

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție <u>conform SIA „RSAP” din conform SIA „RSAP”</u>						
Obiectul achiziției: <u><b>Fruite uscate în asortiment</b></u>						
Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Țara de origine	Producătorul	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						
Lotul 1						
<b>Prune uscate</b>	<b>Prune uscate</b>	Moldova	SC "Sant-Agro" SC	<p><b>Document normativ:</b> Reglementarea tehnică "Fruite și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007  <b>Sursă:</b> Vegetal  <b>Locul de proveniență:</b> Provenit din produs autohton sau import.  <b>Metoda de producție:</b> Fruite uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale.  <b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.  <b>Proprietăți organoleptice:</b>  Aspecte exterior:  Fruite întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui.  Culoare:</p>	<p><b>Document normativ:</b> Reglementarea tehnică "Fruite și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007  <b>Sursă:</b> Vegetal  <b>Locul de proveniență:</b> Provenit din produs autohton sau import.  <b>Metoda de producție:</b> Fruite uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale.  <b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.  <b>Proprietăți organoleptice:</b>  Aspecte exterior:  Fruite întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui.  Culoare:  Prune deshidratate: de la negru –albăstriu</p>	<p><b>Document normativ:</b>  Reglementarea tehnică "Fruite și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p>

			<p>Prune deshidratate: de la negru – albăstriu pînă la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis pînă la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu.</p> <p>Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico- chimice</b></p> <table data-bbox="824 507 1240 564"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> </table> <p>Fracția masică de umiditate, % , max. 24,00</p> <p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p><b>Criterii de contaminanți</b></p> <table data-bbox="824 724 1240 810"> <tr> <td>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> </table> <p>Aflatoxine B1 5,0</p> <p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0</p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)	Condiții de admisibilitate	<p>pînă la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis pînă la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu.</p> <p>Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico- chimice</b></p> <table data-bbox="1279 448 1727 505"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> </table> <p>Fracția masică de umiditate, % , max. 24,00</p> <p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p><b>Criterii de contaminanți</b></p> <table data-bbox="1279 665 1727 751"> <tr> <td>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> </table> <p>Aflatoxine B1 5,0</p> <p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0</p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător pînă la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Pregătirea și/sau manipularea înainte de</b></p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)	Condiții de admisibilitate	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate												
Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)	Condiții de admisibilitate												
Caracteristici	Condiții de admisibilitate												
Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)	Condiții de admisibilitate												

				<p>protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare:</b> 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</p> <p><b>Destinație:</b> Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p><b>Documente de însoțire:</b> Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p><b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	<p><b>utilizare sau prelucrare:</b> 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</p> <p><b>Destinație:</b> Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p><b>Documente de însoțire:</b> Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p><b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	
--	--	--	--	---	---	--

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: \_\_\_\_\_ În calitate de: \_\_\_\_\_

Ofertantul: \_\_\_\_\_ Adresa: \_\_\_\_\_

Anexa nr.23  
la Documentația standard nr.115  
din „15”. 09.2021

**Specificații de preț**

	Numărul procedurii de achiziție <i>conform SIA RSAP</i> din <i>conform SIA RSAP</i>									
	Obiectul de achiziției <b><i>Fructe uscate în asortiment</i></b>									
Cod CPV	Denumirea bunurilor	Unitate a de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare	Clasificație bugetară (IBAN)	Discount %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	<b>Bunuri</b>									
	<b>Lotul 1</b>									
	<b>Prune uscate</b>	kg	12000,00	66,70	80,04	800400,00	960480,00			
	<b>Total :</b>					<b>800400,00</b>	<b>960480,00</b>			

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: \_\_\_\_\_ În calitate de:

Ofertantul: \_\_\_\_\_ Adresa: \_\_\_\_\_