

Specificatii tehnice

Numarul procedurii de achizitie: ocds-b3wdp1-MD-1785697927332					Obiectul achizitiei: Achiziționarea produse alimentare		
Cod CPV	Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Modelul articolului	Tara de origine	Producătorul/ Distribuitor/ Importator	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	8
15800000-6	Lot 4: Oua de găina	Lot 4: Oua de găina	MD	"Pasare Argintier" SRL	Ouă de găină proaspete, de masă, categoria A, clasa de greutate L (mari - greutate individuală cuprinsă între 63 g și 73 g). Coaja trebuie să fie curată, întreagă, netedă, fără fisuri, fără urme de dejecții sau pete de sânge. Miezul (gălbenușul și albușul) trebuie să fie clar, translucid, fără corpuri străine sau mirosuri modificate. Fiecare ou trebuie să aibă ștampilată vizibil data producerii, categoria și codul producătorului. Livrarea se va face în cofraje alveolare noi, curate, așezate în cutii de carton rezistente pentru prevenirea spartului în timpul transportului. Fiecare lot va fi însoțit obligatoriu de Certificat sanitar-veterinar (Forma nr. 2) și Certificat de calitate. În conformitate cu Hotărârea de Guvern nr. 1208 din 27.10.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse din ouă. Ouă de masă”.	Ouă de găină proaspete, de masă, categoria A, clasa de greutate L (mari - greutate individuală cuprinsă între 63 g și 73 g). Coaja trebuie să fie curată, întreagă, netedă, fără fisuri, fără urme de dejecții sau pete de sânge. Miezul (gălbenușul și albușul) trebuie să fie clar, translucid, fără corpuri străine sau mirosuri modificate. Fiecare ou trebuie să aibă ștampilată vizibil data producerii, categoria și codul producătorului. Livrarea se va face în cofraje alveolare noi, curate, așezate în cutii de carton rezistente pentru prevenirea spartului în timpul transportului. Fiecare lot va fi însoțit obligatoriu de Certificat sanitar-veterinar (Forma nr. 2) și Certificat de calitate. În conformitate cu Hotărârea de Guvern nr. 1208 din 27.10.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse din ouă. Ouă de masă”.	HG nr. 1208/2008
15800000-6	Lot 7: file de pui fara os	Lot 7: file de pui fara os	MD	CC "Nivali Prod" SRL	File din piept de pui (fără os și fără piele), congelat rapid, calitate superioară. Carnea trebuie să fie bine fasonată, fără cheaguri de sânge, fără resturi de oase, cartilaje sau grăsimi excesivă. După decongelare, carnea trebuie să își păstreze elasticitatea, culoarea roz deschis specifică și mirosul plăcut, proaspăt. Se interzice livrarea produselor cu semne de decongelare și recongelare, sau cu un procent de gheață (glazură) mai mare de 2-3%. Ambalat individual în caserole de 1 kg, etichetate, cu indicarea clară a datei producerii și termenului de valabilitate. În conformitate cu Hotărârea de Guvern nr. 773 din 03.10.2013 pentru aprobarea Reglementării tehnice „Carne de pasăre și produse din carne de pasăre”.	File din piept de pui (fără os și fără piele), congelat rapid, calitate superioară. Carnea trebuie să fie bine fasonată, fără cheaguri de sânge, fără resturi de oase, cartilaje sau grăsimi excesivă. După decongelare, carnea trebuie să își păstreze elasticitatea, culoarea roz deschis specifică și mirosul plăcut, proaspăt. Se interzice livrarea produselor cu semne de decongelare și recongelare, sau cu un procent de gheață (glazură) mai mare de 2-3%. Ambalat individual în caserole de 1 kg, etichetate, cu indicarea clară a datei producerii și termenului de valabilitate. În conformitate cu Hotărârea de Guvern nr. 773 din 03.10.2013 pentru aprobarea Reglementării tehnice „Carne de pasăre și produse din carne de pasăre”.	HG nr. 773/2013
15800000-6	Lot 7: pulpa de porc fara os	Lot 7: pulpa de porc fara os	MD	CC "Nivali Prod" SRL	Pulpă de porc dezosată, refrigerată (stare proaspătă, menținută la temperatura de +2°C...+4°C), calitate superioară. Carnea trebuie să fie complet degresată, curățată de tendoane, fascii și membrane groase, fără cheaguri de sânge sau miros modificat. Culoare roz-roșiatică uniformă, consistență fermă și elastică la pipăit. Ambalată industrial în caserole în atmosferă protectoare (controlată), cu masa netă de 1 kg. În conformitate cu Hotărârea de Guvern nr. 696 din 04.08.2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne - materie primă. Carne proaspătă și produse din carne”.	Pulpă de porc dezosată, refrigerată (stare proaspătă, menținută la temperatura de +2°C...+4°C), calitate superioară. Carnea trebuie să fie complet degresată, curățată de tendoane, fascii și membrane groase, fără cheaguri de sânge sau miros modificat. Culoare roz-roșiatică uniformă, consistență fermă și elastică la pipăit. Ambalată industrial în caserole în atmosferă protectoare (controlată), cu masa netă de 1 kg. În conformitate cu Hotărârea de Guvern nr. 696 din 04.08.2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne - materie primă. Carne proaspătă și produse din carne”.	HG nr. 696/2010

Numele , prenumele: **Stirbu Ion**

In calitate de: **Administrator**

Ofertantul: **“Premium Catering” SRL**

semnatura
