

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 ocds-b3wdp1-MD-1778149263629 din 07.05.2026
Obiectul de achiziției: Produselor alimentare pentru semestrul II 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	Standard de referință
1	2	3	4	5	6	7
<b>Bunuri/servicii</b>						
<b>Lotul nr.1 Legume și fructe</b>						
Cartofi proaspeți	Cartofi proaspeți	rm	bizgan ion i.i	<p>HG 929 din 31.12.2009,„cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” MODIFICAT HG 665 din 25.09.24, MO434-436/17.10.24 art.818; în vigoare 17.10.25.</p> <p>Certificatul de conformitate a calității fructelor și legumelor proaspete, eliberat conform Legii nr. 237/2018 cu privire la controlul de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructele și legumele proaspete.Atestarea corespunderii fructelor și legumelor proaspete cu normativele sanitare se efectuează în baza încercărilor efectuate de un laborator acreditat.Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.</p> <p>Cartofii trebuie să fie cu :În limita toleranțelor admise, cartofii trebuie să fie: 1) intacti;2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);</p>	<p>HG 929 din 31.12.2009,„cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” MODIFICAT HG 665 din 25.09.24, MO434-436/17.10.24 art.818; în vigoare 17.10.25.</p> <p>Certificatul de conformitate a calității fructelor și legumelor proaspete, eliberat conform Legii nr. 237/2018 cu privire la controlul de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructele și legumele proaspete.Atestarea corespunderii fructelor și legumelor proaspete cu normativele sanitare se efectuează în baza încercărilor efectuate de un laborator acreditat.Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.</p> <p>Cartofii trebuie să fie cu :În limita toleranțelor admise, cartofii trebuie să fie: 1) intacti;2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);</p>	

				<p>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:</p> <p>a) pete maronii rezultate din expunerea la căldură;</p> <p>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;</p> <p>c) înverzire; culoarea verde-deschis care nu depășește 1/8 din suprafață și care poate fi îndepărtată prin cojire normală nu constituie defect;</p> <p>d) defecte semnificative de formă;</p> <p>e) pete sub coajă de culoare gri-albastru sau neagră care depășesc 5 mm adâncime;</p> <p>f) pătare ruginie, găuri sau miez negru ori alte defecte interne;</p> <p>g) atacul de râie comună și râie făinoasă să nu fie adânc de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor tardivi;</p> <p>h) petele de râie comună superficiale nu trebuie să depășească 1/4 din suprafața cartofului;</p> <p>i) vătămări datorate înghețului;</p> <p>6) fără umezeală externă anormală;</p> <p>7) fără miros sau gust străin;</p> <p>8) în cazul cartofilor timpurii, absența parțială a cojii nu este considerată defect;</p> <p>9) în cazul cartofilor tardivi, coaja trebuie să fie bine formată și să acopere întreaga suprafață a tuberculului. Pentru cartofii timpurii nu este permisă încolțirea;</p> <p>10) cartofii tardivi trebuie să fie aproape neîncolțiți, colții nu pot depăși 3 mm.Mărimea maximă de 80x80 mm și 75x75 mm pentru cartofii de formă alungită.30x30 mm pentru cartofii tardivi de formă alungită.Calibrul se determină trecând tuberculul printr-o sită cu ochiuri pătrate.</p> <p>Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cartofilor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:</p> <p>1) să reziste la transport și manipulare;</p> <p>2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.</p> <p><b>Livrarea 2 ori în saptamina conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, în ambalaj saci din plasa de 25 kg.</b></p>	<p>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:</p> <p>a) pete maronii rezultate din expunerea la căldură;</p> <p>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;</p> <p>c) înverzire; culoarea verde-deschis care nu depășește 1/8 din suprafață și care poate fi îndepărtată prin cojire normală nu constituie defect;</p> <p>d) defecte semnificative de formă;</p> <p>e) pete sub coajă de culoare gri-albastru sau neagră care depășesc 5 mm adâncime;</p> <p>f) pătare ruginie, găuri sau miez negru ori alte defecte interne;</p> <p>g) atacul de râie comună și râie făinoasă să nu fie adânc de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor tardivi;</p> <p>h) petele de râie comună superficiale nu trebuie să depășească 1/4 din suprafața cartofului;</p> <p>i) vătămări datorate înghețului;</p> <p>6) fără umezeală externă anormală;</p> <p>7) fără miros sau gust străin;</p> <p>8) în cazul cartofilor timpurii, absența parțială a cojii nu este considerată defect;</p> <p>9) în cazul cartofilor tardivi, coaja trebuie să fie bine formată și să acopere întreaga suprafață a tuberculului. Pentru cartofii timpurii nu este permisă încolțirea;</p> <p>10) cartofii tardivi trebuie să fie aproape neîncolțiți, colții nu pot depăși 3 mm.Mărimea maximă de 80x80 mm și 75x75 mm pentru cartofii de formă alungită.30x30 mm pentru cartofii tardivi de formă alungită.Calibrul se determină trecând tuberculul printr-o sită cu ochiuri pătrate.</p> <p>Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cartofilor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:</p> <p>1) să reziste la transport și manipulare;</p> <p>2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.</p> <p><b>Livrarea 2 ori în saptamina conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, în ambalaj saci din plasa de 25 kg.</b></p>	
Sfeclă roșie de masă	Sfeclă roșie de masă	rm	petru vasele maler gt	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Sfecla trebuie să fie: Rădăcina proaspătă, întreagă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fără umeditate 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. <b>Livrarea 2 ori în saptamina conform comenzilor; Luni-Joi de la 9:00-12, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg.</b></p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Sfecla trebuie să fie: Rădăcina proaspătă, întreagă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fără umeditate 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. <b>Livrarea 2 ori în saptamina conform comenzilor; Luni-Joi de la 9:00-12, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg.</b></p>	

				<i>Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare."</i>	<i>Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare."</i>
Varză albă proaspătă	Varză albă proaspătă	rm	petru vasele maler gt	<p>"HG 929 din 31.12.2009., cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Categoria I – varza din această categorie trebuie să fie de calitate bună și să prezinte caracteristicile soiului sau tipului comercial. <i>Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.</i> În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, toate soiurile de varză trebuie să fie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) intacte; cu toate acestea, de pe cotor pot fi înlăturate câteva frunze;</li> <li>2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căroră devin improprie pentru consum);</li> <li>3) proaspete ca aspect;</li> <li>4) curate, fără materii străine vizibile;</li> <li>5) lipsite de dăunători;</li> <li>6) fără deteriorări cauzate de dăunători;</li> <li>7) fără daune cauzate de îngheț;</li> <li>8) fără umezeală externă anormală;</li> <li>9) fără miros sau gust străin.</li> </ol> <p>Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) să reziste la transport și manipulare;</li> <li>2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.</li> </ol> <p><b>Livrarea 2 ori în săptămână conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:00</b></p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009., cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Categoria I – varza din această categorie trebuie să fie de calitate bună și să prezinte caracteristicile soiului sau tipului comercial. <i>Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.</i> În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, toate soiurile de varză trebuie să fie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) intacte; cu toate acestea, de pe cotor pot fi înlăturate câteva frunze;</li> <li>2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căroră devin improprie pentru consum);</li> <li>3) proaspete ca aspect;</li> <li>4) curate, fără materii străine vizibile;</li> <li>5) lipsite de dăunători;</li> <li>6) fără deteriorări cauzate de dăunători;</li> <li>7) fără daune cauzate de îngheț;</li> <li>8) fără umezeală externă anormală;</li> <li>9) fără miros sau gust străin.</li> </ol> <p>Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) să reziste la transport și manipulare;</li> <li>2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.</li> </ol> <p><b>Livrarea 2 ori în săptămână conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:00</b></p>
Morcov	Morcov	rm	petru vasele maler gt	<p>"HG 929 din 31.12.2009., cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”.</p> <p>Morcovii trebuie să fie: Categoria I – morcovii din această categorie trebuie să fie de bună calitate și să prezinte caracteristicile soiului sau ale tipului comercial. Rădăcinile trebuie să aibă un aspect proaspăt, iar în cazul prezenței frunzelor, ele trebuie să fie proaspete ca aspect.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) întregi;</li> <li>2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căroră devin improprie pentru consum);</li> <li>3) curați, fără materii străine vizibile;</li> <li>a) fără materii străine vizibile, în cazul în care sunt spălați;</li> <li>b) fără murdărie și impurități în exces, în cazul în care nu sunt spălați;</li> <li>4) lipsiți de dăunători;</li> <li>5) fără deteriorări cauzate de dăunători;</li> <li>6) tari;</li> <li>7) neramificați, fără rădăcini secundare;</li> </ol>	<p>"HG 929 din 31.12.2009., cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”.</p> <p>Morcovii trebuie să fie: Categoria I – morcovii din această categorie trebuie să fie de bună calitate și să prezinte caracteristicile soiului sau ale tipului comercial. Rădăcinile trebuie să aibă un aspect proaspăt, iar în cazul prezenței frunzelor, ele trebuie să fie proaspete ca aspect.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) întregi;</li> <li>2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căroră devin improprie pentru consum);</li> <li>3) curați, fără materii străine vizibile;</li> <li>a) fără materii străine vizibile, în cazul în care sunt spălați;</li> <li>b) fără murdărie și impurități în exces, în cazul în care nu sunt spălați;</li> <li>4) lipsiți de dăunători;</li> <li>5) fără deteriorări cauzate de dăunători;</li> <li>6) tari;</li> <li>7) neramificați, fără rădăcini secundare;</li> </ol>

				<p>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.  349. Dezvoltarea și stadiul de maturare a morcovilor 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.  Pentru a se asigura omogenitatea calibrelor, diferențele de calibrul dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:  b) 30 mm sau 200 g pentru categoria I.  <b>Livrarea 2 ori în saptamina conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</b></p>	<p>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.  349. Dezvoltarea și stadiul de maturare a morcovilor 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.  Pentru a se asigura omogenitatea calibrelor, diferențele de calibrul dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:  b) 30 mm sau 200 g pentru categoria I.  <b>Livrarea 2 ori în saptamina conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</b></p>	
Ceapă uscată	Ceapă uscată	rm	jardetki gt	<p>"HG 929 din 31.12.2009.,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”  Ceapa se clasifică în categoria I, definite după cum urmează:  1) categoria I – ceapa din această categorie trebuie să fie de bună calitate și să prezinte caracteristicile soiului. Bulbii trebuie să fie tari și compacți, aproape lipsiți de smocuri radiculare.  1) intactă;  2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum);  3) curată, fără materii străine vizibile;  4) fără daune produse de îngheț;  5) suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută (în cazul cepei pentru depozitare, cel puțin primele două pelicule exterioare și tija trebuie să fie complet uscate);  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.  Diametrul minim trebuie să fie de 20 mm pentru ceapa cu diametrul cuprins între 40 mm și 70 mm și 30 mm pentru ceapa cu diametrul de 70 mm sau mai mult.  <b>Livrarea 2 ori în saptamina conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</b>  <i>Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.</i></p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009.,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”  Ceapa se clasifică în categoria I, definite după cum urmează:  1) categoria I – ceapa din această categorie trebuie să fie de bună calitate și să prezinte caracteristicile soiului. Bulbii trebuie să fie tari și compacți, aproape lipsiți de smocuri radiculare.  1) intactă;  2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum);  3) curată, fără materii străine vizibile;  4) fără daune produse de îngheț;  5) suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută (în cazul cepei pentru depozitare, cel puțin primele două pelicule exterioare și tija trebuie să fie complet uscate);  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.  Diametrul minim trebuie să fie de 20 mm pentru ceapa cu diametrul cuprins între 40 mm și 70 mm și 30 mm pentru ceapa cu diametrul de 70 mm sau mai mult.  <b>Livrarea 2 ori în saptamina conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;</b>  <i>Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.</i></p>	

Mere proaspete	Mere proaspete	rm	agroglob srl	<p>"HG 929 din 31.12.2009.,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Merelor trebuie să fie:Categoria I – merele din această categorie trebuie să fie de bună calitate și caracteristice pentru soiul respectiv, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate. <i>Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.</i></p> <p>La toate categoriile, ținând cont de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, caracteristicile minime ale merelor trebuie să fie:Categoria I – merele din această categorie trebuie să fie de bună calitate și caracteristice pentru soiul respectiv, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate.</p> <p>1) întregi;  2) sănătoase; sînt excluse produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căroră ar deveni improprie pentru consum;  3) curate, lipsite de materii străine vizibile;  4) practic, lipsite de atacuri ale paraziților (dăunătorilor);  5) fără dăunători;  6) să nu prezinte umiditate exterioară anormală;  7) să fie lipsite de mirosuri și/sau gusturi străine;  Dezvoltarea și starea merelor trebuie să permită continuarea procesului de maturație, pentru a putea atinge gradul de maturitate adecvat, în funcție de caracteristicile soiului respectiv. În scopul continuării procesului de maturație pe durata transportării, merele trebuie să prezinte:un conținut de substanțe solubile și un grad de fermitate satisfăcătoare; rezistență la transport și manipulare;sosirea în condiții satisfăcătoare la locul de destinație. <b>Livrarea 1 în saptamina Joi de la 09:00-12:00 in ambalaj cutii 10kg-20kg.</b></p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009.,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Merelor trebuie să fie:Categoria I – merele din această categorie trebuie să fie de bună calitate și caracteristice pentru soiul respectiv, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate. <i>Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.</i></p> <p>La toate categoriile, ținând cont de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, caracteristicile minime ale merelor trebuie să fie:Categoria I – merele din această categorie trebuie să fie de bună calitate și caracteristice pentru soiul respectiv, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate.</p> <p>1) întregi;  2) sănătoase; sînt excluse produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza căroră ar deveni improprie pentru consum;  3) curate, lipsite de materii străine vizibile;  4) practic, lipsite de atacuri ale paraziților (dăunătorilor);  5) fără dăunători;  6) să nu prezinte umiditate exterioară anormală;  7) să fie lipsite de mirosuri și/sau gusturi străine;  Dezvoltarea și starea merelor trebuie să permită continuarea procesului de maturație, pentru a putea atinge gradul de maturitate adecvat, în funcție de caracteristicile soiului respectiv. În scopul continuării procesului de maturație pe durata transportării, merele trebuie să prezinte:un conținut de substanțe solubile și un grad de fermitate satisfăcătoare; rezistență la transport și manipulare;sosirea în condiții satisfăcătoare la locul de destinație. <b>Livrarea 1 în saptamina Joi de la 09:00-12:00 in ambalaj cutii 10kg-20kg.</b></p>
<b>Lotul nr.3 Pastă de tomate</b>					
Pastă de tomate calitate superioara, conținut substanță uscată- 25 %	Pastă de tomate calitate superioara, conținut substanță uscată- 25	rm	Green prod srl	<p>"Ordinul nr. 362/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea și păstrarea bulionului și a pastei de tomate. În vigoare de la 24 aprilie 2003. Anexa nr. 22 la Documentația standard aprobată prin Ordinul Ministrului Finanțelor nr. 115 din 15.09.2021.</p> <p>Pasta de tomate, calitate superioara, conținut substanță uscată- 25 %, GOST:3343-89 , livrarea 1 in luna de la 08:30-12:00, in ambalaj borcane 0.7gr.  Clasificare: Pastă de tomate 25%  Calitatea: Specifică produse sterilizate, de obicei ambalate în borcane de sticlă (ex: 280-720 gr) sau ambalaje metalice, conform normelor de inofensivitate.</p>	<p>Ordinul nr. 362/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea și păstrarea bulionului și a pastei de tomate. În vigoare de la 24 aprilie 2003. Anexa nr. 22 la Documentația standard aprobată prin Ordinul Ministrului Finanțelor nr. 115 din 15.09.2021.</p> <p>Pasta de tomate, calitate superioara, conținut substanță uscată- 25 %, GOST:3343-89 , livrarea 1 in luna de la 08:30-12:00, in ambalaj borcane 0.7gr.  Clasificare: Pastă de tomate 25%  Calitatea: Specifică produse sterilizate, de obicei ambalate în borcane de sticlă (ex: 280-720 gr) sau ambalaje metalice, conform normelor de inofensivitate.</p>

				<p>Caracteristici Organoleptice: Culoare roșie uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust de ars sau alte nuanțe străine.  Referințe Conexe: Produsele trebuie să respecte Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 privind contaminanții și Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului.  <b>Livrarea 1 în lună de la 08:00-12:00.</b></p>	<p>Caracteristici Organoleptice: Culoare roșie uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust de ars sau alte nuanțe străine.  Referințe Conexe: Produsele trebuie să respecte Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 privind contaminanții și Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului.  <b>Livrarea 1 în lună de la 08:00-12:00</b></p>	
--	--	--	--	---	--	--

Semnat electronic

Numele, Prenumele Novacov Igor

În calitate de: director Ofertantul: Arena Fruct SRL

Adresa: mun. Chișinău, sec. Rîșcani, str. Calea Basarabiei, 8/A, ap.(of.) 106