

SPECIFICAȚIA TEHNICĂ (F4.1)

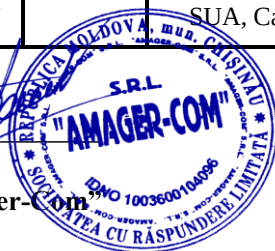


Numărul licitației: ocds-b3wdp1-MD-1543321206410	Data: 02.01.2019	Alternativa nr.
Denumirea licitației: Primăria s. Ghidighici	Lot:	Pagina 1_ din 1_

Co-dul CPV	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	8	9	14
15112000-6	Piept de pui refrigerat		Republica Moldova	S.R.L. "Floreni"	Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: roz-roșiatică, caracteristică. Consistența musculaturii: fermă și elastică. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic: normal, fără miros străin	Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: roz-roșiatică, caracteristică. Consistența musculaturii: fermă și elastică. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic: normal, fără miros străin	
15112000-6	Zahăr rafinat		Republica Moldova	ÎCS Moldova Zahăr SRL	Culoare albă. Friabilitate: cristal, să fie friabil. Gust: dulce, fără gust străin. Miros: caracteristic zahărului, fără miros străin. Condiții privind ambalarea și incipionare: Zahărul va fi ambalat în hîrtie și pungi de plastic cu greutatea netă de 0,5 kg și 1,0 kg/ pachete de 10 kg sau saci a câte 50 kg	Culoare albă. Friabilitate: cristal, să fie friabil. Gust: dulce, fără gust străin. Miros: caracteristic zahărului, fără miros străin. Condiții privind ambalarea și incipionare: Zahărul va fi ambalat în hîrtie și pungi de plastic cu greutatea netă de 0,5 kg și 1,0 kg/ pachete de 10 kg sau saci a câte 50 kg	
15112000-6	Ouă de găină dietice		Republica Moldova	SRL "RediAgro"	Clasa " Ouă de găină dietetice" (foarte proaspete) cuprinde ouăle de găină cu termenul de păstrare la temperatura pînă la 20 C maxim 7 zile de la data ouatului. Coaja ouălor de găină trebuie să fie nevătămată și curată. Pe coaja ouălor de găină se admit puncte unice, pete și dungi de impurități, pe maximum 1/8 din suprafața cojii. Pe coajă nu se admit pete de sînge și excremente	Clasa " Ouă de găină dietetice" (foarte proaspete) cuprinde ouăle de găină cu termenul de păstrare la temperatura pînă la 20 C maxim 7 zile de la data ouatului. Coaja ouălor de găină trebuie să fie nevătămată și curată. Pe coaja ouălor de găină se admit puncte unice, pete și dungi de impurități, pe maximum 1/8 din suprafața cojii. Pe coajă nu se admit pete de sînge și excremente	
15112000-6	Carne de găină refrigerată		Republica Moldova	S.R.L. "Floreni"	Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: roz-roșiatică, caracteristică. Consistența musculaturii: fermă și elastică. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic: normal, fără miros străin	Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: roz-roșiatică, caracteristică. Consistența musculaturii: fermă și elastică. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic: normal, fără miros străin	
15112000-6	Pește congelat Merluciu (Hec)		SUA, Canada	SUA, Canada	Congelat, trunchi, ambalat în cutii	Congelat, trunchi, ambalat în cutii	

Semnat: _____

Ofertantul: SRL "Amager-Com"

Numele, prenumele: **Ajder Ion**Adresa: **m. Chișinău, str. Vasile Badiu 11**