

**SPECIFICAȚII TEHNICE**

*/Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2,3,4,6,7, iar de către amonstria contractant în coloanele 1,5/*

Numarul procedurii de achiziție: conform S.I.A. „RSAP” ocds-b3wdpl-NMD-173798555169  
Denumirea procedurii de achiziție: **Produce alimentare semestru I anul 2025**

| Denumirea bunurilor/serviciilor  | 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     |
|--|--|-----------------|-----------------------------|--|--|----------------------------|
| <b>1</b>   | <b>2</b>   | <b>3</b>        | <b>4</b>                    | <b>5</b>   | <b>6</b>   | <b>7</b>                   |
| <b>Lotul 5</b>   |  |                 |                             |  |  |                            |
| Bunuri/servicii  |  |                 |                             |  |  |                            |
| Crengușe de viță (calitatea superioară)  | Crengușe de viță (calitatea superioară)  | RM              | S.R.L. AVISELECT            | Conform HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Conform HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Certificat de conformitate |
| Crengușe de porc (calitatea superioară)  | Crengușe de porc (calitatea superioară)  | RM              | S.R.L. AVISELECT            | Conform HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Conform HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Certificat de conformitate |
| Salam fiert tip Doktorscăia (calitatea superioară)   | Salam fiert tip Doktorscăia (calitatea superioară)   | RM              | S.R.L. AVISELECT            | Conform HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Conform HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Certificat de conformitate |
| Șuncă din carne de porc (calitatea superioară)   | Șuncă din carne de porc (calitatea superioară)   | RM              | S.R.L. AVISELECT            | Conform HG Nr. 624 din 19-09-2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produse și produse din carne, HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Conform HG Nr. 624 din 19-09-2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produse și produse din carne, HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Certificat de conformitate |
| Salam semi afumat (calitatea superioară)   | Salam semi afumat (calitatea superioară)   | RM              | S.R.L. AVISELECT            | Conform HG Nr. 624 din 19-09-2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produse și produse din carne, HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Conform HG Nr. 624 din 19-09-2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produse și produse din carne, HG 1408 din 10.12.2008, GOST 23670-79, în ambalaj vacuum, calitate superioară, cu prezentarea monstrelor   | Certificat de conformitate |
| <b>Lotul 17</b>  |  |                 |                             |  |  |                            |
| Conserve din carne mănușită din pulpa de pui în suc propriu, (cutie metalică 330 gr cantitatea de carne min 75%) | Conserve din carne mănușită din pulpa de pui în suc propriu, (cutie metalică 330 gr cantitatea de carne min 75%) | RM              | S.C. TRC EXPOIMPCCOM S.R.L. | Standardul de referință: HG 624/2020.<br>Caracteristicile tehnice principale:<br>- Produs autohton;<br>- Masa netă: de la 1/330 gr.<br>- Caracteristici: carne bucăți, fără os, tendoaie, vase sangvine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari, mănușită în suc propriu (în conformitate cu prevederile lit. g din Anexa 2, HG 624/2020);<br>- Ambalaj : cutii metalice din tînchea ambalate în cutii de carton;<br>- Data fabricării - nu mai mare de 3 (trei) luni;<br>- Termen de valabilitate: nu mai puțin de 3 (trei) ani.<br>Pentru prezenta pozitie, ofertanții v-or prezenta mostrele în decurs de 2 zile lucrătoare, după expirarea perioadei de depunere a ofertelor | Standardul de referință: HG 624/2020.<br>Caracteristicile tehnice principale:<br>- Produs autohton;<br>- Masa netă: de la 1/300 gr.<br>- Caracteristici: carne bucăți, fără os, tendoaie, vase sangvine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari, mănușită în suc propriu (în conformitate cu prevederile lit. g din Anexa 2, HG 624/2020);<br>- Ambalaj : cutii metalice din tînchea ambalate în cutii de carton;<br>- Data fabricării - nu mai mare de 3 (trei) luni;<br>- Termen de valabilitate: nu mai puțin de 3 (trei) ani.<br>Pentru prezenta pozitie, ofertanții v-or prezenta mostrele în decurs de 2 zile lucrătoare, după expirarea perioadei de depunere a ofertelor | Certificat de conformitate |

|  |  |           |   |  |                                   |
|--|--|-----------|---|--|-----------------------------------|
| <p>Conserva din carne<br/>înăbușită de porc calitate<br/>superioară (cutie metalică<br/>330 gr.<br/>cantitatea de carne min 75<br/>%)</p>  | <p>Conserva din carne<br/>înăbușită de porc calitate<br/>superioară (cutie metalică<br/>330 gr.<br/>cantitatea de carne min 75<br/>%)</p>  | <p>RM</p> | <p>S.C. TRC<br/>EXPOIMPPOCOM<br/>S.R.L.</p>   | <p>Standardele de referință: HG 624/2020:<br/>Caracteristicile tehnice principale:<br/>- Produs autohton;<br/>- Masa netă: de la 1/330 gr.<br/>- Caracteristici: carne bucăți, fără os, tendoaie, vase<br/>sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți<br/>mari, înăbușită în suc propriu (în conformitate cu<br/>prevederile lit. g din Anexa 2, HG 624/2020);<br/>- Ambalaj: cutii metalice din tînchea ambalate în<br/>cutii de carton;<br/>- Data fabricării: nu mai mare de 3 (trei) luni;<br/>- Termen de valabilitate: nu mai puțin de 3 (trei) ani.<br/>- Pentru prezenta poziție, ofertanții v-or prezenta<br/>mostrele în decurs de 2 zile lucrătoare, după<br/>expirarea perioadei de depunere a ofertelor</p>  | <p>Certificat de conformitate</p> |
| <p>Conserva din carne<br/>înăbușită de vițel calitate<br/>superioară (cutie metalică<br/>330 gr.<br/>cantitatea de carne min 75<br/>%)</p> | <p>Conserva din carne<br/>înăbușită de vițel calitate<br/>superioară (cutie metalică<br/>330 gr.<br/>cantitatea de carne min 75<br/>%)</p> | <p>RM</p> | <p>S.C. TRC<br/>EXPOIMPPOCOM<br/>S.R.L.</p>   | <p>Standardele de referință: HG 624/2020:<br/>Caracteristicile tehnice principale:<br/>- Produs autohton;<br/>- Masa netă: de la 1/330 gr.<br/>- Caracteristici: carne bucăți, fără os, tendoaie, vase<br/>sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți<br/>mari, înăbușită în suc propriu (în conformitate cu<br/>prevederile lit. g din Anexa 2, HG 624/2020);<br/>- Ambalaj: cutii metalice din tînchea ambalate în<br/>cutii de carton;<br/>- Data fabricării: nu mai mare de 3 (trei) luni;<br/>- Termen de valabilitate: nu mai puțin de 3 (trei) ani.<br/>- Pentru prezenta poziție, ofertanții v-or prezenta<br/>mostrele în decurs de 2 zile lucrătoare, după<br/>expirarea perioadei de depunere a ofertelor</p>  | <p>Certificat de conformitate</p> |
| <p>Ouă de găină (proaspete)</p>  | <p>Ouă de găină (proaspete)</p>  | <p>RM</p> | <p>Ouă de găină pentru consum uman, categoria „A”<br/>COD 1 Produs autohton Conform cerințelor: Legea<br/>nr.306/2018, Legea nr.279/2017, HG nr.1208/2008, HG<br/>nr.221/2009, HG nr.724/2024 HG nr.867/2023 și HG<br/>nr.435/2010.<br/>Condiții tehnice de calitate: - ouăle trebuie să fie cu coaja<br/>intregă, dură, nefisurată, mată, curată, aspră, fără peze sau<br/>pori vizibili; - ouăle cu coaja fisurată vor fi înlocuite de către<br/>agentul economic.<br/>Camera de aer: imobilă, înălțimea - să nu depășească 6 mm.<br/>Ambalaj: - rezistent la factori externi (transportare, manipulare,<br/>depozitare) la momentul recepționării să fie curate, uscate și în<br/>stare bună; - ambalajele să fie fabricate din materiale care<br/>protejează oul de mirosuri străine și de riscul alterării calității.<br/>Termen de valabilitate: minim 25 zile din data livrării. Condiții<br/>de livrare: 1. la livrare se va prezenta pentru fiecare parțidă:<br/>- certificatul sanitar veterinar conform modelului prevăzut în<br/>anexa nr.10 OANSA 57 din 08.02.2023 și certificatul de calitate<br/>emis de producător (copia autenticată prin ștampilă umedă în<br/>cazul<br/>distribuitorilor) pentru produsele autohtone, - cu prima livrare<br/>se va prezenta copia planului de autocontrol; 2. livrarea se va<br/>efectua cu transportul vânzătorului, la comanda cumpărătorului<br/>în garnizoana: punctelor solicitate de contractanți în perioada<br/>anul 2025, în zilele de luni, marți, miercuri și joi, de la ora<br/>09:00 până la ora 15:00</p> | <p>Ouă de găină pentru consum uman, categoria „A”<br/>COD 1 Produs autohton Conform cerințelor: Legea<br/>nr.306/2018, Legea nr.279/2017, HG nr.1208/2008, HG<br/>nr.221/2009, HG nr.724/2024 HG nr.867/2023 și HG<br/>nr.435/2010.<br/>Condiții tehnice de calitate: - ouăle trebuie să fie cu coaja<br/>intregă, dură, nefisurată, mată, curată, aspră, fără peze sau<br/>pori vizibili; - ouăle cu coaja fisurată vor fi înlocuite de către<br/>agentul economic.<br/>Camera de aer: imobilă, înălțimea - să nu depășească 6 mm.<br/>Ambalaj: - rezistent la factori externi (transportare,<br/>manipulare, depozitare) la momentul recepționării să fie<br/>curate, uscate și în<br/>stare bună; - ambalajele să fie fabricate din materiale care<br/>protejează oul de mirosuri străine și de riscul alterării calității.<br/>Termen de valabilitate: minim 25 zile din data livrării. Condiții<br/>de livrare: 1. la livrare se va prezenta pentru fiecare parțidă:<br/>- certificatul sanitar veterinar conform modelului prevăzut în<br/>anexa nr.10 OANSA 57 din 08.02.2023 și certificatul de calitate<br/>emis de producător (copia autenticată prin ștampilă umedă în<br/>cazul<br/>distribuitorilor) pentru produsele autohtone, - cu prima livrare<br/>se va prezenta copia planului de autocontrol; 2. livrarea se va<br/>efectua cu transportul vânzătorului, la comanda<br/>cumpărătorului în garnizoana: punctelor solicitate de<br/>contractanți în perioada anul 2025, în zilele de luni, marți,</p> | <p>Certificat</p>                 |

| Lotul 18  |   |                |                                     |   |   | Certificat de conformitate        |
|---|---|----------------|-------------------------------------|---|---|-----------------------------------|
| <p>Conserva din pește în ulei, sardina, cutie 240-250 gr. (conținut de pește min 70 %)</p>                                | <p>Conserva din pește în ulei, sardina, cutie 240-250 gr. (conținut de pește min 70 %)</p>                                | <p>Letonia</p> | <p>KARAVIELA SIA/ Saldus SIA</p>    | <p>Conform GOST 13865-2000, cutii metalice nebombante de 230-550 gr., închise etans, fără fisuri sau scurgeri de conținut, marcate corect și vizibile cu toate elementele de identificare: greutatea netă, ingrediente, informații energetice/ conținut de pește min 70%). Aspectul ambalajului interior: pentru cutii metalice-vernisate pe interior, fără pete de sulfur de fier.</p>   | <p>Conform GOST 13865-2000, cutii metalice nebombante de 230-550 gr., închise etans, fără fisuri sau scurgeri de conținut, marcate corect și vizibile cu toate elementele de identificare: greutatea netă, ingrediente, informații energetice/ conținut de pește min 70%). Aspectul ambalajului interior: pentru cutii metalice-vernisate pe interior, fără pete de sulfur de fier.</p>   |                                   |
| <p>Conserva din carne înbușită de porc calitate superioară cutie metalică 330 gr. (Cantitatea de carne min 75 %)</p>      | <p>Conserva din carne înbușită de porc calitate superioară cutie metalică 330 gr. (Cantitatea de carne min 75 %)</p>      | <p>RM</p>      | <p>S.C. TRC EXPONIMPOCOM S.R.L.</p> | <p>Caracteristicile tehnice principale:<br/>- Produs autohton;<br/>- Masa netă: de la 1/330 gr.<br/>- Caracteristici: carne bucăți, fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucați mari, înbușită în suc propriu (în conformitate cu prevederile lit. g din Anexa 2, HG 624/2020);<br/>- Ambalaj: cutii metalice din tînichlea ambalate în cutii de carton;<br/>- Data fabricării: nu mai mare de 3 (trei) luni;<br/>- Termen de valabilitate: nu mai puțin de 3 (trei) ani.<br/>- Pentru prezenta pozitie, ofertanții v-or prezenta mostrele în decurs de 2 zile lucrătoare, după expirarea perioadei de depunere a ofertelor.</p>  | <p>Caracteristicile tehnice principale:<br/>- Produs autohton;<br/>- Masa netă: de la 1/330 gr.<br/>- Caracteristici: carne bucăți, fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucați mari, înbușită în suc propriu (în conformitate cu prevederile lit. g din Anexa 2, HG 624/2020);<br/>- Ambalaj: cutii metalice din tînichlea ambalate în cutii de carton;<br/>- Data fabricării: nu mai mare de 3 (trei) luni;<br/>- Termen de valabilitate: nu mai puțin de 3 (trei) ani.<br/>- Pentru prezenta pozitie, ofertanții v-or prezenta mostrele în decurs de 2 zile lucrătoare, după expirarea perioadei de depunere a ofertelor.</p>  | <p>Certificat de conformitate</p> |
| <p>Conserva din carne înbușită din pulpa de pui în suc propriu, cutie metalică 330 gr. (Cantitatea de carne min 75 %)</p> | <p>Conserva din carne înbușită din pulpa de pui în suc propriu, cutie metalică 330 gr. (Cantitatea de carne min 75 %)</p> | <p>RM</p>      | <p>S.C. TRC EXPONIMPOCOM S.R.L.</p> | <p>Standardele de referință: HG 624/2020.<br/>Caracteristicile tehnice principale:<br/>- Produs autohton;<br/>- Masa netă: de la 1/330 gr.<br/>- Caracteristici: carne bucăți, fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucați mari, înbușită în suc propriu (în conformitate cu prevederile lit. g din Anexa 2, HG 624/2020);<br/>- Ambalaj: cutii metalice din tînichlea ambalate în cutii de carton;<br/>- Data fabricării: nu mai mare de 3 (trei) luni;<br/>- Termen de valabilitate: nu mai puțin de 3 (trei) ani.<br/>- Pentru prezenta pozitie, ofertanții v-or prezenta mostrele în decurs de 2 zile lucrătoare, după expirarea perioadei de depunere a ofertelor.</p> | <p>Standardele de referință: HG 624/2020.<br/>Caracteristicile tehnice principale:<br/>- Produs autohton;<br/>- Masa netă: de la 1/330 gr.<br/>- Caracteristici: carne bucăți, fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucați mari, înbușită în suc propriu (în conformitate cu prevederile lit. g din Anexa 2, HG 624/2020);<br/>- Ambalaj: cutii metalice din tînichlea ambalate în cutii de carton;<br/>- Data fabricării: nu mai mare de 3 (trei) luni;<br/>- Termen de valabilitate: nu mai puțin de 3 (trei) ani.<br/>- Pentru prezenta pozitie, ofertanții v-or prezenta mostrele în decurs de 2 zile lucrătoare, după expirarea perioadei de depunere a ofertelor.</p> | <p>Certificat de conformitate</p> |



Statut: Antetă, prenumele: Prilii Victor în calitate de: director  
 Adresa: or. Chișinău, str. Senesey, 111

|  |  |                |   |   |                                   |
|--|--|----------------|---|---|-----------------------------------|
| <p>Oua de găină (proaspete)</p>  | <p>Oua de găină (proaspete)</p>  | <p>RM</p>      | <p>Oua de găină pentru consum uman, categoria „A”<br/>       COD 1 Produs autohton Conform cerințelor: Legea nr.306/2018, Legea nr.279/2017, HG nr.1208/2008, HG nr.221/2009, HG nr.724/2024 HG nr.867/2023 și HG nr.435/2010.<br/>       Condiții tehnice de calitate: - ouăle trebuie să fie cu coajă întregă, dură, nefisurată, mată, curată, aspră, fără pețe sau porți vizibile; - ouăle cu coajă fisurată vor fi înlocuite de către agentul economic.<br/>       Camera de aer: imobilă, înălțimea - să nu depășească 6 mm.<br/>       Ambalaj: - rezistent la factori externi (transportare, manipulare, depozitare) la momentul recepționării să fie curate, uscate și în stare bună; - ambalajele să fie fabricate din materiale care protejează oul de mirosuri străine și de riscul alterării calității.<br/>       Termen de valabilitate: minim 25 zile din data livrării. Condiții de livrare: 1. la livrare se va prezenta pentru fiecare partidă: - certificatul sanitar veterinar conform modelului prevăzut în anexa nr.10 OANSA 57 din 08.02.2023 și certificatul de calitate emis de producător (copia autenticată prin ștampilă umedă în cazul distribuitorilor) pentru produsele autohtone; - cu prima livrare se va prezenta copia planului de autocontrol; 2. livrarea se va efectua cu transportul vânzătorului, la comanda cumpărătorului în garazoana; punctelor solicitate de contractant în perioada anul 2025, în zilele de luni, marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 15:00</p> | <p>Oua de găină pentru consum uman, categoria „A”<br/>       COD 1 Produs autohton Conform cerințelor: Legea nr.306/2018, Legea nr.279/2017, HG nr.1208/2008, HG nr.221/2009, HG nr.724/2024 HG nr.867/2023 și HG nr.435/2010.<br/>       Condiții tehnice de calitate: - ouăle trebuie să fie cu coajă întregă, dură, nefisurată, mată, curată, aspră, fără pețe sau porți vizibile; - ouăle cu coajă fisurată vor fi înlocuite de către agentul economic.<br/>       Camera de aer: imobilă, înălțimea - să nu depășească 6 mm.<br/>       Ambalaj: - rezistent la factori externi (transportare, manipulare, depozitare) la momentul recepționării să fie curate, uscate și în stare bună; - ambalajele să fie fabricate din materiale care protejează oul de mirosuri străine și de riscul alterării calității.<br/>       Termen de valabilitate: minim 25 zile din data livrării. Condiții de livrare: 1. la livrare se va prezenta pentru fiecare partidă: - certificatul sanitar veterinar conform modelului prevăzut în anexa nr.10 OANSA 57 din 08.02.2023 și certificatul de calitate emis de producător (copia autenticată prin ștampilă umedă în cazul distribuitorilor) pentru produsele autohtone; - cu prima livrare se va prezenta copia planului de autocontrol; 2. livrarea se va efectua cu transportul vânzătorului, la comanda cumpărătorului în garazoana; punctelor solicitate de contractant în perioada anul 2025, în zilele de luni, marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 15:00</p> | <p>Certificat</p>                 |
| <p>Lotul 31</p> <p>Conserva din pește în ulei, sardina, cutie 240-250 gr. (conținut de pește min 70%)</p>          | <p>Conserva din pește în ulei, sardina, cutie 240-250 gr. (conținut de pește min 70%)</p>          | <p>Letonia</p> | <p>KARAVELA, SIM/ Saldus SIA</p>  | <p>Conform GOST 13865-2000, cutii metalice neboabate de 230-550 gr., închise etanș, fără fisuri sau scurgeri de conținut, marcate corect și vizibile cu toate elementele de identificare: greutatea netă, ingredientele, informații energetice, conținut de pește min 70(%). Aspectul ambalajului interior: pentru cutii metalice-vernisate pe interior, fără pețe de sulfur de fier.</p>   | <p>Certificat de conformitate</p> |
| <p>Lotul 32</p> <p>crenușți calitate superioară, fiert, din carne de porc și viță, fără adăosuri de emulgatori</p> | <p>crenușți calitate superioară, fiert, din carne de porc și viță, fără adăosuri de emulgatori</p> | <p>RM</p>      | <p>S.R.L. AVISELECT</p>   | <p>ambalat în pungă din material plastic, vacuum 3-6 kg, termen valabilitate 21-30 zile GOST 23670-79, HG 720 din 28.06.2007; HG 221 16.03.2009; autorizare de transport cu agent frigorific</p>  | <p>Certificat de conformitate</p> |
| <p>salaj de carne de viță</p>  | <p>salaj de carne de viță și porcina</p>   | <p>RM</p>      | <p>S.R.L. AVISELECT</p>   | <p>ambalat în pungă din material plastic, vacuum 2-6 kg, termen de valabilitate 21-30 zile; GOST 23670-79, HG 720 din 28.06.2007; HG 221 16.03.2009; autorizare de transport cu agent frigorific</p>  | <p>Certificat de conformitate</p> |