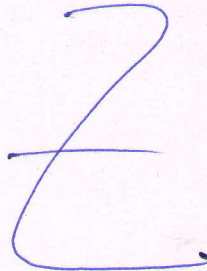
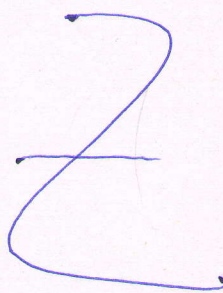


Specificații tehnice

[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			<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărața 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"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cantitatea glutenului 24-26% 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 – 80 3. Cenușa, max % 0,55 4. Gradul de alb, min u.c. 57-60 5. Umiditatea, max 13- 14,5 % 6. Indicele de cădere, min sec. 220-420 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, <u>nu este.</u> 8 Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu este. 	
Lotul 2					
Făină de grâu, calitate II			<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărața 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"> 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 		

Lotul 3											
Făină de ovăz			<p>Document normative: Reglementarea tehnică „Făina, grișul și tărița de cereale” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 68 din 29.01.2009</p> <p>Proprietăți organoleptice: Culoare: Gri – cafenie Miros: fără miros străin, de mucegai. Gust: fără gust străin, amar. Impurități minerale: Fără scrișnet la masticaje</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <table border="1" data-bbox="590 504 1109 806"> <thead> <tr> <th data-bbox="590 504 845 593">Caracteristici:</th> <th data-bbox="845 504 1109 593">Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="590 593 845 683">Fracția masică de umiditate, %, max.</td> <td data-bbox="845 593 1109 683">14,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="590 683 845 806">Conținutul de pelicule florale de ovăz, %, max.</td> <td data-bbox="845 683 1109 806">0,2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina de ovăz își păstrează caracteristicile specifice.</p>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, %, max.	14,0	Conținutul de pelicule florale de ovăz, %, max.	0,2		
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate										
Fracția masică de umiditate, %, max.	14,0										
Conținutul de pelicule florale de ovăz, %, max.	0,2										

Semnat:  Numele, Prenumele: Stoianov D. În calitate de: Director
Ofertantul: SRL "Macinatorul" Adresa: r-l Ceadir-Lunga, s. Gaidar, str. 40 Ani Octombrie 49

