

## 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 <a href="#">ocds-b3wdp1-MD-1698054610136</a> din 23.10.23
Obiectul achiziției: <a href="#">Direcția Generală Educație Tineret și Sport</a>

Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Produ-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	7
<b>Bunuri/servicii</b>						
Lotul 13						
Lapte 2.5%, pasteurizat Pentru instituțiile subordonate DETS sec.Centru	Lapte 2,6% HORECA 900ml poliet	Moldova	„Fabrica de brânzeturi din Soroca” SA	Lapte 2,5%, pasteurizat, în pachete, nedeteriorat, omogen fără sediment, fără miros și gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt., fără grăsimi vegetale. Produsul la data livrării să nu fie expirat mai mult 1/2 din termenul de valabilitate. Ambalat în pachet de polietilenă 1litru. Se livrează cu transport special pentru lactate, cu regim termic special Standard: HG nr. 158 din 07.03.2019; Acte ce denota calitatea produsului: certificat de conformitate/ declarație de conformitate; Certificat sanitar-veterinar; certificate de calitate	Lapte 2,6%, pasteurizat, în pachete, nedeteriorat, omogen fără sediment, fără miros și gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt., fără grăsimi vegetale. Produsul la data livrării să nu fie expirat mai mult 1/2 din termenul de valabilitate. Conținut de grăsime: 2.55 Densitate: 1029 Aciditate: 16-18 pH: 6,65-6,8 Termenul de valabilitate: - 7 zile la temperatura (4±2) °C;	

				<p>Contract pentru executarea investigațiilor de laborator; Certificat ISO;</p> <p><b><u>Livrarea: Zilnic până la ora 8:30</u></b></p>	<p>Ambalat în pachet de polietilenă 0,9 litru. Se livrează cu transport special pentru lactate, cu regim termic special Standard: HG nr. 158 din 07.03.2019;</p> <p>Acte ce denota calitatea produsului: certificat de conformitate/ declarație de conformitate; Certificat sanitar-veterinar; certificate de calitate</p> <p>Contract pentru executarea investigațiilor de laborator; Certificat ISO;</p> <p><b><u>Livrarea: Zilnic până la ora 8:30</u></b></p>
Brânză de vaci, stare proaspătă, 5% grăsime, pentru instituțiile subordonate DETS sec.Centru	Branza proaspata de vaci 5.5% 1 kg	Moldova	„Fabrica de brânzeturi din Soroca” SA	<p>Brânză proaspătă 5% grăsime, fără gust și miros străin, fără grăsimi vegetale.Ambalaj 0,5-1 kg. Produsul la data livrării să nu fie expirat mai mult 1/2 din termenul de valabilitate. Se livrează cu transport special pentru lactate, cu regim termic special Standard: HG nr. 158 din 07.03.2019. Acte ce denota calitatea produsului: - Acte ce denota calitatea produsului: certificat de conformitate/ declarație de conformitate; Certificat sanitar-veterinar; certificate de calitate</p> <p>Contract pentru executarea investigațiilor de laborator; Certificat ISO</p> <p>Livrarea: Două ori în săptămână în zilele de luni/miercuri până la ora 12:00</p>	<p>Brânză proaspătă 5,5% grăsime, fără gust și miros străin, fără grăsimi vegetale.Ambalaj 1 kg. Forma - Ambalare în vid.</p> <p>Aspect - Moale, cu o structură noduloasă. Este permisă o ușoară eliberare de ser. Maxim 3% .</p> <p>Culoarea - De la alb la gălbui. Uniformă în toată masa. Gust - Plăcut, caracteristic fermentației lactatelor. Fara arome straine.</p> <p>Miros - Plăcut, caracteristic fermentației lactatelor. Fara nuante straine.</p> <p>Conținut de grăsime: 5.5% Umiditate: 74-76% Proteine, gr – min 17 Aciditate: min 160 pH: 4,65-4,7 Termenul de valabilitate: - 10 zile la temperatura (4±2) °C; – 3-6 de luni la temperaturi - 18 °C;</p>

<p>Smântină proaspătă 15% grăsime, pentru instituțiile subordonate DETS sec.Centru</p>	<p>Smantana 15% 450g poliet.Presid</p>	<p>Moldova</p>	<p>„Fabrica de brânzeturi din Soroca” SA</p>	<p>Smântină proaspătă 15%, fără grăsimi vegetale, omogenă, potrivit de densă, de culoare albă cu nuanță de cremă, uniformă în toată masa. Ambalaj 350 – 500 gr. Produsul la data livrării să nu fie expirat mai mult 1/2 din termenul de valabilitate. Se livrează cu transport special pentru lactate, cu regim termic special. Standard: HG nr. 158 din 07.03.2019 Acte ce denota calitatea produsului: - Acte ce denota calitatea produsului: certificat de conformitate/ declarație de conformitate; Certificat sanitar-veterinar; certificate de calitate Contract pentru executarea investigațiilor de laborator; Certificat ISO. Livrarea: Două ori în săptămână în zilele de luni/miercuri pînă la ora 12:00</p>	<p>Smântină proaspătă 15%, fără grăsimi vegetale, omogenă, potrivit de densă, de culoare albă cu nuanță de cremă, uniformă în toată masa. Ambalaj 450 gr. Aspectul de suprafață - Alb, lucios, uniform. Aspect vizual în masa produsului - Omogen in intregime, fara defecte vizibile. Gust - Proaspăt. Lapte fermentat. Miros - Proaspăt. Lapte fermentat. Textura - - Omogen in intregime, fara defecte vizibile. Conținut de grăsime: 15% Viscozitate: 1300 Proteine, gr – 2,9 Aciditate: min 65 pH: 4,5 Termenul de valabilitate: - 21 zile la temperatura (4±2) °C;</p>	
<p>Chefir, 2,5% grăsime, prntu instituțiile subordonate DETS sec.Centru</p>	<p>Chefir 2,5% 0,5 kg alba</p>	<p>Moldova</p>	<p>„Fabrica de brânzeturi din Soroca” SA</p>	<p>Ambalaj 0,5 litru, pachet polietelenă, fără grăsimi vegetale. Produsul la data livrării să nu fie expirat mai mult ½ din termenul de valabilitate. Se livrează cu transport special pentru lactate, cu regim termic special Standard: HG nr. 158 din 07.03.2019 Acte ce denota calitatea produsului: - Acte ce denota calitatea produsului: certificat de conformitate/ declarație de conformitate; Certificat sanitar-veterinar; certificate de calitate</p>	<p>Ambalaj 0,5 litru, pachet polietelenă, fără grăsimi vegetale. Aspectul de suprafață - Crema usoara. fără umflături sau bule. Aspect vizual în masa produsului - Omogen in intregime, fara defecte vizibile. Gust - Gustul este acru. Specific pentru produse lactate fermentate. Fără substanțe străine. Miros - Specific pentru produse lactate fermentate.</p>	

				Contract pentru executarea investigațiilor de laborator; Certificat ISO Livrarea: Două ori în săptămână în zilele de luni/miercuri până la ora 12:00	Textura - - Omogen in intregime, fara defecte vizibile. Conținut de grăsime: 2,5% Viscozitate: 351-450cP Proteine, gr – 2,8 Aciditate: min 90 pH: 4,5 Termenul de valabilitate: - 21 zile la temperatura (4±2) °C;	
Iaurt natural 2.5-2,6% grăsime, pentru instituțiile subordonate DETS sec.Centru	Desert iaurt 2.5%400gYoli	Moldova	„Fabrica de brânzeturi din Soroca” SA	Iaurt natural, fără grăsimi vegetale, fără adaosuri de zahăr și fără îndulcitori artificiali ,în ambalaj de 0,500gr, pachet politelenă, cu procent de grăsime 2.6%. Produsul la data livrării să nu fie expirat mai mult 1/2 din termenul de valabilitate. Se livrează cu transport special pentru lactate, cu regim termic special Standard: HG nr. 158 din 07.03.2019. Acte ce denota calitatea produsului: - Acte ce denota calitatea produsului: certificat de conformitate/ declarație de conformitate; Certificat sanitar-veterinar; certificate de calitate Contract pentru executarea investigațiilor de laborator; Certificat ISO Livrarea: O data în săptămână	Iaurt natural, fără grăsimi vegetale, și fără îndulcitori artificiali ,în ambalaj de 0,400gr, pachet politelenă, cu procent de grăsime 2.5%. Aspectul de suprafață - Crema usoara. fără umflături sau bule. Aspect vizual în masa produsului - Omogen in intregime, fara defecte vizibile. Gust - Iaurt dulce. cu gust: musli, capsuna, piersic, multifrukt. Textura - - Omogen in intregime, fara defecte vizibile. Conținut de grăsime: 2,5% Viscozitate: 250-500cP Proteine, gr – 2,8 Aciditate: min 65 pH: 4,35 Termenul de valabilitate: - 21 zile la temperatura (4±2) °C;	
Unt de vaci țărănesc, 82,5%, pentru instituțiile subordonate DETS sec.Centru	Unt de vaci «Ляховичок», 82,5%,	Bielorusia	СООО «Ляховичский молочный завод».	Unt de vaci țărănesc, cu grăsimea 82.5%, fără adaos de grăsimi vegetale, de culoare albă până la galbenă, omogenă în	Unt de vaci «Ляховичок», cu grăsimea 82,5%, Aspectul și consistența: Dens, omogen, plastic, suprafața tăiată este lucioasă și uscată.	

			<p>Republica Belarus, 225372, regiunea Brest, Lyakhovichi, st. Sovetskaya, 79</p>	<p>toată masa. Ambalat pachet de 200gr. Produsul la data livrării să nu fie expirat mai mult 1/2 din termenul de valabilitate. Se livrează cu transport special pentru lactate, cu regim termic special. Standard: HG nr. 158 din 07.03.2019 Acte ce denota calitatea produsului: - Acte ce denota calitatea produsului: certificat de conformitate/ declarație de conformitate; Certificat sanitar-veterinar; certificate de calitate Contract pentru executarea investigațiilor de laborator; Certificat ISO. <b>Livrarea: Două ori în săptămână, zilele de livrare se vor stabili de fiecare DETS de contractului.</b></p>	<p>Gust și miros: Gust cremos pronunțat și gust de pasteurizare, fără gusturi și mirosuri străine. Culoare: De la galben deschis la galben, omogen, uniform pe toată masa. Ambalat pachet de 180gr. Frația de masă de grăsime, %, nu mai puțin: 82,5. Frația de masă a umidității, %, nu mai mult: 16,0. Aciditate, nu mai mult: 30,00 Frația de masă a rezidului uscat de lapte degresat (SMR), %, nu mai puțin: 1,5. Temperatura la eliberarea din întreprindere, °C – minus 16,5 Standard: CTB 1890-2017. Ambalaj: Material de ambalare și etichetare multistrat (folie laminată), folie polimerică; pergament, saci de căptușeală din materiale polimerice, cutii de carton. Termenul de valabilitate: La o umiditate relativă a aerului de cel mult 90%: - 90 zile la temperatura de depozitare (4±2) °C; – 120 de zile la temperaturi de păstrare de la minus 13 °C până la minus 18 °C; Pentru greutatea în ambalajul de transport: 15 luni la temperatura de depozitare de la minus 13 °C până la minus 18 °C.</p>	
--	--	--	---	---	--	--

Brânză cu cheag semitare , grăsimea 45%, pentru instituțiile subordonate DETS sec.Centru	Cascaval de Olanda «Alba» 45% 1-2 kg	Moldova	„Fabrica de brânzeturi din Soroca” SA	<p>Brânză cu semitare grăsimea 45%, fără adaos de grăsimi vegetale, acoperit cu compoziție de parafină, culoarea alb-galben deschis, produs proaspăt. Conținutul de apă raportat la substanța degresată 54-69%. Produsul la data livrării să nu fie expirat mai mult 1/2 din termenul de valabilitate.</p> <p>Se livrează cu transport special pentru lactate, cu regim termic special</p> <p>Ambalat câte 1-5 kg Standard: HG nr. 158 din 07.03.2019., SM 218:2001. Acte ce denota calitatea produsului: - Acte ce denota calitatea produsului: certificat de conformitate/ declarație de conformitate; Certificat sanitar-veterinar; certificate de calitate</p> <p>Contract pentru executarea investigațiilor de laborator; Certificat ISO;</p> <p><b><u>Livrarea: O data în săptămână, ziua livrării se va stabili de fiecare DETS de sector la semnarea contractului</u></b></p>	<p>Brânză cu semitare grăsimea 45%, fără adaos de grăsimi vegetale.</p> <p>Ambalat câte 1-2 kg Standard: HG nr. 158 din 07.03.2019.,</p> <p>Forma - paralelipiped</p> <p>Aspectul de suprafață - galben limpede în toată masa.</p> <p>Suprafață netedă.</p> <p>Gust - Gustul este cremos.</p> <p>Cu o ușoară aciditate în postgust .</p> <p>Mirosul este tipic pentru cascaval. Fara mirosuri straine.</p> <p>Textura este elastică. Textura ușor sfărâmicioasă la tăiere.</p> <p>Sare % - 1.5</p> <p>Proteine – 26</p> <p>pH – 5,35</p> <p>Termenul de valabilitate: - 90 zile la temperatura (4±2) °C;</p>	
<b>TOTAL</b>						

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Kretchak Roman. În calitate de: **Director general**

Ofertantul: **ÎCS Compania „LACTALIS-ALBA” SRL**, Adresa: Adresa juridică: Str. Industrială 10, 3401 Hîncești