

## Specificații tehnice (F4.1)

[Acest tabel va fi completat de către oferent în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]

Numărul procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1574254770845 din 20.11.2019

Denumirea procedurii de achiziție: Cererea ofertelor de prețuri

Denumirea bunurilor/serviciilor	Modelul articoului	Tara de origine	Producătorul	Specificația tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificația tehnică deplină propusă de către oferent	Standarde de referință
2	3	4	5	6	7	8
Carne de vitel, tînără, proaspăt răcită, categoria superioară, vîrstă nu mai mare de 2 ani, dezosata, transată, consistența atât la suprafață cât și în secțiune, pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, livrarea 2 ori în săptămâna, HG 1408 din 10.12.2008.	RM „Cardiax-Plus” SRL			Carne de vitel, tînără, proaspăt răcită, categoria superioară, vîrstă nu mai mare de 2 ani, dezosata, transată, consistența atât la suprafață cât și în secțiune, pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, livrarea 2 ori în săptămâna, HG 1408 din 10.12.2008.	Mușchi sau straturi de carne în formă de bucăți mari, curătate de tendoane și pelicule superficiale grosiere, cu prezența peliculei naturale, care menține forma naturală a mușchilor: stratul de grăsimi subcutanată maximum 10 mm. Culoare și miros - caracteristice pentru carne de bună calitate	
Sold de pasare/gaina/pui broiler fără spate	RM „Cardiax-Plus” SRL			Sold de pasare/gaina/pui broiler fără spate, categoria superioară, congelat prin soc termic ( valoarea limită de apă la dezgheteare 1,5% - 3%, ) fără miros strân, cutii, livrarea 2 ori în săptămâna HG 773 din 03.10.2013.	O parte din sferturi de pui, situată pe partea superioară a pulpei deasupra gambei, fără spate, congelat. Culcare și miros - caracteristice pentru carne de bună calitate	
Fileu de pasare/gaina/pui broiler				Fileu de pasare/gaina/pui broiler, congelat, fără os, categoria superioară, congelat prin soc	Mușchi de la piept de formă ovală cu pelicula superficială, fără stern și piele,	

			termice ( valoarea limită de apă ladezghețare 1,5 % - 3% ), cutii, livrarea 2 ori pe saptamina. HG 773 din 03.10.2013.	
Parizer Doctorascaia	RM	„Cardiax-Plus” SRL	Parizer Doctorascaia ( carne găină și vită ), c/s, batoane, fără pete și rupturi ale membranei, fărăaderențe și afuente de compozitie, cu aplicarea pe membrană (suprafața) a informației pentru consumator (în formă de inscripție pe membrană, etichetă adezivă, banderolă sau etichetă atașată la un capăt al batonului) ambalaj natural. 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 saptamina	Batoane cu suprafața curată, uscată, fără pete și fără rupturi ale membranei, fără scurgeri de bulion și grăsimi, fărăaderențe și afuente de compozitie, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator. Compoziție fin mărunțită, uniform amestecată, fără goluri. Culoarea compozitiei de la roz-deschis pînă la roz, fărăpete cenușii. Se admite prezența porozitațiilor fine în formă de goluri cu diametrul max. 1 mm.
Crenvurști de calitate superioara	RM	„Cardiax-Plus” SRL	Crenvurști din carne de găină și vită, calitate superioara, ambalaj poliamid, fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afuente de compozitie, cu aplicarea pe membrană (suprafața) a informației pentru consumator (în formă de inscripție pe membrană, etichetă adezivă, banderolă sau etichetă atașată. 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 saptamina	Batoane mici cu suprafața curată, uscată, fără pete și fără rupturi ale membranei, aderențe și scurgeri de grăsimi și bulion. Fină, succulentă (în stare fierbinte). Compoziție fin mărunțită, uniform amestecată, fără goluri. Culorile compozitiei de la roz-deschis pînă la roz, fără pete cenușii. Miros și gust - caracteristice tipului dat de produs, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin.

<b>TOTAL</b>				

Semnat: *G. Onica*  
 Numele, Prenumele: Ghenadie Onica În calitate de: Director comercial  
 Ofertantul: „Cardia-Plus” SRL Adresa: mun.Chisinau, str. Valea Bicului 5/3

