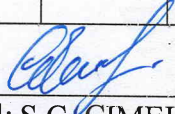


Specificații tehnice

[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 în asortiment					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produce	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	S.C. CIMELTRANS – GRUP S.R.L.	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grîșul și tărîța de cereale”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai. Proprietăți fizico-chimice: 1. Cantitatea glutenului, min. % 24 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 – 80 3. Cenușa, max % 0,55 4. Gradul de alb, min u.c. 58 5. Umiditatea, max % 14,5 6. Indicele de cădere, min sec. 220-400 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite.	Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust: fără gust străin, nici acru, nici amar. Miros: fără miros străin, rînced sau de mucegai. Impurități minerale: fără scrișnet la mestecare. Proprietăți fizico-chimice: 1. Cantitatea glutenului, min. % 24 -28 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80 3. Cenușa, max % 0,55 4. Gradul de alb, min u.c. 58-62 5. Umiditatea, max % 14,5 6. Indicele de cădere, min sec. 220-400 7. Fără infestare și impurificare cu dăunători ai cerealelor. 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Fără infestare cu spori de Bacillus.	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grîșul și tărîța de cereale”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009
Lotul 2					
Făină de grâu, calitate II	Republica Moldova	S.C. CIMELTRANS – GRUP S.R.L.	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grîșul și tărîța de cereale”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai. Proprietăți fizico-chimice: 1. Cantitatea glutenului, min. % 22 2. Calitatea glutenului, ИДК 75 –85 3. Cenușa, max % 1,25 4. Gradul de alb, u.c. 28 – 35 5. Umiditatea, max % 14,5 6. Indicele de cădere, min sec. 220-400 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite.	Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust: fără gust străin, nici acru, nici amar. Miros: fără miros străin, rînced sau de mucegai. Impurități minerale: fără scrișnet la mestecare. Proprietăți fizico-chimice: 1. Cantitatea glutenului, min. % 22 2. Calitatea glutenului, ИДК 75 –85 3. Cenușa, max % 1,25 4. Gradul de alb, u.c. 28 – 35 5. Umiditatea, max % 14,5 6. Indicele de cădere, min sec. 220-400 7. Fără infestare și impurificare cu dăunători ai cerealelor. 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Fără infestare cu spori de Bacillus.	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grîșul și tărîța de cereale”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009

Semnat:  Numele, Prenumele: Cebotari Victor În calitate de: administrator
Ofertantul: S.C. CIMELTRANS-GRUP S.R.L. c.c. 1006605005513
Adresa: _or.Cimislia, str.Maria Cibotari, 19

