

SPECIFICAȚIA DE PREȚ Anexa 23

Numărul licitației:
Denumirea licitației:

ocds-b3wdp1-MD-1764666908628
IMAP Adolescenta-RC

Data:	7 ian 2026	
Lot:	lactate	Pentru anul 2026

Co-dul CPV	Denumirea bunurilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termen de Livrare	Clasificație bugetară (IBAN)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15511100-4	Lapte de vaci pasteriuzat 2,5-2,6%, fara lactoza 1L	Lit	77000	13,89	15,00	1 069 444,44	1 155 000,00	An. 2026, la comandă	
15500000-3	Chefir cu bifidobacterii 2,5%, 0,5 litru	lit	12500	16,20	17,50	202 546,30	218 750,00	An. 2026, la comandă	
15500000-3	Chefir cu bifidobacterii, 2,5% grăsime, ambalat în unități de 150 g, 200 g și 230 g	buc	15000	6,02	6,50	90 277,78	97 500,00	An. 2026, la comandă	
15512900-9	Frișcă 35%, 0,5 litru	buc	100	40,74	44,00	4 074,07	4 400,00	An. 2026, la comandă	
15511600-9	Lapte condensat, 360gr., 400 gr.	buc	1000	22,69	24,50	22 685,19	24 500,00	An. 2026, la comandă	
15512100-1	Smântana 15% cu bifidobacterii, 0,5 kg	kg	23000	42,59	46,00	979 629,63	1 058 000,00	An. 2026, la comandă	
15512100-1	Smântana 25%, 0,5 kg	kg	200	61,11	66,00	12 222,22	13 200,00	An. 2026, la comandă	
15542000-9	Brânză de vaci 9%, kg	kg	36600	71,30	77,00	2 609 444,44	2 818 200,00	An. 2026, la comandă	
15530000-2	Unt de vacă, fara grăsimi vegetale, 82,5% 180 - 200g	kg	30000	185,19	200,00	5 555 555,56	6 000 000,00	An. 2026, la comandă	
15542000-8	Brânza maturată semitare 40- 45% ambalat în ceară naturală	Kg	4000	133,33	160,00	533 333,33	640 000,00	An. 2026, la comandă	
	Total lot 1					11 079 212,96			
15551300-8	Iaurt 2,5% Natural 125 gr	buc	115000	6,02	6,50	692 129,63	747 500,00	An. 2026, la comandă	
15551300-8	Iaurt cu adaos de fructe 2,5% -2,6%, 0,125 gr.	buc	115000	6,02	6,50	692 129,63	747 500,00	An. 2026, la comandă	
	Total lot 3					1 384 259,26			
15551300-8	Iaurt natural fără lactoză 2,5% - 2,6%, 0,125 gr	buc	90000	7,41	8,00	666 666,67	720 000,00	An. 2026, la comandă	
15540000-5	Mozzarella, ambalată vidat, 1kg	kg	11250	104,17	125,00	1 171 875,00	1 406 250,00	An. 2026, la comandă	
15500000-3	Cașcaval 40%- 45%	kg	48000	104,17	125,00	5 000 000,00	6 000 000,00	An. 2026, la comandă	
	Total					19 302 013,89	21 650 800,00		

Semnat: _____

Angheluta Gheorghe În calitate de: Director Comercial.

Ofertantul: SRL "Serviabil"

Adresa: mun. Chișinău str. Uzinelor 84

SPECIFICAȚIA TEHNICĂ Anexa 22

Numărul licitației:
Denumirea licitației:

ocds-b3wdp1-MD-1764666908628
IMAP Adolescența-RC

Data:	7 ian 2026	
Lot:	lactate	Pentru anul 2026

Co-dul CPV	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	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	8	
15511100-4	Lapte de vaci pasteurizat 2,5-2,6%, fara lactoza 1L		RM	Lactis	Lapte pasteurizat fără lactoză 2,5%, 1 litru Lapte de vacă pasteurizat, fără adaosuri. Cereințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust și miros specifice; culoare albă; densitate min. 1,028 g/cm³; aciditate 16–18 °T; fără conservanți sau aditivi. Ambalare: pungi/sticle de 1 litru, etichetate conform normelor. Termen de valabilitate: max. 72 ore. Păstrare/transport: 0°C...+4°C	Lapte pasteurizat fără lactoză 2,5%, 1 litru Lapte de vacă pasteurizat, fără adaosuri. Cereințe de calitate: grăsime 2,5/2,6%; gust și miros specifice; culoare albă; densitate min. 1,028 g/cm³; aciditate 16–18 °T; fără conservanți sau aditivi. Ambalare: pungi/sticle de 1 litru, etichetate conform normelor. Termen de valabilitate: max. 72 ore. Păstrare/transport: 0°C...+4°C	GOST-13277-79 HG nr.158 din 07.03.2019
15500000-3	Chefir cu bifidobacterii 2,5%, 0,5 litru		RM	Lactis	Chefir cu bifidobacterii 2,5%, 0,5 litru Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat cu adaos de culturi lactice și ciuperci de chefir. Cereințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust și miros plăcut, ușor acidulat; culoare albă, uniformă; consistență omogenă, ușor vâscoasă, fără separare de zer în exces; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: pungi/sticle sigilate de 0,5 litru, confecționate din material sigur pentru produse alimentare; etichetate corespunzător. Termen de valabilitate:	Chefir cu bifidobacterii 2,5%, 0,5 litru Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat cu adaos de culturi lactice și ciuperci de chefir. Cereințe de calitate: grăsime 2,5%; gust și miros plăcut, ușor acidulat; culoare albă, uniformă; consistență omogenă, ușor vâscoasă, fără separare de zer în exces; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: pungi/sticle sigilate de 0,5 litru, confecționate din material sigur pentru produse alimentare; etichetate corespunzător. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile	GOST 4929-84 HG nr.158 din 07.03.2019
15500000-3	Chefir cu bifidobacterii, 2,5% grăsime, ambalat în unități de 150 g, 200 g și 230 g		RM	InLac	Chefir cu bifidobacterii, 2,5% grăsime, ambalat în unități de 150 g, 200 g și 230 g. Produs lactat fermentat din lapte pasteurizat, cu culturi lactice și ciuperci de chefir. Cereințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust ușor acidulat, specific; culoare albă; consistență omogenă; fără separare excesivă de zer; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: recipiente sigilate de 150 gr., 200gr., 230 g, etichetate conform legislației. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile Păstrare/transport: 0°C...+4°C în condiții frigorifice	Chefir cu bifidobacterii, 2,5% grăsime, ambalat în unități de 230 g Produs lactat fermentat din lapte pasteurizat, cu culturi lactice și ciuperci de chefir. Cereințe de calitate: grăsime 2,5%; gust ușor acidulat, specific; culoare albă; consistență omogenă; fără separare excesivă de zer; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: recipiente sigilate 230 g, etichetate conform legislației. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile Păstrare/transport: 0°C...+4°C în condiții frigorifice	HG nr.158 din 07.03.2019
15512900-9	Frișcă 35%, 0,5 litru		RM	Lactis	Frișcă 35%, 0,5 litru Produs obținut din smântână pasteurizată, destinată utilizării alimentare sau pentru preparate culinare. Cereințe: grăsime 35±1%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 litru. Valabilitate: min. 2 zile max. 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	Frișcă 35%, 0,5 litru Produs obținut din smântână pasteurizată, destinată utilizării alimentare sau pentru preparate culinare. Cereințe: grăsime 35%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 litru. Valabilitate: min. 2 zile max. 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	HG nr.158 din 07.03.2019

15511600-9	Lapte condensat, 360gr.,400 gr.		RM	Lactis/ Ukraina	Lapte condensat 360gr.,400 gr Produs lactat obținut prin îndepărtarea parțială a apei din laptele integral și adăugarea zahărului, urmată de omogenizare și sterilizare. Cereințe de calitate: Conținut de grăsime: minimum 8,0% Conținut de substanță uscată totală: minimum 28% Gust și miros: plăcut, caracteristic laptelui condensat îndulcit, fără gust sau miros străin Culoare: alb -crem uniformă Consistență: vâscoasă, omogenă, fără cristale de zahăr sau sedimente Ambalare: 360 gr. Valabilitate: 12 luni de la data producerii, cu respectarea condițiilor de	Lapte condensat 360gr.,400 gr Produs lactat obținut prin îndepărtarea parțială a apei din laptele integral și adăugarea zahărului, urmată de omogenizare și sterilizare. Cereințe de calitate: Conținut de grăsime: minimum 8,0% Conținut de substanță uscată totală: minimum 28% Gust și miros: plăcut, caracteristic laptelui condensat îndulcit, fără gust sau miros străin Culoare: alb -crem uniformă Consistență: vâscoasă, omogenă, fără cristale de zahăr sau sedimente Ambalare: 360 gr.sau 400g Valabilitate: 12 luni de la data producerii, cu respectarea condițiilor de	HG nr.158 din 07.03.2019
15512100-1	Smântana 15% cu bifidobacterii, 0,5 kg		RM	Lactis	Smântână 15% cu bifidobacterii, 0,5 kg Produs lactat obținut prin fermentarea laptelui de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice și bifidobacterii. Cereințe: grăsime 15% cu bifidobacterii; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 kg. Valabilitate: min. 2 zile, max 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	Smântână 15% cu bifidobacterii, 0,5 kg Produs lactat obținut prin fermentarea laptelui de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice și bifidobacterii. Cereințe: grăsime 15% cu bifidobacterii; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 kg. Valabilitate: min. 2 zile, max 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	TU 10020278909-89 HG nr.158 din 07.03.2019
15512100-1	Smântana 25%, 0,5 kg		RM	InLac	Smântână 25%, 0,5 kg Produs lactat obținut prin fermentarea laptelui de vacă pasteurizat. Cereințe: grăsime 25%, gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 kg. Valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	Smântână 25%, 0,5 kg Produs lactat obținut prin fermentarea laptelui de vacă pasteurizat. Cereințe: grăsime 25%, gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 kg. Valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	HG nr.158 din 07.03.2019
15542000-9	Brânză de vaci 9%, kg		RM	Lactis	Brânza de vaci 9%, în pachete de 2,0 kg - 5,0 kg. Produs obținut din lapte de vacă pasteurizat, fermentat cu culturi lactice selecționate.Cereințe de calitate: grăsime 9±1%; proteine min. 14%; gust/savoare specifice; fără miros străin; culoare albă sau ușor gălbuie; consistență fină, omogenă, fără zer în exces; fără onservanți sau aditivi neautorizați Ambalare: pachete de 2,0 kg – 5,0 kg, etichetate conform legislației. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare/transport: 0°C...+4°C în transport frigorific	Brânza de vaci 9%, în pachete de 2,0 kg - 5,0 kg. Produs obținut din lapte de vacă pasteurizat, fermentat cu culturi lactice selecționate.Cereințe de calitate: grăsime 9±1%; proteine min. 14%; gust/savoare specifice; fără miros străin; culoare albă sau ușor gălbuie; consistență fină, omogenă, fără zer în exces; fără onservanți sau aditivi neautorizați Ambalare: pachete de 2,0 kg – 5,0 kg, etichetate conform legislației. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare/transport: 0°C...+4°C în transport frigorific.	PTMD 67-00400053-058 HG nr.158 din 07.03.2019
15530000-2	Unt de vacă, fara grăsimi vegetale, 82,5% 180 - 200g		RM	Lactis	Unt de vaci 82,5%, 0,18 - 0,2 kg Produs lactat obținut prin centrifugarea și omogenizarea smântânii de lapte de vacă pasteurizat. Cereințe: grăsime 82,5%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,18 kg-0,2 kg. Valabilitate: min. 15 zile, 30 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	Unt de vaci 82,5%, 0,18 / 0,2 kg Produs lactat obținut prin centrifugarea și omogenizarea smântânii de lapte de vacă pasteurizat. Cereințe: grăsime 82,5%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,18 kg/0,2 kg. Valabilitate: min. 15 zile, 30 zile, 45 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	GOST 37-91 HG nr.158 din 07.03.2019
15542000-8	Brânza maturată semitare 40- 45% ambalat în ceară naturală	tip Olanda/ de Prut	RM	Lactis	Brânza maturată semitare 40- 45% ambalat în ceară naturală Produs lactat obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice, supus procesului de maturare controlată.. Cereințe: grăsime 45%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 2 kg- 3kg . Valabilitate: 30-45 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	Brânza maturată semitare 40 / 45% ambalat în ceară naturală Produs lactat obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice, supus procesului de maturare controlată.. Cereințe: grăsime 45%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 2 kg- 3kg . Valabilitate: 30-45 zile. Păstrare: 0°C...+4°C.	SM 218:2001 PTMD 6738869887-004 HG nr.158 din 07.03.2019

15551300-8	Iaurt 2,5% Natural 125 gr		RM	InLac	Iaurt natural 2,5-2,6%, 0,125 g Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice selecționate (Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus și Streptococcus thermophilus, Cerințe: grăsime 2,5%, gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: În pahare sigilate de 125 g Valabilitate: 7-14 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	Iaurt natural 2,5/2,6%, 0,125 g Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice selecționate (Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus și Streptococcus thermophilus, Cerințe: grăsime 2,5%, gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: În pahare sigilate de 125 g Valabilitate: 14 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	HG nr.158 din 07.03.2019
15551300-8	Iaurt cu adaos de fructe 2,5% -2,6%, 0,125 gr.		RM	InLac	Iaurt cu fructe 2,5% - 2,6 %, 0,125 gr. Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice selecționate și fructe naturale (piure, pulpă sau bucăți), Cerințe: grăsime 2,5%, gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: În pahare sigilate de 125 g Valabilitate: 7-14 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	Iaurt cu fructe 2,5% - 2,6 %, 0,125 gr. Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice selecționate și fructe naturale (piure, pulpă sau bucăți), Cerințe: grăsime 2,5%, gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: În pahare sigilate de 125 g Valabilitate: 7-14 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	HG nr.158 din 07.03.2019
15551300-8	Iaurt natural fără lactoză 2,5% - 2,6%, 0,125 gr		RM	InLac	Iaurt natural fără lactoză 2,5% - 2,6%, 0,125 gr Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat, standardizat la conținutul de grăsime, cu adaos de culturi lactice selecționate și enzima lactază pentru descompunerea lactozei. Cerințe: Conținut de grăsime: 2,5 -2,6 %. Aspect: masă omogenă, consistentă, fără aglomerări de proteine sau sinereză excesivă (separare de zer). Gust și miros: plăcut, curat, ușor acidulat, caracteristic iaurtului, fără gusturi sau mirosuri străine. Ambalare: În pahare sigilate de 125 g Valabilitate: 7-14 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	Iaurt natural fără lactoză 2,5% - 2,6%, 0,125 gr Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat, standardizat la conținutul de grăsime, cu adaos de culturi lactice selecționate și enzima lactază pentru descompunerea lactozei. Cerințe: Conținut de grăsime: 2,5 -2,6 %. Aspect: masă omogenă, consistentă, fără aglomerări de proteine sau sinereză excesivă (separare de zer). Gust și miros: plăcut, curat, ușor acidulat, caracteristic iaurtului, fără gusturi sau mirosuri străine. Ambalare: În pahare sigilate de 125 g Valabilitate: 7-14 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	HG nr.158 din 07.03.2019
15540000-5	Mozzarella, ambalată vidat, 1kg		RM	Lactis	Mozzarella ambalată vidat, 1kg Suprafața netedă, curată, fără coajă, fără pete sau crăpături. Cerințe: Bucățile brânzei Mozzarella cu un conținut scăzut de umiditate pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă. Culoarea De la alb la galbenă-deschis, uniformă în toata masa Miros Plăcut de lapte sau smântină dulce, ușor acid, specific brânzeturilor cu pasta opărită, fără miros străin Gust Plăcut de lapte sau smântină dulce, ușor acid, specific brânzeturilor cu pastă opărită, fără gust străin. Ambalare: 1 kg. Valabilitate: 30-45 zile Păstrare: 0°C...+4°C	Mozzarella ambalată vidat, 1kg Suprafața netedă, curată, fără coajă, fără pete sau crăpături. Cerințe: Bucățile brânzei Mozzarella cu un conținut scăzut de umiditate pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă. Culoarea De la alb la galbenă-deschis, uniformă în toata masa Miros Plăcut de lapte sau smântină dulce, ușor acid, specific brânzeturilor cu pasta opărită, fără miros străin Gust Plăcut de lapte sau smântină dulce, ușor acid, specific brânzeturilor cu pastă opărită, fără gust străin. Ambalare: 1 kg. Valabilitate: 30-45 zile Păstrare: 0°C...+4°C	HG nr.158 din 07.03.2019
15500000-3	Cașcaval 40%- 45%		RM	Lactis	Cașcaval 40%- 45% Produs lactat obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice și cheag, supus procesului de maturare controlată. Cerințe: grăsime 40%- 45%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 2 kg -3 kg. Valabilitate: 30-45 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	Cașcaval 40%/ 45% Produs lactat obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice și cheag, supus procesului de maturare controlată; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 2 kg -3 kg. Valabilitate: 30-45 zile. Păstrare: 0°C...+4°C	HG nr.158 din 07.03.2019

!!! **Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă**

!!! **Livrarea produselor se va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni, până la ora 12:00, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului de livrare stabilit de autoritatea contractantă**

Semnăt: _____

Angheluta Gheorghe În calitate de: Director Comercial.

Ofertantul: SRL "Serviabil"

Adresa: mun. Chișinău str. Uzinelor 84



Formularul ofertei (F3.1)

Data depunerii ofertei: 7 ian 2026
Procedura de achiziție Nr.: ocds-b3wdp1-MD-1764666908628
Către: IMAP Adolescenta-RC

SRL Serviabil FPC declară că:

- a) Au fost examinate și nu există rezervări față de documentele de atribuire, inclusiv modificările nr.
- b) **SRL Serviabil FPC** se angajează să presteze, în conformitate cu documentele de atribuire și condițiile stipulate în specificațiile tehnice și preț, următoarele bunuri/servicii - **Produse Lactate.**
- c) Suma totală a ofertei fără TVA **Total : 19 302 013,89** LEI
- d) Suma totală a ofertei cu TVA constituie: **Total : 21 650 800,00** LEI
- e) Prezenta ofertă va rămâne valabilă pentru perioada de timp specificată în **FDA4.8.**, începînd cu data-limită pentru depunerea ofertei, în conformitate cu **FDA5.2.**, va rămîne obligatorie și va putea fi acceptată în orice moment pînă la expirarea acestei perioade;
- f) În cazul acceptării prezentei oferte, **SRL Serviabil** se angajează să obțină o Garanție de bună execuție în conformitate cu FDA7, pentru executarea corespunzătoare a contractului de achiziție publică.
- g) Nu sîntem în nici un conflict de interese, în conformitate cu art. 74 din Legea nr. 131 din 03.07.2015 privind achizițiile publice.
- h) Compania semnatară, afiliații sau sucursalele sale, inclusiv fiecare partener sau subcontractor ce fac parte din contract, nu au fost declarate neeligibile în baza prevederilor legislației în vigoare sau a regulamentelor cu incidență în domeniul achizițiilor publice.

Semnat: _____

[semnătura persoanei autorizate pentru semnarea ofertei]

Nume: **Angheluta Gheorghe**

În calitate de: **manager vinzari**

Ofertantul: **SRL Serviabil FPC**

Adresa: **mun. Chisinau, str. Uzinelor 84**

Data **7 ian 2026**

