Anexa 2

Specificaţii tehnice

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

Denumirea bunurilor	Ţara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referinţă
1	2	3	4	5	6
Lotul 1					
Margarină cu conţinut de grăsime 80-82,0%	Ukraine	Delta Wilmar	Indicii de calitate ai margarinei trebuie să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală şi/sau animală, destinate consumului uman", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secţiune. Culoare - Albă pînă la gălbuie. Consistenţa - Plastic, densă, omogenă Miros şi gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Proprietăţi fizico-chimice Punct de topire prin alunecare, °C – 33-39 Fracţia masică de grăsimi, % - 80-82% Fracţia masică de umiditate, % - max. 20,0 Fracţia masică de sare, % - max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenţi /kg grăsimi, max.), - max. 5,0 Fracţia de masă a acizilor graşi trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 Criterii de contaminanţi Metale: Plumb 0,1 mg/kg Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren 2,0 µg/kg Suma benzo(a)pirenul, benzo(a)antracenul, 10,0 µg/kg benzo(a)fluorantenului şi crisenului Toxine inerente plantelor Acid erucic 50 g/kg Termen de valabilitate Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menţionate îşi păstrează caracteristicile specifice, 12 luni. Condiţii de depozitare	Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj corespund parametrilor conform Reglementarea tehnică „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală şi/sau animală, destinate consumului uman", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secţiune. Culoare - Albă pînă la gălbuie. Consistenţa - Plastic, densă, omogenă Miros şi gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Proprietăţi fizico-chimice Punct de topire prin alunecare, 37°C Fracţia masică de grăsimi, 82% Fracţia masică de umiditate, 17,26% Fracţia masică de sare, 0,3 % Indice de peroxid (miliechivalenţi /kg grăsimi, max.) 0,6 Fracţia de masă a acizilor graşi trans în grăsimea izolată din produs 0,4 % **Criterii de contaminanţi:** Metale: Plumb 0,1 mg/kg Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren 2,0 µg/kg Suma benzo(a)pirenul, benzo(a)antracenul, 10,0 µg/kg benzo(a)fluorantenului şi crisenului Toxine inerente plantelor Acid erucic 50 g/kg Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menţionate îşi păstrează caracteristicile specifice, 12 luni. Condiţii de depozitare Margarina trebuie se depoziteaza în încăperi curate, uscate, întunecoase,	DSTU 4463:2005

			Margarina trebuie să se depoziteze în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C şi 10°C şi o umiditate relativă a aerului de maximum 80%. Nu se admite păstrarea margarinei în acelaşi spaţiu cu produse toxice sau cu miros specific. Pregătirea şi/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după curăţirea suprafeţei lui de impurităţi în locurile cu destinaţie specială. Margarina care se topeşte pentru respectarea cerinţelor tehnologice, necesită strecurare prin sita cu diametrul orificiilor max. 2,0 mm. Ambalare şi livrare În timpul depozitării, transportării şi comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj şi modul de ambalare trebuie să asigure menţinerea calităţii şi siguranţa produselor . Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate şi 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, precum şi protecţia împotriva prafului, dăunătorilor şi altor posibilităţi de alterare şi contaminare.	dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C şi 10°C şi o umiditate relativă a aerului de maximum 80%. Nu se admite păstrarea margarinei în acelaşi spaţiu cu produse toxice sau cu miros specific. Pregătirea şi/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după curăţirea suprafeţei lui de impurităţi în locurile cu destinaţie specială. Margarina care se topeşte pentru respectarea cerinţelor tehnologice, necesită strecurare prin sita cu diametrul orificiilor max. 2,0 mm. Ambalare şi livrare În timpul depozitării, transportării şi comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj şi modul de ambalare trebuie să asigure menţinerea calităţii şi siguranţa produselor . Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate şi 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, precum şi protecţia împotriva prafului, dăunătorilor şi altor posibilităţi de alterare şi contaminare.	

Semnat:_____ Numele, Prenumele Graur Victoria În calitate de: Project manager

Ofertantul: "RODALS" S.R.L. Adresa: Mun. Chişinău, strada Uzinelor, 19

REPUBLICA MOLDOVA SOCIETATE CU RĂSPUNDERE LIMITATĂ RODALS S.R.L. CONTABILITATEA IDNO 1002600050370