

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție: ocds-b3wdp1-MD-1766412108575/ 21529083 din data de : 27.12.2025
Obiectul achiziție: Procurarea produselor lactate pentru Primaria Rautel pentru perioada 01.01.2026-31.12.2026

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						
Unt din smântână dulce 72,5 % în pachet de 0,2gr	Unt din smântână dulce 72,5 % în pachet de 0,2gr	RM	Lapmol SRL	unt fabricat din smântână dulce pasteurizată sau sterilizată. Gust și miros de smântână dulce cu sau fără gust de pasteurizare fara gust si miros strain	unt fabricat din smântână dulce pasteurizată sau sterilizată. Gust și miros de smântână dulce cu sau fără gust de pasteurizare fara gust si miros strain	HG nr.158 din 07.03.2019
Chefir 2,5 % în pachet 0,5	Chefir 2,5 % în pachet 0,5	RM	Lapmol SRL	Consistență lichidă omogenă, cu coagulul deteriorat la obținerea prin procedeul cu fermentare în rezervor și cu coagulul nedeteriorat – 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 % din volumul produsului	Consistență lichidă omogenă, cu coagulul deteriorat la obținerea prin procedeul cu fermentare în rezervor și cu coagulul nedeteriorat – 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 % din volumul produsului	HG nr.158 din 07.03.2019
Lapte 2,5 % în pachet de 1	Lapte 2,5 % în pachet de 1	RM	Lapmol SRL	Lichid netransparent, omogen fără sediment, nefilant. 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	Lichid netransparent, omogen fără sediment, nefilant. 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	HG nr.158 din 07.03.2019

				dulcisor	dulcisor	
Smântână 15% în păhar 0,4 kg	Smântână 15% în păhar 0,350 kg	RM	Lapmol SRL	Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust și miros caracteristice pentru smântâna dulce, cu gust ușor de pasterizare .Se admite gust dulciu sau puțin sarat	Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust și miros caracteristice pentru smântâna dulce, cu gust ușor de pasterizare .Se admite gust dulciu sau puțin sarat	HG nr.158 din 07.03.2019
Brinza de vaci 5 % în pachet de 0,5 kg	Brinza de vaci 5 % în pachet de 0,5 kg	RM	Lapmol SRL	Moale, onctuoasă sau fărâmicioasă cu sau fără particule perceptibile de proteină. Gust și miros slab acidulat, fără gust și miros străin.	Moale, onctuoasă sau fărâmicioasă cu sau fără particule perceptibile de proteină. Gust și miros slab acidulat, fără gust și miros străin.	HG nr.158 din 07.03.2019
Bifidoc (cu gusturi diverse)	Bifidoc (cu gusturi diverse)	RM	Lapmol SRL	Consistență 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. Cu gust și aromă a componentului introdus Pe suprafața produsului lactat acid se admite separarea neînsemnată a zerului, maximum 2 % din volumul produsului	Consistență 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. Cu gust și aromă a componentului introdus Pe suprafața produsului lactat acid se admite separarea neînsemnată a zerului, maximum 2 % din volumul produsului	HG nr.158 din 07.03.2019
Cascacval ambalat în pachete a câte 180 gr/165 g	Cascaval ambalat în pachete a câte 180-250g	RM	Lapmol SRL	Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimetrică sau mixtă (polimetrică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimetric. Consistență plastică, omogenă în toată masa. Se admite pastă densă, puțin fărâmicioasă la îndoire. Gust și miros caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Se admite gust puțin amărui	Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimetrică sau mixtă (polimetrică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimetric. Consistență plastică, omogenă în toată masa. Se admite pastă densă, puțin fărâmicioasă la îndoire. Gust și miros caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Se admite gust puțin amărui	HG nr.158 din 07.03.2019
TOTAL						

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

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