

### Specificatii tehnice

Numarul procedurii de achizitie: ocds-b3wdp1-MD-1781091195964					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 3: Carne de vită calitatea.I-II	Carne de vită calitatea.I-II	MD	CC "Nivali-Prod" SRL	Carne de vită calitatea, I-II, refrigerată fără os, GOST 7724-77, livrare o dată în săptămână, la comandă.	Carne de vită calitatea, I-II, refrigerată fără os, GOST 7724-77, livrare o dată în săptămână, la comandă.	HG nr.696/2010
15800000-6	Lot 3: File de pui	File de pui	MD	CC "Nivali-Prod" SRL	File de pui refrigerat calitatea I, cu greutatea de nu mai puțin de 1kg. fiecare bucată, SF 039453560003-2012, livrarea dată pe săptămână	File de pui refrigerat calitatea I, cu greutatea de nu mai puțin de 1kg. fiecare bucată, SF 039453560003-2012, livrarea dată pe săptămână	HG nr.773/2013
15800000-6	Lot 3: Carne de porc degresată	Carne de porc degresată	MD	CC "Nivali-Prod" SRL	Carne de porc refrigerat, degresat, fără os,categoria I,clasa S ,slabă (grăsimea nu mai mult de 18%).Ambalaj nu mai mare 5 kg.în pachet de polietilenă pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, termenul de valabilitate,condiții de păstrare.Suprafața umedă dar nelipicioasă fără miros străin,fără grăsime,se livrează cu transport care deține regim termic speciale.Acte ce denotă calitatea produsului:Certificat de conformitate,certificat sanitar veterinar,HG nr.696 din 04.08.2010. Livrare se face o dată în săptămâna, la comandă.	Carne de porc refrigerat, degresat, fără os,categoria I,clasa S ,slabă (grăsimea nu mai mult de 18%).Ambalaj nu mai mare 5 kg.în pachet de polietilenă pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, termenul de valabilitate,condiții de păstrare.Suprafața umedă dar nelipicioasă fără miros străin,fără grăsime,se livrează cu transport care deține regim termic speciale.Acte ce denotă calitatea produsului:Certificat de conformitate,certificat sanitar veterinar,HG nr.696 din 04.08.2010. Livrare se face o dată în săptămâna, la comandă.	HG nr.696/2010
15800000-6	Lot 3: Pulpă de pui broiler dezosată	Pulpă de pui broiler dezosată	MD	CC "Nivali-Prod" SRL	Pulpă de pui broiler dezosată refrigerată, ambalată a câte 5 kg. Calitate superioară, fără os, fără zgîrci, neinjectat, fără lichid și miros străin. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă cel puțin următoarele informații, denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data ambalării, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.	Pulpă de pui broiler dezosată refrigerată, ambalată a câte 5 kg. Calitate superioară, fără os, fără zgîrci, neinjectat, fără lichid și miros străin. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă cel puțin următoarele informații, denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data ambalării, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.	HG nr.773/2013

1580000-6	Lot 3: Pulpă de curcan dezosată	Pulpă de curcan dezosată	UA/MD	Importator "47th Paralell" SRL Preambalator: CC "Nivali-Prod" SRL	Pulpă de curcan dezosată, refrigerată. Carne proaspătă de pasăre. Obținută de la curcani sănătoși, sacrificați în unități autorizate sanitar-veterinar. Bucăți întregi de pulpă dezosată, curate, fără pene, fără fragmente de oase, fără cheaguri de sânge și fără impurități. Caracteristică cărnii proaspete de curcan, de la roz-pal până la roz-roșiatic, fără mirosuri străine. Fermă, elastică, specifică cărnii proaspete. Conținut de grăsime, redus, fără exces de grăsime și țesut conjunctiv. Temperatura la livrare: între 0°C și +4°C. În ambalaj alimentar sigilat, etichetat conform legislației în vigoare. Marcaj obligatoriu pe etichetă: denumirea produsului, producătorul, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, masa netă și numărul lotului. Termen de valabilitate: Conform prevederilor producătorului și legislației sanitar-veterinare în vigoare. Cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare de origine animală, respectând lanțul frigoric. Produsul trebuie să fie însoțit la fiecare livrare de certificat sanitar-veterinar, certificat de calitate/conformitate și alte documente prevăzute de legislația Republicii Moldova. Livrare la comandă conform necesităților instituției, pe parcursul perioadei contractuale.	Pulpă de curcan dezosată, refrigerată. Carne proaspătă de pasăre. Obținută de la curcani sănătoși, sacrificați în unități autorizate sanitar-veterinar. Bucăți întregi de pulpă dezosată, curate, fără pene, fără fragmente de oase, fără cheaguri de sânge și fără impurități. Caracteristică cărnii proaspete de curcan, de la roz-pal până la roz-roșiatic, fără mirosuri străine. Fermă, elastică, specifică cărnii proaspete. Conținut de grăsime, redus, fără exces de grăsime și țesut conjunctiv. Temperatura la livrare: între 0°C și +4°C. În ambalaj alimentar sigilat, etichetat conform legislației în vigoare. Marcaj obligatoriu pe etichetă: denumirea produsului, producătorul, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, masa netă și numărul lotului. Termen de valabilitate: Conform prevederilor producătorului și legislației sanitar-veterinare în vigoare. Cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare de origine animală, respectând lanțul frigoric. Produsul trebuie să fie însoțit la fiecare livrare de certificat sanitar-veterinar, certificat de calitate/conformitate și alte documente prevăzute de legislația Republicii Moldova. Livrare la comandă conform necesităților instituției, pe parcursul perioadei contractuale.	HG nr.773/2013
-----------	---------------------------------	--------------------------	-------	----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Numele , prenumele: **Stirbu Ion**

In calitate de: **Administrator**

Ofertantul: **"Premium Catering" SRL**

semnatura \_\_\_\_\_