

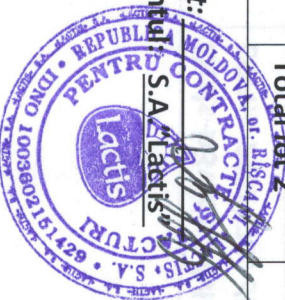
## Specificații tehnice (F4.1)

Numărul licitației:	<b>Ocds-b3wdp1-MD-1573120445189 COPnr. 21014200 din 28.11.2019</b>	Data: 27.11.2019	
Denumirea licitației:	<b>Produse alimentare pentru semestrul I a anului 2020. I.M.S.P. Spitalul Raional Glodeni.</b>	<b>Pe lot II: „Produse lactate”</b>	

Cod CPV	Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor.	Modelul articolului.	Tara de origine.	Producător ul.	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	8
	<b>Bunuri</b>						
	<b>Lotul III „Produse lactate”</b>						
<b>15540000-5</b>	<b>Brânză de vaci 9%</b>	Pachet de polietilenă de 2-5 kg	<b>Republica Moldova.</b>	<b>S. A. „Lactis”</b>	brânzeturi nematurate, inclusiv brânza proaspătă – brânzeturi, care sunt gata pentru consum după fabricare; Brânzeturi moi: Aspect exterior - Fără coajă. Se admit Pete galbene de grăsime pe suprafața Consistența - Omogenă în toată masa, potrivit de compactă, ușor fărâmițoasă Gust și miros- Slab acidulat, fără gust și miros străin.	brânzeturi nematurate, inclusiv brânza proaspătă – brânzeturi, care sunt gata pentru consum după fabricare; Brânzeturi moi: Aspect exterior - Fără coajă. Se admit Pete galbene de grăsime pe suprafața Consistența - Omogenă în toată masa, potrivit de compactă, ușor fărâmițoasă Gust și miros- Slab acidulat, fără gust și miros străin.	SF 03947208-009:2010
<b>15511100-4</b>	<b>Lapte pasteurizat 2,5%</b>	Pachet de polietilenă de 1 Litru	<b>Republica Moldova.</b>	<b>S. A. „Lactis”</b>	lapte înăbușit – lapte normalizat sau degresat supus pasteurizării la temperatură de 95°C – 99°C și menținut la această temperatură de la 3 până la 4 ore; Aspectul exterior și consistența - Lichidnetransparent, omogen fără sediment, nefilant. Gust și miros - Pur, fără miros și gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt. Pentru laptele înăbușit – gust bine pronunțat de pasteurizare. Culoare - Albă, cu nuanță cremă.	lapte înăbușit – lapte normalizat sau degresat supus pasteurizării la temperatură de 95°C – 99°C și menținut la această temperatură de la 3 până la 4 ore; Aspectul exterior și consistența - Lichidnetransparent, omogen fără sediment, nefilant. Gust și miros - Pur, fără miros și gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt. Pentru laptele înăbușit – gust bine pronunțat de pasteurizare. Culoare - Albă, cu nuanță cremă.	GOST 13277-79
<b>15512000-0</b>	<b>Smiântină 15%</b>	Pachet de polietilenă de 0,5 kg	<b>Republica Moldova.</b>	<b>S. A. „Lactis”</b>	smântână dulce preparată – produs lactat, obținut prin normalizarea smântânii dulci, smântânii dulci reconstituite și/sau smântânii dulci recombinate de prelucrări și procese potrivite pentru obținerea calităților caracteristici. Aspectul exterior și consistența - Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust și miros - Caracteristice pentru smântâna dulce, cu gust ușor de	smântână dulce preparată – produs lactat, obținut prin normalizarea smântânii dulci, smântânii dulci reconstituite și/sau smântânii dulci recombinate de prelucrări și procese potrivite pentru obținerea calităților caracteristici. Aspectul exterior și consistența - Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust și miros - Caracteristice pentru smântâna dulce, cu gust ușor de	SF 03947208-006:2009

15530000-2	Unt		Republica Moldova.	S. A. „Lactis”	<p>pasteurizare. Se admite gust dulciu sau puțin sărat. Culoarea - Albă cu nuanță cremă, uniformă în toată masa.</p> <p>Cu grăsimea de 72,5% conform GOST 37-91 unt fabricat din smântână dulce sau fermentată obținută din lapte de vacă în ambalaj de 200 gr. Gust și miros - De smântână dulce cu sau fără gust de pasteurizare; fără gust și miros străin. 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 fragilă și/sau sfărâmicioasă; suprafața cu prezența picăturilor foarte mici unitare de umiditate;</p>	<p>pasteurizare. Se admite gust dulciu sau puțin sărat. Culoarea - Albă cu nuanță cremă, uniformă în toată masa.</p> <p>Cu grăsimea de 72,5% conform GOST 37-91 unt fabricat din smântână dulce sau fermentată obținută din lapte de vacă în ambalaj de 200 gr. Gust și miros - De smântână dulce cu sau fără gust de pasteurizare; fără gust și miros străin. 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 fragilă și/sau sfărâmicioasă; suprafața cu prezența picăturilor foarte mici unitare de umiditate;</p>	
15540000-5	Brinză cu cheag tare 45-50%	Ambalaj 5 kg	Republica Moldova.	S. A. „Lactis”	<p>brânzeturi tari și semitari – brânzeturi ce se caracterizează printr-o formă bine determinată corespuțătoare fiecărui sortiment, cu pasta omogenă și elastică, cu ochiuri de fermentare de diferite dimensiuni și reparate în funcție de sortiment, coajă tare și elastică, acoperită cu un strat subțire de parafină; Aspect exterior - Coaja curată sau cu mușegai, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, poate fi acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric. Consistența - Plastică, omogenă în toată masa. Aspect în secțiune - Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată. La unele sortimente se admite lipsa desenului. Culoarea pastei - De la albă până la galben deschis, sortimentele cu mușegai – cu culoarea micelului. Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulat, fără gust și miros străin. Se admite gust puțin amarui.</p>	<p>brânzeturi tari și semitari – brânzeturi ce se caracterizează printr-o formă bine determinată corespuțătoare fiecărui sortiment, cu pasta omogenă și elastică, cu ochiuri de fermentare de diferite dimensiuni și reparate în funcție de sortiment, coajă tare și elastică, acoperită cu un strat subțire de parafină; Aspect exterior - Coaja curată sau cu mușegai, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, poate fi acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric. Consistența - Plastică, omogenă în toată masa. Aspect în secțiune - Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată. La unele sortimente se admite lipsa desenului. Culoarea pastei - De la albă până la galben deschis, sortimentele cu mușegai – cu culoarea micelului. Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulat, fără gust și miros străin. Se admite gust puțin amarui.</p>	SM-218:2001
<b>Total lot 2</b>							

Semnăt: \_\_\_\_\_  
 Ofertantul: **S.A. „Lactis”**  
 Adresa: R.M, or. Rîșcani, str. Comarov-73



Numele, prenumele: **Angheluță Tatiana**

În calitate de: **Director Comercial**