

Specificații tehnice						
Numărul procedurii de achiziție: Licitatie deschisă nr. ocds-b3wdp1-MD-1765806923956 / 21523877 conform SIA RSAP M-Tender						
Obiectul achiziției: Diverse produse alimentare pentru ianuarie-mai 2026; LT Onisifor Ghibu or. Orhei						
Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara 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
Piept de pui, refrigerat	Piept de pui, refrigerat	MD	SRL Carnprodlux/MD	Piept de pui fără os, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect roz uniform, textură fermă, fără vânătăi, fără hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mucegai sau fermentare. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helmințică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar-veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitar-veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în unități cu greutatea cuprinsă între 1-4 kg, în ambalaj alimentar curat și intact. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013 și HG nr. 696 din 04.08.2010. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitar-veterinar, certificat de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar-veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00, conform necesităților instituției.	Piept de pui fără os, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect roz uniform, textură fermă, fără vânătăi, fără hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mucegai sau fermentare. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helmințică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar-veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitar-veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în unități cu greutatea cuprinsă între polie-na amb. 1-5 kg, în ambalaj alimentar curat și intact. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013 și HG nr. 696 din 04.08.2010. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitar-veterinar, certificat de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar-veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 15:00, conform necesităților instituției.	SE, HG nr.696 din 04.08.2010 HG nr. 773 din 02.10.2013
Sold de gaina, dezosată, fara piele, refrigerat	Sold de gaina, dezosată, fara piele, refrigerat	MD	SRL Carnprodlux/MD	Șold de găină dezosată, fără piele, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect specific cârnii proaspete, culoare uniformă, textură fermă, fără vânătăi sau hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mucegai, fermentare sau rănecire. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helmințică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar-veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitar-veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în caserole din material alimentar, cu greutatea cuprinsă între 1-5 kg, curate, intacte și sigilate. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitar-veterinar, certificat de conformitate sau declarație de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar-veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00, conform necesităților instituției.	Șold de pui (găină) dezosată, fără piele, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect specific cârnii proaspete, culoare uniformă, textură fermă, fără vânătăi sau hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mucegai, fermentare sau rănecire. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helmințică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar-veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitar-veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în vid din material alimentar, cu greutatea cuprinsă între polie-na amb. 1-5 kg, curate, intacte și sigilate. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitar-veterinar, certificat de conformitate sau declarație de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar-veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 15:00, conform necesităților instituției.	SE, HG nr.696 din 04.08.2010 HG nr. 773 din 02.10.2013
Sunca slabă de pasare	Sunca slabă de pasare	MD	II NOUR VASILE/MD	Șuncă slabă de pasăre, din carne de pui, de calitate superioară, destinată consumului uman, cu structură compactă și aspect specific produsului finit, fără adaos de soia, fără grăsimi vegetale, fără coloranți sau arome artificiale neautorizate și fără alte ingrediente care ar diminua calitatea sau siguranța alimentară. Produsul va fi obținut din materie primă corespunzătoare examenului sanitar-veterinar, fără miros sau gust străin, fără semne de alterare, mucegai sau fermentare. Șunca va fi ambalată în ambalaj natural, în pachet vacuumat, în ambalajul original al producătorului, cu greutatea de aproximativ 500 g/bucată, purtând logo-ul producătorului. Pe ambalaj vor fi indicate în mod obligatoriu denumirea produsului, lista completă a ingredientelor și componentelor, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, data producerii, lotul de fabricație și datele producătorului, conform legislației în vigoare. Termenul de valabilitate la livrare nu va fi mai mic de 14 zile. Livrarea se va efectua conform comenzilor instituției, în termen de maximum 2 zile de la solicitare, o dată pe săptămână, până la ora 14:00, cu respectarea condițiilor de transport și păstrare prevăzute pentru produse din carne. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 520 din 22.06.2010.	Șuncă Gingasie slabă de pasăre, din carne de pui, de calitate superioară, destinată consumului uman, cu structură compactă și aspect specific produsului finit, fără adaos de soia, fără grăsimi vegetale, fără coloranți sau arome artificiale neautorizate și fără alte ingrediente care ar diminua calitatea sau siguranța alimentară. Produsul va fi obținut din materie primă corespunzătoare examenului sanitar-veterinar, fără miros sau gust străin, fără semne de alterare, mucegai sau fermentare. Șunca va fi ambalată în ambalaj tip natural, artificială în pachet /vacuumat, în ambalajul original al producătorului, cu greutatea de aproximativ 500-900 g/bucată, purtând logo-ul producătorului. Pe ambalaj vor fi indicate în mod obligatoriu denumirea produsului, lista completă a ingredientelor și componentelor, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, data producerii, lotul de fabricație și datele producătorului, conform legislației în vigoare. Termenul de valabilitate la livrare nu va fi mai mic de 5 zile. Livrarea se va efectua conform comenzilor instituției, în termen de maximum 3 zile de la solicitare, o dată pe săptămână, până la ora 15:00, cu respectarea condițiilor de transport și păstrare prevăzute pentru produse din carne. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 520 din 22.06.2010.	SE, HG nr.696 din 04.08.2010 HG nr. 520 din 22.06.2010.

Semnat:



Agrici Alexei

În calitate de: administrator

Ofertantul: "VILLA PRODOTTI " S.R.L. Adresa: mun. Chișinău, str. Bacioii Noi 19