

Specificații tehnice

IMSP Spitalul Clinic al Ministerului Sănătății Muncii și Protecției Sociale

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

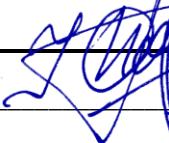
Numărul procedurii de achiziție: **ocds-b3wdp1-MD-1732210784378**

Obiectul de achiziție: **Diverse produse alimentare**

Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Țara de origine	Producător	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
Pește Hec (Merluciu) Pește eviscerat și decapitat		Mexic	Mexic	Pește eviscerat și decapitat: - calitate superioară; - disecție uniformă, marginile regulate; - nu se admite prezenta viscerelor, a icelor, a laptiilor sau a ficatului; - nu se admite îngălbirea suprafetei (procesul de oxidare a lipidelor sau a musculaturii); - consistență gelatinosă, tare, nedeformabilă; - bucăți a către 0,400-0,600 kg; - fără miros; fără măruntaie; - fără semen de alterare; - fără gheată; - etichetare vizibilă; - congelat. Ambalaj: 10-15 kg.	Pește eviscerat și decapitat: - calitate superioară; - disecție uniformă, marginile regulate; - nu se admite prezenta viscerelor, a icelor, a laptiilor sau a ficatului; - nu se admite îngălbirea suprafetei (procesul de oxidare a lipidelor sau a musculaturii); - consistență gelatinosă, tare, nedeformabilă; - bucăți a către 0,400-0,600 kg; - fără miros; fără măruntaie; - fără semen de alterare; - fără gheată; - etichetare vizibilă; - congelat. Ambalaj: 10-15 kg.	Legea nr. 221/2007 Legea nr. 279/2017 Legea nr. 296/2017 Legea nr. 306/2018 HG nr. 435/2010 HG nr. 610/2023
Pește Mintai congelat Pește eviscerat și decapitat		SUA	SUA	Pește eviscerat și decapitat: - calitate superioară; - disecție uniformă, marginile regulate; - nu se admite prezenta viscerelor, a icelor, a laptiilor sau a ficatului; - nu se admite îngălbirea suprafetei (procesul de oxidare a lipidelor sau a musculaturii); - consistență gelatinosă, tare, nedeformabilă; - bucăți a către 0,400-0,600 kg; - fără miros; fără măruntaie; - fără semen de alterare; - fără gheată; - etichetare vizibilă; - congelat. Ambalaj: 10-15 kg.	Pește eviscerat și decapitat: - calitate superioară; - disecție uniformă, marginile regulate; - nu se admite prezenta viscerelor, a icelor, a laptiilor sau a ficatului; - nu se admite îngălbirea suprafetei (procesul de oxidare a lipidelor sau a musculaturii); - consistență gelatinosă, tare, nedeformabilă; - bucăți a către 0,400-0,600 kg; - fără miros; fără măruntaie; - fără semen de alterare; - fără gheată; - etichetare vizibilă; - congelat. Ambalaj: 10-15 kg.	Legea nr. 221/2007 Legea nr. 279/2017 Legea nr. 296/2017 Legea nr. 306/2018 HG nr. 435/2010 HG nr. 610/2023
File din pește Merluciu		Argentina	Argentina	file, bucătele-file care trebuie să fie întregi, cu tăieturi drepte; - calitate superioară; - congelare rapidă; - consistență gelatinosă, tare, nedeformabilă; - bucăți a către 0,400-0,600 kg; - fără miros; fără măruntaie; - fără semen de alterare; - fără gheată; - etichetare vizibilă.	file, bucătele-file care trebuie să fie întregi, cu tăieturi drepte; - calitate superioară; - congelare rapidă; - consistență gelatinosă, tare, nedeformabilă; - bucăți a către 0,400-0,600 kg; - fără miros; fără măruntaie; - fără semen de alterare; - fără gheată; - etichetare vizibilă.	Legea nr. 221/2007 Legea nr. 279/2017 Legea nr. 296/2017 Legea nr. 306/2018 HG nr. 435/2010 HG nr. 610/2023

Carne de pui cu fierbere rapidă (carcase găini întregi)		Republica Moldova	Slavena Lux S.R.L., Floreni S.R.L.	<p>carne de pasare fără organe interne, cap, gât, picioare;</p> <ul style="list-style-type: none"> - pui de găină fără impurități mecanice, cu suprafață umedă dar nelipicioasă; - suprafață intactă, curată, fără cheaguri de sânge, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; - să nu aibă oase rupte proeminente; - să nu prezinte contuzii severe; - să nu fie supusă nici unui alt tratament decât cel prin frig; - culoare: roz-rosiatică caracteristică speciei; - gust și miros specific cărnii proaspete, fără miros străin; - consistență: uscată, în secțiune - compactă elastică, gropiță formată la apăsare cu degetul se nivelează rapid. <p>Ambalaj: cutii, a căte 10-15kg, refrigerate. marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare</p>	<p>carne de pasare fără organe interne, cap, gât, picioare;</p> <ul style="list-style-type: none"> - pui de găină fără impurități mecanice, cu suprafață umedă dar nelipicioasă; - suprafață intactă, curată, fără cheaguri de sânge, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; - să nu aibă oase rupte proeminente; - să nu prezinte contuzii severe; - să nu fie supusă nici unui alt tratament decât cel prin frig; - culoare: roz-rosiatică caracteristică speciei; - gust și miros specific cărnii proaspete, fără miros străin; - consistență: uscată, în secțiune - compactă elastică, gropiță formată la apăsare cu degetul se nivelează rapid. <p>Ambalaj: cutii, a căte 10-15kg, refrigerate. marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare</p>	Legea nr. 279/2017 Legea nr. 221/2007 HG nr. 696/2010
Pulpe de pui simple		Republica Moldova	Slavena Lux S.R.L., Floreni S.R.L.	<p>regiunea carcasei de pasare eviscerată, ce constă din femur și tibia la care aderă țesuturile muscular, conjunctiv și adipos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - suprafața carcasei – intactă, curată, fără cheaguri de sânge; - să nu aibă oase rupte proeminente; - să nu prezinte contuzii severe; - să nu fie supusă nici unui alt tratament decât cel prin congelare; - culoare: Roz-rosiatică caracteristică speciei; - gust și miros specific cărnii, fără miros străin; - congelare rapidă fără gheăță. <p>Ambalaj: cutii, 10-15 kg. Marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Data limită de consum se stabilește de către producător și se înscriu conform normelor în vigoare privind etichetarea alimentelor.</p>	<p>regiunea carcasei de pasare eviscerată, ce constă din femur și tibia la care aderă țesuturile muscular, conjunctiv și adipos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - suprafața carcasei – intactă, curată, fără cheaguri de sânge; - să nu aibă oase rupte proeminente; - să nu prezinte contuzii severe; - să nu fie supusă nici unui alt tratament decât cel prin congelare; - culoare: Roz-rosiatică caracteristică speciei; - gust și miros specific cărnii, fără miros străin; - congelare rapidă fără gheăță. <p>Ambalaj: cutii, 10-15 kg. Marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Data limită de consum se stabilește de către producător și se înscriu conform normelor în vigoare privind etichetarea alimentelor.</p>	Legea nr. 279/2017 Legea nr. 221/2007 HG nr. 696/2010 HG 624 /2020 PTMD-67-00400053-033:2006
Fileu carcasei de pasare fără conservanți		Republica Moldova	Slavena Lux S.R.L., Floreni S.R.L.	<p>Caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fără conservanți; <p>- regiunea carcasei de pasare eviscerată, ce constă din mușchii sternului scoși de pe os;</p> <ul style="list-style-type: none"> - suprafața carcasei intactă, curată, fără cheaguri de sânge; - să nu prezinte contuzii severe; - să nu fie supusă nici unui alt tratament decât cel prin frig; - gust și miros specific cărnii proaspete, fără miros străin; - consistență: uscată, în secțiune - compact elastică, gropiță formată la apăsare cu degetul se nivelează rapid; - culoare: roz-rosiatică caracteristică speciei. <p>Ambalaj: 1 kg, refrigerat. Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Data limită de consum se stabilește de către producător și se înscriu conform normelor în vigoare privind etichetarea alimentelor</p>	<p>Caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fără conservanți; <p>- regiunea carcasei de pasare eviscerată, ce constă din mușchii sternului scoși de pe os;</p> <ul style="list-style-type: none"> - suprafața carcasei intactă, curată, fără cheaguri de sânge; - să nu prezinte contuzii severe; - să nu fie supusă nici unui alt tratament decât cel prin frig; - gust și miros specific cărnii proaspete, fără miros străin; - consistență: uscată, în secțiune - compact elastică, gropiță formată la apăsare cu degetul se nivelează rapid; - culoare: roz-rosiatică caracteristică speciei. <p>Ambalaj: 1 kg, refrigerat. Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Data limită de consum se stabilește de către producător și se înscriu conform normelor în vigoare privind etichetarea alimentelor</p>	Legea nr. 279/2017 Legea nr. 221/2007 HG nr. 696/2010 HG 624 /2020 PTMD-67-00400053-033:2006

Ficat de curcan		Republica Moldova	Spandor SRL	<p>Caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - calitate superioară; - fără adaus de apă; - nu se acceptă ficatul injectate cu diferite, lichide și substanțe chimice; - congelat. <p>Ambalaj: pachet până la 3 kg, în ambalajul producătorului (cu logo-ul acestuia) care va conține pe ambalaj toata informația ce ține de componentă produsului.</p>	<p>Caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - calitate superioară; - fără adaus de apă; - nu se acceptă ficatul injectate cu diferite, lichide și substanțe chimice; - congelat. <p>Ambalaj: pachet până la 3 kg, în ambalajul producătorului (cu logo-ul acestuia) care va conține pe ambalaj toata informația ce ține de componentă produsului.</p>	Legea nr. 279/2017 Legea nr. 221/2007 HG nr. 460/2018
------------------------	---	-------------------	-------------	---	---	--

Semnat: 

Ofertantul: SRL "AMAGER-COM"

Numele, prenumele: **Ajder Ion**

Adresa: **m. Chișinău, str. Vasile Badiu 11**

În calitate de: **Director**