

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 21091988 din 22.09.2023
Obiectul achiziției: Produse lactate pentru Primaria Carpineni pentru perioada 01.10.2023-31.12.2023

Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Producătorul	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				Livrarea de 2 ori pe săptămîna, de la orele 08:00-17:00		
<i>Lapte integral 2.5%</i>	Lapte integral 2.5%	Republica Moldova	Lapmol SRL	Lapte integral 2,5% – lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, lichid netransparent de culoare alba, omogen fără sediment, pur, fără miros și gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt, fara adaos de grasimi vegetale, ambalat în recipiente de desfacere 0.93 l (sticlă plastic) și destinat comercializării;	Lapte integral 2,5% – lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, lichid netransparent de culoare alba, omogen fără sediment, pur, fără miros și gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt, fara adaos de grasimi vegetale, ambalat în recipiente de desfacere 0.93 l (sticlă plastic) și destinat comercializării;	HG nr.158 din 07.03.2019
<i>Chefir 2.5%</i>	Chefir 2.5%	Republica Moldova	Lapmol SRL	Laptele fermentat (chefir) 2,5%, – consistența lichidă omogenă, cu coagulul deteriorat la obținerea prin procedeul cu fermentare în rezervor și cu coagulul nedeteriorat – la obținerea prin procedeul cu fermentare în termostat.Se admite formarea gazului în formă de bule unitare, condiționată de microflora normală.Pe suprafața produsului lactat acid se admite separarea neînsemnată a zerului, maximum 2%	Laptele fermentat(chefir) 2,5%, – consistența lichidă omogenă, cu coagulul deteriorat la obținerea prin procedeul cu fermentare în rezervor și cu coagulul nedeteriorat – la obținerea prin procedeul cu fermentare în termostat.Se admite formarea gazului în formă de bule unitare, condiționată de microflora normală.Pe suprafața produsului lactat acid se admite separarea neînsemnată a zerului, maximum 2%	HG nr.158 din 07.03.2019

				din volumul produsului. Ambalat – 0,93 L (sticlă plastic).	din volumul produsului. Ambalat – 0,93 L (sticlă plastic).	
<i>Iaurt cu adaos de fructe</i>	Iaurt cu adaos de fructe	Romania	Danone	Iaurt dulce (3,5%) cu consistența cremoasă omogenă, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori (educoloranți), sau aromatizanți artificiali; cu adaos de fructe sau pentru produsele cu ingrediente aromatizante și coloranți naturali– cu gust și aromă a componentului introdus. Ambalat în pahare – 0,140-0,400 L.	Iaurt dulce (3,5%) cu consistența cremoasă omogenă, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori (educoloranți), sau aromatizante artificiale; cu adaos de fructe sau pentru produsele cu ingrediente aromatizante și coloranți naturali– cu gust și aromă a componentului introdus. Ambalat în pahare – 0,140-0,400 L.	HG nr.158 din 07.03.2019
<i>Smintina 15%</i>	Smintina 15%	Republica Moldova	Lapmol SRL	Smântâna dulce preparată conținut minim de grăsime lactată de 15 %; ambalată în pahar 0,400 L. Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust și miros - caracteristice pentru smântâna dulce, cu gust ușor de pasteurizare. Se admite gust dulce sau puțin sarat. Culoarea - albă cu nuanță cremă, uniformă în toată masa.	Smântâna dulce preparată conținut minim de grăsime lactată de 15 %; ambalată în pahar 0.350-0,400 L. Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust și miros - caracteristice pentru smântâna dulce, cu gust ușor de pasteurizare. Se admite gust dulce sau puțin sarat. Culoarea - albă cu nuanță cremă, uniformă în toată masa.	HG nr.158 din 07.03.2019
<i>Brinza granulata</i>	Brinza granulata	Republica Moldova	Lapmol SRL	Brinza granulată (4%) care este gata pentru consum după fabricare; Moale, onctuasă sau fărâmicioasă cu sau fără particule perceptibile de proteină. Slab acidulat, fără gust și miros străin. Culoare-De la albă până la galben deschis. Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 0,200-0,500L	Brinza granulată (4%) care este gata pentru consum după fabricare; Moale, onctuasă sau fărâmicioasă cu sau fără particule perceptibile de proteină. Slab acidulat, fără gust și miros străin. Culoare-De la albă până la galben deschis. Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 0,200-0,500L	HG nr.158 din 07.03.2019
<i>Unt din smintina dulce 72.5%</i>	Unt din smintina dulce 72.5%	Republica Moldova	Lapmol SRL	Unt din smântână dulce, pasteurizată sau sterilizată. Gust și miros- de smântână dulce cu sau fără gust de pasteurizare; fără gust și miros străin. Potrivit sărat pentru sortimentele sărate. Consistența și aspectul exterior- compactă, plastică, omogenă, suprafața în secțiune lucioasă sau slab lucioasă. Se admite: pentru untul din smântână dulce – insuficient compactă și plastică;	Unt din smântână dulce, pasteurizată sau sterilizată. Gust și miros- de smântână dulce cu sau fără gust de pasteurizare; fără gust și miros străin. Potrivit sărat pentru sortimentele sărate. Consistența și aspectul exterior- compactă, plastică, omogenă, suprafața în secțiune lucioasă sau slab lucioasă. Se admite: pentru untul din smântână dulce – insuficient compactă și plastică; puțin	HG nr.158 din 07.03.2019

				puțin fragilă și/sau sfărâmicioasă; suprafața cu prezența picăturilor foarte mici unitare de umiditate; pentru untul sterilizat, cu picături separate de grăsime topită pe suprafață și caramelizarea particulelor izolate de proteină. Culoare- de la albă pînă la galbenă, omogenă în toată masa. Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 5kg. cu grăsimea de 72,5 % din smîntînă dulce (lactoza) conform GOST 37-91	fragilă și/sau sfărâmicioasă; suprafața cu prezența picăturilor foarte mici unitare de umiditate; pentru untul sterilizat, cu picături separate de grăsime topită pe suprafață și caramelizarea particulelor izolate de proteină. Culoare- de la albă pînă la galbenă, omogenă în toată masa. Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 5kg. cu grăsimea de 72,5 % din smîntînă dulce (lactoza) conform GOST 37-91	
Brinza de vaci 5%	Brinza de vaci 5%	Republica Moldova	Lapmol SRL	Brînza proaspătă (5%) – care este gata pentru consum după fabricare; Moale, onctuasă sau fărâmicioasă cu sau fără particule perceptibile de proteină. Slab acidulat, fără gust și miros străin. Culoare-De la albă pînă la galben deschis. Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 1 kg	Brînza proaspătă (5%) – care este gata pentru consum după fabricare; Moale, onctuasă sau fărâmicioasă cu sau fără particule perceptibile de proteină. Slab acidulat, fără gust și miros străin. Culoare-De la albă pînă la galben deschis. Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 1 kg	HG nr.158 din 07.03.2019
Cascaval (45%)	Cascaval (45%)	Republica Moldova	Lapmol SRL	Brînzeturi tari și semitari(45%) – 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; Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 1 -3,5kg	Brînzeturi tari și semitari(45%) – 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; Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 1 -3,5kg	HG nr.158 din 07.03.2019
TOTAL						

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

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