

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5.]

**Numărul procedurii de achiziție**21635870;MTender ID ocds-b3wdp1-MD-1781787919213 din29/06/2026

**Obiectul achiziției:Stafide uscate pentru panificație**

Nr d/o	Codul CPV	Denumirea bunurilor	Modelul Articolului	Tara de origine	Producatorul	Specificarea tehnică deplina solicitată de catre autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplina propusa de catre ofertant	Standarte de referință
		Lot 1					Termin de livrare: Conform contract. Adresa electronică la secției alimentară: baguette.srl@mail.ru sau la numărul de telefon: 022 407-100,068100202, 068100203. Intreberi cu licitatia: 068100209, Contracte: 068100302, 068100209. Termen de primirea comenzilor: luni, marti, mercuri 8:00-15:00, joi 8:00-10:00 pentru livrarea in urmatoarea	
1	03222115-2	Stafide uscate pentru panificație	Stafide uscate pentru panificație	Import	Preambalator:Vintage-Distribution	Indicii de calitate pentru stafide trebuie să corespundă parametrilor Reglementării tehnice "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Formă - boabe uscate de struguri de un singur soi, fără aglomerări, simburii, impurități minerale și vegetale. Culoare - cu diferite nuanțe caracteristice soiului de struguri. Gust și miros - gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri, fără gust străin. Mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri, fără mirosuri străine (de fermentat, mucegai etc.) Calibrare – greutatea 100 boabe - 35-56 g. Fracția masică de umiditatea, % max. 18,0	Indicii de calitate pentru stafide trebuie să corespundă parametrilor Reglementării tehnice "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Formă - boabe uscate de struguri de un singur soi, fără aglomerări, simburii, impurități minerale și vegetale. Culoare - cu diferite nuanțe caracteristice soiului de struguri. Gust și miros - gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri, fără gust străin. Mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri, fără mirosuri străine (de fermentat, mucegai etc.) Calibrare – greutatea 100 boabe - 35-56 g. Fracția masică de umiditatea, % max. 18,0	0

2	03222115-2	Stafide uscate pentru patiserie măruntă	Stafide uscate pentru patiserie măruntă	Import	Preambalator:Vintage-Distribution	<p>Indicii de calitate pentru stafide trebuie să corespundă parametrilor Reglementării tehnice "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Formă - boabe uscate de struguri de un singur soi, fără aglomerări, simburii, impurități minerale și vegetale.</p> <p>Culoare - maro cu nuanță brună-roșcată, brună cu diferite nuanțe.</p> <p>Gust și miros - gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri, fără gust străin.</p> <p>Mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri, fără mirosuri străine (de fermentat, mucegai etc.)</p> <p>Calibrare – greutatea 100 boabe - 20-35 g. g.</p> <p>Fracția masică de umiditatea, % max. 18,0</p>	<p>Indicii de calitate pentru stafide trebuie să corespundă parametrilor Reglementării tehnice "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Formă - boabe uscate de struguri de un singur soi, fără aglomerări, simburii, impurități minerale și vegetale.</p> <p>Culoare - maro cu nuanță brună-roșcată, brună cu diferite nuanțe.</p> <p>Gust și miros - gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri, fără gust străin.</p> <p>Mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri, fără mirosuri străine (de fermentat, mucegai etc.)</p> <p>Calibrare – greutatea 100 boabe - 20-35 g. g.</p> <p>Fracția masică de umiditatea, % max. 18,0</p>	0

Ofertantul: "Baguette" SRL Adresa: mun. Chisinau, str. Voluntarilor, 15  
Numele, Prenumele: Romanov Andrei În calitate de: director Semnat: \_\_\_\_\_