

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: Fruite uscate în asortiment																																	
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Statul referențial																												
1	2	3	4	5	6																												
Lotul 1																																	
Caise uscate	EU	Condiprod-Com SRL	Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fruite și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fruite uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fruite întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburi, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Fracția masică de umiditate, % , max.</td><td>22,00</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:</td><td>Nu se admit</td></tr></table> Criterii de contaminanți <table><tr><td>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</td><td></td></tr><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Aflatoxine B1</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td><td>10,0</td></tr></table> Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor . Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00	Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:	Nu se admit	Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0	Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fruite uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fruite întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburi, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Fracția masică de umiditate, % , max.</td><td>22,00</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:</td><td>Nu se admit</td></tr></table> Criterii de contaminanți <table><tr><td>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</td><td></td></tr><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Aflatoxine B1</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td><td>10,0</td></tr></table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00	Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:	Nu se admit	Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																																
Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00																																
Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:	Nu se admit																																
Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)																																	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																																
Aflatoxine B1	5,0																																
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																																
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																																
Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00																																
Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:	Nu se admit																																
Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)																																	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																																
Aflatoxine B1	5,0																																
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																																

			Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.												
Lotul 2															
Ananas uscat	EU	Condiprod-com SRL	Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenit import. Metoda de producție: Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate cu zaharuri Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Aspecte exterior, forma: Fructe tăiate în formă de cuburi. Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde. Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării. Proprietăți fizico- chimice <table><tr><th>Caracteristici</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de umiditatea, % max.</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de zahăr, %</td><td>65-85</td></tr><tr><td>Aciditate, %</td><td>1-1,7</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități, %:</td><td>Nu se admit</td></tr></table> Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de rachepționare: Prezentarea mostrei pentru testare la producere	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0	Fracția masică de zahăr, %	65-85	Aciditate, %	1-1,7	Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit	Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate cu zaharuri Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Aspecte exterior, forma: Fructe tăiate în formă de cuburi. Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde. Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării. Proprietăți fizico- chimice	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate														
Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0														
Fracția masică de zahăr, %	65-85														
Aciditate, %	1-1,7														
Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit														

Semnat: _ electronic_ Numele, Prenumele: _Procopciuc Iurie_ În calitate de: director

Ofertantul: ARENA FRUCT SRL Adresa: mun. Chișinău, sec. Rîșcani, str. Calea Basarabiei, 8/A, ap.(of.) 106