

nr. _____

din “ _____ ” _____ 20__

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 <u>21091691 din 18.09.2023</u>
Obiectul achiziției: <u>Produse Alimentare pentru anul 2023 Clinica Chișinău și Clinica Vorniceni Semestru II si Trimestru III</u>

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	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7
Bunuri/servicii						
Lotul nr.1 Legume Clinica Chișinău						
Cartofi proaspeți	Cartofi proaspeți	RM	CP Copanca	"HG 929 din 31.12.2009, cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” 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; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum); 3) curați; 4) tari; 5) lipsiți de defecte externe sau interne care să afecteze aspectul	"HG 929 din 31.12.2009, cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” 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; 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum); 3) curați; 4) tari; 5) lipsiți de defecte externe sau interne care să afecteze aspectul	

				<p>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>Livrarea 2 ori în săptămână conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, în ambalaj saci din plasa de 25 kg"</p>	<p>general al produsului, calitatea și prezentarea în ambalaj, cum ar fi:</p> <p>a) pete maronii rezultate din expunerea la căldură;</p>	
Sfeclă roșie de masă	Sfeclă roșie de masă	RM	GT Cecoia Tamara	<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, 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</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, 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</p>	

				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; "	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; "	
Varză albă proaspătă	Varză albă proaspătă	RM	SRL Simandva	<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 improprie 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>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>"</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 improprie 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>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>"</p>	
Morcov de masă	Morcov de masă	RM	GT Cecoi Tamara	<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 de calitate superioară:</p> <p>1) întregi;</p> <p>2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări</p>	<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 de calitate superioară:</p> <p>1) întregi;</p> <p>2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări</p>	

				<p>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 egale 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.</p> <p>Livrarea 2 ori în săptămîna conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;"</p>	<p>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 egale 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.</p> <p>Livrarea 2 ori în săptămîna conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;"</p>	
Ceapă uscată	Ceapă uscată	RM	CP Copanca	<p>"HG 929 din 31.12.2009.,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Ceapa trebuie să fie:Categoria I</p> <p>1) intactă;</p> <p>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>"HG 929 din 31.12.2009.,cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p> <p>Ceapa trebuie să fie:Categoria I</p> <p>1) intactă;</p> <p>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; 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. Livrarea 2 ori în săptămîna conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;"</p>	<p>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. Livrarea 2 ori în săptămîna conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;"</p>	
Lotul nr.2 Fructe proaspete (Mere) Clinica Chișinău						
Mere proaspete.	Mere proaspete.	RM	SRL Labliuc AGrocom	<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 – 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. 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;</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 – 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. 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;</p>	

				7) să fie lipsite de mirosuri și/sau gusturi străina. 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. Livrarea 1 în săptămâna Joi de la 09:00-12:00 în ambalaj cutii 10kg-20kg"	7) să fie lipsite de mirosuri și/sau gusturi străina. 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. Livrarea 1 în săptămâna Joi de la 09:00-12:00 în ambalaj cutii 10kg-20kg"	
Lotul.nr.3 Ouă Clinica Chișinău						
Oua categoria A	Oua categoria A	RM	SRL Pasare ARgintie	Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman. Capitolul II categorii. greutatea de la 63-73 gr.L-mare,ouale de categoria A au marcajul vizibil cu codul tarii,indicativul raionului,codul centrului de marcare,data durabilitatii minimale , Capitolul III Marcarea ouălor,prevazuta la pct.16 al prezentei Norme sanitar-veterinare,se efectuează la locul de productie sau in primul centru de ambalare in care sint livrate ouăle.livrarea 2 ori in saptamina Marti - Vineri de la 09:00-12:00, in ambalaj	Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul uman. Capitolul II categorii. greutatea de la 63-73 gr.L-mare,ouale de categoria A au marcajul vizibil cu codul tarii,indicativul raionului,codul centrului de marcare,data durabilitatii minimale , Capitolul III Marcarea ouălor,prevazuta la pct.16 al prezentei Norme sanitar- veterinare,se efectuează la locul de productie sau in primul centru de ambalare in care sint livrate ouăle.livrarea 2 ori in saptamina Marti - Vineri de la 09:00-12:00, in ambalaj	