

Specificații tehnice

Anexa nr. 22
la Ordinul MF nr.115 din "15" septembrie 2021

Numărul procedurii de achiziție: Licitație Deschisă nr. ocds-b3wdp1-MD-1747307359390 / 21418604 conform SIA RSAP M-Tender						
Obiectul achiziției: CARNE - sem.II 2025, LP; IMSP SCM Sf.Treime						
Denumirea bunurilor și/sau a 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
Carne de vitel proaspăt racita	Carne de vitel proaspăt racita	MD	SRL Carnprodlux/MD	Carne de vitel, tânără, proaspăt răcită, categoria superioară, vârsta nu mai mare de 2 ani, dezosată, tranșată, consistența atît la suprafață cît și în secțiune, pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, livrarea 2 ori în săptămîna, cutii. HG 1408 din 10.12.2008.	Carne de vitel, tânără, proaspăt răcită, categoria superioară, vârsta nu mai mare de 2 ani, dezosată, tranșată, consistența atît la suprafață cît și în secțiune, pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, livrarea 2 ori în săptămîna, cutii. HG 1408 din 10.12.2008.	SF, HG nr.696 din 04.08.2010 HG 1408 din 10.12.2008.
Șold de pasare/gaina/ pui broiler fara spate	Șold de pasare/gaina/ pui broiler fara spate	MD	SRL Carnprodlux/MD	Șold de pasare/gaina/curcan/pui broiler fara spate, congelată*/eviscerată, fără grăsime, calitate superioară, (*valoarea limită de apă la dezghețare 1,5% - 3%,) fără miros străin, fără culori specific, cutii, livrarea 2 ori in săptămîna. HG 773 din 03.10.2013.	Șold de pasare/gaina/pui broiler fara spate, congelată*/eviscerată, fără grăsime, calitate superioară, (*valoarea limită de apă la dezghețare 1,5% - 3%,) fără miros străin, fără culori specific, cutii, livrarea 2 ori in săptămîna. HG 773 din 03.10.2013.	HG nr.696 din 04.08.2010 HG 773 din 03.10.2013
Fileu de pasare/gaina/pui broiler	Fileu de pasare/gaina/pui broiler	MD	SRL Carnprodlux /MD	Fileu de pasare/gaina/curcan/pui broiler fără os,,congelat, categoria superioară, (valoarea limită de apă la dezghețare 1,5 % - 3%), livrarea 2 ori pe săptămîna, cutii. HG 773 din 03.10.2013.	Fileu de pasare/gaina/pui broiler fără os,,congelat, categoria superioară, (valoarea limită de apă la dezghețare 1,5 % - 3%), livrarea 2 ori pe săptămîna, cutii. HG 773 din 03.10.2013.	
Parizer Doctorscaia	Parizer Doctorscaia	MD	II NOUR VASILE/MD	Parizer Doctorscaia , cal super.,batoane de 1kg,(ingrediente- carne vită 50%,carne porc 35%, slănină 6%,ouă de găină 3%), membrană artificială necomestibilă,fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea pe membrană a logotipului producătorului și informației pentru consumator (în formă de inscripție pe membrană). Caracteristice tipului de produs dat, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin. HG nr. 1408 din 10.12.2008, cutii, livrarea 2 ori pe săptămîna	Parizer Doctorscaia , cal super.,batoane de 0,5-1kg,(ingrediente- carne vită,carne porc , slănină ,ouă de găină %), membrană artificială necomestibilă,fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea pe membrană a logotipului producătorului și informației pentru consumator (în formă de inscripție pe membrană). Caracteristice tipului de produs dat, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin. HG nr. 1408 din 10.12.2008, cutii, livrarea 2 ori pe săptămîna	SF, HG nr.696 din 04.08.2010 HG 1408 din 10.12.2008.
Crenvurști de calitate superioara	Crenvurști de calitate superioara	MD	II NOUR VASILE/MD	Crenvurști din carne de vită, calitate superioara,(ingrediente- carne de vită, carne de pasăre, grăsimi de vită) ambalaj poliamid, fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea pe membrană a logotipului producătorului și informației pentru consumator. Caracteristice tipului de produs dat, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Crenvurștii vor fi supuși prelucrării termice (fierbere), membrana să fie ușor detașabilă pentru procesul de prelucrare termică. HG nr. 1408 din 10.12.2008, cutii, livrarea 2 ori pe săptămîna	Crenvurști cu carne de vită, calitate superioara,(ingrediente- carne de vită, carne de pasăre, grăsimi de vită) ambalaj poliamid, fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea a logotipului producătorului și informației pentru consumator. Caracteristice tipului de produs dat, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Crenvurștii vor fi supuși prelucrării termice (fierbere), membrana să fie ușor detașabilă pentru procesul de prelucrare termică. HG nr. 1408 din 10.12.2008, cutii, livrarea 2 ori pe săptămîna	

Semnat:



Agrici Alexei

În calitate de: administrator

 Ofertantul: **"VILLA PRODOTTI " S.R.L.** Adresa: mun. Chișinău, str. Bacioii Noi 19