

Specificații tehnice

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

Numărul procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1633549938765 din 6 oct 2021						
Obiectul achiziției: Produse Alimentare pentru sem IV al anului 2021						
Denumirea bunurilor	Modelul	Țara de origine	Produce- cătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică propusă de către ofertant [se va completa alături de cerințele din coloana 8]	Standard de referință
1	2	3	4	5	6	7
Bujenita	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 calitate superioara		
Cirnaciori din carne de gaina ambalat	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 calitate superioara in caseroale a cite 0,5kg-1kg	Cirnaciori din carne de gaina, calitate superioara ambalat in caseroale a cite 1kg. ISO 22000	ISO 22000
Carne de porc fără os proaspăt racita	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 fără os proaspăt racita, grasimi maxim 1.5 cm. ,degresată, fără tendoane similar mușchiuleț, file sau gulaș, tranșată, calitatea superioară. Aspect: fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda dar nelipicioasa. Culoarea :roz-rosiatica. Consistenta: ferma si elastica, miros-la suprafata si in sectiune caracteristic normal, fara miros strain. Produsul sa fie marcat in locurile si cu specificatiile prevazute de dispozitiile legale sanitat-veterinare in vigoare, precum si cu data fabricarii/transarii (ziua, luna, anul) si termenul de valabilitate, autohton	Carne de Porc fără os proaspăt racita, grasimi maxim 1.5 cm. ,degresată, fără tendoane similar mușchiuleț, file sau gulaș, tranșată, calitatea superioară. Aspect: fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda dar nelipicioasa. Culoarea :roz-rosiatica. Consistenta: ferma si elastica, miros la suprafata si in sectiune caracteristic normal, fara miros strain. Produsul va fi marcat in locurile si cu specificatiile prevazute de dispozitiile legale sanitat-veterinare in vigoare, precum si cu data fabricarii/transarii (ziua, luna, anul) si termenul de valabilitate, autohton (ISO 22000)	ISO 22000
Carne de vită fara os proaspăt racita	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 fara os proaspăt racita calit. superioara, grasimi maxim 1.5 cm. Aspect: fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda dar nelipicioasa. Culoarea :roz-rosiatica. Consistenta: ferma si elastica, miros-la suprafata si in sectiune caracteristic normal, fara miros strain. Produsul sa fie marcat in locurile si cu specificatiile prevazute de dispozitiile legale sanitat-veterinare in vigoare, precum si cu data fabricarii/transarii (ziua, luna, anul) si termenul de valabilitate, autohton	Carne de Vita fara os proaspăt racita calit. superioara, grasimi maxim 1.5 cm. Aspect: fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda dar nelipicioasa. Culoarea :roz-rosiatica. Consistenta: ferma si elastica, miros la suprafata si in sectiune caracteristic normal, fara miros strain. Produsul va fi marcat in locurile si cu specificatiile prevazute de dispozitiile legale sanitat-veterinare in vigoare, precum si cu data fabricarii/transarii (ziua, luna, anul) si termenul de valabilitate, autohton (ISO 22000)	ISO 22000
Crenvusti Lacta c/s	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 Calitatea superioara, din amestec de carne de vita si porc cu membrana naturala	Crenvusti Lacta, calitatea superioara, din amestec de carne de vita si porc, cu membrana naturala. ISO 22000	ISO 22000
Fileu de păsări, refrigerat	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 Piept de pui refrigerat fără os categoria I ambalat de producător în casserole de la 1,0 kg/bucată. Grafic:1/săptămână de la ora 9:00 până la 15:00 conform comenzilor.	Piept de pui refrigerat fără os categoria I ambalat de producător în caserole de la 1,0 kg/bucată. Grafic:1/săptămână de la ora 9:00 până la 15:00 conform comenzilor. ISO 22000	ISO 22000
Ficat de păsări, refrigerat	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 Ficat de pui refrigerat fără os categoria I ambalat de producător în casserole de la 1,0 kg/bucată. Grafic:1/săptămână de la ora 9:00 până la 15:00 conform comenzilor.	Ficat de pui refrigerat fără os, categoria I, ambalat de producător în caserole de la 1,0 kg/bucată. Grafic:1/săptămână de la ora 9:00 până la 15:00 conform comenzilor. ISO 22000	ISO 22000

Pui Broiler congelat, eviscerat	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 cu fierbere rapida, congelat, eviscerat, calitatea I, in cutii de carton de 15kg	Pui Broiler congelat, eviscerat cu fierbere rapida, calitatea I, in cutii de carton de 15kg. ISO 22000	ISO 22000
Parizer (doctorscaia c/s)	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 Tip membrana: naturala, calitate superioara, termen de valabilitate(zile):10/5	Parizier Doctorscaia in membrana naturala, calitate superioara, termen de valabilitate(zile):10/5 ISO 22000	ISO 22000
Safalade din carne de vită si porc	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 Calitatea superioara, din amestec de carne de vită si porc cu membrana naturala	Safalade din carne de vita si porc, calitatea superioara, ambalat in membrana naturala ISO 22000	ISO 22000
Salam Servelat c/s	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 Semiafumat din carne de porc cu vita, fara soia calitate superioara, cu indicarea continutului si energia calorica pe ambalaj, fara ciorici de porc	Salam, Servelat, semiafumat din carne de porc cu vita, fara soia calitate superioara, cu indicarea continutului si energia calorica pe ambalaj, fara ciorici de porc. ISO 22000	ISO 22000
Sunca de vita	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 Calitatea superioara, din amestec de carne de vităcu membrana naturala	Sunca de vita Calitatea superioara, din amestec de carne de vităcu membrana naturala ISO 22000	ISO 22000
Sunca la dejun	Nivalli	R.M.	Nivali Prod	ISO 22000 Calitatea superioara, din amestec de carne de vită și porc cu membrana naturala	Sunca la dejun Calitatea superioara, din amestec de carne de vită și porc cu membrana naturala ISO 22000	ISO 22000

Semnat: _____

Numele, prenumele: Gradinaru Sergiu

În calitate de: Director General

Ofertantul: Nivali-Prod SRL

Adresa: s.Dubasarii Vechi, r-l Criuleni