

## Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție: Licitatie Deschisa nr. ocds-b3wdp1-MD-1779106438778 / 21620770 conform SIA RSAP M-Tender

Obiectul achiziției: CARNE - semestrul II 2026, LP : IMSP SCM Sf.Treime

Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Tara 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.
Sold de pasare/gaina/pui broiler fara spate	Sold de pasare/gaina/pui broiler fara spate	MD	SRL CarnprodLux/MD	Șold de pasare/gaina/curcan/pui broiler fără spate, congelată*/eviscerată, fără grăsimi, calitate superioară, (valoarea limită de apă la dezghețare 1,5% - 3%) fără miros străin, fără culori specifice, cutii, livrarea 2 ori în săptămîna. HG 773 din 03.10.2013.	Șold de pasare/gaina/pui broiler fara spate, congelată*/eviscerată, fără grăsimi, calitate superioară, (valoarea limită de apă la dezghețare 1,5% - 3%) fără miros străin, fără culori specifice, cutii, livrarea 2 ori în săptămîna. HG 773 din 03.10.2013.	SF, 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, piele, 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/curcan/pui broiler fără os, piele, 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%, ouă de găină 3%), membrană artificială necomestibilă,fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea pe membrană (suprafață) a informației pentru consumator (în formă de inscripție pe membrană). Caracteristicile 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 , ouă de găină ), membrană artificială necomestibilă,fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea pe membrană (suprafață) a informației pentru consumator (în formă de inscripție pe membrană). Caracteristicile 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 nr. 1408 din 10.12.2008
Crenvurști de calitate superioara	Crenvurști de calitate superioara	MD	II NOUR VASILE/MD	Crenvurști din carne de vită și găină, calitate superioara, ambalaj poliamid, fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea pe membrană (suprafață) a informației pentru consumator. Caracteristicile 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 din carne de vită și găină, calitate superioara, ambalaj poliamid, fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea pe membrană (suprafață) a informației pentru consumator. Caracteristicile 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