

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: Ulei de floarea-soarelui rafinat deodorizat. (Licitația nr. 244-07/26)					
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	S.R.L. „UNIFLOR AGRO”	Document normativ: HG nr. 15 din 10.01.2024 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” Proprietăți organoleptice: 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. Proprietăți fizico-chimici: 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 5,0; 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. Conținutul de grăsime trans, mg, max -2 Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsul își păstrează caracteristicile de calitate	Document normativ: HG nr. 15 din 10.01.2024 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” Proprietăți organoleptice: 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. Proprietăți fizico-chimici: 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 5,0; 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. Conținutul de grăsime trans, mg, max -2 Termenul de păstrare este 12 luni din momentul fabricării	HG nr. 15 din 10.01.2024 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”

Lotul 2					
Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (îmbuteliat; 5 litri)	Republica Moldova	S.R.L. „UNIFLOR AGRO”	Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” Proprietăți organoleptice: 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. Proprietăți fizico-chimici: 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 5,0; 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. Conținutul de grăsime trans, mg, max -2 Termenul de păstrare este minimum 1 an	Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” Proprietăți organoleptice: 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. Proprietăți fizico-chimici: 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 5,0; 3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă; 4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: a. recalculate la stearooleocitină - lipsă; b. recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Conținutul de grăsime trans, mg, max -2 Termenul de păstrare este 1 an	HG nr. 15 din 10.01.2024 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile

Semnăt: Prin semnătură electronică (conform legii)

Numele, Prenumele: Levițchi Veaceslav

În calitate de: Administrator

Ofertantul: **S.R.L. “UNIFLOR AGRO”**

Adresa: Republica Moldova, or.Chîșinău, str. Industrială, 14/1

Data: 03.08.2026