

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție _ ocds-b3wdp1-MD-1743143810164 / 21388426 _din_ 02.04.2025 _
Obiectul achiziției: Produse lactate pentru Franzeluța pentru perioada 01.04.2025-31.08.2025

Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara 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
Bunuri/servicii						
		RM	Lapmol SRL	Document normativ: Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa: Animalieră Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 45 – 50%. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric Consistența– Tare Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Aspect în secțiune:	Document normativ: Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa: Animalieră Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 45 – 50%. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric Consistența– Tare Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Aspect în secțiune: Desen ce constă din	HG nr.158 din 07.03.2019

Cascaval (Brinza cu pasta tare)	Cascaval (Brinza cu pasta tare)			Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % : - brânză cu pastă tare. 30 - 45 Conținutul de sare, % 1,0 – 2,0 Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Dioxine și bifenili policlorurați (PCB): - suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ) 2,5pg/g grăsime - Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) 5,5 pg/g grăsime - Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180 40 ng/g grăsime Metale (mg/kg) Contaminanți Niveluri maxime Plumb 0,02 mg/kg * Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724 din 30.10.2024 Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și 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 și protecția împotriva prafului,	ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % : - brânză cu pastă tare. 30 - 45 Conținutul de sare, % 1,0 – 2,0 Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Dioxine și bifenili policlorurați (PCB): - suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ) 2,5pg/g grăsime - Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) 5,5 pg/g grăsime - Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180 40 ng/g grăsime Metale (mg/kg) Contaminanți Niveluri maxime Plumb 0,02 mg/kg * Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724 din 30.10.2024 Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și 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 și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.	
---	--	--	--	--	--	--

				dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport.. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5°C până la +8°C. Destinație: Pentru fabricarea: chiflilor foietaj. Documente de însoțire: Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere foietaj.	Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport.. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5°C până la +8°C. Destinație: Pentru fabricarea: chiflilor foietaj. Documente de însoțire: Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	
TOTAL						

Ofertantul: „Lapmol” SRL
Adresa: _mun.Chișinău, str.Ankara 6

În calitate de: _Director
Semnat:
Numele,
Prenumele: Ioniță Sergiu