

Specificatii tehnice

Numarul proceduri de achizitie: ocds-b3wdp1-MD-1747307359390					Obiectul achizitiei: Achiziționarea produse alimentare		
Cod CPV	Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Modelul articolului	Țara de origine	Producătorul/ Distribuitor/ Importator	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5			8
15800000-6	Lot 1: Carne de vitel proaspăt racita	Carne de vita, c.s., far os	MD	CC "Nivali-Prod" SRL	Carne de vitel, tânără, proaspăt răcită, categoria superioară, vârsta nu mai mare de 2 ani, dezosata, 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, dezosata, 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.	HG 696/2010 HG 1408 din 10.12.2008. ISO 22000
15800000-6	Lot 2: Șold de pasare/gaina/pui broiler fara spate	Sold de gaina, fara spate	MD	CC "Nivali-Prod" SRL	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 în săptămîna. HG 773 din 03.10.2013.	Șold de 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 în săptămîna. HG 773 din 03.10.2013.	HG 696/2010 HG 773 din 03.10.2013. ISO 22000
15800000-6	Lot 3: Fileu de pasare/gaina/pui broiler	Piept de gaina	MD	CC "Nivali-Prod" SRL	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 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.	HG 696/2010 HG 773 din 03.10.2013. ISO 22000
15800000-6	Lot 4: Parizer Doctorscaia	Parizer "Doctorskaia", c.s., m.a.	MD	CC "Nivali-Prod" SRL	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 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	HG 624 din 19.09.2020 HG nr. 1408 din 10.12.2008 ISO 22000
15800000-6	Lot 5: Crenvurști de calitate superioara	Crenvurști "de vita", c.s., m.a.	MD	CC "Nivali-Prod" SRL	Crenvurști din carne de vită, calitate superioara, (ngrediente: 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 din carne de vită, calitate superioara, (ngrediente: 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	HG 624 din 19.09.2020 HG nr. 1408 din 10.12.2008 ISO 22000

Numele , prenumele: **Cotogoi Leonid**

In calitate de: **Administrator**

Ofertantul: CC "Nivali-Prod" SRL

semnatura
