a depistat</li> <li>8. Impurități metalomagnetice, 0 mg/ 1 kg Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat.</li> </ol>	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009</p>
Lotul 2					

Făină de grâu, calitate II	RM	SRL "Inka-Un"	<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:</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimici:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cantitatea glutenului, min. % 22</li> <li>2. Calitatea glutenului, ИДК 75 –85</li> <li>3. Cenușa, max % 1,25</li> <li>4. Gradul de alb, u.c. 28 – 35</li> <li>5. Umiditatea, max % 14,5</li> <li>6. Indicele de cădere, min sec. 220-400</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>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:</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Fără gust străin, amar sau acru. Fără miros străin, de mucegai.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimici:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cantitatea glutenului, 25%</li> <li>2. Calitatea glutenului, ИДК 75</li> <li>3. Cenușa 1,23%</li> <li>4. Gradul de alb, min u.c. 30</li> <li>5. Umiditatea, 14%</li> <li>6. Indicele de cădere, min sec. 360</li> <li>7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu s-a depistat</li> <li>8. Impurități metalomagnetice, 0 mg/1 kg</li> </ol> <p>Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat.</p>	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009</p>
Lotul 3					

Făină de ovăz		<p><b>Document normative:</b> Reglementarea tehnică „Făina, grișul și tărîța de cereale” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 68 din 29.01.2009</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Culoare: Gri – cafenie Miros: fără miros străin, de mucegai. Gust: fără gust străin, amar. Impurități minerale: Fără scrișnet la masticție</p> <p><b>Proprietăți fizico- chimice</b> <b>Caracteristici:</b> <b>Condiții de</b> <b>admisibilitate</b> Frația masică de umiditate, %, max. 14,0 Conținutul de pelicule florale de ovăz, %, max. 0,2</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina de ovăz își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
---------------------	--	---	--	--

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Uzun Nicolae În calitate de: Laborant  
Ofertantul: SRL «Inka-Un» Adresa: sat. Chircaiesti