

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1704896715271 din 22.01.2024						
Obiectul achiziției: Paine						
Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Producătorul	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 1						
Paine alba tip franzela	Pâine	R.Moldova	ADRIKA SRL	Paine (franzelă) albă din făină de grâu calitate superioară, fortificată cu acid folic și fier, starea miezului bine copt, elastic, neumed la palpare, cu porozitate dezvoltată, fără urme de făină nefrământată; Gust și miros specifice sortimentului de pâine dat, fără gust și miros străin (de mucegai, de rânced), greutate de 0.4-0.45kg, forma alungit-ovală, feliată uniform și ambalată individual în ambalajul producătorului, etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Data livrării să corespundă cu data producerii indicată pe ambalaj. Termen de valabilitate total al produsului 48-60 ore. H.G. nr.775 din 03.07.2007. Livrare: zilnic conform comenzilor, între orele 8.00-10.00, la blocul alimentar al instituției, cu transport specializat pentru produsele de panificație.	Paine (franzelă) albă din făină de grâu calitate superioară, fortificată cu acid folic și fier, starea miezului bine copt, elastic, neumed la palpare, cu porozitate dezvoltată, fără urme de făină nefrământată; Gust și miros specifice sortimentului de pâine dat, fără gust și miros străin (de mucegai, de rânced), greutate de 0.43 kg, forma alungit-ovală, feliată uniform și ambalată individual în ambalajul producătorului, etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Data livrării să corespundă cu data producerii indicată pe ambalaj. Termen de valabilitate total al produsului 48-60 ore. H.G. nr.775 din 03.07.2007. Livrare: zilnic conform comenzilor, între orele 8.00-10.00, la blocul alimentar al instituției, cu transport specializat pentru produsele de panificație.	
Paine sura fara drojdii	Pâine	R.Moldova	ADRIKA SRL	Paine (fără drojdii) din amestec din făină de grâu calitate I și făină de seară nu mai puțin de 13%, starea miezului bine copt, elastic, neumed la palpare, cu porozitate dezvoltată, fără urme de făină nefrământată; Gust și miros specifice sortimentului de pâine dat, fără gust și miros străin (de mucegai, de rânced), greutate de 0.5-0,6 kg, forma alungit-ovală, feliată uniform și ambalată individual în ambalajul	Paine (fără drojdii) din amestec din făină de grâu calitate I și făină de seară nu mai puțin de 13%, starea miezului bine copt, elastic, neumed la palpare, cu porozitate dezvoltată, fără urme de făină nefrământată; Gust și miros specifice sortimentului de pâine dat, fără gust și miros străin (de mucegai, de rânced), greutate de 0.5 kg, forma alungit-ovală, feliată	

				producătorului, etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Data livrării să corespundă cu data producerii indicată pe ambalaj. Termen de valabilitate total al produsului 48-72 ore. H.G. nr.775 din 03.07.2007. Livrare: zilnic conform comenzilor, între orele 8.00-10.00, la blocul alimentar al instituției, cu transport specializat pentru produsele de panificație.	uniform și ambalată individual în ambalajul producătorului, etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Data livrării să corespundă cu data producerii indicată pe ambalaj. Termen de valabilitate total al produsului 48-72 ore. H.G. nr.775 din 03.07.2007. Livrare: zilnic conform comenzilor, între orele 8.00-10.00, la blocul alimentar al instituției, cu transport specializat pentru produsele de panificație.
Paine neagra tip Borodinskii	Pâine	R.Moldova	ADRIKA SRL	Paine din amestec de făină de secară 50,0% și făină de grâu calitatea II, starea miezului bine copt, elastic, neumed la palpare, cu porozitate dezvoltată, fără urme de făină nefrământată; Gust și miros specifice sortimentului de pâine dat, fără gust și miros străin (de mucegai, de rânced), greutate de 0.5-0,6kg, forma dreptunghiulară, fabricată prin metoda tradițională și fără amelioratori, feliată uniform și ambalată individual în ambalajul producătorului, etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Data livrării să corespundă cu data producerii indicată pe ambalaj. Termen de valabilitate total al produsului maxim 120 ore. H.G. nr.775 din 03.07.2007. Livrare: zilnic conform comenzilor, între orele 8.00-10.00, la blocul alimentar al instituției, cu transport specializat pentru produsele de panificație.	Paine din amestec de făină de secară 50,0% și făină de grâu calitatea II, starea miezului bine copt, elastic, neumed la palpare, cu porozitate dezvoltată, fără urme de făină nefrământată; Gust și miros specifice sortimentului de pâine dat, fără gust și miros străin (de mucegai, de rânced), greutate de 0.5kg, forma dreptunghiulară, fabricată prin metoda tradițională și fără amelioratori, feliată uniform și ambalată individual în ambalajul producătorului, etichetată în conformitate cu cerințele legislației în vigoare. Data livrării să corespundă cu data producerii indicată pe ambalaj. Termen de valabilitate total al produsului maxim 120 ore. H.G. nr.775 din 03.07.2007. Livrare: zilnic conform comenzilor, între orele 8.00-10.00, la blocul alimentar al instituției, cu transport specializat pentru produsele de panificație.
Total 1 lot					

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Covaș Adrian În calitate de: Administrator

Ofertantul: Adrika SRL Adresa: mun. Chișinău, str. Lech Kaczynski 2/3

