

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție: ocds-b3wdp1-MD-1754910895584 / 21465488 din 20.08.2025
Obiectul achiziție: Procurarea produselor lactate pentru Primaria Carpineni pentru perioada 01.09.2025-31.12.2025

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 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; H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	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; H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	HG nr.158 din 07.03.2019
Chefir	Chefir	RM	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	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	HG nr.158 din 07.03.2019

				zerului, maximum 2 % din volumul produsului. Ambalat – 0,93 L (sticlă plastic). H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	zerului, maximum 2 % din volumul produsului. Ambalat – 0,93 L (sticlă plastic). H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	
Iaurt	Iaurt	RM	Lapmol SRL	Iaurt dulce (2,5%) cu consistența cremoasă omogenă, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori (edulcoranți), sau aromatizanți artificiali; cu adaos de fructe sau pentru produsele cu ingrediente,aromatizanți și coloranți naturali– cu gust și aromă a componentului introdus. Ambalat în sticle volum pina la 1 L.	Iaurt dulce (2,5%) cu consistența cremoasă omogenă, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori (edulcoranți), sau aromatizanți artificiali; cu adaos de fructe sau pentru produsele cu ingrediente,aromatizanți și coloranți naturali– cu gust și aromă a componentului introdus. Ambalat în sticle volum 0.4000- 1 L.	HG nr.158 din 07.03.2019
Smântână	Smântână	RM	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 dulciu sau puțin sărat. H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate" Culoarea - albă cu nuanță cremă, uniformă în toată masa.	Smântâna dulce preparată conținut minim de grăsime lactată de 15 %; ambalată în pahar 0.350-0,500 kg .Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust și miros - caracteristice pentru smântâna dulce, cu gust ușor de pasteurizare. Se admite gust dulciu sau puțin sărat. H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate" Culoarea - albă cu nuanță cremă, uniformă în toată masa.	HG nr.158 din 07.03.2019
Unt din smântână dulce	Unt din smântână dulce	RM	Lapmol SRL	Unt din smântână dulce - unt fabricat din smântână dulce pasteurizată sau sterilizată.Gust și miros- de smântână dulce cu sau fără gust de pasteurizare; fără gust și miros străin. Pentru untul sterilizat cu gust de sterilizare.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 fragilă și/sau sfărâmicioasă; suprafața cu prezența picăturilor foarte mici unitare de	Unt din smântână dulce - unt fabricat din smântână dulce pasteurizată sau sterilizată. Gust și miros- de smântână dulce cu sau fără gust de pasteurizare; fără gust și miros străin.Pentru untul sterilizat cu gust de sterilizare. 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 fragilă și/sau sfărâmicioasă; suprafața cu prezența	HG nr.158 din 07.03.2019

				umiditate; pentru untul sterilizat – puțin fragilă și/sau sfărâmicioasă, cu picături separate de grăsime topită pe suprafață și caramelizarea particulelor izolate de proteină. Culoare- de la albă până la galbenă, omogenă în toată masa.Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 5kg. "unt de vacă, cu grăsimea de 72,5 % conform GOST 37-91".	picăturilor foarte mici unitare de umiditate; pentru untul sterilizat – puțin fragilă și/sau sfărâmicioasă, cu picături separate de grăsime topită pe suprafață și caramelizarea particulelor izolate de proteină. Culoare- de la albă până la galbenă, omogenă în toată masa.Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 4-5kg. "unt de vacă, cu grăsimea de 72,5 % conform GOST 37-91".	
Brinză de vaci	Brinză de vaci	RM	Lapmol SRL	Brânza 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 până la galben deschis. Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 1 kg (H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	Brânza 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 până la galben deschis. Ambalat în recipiente de desfacere etichetat 1 kg (H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	HG nr.158 din 07.03.2019
Cașcaval (45%)	Cașcaval (45%)	RM	Lapmol SRL	Brânzeturi tari și semitari(45%) – brânzeturi 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 (H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	Brânzeturi tari și semitari(45%) – brânzeturi 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 (H. G. 611 din 05.07.2010 " Lapte si produse lactate"	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