

Specificații tehnice

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

Obiectul achiziției: <u>Lapte praf și zer Praf</u>					
Denumire a bunurilor	Țara de origine	Produs-cătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standa de referință
1	2	3	4	5	6
Lotul 1					
Lapte praf degresat, gr. 1,5%	Ucraina	Rujin	<p><b>Document normativ:</b> “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p><b>Sursa:</b> Animal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p><b>Metoda de producție:</b> lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b> Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g <b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. <b>Condiții de depozitare:</b> 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.</p>	<p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p><b>Metoda de producție:</b> lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b> Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g</p>	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019
Lotul 2					
			<p><b>Document normativ:</b> “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p><b>Sursa:</b> Animal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p><b>Metoda de producție:</b> lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> <b>Aspect exterior:</b> Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine <b>Culoare:</b> Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă. <b>Miros:</b> Caracteristic produsului dat, fără miros străin. <b>Gust:</b> Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice</b> <b>Caracteristici</b> <b>Condiții de admisibilitate</b> Conținutul de grăsime, %: max 1,5</p>	<p><b>Proprietăți fizico-chimice</b> <b>Caracteristici</b> <b>Condiții de admisibilitate</b> 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</p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b> Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max</p>	

Zer Praf	Ucraina	HMELNITS H	<p>Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0  Frația masică de umiditate, % max 5,0  <b>Proprietăți microbiologice</b>  Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g  Salmonella - absentă în 25g  Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g  Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g  Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g  <b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.  <b>Condiții de depozitare:</b> 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.</p>	<p>10 ufc/g  Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g  Enterotoxine  Stafilococice – absentă în 25 g  <b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.  <b>Condiții de depozitare:</b> 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.</p>	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr 158 din 07.03.2014
----------	---------	---------------	--	--	---



Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de: Director  
Ofertantul: Coldor Com SRL Adresa: Chisinau ,str. Feredeului 4.