

## Specificații tehnice

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

Numărul procedurii de achiziție **ocds-b3wdp1-MD-1692939311997 din 25 august 2023**

Obiectul achiziției: **Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (licitația nr. 234-08/23)**

Denumirea bunurilor	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
Lotul 1					
Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (în vrac)	REPUBLICA MOLDOVA	UNIFLOR AGRO S.R.L.	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010</p> <p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat. Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimici:</b> 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0; 3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă; 4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: - recalculate la stearooleocitină - lipsă; - recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10; <b>Termenul de păstrare</b> este minimum 4 luni</p>	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010</p> <p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat. Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimici:</b> 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0; 3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă; 4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: - recalculate la stearooleocitină - lipsă; - recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10; <b>Termenul de păstrare</b> este 1 an</p>	
Lotul 2					
Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (îmbuteliat; 5-20 litri)	REPUBLICA MOLDOVA	UNIFLOR AGRO S.R.L.	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010</p> <p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat. Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei</p>	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010</p> <p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat.</p>	

			<p>corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală.  Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.  Proprietăți fizico-chimici:  1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6;  2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0;  3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă;  4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum:  - recalculate la stearooleocitină - lipsă;  - recalculate la P2O5 – lipsă;  5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10;  Termenul de păstrare este minimum 1 an</p>	<p>Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei  corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală.  Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.  Proprietăți fizico-chimici:  1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6;  2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0;  3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă;  4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum:  - recalculate la stearooleocitină - lipsă;  - recalculate la P2O5 – lipsă;  5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10;  Termenul de păstrare este minimum 1 an</p>
--	--	--	--	--

Semnat: \_\_\_\_\_

Numele, Prenumele: **Levițchi Veaceslav**

În calitate de: **Administrator**

Ofertantul: **S.C. UNIFLOR AGRO S.R.L.**

Adresa: ***mun. Chișinău, str. Industrială, 14/1, MD-2037***