

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție: ocds-b3wdp1-MD-1786108789927/ 21664731 din data de : 17.08.2026
Obiectul achiziție: Procurarea produselor lactate pentru LT M.Sadoveanu Calarasi pentru perioada 01.09.2026-31.12.2026

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						
Brânză cu cheag tare	Brânză cu cheag tare	RM	Lapmol SRL	Brânză cu cheag tare, categoria I, destinat alimentației elevilor în cantina școlară, fabricat exclusiv din lapte de vacă pasteurizat, cu utilizarea culturilor lactice și a cheagului admis pentru produse alimentare. Produsul nu va conține grăsimi vegetale, grăsimi hidrogenate, substituenți de lapte, amidon, conservanți, coloranți sau alte aditivi necaracteristici. Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată va fi de minimum 50%, iar umiditatea de maximum 45%. Consistența va fi fermă, omogenă, elastică și ușor tăiabilă, fără crăpături, fără goluri necaracteristice, fără separare de lichid și fără impurități. Culoarea va fi uniformă, de la alb -gălbui până la galben deschis, specifică sortimentului. Gustul și mirosul vor fi plăcute, specifice brânzei maturate, fără gust sau miros străin, acru, amar, ranced, de mușcăi ori de alterare. Coaja, dacă este prezentă, va fi curată, uscată, întreagă, fără deteriorări, fără depuneri necaracteristice și fără urme de mușcăi. Produsul va fi livrat în bucăți cu masa de 1 –2 kg, ambalate în vid, în ambalaj alimentar original al producătorului, curat, intact și etanș.	Brânză cu cheag tare, categoria I, destinat alimentației elevilor în cantina școlară, fabricat exclusiv din lapte de vacă pasteurizat, cu utilizarea culturilor lactice și a cheagului admis pentru produse alimentare. Produsul nu va conține grăsimi vegetale, grăsimi hidrogenate, substituenți de lapte, amidon, conservanți, coloranți sau alte aditivi necaracteristici. Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată va fi de minimum 50%, iar umiditatea de maximum 45%. Consistența va fi fermă, omogenă, elastică și ușor tăiabilă, fără crăpături, fără goluri necaracteristice, fără separare de lichid și fără impurități. Culoarea va fi uniformă, de la alb -gălbui până la galben deschis, specifică sortimentului. Gustul și mirosul vor fi plăcute, specifice brânzei maturate, fără gust sau miros străin, acru, amar, ranced, de mușcăi ori de alterare. Coaja, dacă este prezentă, va fi curată, uscată, întreagă, fără deteriorări, fără depuneri necaracteristice și fără urme de mușcăi. Produsul va fi livrat în bucăți cu masa de 1 –2 kg, ambalate în vid, în ambalaj alimentar original al producătorului, curat, intact și etanș.	HG nr.158 din 07.03.2019

				Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat în ambalaj original al producătorului, ambalat în vid, în bucăți de 1 –2 kg; nu se admit produse vrac, reambalate sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”.	Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat în ambalaj original al producătorului, ambalat în vid, în bucăți de 1 –2 kg; nu se admit produse vrac, reambalate sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”.	
Unt 82,5% grăsime ambalat 0,200 kg.	Unt 82,5% grăsime ambalat 0,200 kg.	RM	Lapmol SRL	Unt din smântână dulce pasteurizată, nesărat, categoria superioară, destinat alimentației elevilor în cantina școlară. Produsul va avea conținut de grăsime de minimum 82,5% și va fi obținut exclusiv din grăsime lactată, fără adaos de grăsimi vegetale, uleiuri hidrogenate, substituenți de lapte, conservanți, coloranți, amidon sau alte adaosuri necaracteristice. Consistența va fi omogenă, densă, plastică și ușor tartinabilă la temperatura de consum, fără separare de lichid, fără granule, impurități sau 6 modificări necaracteristice. Culoarea va fi uniformă, de la alb-gălbui până la galben deschis, specifică untului din smântână dulce. Gustul și mirosul vor fi plăcute, fine, specifice produsului lactat proaspăt, fără gust sau miros străin, acru, amar, ranced, de mucegai ori de alterare. Produsul va fi ambalat în pachete de 0,200 kg, în ambalaj alimentar original al	Unt din smântână dulce pasteurizată, nesărat, categoria superioară, destinat alimentației elevilor în cantina școlară. Produsul va avea conținut de grăsime de minimum 82,5% și va fi obținut exclusiv din grăsime lactată, fără adaos de grăsimi vegetale, uleiuri hidrogenate, substituenți de lapte, conservanți, coloranți, amidon sau alte adaosuri necaracteristice. Consistența va fi omogenă, densă, plastică și ușor tartinabilă la temperatura de consum, fără separare de lichid, fără granule, impurități sau 6 modificări necaracteristice. Culoarea va fi uniformă, de la alb-gălbui până la galben deschis, specifică untului din smântână dulce. Gustul și mirosul vor fi plăcute, fine, specifice produsului lactat proaspăt, fără gust sau miros străin, acru, amar, ranced, de mucegai ori de alterare. Produsul va fi ambalat în pachete de 0,200 kg, în ambalaj alimentar original al	HG nr.158 din 07.03.2019

				producătorului, curat, intact, etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în pachete de 0,200 kg; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”..	producătorului, curat, intact, etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în pachete de 0,200 kg; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”..	
Lapte pasteurizat 3,5 % grăsime	Lapte pasteurizat 2,5-3.5 % grăsime	RM	Lapmol SRL	Lapte de vacă pasteurizat, de consum, destinat alimentației elevilor în cantina școlară, cu conținut de grăsime de 2,5%. Produsul va fi obținut exclusiv din lapte de vacă pasteurizat, fără adaos de grăsimi vegetale, lapte praf reconstituit neindicat, zahăr, amidon, conservanți, coloranți, stabilizatori sau alte adaosuri necaracteristice. Laptele va avea aspect lichid, omogen, culoare albă până la alb-gălbui, specifică produsului, fără fulgi, impurități, sedimente, separare vizibilă sau modificări de consistență. Gustul și mirosul vor fi plăcute, specifice laptelui pasteurizat proaspăt, fără gust sau miros străin, acru, amar, ranced, de fermentare ori de alterare. Produsul va fi ambalat în ambalaj alimentar original al producătorului, curat,	Lapte de vacă pasteurizat, de consum, destinat alimentației elevilor în cantina școlară, cu conținut de grăsime de 2,5-3.5%. Produsul va fi obținut exclusiv din lapte de vacă pasteurizat, fără adaos de grăsimi vegetale, lapte praf reconstituit neindicat, zahăr, amidon, conservanți, coloranți, stabilizatori sau alte adaosuri necaracteristice. Laptele va avea aspect lichid, omogen, culoare albă până la alb-gălbui, specifică produsului, fără fulgi, impurități, sedimente, separare vizibilă sau modificări de consistență. Gustul și mirosul vor fi plăcute, specifice laptelui pasteurizat proaspăt, fără gust sau miros străin, acru, amar, ranced, de fermentare ori de alterare. Produsul va fi ambalat în ambalaj alimentar original al producătorului, curat, intact,	HG nr.158 din 07.03.2019

				intact, etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare, cu volumul net de 1 litru/unitate de ambalaj. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, volumului net, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător, astfel încât produsul să își mențină calitatea și siguranța alimentară până la recepție. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în recipiente de 1 litru; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, neetanș sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”	etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare, cu volumul net de 1 litru/unitate de ambalaj. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, volumului net, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător, astfel încât produsul să își mențină calitatea și siguranța alimentară până la recepție. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în recipiente de 1 litru; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, neetanș sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”	
<i>Brânză proaspătă de vaci 5 % grăsime</i>	<i>Brânză proaspătă de vaci 5 % grăsime</i>	RM	Lapmol SRL	Brânză de vaci pasteurizată, proaspătă, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară, cu 7 conținut de grăsime de 5%. Produsul va fi obținut exclusiv din lapte de vacă pasteurizat și culturi lactice admise pentru produse alimentare, fără adaos de grăsimi vegetale, grăsimi hidrogenate, substituenți de lapte, amidon, conservanți, coloranți, stabilizatori sau alte adaosuri necaracteristice. Consistența va fi omogenă, fină, ușor granulată, specifică brânzei proaspete de vaci, fără impurități, fără aglomerări necaracteristice, fără separare excesivă de zer și fără modificări vizibile de structură. Culoarea va fi uniformă, albă până la alb -gălbuie,	Brânză de vaci pasteurizată, proaspătă, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară, cu 7 conținut de grăsime de 5%. Produsul va fi obținut exclusiv din lapte de vacă pasteurizat și culturi lactice admise pentru produse alimentare, fără adaos de grăsimi vegetale, grăsimi hidrogenate, substituenți de lapte, amidon, conservanți, coloranți, stabilizatori sau alte adaosuri necaracteristice. Consistența va fi omogenă, fină, ușor granulată, specifică brânzei proaspete de vaci, fără impurități, fără aglomerări necaracteristice, fără separare excesivă de zer și fără modificări vizibile de structură. Culoarea va fi uniformă, albă până la alb -gălbuie,	HG nr.158 din 07.03.2019

				specifică produsului lactat proaspăt. Gustul și mirosul vor fi plăcute, proaspete, ușor acidulate, specifice brânzei de vaci, fără gust sau miros străin, amar, ranced, de mucegai, fermentare necorespunzătoare ori alterare. Produsul va fi ambalat în ambalaj alimentar original al producătorului, curat, intact, etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare, în pungi sau caserole alimentare cu masa netă de 0,5 kg/unitate de ambalaj. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în unități de 0,5 kg; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, neetanș sau fără etichetă completă. Livrare: de două ori pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”	specifică produsului lactat proaspăt. Gustul și mirosul vor fi plăcute, proaspete, ușor acidulate, specifice brânzei de vaci, fără gust sau miros străin, amar, ranced, de mucegai, fermentare necorespunzătoare ori alterare. Produsul va fi ambalat în ambalaj alimentar original al producătorului, curat, intact, etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare, în pungi sau caserole alimentare cu masa netă de 0,5 kg/unitate de ambalaj. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în unități de 0,5 kg; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, neetanș sau fără etichetă completă. Livrare: de două ori pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”	
Brânză moale	Brânză moale	RM	Lapmol SRL	Brânză moale , proaspătă, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară. Produsul va fi obținut exclusiv din lapte de vacă pasteurizat și culturi lactice admise pentru produse alimentare, fără adaos de grăsimi vegetale, grăsimi hidrogenate, substituenți de lapte, amidon, conservanți, coloranți, stabilizatori sau alte	Brânză moale , proaspătă, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară. Produsul va fi obținut exclusiv din lapte de vacă pasteurizat și culturi lactice admise pentru produse alimentare, fără adaos de grăsimi vegetale, grăsimi hidrogenate, substituenți de lapte, amidon, conservanți, coloranți, stabilizatori sau alte	HG nr.158 din 07.03.2019

				adaosuri necaracteristice. Consistența va fi omogenă, fină, ușor granulată, specifică brânzei moale, fără impurități, fără aglomerări necaracteristice, fără separare excesivă de zer și fără modificări vizibile de structură. Culoarea va fi uniformă, albă până la alb -gălbuie, specifică produsului lactat proaspăt. Gustul și mirosul vor fi plăcute, proaspete, ușor acidulate, specifice brânzei moae, fără gust sau miros străin, amar, ranced, de mucegai, fermentare necorespunzătoare ori alterare. Produsul va fi ambalat în ambalaj alimentar original al producătorului, curat, intact, etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare, în pungi sau caserole alimentare cu masa netă de 0,5 kg/unitate de ambalaj. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, neetanș sau fără etichetă completă. Livrare: de două ori pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”.	adaosuri necaracteristice. Consistența va fi omogenă, fină, ușor granulată, specifică brânzei moale, fără impurități, fără aglomerări necaracteristice, fără separare excesivă de zer și fără modificări vizibile de structură. Culoarea va fi uniformă, albă până la alb -gălbuie, specifică produsului lactat proaspăt. Gustul și mirosul vor fi plăcute, proaspete, ușor acidulate, specifice brânzei moae, fără gust sau miros străin, amar, ranced, de mucegai, fermentare necorespunzătoare ori alterare. Produsul va fi ambalat în ambalaj alimentar original al producătorului, curat, intact, etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare, în pungi sau caserole alimentare cu masa netă de 0,200-1 kg/unitate de ambalaj. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, neetanș sau fără etichetă completă. Livrare: de două ori pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”.	
Smântână	Smântână	RM	Lapmol SRL	Smântână pasteurizată fermentată, de consum, destinată alimentației elevilor în	Smântână pasteurizată fermentată, de consum, destinată alimentației elevilor în	HG nr.158 din 07.03.2019

<i>pasteurizată fermentată 15 % grăsime</i>	<i>pasteurizată fermentată 15 % grăsime</i>			cantina școlară, cu conținut de grăsime de 15%. Produsul va fi obținut exclusiv din lapte de vacă pasteurizat, smântână și culturi lactice selecționate, fără adaos de grăsimi vegetale, grăsimi hidrogenate, substituenți de lapte, amidon, conservanți, coloranți, stabilizatori sau alte adaosuri necaracteristice. Consistența va fi omogenă, cremoasă, fină și moderat densă, fără aglomerări, impurități, separare excesivă de zer, peliculă necaracteristică sau modificări vizibile de structură. Culoarea va fi uniformă, albă până la alb-gălbuie, specifică produsului lactat fermentat. Gustul și mirosul vor fi plăcute, proaspete, ușor acidulate, specifice smântânii fermentate, fără gust sau miros străin, amar, rânțed, de mușgai, fermentare necorespunzătoare ori alterare. Produsul va fi ambalat în ambalaj alimentar original al producătorului, curat, intact, etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare, în recipiente cu masa netă de 0,2–0,5 kg/unitate de ambalaj. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în recipiente de 0,2–0,5 kg; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, neetanș sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea	cantina școlară, cu conținut de grăsime de 15%. Produsul va fi obținut exclusiv din lapte de vacă pasteurizat, smântână și culturi lactice selecționate, fără adaos de grăsimi vegetale, grăsimi hidrogenate, substituenți de lapte, amidon, conservanți, coloranți, stabilizatori sau alte adaosuri necaracteristice. Consistența va fi omogenă, cremoasă, fină și moderat densă, fără aglomerări, impurități, separare excesivă de zer, peliculă necaracteristică sau modificări vizibile de structură. Culoarea va fi uniformă, albă până la alb-gălbuie, specifică produsului lactat fermentat. Gustul și mirosul vor fi plăcute, proaspete, ușor acidulate, specifice smântânii fermentate, fără gust sau miros străin, amar, rânțed, de mușgai, fermentare necorespunzătoare ori alterare. Produsul va fi ambalat în ambalaj alimentar original al producătorului, curat, intact, etanș și corespunzător contactului cu produsele alimentare, în recipiente cu masa netă de 0,2–0,5 kg/unitate de ambalaj. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigorific și a temperaturii de păstrare recomandate de producător. La momentul livrării, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produs autohton, iar calitatea și siguranța alimentară vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în recipiente de 0,2–0,5 kg; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, neetanș sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului	
--	--	--	--	---	--	--

				Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”.	nr. 611 din 05.07.2010 privind aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”.	
<i>Iaurt natural cu adaos de bucăți de fructe în asortiment</i>	<i>Iaurt natural cu adaos de bucăți de fructe în asortiment</i>	RM	Lapmol SRL	Iaurt natural cu adaos de bucăți de fructe în asortiment, fără aditivi alimentari. Ambalat la 125gr. Cu grasimi de 3,6-5,3 %. etichetat conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, fara E-uri , aditivi si conservanti conform HG Nr. 724 din 30-10-2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr.611 din 05.07.2010 cu privire la Aprobarea Reglementării tehnice ”Lapte si produse lactate”.	Iaurt natural cu adaos de bucăți de fructe în asortiment, fără aditivi alimentari. Ambalat la 125gr. Cu grasimi de 3,6-5,3 %. etichetat conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, fara E-uri , aditivi si conservanti conform HG Nr. 724 din 30-10-2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr.611 din 05.07.2010 cu privire la Aprobarea Reglementării tehnice ”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