|  |
| --- |
| Specificaţii tehnice (F4.1)*[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]*Numărul procedurii de achiziție\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_din\_\_\_\_\_\_\_\_\_Denumirea procedurii de achiziție: ***Licitație deschisă*** |
| **Cod CPV** | **Denumirea bunurilor**  | **Modelul articolului** | **Ţara de origine** | **Produ-cătorul** | **Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă** | **Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant** | **Standarde de referinţă** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | **Bunuri** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Lotul 1 – diverse produse alimentare** |  |  |  |  |  |  |
| 15610000-7 | Crupe de Arpacaş |  |  |  | Ambalaj- saci de 25 kg, Calitatea superioara,  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, HG nr.1191din 23.12.2010 GOST 5784-60 |
| 15610000-7 | Crupe de Grâu |  |  |  | Ambalaj- saci de 25 kg, Calitatea superioara,  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, HG nr.1191din 23.12.2010 GOST 26791-89 |
| 15610000-7 | Crupe de Mei |  |  |  | Ambalaj- saci de 25 kg, Calitatea superioara HG nr.520 din 22.06.2010, GOST 572-60 |  | HG nr.520 din 22.06.2010, GOST 572-60 |
| 15610000-7 | Crupe de Orz |  |  |  | Ambalaj- saci de 25 kg, Calitatea superioara  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, HG nr.1191din 23.12.2010 GOST 5784-60 |
| 15610000-7 | Crupe de Porumb (Mălai) |  |  |  | Ambalaj- saci de 25 kg, Calitatea superioara  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, HG nr.1191din 23.12.2010GOST 3034-75 |
| 15613380-5 | Fulgi de Ovăz |  |  |  | Ambalaj- saci de 25 kg, Calitatea superioara  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, HG nr.1191din 23.12.2010 GOST 21149-93 |
| 15613300-1 | Hrişcă |  |  |  | Ambalaj- saci de 25 kg, Calitatea superioara  |  | HG nr.520 din 22.06. 2010 GOST 5550-74 |
| 15625000-5 | Crupe de Griş |  |  |  | Ambalaj- saci de 25 kg, Calitatea superioara  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, GOST 7022-97 |
| 03142500-3 | Ouă de găină de masă măşcate, SM 89 |  |  |  | Clasa "ouă de găină de masă" (proaspete) cuprinde ouăle de găină cu termenul de păstrare la temperatura până la 20С maxim 25 zile de la data ouatului. Ouă măşcate, cu masa de peste 50 gr.; Camera de aer, înălţimea - Imobilă, înălţimea până la 7 mm. **Albuşul** - Transparent, se admite o fluiditate neînsemnată fără miros şi gust străin, nespecific, de culoare albă. **Gălbenuşul** - Compact vizibil, se admite puţin mobil, de culoare galben-oranj. Coaja ouălelor de găină destinate pentru consum alimentar de toate categoriile terbuie să fie nevătămată şi curată. Pe coaja ouălelor de găină se admit puncte unice, pete şi dungi de impurităţi, pe maximum 1/8 din suprafaţa cojii. Pe coajă nu se admit pete de sânge şi excremente. Ouăle de găină la livrare trebuie să fie însoţite de certificatul veterinar şi eticheta să cuprindă următoarea informaţie: 1. Denumirea întreprinderii avicole-producătoare; 2. Categoria, clasa ouălor; 3. Data ouatului [ziua, luna, anul]; 4. Termenul de valabilitate [zile];  |  | HG nr.1208 din 27.10.2008, HGnr.221 din 16.03.2009 SM 89 |
| 03211300-6 | Orez cu bobul rotund |  |  |  | Ambalaj- saci de 25 kg, Orez de calitatea superioară. Orez cu lungimea bobului mai mică sau egală cu 5,2 mm şi cu raportul lungime/lăţime mai mic de 2; Culoare - Alb cu nuante diferite. Miros - Caracteristic de orez şi fără miros străin, nu mucegăit. Gust - Caracteristic de orez, fără alte arome, nu acru, nu amar. Miezuri având un raport dintre lungime şi lățime a miezului 2, 3. Dimensiunea particulelor individuale de impurităţi metallomagnetic în mare dimensiune liniară nu trebuie să depăşească 0,3 mm, iar greutatea particulelor sale individuale nu trebuie să depăşească 0,4 mg.  |  | GOST 6292-93, HG nr.520 din 22.06.2010 |
| 03212213-6 | Mazăre uscată jumătăţi |  |  |  | Ambalaj de 1 kg, Calitate superioară,  |  | HG nr.205 din 11.03.2009, HG nr.520 din 22.06. 2010 GOST 6201-68 |
| 03221210-1 | Fasole |  |  |  | Ambalaj de 1 kg, Albe. Calitatea superioara  |  | HG nr.205 din 11.03.2009, HG nr.520 din 22.06. 2010 GOST 10 251-85 |
| 03221221-1 | Mazăre verde conservată |  |  |  | Calitatea superioara .În borcan de sticlă cu masa de pînă la 1 kg,  |  | GOST 15842-90 |
| 15831000-2 | Zahăr cristal alb de calitate standard,  |  |  |  | În saci a câte 50 kg. Zahărul cristal. Zahăr alb de calitate standard cu destinaţie alimentară. zahăr alb - zahăr alb de calitate standard cu destinaţie alimentară sau de materie primă pentru industria alimentară. Zahărul cristal se fabrică cu dimensiunile de la 0,2 pînă la 3,0 mm. Se acceptă abateri de la dimensiunea specificată în mărime ce nu depăşeşte 5 % din dimensiunile cristalelor. Culoare – culoare albă. Friabilitate - Zahărul cristal trebuie să fie friabil. Gust - Dulce, fără gust străin, fără miros străin, Miros - Caracteristic zahărului, fără miros străin, atît în zahărul uscat cît şi în soluţia sa apoasă. Inscripţionările trebuie să fie estetice şi vizibile. Operatorul economic contractant nu-şi va trece coordonatele şi sigla, dacă nu este producător, ambalator sau distribuitor. Trebuie să fie înscrise cel puţin, următoarele informaţii: numele şi adresa producătorului, ţara de provenienţă, lot ambalare nr., numele şi adresa distribuitorului dacă este altul decât producătorul şi ambalatorul, termenul de valabilitate (ZZ/LL/AAAA), semnele specifice pentru protecţia mediului (aruncă la coş, reciclabil, punctul verde etc. ) |  | HG nr.774 din 03.07.2007, HG nr.520 din22.06.2010, HG nr.1191din 23.12.2010 Gost 21-94 |
| 15421000-5 | Ulei de floarea soarelui rafinat dezodorizat  |  |  |  | Ambalaj pînă la 1 kg. Caracteristici organoleptice Aspect – la 600 C pentru uleiul in ambalaje de desfacere - Limpede, fara suspensii sau sedimente. Transparenţa - Transparent, fără sedimente. Culoarea – galbenă. Miros specific uleiului de floarea soarelui rafinat, fără miros şi gust străin Condiții privind ambalarea și inscripționarea uleiului. Materialele de ambalaj şi ambalajele trebuie să fie curate, uscate, fără defecte mecanice, să nu conţină substanţe dăunătoare sau alte mirosuri străine, şi să asigure calitatea şi durabilitatea produsului. |  | HG nr.434 din 27.05.2010, HG nr.520 din 22.06.2010, GOST 1129-93 |
| 15331425-2 | Pastă de tomate |  |  |  | 25%, calitatea superioară, în borcane cu greutatea de pînă la - 1 kg,  |  | HG nr.520 din22.06.2010,HG nr.115 din08.02.2013, GOST 3343 |
| 15850000-1 | Paste făinoase |  |  |  | Calitate superioara, ambalaj 5-10 kg, diverse forme și lungimi  |  | HG nr.775 din 03.07.2007, HG nr.520 din 22.06.2010 GOST 875-92 |
| 15850000-1 | Paste făinoase |  |  |  | Calitate superioara, folosite pentru prepararea de supe, borș, zeamă....  |  | HG nr.775 din 03.07.2007, HG nr.520 din 22.06.2010 GOST 875-92 |
| 15863200-7 | Ceai negru,  |  |  |  | cu frunze mari Calitatea superioara, în ambalaj de 100 gr,  |  | HG nr.206 din 11.03.2009, GOST 1937-90 |
| 15870000-7 | Sare de Lămâe |  |  |  | Calitatea superioara în ambalaj de 20 gr.  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, HG nr. 221 din 16.03.2009 GOST 17594-91 |
| 15872100-2 | Piper negru praf |  |  |  | Calitatea superioara în ambalaj de 20 gr.  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, GOST 17594-81 |
| 15872300-4 | Frunze de dafin |  |  |  | Calitatea superioara în ambalaj de 50 gr.  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, GOST 17594-81 |
| 15872400-5 | Sare Iodată |  |  |  | Calitatea superioara Ambalaj pînă la 1 kg ,  |  | HG nr.596 din 03.08.2011, HG nr.520 din 22.06.2010 GOST 51574-2000, |
|  | **Lotul 2 - Carne de bovine** |  |  |  |  |  |  |
| 15111000-9 | Carne de bovine refrigerată |  |  |  | Tranșată fără os, conform HG nr. 696 din 04.08.2010, Porțiuni tranșate din carcase, în ambalaj pînă la 5 kg. Carne de animale tinere și adulte, Refrigerată, Clasa - U, Starea de îngrășare - medie (pentru animale adulte); Clasa - R, Starea de îngrășare - acoperită (pentru animalele tinere), să posede proprietăți organoleptice specifice speciei, vîrstei și stării de îngrășare a animalelor.  |  | HG nr.520 din 22.06.2010, HGnr.221 din 16.03.2009, HG nr.696 din 04.08.2010GOST 779-55 |
|  | **Lotul 3 – Produse lactate** |  |  |  |  |  |  |
| 15511100-4 | Lapte pasteurizat 2,5% |  |  |  | ambalaj de 1 litru in punga de plastic, **lapte de consum** – lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, ambalat în recipiente de desfacere şi destinat comercializării. Aspectul exterior şi consistenţa - Lichid netransparent, omogen fără sediment, nefilant. Gust şi miros - Pur, fără miros şi gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt. Pentru laptele înăbuşit – gust bine pronunţat de pasteurizare, pentru laptele fabricat cu adaos de produse lactate praf sau concentrate – gust dulcişor. Culoare - Albă, cu o nuanţă puţin gălbuie, pentru laptele înăbuşit – cu nuanţă cremă, pentru laptele degresat – cu o nuanţă albăstruie, pentru laptele cu ingrediente – cu nuanţă caracteristică pentru ingredient.  |  | GOST 13277-79 |
| 15512000-0 | Smântână 15% |  |  |  | ambalaj de 0,5 kg in punga de plastic, **smîntînă dulce** – produs obţinut din lapte sub forma unei emulsii de tip grăsime în apă, cu un conţinut minim de grăsime lactată de 10 %. Aspectul exterior şi consistenţa - Lichidă netransparentă, omogenă, potrivit de densă. Gust şi miros - Caracteristice pentru smîntîna dulce, cu gust uşor de pasteurizare. Se admite gust dulciu sau puţin sărat. Culoarea - Albă cu nuanţă cremă, uniformă în toată masa.  |  | TU 0.02.02.789.09-89 SM 196 |
| 15530000-2 | unt de vacă |  |  |  | ambalat in pachet de hirtie de 200 gr., cu grăsimea de 72,5 % **unt** – unt fabricat din smîntînă dulce sau fermentată obţinută din lapte de vacă; Gust şi miros - De smîntînă dulce cu sau fără gust de pasteurizare; fără gust şi miros străin. Consistenţa şi aspectul exterior - Compactă, plastică, omogenă, suprafaţa în secţiune lucioasă sau slab lucioasă. Se admite: pentru untul din smîntînă dulce – insuficient compactă şi plastică; puţin fragilă şi/sau sfărîmicioasă; suprafaţa cu prezenţa picăturilor foarte mici unitare de umiditate; Culoare - De la albă pînă la galbenă, omogenă în toată masa.  |  | PT MD 67-00400053-033:2006 |
| 15540000-5 | Brînză cu chiag tare 45-50% |  |  |  | calup ambalat de la 2 pina la -5 kg, **brânzeturi tari şi semitari** – brânzeturi ce se caracterizează printr-o formă bine determinată corespunzătoare fiecărui sortiment, cu pasta omogenă şi elastică, cu ochiuri de fermentare de diferite dimensiuni şi repartizate în funcţie de sortiment, coajă tare şi elastică, acoperită cu un strat subţire de parafină; Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziţie de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric Consistenţa - Plastică, omogenă în toată masa. Se admite pastă densă, puţin fărîmiciosă la îndoire. Aspect în secţiune - Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată. La unele sortimente se admite lipsa desenului. Gust şi miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulat, fără gust şi miros străin. Se admite gust puţin amărui. Culoarea pastei - De la albă pînă la galben deschis, uniformă în toată masa,  |  | GOST 76-16-85 |
| 15540000-5 | Brânză de vaci 9% |  |  |  | ambalaj pina la 5 kg in punga de plastic, 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 suprafaţa Consistenţa - Omogenă în toată masa, potrivit de compactă, uşor fărâmicioasă Gust şi miros- Slab acidulat, fără gust şi miros străin |  | PT MD67-00400053-058:2006 |
|  | **Lotul 4 – Carne de pasăre și de pui** |  |  |  |  |  |  |
| 15112130-6 | Pui, congelare uscata |  |  |  | Pui de găină cu carcasa eviscerată, calitate superioară, congelare uscată, în cutii de carton, cu greutatea nu mai puţin de 2 kg per unitate. Aspect - Pui de găină fără impurităţi mecanice, cu suprafaţă umedă dar nelipicioasă; Culoarea musculaturii - Roz- roşiatică, caracteristică; Consistenţa musculaturii - Fermă şi elastică; Miros - La suprafaţă şi în secţiune caracteristic normal, fără miros străin; Caracteristicile bulionului - Curat, transparent, cu nuanţă opalescentă, fără flacoane sau sediment cu grăsime topită la suprafaţă sub formă de peliculă sau insule; Condiţii de marcare şi ambalare: Produsul se marcheazăîn locurile şi cu specificaţiile prevăzute de dispozitiile legale sanitar-veterinare în vigoare, precum şi cu data fabricării (ziua, luna, anul ) şi termenul de valabilitate. Recepţia produselor:Receptia calitativă va consta în: • probe aspectuale şi organoleptice; • analize fizico-chimice şi bacteriologice de laborator, dacă este cazul. Aceste probe se efectuează cu cantităţi de produse prelevate prin sondaj. Cantităţile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor suplimentar faţă de cantitatea livrată.În situaţia în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricaţie, recepţia calitativă se efectuează prin prelevarea a 1% din fiecare lot.  |  | PT MD 67-00400053-033:2006 |
| 15112000-6 | Fileul carcasei de pasăre refrigerat |  |  |  | În ambalaj, ladă pînă la 5 kg. Refrigeratla maximum + 4▫C, temperatura determinata in profunzime:”Regiunea carcasei de pasăre eviscerată, ce constă din muşchii sternului scoşi de pe os. Condiţii de marcare şi ambalare: Produsul se marcheazăîn locurile şi cu specificaţiile prevăzute de dispozitiile legale sanitar-veterinare în vigoare, precum şi cu data fabricării (ziua, luna, anul ) şi termenul de valabilitate. Recepţia produselor:Receptia calitativă va consta în: • probe aspectuale şi organoleptice; • analize fizico-chimice şi bacteriologice de laborator, dacă este cazul. Aceste probe se efectuează cu cantităţi de produse prelevate prin sondaj. Cantităţile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor suplimentar faţă de cantitatea livrată.În situaţia în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricaţie, recepţia calitativă se efectuează prin prelevarea a 1% din fiecare lot”  |  | GOST: PT MD |
|  | **TOTAL** |  |  |  |  |  |  |

Semnat:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Numele, Prenumele:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ În calitate de: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ofertantul: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Adresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_