

Specificatii tehnice

Numarul procedurii de achizitie: ocds-b3wdp1-MD-1779865544357					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 8: Gambe de pui	Lot 8: Gambe de pui	MD	CC "Nivali Prod" SRL	Refrigerat la maximum + 4°C, Neinjectate (Moldova) HG 624 din 19.09.2020,PTMD-67-00400053-033:2006 ambalaj 10-15kg, la solicitare; 3 ori / săptămână în frigider	Refrigerat la maximum + 4°C, Neinjectate (Moldova) HG 624 din 19.09.2020,PTMD-67-00400053-033:2006 ambalaj 10-15kg, la solicitare; 3 ori / săptămână în frigider	HG nr. 773/2013
15800000-6	Lot 8: Aripi de pui	Lot 8: Aripi de pui	MD	CC "Nivali Prod" SRL	Refrigerat la maximum + 4°C, Neinjectate (Moldova) HG 624 din 19.09.2020,PTMD-67-00400053-033:2006 ambalaj 10-15kg, la solicitare; 3 ori / săptămână în frigider	Refrigerat la maximum + 4°C, Neinjectate (Moldova) HG 624 din 19.09.2020,PTMD-67-00400053-033:2006 ambalaj 10-15kg, la solicitare; 3 ori / săptămână în frigider	HG nr. 773/2013
15800000-6	Lot 8: Fileul carcasei de pasăre refrigerat	Lot 8: Fileul carcasei de pasăre refrigerat	MD	CC "Nivali Prod" SRL	În ambalaj, ladă până la 5 kg. Refrigerat la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime: "Regiunea carcasei de pasăre eviscerată, ce constă din mușchii sternului scoși de pe os. Condiții de marcare și ambalare: Produsul se marchează în locurile și cu specificațiile prevăzute de dispozițiile legale sanitare-veterinare în vigoare, precum și cu data fabricării (ziua, luna, anul) și termenul de valabilitate. Recepția produselor:Recepția calitativă va consta în: • probe aspectuale și organoleptice; • analize fizico-chimice și bacteriologice de laborator, dacă este cazul. Aceste probe se efectuează cu cantități de produse prelevate prin sondaj. Cantitățile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor suplimentar față de cantitatea livrată.În situația în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricație, recepția calitativă se efectuează prin prelevarea a 1% din fiecare lot" GOST: PT MD; 3 ori / săptămână în frigider	În ambalaj, ladă până la 5 kg. Refrigerat la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime: "Regiunea carcasei de pasăre eviscerată, ce constă din mușchii sternului scoși de pe os. Condiții de marcare și ambalare: Produsul se marchează în locurile și cu specificațiile prevăzute de dispozițiile legale sanitare-veterinare în vigoare, precum și cu data fabricării (ziua, luna, anul) și termenul de valabilitate. Recepția produselor:Recepția calitativă va consta în: • probe aspectuale și organoleptice; • analize fizico-chimice și bacteriologice de laborator, dacă este cazul. Aceste probe se efectuează cu cantități de produse prelevate prin sondaj. Cantitățile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor suplimentar față de cantitatea livrată.În situația în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricație, recepția calitativă se efectuează prin prelevarea a 1% din fiecare lot" GOST: PT MD, 3 ori / săptămână în frigider	HG nr. 773/2013
15800000-6	Lot 9: Ouă de pasăre	Lot 9: Ouă de pasăre	MD	"Pasare Argintie" SRL	Ouă de găină de masă Clasa "ouă de găină de masă" (proaspete) cuprind ouăle de găină cu termenul de păstrare la temperatura până la 20C max 25 zile de la data ouatului. Ouă măscate, cu masa de peste 50 gr.; Camera de aer, înălțimea - Imobilă, înălțimea până la 7 mm. Albușul - Transparent, se admite o fluiditate neînsemnată fără miros și gust străin, nespecific, de culoare albă. Gălbenușul - Compact vizibil, se admite puțin mobil, de culoare galben-oranj. Coaja ouălelor de găină destinate pentru consum alimentar de toate categoriile trebuie să fie nevătămată și curată. Pe coaja ouălelor de găină se admit puncte unice, pete și dungă de impurități, pe maximum 1/8 din suprafața cojii. Pe coajă nu se admit pete de sânge și excremente. Ouăle de găină la livrare trebuie să fie însoțite de certificatul veterinar și eticheta să cuprindă următoarea informație: 1. Denumirea întreprinderii avicole-producătoare; 2. Categoria, clasa ouălor; 3. Data ouatului [ziua, luna, anul]; 4. Termenul de valabilitate [zile]; HG nr.1208 din 27.10.2008, HGnr.221 din 16.03.2009, GOST-SM 89; 1 / săptămână în frigider	Ouă de găină de masă Clasa "ouă de găină de masă" (proaspete) cuprind ouăle de găină cu termenul de păstrare la temperatura până la 20C max 25 zile de la data ouatului. Ouă măscate, cu masa de peste 50 gr.; Camera de aer, înălțimea - Imobilă, înălțimea până la 7 mm. Albușul - Transparent, se admite o fluiditate neînsemnată fără miros și gust străin, nespecific, de culoare albă. Gălbenușul - Compact vizibil, se admite puțin mobil, de culoare galben-oranj. Coaja ouălelor de găină destinate pentru consum alimentar de toate categoriile trebuie să fie nevătămată și curată. Pe coaja ouălelor de găină se admit puncte unice, pete și dungă de impurități, pe maximum 1/8 din suprafața cojii. Pe coajă nu se admit pete de sânge și excremente. Ouăle de găină la livrare trebuie să fie însoțite de certificatul veterinar și eticheta să cuprindă următoarea informație: 1. Denumirea întreprinderii avicole-producătoare; 2. Categoria, clasa ouălor; 3. Data ouatului [ziua, luna, anul]; 4. Termenul de valabilitate [zile]; HG nr.1208 din 27.10.2008, HGnr.221 din 16.03.2009, GOST-SM 89; 1 / săptămână în frigider	HG nr. 1208/2008

15800000-6	Lot 11: Carne de bovine refrigerată	Lot 11: Carne de bovine refrigerată	MD	CC "Nivali Prod" SRL	Tranșată fără os, conform HG nr. 696 din 04.08.2010. Porțiuni tranșate din carcace, în ambalaj pînă la 5 kg. Carne de animale tinere și adulte, Refrigerată, Clasa - U, Starea de îngreșare - medie (pentru animale adulte); Clasa - R, Starea de îngreșare - acoperită (pentru animalele tinere), să posedे proprietăți organoleptice specifice speciei, vârstei și stării de îngreșare a animalelor. HG nr.520 din 22.06.2010, HG nr.221 din 16.03.2009, HG nr.696 din 04.08.2010 GOST 779-55; 3 ori / săptămînă în frigider	Tranșată fără os, conform HG nr. 696 din 04.08.2010. Porțiuni tranșate din carcace, în ambalaj pînă la 5 kg. Carne de animale tinere și adulte, Refrigerată, Clasa - U, Starea de îngreșare - medie (pentru animale adulte); Clasa - R, Starea de îngreșare - acoperită (pentru animalele tinere), să posedе proprietăți organoleptice specifice speciei, vârstei și stării de îngreșare a animalelor. HG nr.520 din 22.06.2010, HG nr.221 din 16.03.2009, HG nr.696 din 04.08.2010 GOST 779-55; 3 ori / săptămînă în frigider	HG nr. 696/2010
15800000-6	Lot 13: Crenvurști de vită fierte	Lot 13: Crenvurști de vită fierte	MD	CC "Nivali Prod" SRL	Crenvurști de vită, fierte, c.s, ambalate în atmosfera controlată, HG nr. 624 din 19.09.2020, 1 / săptămînă în frigider	Crenvurști de vită, fierte, c.s, ambalate în atmosfera controlată, HG nr. 624 din 19.09.2020; 1 / săptămînă în frigider	HG nr. 624/2020

Numele , prenumele: **Stirbu Ion**

In calitate de: **Administrator**

Ofertantul: **"Premium Catering" SRL**

semnatura _____