

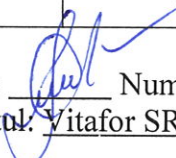
Specificații tehnice

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

Obiectul achiziției: **Cașcaval**

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																																					
Cașcaval, Brânză cu pastă tare	Ucraina	Rojisenschii sirzavod ODO	Document normativ: Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa: Animalieră Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 49 – 55%. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric Consistența– Tare Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Aspect în secțiune: Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată Proprietăți fizico-chimice: <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :</td><td></td></tr><tr><td>- brânză cu pastă tare.</td><td>30</td></tr><tr><td>- 45</td><td></td></tr><tr><td>Conținutul de sare, %</td><td></td></tr><tr><td>1,0 – 2,0</td><td></td></tr></table> Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Dioxine și bifenili policlorurați (PCB): <table><tr><td>- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)</td><td>2,5pg/g grăsime</td></tr><tr><td>- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)</td><td>5,5 pg/g grăsime</td></tr><tr><td>- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180</td><td>40 ng/g grăsime</td></tr></table> Metale (mg/kg) Contaminanți Niveluri maxime	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :		- brânză cu pastă tare.	30	- 45		Conținutul de sare, %		1,0 – 2,0		- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)	2,5pg/g grăsime	- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	5,5 pg/g grăsime	- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime	Sursa: Animalieră Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 49 – 55%. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Fără organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric Consistența– Tare Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Aspect în secțiune: Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % : <table><tr><td>- brânză cu pastă tare.</td><td>30</td></tr><tr><td>- 45</td><td></td></tr><tr><td>Conținutul de sare, %</td><td></td></tr><tr><td>1,0 – 2,0</td><td></td></tr></table> Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Dioxine și bifenili policlorurați (PCB): <table><tr><td>- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)</td><td>2,5pg/g grăsime</td></tr><tr><td>- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)</td><td>5,5 pg/g grăsime</td></tr><tr><td>- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180</td><td>40 ng/g grăsime</td></tr></table> Metale (mg/kg)	- brânză cu pastă tare.	30	- 45		Conținutul de sare, %		1,0 – 2,0		- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)	2,5pg/g grăsime	- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	5,5 pg/g grăsime	- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime	Hotărârea Guvernului Republicii nr.158 din 07.03.2019
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																																				
Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :																																					
- brânză cu pastă tare.	30																																				
- 45																																					
Conținutul de sare, %																																					
1,0 – 2,0																																					
- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)	2,5pg/g grăsime																																				
- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	5,5 pg/g grăsime																																				
- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime																																				
- brânză cu pastă tare.	30																																				
- 45																																					
Conținutul de sare, %																																					
1,0 – 2,0																																					
- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)	2,5pg/g grăsime																																				
- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	5,5 pg/g grăsime																																				
- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime																																				

		Plumb 0,02 mg/kg * Regulamentul sanitar privind contaminanții din produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 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 lactate. 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 este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport.. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5°C pînă la +8°C. Destinație: Pentru fabricarea: chiflelor foietaj. Documente de însoțire: Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	Contaminanți Niveluri maxime Plumb 0,02 mg/kg * Regulamentul sanitar privind contaminanții din produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare asigură menținerea calității și siguranța produselor lactate. Ambalajele de transport asigură integritatea produsului, sînt curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care asigură, 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 este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport.. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț.	
--	--	---	---	--

Semnat:  Numele, Prenumele: Șciuric Diana În calitate de: Analistă Financiară
Ofertantul: Vitafor SRL Adresa: m. Chișinău, str. Valea Bîcului 5/3



Vitafor SRL

(Denumirea operatorului economic)

adresa completa m. Chișinău, str. Valea Bîcului 5/3tel, fax, e-mail 060278995/achizitii@vitafor.md**OFERTĂ**Către: **„Franzeluța” S.A., mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30**

(denumirea beneficiarului și adresa completă)

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

Cașcaval (licitația nr.126-05/23)

(denumirea contractului de achiziție anunțate de beneficiar)

prezentăm oferta privind executarea contractului de achiziție susmenționat, și anume:

I. Furnizarea (executarea, prestarea):

Nr. d/o	Denumirea	Unitate de măsură	Cantitate estimată per 3 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
	Lot 1					
1	Cașcaval, Brânză cu pastă tare	kg	3 000	99,00	297 000,00	Rojisenschi sîrzavod ODO, Ucraina
	Total ofertă				297 000,00	

**Notă: Colonița 7 se completează obligatoriu prin indicarea țării și uzinei producătoare.*

Livrarea bunurilor se va face la adresa: depozitul central, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30.

Furnizorul prezintă oferta comercială cu transportarea bunurilor pîna la adresa indicată. Furnizorul va suporta toate cheltuielile și riscurile legate de livrarea bunurilor la adresa indicată.

II. Valoarea totală a ofertei privind executarea contractului de achiziții este:

297 000,00 (două sute nouăzeci și șapte mii lei, 00 bani) lei, fără TVA

(suma în litere și în cifre)

la care se adaugă TVA în sumă de **59 400,00 (cincizeci și nouă mii patru sute lei, 00 bani) lei,**

(suma în litere și în cifre)

Data completării: 15.05.2023Șciuric Diana, Analistă Financiară

(Numele, prenumele și funcția persoanei autorizate să reprezinte operatorul economic)

(semnătura) și L.S.

