

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 21063248 din 26.09.2022
Obiectul achiziției: Produse lactate pentru IMSP Spitalul Raional Glodeni , pentru perioada 01.10.2022-31.12.2022

Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Producele	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7
Bunuri/servicii						
Lapte pasteurizat 2,5%	Lapte pasteurizat 2,5%	Republica Moldova	Lapmol SRL	ambalaj de 1 litru in punga de plastic, lapte de consum – lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, ambalat în recipiente de desfacere și destinat comercializării. Aspectul exterior și consistența - Lichid netransparent, omogen fără sediment, nefilant. Gust și miros - Pur, fără miros și gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt. Pentru laptele înăbușit – gust bine pronunțat de pasteurizare, pentru laptele fabricat cu adaos de produse lactate praf sau concentrate – gust dulcișor. Culoare - Albă, cu o nuanță puțin gălbuie, pentru laptele înăbușit – cu nuanță cremă, pentru laptele	ambalaj de 1 litru in punga de plastic, lapte de consum – lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, ambalat în recipiente de desfacere și destinat comercializării. Aspectul exterior și consistența - Lichid netransparent, omogen fără sediment, nefilant. Gust și miros - Pur, fără miros și gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt. Pentru laptele înăbușit – gust bine pronunțat de pasteurizare, pentru laptele fabricat cu adaos de produse lactate praf sau concentrate – gust dulcișor. Culoare - Albă, cu o nuanță puțin gălbuie, pentru laptele înăbușit – cu nuanță cremă, pentru laptele degresat – cu o nuanță	HG nr.158 din 07.03.2019 HG nr.221 din 16.03.2009

				degresat – cu o nuanță albăstruie, pentru laptele cu ingrediente – cu nuanță caracteristică pentru ingredient. GOST 13277-79	albăstruie, pentru laptele cu ingrediente – cu nuanță caracteristică pentru ingredient. GOST 13277-79	
Smântână 15%	Smântână 15%	Republica Moldova	Lapmol SRL	ambalaj de 0,5 kg in punga de plastic, smântină dulce – produs obținut din lapte sub forma unei emulsii de tip grăsimă în apă, cu un conținut minim de grăsimă lactată de 10 %. Aspectul exterior și consistența - Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust și miros - Caracteristice pentru smântina dulce, cu gust ușor de pasteurizare. Se admite gust dulce sau puțin sărat. Culoarea - Albă cu nuanță cremă, uniformă în toată masa. TU 0.02.02.789.09-89 SM 196	ambalaj de 0,5 kg in punga de plastic, smântină dulce – produs obținut din lapte sub forma unei emulsii de tip grăsimă în apă, cu un conținut minim de grăsimă lactată de 15 %. Aspectul exterior și consistența - Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust și miros - Caracteristice pentru smântina dulce, cu gust ușor de pasteurizare. Se admite gust dulce sau puțin sărat. Culoarea - Albă cu nuanță cremă, uniformă în toată masa. TU 0.02.02.789.09-89 SM 196	HG nr.158 din 07.03.2019 HG nr.221 din 16.03.2009
Unt de vacă 72.5%, 200 gr	Unt de vacă 72.5%, 200 gr.	Republica Moldova	Lapmol SRL	ambalat in pachet de hirtie de 200 gr., cu grăsimă de 72,5 % unt – unt fabricat din smântină dulce sau fermentată obținută din lapte de vacă; Gust și miros - De smântină dulce cu sau fără gust de pasteurizare; fără gust și miros străin. Consistența și aspectul exterior - Compactă, plastică, omogenă, suprafața în secțiune lucioasă sau slab lucioasă. Se admite: pentru untul din smântină dulce – insuficient compactă și plastică; puțin fragilă și/sau sfărâmicioasă; suprafața cu prezența picăturilor foarte mici unitare de umiditate;	ambalat in pachet de hirtie de 200 gr., cu grăsimă de 72,5 % unt – unt fabricat din smântină dulce sau fermentată obținută din lapte de vacă; Gust și miros - De smântină dulce cu sau fără gust de pasteurizare; fără gust și miros străin. Consistența și aspectul exterior - Compactă, plastică, omogenă, suprafața în secțiune lucioasă sau slab lucioasă. Se admite: pentru untul din smântină dulce – insuficient compactă și plastică; puțin fragilă și/sau sfărâmicioasă; suprafața cu prezența picăturilor foarte mici unitare de umiditate; Culoare - De la albă până la galbenă,	HG nr.158 din 07.03.2019 HG nr.221 din 16.03.2009

				Culoare - De la albă pînă la galbenă, omogenă în toată masa. GOST: PT MD 67-00400053-033:2006	omogenă în toată masa. GOST: PT MD 67-00400053-033:2006	
Brînză cu cheag tare 45-50%	Brînză cu cheag tare 45-50%	Polonia	Mlekovita	calup ambalat de la 2 pina la -5 kg, brînzeturi tari și semitari – brînzeturi ce se caracterizează printr-o formă bine determinată corespunzătoare fiecărui sortiment, cu pasta omogenă și elastică, cu ochiuri de fermentare de diferite dimensiuni și repartizate în funcție de sortiment, coajă tare și elastică, acoperită cu un strat subțire de parafină; Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric Consistența - Plastică, omogenă în toată masa. Se admite pastă densă, puțin fărîmiciosă la îndoire. Aspect în secțiune - Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată. La unele sortimente se admite lipsa desenului. Gust și miros - Caracteristic brînzeturilor, slab acidulat, fără gust și miros străin. Se admite gust puțin amărui. Culoarea pastei - De la albă pînă la galben deschis, uniformă în toată masa, GOST 76-16-85	calup ambalat de la 2 pina la -5 kg, brînzeturi tari și semitari – brînzeturi ce se caracterizează printr-o formă bine determinată corespunzătoare fiecărui sortiment, cu pasta omogenă și elastică, cu ochiuri de fermentare de diferite dimensiuni și repartizate în funcție de sortiment, coajă tare și elastică. Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție polimerică. Consistența - Plastică, omogenă în toată masa. Se admite pastă densă, puțin fărîmiciosă la îndoire. Aspect în secțiune - Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată. La unele sortimente se admite lipsa desenului. Gust și miros - Caracteristic brînzeturilor, slab acidulat, fără gust și miros străin. Se admite gust puțin amărui. Culoarea pastei - De la albă pînă la galben deschis, uniformă în toată masa, GOST 76-16-85	HG nr.158 din 07.03.2019 HG nr.221 din 16.03.2009

Brânză de vaci 9%	Brânză de vaci 9%	Republica Moldova	Lapmol SRL	ambalaj pina la 5 kg in punga de plastic, brânzeturi nematurate, inclusiv brânza proaspătă – brânzeturi, care sunt gata pentru consum după fabricare; Brânzeturi moi: Aspect exterior - Fără coajă. Se admit pete galbene de grăsime pe suprafața Consistența - Omogenă în toată masa, potrivit de compactă, ușor fărâmicioasă Gust și miros- Slab acidulat, fără gust și miros străin, PT MD67-00400053-058:2006	ambalaj pina la 5 kg in punga de plastic, brânzeturi nematurate, inclusiv brânza proaspătă – brânzeturi, care sunt gata pentru consum după fabricare; Brânzeturi moi: Aspect exterior - Fără coajă. Se admit pete galbene de grăsime pe suprafața Consistența - Omogenă în toată masa, potrivit de compactă, ușor fărâmicioasă Gust și miros- Slab acidulat, fără gust și miros străin, PT MD67-00400053-058:2006	HG nr.158 din 07.03.2019 HG nr.221 din 16.03.2009
--------------------------	--------------------------	-------------------	------------	---	---	--

Ofertantul: „Lapmol” SRL

Adresa: _mun.Chisinau, str.Ankara 6

În calitate de: _Director

Semnat:

Numele,

Prenumele: Ionita Sergiu