

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5,]

Numărul procedurii de achiziție_21080268_din_13/06/2023

Obiectul de achiziției:_ Produse alimentare pentru anul 2023, semestrul II

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
Lotul 23						
. Pulpe de găină refrigerate.	Pulpe de găină refrigerate.	<u>Ucraina</u>	<u>Ucraina</u>	Pulpe de găină refrigerate la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime. Ambalaj - Ambalate separat în pachete de peliculă alimentară de la producător și în cutii de carton până la 5kg. Condițiile de transportare să asigure nemodificarea caracteristicilor nutritive, să asigure păstrarea temperaturii corespunzătoare pentru carnea de pasăre refrigerată.Livrarea: De 3 ori pe săptămana (orele 07:0-10:00) ;	Pulpe de găină refrigerate la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime. Ambalaj - Ambalate separat în pachete de peliculă alimentară de la producător și în cutii de carton până la 5kg. Condițiile de transportare să asigure nemodificarea caracteristicilor nutritive, să asigure păstrarea temperaturii corespunzătoare pentru carnea de pasăre refrigerată.Livrarea: De 3 ori pe săptămana (orele 07:0-10:00) ; .	Standard de referință și cerințele: HG 696 din 04.08.2010, HG nr.773 din 03.10.2013, Standardul Firmei ce denota producerea bunului.
Lotul 24						

<p>File din piept de pui dezosat, refrigerat.</p>	<p>File din piept de pui dezosat, refrigerat.</p>	<p><u>Ucraina</u></p>	<p><u>Ucraina</u></p>	<p>File din piept de pui dezosat, fără piele, refrigerat la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime. Ambalaj - separat fiecare fileu - caserole care să asigure păstrarea integră a fileului de găină. Condițiile de transportare să asigure nemodificarea caracteristicilor nutritive, să asigure păstrarea temperaturii corespunzătoare pentru carnea de pasăre refrigerată. Livrarea: De 3 ori pe saptamana (orele 07:0-10:00) ; Standard de referință și cerințele: HG 696 din 04.08.2010, HG nr.773 din 03.10.2013, Standardul Firmei ce denota producerea bunului.</p>	<p>File din piept de pui dezosat, fără piele, refrigerat la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime. Ambalaj - separat fiecare fileu - caserole care să asigure păstrarea integră a fileului de găină. Condițiile de transportare să asigure nemodificarea caracteristicilor nutritive, să asigure păstrarea temperaturii corespunzătoare pentru carnea de pasăre refrigerată. Livrarea: De 3 ori pe saptamana (orele 07:0-10:00) ; Standard de referință și cerințele: HG 696 din 04.08.2010, HG nr.773 din 03.10.2013, Standardul Firmei ce denota producerea bunului.</p>	<p>Standard de referință și cerințele: HG 696 din 04.08.2010, HG nr.773 din 03.10.2013, Standardul Firmei ce denota producerea bunului.</p>
<p>Lotul 27</p>						
<p>. Pește de mare înghețat, eviscerat fără cap, merluciu (Hec).</p>	<p>Pește de mare înghețat, eviscerat fără cap, merluciu (Hec).</p>	<p>Argentina</p>	<p>Argentina</p>	<p>Pește de mare înghețat, eviscerat fără cap, merluciu (Hec) a câte 0,5-1 kg bucata, să nu fie fărâmicios, la decongelare să nu se deformeze. Livrarea: De 2ori pe saptamana (orele 07:00- 10:00).</p>	<p>Pește de mare înghețat, eviscerat fără cap, merluciu (Hec) a câte 0,5-1 kg bucata, să nu fie fărâmicios, la decongelare să nu se deformeze.Livrarea: De 2ori pe saptamana (orele 07:00- 10:00).</p>	<p>Standard de referință și cerințele: GOST:200 57-96</p>
<p>TOTAL</p>						

Semnat: _____ Numele, Prenumele: __Pascal Ghenadie; În calitate de: director

Ofertantul: SRL Pascolina Adresa: _mun. Chisinau str. Prof. Ion Dumeniuk 18 ap. 3A_