

Specificații tehnice

IMSP Institutul de Ftziopneumologie "Chiril Draganic"

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5,]

Numărul procedurii de achiziție: **ocds-b3wdp1-MD-1677760107247**Obiectul de achiziție: **Produse alimentare pentru anul 2023 Clinica Chișinău și Clinica Vorniceni Trimestru II**

Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Țara de origine	Producător	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
Oua categoria A Clinica Chișinău		Republica Moldova	Redi Agro SRL	<p>"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman.</p> <p>Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:</p> <p>a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;</p> <p>b) cuticula: întreagă, curată, intactă;</p> <p>c) camera de aer: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri;</p> <p>d) gălbenușul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziția centrală, în caz de învîrtire a oului;</p> <p>e) albușul: limpede, transparent;</p> <p>f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă;</p> <p>g) corpuri străine: fără corpuri străine;</p> <p>h) mirosuri străine: fără mirosuri străine.</p> <p>Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitare-veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma de preferință înainte de ...”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată, în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarei inscripții:</p> <p>1)Codul producătorului indicat conform pct.33</p> <p>2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna si anul</p> <p>Livrarea 2 ori in saptamina Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "</p>	<p>"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman.</p> <p>Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:</p> <p>a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;</p> <p>b) cuticula: întreagă, curată, intactă;</p> <p>c) camera de aer: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri;</p> <p>d) gălbenușul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziția centrală, în caz de învîrtire a oului;</p> <p>e) albușul: limpede, transparent;</p> <p>f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă;</p> <p>g) corpuri străine: fără corpuri străine;</p> <p>h) mirosuri străine: fără mirosuri străine.</p> <p>Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitare-veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma de preferință înainte de ...”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată, în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarei inscripții:</p> <p>1)Codul producătorului indicat conform pct.33</p> <p>2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna si anul</p> <p>Livrarea 2 ori in saptamina Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "</p>	

<p>Oua categoria A Laboratorul Regional de Referință Clinica Chișinău</p>		<p>Republica Moldova</p>	<p>Redi Agro SRL</p>	<p>"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman.</p> <p>Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:</p> <p>a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;</p> <p>b) cuticula: întreagă, curată, intactă;</p> <p>c) camera de aer: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri;</p> <p>d) gălbenușul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziția centrală, în caz de învîrtire a oului;</p> <p>e) albușul: limpede, transparent;</p> <p>f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă;</p> <p>g) corpuri străine: fără corpuri străine;</p> <p>h) mirosuri străine: fără mirosuri străine.</p> <p>Data durabilității minime, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitare veterinare. Data durabilității minime este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma de preferință înainte de ...”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată,</p> <p>în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarei inscripții:</p> <p>1)Codul producătorului indicat conform pct.33</p> <p>2)data durabilitatii minime se va indica în format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna și anul</p> <p>Livrarea 2 ori în săptămîna Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "</p>	<p>"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman.</p> <p>Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:</p> <p>a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;</p> <p>b) cuticula: întreagă, curată, intactă;</p> <p>c) camera de aer: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri;</p> <p>d) gălbenușul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziția centrală, în caz de învîrtire a oului;</p> <p>e) albușul: limpede, transparent;</p> <p>f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă;</p> <p>g) corpuri străine: fără corpuri străine;</p> <p>h) mirosuri străine: fără mirosuri străine.</p> <p>Data durabilității minime, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitare veterinare. Data durabilității minime este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma de preferință înainte de ...”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată,</p> <p>în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarei inscripții:</p> <p>1)Codul producătorului indicat conform pct.33</p> <p>2)data durabilitatii minime se va indica în format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna și anul</p> <p>Livrarea 2 ori în săptămîna Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "</p>	
<p>Pui broiler eviscerate (congelat)</p>		<p>Republica Moldova</p>	<p>Floreni SRL, Slavena Lux SRL</p>	<p>"H.G Nr. 773 din 03-10-2013 cu privire la aprobarea Normei sanitare veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre</p> <p>MODIFICAT: în vigoare 18.03.22</p> <p>MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII</p> <p>Inscripția de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse.</p> <p>Inscripția de pe etichetă trebuie să includă:</p> <p>a) denumirile sub care produsele sînt comercializate;</p> <p>b) condițiile și termenul de păstrare pe perioada comercializării;</p> <p>c) starea în care se comercializează carnea de pasăre;</p> <p>d) temperatura de depozitare recomandată;</p> <p>e) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare;</p> <p>În cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate;; data minimă de valabilitate sau data durabilității minime se înlocuiește cu data-limită de consum, conform articolului 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare."</p>	<p>"H.G Nr. 773 din 03-10-2013 cu privire la aprobarea Normei sanitare veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre</p> <p>MODIFICAT: în vigoare 18.03.22</p> <p>MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII</p> <p>Inscripția de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse.</p> <p>Inscripția de pe etichetă trebuie să includă:</p> <p>a) denumirile sub care produsele sînt comercializate;</p> <p>b) condițiile și termenul de păstrare pe perioada comercializării;</p> <p>c) starea în care se comercializează carnea de pasăre;</p> <p>d) temperatura de depozitare recomandată;</p> <p>e) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare;</p> <p>În cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate;; data minimă de valabilitate sau data durabilității minime se înlocuiește cu data-limită de consum, conform articolului 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare."</p>	

<p>Piept cu clavicula fără piele de pui-broiler congelat</p>		<p>Republica Moldova</p>	<p>Floreni SRL, Slavena Lux SRL</p>	<p>"Piept cu claviculă fara piele de pui-broiler refrigerat. Piept de pui refrigerat.H.GNr. 773din 03-10-2013 cu privire la aprobarea Normeisanmar-veterinare de stabilire a cerințelorde comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT: în vigoare 18.03.22 Capitolul VIII MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII 46. Inscripția de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse spre vânzare și pentru a asigura libera lor circulație în țară și în afara teritoriului ei. 47.1. Inscripția de pe etichetă trebuie să includă: a) denumirile sub care produsele sînt comercializate; b) condițiile și termenul de păstrare pe perioada comercializării; c) starea în care se comercializează carnea de pasăre; d) temperatura de depozitare recomandată; 47.11. În sensul articolului 15 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, carnea de pasăre și produsele din carne sunt comercializate sub denumirile menționate la punctul 2, însoțite de următorii termeni în limba țării importatoare: 1) în cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate; De la producător"</p>	<p>"Piept cu claviculă fara piele de pui-broiler refrigerat. Piept de pui refrigerat.H.GNr. 773din 03-10-2013 cu privire la aprobarea Normeisanmar-veterinare de stabilire a cerințelorde comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT: în vigoare 18.03.22 Capitolul VIII MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII 46. Inscripția de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse spre vânzare și pentru a asigura libera lor circulație în țară și în afara teritoriului ei. 47.1. Inscripția de pe etichetă trebuie să includă: a) denumirile sub care produsele sînt comercializate; b) condițiile și termenul de păstrare pe perioada comercializării; c) starea în care se comercializează carnea de pasăre; d) temperatura de depozitare recomandată; 47.11. În sensul articolului 15 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, carnea de pasăre și produsele din carne sunt comercializate sub denumirile menționate la punctul 2, însoțite de următorii termeni în limba țării importatoare: 1) în cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate; De la producător"</p>	
<p>Oua categoria A Clinica Vorniceni</p>		<p>Republica Moldova</p>	<p>Redi Agro SRL</p>	<p>"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea noimei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman. Ouale din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate: a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili; b) cuticula: întreagă, curată, intactă; c) camera de aer: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri; d) gălbenușul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziția centrală, în caz de învîrtire a oului; e) albușul: limpede, transparent; f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă; g) corpuri străine: fără corpuri străine; h) mirosuri străine: fără mirosuri străine. Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitare-veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma de preferință înainte de ...”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată, în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarii inscripții: 1)Codul producătorului indicat conform pct.33 2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta.ziua,luna si anul Livrarea 2 ori in saptamina Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "</p>	<p>"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea noimei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman. Ouale din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate: a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili; b) cuticula: întreagă, curată, intactă; c) camera de aer: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri; d) gălbenușul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziția centrală, în caz de învîrtire a oului; e) albușul: limpede, transparent; f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă; g) corpuri străine: fără corpuri străine; h) mirosuri străine: fără mirosuri străine. Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitare-veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma de preferință înainte de ...”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată, în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarii inscripții: 1)Codul producătorului indicat conform pct.33 2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta.ziua,luna si anul Livrarea 2 ori in saptamina Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "</p>	

<p>Oua categoria A Laboratorului Regional de Referință Clinica Vorniceni</p>		<p>Republica Moldova</p>	<p>Redi Agro SRL</p>	<p>"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman.</p> <p>Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:</p> <p>a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;</p> <p>b) cuticula: întreagă, curată, intactă;</p> <p>c) camera de aer: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri;</p> <p>d) gălbenușul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziția centrală, în caz de învîrtire a oului;</p> <p>e) albușul: limpede, transparent;</p> <p>f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă;</p> <p>g) corpuri străine: fără corpuri străine;</p> <p>h) mirosuri străine: fără mirosuri străine.</p> <p>Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitare veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma de preferință înainte de ...”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată,</p> <p>în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarei inscripții:</p> <p>1)Codul producătorului indicat conform pct.33</p> <p>2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna si anul</p> <p>Livrarea 2 ori in saptamina Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "</p>	<p>"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman.</p> <p>Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:</p> <p>a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;</p> <p>b) cuticula: întreagă, curată, intactă;</p> <p>c) camera de aer: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri;</p> <p>d) gălbenușul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziția centrală, în caz de învîrtire a oului;</p> <p>e) albușul: limpede, transparent;</p> <p>f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă;</p> <p>g) corpuri străine: fără corpuri străine;</p> <p>h) mirosuri străine: fără mirosuri străine.</p> <p>Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitare veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma de preferință înainte de ...”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată,</p> <p>în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarei inscripții:</p> <p>1)Codul producătorului indicat conform pct.33</p> <p>2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna si anul</p> <p>Livrarea 2 ori in saptamina Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "</p>	
---	--	--------------------------	----------------------	--	--	--

Semnat: _____

Ofertantul: SRL "AMAGER-COM"



Numele, prenumele: **Ajder Ion**

Adresa: **m. Chișinău, str. Vasile Badiu 11**

În calitate de: **Director**