

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție: ocds-b3wdp1-MD-1770106664691/ 21560041 din data de : 24.02.2026
Obiectul achiziție: Procurarea produselor lactate pentru IMAP Adolescenta-RC pentru perioada 01.03.2026-31.12.2026

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						
Brânza de vaci 9%, în pachete de 2,0 kg - 5,0 kg	Brânza de vaci 9%, în pachete de 2,0 kg - 5,0 kg	RM	Lapmol SRL	Brânza de vaci 9%, în pachete de 2,0 kg - 5,0 kg Produs obținut din lapte de vacă pasteurizat, fermentat cu culturi lactice selecționate. Cerințe de calitate: grăsime 9±1%; proteine min. 14%; gust/savoare specifice; fără miros străin; culoare albă sau ușor gălbuie; consistență fină, omogenă, fără zer în exces; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: pachete de 2,0 kg – 5,0 kg , etichetate conform legislației. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare/transport: 0°C...+4°C în transport frigorific. Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea produselor se va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni , până la ora 12:00 , la sediul fiecărei	Brânza de vaci 9%, în pachete de 2,0 kg - 5,0 kg Produs obținut din lapte de vacă pasteurizat, fermentat cu culturi lactice selecționate. Cerințe de calitate: grăsime 9±1%; proteine min. 14%; gust/savoare specifice; fără miros străin; culoare albă sau ușor gălbuie; consistență fină, omogenă, fără zer în exces; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: pachete de 2,0 kg – 5,0 kg , etichetate conform legislației. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare/transport: 0°C...+4°C în transport frigorific. Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea produselor se va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni , până la ora 12:00 , la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului de livrare	HG nr.158 din 07.03.2019

				instituții beneficiare, conform graficului de livrare stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferit. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferit. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	
Brânza maturată semitare 40- 45% ambalat în ceară naturală	Brânza maturată semitare 40- 45% ambalat în ceară naturală	RM	Lapmol SRL	Brânza maturată semitare 40- 45% ambalat în ceară naturală Produs lactat obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice, supus procesului de maturare controlată. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate stabilite prin Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate și altor acte normative în vigoare. Cerințe: grăsimi 45%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 2 kg- 3kg . Valabilitate: 30–45 zile. Păstrare: 0°C...+4°C Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferit. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	Brânza maturată semitare 40- 45% ambalat în ceară naturală Produs lactat obținut din lapte de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice, supus procesului de maturare controlată. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate stabilite prin Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate și altor acte normative în vigoare. Cerințe: grăsimi 45%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 2 kg- 3kg . Valabilitate: 30–45 zile. Păstrare: 0°C...+4°C Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferit. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	HG nr.158 din 07.03.2019
Brânza maturată semitare 40-	Brânza maturată	RM	Lapmol SRL	Brânza maturată semitare 40- 45% Produs lactat obținut din lapte de vacă	Brânza maturată semitare 40- 45% Produs lactat obținut din lapte de vacă	HG nr.158 din 07.03.2019

45%	semitare 40-45%			pasteurizat, cu adaos de culturi lactice, supus procesului de maturare controlată. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate stabilite prin Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate și altor acte normative în vigoare. Cerințe: grăsime 45%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 2 kg- 3kg . Valabilitate: 30–45 zile. Păstrare: 0°C...+4°C Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimate și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferit. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	pasteurizat, cu adaos de culturi lactice, supus procesului de maturare controlată. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate stabilite prin Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate și altor acte normative în vigoare. Cerințe: grăsime 45%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 2 kg- 3kg . Valabilitate: 30–45 zile. Păstrare: 0°C...+4°C Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimate și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferit. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	
Lapte pasteurizat de vacă 2,5%–2,6% grăsime, ambalaj 1 litru	Lapte pasteurizat de vacă 2,5%–2,6% grăsime, ambalaj 1 litru	RM	Lapmol SRL	Lapte pasteurizat de vacă 2,5%–2,6% grăsime, ambalaj 1 litru. Cerințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust și miros specifice; culoare albă; densitate min. 1,028 g/cm³; aciditate 16–18 °T; fără conservanți sau aditivi. Ambalare: pungi/sticle de 1 litru, etichetate conform normelor. Termen de valabilitate: max. 72 ore. Păstrare/transport: 0°C...+4°C.	Lapte pasteurizat de vacă 2,5%–2,6% grăsime, ambalaj 1 litru. Cerințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust și miros specifice; culoare albă; densitate min. 1,028 g/cm³; aciditate 16–18 °T; fără conservanți sau aditivi. Ambalare: pungi/sticle de 1 litru, etichetate conform normelor. Termen de valabilitate: max. 72 ore. Păstrare/transport: 0°C...+4°C.	HG nr.158 din 07.03.2019

				Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea produselor se va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni, până la ora 12:00, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului de livrare stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferit. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic</i>	Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea produselor se va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni, până la ora 12:00, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului de livrare stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferit. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic</i>	
Lapte pasteurizat fără lactoză 2,5%- 2,6%, ambalaj 1 litru	Lapte pasteurizat fără lactoză 2,5%- 2,6%, ambalaj 1 litru	RM	Lapmol SRL	Lapte pasteurizat fără lactoză 2,5%-2,6% ambalaj 1 litru. Lapte de vacă pasteurizat, fără adaosuri. Cerințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust și miros specifice; culoare albă; densitate min. 1,028 g/cm³; aciditate 16–18 °T; fără conservanți sau aditivi. Ambalare: pungi/sticle de 1 litru, etichetate conform normelor. Termen de valabilitate: max. 72 ore. Păstrare/transport: 0°C...+4°C. Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea produselor se va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni, până la ora 12:00, la sediul fiecărei instituții beneficiare,	Lapte pasteurizat fără lactoză 2,5%-2,6% ambalaj 1 litru. Lapte de vacă pasteurizat, fără adaosuri. Cerințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust și miros specifice; culoare albă; densitate min. 1,028 g/cm³; aciditate 16–18 °T; fără conservanți sau aditivi. Ambalare: pungi/sticle de 1 litru, etichetate conform normelor. Termen de valabilitate: max. 72 ore. Păstrare/transport: 0°C...+4°C. Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea produselor se va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni, până la ora 12:00, la sediul fiecărei instituții beneficiare,	HG nr.158 din 07.03.2019

				conform graficului de livrare stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	conform graficului de livrare stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	
Chefir cu bifidobacterii 2,5%, 0,5 litru	Chefir cu bifidobacterii 2,5%, 0,5 litru	RM	Lapmol SRL	Chefir cu bifidobacterii 2,5%, 0,5 litru Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat cu adaos de culturi lactice și ciuperci de chefir. Cerințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust și miros plăcut, ușor acidulat; culoare albă, uniformă; consistență omogenă, ușor vâscoasă, fără separare de zer în exces; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: pungi/sticle sigilate de 0,5 litru, confecționate din material sigur pentru produse alimentare; etichetate corespunzător. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare/transport: 0°C...+4°C, în condiții frigorifice. Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă Notă privind cantitățile:	Chefir cu bifidobacterii 2,5%, 0,5 litru Produs lactat fermentat, obținut din lapte de vacă pasteurizat cu adaos de culturi lactice și ciuperci de chefir. Cerințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust și miros plăcut, ușor acidulat; culoare albă, uniformă; consistență omogenă, ușor vâscoasă, fără separare de zer în exces; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: pungi/sticle sigilate de 0,5 litru, confecționate din material sigur pentru produse alimentare; etichetate corespunzător. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare/transport: 0°C...+4°C, în condiții frigorifice. Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă Notă privind cantitățile:	HG nr.158 din 07.03.2019

				<i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic</i>	<i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic</i>	
Chefir cu bifidobacterii, 2,5% grăsime, ambalat în unități de 150 g, 200 g și 230 g.	Chefir cu bifidobacterii, 2,5% grăsime, ambalat în unități de 150 g, 200 g și 230 g.	RM	Lapmol SRL	Chefir cu bifidobacterii, 2,5% grăsime, ambalat în unități de 150 g, 200 g și 230. Produs lactat fermentat din lapte pasteurizat, cu culturi lactice și ciuperci de chefir. Cerințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust ușor acidulat, specific; culoare albă; consistență omogenă; fără separare excesivă de zer; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: recipiente sigilate de 150 gr., 200gr., 230 g, etichetate conform legislației. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare/transport: 0°C...+4°C în condiții frigorifice. Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	Chefir cu bifidobacterii, 2,5% grăsime, ambalat în unități de 150 g, 200 g și 230. Produs lactat fermentat din lapte pasteurizat, cu culturi lactice și ciuperci de chefir. Cerințe de calitate: grăsime 2,5±0,2%; gust ușor acidulat, specific; culoare albă; consistență omogenă; fără separare excesivă de zer; fără conservanți sau aditivi neautorizați. Ambalare: recipiente sigilate de 150 gr., 200gr., 230 g, etichetate conform legislației. Termen de valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare/transport: 0°C...+4°C în condiții frigorifice. Standarde: HG 158/2019; ISO 4833-1:2014; ISO 6579-1:2017; ISO 6888-1:2018. Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	HG nr.158 din 07.03.2019

Frișcă 35%, 0,5 litru	Frișcă 35%, 0,5 litru	RM	Lapmol SRL	Frișcă 35%, 0,5 litru Produs obținut din smântână pasteurizată, destinată utilizării alimentare sau pentru preparate culinare. Cerințe: grăsime 35±1%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 litru. Valabilitate: min. 2 zile max. 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C. Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar ofertat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	Frișcă 35%, 0,5 litru Produs obținut din smântână pasteurizată, destinată utilizării alimentare sau pentru preparate culinare. Cerințe: grăsime 35±1%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 litru. Valabilitate: min. 2 zile max. 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C. Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar ofertat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	HG nr.158 din 07.03.2019
Lapte condensat, 360gr., 400 gr.	Lapte condensat, 360gr., 400 gr.	RM	Lapmol SRL	Lapte condensat 360gr.,400 gr Produs lactat obținut prin îndepărtarea parțială a apei din laptele integral și adăugarea zahărului, urmată de omogenizare și sterilizare. Cerințe de calitate: Conținut de grăsime: minimum 8,5% Conținut de substanță uscată totală: minimum 28% Gust și miros: plăcut, caracteristic laptelui condensat îndulcit, fără gust sau miros străin Culoare: alb-crem uniformă Consistență: vâscoasă, omogenă, fără cristale de zahăr sau sedimente	Lapte condensat 360gr.,400 gr Produs lactat obținut prin îndepărtarea parțială a apei din laptele integral și adăugarea zahărului, urmată de omogenizare și sterilizare. Cerințe de calitate: Conținut de grăsime: minimum 8,5% Conținut de substanță uscată totală: minimum 28% Gust și miros: plăcut, caracteristic laptelui condensat îndulcit, fără gust sau miros străin Culoare: alb-crem uniformă Consistență: vâscoasă, omogenă, fără cristale de zahăr sau sedimente	HG nr.158 din 07.03.2019

				Ambalare: 360 gr.. Valabilitate: 12 luni de la data producerii, cu respectarea condițiilor de depozitare. Păstrare: 0°C...+10°C. Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimate și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	Ambalare: 360 gr.. Valabilitate: 12 luni de la data producerii, cu respectarea condițiilor de depozitare. Păstrare: 0°C...+10°C. Condiții de livrare: Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă Notă privind cantitățile: <i>Cantitățile indicate sunt estimate și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar oferat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.</i>	
Smântână 15% cu bifidobacterii, 0,5 kg	Smântână 15% cu bifidobacterii, 0,5 kg	RM	Lapmol SRL	Smântână 15% cu bifidobacterii, 0,5 kg Produs lactat obținut prin fermentarea laptelui de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice și bifidobacterii. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate stabilite prin Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate și altor acte normative în vigoare. Cerințe: grăsime 15 % cu bifidobacterii; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 kg. Valabilitate : min. 2 zile, max 5 zile. Păstrare: 0°C...+ 4°C Condiții de livrare : Livrarea produselor se 520 000 lei va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni, până la ora 12:00, la sediul fiecărei instituții beneficiare,	Smântână 15% cu bifidobacterii, 0,5 kg Produs lactat obținut prin fermentarea laptelui de vacă pasteurizat, cu adaos de culturi lactice și bifidobacterii. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate stabilite prin Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate și altor acte normative în vigoare. Cerințe: grăsime 15 % cu bifidobacterii; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 kg. Valabilitate : min. 2 zile, max 5 zile. Păstrare: 0°C...+ 4°C Condiții de livrare : Livrarea produselor se 520 000 lei va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni, până la ora 12:00, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului de	HG nr.158 din 07.03.2019

				conform graficului de livrare stabilit de autoritatea contractantă . Notă privind cantitățile: Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar ofertat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.	livrare stabilit de autoritatea contractantă . Notă privind cantitățile: Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar ofertat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.	
Smântână 25%, 0,5 kg	Smântână 25%, 0,5 kg	RM	Lapmol SRL	Smântână 25%, 0,5 kg Produs lactat obținut prin fermentarea laptelui de vacă pasteurizat. Cerințe: grăsime 25%, gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 kg. Valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C Condiții de livrare : Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă Notă privind cantitățile: Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar ofertat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.	Smântână 25%, 0,5 kg Produs lactat obținut prin fermentarea laptelui de vacă pasteurizat. Cerințe: grăsime 25%, gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,5 kg. Valabilitate: min. 2 zile, max. 5 zile. Păstrare: 0°C...+4°C Condiții de livrare : Livrarea se efectuează cu o comandă prealabilă, la solicitare, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă Notă privind cantitățile: Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar ofertat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic.	HG nr.158 din 07.03.2019
Unt de vaci 82,5%, 0,18-	Unt de vaci 82,5%, 0,18-	RM	Lapmol SRL	Unt de vaci 82,5%, 0,18- 0,2 kg Produs lactat obținut prin centrifugarea și omogenizarea smântânii de lapte de vacă pasteurizat. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate stabilite prin Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate și altor acte normative în vigoare. Cerințe: grăsime 82,5%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,18 kg.. - 0,2 kg. Valabilitate: min. 15 zile, 30 zile. Păstrare: 0°C...+4°C Condiții de	Unt de vaci 82,5%, 0,18- 0,2 kg Produs lactat obținut prin centrifugarea și omogenizarea smântânii de lapte de vacă pasteurizat. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate stabilite prin Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate și altor acte normative în vigoare. Cerințe: grăsime 82,5%; gust plăcut, fără miros străin; consistență uniformă; fără aditivi neautorizați. Ambalare: 0,18 kg.. - 0,2 kg. Valabilitate: min. 15 zile, 30 zile. Păstrare: 0°C...+4°C Condiții de	HG nr.158 din 07.03.2019

				livrare: Livrarea produselor se va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni, până la ora 12:00, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului de livrare stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar ofertat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic	livrare: Livrarea produselor se va efectua o dată sau de două ori pe săptămână, în ziua de luni, până la ora 12:00, la sediul fiecărei instituții beneficiare, conform graficului de livrare stabilit de autoritatea contractantă. Notă privind cantitățile: Cantitățile indicate sunt estimative și pot varia în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante, fără a modifica prețul unitar ofertat. Livrările se vor efectua în baza comenzilor emise periodic	
TOTAL						

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

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