Anexa

Specificaţii tehnice

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

Obiectul achiziţiei: **Fructe uscate în asortiment**

Denumirea bunurilor	**Ţara de origine**	**Produ-cătorul**	**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					
Caise uscate	TURCIA	ERKAN	**Document normativ:** Reglementarea tehnică "Fructe şi legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 **Sursă:** Vegetal **Locul de provenienţă:** Provenit din produs autohton sau import. **Metoda de producţie:** Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme integre, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. **Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):** Nu se admit organisme modificate genetic. **Proprietăţi organoleptice:** Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice şi formă în funcţie de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roşu sau oranj – chihlimbariu, cu/fără luciu. Gust şi miros: Caracteristice, fără gust şi miros străin. **Proprietăţi fizico- chimice** Caracteristici — Condiţii de admisibilitate Fracţia masică de umiditate, % , max. — 22,00 Fracţia masică de impurităţi de origine vegetală, %: Nu se admit **Criterii de contaminanţi** Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici — Condiţii de admisibilitate Aflatoxine B1 — 5,0 Suma dintre B1, B2, G1 şi G2 — 10,0 **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, microbiologice, precum şi protecţia împotriva prafului, dăunătorilor şi altor posibilităţi de alterare şi contaminare **Termen de valabilitate:** Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menţionate îşi păstrează caracteristicile specifice. **Pregătirea şi/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare:** Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei	Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice şi formă în funcţie de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roşu sau oranj – chihlimbariu, cu/fără luciu. Gust şi miros: Caracteristice, fără gust şi miros străin.	Hotărârea Guvernulu Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007

			Destinaţie: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiţi, checuri. **Documente de insoţire**: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. **Condiţii de recepţionare**: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.		
Lotul 2					
Ananas uscat			Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe şi legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursa: Vegetal Locul de provenienţă: Provenit import. Metoda de producţie: Ananas uscat - aliment obţinut prin uscare artificială sau naturală, sub acţiunea unei călduri moderate, îmbibate cu zaharuri Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăţi organoleptice Aspecte exterior, forma: Fructe tăiate în formă de cuburi. Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde. Textură: De la moale până la densă. Nu lipiţi împreună în timpul coprimării. Proprietăţi fizico- chimice **Caracteristici** / **Condiţii de admisibilitate** Fracţia masică de umiditatea, % max. — 15,0 Fracţia masică de zahăr, % — 65-85 Aciditate, % — 1-1,7 Fracţia masică de impurităţi, %: — Nu se admit Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menţionate îşi păstrează caracteristicile specifice. Documente de insoţire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiţii de racepţionare: Prezentarea mostrei pentru testare la producere		

Semnat: _____ Prenumele:Bunescu Dorin În calitate de: Director
Ofertantul: Coridor Com SRL Adresa: Chisinau, str. Feredeului 4.