

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: Zahăr cristal					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produs-cătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standard de referință
1	2	3	4	5	6
Lotul 1					
Zahăr cristal	Franta	Cristalco S.A.S., 83 Avenue de la Grande Armee 75116, Paris	Document normativ: Cerințe de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007. Sursa: vegetal. Locul de proveniență: Provenite din producția autohtonă cât și din import. Metoda de producție: Produs obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de cristale separate. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Culoare: albă Miros: caracteristic zahărului. Gust: dulce. Friabilitate: Friabil. Proprietăți fizico- chimice: Fracția masică de zaharoză (în raport cu substanța uscată), minimum % 99,75 Fracția masică de umiditate (în raport cu substanța uscată), maximum % 0,12 Fracția masică de feroimpurități, maximum % 0 Dimensiunea cristalelor, , (2,0 – 3,0) mm Ambalare și livrare: Ambalarea se face în saci din peliculă a câte 50,0 kg. Ambalajul trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite, ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Termen de valabilitate: Durata de păstrare a zahărului în depozit și termenul de valabilitate se stabilesc de către producător. Condiții de depozitare: Zahăr cristal se păstrează în ambalaje originale, pe suporturi speciale în încăperi curate, bine aerisite, în condiții de umiditate relativă de până la 75%. Nu se admite depozitarea și transportarea	Document normativ: Cerințe de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007. Sursa: vegetal. Locul de proveniență: Provenite din import. Metoda de producție: Produs obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de cristale separate. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se contin organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Culoare: albă Miros: caracteristic zahărului. Gust: dulce. Friabilitate: Friabil. Proprietăți fizico- chimice: Fracția masică de zaharoză (în raport cu substanța uscată), minimum % 99,80 Fracția masică de umiditate (în raport cu substanța uscată), maximum % 0,06 Fracția masică de feroimpurități, maximum % 0 Dimensiunea cristalelor, , (2,0 – 3,0) mm Ambalare și livrare: Ambalarea se face în saci din polipropilena a câte 50,0 kg. Ambalaj este fabricat din materiale nepericuloase și adaptat scopului pentru care sunt folosite Termen de valabilitate: Octombrie - Noiembrie 2028 Condiții de depozitare: Zahăr cristal se păstrează în ambalaje originale, pe suporturi speciale în încăperi curate, bine aerisite, în condiții de umiditate relativă de până la 70%. Nu se admite depozitarea și transportarea produselor împreună	EEC No. 2

			produselor împreună cu produsele nealimentare sau produselor cu miros specific	cu produsele nealimentare sau produselor cu miros specific	
--	--	--	--	--	--

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Adrian Lipcan

În calitate de: Administrator

Ofertantul: „**Sugar Bridge**” S.R.L., codul fiscal 1024600027958

Adresa: R. Moldova, mun. Chișinău, str. Bucuresti 67