

## Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție: Cererea ofertelor de prețuri (bunuri) nr. ocds-b3wdp1-MD-1694157678545 / 21091499 conform SIA RSAP M-Tender						
Obiectul achiziției: Lapte concentrat în asortiment: Franzeluța						
Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Tara de origine	Produ-cătorul	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
Lapte concentrat cu zahăr gr. 8,5%	Lapte concentrat cu zahăr gr. 8,5%	UA	Importator TIMCAT SRL / Producator "Pervomaiskii Molocnoconservnii Combinat" UA	<p>Indicii de calitate ai stafidei să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producție Lapte concentrat - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa.</p> <p>Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %:8,5</p> <p>Conținutul de umiditate, % max.26,5</p> <p>Aciditatea, OT, max. 55,0</p> <p>Proprietăți microbiologice: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g</p> <p>Salmonella absență în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae max.10 ufc/g</p> <p>Stafilococcogulazo-pozitivimin. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Stafilococcogulazo-pozitivabsență în 25g</p> <p>Termen de valabilitate:Termenul de valabilitate stabil de producător până la care produsele menționate și păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Indicii de calitate ai stafidei să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producție Lapte concentrat - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa.</p> <p>Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %:8,5</p> <p>Conținutul de umiditate, % max.26,5</p> <p>Aciditatea, OT, max. 55,0</p> <p>Proprietăți microbiologice: Condiții de admisibilitate</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g</p> <p>Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g</p> <p>Stafilococcogulazo-pozitivimin. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Stafilococcogulazo-pozitivabsență în 25g</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabil de producător până la care produsele menționate și păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 3-5 kg</p>	
Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %	Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %	UA	Importator TIMCAT SRL / Producator "Pervomaiskii Molocnoconservnii Combinat" UA	<p>Indicii de calitate ai stafidei să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producțieLapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa</p> <p>Culoare: De la maro până la maro închis uniformă pe toată masa..</p> <p>Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce,un gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %:8,5</p> <p>Conținutul de umiditate, % max.30,0</p> <p>Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2</p> <p>Proprietăți microbiologice: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc absență în 25g</p> <p>Salmonella absență în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae max.10 ufc/g</p> <p>Stafilococcogulazo-pozitivimin. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Stafilococcogulazo-pozitivabsență în 25g</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabil de producător până la care produsele menționate și păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Indicii de calitate ai stafidei să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producțieLapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa</p> <p>Culoare: De la maro până la maro închis uniformă pe toată masa..</p> <p>Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce,un gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %:8,5</p> <p>Conținutul de umiditate, % max.30,0</p> <p>Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2</p> <p>Proprietăți microbiologice: Condiții de admisibilitate</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g</p> <p>Salmonella absență în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae max.10 ufc/g</p> <p>Stafilococcogulazo-pozitivimin. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Stafilococcogulazo-pozitivabsență în 25g</p> <p>Termen de valabilitate:Termenul de valabilitate stabil de producător până la care produsele menționate și păstrează caracteristicile specifice. odalitate de livrare: în recipiente a câte 3-5 kg</p>	

Semnat:



Agrici Alexei

În calitate de: administrator

Ofertantul: "VILLA PRODOTTI " S.R.L. Adresa: mun. Chișinău, str. Bacioii Noi 19