

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: Lapte condensat fiert gr. (8,5 -12,0)%					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produce-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
Lotul 1					
Lapte condensat fiert gr. (8,5 -12,0)%	Ucraina	NADIA-V	Document normative:Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursă: Animal Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa. Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă. Gust: Plăcut, dulce,cu gust pronunțat de caramelă. Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5 – 12,0 Conținutul de zaharoză, 43,5 - 46,0 Conținutul de substanță uscată totală,% min. - 70,0 Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Salmonella absență în 25g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Modalitate de livrare: în recipiente a câte 4-6 kg	Document normative:Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursă: Animal Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa. Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă. Gust: Plăcut, dulce,cu gust pronunțat de caramelă. Caracteristici: Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de zaharoză, 43,5 Umiditatea - 27,5% Conținutul de substanță uscată totală,% = 72,5% (100%-27,5% umiditatea produsului) Aciditatea, T – 42,00 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Salmonella absență în 25g Termen de valabilitate:Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Modalitate de livrare: în recipiente a câte 4-6 kg	TY Y 15,5-32938796-004:2008

Semnat:_____ Numele, Prenumele:_____Celebi Nicolae____ În calitate de: Director
Ofertantul: SC Compania Brutarilor SRL__ Adresa: Chisinau,str. Valea Bicului 9