

Specificații tehnice							
[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă în coloanele 1, 2, 6, 8]							
Numărul procedurii de achiziție 21076048, ocds-b3wdp1-MD-1682613349619, din 27.04.2023							
Obiectul de achiziției: Produse alimentare pentru Franzeluța							
Cod CPV	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	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	7	8
15511700-0	Lapte praf degresat 1,5%		Moldova	S.A.Incomlac	Document normativ: ”Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019. Sursa: Animal Locul de proveniență: Provenite atât din produs tohton cât și din import Metoda de producție: lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%. Proprietăți organoleptice:Aspect exterior: Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă. Miros: Caracteristic produsului dat, fără miros străin. Gust: Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: max 1,5 Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0 Frația masică de umiditate, % max 5,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max 10 fc/gStafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condiții de păstrare recomandate fiind	Proprietăți organoleptice:Aspect exterior: Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă. Miros: Caracteristic produsului dat, fără miros străin. Gust: Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: max 1,5 Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0 Frația masică de umiditate, % max 5,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max 10 fc/gStafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condiții de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5 0C până la +8 0C.	IT 04928383-11:2015

Semnat:_____ Numele, prenumele: Cibota Viorel În calitate de: Director
Ofertantul: SA”Incomlac” Adresa: 3114 RM, or.Balti str. Calea Iesilor 180