

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție_ ocds-b3wdp1-MD-1736159862459 / 21338098 _din_ 20.01.2025 _
Obiectul achiziției: Produse lactate pentru Primaria Carpineni pentru perioada 01.01.2025-31.12.2025

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
Bunuri/servicii						
<i>Lapte</i>	<i>Lapte</i>	RM	Lapmol SRL	Lapte integral 2,5% - lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzator, lichid netransparent de culoare alba, omogen fara sediment, pur, fara miros si gust strain, necaracteristic laptelui proaspat, fara adaos de grasimi vegetale, ambalat in recipiente de desfacere sticle 0,93 litri gr destinat comercializarii; H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate" cu termen de realizare nu mai mare de 5 zile	Lapte integral 2,5% - lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzator, lichid netransparent de culoare alba, omogen fara sediment, pur, fara miros si gust strain, necaracteristic laptelui proaspat, fara adaos de grasimi vegetale, ambalat in recipiente de desfacere sticle 0,93 litri gr destinat comercializarii; H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate" cu termen de realizare nu mai mare de 5 zile	HG nr.158 din 07.03.2019
<i>Chefir</i>	<i>Chefir</i>	RM	Lapmol SRL	Laptele fermentat(chefir) 2,5%, - consistenta lichida omogena, cu coagulul deteriorat la obtinerea prin procedeul cu fermentare in rezervor si cu coagulul nedeteriorat - la obtinerea prin procedeul cu fermentare in termostat. Se admite formarea gazului in forma de bule unitare, conditionata de microflora normala. Pe suprafata produsului lactat acid se admite separarea neinsemnata a zerului, maximum 2% din volumul produsului. Ambalat - 0,93 L (sticla plastic). H.G.611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	Laptele fermentat(chefir) 2,5%, -- consistenta lichida omogena, cu coagulul deteriorat la obtinerea prin procedeul cu fermentare in rezervor si cu coagulul nedeteriorat - la obtinerea prin procedeul cu fermentare in termostat. Se admite formarea gazului in forma de bule unitare, conditionata de microflora normala. Pe suprafata produsului lactat acid se admite separarea neinsemnata a zerului, maximum 2% din volumul produsului. Ambalat - 0,93 L (sticla plastic). H.G.611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	HG nr.158 din 07.03.2019

<i>Iaurt</i>	<i>Iaurt</i>	RM	Lapmol SRL	Iaurt dulce (3,5%) cu consistenta cremoasa omogena, fara adaos de zahar sau alti indulcitori (edulcoranti), sau aromatizanti artificiali; cu adaos de fructe sau pentru produsele cu ingrediente,aromatizanti si coloranti naturali- cu gust si aroma a componentului introdus. Ambalat in pahar 0,400 L.	Iaurt dulce (3,5%) cu consistenta cremoasa omogena, fara adaos de zahar sau alti indulcitori (edulcoranti), sau aromatizanti artificiali; cu adaos de fructe sau pentru produsele cu ingrediente, aromatizanti si coloranti naturali- cu gust si aroma a componentului introdus. Ambalat in pahar 0,400 L.	HG nr.158 din 07.03.2019
<i>Smantana</i>	<i>Smantana</i>	RM	Lapmol SRL	Smantana dulce preparata continut minim de grasime lactate de 15 %; ambalate in pahar 0,350-0,400 L. Lichida netransparenta, omogena, potrivit de densa. Gust si miros - caracteristice pentru smantana dulce, cu gust usor de pasteurizare. Se admite gust dulciu sau putin sarat. H. G. 61 I din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate" Culoarea - alba cu nuanta crema, uniforma in toata masa	Smantana dulce preparata continut minim de grasime lactate de 15 %; ambalate in pahar 0,350-0,400 L. Lichida netransparenta, omogena, potrivit de densa. Gust si miros - caracteristice pentru smantana dulce, cu gust usor de pasteurizare. Se admite gust dulciu sau putin sarat. H. G. 61 I din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate" Culoarea - alba cu nuanta crema, uniforma in toata masa	HG nr.158 din 07.03.2019
<i>Brinza, granulata</i>	<i>Brinza, granulata</i>	RM	Lapmol SRL	Brinza granulata (4%) care este gata pentru consum dupa fabricare; Moale, onctuasa sau farimicioasa cu sau fara particule perceptibile de proteina. Slab acidulat, fara gust si miros strain.Culoare-De la alba pina la galben deschis. Ambalat in recipiente de desfacere etichetat 0,350L (H. G. 61 I din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	Brinza granulata (4%) care este gata pentru consum dupa fabricare; Moale, onctuasa sau farimicioasa cu sau fara particule perceptibile de proteina. Slab acidulat, fara gust si miros strain.Culoare-De la alba pina la galben deschis. Ambalat in recipiente de desfacere etichetat 0,350L (H. G. 61 I din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	HG nr.158 din 07.03.2019
<i>Unt din smantana dulce</i>	<i>Unt din smantana dulce</i>	RM	Lapmol SRL	Unt din smantana dulce - unt fabricat din smintini dulce pasteurizata sau sterilizata. Gust si miros- de smintini dulce cu sau fara gust de pasteurizare; fara gust si miros strain. Pentru untul sterilizat cu gust de sterilizare. Potrivit sarat pentru sortimentele sarate. Consistenta si aspectul exterior- compacta, plastica, omogena, suprafata in sectiune lucioasa sau slab lucioasa. Se admite: pentru untul din smintini dulce - insuficient compacta si plastica; putin fragila si/sau sfarimicioasa; suprafata cu prezenta picaturilor foarte mici unitare de umiditate; pentru untul sterilizat- putin fragil si/sau sfirimicioasa, cu picaturi separate de grasime topite pe suprafata si caramelizarea particulelor izolate de proteina. Culoare- de la alba pina la galbena, omogena in toata masa. Ambalat in recipiente de desfacere etichetat "unt de vaca. cu grasimea de 82,5	Unt din smantana dulce - unt fabricat din smintini dulce pasteurizata sau sterilizata. Gust si miros- de smintini dulce cu sau fara gust de pasteurizare; fara gust si miros strain. Pentru untul sterilizat cu gust de sterilizare. Potrivit sarat pentru sortimentele sarate. Consistenta si aspectul exterior-compacta, plastica, omogen, suprafata in sectiune lucioasa sau slab lucioasa. Se admite: pentru untul din smintini dulce - insuficient compacta si plastica; putin fragila si/sau sfarimicioasa; suprafata cu prezenta picaturilor foarte mici unitare de umiditate; pentru untul sterilizat- putin fragil si/sau sfirimicioasa, cu picaturi separate de grasime topita pe suprafata si caramelizarea particulelor izolate de proteina. Culoare- de la alba pina la galbena, omogena in toata masa.Ambalat in recipiente de desfacere etichetat "unt de vaca. cu grasimea de 82,5 % conform	HG nr.158 din 07.03.2019

				% conform GOST 37-91".	GOST 37-91".	
Brinza de vaci	Brinza de vaci	RM	Lapmol SRL	Brinza proaspata (5%) - care este gata pentru consum dupi fabricare; Moale, onctuasa sau faramicioasa cu sau fara particule perceptibile de proteina. Slab acidulat, fara gust si miros strain.Culoare-De la alba pina la galben deschis. Ambalat in recipiente de desfacere etichetat 1 kg (H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	Brinza proaspata (5%) - car aeste gata pentru consum dupi fabricare; Moale, onctuasa sau fdramicoasa cu sau fara particule perceptibile de proteinta. Slab acidulat, fara gust si miros strain.Culoare-De la alba pina la galben deschis. Ambalat in recipiente de desfacere etichetat 1 kg (H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	HG nr.158 din 07.03.2019
Cascaval	Cascaval	RM	Lapmol SRL	Brinzeturi tari si semitari(45-50%) - brinzeturi ce se caracterizeaza printr-o forma bine determinata corespunzatoare fiecarui sortiment, cu pasta omogena si elastici, cu ochiuri de fermentare de diferite dimensiuni si repartizate in functie de sortiment, coaja tare si elastica; Ambalat in recipiente de desfacere etichetat 1 -3,5kg (H.G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	Brinzeturi tari si semitari(45-50%) - brinzeturi ce se caracterizeaza printr-o forma bine determinata corespunzatoare fiecarui sortiment, cu pasta omogena si elastici, cu ochiuri de fermentare de diferite dimensiuni gi repartizate in functie de sortiment, coaja tare si elastica; Ambalat in recipiente de desfacere etichetat 1 -3,5kg (H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	HG nr.158 din 07.03.2019
TOTAL						

Ofertantul: „Lapmol” SRL
Adresa: _mun.Chişinău, str.Ankara 6

În calitate de: _Director
Semnat:
Numele,
Prenumele: Ioniţă Sergiu