#  ANUNŢ DE PARTICIPARE

**privind achiziţionarea Produse alimentare pentru Clinica Chișinău și Clinica Vorniceni Trimestrul II anul 2023**

**prin procedura de achiziţie: Concurs Prin Cererea Ofertelor de Prețuri**

1. Denumirea autorităţii contractante**: IMSP Institutul de Ftiziopneumologie "Chiril Draganiuc"**
2. IDNO**: 1003600151724**
3. Adresa**: mun.Chișinău, str. Constantin Vîrnav 13**
4. Numărul de telefon**: 0 22 572 213,** fax **0 22 572 213.**
5. Adresa de e-mail şi de internet a autorităţii contractante**:** **achizitii.ifp@gmail.com****, http://ftiziopneumologie.asm.md/node/351**
6. Adresa de e-mail sau de internet de la care se va putea obţine accesul **la documentaţia de atribuire:** documentaţia de atribuire este anexată în cadrul procedurii în SIA RSAP
7. Cumpărătorul invită operatorii economici interesaţi, care îi pot satisface necesităţile, să participe la procedura de achiziţie privind livrarea/prestarea/executarea următoarelor bunuri :

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Cod CPV** | **Denumirea bunurilor/serviciilor/lucrărilor solicitate** | **Unitatea de măsură** | **Cantitatea** | **Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință** | **Valoarea estimată(se va indica pentru fiecare lot în parte)** |
|  | 15800000-6 | **Lotul nr.1**  |  |  |  |  |
|  |  | Cartofi proaspeți | kg | 4700 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi 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)intacți;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; Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, in ambalaj saci din plasa de 25 kg | 70000.00 |
|  |  |  Sfeclă roșie de masă | kg | 1000 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi legume proaspete”Rădăcina proaspătă, întreagă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fărăumeditate excesivă la suprafață, fără vătămări, cu o formă şi 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 urîte. 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 | kg | 2900 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi legume proaspete” Varză trebuie să fie:categoria I 1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);2) proaspete ca aspect;3) curate, fără materii străine vizibile;4) lipsite de dăunători;5) fără deteriorări cauzate de dăunători;6) fără daune cauzate de îngheț;7) fără umezeală externă anormală;8) fără miros sau gust străin.Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită:1) să reziste la transport și manipulare2) 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 15-20 kg |  |
|  |  | Morcov | **kg** | 1100 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi 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);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.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. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, in ambalaj saci din plasa 10-15 kg; |  |
|  |  | Ceapă uscată | kg | 900 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi legume proaspete” Ceapa trebuie să fie:Categoria I 1) intactă;2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);3) curată, fără materii străine vizibile;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 şi manipulare;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; |  |
|  | 15800000-6 | **Lotul.2** |  |  |  |  |
|  |  | Produse alimentare Mere proaspete | kg | 1000 | Produse alimentare Mere proaspete | 7000.00 |
|  | **15800000-6** | **Lotul.3** |  |  |  |  |
|  |  | Ouă | buc | 22500 | "Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru comsumul uman. Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;b) cuticula: întreagă, curată, intactă;c) camera de aer: înălţimea să nu depăşească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu menţiunea „extra”, ea nu trebuie să depăşească 4 milimetri;d) gălbenuşul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziţia centrală, în caz de învîrtire a oului; e) albuşul: limpede, transparent; f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă; g) corpuri străine: fără corpuri străine; h) mirosuri străine: fără mirosuri străine. Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitar-veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma depreferință înainte de …”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată, în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarii inscriptii: 1)Codul producătorului indicat conform pct.33 2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna si anul " | 66375.00 |
|  | 15800000-6 | **Lotul nr.4** |  |  |  |  |
|  |  | Ouă (LNR) | buc | 2250 | "Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru comsumul uman. Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;b) cuticula: întreagă, curată, intactă;c) camera de aer: înălţimea să nu depăşească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu menţiunea „extra”, ea nu trebuie să depăşească 4 milimetri;d) gălbenuşul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziţia centrală, în caz de învîrtire a oului; e) albuşul: limpede, transparent; f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă; g) corpuri străine: fără corpuri străine; h) mirosuri străine: fără mirosuri străine. Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitar-veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma depreferință înainte de …”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată, în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarii inscriptii: 1)Codul producătorului indicat conform pct.33 2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna si anul " | 14160.00 |
|  | 15800000-6 | **Lotul nr.5** |  |  |  |  |
|  |  | Pui broiler eviscerate (congelat) | kg | 600 | "H.G Nr. 773 din 03-10-2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerinţelorde comercializare a cărnii de pasăreMODIFICAT: în vigoare 18.03.22 MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII Inscripţia de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informaţii corespunzătoare, clare şi obiective referitoare la produsele expuse. Inscripţia de pe etichetă trebuie să includă:a) denumirile sub care produsele sînt comercializate;b) condiţiile şi termenul de păstrare pe perioada comercializării;c) starea în care se comercializează carnea de pasăre;d) temperatura de depozitare recomandată;e) numărul autorizaţiei abatorului sau a atelierului de tranşare; În cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate;, data minimă de valabilitate sau data durabilității minimale se înlocuiește cu data-limită de consum, conform articolului 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. " | 63600.00 |
|  |  | Piept cu clavicula fără piele de pui-broiler congelat | kg | 600 | "Piept cu claviculă fara piele de pui-broiler refrigerat.Piept de pui refrigerat.H.GNr. 773din 03-10-2013cu privire la aprobarea Normeisanitar-veterinare de stabilire a cerinţelorde comercializare a cărnii de pasăreMODIFICAT:în vigoare 18.03.22Capitolul VIIIMARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII46. Inscripţia de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informaţii corespunzătoare, clare şi obiective referitoare la produsele expuse spre vînzare şi pentru a asigura libera lor circulaţie în ţară şi în afara teritoriului ei.47.1. Inscripţia de pe etichetă trebuie să includă:a) denumirile sub care produsele sînt comercializate;b) condiţiile şi termenul de păstrare pe perioada comercializării;c) starea în care se comercializează carnea de pasăre;d) temperatura de depozitare recomandată; 47.11. În sensul articolului 15 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, carnea de pasăre și produsele din carne sunt comercializate sub denumirile menționate la punctul 2, însoțite de următorii termeni în limba țării importatoare:1) în cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate;De la producător" |  |
|  | 15800000-6 | **Lotul nr.6** |  |  |  |  |
|  |  | Crenvuşti | kg | 1500 | Crenvuște calitate superioara,fierte,din carne de pui și vită fara adausuri de emulgatori. b) crenvurşti – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici, cu diametrul de la 14 până la 32 mm şi lungimea de la 6 până la 25 cm;HOTĂRÂRE Nr. 720 din 28-06-2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice”Produse din carne” De la producător. Livrare Marti de la 900 - 1200 | 144000.00 |
|  |  | **Lotul nr.7** |  |  |  |  |
|  | 1580000-6 | Lapte concentrat cu zahar,grasime 8,5 % | kg | 267 | "Lapte concentrat cu zahăr- masa omogenă,vîscoasa,uniformă in toata masa,făra cristale de lactoză perceptibile ,fără impurităti.Culoare albă -gălbue,uniformă în toată masa.miros placut,caracteristic produsului concentrat,gust placut,dulcecaracteristic laptelui concentrat. grasime 8,5 %, GOST:2903-78 , HOTĂRÎRE Nr. 158 din 07-03-2019cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate. livrarea 1 in luna de la 8.30-12.00, in ambalaj 380 gr." | 18690.00 |
|  |  | **Lotul nr.8** |  |  |  |  |
|  | 1580000-6 | Peltea in asortiment | kg. | 367 | Peltea in asortiment , GOST:18488, livrarea 2 in luna de la 08:30-12:00 , in ambalaj 0.250 gr. | 22020.00 |
|  |  | **Lotul nr.9** |  |  |  |  |
|  | 1580000-6 | Otet din vin 6% | kg. | 100 | Otet 6% , livrarea 1 in luna de la 08:30-12:00, in ambalaj cite 1 litru | 450.00 |
|  |  | **Lotul nr.10** |  |  |  |  |
|  | 1580000-6 | Castraveti marinati | kg. | 150 | "Castraveti marinati, GOST:20144-74, Fracțiunea de masă a castraveților de la masa netă indicată pe etichetă, nu mai puțin de: 55%(1,6kg) net 45% marinadin ambalaj borcane de 3 litri (exemplu 200borcane= 320kg.castraveti) livrarea 1 in luna de la 08:30-12:00,  | 2100.00 |
|  |  | **Lotul nr.11 Clinica Vorniceni** |  |  |  |  |
|  | 15800000-6 | Cartofi proaspeți | kg | 1820 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi 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) intacți;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; Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, in ambalaj saci din plasa de 25 kg | 66600.00 |
|  | 15800000-6 | Sfeclă roșie de masă | kg | 580 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi legume proaspete”Rădăcina proaspătă, întreagă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fărăumeditate excesivă la suprafață, fără vătămări, cu o formă şi 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 urîte. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor; Luni-Joi de la 9:00-12, in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;  |  |
|  | 15800000-6 | Varză albă proaspată | kg | 1460 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi legume proaspete” Varză trebuie să fie:categoria I 1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);2) proaspete ca aspect;3) curate, fără materii străine vizibile;4) lipsite de dăunători;5) fără deteriorări cauzate de dăunători;6) fără daune cauzate de îngheț;7) fără umezeală externă anormală;8) fără miros sau gust străin.Dezvoltarea și stadiul de maturare a verzei trebuie să fie de așa natură încât să-i permită:1) să reziste la transport și manipulare2) 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 15-20 kg |  |
|  | 15800000-6 | Morcov de masă | kg | 550 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi 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);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.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. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, in ambalaj saci din plasa 10-15 kg; |  |
|  | 15800000-6 |   Ceapă uscată | kg | 300 | HG 929 din 31.12.2009,,cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şi comercializare pentru fructe şi legume proaspete” Ceapa trebuie să fie:Categoria I 1) intactă;2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);3) curată, fără materii străine vizibile;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 şi manipulare;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; |  |
|  | **15800000-6** | **Lotul 12 Clinica Vorniceni** |  |  |  |  |
|  |  | Produse alimentare Mere proaspete | kg | 1100 | Produse alimentare Mere proaspete | 9020.00 |
|  | **15800000-6** | **Lotul 13 Clinica Vorniceni** |  |  |  |  |
|  |  | Ouă dietetice categ.A | buc | 7280 | "Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru comsumul uman. Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;b) cuticula: întreagă, curată, intactă;c) camera de aer: înălţimea să nu depăşească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu menţiunea „extra”, ea nu trebuie să depăşească 4 milimetri;d) gălbenuşul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziţia centrală, în caz de învîrtire a oului; e) albuşul: limpede, transparent; f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă; g) corpuri străine: fără corpuri străine; h) mirosuri străine: fără mirosuri străine. Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitar-veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma depreferință înainte de …”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată, în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarii inscriptii: 1)Codul producătorului indicat conform pct.33 2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna si anul " | 32760.00 |
|  | **15800000-6** | **Lotul 14 Clinica Vorniceni** |  |  |  |  |
|  |  | Ouă (Laboratorul Național de Referință) | Buc | 800 | Ouă (Laboratorul Național de Referință) "Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru comsumul uman. Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:a) coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;b) cuticula: întreagă, curată, intactă;c) camera de aer: înălţimea să nu depăşească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu menţiunea „extra”, ea nu trebuie să depăşească 4 milimetri;d) gălbenuşul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziţia centrală, în caz de învîrtire a oului; e) albuşul: limpede, transparent; f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă; g) corpuri străine: fără corpuri străine; h) mirosuri străine: fără mirosuri străine. Data durabilității minimale, conform pct. 45 al prezentei Norme sanitar-veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea „A se consuma depreferință înainte de …”, cu indicarea zilei, lunii și anului în această ordine și în formă necodificată, în conformitate cu prevederile anexei nr. 9 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; Marcarea ouălor pentru consumul uman se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarii inscriptii: 1)Codul producătorului indicat conform pct.33 2)data durabilitatii minimale se va indica in format DDM: xx.yy.zz unde xx,yy,zz reprezinta,ziua,luna si anul " | 3600.00 |
|  | **15800000-6** | **Lotul 15 Clinica Vorniceni** |  |  |  |  |
|  |  | Crenvuşti | kg | 800 | Crenvuște calitate superioara,fierte,din carne de pui și vită fara adausuri de emulgatori. b) crenvurşti – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici, cu diametrul de la 14 până la 32 mm şi lungimea de la 6 până la 25 cm;HOTĂRÂRE Nr. 720 din 28-06-2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice”Produse din carne” De la producător. Livrare Marti de la 900 - 1200 | 73600.00 |
|  | 15800000-6 | **Lotul 16 Clinica Vorniceni**  |  |  |  |  |
|  |  | Pasta de tomate calitate superioara,conținut substanță uscată- 25 % | kg | 120 | Pasta de tomate calitate superioara,conținut substanță uscată- 25 % | 5400,00 |
|  | 15800000-6 | **Lotul 17 Clinica Vorniceni** |  |  |  |  |
|  |  | Magiun de mere, calitate superioara | **kg** | 120 | Magiun de mere, calitate superioara | 3770.00 |
|  | **Valoarea estimativă totală fără TVA** | **603145,00** |

1. În cazul în care contractul este împărţit pe loturi un operator economic poate depune oferta (se va selecta)**: pentru mai multe loturi;**
2. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative**: nu se admite**
3. Motivul recurgerii la procedura accelerată (în cazul licitației deschise, restrânse și al procedurii negociate), după caz: **nu se aplică**
4. Tehnici și instrumente specifice de atribuire (dacă este cazul specificați dacă se va utiliza acordul-cadru, sistemul dinamic de achiziție sau licitația electronică)**: nu se aplică**
5. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului **(**indicați după caz**): nu se aplică**
6. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului**: preţul cel mai scăzut;**
7. Factorii de evaluare a ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, precum și poderilor lor**: nu se aplică;**
8. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor**: conform SIA RSAP**
9. Adresa la care trebuie transmise ofertele sau cererile de participare:

***Ofertele sau cererile de participare vor fi depuse electronic prin intermediul SIA RSAP***

1. Termenul de valabilitate a ofertelor**: 30 zile**
2. Locul deschiderii ofertelor**: conform SIA RSAP**

***Ofertele întîrziate vor fi respinse.***

1. Persoanele autorizate să asiste la deschiderea ofertelor**:
*Ofertanții sau reprezentanții acestora au dreptul să participe la deschiderea ofertelor, cu excepția cazului cînd ofertele au fost depuse prin SIA “RSAP”*.**
2. Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare**: Limba română**
3. Respectivul contract se referă la un pkoiect și/sau program finanțat din fonduri ale Uniunii Europene**:**   **nu se aplică**

(se specifică denumirea proiectului și/sau programului)

1. Denumirea și adresa organismului competent de soluționare a contestațiilor**:**

***Agenția Națională pentru Soluționarea Contestațiilor***

***Adresa: mun. Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt nr.124 (et.4), MD 2001;***

***Tel/Fax/email: 022-820 652, 022 820-651, contestatii@ansc.md***

1. Data (datele) și referința (referințele) publicărilor anterioare în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene privind contractul (contractele) la care se referă anunțul respective (dacă este cazul): **nu se aplică**
2. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare**:** **nu se aplică**
3. Data publicării anunțului de intenție sau, după caz, precizarea că nu a fost publicat un astfel de anunţ**: nu se aplică**
4. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare**: conform SIA RSAP**
5. În cadrul procedurii de achiziție publică se va utiliza/accepta**:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Denumirea instrumentului electronic** | **Se va utiliza/accepta sau nu** |
| depunerea electronică a ofertelor sau a cererilor de participare | Se acceptă |
| sistemul de comenzi electronice | Nu se acceptă |
| facturarea electronică | Se acceptă |
| plățile electronice | Se acceptă |

1. Contractul intră sub incidența Acordului privind achizițiile guvernamentale al Organizației Mondiale a Comerțului (numai în cazul anunțurilor transmise spre publicare în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene):
2. Termenii şi condiţiile de livrare/prestare/executare solicitaţi**: *Aprilie-Iunie 2023* DDP -Franco destinaţie vămuit (lotul 1-5;11-14) Aprilie – Decembrie 2023 (lotul 6,7,8,9,10,15,16,17)**
3. Termenul de valabilitate a contractului ***Iunie 2023, Decembrie 2023 (conform pct 29)***
4. Contract de achiziţie rezervat atelierelor protejate sau că acesta poate fi executat numai în cadrul unor programe de angajare protejată (după caz): **Nu**
5. Scurta descriere a criteriilor privind eligibilitatea operatorilor economici care pot determina eliminarea acestora şi a criteriilor de selecţie; nivelul minim (nivelurile minime) al (ale) cerinţelor eventual impuse; se menţionează informaţiile solicitate (DUAE, documentaţie**)**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Denumirea documentului/cerinței** | **Cerințe suplimentare față de document** | **Obligativitatea** |
| 1. | DUAE | În mod obligatoriu să fie completat Formularul standard al Documentului Unic de Achiziții European conform Ordinului Ministerului Finanțelor nr.146 din 24.11.2020, confirmat prin aplicarea semnăturii electronice;**În cazul în care se va prezenta un alt formular de DUAE decât cel încărcat de Autoritatea contractantă sau DUAE nu va fi complet, oferta va fi respinsă.** | ***Obligatoriu*** |
| 2 | Specificatia tehnica  | original - confirmat prin semnătura electronică conform Anexei nr.22 din Documentația standard | ***Obligatoriu*** |
| 3 | Specificația de preț | original - confirmat prin semnătura electronică conform Anexei nr.23 din Documentația standard | ***Obligatoriu*** |
| 4 | Garanţia pentru ofertă | *Garanţia pentru ofertă prin transfer va fi*  ***1%*** *din valoarea ofertei fără TVA, prin transfer la contul autorităţii contractante, conform următoarelor date bancare:**Beneficiarul plăţii: IMSP IFP “Chiril Draganiuc”**Denumirea Băncii: BC ’Moldindconbank’ S.A. fil.’Telecentru’**Codul fiscal : 1003600151724**Contul IBAN :MD46ML000000002251202272* *Contul bancar: MOLDMD2X**“Pentru garanţia pentru ofertă la LD nr. \_\_\_\_ din*  | ***Obligatoriu*** |
| 5 | Cerere de participare  | Conform anexei nr. 7 din Documentația standard – confirmată prin aplicarea semnăturii electronice | ***Obligatoriu*** |
| 6 | Declarație privind valabilitatea ofertelor | Conform anexei nr. 8 din Documentația standard – confirmată prin aplicarea semnăturii electronice*\*Notă: Conform prevederilor pct. 53 Anexa nr. 1 al Ordinului MF115/2021, temernul pentru valabilitatea ofertelor se calculează din momentul termenului limită de depunere a ofertelor (data deschiderii inclusiv).* În cazul în care se va indica un termen mai mic (inclusiv data în declarație va fi greșită, oferta va fi descalificată). |  |
| Documente suplimentare de calificare și selecție |  |
| 7 | Certificat de înregistrare (decizie de înregistrare)/ Extras de înregistrare | Copie, emis de Agenţia Servicii Publice, confirmat prin aplicarea semnăturii electronice | *Obligatoriu* |
| 8 | Prezentarea de dovezi privind conformitatea și calitatea produselor. | **1. Certificat de inofensivitate** pentru produsele de origine non-animală, copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice. \*În cazul în care produsele încă nu sunt recoltate/culese/importate/fabricate se va prezenta o declarație pe propria răspundere că la livrare, marfa va fi însoțită de certificatul de inofensivitate – confirmata prin aplicarea semnăturii electronice.**2. Certificat sanitar-veterinar** pentru produsele de origine animală.\*În cazul în care produsele încă nu sunt importate/fabricate se va prezenta o declarație pe propria răspundere că la livrare, marfa va fi însoțită de certificatul sanitar-veterinar – confirmata prin aplicarea semnăturii electronice.**3. Certificat de calitate** –pentru lapte, produse lactate (eliberat de către producător);\*În cazul în care produsele încă nu sunt importate/fabricate se va prezenta o declarație pe propria răspundere că la livrare, marfa va fi însoțită de certificatul de calitate – confirmata prin aplicarea semnăturii electronice. | *Obligatoriu* |
| 9 | Autorizaţia sanitar-veterinară pe unitate de transport sau paşaport sanitar la transport | Eliberat de organul abilitat, copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice | *Obligatoriu* |
| 10 | Declarație pe propria răspundere referitor la etichetarea produselor | Declarație pe propria răspundere prin care se confirmă că toate produsele vor fi etichetate corespunzător conform prevederilor Legii 279/2017 *privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare* | *Obligatoriu* |
| 11 | Garanţia de bună execuţie a contractului anexa nr.10 | Garanția de buna execuție prin transfer **5** % din suma totală a contractului, la contul autorităţii contractante, conform următoarelor date bancare: *Beneficiarul plăţii: IMSP IFP “Chiril Draganiuc”**Codul fiscal : 1003600151724**Contul IBAN :MD38TRPCCC518430F00014AA**Contul bancar: TREZMD2X**Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat**\*Ofertanții desemnați câștigători* | *Obligatoriu* |
| **În conformitate cu Ordinul Ministerului Finanțelor nr.145 din 24.11.2020, în decurs de****5 zile de la înștiințarea rezultatelor va trebui să completați și semnați****„DECLARAȚIA privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea****acestora în situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații sau** **grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani”. Un exemplar va fi** **prezentat autorității contractante la adresa electronică****achizitii.ifp@gmail.com** **sau pe suport de hârtie semnat iar un exemplar va fi prezentat** **Agenției Achiziții Publice.** |

 **Conducătorul grupului de lucru: URSU Fiodor** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **L.Ş.**

*Ex: Lisenco Gabriela*

*Tel: 022 572 213*