

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție <u>ocds-b3wdp1-MD-1778149263629</u> din <u>16.06.26</u>						
Obiectul achiziției: <i>achiziționarea legumelor și fructelor pentru II simestru a.2026</i>						
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
Cartofi		Republica Moldova	Prodagrosol SRL	<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. 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. 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); 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: 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; 7) fără miros sau gust străin; 8) în cazul cartofilor timpurii, absența parțială a cojii nu este considerată defect;</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. 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. 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); 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: 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; 7) fără miros sau gust străin; 8) în cazul cartofilor timpurii, absența parțială a cojii nu este considerată defect; 9) în cazul cartofilor tardivi, coaja trebuie să fie bine formată și să acopere întreaga suprafață a</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> <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>Livrarea 2 ori în săptămîna conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, în ambalaj saci din plasa de 25 kg.</p>	<p>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> <ol style="list-style-type: none"> 1) să reziste la transport și manipulare; 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. <p>Livrarea 2 ori în săptămîna conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, în ambalaj saci din plasa de 25 kg.</p>	
Sfeclă roșie		Republica Moldova	Iu.Robu II	<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. Livrarea 2 ori în săptămîna conform comenzilor; Luni-Joi de la 9:00-12, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg.</p> <p>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>"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. Livrarea 2 ori în săptămîna conform comenzilor; Luni-Joi de la 9:00-12, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg.</p> <p>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>	
Varză		Republica Moldova	Prodagrosol SRL	<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. Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. 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"> 1) intacte; cu toate acestea, de pe cotor pot fi înlăturate câteva frunze; 2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 3) proaspete ca aspect; 4) curate, fără materii străine vizibile; 5) lipsite de dăunători; 6) fără deteriorări cauzate de dăunători; 7) fără daune cauzate de îngheț; 8) fără umezeală externă anormală; 9) fără miros sau gust străin. <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"> 1) să reziste la transport și manipulare; 	<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. Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. 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"> 1) intacte; cu toate acestea, de pe cotor pot fi înlăturate câteva frunze; 2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum); 3) proaspete ca aspect; 4) curate, fără materii străine vizibile; 5) lipsite de dăunători; 6) fără deteriorări cauzate de dăunători; 7) fără daune cauzate de îngheț; 8) fără umezeală externă anormală; 9) fără miros sau gust străin. <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"> 1) să reziste la transport și manipulare; 	

				2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. Livrea 2 ori în săptămână conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:00	2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație. Livrea 2 ori în săptămână conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:00	
Morcov		Republica Moldova	Copanca CP	"HG 929 din 31.12.2009., cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”. 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. 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. 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 calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: b) 30 mm sau 200 g pentru categoria I. Livrea 2 ori în săptămâna conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;	"HG 929 din 31.12.2009., cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”. 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. 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. 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 calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: b) 30 mm sau 200 g pentru categoria I. Livrea 2 ori în săptămâna conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;	
Ceapă uscată		Republica Moldova	Copanca CP	"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;	"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;	

				<p>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. Livrarea 2 ori în săptămâna conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg; 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>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. Livrarea 2 ori în săptămâna conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg; 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>	
Mere proaspete		Republica Moldova	Ghimp Iurie p/f	<p>"HG 929 din 31.12.2009, cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Merelor trebuie să fie: Categoria I – mererele din această categorie trebuie să fie de bună calitate și caracteristice pentru soiul respectiv, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate. Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. 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 – mererele din această categorie trebuie să fie de bună calitate și caracteristice pentru soiul respectiv, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate. 1) întregi; 2) sănătoase; sînt excluse produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii 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, mererele 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. Livrarea 1 în săptămâna Joi de la 09:00-12:00 în ambalaj cutii 10kg-20kg.</p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009, cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Merelor trebuie să fie: Categoria I – mererele din această categorie trebuie să fie de bună calitate și caracteristice pentru soiul respectiv, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate. Etichetarea obligatorie a produselor trebuie să respecte prevederile prezentei Cerințe și ale Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. 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 – mererele din această categorie trebuie să fie de bună calitate și caracteristice pentru soiul respectiv, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate. 1) întregi; 2) sănătoase; sînt excluse produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii 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, mererele 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. Livrarea 1 în săptămâna Joi de la 09:00-12:00 în ambalaj cutii 10kg-20kg.</p>	

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Oprea Ion** În calitate de: **administrator**
Ofertantul: **SIJA-PRIM SRL** Adresa: Chisinau str Malina Mica 70/2 of 32
sijaprim@gmail.com



