

SPECIFICAȚII TEHNICE

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3,4,5,7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,6,8]

Numarul licitatiei ocds-b3wdp1-MD-1778149263629 din 16.06.2026
Denumirea licitatiei: Produse alimentare pentru semestrul II 2026

Descrierea bunurilor și/sau a serviciilor	Modelul articolului	Țara de origine	Producatorul	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 proaspeți	Cartofi proaspeți	RM	Ion Bizgan II	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, in ambalaj saci din plasa de 25 kg;Cartofii trebuie să fie:1) intacti;</p> <p>2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie 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;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;</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</p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor, in ambalaj saci din plasa de 25 kg;Cartofii trebuie să fie:</p> <p>1) intacti;2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie 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;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</p>	"HG 929 din 31.12.2009”

				<p>de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor tardivi;</p> <p>h) petele de râie comună superficială 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>de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor tardivi;</p> <p>h) petele de râie comună superficială 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>	
Sfeclă roșie de masă	Sfeclă roșie de masă	RM	Todica Ion GT	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>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. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor; Luni-Joi de la 9:00-12, in ambalaj saci din plasa 10-15 kg; "</p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>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. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor; , in ambalaj saci din plasa 10-15 kg; "</p>	"HG 929 din 31.12.2009”
Varză albă proaspătă	Varză albă proaspătă	RM	Prodagro Sol SRL	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Varză trebuie să fie:categoria I</p> <p>1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);</p> <p>2) proaspete ca aspect;</p> <p>3) curate, fără materii străine vizibile;</p> <p>4) lipsite de dăunători;</p> <p>5) fără deteriorări cauzate de dăunători;</p> <p>6) fără daune cauzate de îngheț;</p> <p>7) fără umezeală externă anormală;</p> <p>8) fără miros sau gust străin.Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită:</p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Varză trebuie să fie:categoria I</p> <p>1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);</p> <p>2) proaspete ca aspect;</p> <p>3) curate, fără materii străine vizibile;</p> <p>4) lipsite de dăunători;</p> <p>5) fără deteriorări cauzate de dăunători;</p> <p>6) fără daune cauzate de îngheț;</p> <p>7) fără umezeală externă anormală;</p> <p>8) fără miros sau gust străin.Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită:</p>	"HG 929 din 31.12.2009”

				<p>1) să reziste la transport și manipulare</p> <p>2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.</p> <p>livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, in ambalaj saci din plasa 15-20 kg</p>	<p>1) să reziste la transport și manipulare</p> <p>2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.</p> <p>livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor , in ambalaj saci din plasa 15-20 kg</p>	
Morcov de masă	Morcov de masă	RM	Ion Bizgan II	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”Morcovii trebuie să fie de calitate superioară:1) întregi;2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);</p> <p>3) curați, fără materii străine vizibile;</p> <p>a) fără materii străine vizibile, în cazul în care sunt spălați;</p> <p>b) fără murdărie și impurități în exces, în cazul în care nu sunt spălați;</p> <p>4) lipsiți de dăunători;</p> <p>5) fără deteriorări cauzate de dăunători;</p> <p>6) tari;</p> <p>7) neramificați, fără rădăcini secundare;</p> <p>8) nelemnoși;</p> <p>9) fără tendință de încolțire;</p> <p>10) fără umezeală externă anormală;</p> <p>11) fără miros sau gust străin;</p> <p>12) cu frunzele egalate sau tăiate la partea superioară a morcovului fără deteriorarea rădăcinii.</p> <p>Dezvoltarea și stadiul de maturare a morcovilor 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. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;"</p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”Morcovii trebuie să fie de calitate superioară:1) întregi;2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);</p> <p>3) curați, fără materii străine vizibile;</p> <p>a) fără materii străine vizibile, în cazul în care sunt spălați;</p> <p>b) fără murdărie și impurități în exces, în cazul în care nu sunt spălați;</p> <p>4) lipsiți de dăunători;</p> <p>5) fără deteriorări cauzate de dăunători;</p> <p>6) tari;</p> <p>7) neramificați, fără rădăcini secundare;</p> <p>8) nelemnoși;</p> <p>9) fără tendință de încolțire;</p> <p>10) fără umezeală externă anormală;</p> <p>11) fără miros sau gust străin;</p> <p>12) cu frunzele egalate sau tăiate la partea superioară a morcovului fără deteriorarea rădăcinii.</p> <p>Dezvoltarea și stadiul de maturare a morcovilor 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. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor, in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;"</p>	"HG 929 din 31.12.2009"

Ceapă uscată	Ceapă uscată	RM	CIVA-SAT SRL	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Ceapa trebuie să fie:Categoria I</p> <p>1) intactă;2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);</p> <p>3) curată, fără materii străine vizibile;</p> <p>4) fără daune produse de îngheț;</p> <p>5) suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută</p> <p>6) fără tijă găunoasă sau dură;</p> <p>7) lipsită de dăunători;</p> <p>8) fără deteriorări cauzate de dăunători;</p> <p>9) fără muguri vizibili în exterior;</p> <p>10) fără umezeală externă anormală;</p> <p>11) fără miros sau gust străin.</p> <p>Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cepelor 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. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;"</p>	<p>"HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Ceapa trebuie să fie:Categoria I</p> <p>1) intactă;2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);</p> <p>3) curată, fără materii străine vizibile;</p> <p>4) fără daune produse de îngheț;</p> <p>5) suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută</p> <p>6) fără tijă găunoasă sau dură;</p> <p>7) lipsită de dăunători;</p> <p>8) fără deteriorări cauzate de dăunători;</p> <p>9) fără muguri vizibili în exterior;</p> <p>10) fără umezeală externă anormală;</p> <p>11) fără miros sau gust străin.</p> <p>Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cepelor 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. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor , in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;"</p>	"HG 929 din 31.12.2009”
Mere proaspete	Mere proaspete	RM	GT Mitu Constantin	<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.</p> <p>1) întregi;</p> <p>2) sănătoase; sînt excluse produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni 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”</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.</p> <p>1) întregi;</p> <p>2) sănătoase; sînt excluse produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum;</p>	"HG 929 din 31.12.2009”

				<p>3) curate, lipsite de materii străine vizibile;</p> <p>4) practic, lipsite de atacuri ale paraziților (dăunătorilor);</p> <p>5) fără dăunători;</p> <p>6) să nu prezinte umiditate exterioară anormală;</p> <p>7) să fie lipsite de mirosuri și/sau gusturi străina. Dezvoltarea și starea merelor trebuie să permită continuarea procesului de maturare, pentru a putea atinge gradul de maturitate adecvat, în funcție de caracteristicile soiului respectiv. În scopul continuării procesului de maturare 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. Livrarea 1 în săptămâna Joi de la 09:00-12:00 în ambalaj cutii 10kg-20kg"</p>	<p>3) curate, lipsite de materii străine vizibile;</p> <p>4) practic, lipsite de atacuri ale paraziților (dăunătorilor);</p> <p>5) fără dăunători;</p> <p>6) să nu prezinte umiditate exterioară anormală;</p> <p>7) să fie lipsite de mirosuri și/sau gusturi străina. Dezvoltarea și starea merelor trebuie să permită continuarea procesului de maturare, pentru a putea atinge gradul de maturitate adecvat, în funcție de caracteristicile soiului respectiv. În scopul continuării procesului de maturare 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. Livrarea 1 în săptămâna Joi de la 09:00-12:00 în ambalaj cutii 10kg-20kg"</p>	
Ceai negru calitate superioara	Ceai negru calitate superioara	Diverse	Solicitant: Almaian SRL	<p>Ceai negru de frunze mari. În ambalaj de carton calitate superioara, GOST:1938-90 ,HG nr.206 din 11.03.2009 cu privire la aprobare Reglamentei Tehnice Ceaiuri si produse de ceai.,MODIFICAT HG 666 din 25.09.24. MO462-463/08.11.24 art.865; în vigoare 08.11.25</p> <p>Ceai din prima recoltă – prezintă foi de culoare neagră-argintie, cu vârful alb, gust fin și aromă puternică, iar în infuzie este colorat în galben-deschis. Produsul trebuie să fie ambalat și preambalat astfel încât să permită păstrarea calității la depozitare, transportare și comercializare. Ceaiul se va livra în pachete ambalate în hârtie cerată sau în pachete din hârtie metalizată, prezentate estetic în lăzi de carton, tipizate, marcate și protejate în interior de un înveliș de staniol sau hârtie cerată.</p> <p>Livrarea 1 în luna de la 08:30-12:00, în ambalaj 100-200 gr.</p>	<p>Ceai negru de frunze mari. În ambalaj de carton calitate superioara, GOST:1938-90 ,HG nr.206 din 11.03.2009 cu privire la aprobare Reglamentei Tehnice Ceaiuri si produse de ceai.,MODIFICAT HG 666 din 25.09.24. MO462-463/08.11.24 art.865; în vigoare 08.11.25</p> <p>Ceai din prima recoltă – prezintă foi de culoare neagră-argintie, cu vârful alb, gust fin și aromă puternică, iar în infuzie este colorat în galben-deschis. Produsul trebuie să fie ambalat și preambalat astfel încât să permită păstrarea calității la depozitare, transportare și comercializare. Ceaiul se va livra în pachete ambalate în hârtie cerată sau în pachete din hârtie metalizată, prezentate estetic în lăzi de carton, tipizate, marcate și protejate în interior de un înveliș de staniol sau hârtie cerată.</p> <p>Livrarea 1 în luna de la 08:30-12:00, în ambalaj 100-200 gr.</p>	GOST:1938-90 ,HG nr.206 din 11.03.2009
Cacao la pachet	Cacao la pachet	Diverse	Solicitant: Condiprod Com SRL	<p>HOTĂRÎRE Nr. 204 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de cofetărie”MODIFICAT HG 498 din 10.07.24, MO329-331/31.07.24 art. 653; în vigoare 31.07.25.</p> <p>Praf de cacao, cacao - produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră,</p> <p>Cacao la pachet calitate superioara, GOST:108-76 , livrarea 1 în luna de la 08:00-12:00, în ambalaj 100-200 gr.</p> <p>Ambalajul de transport trebuie să fie rezistent, curat, uscat, neinfestat și fără miros străin.</p> <p>Pentru praf de cacao și amestecuri uscate de cacao și zahăr</p>	<p>HOTĂRÎRE Nr. 204 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de cofetărie”MODIFICAT HG 498 din 10.07.24, MO329-331/31.07.24 art. 653; în vigoare 31.07.25.</p> <p>Praf de cacao, cacao - produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră,</p> <p>Cacao la pachet calitate superioara, GOST:108-76 , livrarea 1 în luna de la 08:00-12:00, în ambalaj 100-200 gr.</p> <p>Ambalajul de transport trebuie să fie rezistent, curat, uscat, neinfestat și fără miros străin.</p> <p>Pentru praf de cacao și amestecuri uscate de cacao și zahăr</p>	GOST:108-76

				Indicatori Caracteristici Aspect exterior Praf de culoare de la maro-deschis până la maro-închis Culoarea gri nu este permisă Gust și miros Caracteristic prafului de cacao, fără gust și miros străin.	Indicatori Caracteristici Aspect exterior Praf de culoare de la maro-deschis până la maro-închis Culoarea gri nu este permisă Gust și miros Caracteristic prafului de cacao, fără gust și miros străin.	
Pasta de tomate calitate superioara, conținut substanță uscată- 25 %	Pasta 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,</p> <p>marcarea și păstrarea bulionului și a pastei de tomate. În vigoare de la 24 aprilie 2003. Anexa nr. 22 la Documentația standard</p> <p>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 0.7 gr. Clasificare: Pastă de tomate 25%</p> <p>Calitatea: Specifică produse sterilizate, de obicei ambalate în borcane de sticlă (ex: 280-720 gr) sau ambalaje metalice, conform normelor de inofensivitate. Caracteristici Organoleptice: Culoare roșie uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust de ars sau alte nuanțe străine.Referințe Conex: Produsele trebuie să respecte Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 privind contaminanții și Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului.</p> <p>Livrarea 1 în lună de la 08:00-12:00.</p>	<p>Ordinul nr. 362/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea,</p> <p>marcarea și păstrarea bulionului și a pastei de tomate. În vigoare de la 24 aprilie 2003. Anexa nr. 22 la Documentația standard</p> <p>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 0.7 gr. Clasificare: Pastă de tomate 25%</p> <p>Calitatea: Specifică produse sterilizate, de obicei ambalate în borcane de sticlă (ex: 280-720 gr) sau ambalaje metalice, conform normelor de inofensivitate. Caracteristici Organoleptice: Culoare roșie uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust de ars sau alte nuanțe străine.Referințe Conex: Produsele trebuie să respecte Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 privind contaminanții și Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului.</p> <p>Livrarea 1 în lună de la 08:00-12:00.</p>	GOST:3343 -89
Oua categoria A	Oua categoria A	RM	Solicitant: Divimex SRL	<p>Conform HG. nr.164/2026 privind comercializarea ouălor pentru consumul uman. În cazul ouălor din categoria A, pe partea exterioară a ambalajului va fi indicată și metoda de creștere a găinilor ouătoare. Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:Oua se clasifică după categorii:categoria A.L- mare greutatea <63g și >73g.</p> <p>a) coaja întregă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;</p> <p>b) cuticula: întregă, 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</p>	<p>Conform HG. nr.164/2026 privind comercializarea ouălor pentru consumul uman. În cazul ouălor din categoria A, pe partea exterioară a ambalajului va fi indicată și metoda de creștere a găinilor ouătoare. Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:Oua se clasifică după categorii:categoria A.L- mare greutatea <63g și >73g.</p> <p>a) coaja întregă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;</p> <p>b) cuticula: întregă, 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</p>	HG. nr.1208 din 27.10.2008

				<p>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>Ouăle sunt marcate cu codul producătorului.</p> <p>Livrarea 2 ori în săptămîna Luni -Vineri de la 09:00-12:00.</p>	<p>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>Ouăle sunt marcate cu codul producătorului.</p> <p>Livrarea 2 ori în săptămîna Luni -Vineri de la 09:00-12:00.</p>	
<p>Oua categoria B</p> <p><i>LNR Chișinău</i> – 4800buc <i>LRR Vorniceni</i> –3000buc</p>	<p>Oua categoria B</p> <p><i>LNR Chișinău</i> – 4800buc <i>LRR Vorniceni</i> –3000buc</p>	RM	Solicitant:Divimex SRL	<p>Conform HG. nr.164/2026 privind comercializarea ouălor pentru consumul uman. Ouăle din categoria B se livrează doar industriei alimentare și nealimentare.Ouăle din categoria B poartă codul producătorului și/sau o altă inscripție.</p> <p>Celelalte informații se indică pe ambalaj, astfel încît ele să fie vizibile, lizibile și să nu mai poate fi folosite repetat.Ambalajele ce conțin ouă din categoria B prezintă pe partea exterioară, în mod vizibil cu ușurință și perfect lizibil:</p> <p>a) codul centrului de ambalare;</p> <p>b) categoria de calitate; ambalajele sînt identificate fie prin mențiunea „Categoria B”, fie prin litera„B”;</p> <p>c) data ambalării.Livrarea o dată pe săptămîna Marti de la 09:00-12:00.</p>	<p>Conform HG. nr.164/2026 privind comercializarea ouălor pentru consumul uman. Ouăle din categoria B se livrează doar industriei alimentare și nealimentare.Ouăle din categoria B poartă codul producătorului și/sau o altă inscripție.</p> <p>Celelalte informații se indică pe ambalaj, astfel încît ele să fie vizibile, lizibile și să nu mai poate fi folosite repetat.Ambalajele ce conțin ouă din categoria B prezintă pe partea exterioară, în mod vizibil cu ușurință și perfect lizibil:</p> <p>a) codul centrului de ambalare;</p> <p>b) categoria de calitate; ambalajele sînt identificate fie prin mențiunea „Categoria B”, fie prin litera„B”;</p> <p>c) data ambalării.Livrarea o dată pe săptămîna Marti de la 09:00-12:00.</p>	<p>HG. nr.1208 din 27.10.2008</p>

Semnat:

Numele, prenumele: **Dilan Galina**

În calitate de: **administrator**

Ofertantul: **Delmix-Prim SRL**

Adresa: **m.Chisinau, str.M.Odatiuc 13/A**

