

Anexa nr. 22
la Documentația standard nr. 115
din "15" 09 2021

Specificații tehnice

[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 21074990; MTender ID ocds-b3wdp1-MD-1677760107247 din 16/03/2023

Obiectul achiziției: Produse alimentare pentru anul 2023 Clinica Chișinău și Clinica Vorniceni Trimestru II

Nr d/o	Codul CPV	Denumirea bunurilor	Producatorul	Specificarea tehnică deplina solicitată de catre autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplina propusa de catre ofertant	Standarte de referință
		Lotul nr.1		Aprilie-Iunie 2023	Termin de livrare: 1/saptamanal sau conform contract. Adresa electronica la secției alimentare: baguette.srl@mail.ru sau la numarul de telefon: 022 407-100, 022 407-101. Intreberi cu licitatia: 068100302, Contracte si comenzi: 068100203 Termen de primirea comenzilor: luni, marti, mercuri 8:00-15:00, joi 8:00-10:00 pentru livrarea in urmatoarea saptamina	

1	15800000-6	Cartofi proaspeți	Copanca/Agro Grup	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” in ambalaj saci din plasa de 25 kg; Cartofii trebuie să fie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)intacți; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căror devin improprii pentru consum); 3)curați; 4)tari; 5) lipsiți de defecte externe sau interne care să afecteze aspectul general al produsului, calitatea și prezentarea în ambalaj, cum ar fi: <ol style="list-style-type: none"> a) pete maronii rezultate din expunerea la căldură; b) crăpături (inclusiv crăpături de creștere), tăieturi, urme de mușcături, lovituri sau asperități (numai pentru soiurile a căror coajă nu este aspră) mai mari de 4 mm adâncime; c) înverzire; culoarea verde-deschis care nu depășește 1/8 din suprafață și care poate fi îndepărtată prin cojire normală nu constituie defect; d) defecte semnificative de formă; e) pete sub coajă de culoare gri-albastru sau neagră care depășesc 5 mm adâncime; f) pătare ruginie, găuri sau miez negru ori alte defecte interne; g) atacul de râie comună și râie făinoasă să nu fie adânc de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor tardivi; h) petele de râie comună superficiale nu trebuie 	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” in ambalaj saci din plasa de 25 kg; Cartofii trebuie să fie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)intacți; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căror devin improprii pentru consum); 3)curați; 4)tari; 5) lipsiți de defecte externe sau interne care să afecteze aspectul general al produsului, calitatea și prezentarea în ambalaj, cum ar fi: <ol style="list-style-type: none"> a) pete maronii rezultate din expunerea la căldură; b) crăpături (inclusiv crăpături de creștere), tăieturi, urme de mușcături, lovituri sau asperități (numai pentru soiurile a căror coajă nu este aspră) mai mari de 4 mm adâncime; c) înverzire; culoarea verde-deschis care nu depășește 1/8 din suprafață și care poate fi îndepărtată prin cojire normală nu constituie defect; d) defecte semnificative de formă; e) pete sub coajă de culoare gri-albastru sau neagră care depășesc 5 mm adâncime; f) pătare ruginie, găuri sau miez negru ori alte defecte interne; g) atacul de râie comună și râie făinoasă să nu fie adânc de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor tardivi; h) petele de râie comună superficiale nu trebuie să depășească 1/4 din suprafața cartofului; i) vătămări datorate înghețului; 	HG 929 din 31.12.2009,,
2	15800000-6	Sfeclă roșie de masă	Iangladini	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Rădăcina proaspătă, întregă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fărăumeditate excesivă la suprafață, fără vătămări, cu o formă și colorație tipică pentru sorturile de sfeclă, cu lungimea de tulpini rămase nu mai mult de 2,0 cm sau fără tulpini. Se permit abateri de la forma tipică, dar nu urite. in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Rădăcina proaspătă, întregă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fărăumeditate excesivă la suprafață, fără vătămări, cu o formă și colorație tipică pentru sorturile de sfeclă, cu lungimea de tulpini rămase nu mai mult de 2,0 cm sau fără tulpini. Se permit abateri de la forma tipică, dar nu urite. in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	HG 929 din 31.12.2009,,

3	15800000-6	Varză albă proaspătă	Plant Crops	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Varză trebuie să fie:categoria I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 2) proaspete ca aspect; 3) curate, fără materii străine vizibile; 4) lipsite de dăunători; 5) fără deteriorări cauzate de dăunători; 6) fără daune cauzate de îngheț; 7) fără umezeală externă anormală; 8) fără miros sau gust străin.Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită: <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>in ambalaj saci din plasa 15-20 kg</p>	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Varză trebuie să fie:categoria I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 2) proaspete ca aspect; 3) curate, fără materii străine vizibile; 4) lipsite de dăunători; 5) fără deteriorări cauzate de dăunători; 6) fără daune cauzate de îngheț; 7) fără umezeală externă anormală; 8) fără miros sau gust străin.Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită: <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>in ambalaj saci din plasa 15-20 kg</p>	HG 929 din 31.12.2009,,
---	------------	----------------------	-------------	--	--	-------------------------

4	15800000-6	Morcov	Copanca/Agro Grup	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Morcovii trebuie să fie de calitate superioară:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) întregi; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum); 3) curați, fără materii străine vizibile; a) fără materii străine vizibile, în cazul în care sunt spălați; b) fără murdărie și impurități în exces, în cazul în care nu sunt spălați; 4) lipsiți de dăunători; 5) fără deteriorări cauzate de dăunători; 6) tari; 7) neramificați, fără rădăcini secundare; 8) nelemnoși; 9) fără tendință de încolțire; 10) fără umezeală externă anormală; 11) fără miros sau gust străin; 12) cu frunzele egalate sau tăiate la partea superioară a morcovului fără deteriorarea rădăcinii. <p>Dezvoltarea și stadiul de maturare a morcovilor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Morcovii trebuie să fie de calitate superioară:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) întregi; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum); 3) curați, fără materii străine vizibile; a) fără materii străine vizibile, în cazul în care sunt spălați; b) fără murdărie și impurități în exces, în cazul în care nu sunt spălați; 4) lipsiți de dăunători; 5) fără deteriorări cauzate de dăunători; 6) tari; 7) neramificați, fără rădăcini secundare; 8) nelemnoși; 9) fără tendință de încolțire; 10) fără umezeală externă anormală; 11) fără miros sau gust străin; 12) cu frunzele egalate sau tăiate la partea superioară a morcovului fără deteriorarea rădăcinii. <p>Dezvoltarea și stadiul de maturare a morcovilor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	HG 929 din 31.12.2009,,
---	------------	--------	-------------------	---	---	-------------------------

5	15800000-6	Ceapă uscată	Copanca/Agro Grup	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Ceapa trebuie să fie:Categoria I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) intactă; 2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 3) curată, fără materii străine vizibile; 4) fără daune produse de îngheț; 5) suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută 6) fără tijă găunoasă sau dură; 7) lipsită de dăunători; 8) fără deteriorări cauzate de dăunători; 9) fără muguri vizibili în exterior; 10) fără umezeală externă anormală; 11) fără miros sau gust străin. <p>Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cepelor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Ceapa trebuie să fie:Categoria I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) intactă; 2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 3) curată, fără materii străine vizibile; 4) fără daune produse de îngheț; 5) suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută 6) fără tijă găunoasă sau dură; 7) lipsită de dăunători; 8) fără deteriorări cauzate de dăunători; 9) fără muguri vizibili în exterior; 10) fără umezeală externă anormală; 11) fără miros sau gust străin. <p>Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cepelor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	HG 929 din 31.12.2009,,
		Lotul.2		Aprilie-Iunie 2023		
1	15800000-6	Produse alimentare Mere proaspete	Godrean Prim/Matu Dumitru	Produse alimentare Mere proaspete	Produse alimentare Mere proaspete	0
		Lotul nr.5		Aprilie-Iunie 2023		

1	15800000-6	Pui broiler eviscerate (congelat)	Creativ/Basara bia	<p>cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT: în vigoare 18.03.22 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> <ul style="list-style-type: none"> 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; e) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare; <p>În cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate;, data minimă de valabilitate sau data durabilității minimale 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>cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT: în vigoare 18.03.22 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> <ul style="list-style-type: none"> 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; e) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare; <p>În cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate;, data minimă de valabilitate sau data durabilității minimale se înlocuiește cu data-limită de consum, conform articolului 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.</p>	H.G Nr. 773 din 03-10-2013
---	------------	-----------------------------------	-----------------------	--	--	-------------------------------

2	15800000-6	Piept cu clavicula fără piele de pui-broiler congelat	Creativ/Basara bia	<p>Piept cu claviculă fara piele de pui-broiler refrigerat. Piept de pui refrigerat. cu privire la aprobarea Normeisanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT: în vigoare 18.03.22 Capitolul VIII MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII</p> <p>46. Inscricția 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.</p> <p>47.1. Inscricția 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;</p> <p>47.2. 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. cu privire la aprobarea Normeisanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT: în vigoare 18.03.22 Capitolul VIII MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII</p> <p>46. Inscricția 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.</p> <p>47.1. Inscricția 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;</p> <p>47.2. 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>	H.GNr. 773 din 03-10-2013
		Lotul nr.6		Aprilie – Decembrie 2023		
1	15800000-6	Crenvuști	Basarabia	<p>Crenvuște calitate superioara, fierte, din carne de pui și vită fara adausuri de emulgatori. b) crenvurști – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici, cu diametrul de la 14 până la 32 mm și lungimea de la 6 până la 25 cm; cu privire la aprobarea Reglementării tehnice "Produse din carne" De la producător.</p>	<p>Crenvuște calitate superioara, fierte, din carne de pui și vită fara adausuri de emulgatori. b) crenvurști – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici, cu diametrul de la 14 până la 32 mm și lungimea de la 6 până la 25 cm; cu privire la aprobarea Reglementării tehnice "Produse din carne" De la producător.</p>	HOTĂRĂRE Nr. 720 din 28-06- 2007
		Lotul nr.7		Aprilie – Decembrie 2023		

1	15800000-6	Lapte concentrat cu zahar, grasime 8,5 %	METRO	Lapte concentrat cu zahăr- masa omogenă, vîscoasa, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile ,fără impurități.Culoare albă -gălbue, uniformă în toată masa.miros placut, caracteristic produsului concentrat, gust placut, dulce caracteristic laptelui concentrat. grasime 8,5 %, cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate. in ambalaj 380 gr."	Lapte concentrat cu zahăr- masa omogenă, vîscoasa, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile ,fără impurități.Culoare albă -gălbue, uniformă în toată masa.miros placut, caracteristic produsului concentrat, gust placut, dulce caracteristic laptelui concentrat. grasime 8,5 %, cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate. in ambalaj 380 gr."	GOST:2903-78 , HOTĂRÎRE Nr. 158 din 07-03- 2019
		Lotul nr.8		Aprilie – Decembrie 2023		
1	15800000-6	Peltea in asortiment	Solidus	Peltea in asortiment , GOST:18488, livrarea 2 in luna de la 08:30-12:00 , in ambalaj 0.250 gr.	Peltea in asortiment , GOST:18488, livrarea 2 in luna de la 08:30-12:00 , in ambalaj 0,180-0.250 gr.	0
		Lotul nr.11 Clinica Vorniceni		Aprilie-Iunie 2023		

1	15800000-6	Cartofi proaspeți	Copanca/Agro Grup	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” in ambalaj saci din plasa de 25 kg;</p> <p>Cartofii trebuie să fie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) intacti; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căror devin improprii pentru consum); 3) curați; 4) tari; 5) lipsiți de defecte externe sau interne care să afecteze aspectul general al produsului, calitatea și prezentarea în ambalaj, cum ar fi: <ol style="list-style-type: none"> a) pete maronii rezultate din expunerea la căldură; b) crăpături (inclusiv crăpături de creștere), tăieturi, urme de mușcături, lovituri sau asperități (numai pentru soiurile a căror coajă nu este aspră) mai mari de 4 mm adâncime; c) înverzire; culoarea verde-deschis care nu depășește 1/8 din suprafață și care poate fi îndepărtată prin cojire normală nu constituie defect; d) defecte semnificative de formă; e) pete sub coajă de culoare gri-albastru sau neagră care depășesc 5 mm adâncime; f) pătare ruginie, găuri sau miez negru ori alte defecte interne; g) atacul de râie comună și râie făinoasă să nu fie adânc de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor tardivi; h) petele de râie comună superficiale nu trebuie 	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” in ambalaj saci din plasa de 25 kg;</p> <p>Cartofii trebuie să fie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) intacti; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căror devin improprii pentru consum); 3) curați; 4) tari; 5) lipsiți de defecte externe sau interne care să afecteze aspectul general al produsului, calitatea și prezentarea în ambalaj, cum ar fi: <ol style="list-style-type: none"> a) pete maronii rezultate din expunerea la căldură; b) crăpături (inclusiv crăpături de creștere), tăieturi, urme de mușcături, lovituri sau asperități (numai pentru soiurile a căror coajă nu este aspră) mai mari de 4 mm adâncime; c) înverzire; culoarea verde-deschis care nu depășește 1/8 din suprafață și care poate fi îndepărtată prin cojire normală nu constituie defect; d) defecte semnificative de formă; e) pete sub coajă de culoare gri-albastru sau neagră care depășesc 5 mm adâncime; f) pătare ruginie, găuri sau miez negru ori alte defecte interne; g) atacul de râie comună și râie făinoasă să nu fie adânc de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor tardivi; h) petele de râie comună superficiale nu trebuie să depășească 1/4 din suprafața cartofului; i) vătămări datorate înghețului; 6) fără umezeală externă anormală; 	HG 929 din 31.12.2009,,
2	15800000-6	Sfeclă roșie de masă	Iangladini	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Rădăcina proaspătă, întreagă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fărăumeditate excesivă la suprafață, fără vătămări, cu o formă și colorație tipică pentru sorturile de sfeclă, cu lungimea de tulpini rămase nu mai mult de 2,0 cm sau fără tulpini. Se permit abateri de la forma tipică, dar nu urite. in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Rădăcina proaspătă, întreagă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fărăumeditate excesivă la suprafață, fără vătămări, cu o formă și colorație tipică pentru sorturile de sfeclă, cu lungimea de tulpini rămase nu mai mult de 2,0 cm sau fără tulpini. Se permit abateri de la forma tipică, dar nu urite. in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	HG 929 din 31.12.2009,,

3	15800000-6	Varză albă proaspătă	Plant Crops	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Varză trebuie să fie:categoria I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 2) proaspete ca aspect; 3) curate, fără materii străine vizibile; 4) lipsite de dăunători; 5) fără deteriorări cauzate de dăunători; 6) fără daune cauzate de îngheț; 7) fără umezeală externă anormală; 8) fără miros sau gust străin.Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită: <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>in ambalaj saci din plasa 15-20 kg</p>	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Varză trebuie să fie:categoria I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 2) proaspete ca aspect; 3) curate, fără materii străine vizibile; 4) lipsite de dăunători; 5) fără deteriorări cauzate de dăunători; 6) fără daune cauzate de îngheț; 7) fără umezeală externă anormală; 8) fără miros sau gust străin.Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită: <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>in ambalaj saci din plasa 15-20 kg</p>	HG 929 din 31.12.2009,,
---	------------	----------------------	-------------	--	--	-------------------------

4	15800000-6	Morcov de masă	Copanca/Agro Grup	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Morcovii trebuie să fie de calitate superioară:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) întregi; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 3) curați, fără materii străine vizibile; a) fără materii străine vizibile, în cazul în care sunt spălați; b) fără murdărie și impurități în exces, în cazul în care nu sunt spălați; 4) lipsiți de dăunători; 5) fără deteriorări cauzate de dăunători; 6) tari; 7) neramificați, fără rădăcini secundare; 8) nelemnoși; 9) fără tendință de încolțire; 10) fără umezeală externă anormală; 11) fără miros sau gust străin; 12) cu frunzele egalate sau tăiate la partea superioară a morcovului fără deteriorarea rădăcinii. <p>Dezvoltarea și stadiul de maturare a morcovilor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	<p>cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Morcovii trebuie să fie de calitate superioară:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) întregi; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 3) curați, fără materii străine vizibile; a) fără materii străine vizibile, în cazul în care sunt spălați; b) fără murdărie și impurități în exces, în cazul în care nu sunt spălați; 4) lipsiți de dăunători; 5) fără deteriorări cauzate de dăunători; 6) tari; 7) neramificați, fără rădăcini secundare; 8) nelemnoși; 9) fără tendință de încolțire; 10) fără umezeală externă anormală; 11) fără miros sau gust străin; 12) cu frunzele egalate sau tăiate la partea superioară a morcovului fără deteriorarea rădăcinii. <p>Dezvoltarea și stadiul de maturare a morcovilor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</p>	HG 929 din 31.12.2009,,
---	------------	----------------	-------------------	--	--	-------------------------

5	15800000-6	Ceapă uscată	Copanca/Agro Grup	cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Ceapa trebuie să fie:Categoria I 1) intactă; 2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 3) curată, fără materii străine vizibile; 4) fără daune produse de îngheț; 5) suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută 6) fără tijă găunoasă sau dură; 7) lipsită de dăunători; 8) fără deteriorări cauzate de dăunători; 9) fără muguri vizibili în exterior; 10) fără umezeală externă anormală; 11) fără miros sau gust străin. Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cepelor trebuie să fie de așa natură încât să le permită: 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;	cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Ceapa trebuie să fie:Categoria I 1) intactă; 2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 3) curată, fără materii străine vizibile; 4) fără daune produse de îngheț; 5) suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută 6) fără tijă găunoasă sau dură; 7) lipsită de dăunători; 8) fără deteriorări cauzate de dăunători; 9) fără muguri vizibili în exterior; 10) fără umezeală externă anormală; 11) fără miros sau gust străin. Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cepelor trebuie să fie de așa natură încât să le permită: 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;	HG 929 din 31.12.2009,,
		Lotul 12 Clinica Vorniceni		Aprilie-Iunie 2023		
1	15800000-6	Produse alimentare Mere proaspete	Godrean Prim/Matu Dumitru	Produse alimentare Mere proaspete	Produse alimentare Mere proaspete	0
		Lotul 15 Clinica Vorniceni		Aprilie – Decembrie 2023		
1	15800000-6	Crenvuști	Basarabia	Crenvuște calitate superioara,fierte,din carne de pui și vită fara adausuri de emulgatori. b) crenvurști – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici, cu diametrul de la 14 până la 32 mm și lungimea de la 6 până la 25 cm; cu privire la aprobarea Reglementării tehnice”Produse din carne” De la producător.	Crenvuște calitate superioara,fierte,din carne de pui și vită fara adausuri de emulgatori. b) crenvurști – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici, cu diametrul de la 14 până la 32 mm și lungimea de la 6 până la 25 cm; cu privire la aprobarea Reglementării tehnice”Produse din carne” De la producător.	HOTĂRÂRE Nr. 720 din 28-06-2007
		Lotul 16 Clinica Vorniceni		Aprilie – Decembrie 2023		
1	15800000-6	Pasta de tomate calitate superioara,conținut substanță uscată- 25 %	Servesr Agro	Pasta de tomate calitate superioara,conținut substanță uscată- 25 %	Pasta de tomate calitate superioara,conținut substanță uscată- 25 %	0
		Lotul 17 Clinica Vorniceni		Aprilie – Decembrie 2023		
1	15800000-6	Magiun de mere, calitate superioara	Bioenergie	Magiun de mere, calitate superioara	Magiun de mere, calitate superioara	0

--	--	--	--	--	--	--

Ofertantul: "Baguette" SRL Adresa: mun. Chisinau, str. Voluntarilor, 15

Numele, Prenumele: Curdova Svetlana În calitate de: director Semnat: _____