

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție: Licitatie deschisă nr. ocds-b3wdp1-MD-1778228957033 / 21616376 conform SIA RSAP M-Tender						
Obiectul achiziției: Produse alimentare (carne) repetat : REGIA TRANSPORT ELECTRIC Î.M.						
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
Antricot de vită fără os	Antricot de vită fără os	MD	SRL Carnprodulx/MD	Antricot de vită fără os, calit. superioară, neinjectat, refrigerat, fără cartilajii și ligamente, fără lichid, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate. Ambalat în vid cu marcare individuală, care să cuprindă cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii	Antricot de vită fără os, calit. superioară, neinjectat, refrigerat, fără cartilajii și ligamente, fără lichid, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate. Ambalat în vid cu marcare individuală, care să cuprindă cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare. Livrarea se va efectua în termen de până la 1/3 termenul de pastrare de la data producerii	
Pulpă de pui dezosată	Pulpă de pui dezosată	MD	SRL Carnprodulx/MD	Pulpe de pui curate, întregi, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, suprafață umedă, dar nelipicioasă, fără oase rupte proeminente. Culoarea caracteristică tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, fără consistență înmuiată. Miros normal, specific, plăcut, fără miros străin. Refrigerată, pulpă (congelată) fără tendoane, fără grăsime, calitate superioară. Etichetat, ambalat la bax de max 10 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează starea termică a cămii, țara de proveniență, lotul produsului, termen de valabilitate, condiții de păstrare.	Pulpe de pui curate, întregi, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, suprafață umedă, dar nelipicioasă, fără oase rupte proeminente. Culoarea caracteristică tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, fără consistență înmuiată. Miros normal, specific, plăcut, fără miros străin. Refrigerată, pulpă (congelată) fără tendoane, fără grăsime, calitate superioară. Etichetat, ambalat la bax de max 10 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează starea termică a cămii, țara de proveniență, lotul produsului, termen de valabilitate, condiții de păstrare.	
Fileu de pui	Piept de pui (Fileu de pui)	MD	SRL Carnprodulx/MD	Piept de pui dezosată, fără piele, curățată, fără impurități, suprafață netedă, nelipicioasă. Culoarea caracteristică, roz, uniformă. Miros normal, plăcut, fără miros străin. Categoria superioară, fără os, fără piele, fierbere rapidă, refrigerată, necongelată, etichetată, ambalat. Ambalat caserole sau punji de maxim 5 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează producătorul, starea termică a cămii, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare.	Piept de pui dezosată, fără piele, curățată, fără impurități, suprafață netedă, nelipicioasă. Culoarea caracteristică, roz, uniformă. Miros normal, plăcut, fără miros străin. Categoria superioară, fără os, fără piele, fierbere rapidă, refrigerată, necongelată, etichetată, ambalat. Ambalat caserole sau punji de maxim 5 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează producătorul, starea termică a cămii, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare.	
Aripi de pui	Aripi de pui	MD	SRL Carnprodulx/MD	Aspect: aripi de pui curate, întregi, suprafață umedă dar nelipicioasă, fără oase rupte, fără contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristică tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, nu se admite consistență înmuiată. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. Pe etichetă se menționează starea termică, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare.	Aspect: aripi de pui curate, întregi, suprafață umedă dar nelipicioasă, fără oase rupte, fără contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristică tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, nu se admite consistență înmuiată. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. Pe etichetă se menționează starea termică, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare.	
Inimi de pui	Inimi de pui	MD	SRL Carnprodulx/UA	Produs congelat cu aspect curat, fără piele. Textură fermă și musculară. Ambalat în punji/cutii -max. 1-1,5 kg fără gheață. Miros și gust specific, fără mirosuri străine. Etichetată data limită de utilizare și temperatura de stocare.	Produs congelat cu aspect curat, fără piele. Textură fermă și musculară. Ambalat în punji/cutii -max. 0,5-1,5 kg fără gheață. Miros și gust specific, fără mirosuri străine. Etichetată data limită de utilizare și temperatura de stocare.	
Ficat de pui	Ficat de pui	MD	SRL Carnprodulx/UA	Refrigerat, refrigerată neprocesată și neinjectată, categoria I. Aspect bine curățat de cheguri sau sânge, nemurdărite de alte impurități, să aibă consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre. Culoare de nuanță caracteristică. Miros și gust caracteristic, nu se admit mirosuri străine. După preparare are un gust intens, specific, ușor dulceag, neamar, textură moale, untoasă- fragedă, cu culoare maro-închis la exterior, în timp ce interiorul rămâne ușor rozaliu. Ambalat în caserole de 500-1000 g.	Refrigerat, refrigerată neprocesată și neinjectată, categoria I. Aspect bine curățat de cheguri sau sânge, nemurdărite de alte impurități, să aibă consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre. Culoare de nuanță caracteristică. Miros și gust caracteristic, nu se admit mirosuri străine. După preparare are un gust intens, specific, ușor dulceag, neamar, textură moale, untoasă- fragedă, cu culoare maro-închis la exterior, în timp ce interiorul rămâne ușor rozaliu. Ambalat în caserole de 500-1000 g.	
Pulpe de pui cu os	Gamba pui (Pulpe de pui cu os)	MD	SRL Carnprodulx/MD	Gambe de găină refrigerate la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime. Dimensiuni medii (100-130 gr buc). Ambalaj - Ambalate până la 5kg în pachete de peliculă alimentară de la producător și în cutii de carton. Condițiile de transportare să asigure nemodificarea caracteristicilor nutritive, să asigure păstrarea temperaturii corespunzătoare pentru carnea refrigerată. Pe fiecare ambalaj să fie indicat termen de valabilitate. La livrare, termenul de valabilitate va reprezenta cel puțin 80% din termenul general al produsului. Calitatea I, cu fierbere rapidă, în cutii de cartoane de la 1kg până la 5kg. Livrare în săptămână	Gambe de găină refrigerate la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime. Dimensiuni medii (100-130 gr buc). Ambalaj - Ambalate până la 5kg în pachete de peliculă alimentară de la producător și în cutii de carton. Condițiile de transportare să asigure nemodificarea caracteristicilor nutritive, să asigure păstrarea temperaturii corespunzătoare pentru carnea refrigerată. Pe fiecare ambalaj să fie indicat termen de valabilitate. La livrare, termenul de valabilitate va reprezenta cel puțin 80% din termenul general al produsului. Calitatea I, cu fierbere rapidă, în cutii de pol-ena de la 1kg până la 5kg. Livrare în săptămână	SG, HG nr.696 din 04.08.2010
Iepure	Iepure	MD	MS-Panco-Invest SRL/MD	Refrigerat, fără cap, marinat, carne fragedă, albă și extrem de slabă, lipsită de grăsimi saturate, aromată și suculentă, miros proaspăt, textură fermă, cantitate minimă de grăsimi, PORTIONAT. Ambalat de producator in vid ori in caserole de 0,800 kg - 2.0 kg	Refrigerat, fără cap, carne fragedă, albă și extrem de slabă, lipsită de grăsimi saturate, aromată și suculentă, miros proaspăt, textură fermă, cantitate minimă de grăsimi, PORTIONAT. Ambalat de producator in vid ori in caserole de 0,800 kg - 2.3 kg	
Mici	Mici	MD	SRL Carnprodulx/MD	Mici din carne de bovină (aprox. 45-60%) și porcină (aprox. 35-45%), slănină pentru suculență, condimente, bicarbonat de sodiu. Gust bogat, intens de carne, cu note de usturoi și condimente, suculenți, fragezi și cu o textură fină, nu foarte elastică. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, refrigerată. După preparare să aibă o suprafață uniformă, cu textură fină, dar nu complet omogenă, să nu fie sfărâmițoși, suculenți la interior și crocanți la exterior. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-600g sau 1000g. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.	Mici din carne de bovină (aprox. 45-60%) și porcină (aprox. 35-45%), cong. slănină pentru suculență, condimente, bicarbonat de sodiu. Gust bogat, intens de carne, cu note de usturoi și condimente, suculenți, fragezi și cu o textură fină, nu foarte elastică. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, refrigerată. După preparare să aibă o suprafață uniformă, cu textură fină, dar nu complet omogenă, să nu fie sfărâmițoși, suculenți la interior și crocanți la exterior. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-1000g. Livrarea se va efectua în termen de până la 1/3 termenul de pastrare de la data producerii	
Carnaciori	Carnaciori	MD	SRL Carnprodulx/MD	Cimăciori din carne de bovină și porcină, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, suprafața curată, nelipicioasă, învelși continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mușgai, refrigerată. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, suculență ridicată. Să fie o combinație optimă de carne și grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-600 gr. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.	Cimăciori din carne de bovină și porcină, de culoare specifică sortimentului, cong. fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, suprafața curată, nelipicioasă, învelși continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mușgai, refrigerată. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, suculenți, să fie o combinație optimă de carne și grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă, culoarea deschisă (roz-albicioasă). Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-1000 gr. Livrarea se va efectua în termen de până la 1/3 termenul de pastrare de la data producerii	
Carnaciori pui	Carnaciori pui	MD	SRL Carnprodulx/MD	Cimăciori din carne de pui, fabricați preponderent din carne de pui (100% piept sau pulpă) amestecați cu condimente naturale. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, să fie fragezi, textură suculentă, fină sau ușor granulat, gust delicat, grăsime moderată, membrana naturală comestibilă. Suprafața curată, nelipicioasă, învelși continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mușgai, refrigerată. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, suculenți. Să fie o combinație optimă de carne și grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă, culoarea deschisă (roz-albicioasă). Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare: caserolă 500-600 gr. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.	Cimăciori din carne de pui, fabricați preponderent din carne de pui (100% piept sau pulpă) amestecați cu condimente naturale. Cong. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, să fie fragezi, textură suculentă, fină sau ușor granulat, gust delicat, grăsime moderată, membrana naturală comestibilă. Suprafața curată, nelipicioasă, învelși continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mușgai, refrigerată congelat. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, suculenți. Să fie o combinație optimă de carne și grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă, culoarea deschisă (roz-albicioasă). Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare: caserolă 500-1000 gr. Livrarea se va efectua în termen de până la 1/3 termenul de pastrare de la data producerii	

Semnat:



Agrici Alexei În calitate de: administrator