

ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziționarea Produse alimentare pentru anul 2023 clinica Chișinău și clinica Vorniceni
REPETAT

prin procedura de achiziție: **Concurs Prin Cererea Ofertelor de Prețuri cu
Publicare**

1. Denumirea autorității 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 și de internet a autorității 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 obține accesul **la documentația de atribuire:**
documentația de atribuire este anexată în cadrul procedurii în SIA RSAP
7. Cumpărătorul invită operatorii economici interesați, care îi pot satisface necesitățile, să participe la
procedura de achiziție 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)
		Lotul nr.1 Legume Clinica Chișinău				80000.00
	1580000 0-6	Cartofi proaspeți	kg	4500	HG 929 din 31.12.2009, „cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Livrarea 2 ori în săptămîna conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, în 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 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 rîie comună și rîie făinoasă să nu fie adânc de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor	

					tardivi; h) petele de râie comună superficială 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 în săptămîna conform comenzilor, Luni - Joi de la 9:00-12:00, în ambalaj saci din plasa de 25 kg	
	1580000 0-6	Sfeclă roșie de masă	kg	800	HG 929 din 31.12.2009, „cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Rădăcina proaspătă, întreagă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fără umezeală 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;	
	1580000 0-6	Varză albă proaspătă	kg	2500	HG 929 din 31.12.2009, „cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și 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 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 15-20 kg	
	1580000 0-6	Morcov de masă	kg	1000	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); 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 în săptămîna conform comenzilor Luni-Joi de la 9:00-12:0, în ambalaj saci din plasa 10-15 kg;	

	1580000 0-6	Ceapă uscată	kg	800	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 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 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;	
		Lotul nr.2 Fructe proaspete (Mere) Clinica Chișinău				8000.00
	1580000 0-6	Mere proaspete.	kg.	1000	"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 improprie 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, 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 săptămîna Joi de la 09:00-12:00 în ambalaj cutii 10kg-20kg"	
		Lotul nr.3 Peltea Clinica Chișinău				17000,00
	1580000 -6	Peltea în asortiment	kg.	550	Peltea în asortiment, GOST:18488, livrarea 2 în luna de la 08:30-12:00, în ambalaj 0.250 gr.	
		Lotul nr.4 Oțet 6% Clinica Chișinău				2000,00
	1580000 -6	Oțet din vin 6%	kg.	200	Oțet 6%, livrarea 1 în luna de la 08:30-12:00, în ambalaj cite 1 litru	
		Lotul nr.5 Castraveți marinați Clinica Chișinău				3000.00
	1580000 -6	Castraveti marinati	kg.	150	"Castraveti marinati, GOST:20144-74, Frațiunea 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,	
		Lotul nr.6 Legume Clinica Vorniceni				50000.00
	1580000 0-6	Cartofi proaspeți	kg	1470	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 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	
	1580000 0-6	Sfeclă roșie de masă	kg	470	HG 929 din 31.12.2009,„cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Rădăcina proaspătă, întreagă, sănătoasă, curată, fără vătămări cauzate de insectele dăunătoare, fără umezeală 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 urâte. Livrarea 2 ori in saptamina conform comenzilor; Luni-Joi de la 9:00-12, in ambalaj saci din plasa 10-15 kg;	
	1580000 0-6	Varză albă proaspătă	kg	1175	HG 929 din 31.12.2009,„cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” Varză trebuie să fie:categoria I 1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie 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 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 15-20 kg	
	1580000 0-6	Morcov de masă	kg	440	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); 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;	
	1580000 0-6	Ceapă uscată	kg	235	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 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 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;	
		Lotul nr.7 Fructe proaspete (Mere) Clinica Vorniceni				10500.00
	1580000 0-6	Mere proaspete.	kg.	880	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; 7) să fie lipsite de mirosuri și/sau gusturi străine. 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 fermentare 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.8 Oua categoria A Clinica Vorniceni				17000.00
	1580000 0-6	Oua categoria A	Bucată	5850	"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul 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: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri; 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; e) albușul: 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 de preferință 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 următoarei inscripții: 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 Livrarea 2 ori in saptamina Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "	
		Lotul nr.9 Oua categoria A Clinica Vorniceni				2175,00

	1580000 0-6	Oua categoria A Laboratorul Regional de Referință	Bucată	750	"Oua dietetice categ.A conform HG. nr.1208 din 27.10.2008 Cu privire la aprobarea normei sanitare privind comercializarea ouălor pentru consumul 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: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; cu toate acestea, pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri; 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; e) albușul: 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 de preferință 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 următoarei inscripții: 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 Livrarea 2 ori in saptamina Marti -Vineri de la 09:00-12:00, "	
		Lotul nr.10 Carne de pui Clinica Vorniceni				100000,00
	1580000-6	Pui broiler refrigerat	Kg	500,00	H.G Nr. 773 din 03-10-2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT: în vigoare 18.03.22 MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII Inscripția de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse. Inscripția de pe etichetă trebuie să includă: a) denumirile sub care produsele sînt comercializate; b) condițiile și termenul de păstrare pe perioada comercializării; c) starea în care se comercializează carnea de pasăre; d) temperatura de depozitare recomandată; e) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare; 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.	

					Livrarea Marti - Vineri.De la producător.	
	1580000-6	Pui broiler congelat	Kg	1000,00	H.G Nr. 773 din 03-10-2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT: în vigoare 18.03.22 MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII Inscripția de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse. Inscripția de pe etichetă trebuie să includă: a) denumirile sub care produsele sînt comercializate; b) condițiile și termenul de păstrare pe perioada comercializării; c) starea în care se comercializează carnea de pasăre; d) temperatura de depozitare recomandată; e) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare; 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.De la producător.	
	1580000-6	Piept de pui broiler refrigerat	kg	150,00	Piept cu claviculă fara piele de pui-broiler refrigerat.Piept de pui refrigerat.H.GNr. 773din 03-10-2013 cu privire la aprobarea Normeisanitar-veterinare de stabilire a cerințelorde comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT:în vigoare 18.03.22 Capitolul VIII MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII 46. Inscriptia de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse spre vînzare și pentru a asigura libera lor circulație în țară și în afara teritoriului ei. 47.1. Inscriptia de pe etichetă trebuie să includă: a) denumirile sub care produsele sînt comercializate; b) condițiile și 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. În ambalaj cite 1 kg.Livrarea de 2 ori in saptamina (Luni,Vineri de la 09:00-12:00),	
	1580000-6	Piept de pui congelat	kg	500	"H.G Nr. 773 din 03-10-2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre MODIFICAT: în vigoare 18.03.22 MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII Inscripția de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse. Inscripția de pe etichetă trebuie să includă: a) denumirile sub care produsele sînt	

					comercializate; b) condițiile și termenul de păstrare pe perioada comercializării; c) starea în care se comercializează carnea de pasăre; d) temperatura de depozitare recomandată; e) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare; 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.De la producător.	
	Valoarea estimativă totală fără TVA					289675,00

8. În cazul în care contractul este împărțit pe loturi un operator economic poate depune oferta (se va selecta): **pentru mai multe loturi;**

9. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: **nu se admite**

10. Motivul recurgerii la procedura accelerată (în cazul licitației deschise, restrânse și al procedurii negociate), după caz: **nu se aplică**

11. 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**

12. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz): **nu se aplică**

13. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: **prețul cel mai scăzut;**

14. Factorii de evaluare a ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, precum și poderilor lor: **nu se aplică;**

15. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor: **conform SIA RSAP**

16. Adresa la care trebuie transmise ofertele sau cererile de participare:

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

17. Termenul de valabilitate a ofertelor: **30 zile**

18. Locul deschiderii ofertelor: **SIA RSAP**

1. Ofertele întârziate vor fi respinse.

19. Persoanele autorizate să asiste la deschiderea ofertelor:

Ofertanții sau reprezentanții acestora au dreptul să participe la deschiderea ofertelor, cu excepția cazului când ofertele au fost depuse prin SIA “RSAP”.

20. Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare: **Limba română**

21. Respectivul contract se referă la un proiect și/sau program finanțat din fonduri ale Uniunii Europene: **nu se aplică**
(se specifică denumirea proiectului și/sau programului)

22. 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**

23. 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**

24. În cazul achizițiilor periodice, calendarul estimat pentru publicarea anunțurilor viitoare: **nu se aplică**

25. Data publicării anunțului de intenție sau, după caz, precizarea că nu a fost publicat un astfel de anunț: **nu se aplică**

26. Data transmiterii spre publicare a anunțului de participare: **SIA RSAP**

27. 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

28. 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): Termenii și condițiile de livrare/prestare/executare solicitate: **Ianuarie-Martie 2023 (pentru legume si fructe proaspete, ouă), Ianuarie – Iunie 2023 DDP -Franco destinație vămuit**

29. Termenul de valabilitate a contractului: **01 Ianuarie până la 31 Decembrie 2023**

30. Contract de achiziție rezervat atelierelor protejate sau că acesta poate fi executat numai în cadrul unor programe de angajare protejată (după caz): **Nu**

31. Scurta descriere a criteriilor privind eligibilitatea operatorilor economici care pot determina eliminarea acestora și a criteriilor de selecție; nivelul minim (nivelurile minime) al (ale) cerințelor eventual impuse; se menționează informațiile solicitate (DUAE, documentație):

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; <u>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.</u>	Obligativ
2	Specificatia tehnica	original - confirmat prin semnătura electronică conform Anexei nr.22 din Documentația standard	Obligativ
3	Specificatia de preț	original - confirmat prin semnătura electronică	Obligativ

		conform Anexei nr.23 din Documentația standard	
4	Garanția pentru ofertă	<i>Garanția pentru ofertă prin transfer va fi <u>1%</u> din valoarea ofertei fără TVA, prin transfer la contul autorității contractante, conform următoarelor date bancare:</i> <i>Beneficiarul plății: IMSP IFP “Chiril Draganiuc”</i> <i>Denumirea Băncii: BC ‘Moldindconbank’ S.A. fil. ‘Telecentru’</i> <i>Codul fiscal : 1003600151724</i> <i>Contul IBAN :MD46ML000000002251202272</i> <i>Contul bancar: MOLDMD2X</i> <i>“Pentru garanția pentru ofertă la COP nr. ____ din</i>	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 <i>*Notă: Conform prevederilor pct. 53 Anexa nr. 1 al Ordinului MF115/2021, temernul pentru valabilitatea ofertelor se calculează <u>din momentul termenului limită de depunere a ofertelor</u> (data deschiderii inclusiv).</i> <i>În cazul în care se va indica un termen mai mic (inclusiv data în declarație va fi greșită, oferta va fi descalificată).</i>	
Documente suplimentare de calificare și selecție			
7	Certificat de înregistrare (decizie de înregistrare)/ Extras de înregistrare	Copie, emis de Agenția 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. <i>*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.</i> 2. Certificat sanitar-veterinar pentru produsele de origine animală. <i>*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.</i> 3. Certificat de calitate –pentru lapte, produse lactate (eliberat de către producător): <i>*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.</i>	Obligatoriu

9	Autorizație sanitară sau autorizație sanitar-veterinară sau înregistrare ANSA	Copie, emis de organul abilitat, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ
10	Autorizația sanitar-veterinară pe unitate de transport sau pașaport sanitar la transport	Eliberat de organul abilitat, copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ
11	Certificat de deținere a abatorului sau contract cu asemenea abator (pentru produsele din carne) – pentru ofertantul producător	Eliberat de organul abilitat, copie confirmată prin aplicarea semnăturii electronice	Obligativ
12	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 <i>privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare</i>	Obligativ
13	Prezentarea mostrelor	În decurs de 5 zile calendaristice de la solicitare	Obligativ
14	Garanția de bună execuție a contractului anexa nr.10	Garanția de buna execuție prin transfer <u>5</u> % din suma totală a contractului, la contul autorității contractante, conform următoarelor date bancare: <i>Beneficiarul plății: IMSP IFP “Chiril Draganiuc”</i> <i>Codul fiscal : 1003600151724</i> <i>Contul IBAN :MD38TRPCCCC518430F00014AA</i> <i>Contul bancar: TREZMD2X</i> <i>Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat</i>	Obligativ

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.