

Anexa nr. 22
la Documentația standard nr. 115
din "15" 09 2021

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5,]

Numărul procedurii de achiziție 21075463; MTender ID ocds-b3wdp1-MD-1678397266859 din 20/03/2023						
Obiectul achiziției: Ulei de floarea-soarelui rafinat deodorizat						
Nr d/o	Codul CPV	Denumirea bunurilor	Producatorul	Specificarea tehnică deplina solicitată de catre autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplina propusa de catre ofertant	Standarte de referință
		Lot 1			<p>Termin de livrare: 1/saptamanal sau conform contract. Adresa electronica la sectiei alimentare: baguette.srl@mail.ru sau la numarul de telefon: 022 407-100, 022 407-101. Intreberi cu licitatia: 068100302, Contracte si comenzi: 068100203</p> <p>Termen de primirea comenzilor: luni, marti, mercuri 8:00-15:00, joi 8:00-10:00 pentru livrarea in urmatoarea saptamina</p>	
1	15421000-5	Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (în vrac)	Ivan&Dmitrii Bodlev/Floarea Soarelui	<p>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 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 4 luni</p>	<p>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 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 4 luni</p>	Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010
		Lot 2				

1	15421000-5	Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (îmbuteliat; 5-20 litri)	Ivan&Dmitrii Bodlev/Floarea Soarelui	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 stearoleoleocitină - lipsă; - recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10; <p>Termenul de păstrare este minimum 1 an</p>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 stearoleoleocitină - lipsă; - recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10; <p>Termenul de păstrare este minimum 1 an</p>	Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010

Ofertantul: "Baguette" SRL Adresa: mun. Chisinau, str. Voluntarilor, 15

Numele, Prenumele: Curdova Svetlana În calitate de: director Semnat: _____