

SPECIFICAȚII TEHNICE

Numărul procedurii de achiziție: nr. 21411987 / ocds-b3wdp1-MD-1745501664934 din 24.04.2025						
Obiectul achiziției: Produse alimentare pentru semestrul II anul 2025 – IMSP Spitalul Clinic Republican „Timofei Moșneaga”						
Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Țara de origine	Producătorul	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
Lotul 1. Pâine din făină de secară, calitatea II (integrală)	Pâine din amestec din făină de grâu calitatea II și făină de secară, 0,50 kg., feliată, ambalată. (cod 13119 P DACIA 0.5 AMES SEC/C2 T/A BUG)	Republica Moldova (MD)	„Franzeluța” S.A.	Pâine din făină de secară calit. II, integrală, feliată, ambalată; miros: plăcut caracteristic pînii coapte, fără mirosuri străine de acru sau de mucegai; miezul: nefărămișios, să prezinte masă elastică care după apăsare cu degetul repede își recapătă forma inițială; Termen de valabilitate 3-5 zile (Livrarea: zilnic; Livrarea de la orele 7.00 pînă la ora 10.00 Standard de referință și cerințele: HG 775 din 03.07.2007).	Din amestec din făină de grâu calitatea II și făină de secară, greutatea 0,50 kg., de formă dreptunghilară, nedeformată, feliată, ambalată și etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Miros și gust: caracteristic pâinei coapte, fără miros și gust străin. Termen de valabilitate 3 zile. Document normativ: HG Nr. 775 din 03.07.2007. Livrare: zilnic, în intervalul orelor 07:00÷10:00, conform comenzilor, la depozitul instituției.	HG Nr.775 din 03.07.2007; HG Nr.520 din 22.06.2010; NFRP 2000 din 27.02.2001; LEGE Nr. 279 din 15.12.2017; ISO 22000:2018.
Lotul 2. Pâine din făină de grâu calitatea I	Franzelă din făină de grâu calitatea I, 0,50 kg., feliată/ambalată. (cod 13833 FR F GRIU C1 0.5 T/A BUG)	Republica Moldova (MD)	„Franzeluța” S.A.	Pâine din făină de grâu calit. I, feliată, ambalată; miros: plăcut caracterisitic pînii coapte, fără mirosuri străine de acru sau de mucegai; miezul: nefărămișios, să prezinte masă elastică care după apăsare cu degetul repede își recapătă forma inițială; Termen de valabilitate 3-5 zile; (Livrarea: zilnic; Livrarea de la orele 7.00 pînă la ora 10.00 Standard de referință și cerințele: HG 775 din 03.07.2007).	Din făină de grâu calitatea I, greutatea 0,50 kg., de formă alungit-ovală (tip franzelă), nedeformată, feliată, ambalată și etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Miros și gust: caracteristic pâinei coapte, fără miros și gust străin. Termen de valabilitate 3 zile. Document normativ: HG Nr. 775 din 03.07.2007. Livrare: zilnic, în intervalul orelor 07:00÷10:00, conform comenzilor, la depozitul instituției.	HG Nr.775 din 03.07.2007; HG Nr.520 din 22.06.2010; NFRP 2000 din 27.02.2001; LEGE Nr. 279 din 15.12.2017; ISO 22000:2018.

Combinatul de Panificație din Chișinău „Franzeluța” S.A.
Nume: Viorel Pregaru
Funcția: Specialist în achiziții publice
Adresa: mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30
Data: 20.05.2025
Semnătura
(În baza ordinului nr. 51 din 28.02.2024)

Tel.: (+373 22) 853-506, 069711007
E-mail: achizitii@franzeluta.md