

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție_ ocds-b3wdp1-MD-1724161435114 / 21270714 _din_ 02.09.2024 __
Obiectul achiziție: Produse lactate pentru Primaria Carpineni pentru perioada 02.09.2024-31.12.2024

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						
Lapte	Lapte	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 si 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 -1 litri si 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
Chefir	Chefir	RM	Lapmol SRL	Lapte 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 termosta . 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 ”	Lapte 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 termosta . 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 – 0.93-1 L (sticla plastic). H. G 611 din 05.07.2010 ” Lapte si produse lactate ”	HG nr.158 din 07.03.2019
Iaurt	Iaurt	RM	Lapmol SRL	Iaurt dulce (3,5%) cu consistenta cremoasa omogena, fara adaos de zahar sau alti	Iaurt dulce (3,5%) cu consistenta cremoasa omogena, fara adaos de zahar sau alti	HG nr.158 din 07.03.2019

				indulcitori (edulcoranti) sau aromatizanti artificiali ; cu adaos de fructe sau pentru produse cu ingrediente , aromatizanti si coloranti naturali – cu gust si aroma a componentului introdus. Ambalat in pahar 0,400 L	indulcitori (edulcoranti) sau aromatizanti artificiali ; cu adaos de fructe sau pentru produse cu ingrediente , aromatizanti si coloranti naturali – cu gust si aroma a componentului introdus. Ambalat in pahar 0,400- 500 L	
Smantana	Smantana	RM	Lapmol SRL	Smantana dulce preparata continut minim de grasime lactata de 15 % ambalat in pahar 0,400 L. Lichida netransparenta omogena potrivit de densa. Gust si miros – caracteristice pentru smantana dulce , cu gust usor de pasteurizare. Se admite gust dulce sau putin sarat. H. G. din 05.07.2010 ” Lapte si produse lactate ” Culoare – alba cu nuanta crema uniforma in toata masa.	Smantana dulce preparata continut minim de grasime lactata de 15 % ambalat 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 dulce sau putin sarat. H. G. din 05.07.2010 ” Lapte si produse lactate ” Culoare – alba cu nuanta crema uniforma in toata masa.	HG nr.158 din 07.03.2019
Brinza granulata	Brinza granulata	RM	Lapmol SRL	Brinza granulata (4%) care este gata pentru consum dupa fabricare ; Moale , onctuoasa sau fara micioasa 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 0,350 L(H.G. 611 din 05.07.2010 ”Lapte si produse lactate ”	Brinza granulata (4%) care este gata pentru consum dupa fabricare ; Moale , onctuoasa sau fara micioasa 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 0,350 L(H.G. 611 din 05.07.2010 ”Lapte si produse lactate ”	HG nr.158 din 07.03.2019
Unt din smantana dulce	Unt din smantana dulce	RM	Lapmol SRL	Unt din smantana dulce – unt fabricat din smintina dulce pasteurizata sau sterilizata. Gust si miros – smintina 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 smintina dulce insuficient compacta si plastica; putin fragila si sau sfarmicioasa suprafata cu prezenta 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 5kg” unt de vaca cu grasimea de 82,5% conform GOST 37-91”	Unt din smantana dulce – unt fabricat din smintina dulce pasteurizata sau sterilizata. Gust si miros – smintina 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 smintina dulce insuficient compacta si plastica; putin fragila si sau sfarmicioasa suprafata cu prezenta 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 5kg” unt de vaca cu grasimea de 82,5% conform GOST 37-91”	HG nr.158 din 07.03.2019
Brinza de vaci	Brinza de vaci	RM	Lapmol SRL	Brinza proaspata (5%) – care este gata pentru consum dupa fabricare ; Moale onctuoasa sau fara micioasa cu sau fara	Brinza proaspata (5%) – care este gata pentru consum dupa fabricare ; Moale onctuoasa sau fara micioasa cu sau fara	HG nr.158 din 07.03.2019

				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 1kg (H.G 611 din 05.07.2010’’ Lapte si produs de lactate’’	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 1kg (H.G 611 din 05.07.2010’’ Lapte si produs de lactate’’	
Cascaval (45 %)	Cascaval (45 %)			Brinzeturi tari si semitari (45%) – brinzeturi ce se caracterizeaza printr-o forma bine determinata corespunzatoare fiecarui sortiment, cu pasta omogena si elastica, cu ochiul de fermentare de diferite dimensiuni si repartizate in functie de sortiment, coaja tare si elastica; Ambalat in recipient de desfarere etichetat 1-3,5 kg (H.G 611 din 05.07.2010 ’’lapte si produse lactate’’	Brinzeturi tari si semitari (45%) – brinzeturi ce se caracterizeaza printr-o forma bine determinata corespunzatoare fiecarui sortiment, cu pasta omogena si elastica, cu ochiul de fermentare de diferite dimensiuni si repartizate in functie de sortiment, coaja tare si elastica; Ambalat in recipient de desfarere etichetat 1-3,5 kg (H.G 611 din 05.07.2010 ’’lapte si produse lactate’’	
TOTAL						

Ofertantul: „Lapmol” SRL

Adresa: _mun.Chişinău, str.Ankara 6

În calitate de: _Director

Semnat:

Numele,

Prenumele: Ioniţă Sergiu