

Specificații tehnice

Anexa nr. 22
la Documentația standard nr. _____
din “ ___ ” _____ 20 ___

Numărul procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1705665650986 din <u>19.01.24</u>						
Obiectul achiziției: Produse alimentare						
Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului / serviciului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1. Mici s/f din carne de bovină și porcină	Mici porcivita	MD	Basarabia Nord SA	Mici s/f din carne de bovină și porcină, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, ambalaj: caserolă 500-600gr. 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. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.	Mici s/f din carne de bovină și porcină, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, ambalaj: caserolă 500-600gr. 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. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.	
2. Pulpă de vită (dezosată)	Pulpa de vita curățată	MD	Basarabia Nord SA	Pulpă de vită fără os, calit. superioară, neinjectat, refrigerată, bucată mare, fără oase, cartilagii și ligamente, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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.	Pulpă de vită fără os, calit. superioară, neinjectat, refrigerată, bucată mare, fără oase, cartilagii și ligamente, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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.	
3. Antricot de vită (dezosată) (fileu de vită)	Antricot de vita curățat fara os	MD	Basarabia Nord SA	Antricot de vită fără os, calit. superioară, neinjectat, refrigerat, fără cartilagii 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 marcarea individuală, care să cuprindă cel puțin următoarele	Antricot de vită fără os, calit. superioară, neinjectat, refrigerat, fără cartilagii 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 marcarea 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.	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.	
4. Pulpă de porc (dezosată) (jambon de porc fără os)	<i>Sold de porc fara os</i>	MD	Basarabia Nord SA	Pulpă de porc fără os, calit. superioară, bucată mare, neinjectat, refrigerată, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate, fără slănină, os, șorici și cartilagii, fără cheaguri de sînge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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.	Pulpă de porc fără os, calit. superioară, bucată mare, neinjectat, refrigerată, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate, fără slănină, os, șorici și cartilagii, fără cheaguri de sînge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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.	
5. Ceafă de porc	<i>Ceafa de porc</i>	MD	Basarabia Nord SA	Ceafă de porc, calit. superioară, neinjectat, refrigerată, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate, fără slănină, os, tendoane, șorici și cartilagii, fără cheaguri de sînge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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.	Ceafă de porc, calit. superioară, neinjectat, refrigerată, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate, fără slănină, os, tendoane, șorici și cartilagii, fără cheaguri de sînge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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.	
6. Antricot de porc (dezosat)	<i>Cotlet de porc fara os</i>	MD	Basarabia Nord SA	Antricot de porc f/os, calit. superioară, neinjectat, refrigerată, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate, fără slănină, os, tendoane, șorici și cartilagii, fără cheaguri de sînge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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 porc f/os, calit. superioară, neinjectat, refrigerată, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate, fără slănină, os, tendoane, șorici și cartilagii, fără cheaguri de sînge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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.	
7. Antricot de	<i>Cotlet de porc cu os</i>	MD	Basarabia Nord SA	Antricot de porc cu os, calit. superioară, neinjectat,	Antricot de porc cu os, calit. superioară, neinjectat, refrigerată, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate,	

porc cu os (antricot de porc)				refrigerată, fără lichid, să corespundă cerințelor de calitate, fără slănină, tendoane, șorici și cartilagii, fără cheaguri de sînge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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.	fără slănină, tendoane, șorici și cartilagii, fără cheaguri de sînge sau porțiuni murdare. Suprafața curată, nelipicioasă, fără corpuri străine, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin. Ambalat în vid cu marcarea 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.	
8. Pelimeni Alexeevskie (vită, porc)	<i>Pelimeni porc-vita Gospodar</i>	MD	Basarabia Nord SA	Pelimeni din carne de bovină și carne de porcină (congețați), la pachet a cîte 1kg. 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.	Pelimeni din carne de bovină și carne de porcină (congețați), la pachet a cîte 1kg. 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.	
9. Piept de pui (congelat)	<i>File de pui</i>	MD	Basarabia Nord SA	Piept de pui (congelat) la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, fără grăsimi, fără os, fără cartilaje sau ligamente, 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.	Piept de pui (congelat) la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, fără grăsimi, fără os, fără cartilaje sau ligamente, 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.	
10. Pulpă dezosată de pui broiler (congelată)	<i>Pulpe de pui dezosate congelate</i>	MD	Basarabia Nord SA	Pulpă dezosată de pui broiler (congelată), la caserolă a câte 0,9-1kg. 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.	Pulpă dezosată de pui broiler (congelată), la caserolă a câte 0,9-1kg. 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.	
11. Gambă de pui broiler (congelată)	<i>Gambe de pui</i>	MD	Basarabia Nord SA	Gambă de pui broiler (congelată), la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, neinjectat, fără lichid și fără miros străin. 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.	Gambă de pui broiler (congelată), la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, neinjectat, fără lichid și fără miros străin. 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.	
12. Aripă de pui broiler	<i>Aripie de pui</i>	MD	Basarabia Nord SA	Aripă de pui broiler (congelată), la caserolă a cîte 0,9-1kg. Calitate superioară, neinjectat, fără lichid și fără miros străin.	Aripă de pui broiler (congelată), la caserolă a cîte 0,9-1kg. Calitate superioară, neinjectat, fără lichid și fără miros	

(congelată)				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.	străin. 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.
13. Ficat de pui broiler (congelat)	<i>Ficat de pui congelat</i>	MD	Basarabia Nord SA	Ficat de pui broiler (congelat), la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.	Ficat de pui broiler (congelat), la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.
14. Pipote de pui broiler (congelate)	<i>Pipote de pui congelate</i>	MD	Basarabia Nord SA	Pipote de pui broiler (congelate), la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.	Pipote de pui broiler (congelate), la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.
15. Sold de pui broiler (congelat)	<i>Sold de pui congelat fara spate</i>	MD	Basarabia Nord SA	Șold fără spată de pui broiler (congelată), la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.	Șold fără spată de pui broiler (congelată), la caserolă a câte 0,9-1kg. Calitate superioară, 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 de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare.
17. Fileu de porc fiert-afumat „Batog Moldovenesc”	<i>Fileu de porc f/af c/s</i>	MD	Basarabia Nord SA	Ouă de găină, categoria A sau “ouă proaspete” cu următoarele cerințe: coajă întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili; cuticula: întreagă, curată, intactă; greutatea de la 63 gr; pe ambalaje se indică categoria de greutate cu simbolul literelor corespunzătoare; pe ou să fie aplicat codul producătorului și data ouatului. Livrarea se va efectua în termen de 48 ore de la data ouatului..	Ouă de găină, categoria A sau “ouă proaspete” cu următoarele cerințe: coajă întreagă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili; cuticula: întreagă, curată, intactă; greutatea de la 63 gr; pe ambalaje se indică categoria de greutate cu simbolul literelor corespunzătoare; pe ou să fie aplicat codul producătorului și data ouatului..
18. Piept de porc fiert-afumat(Kaizer)	<i>Piept de porc f/af</i>	MD	Basarabia Nord SA	Fileu de porc fiert-afumat, calitatea superioară, fileu de porc fraged cu un conținut redus de grăsimi , sare usturoi, piper negru măcinat, afumat pe baza rumeșului natural. Ambalat în vid și marcat individual, care să cuprindă cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului,	Fileu de porc fiert-afumat, calitatea superioară, fileu de porc fraged cu un conținut redus de grăsimi , sare usturoi, piper negru măcinat, afumat pe baza rumeșului natural. Ambalat în vid și marcat individual, 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 36 ore de la data producerii.	denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare. Livrarea se va efectua în termen de 36 ore de la data producerii.
19. Salam semiafumat “Codru”	<i>Salam Codru BN</i>	MD	Basarabia Nord SA	Piept de porc fiert-afumat, calitatea superioară. Ambalat în vid și marcat individual, 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 36 ore de la data producerii.	Piept de porc fiert-afumat, calitatea superioară. Ambalat în vid și marcat individual, 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 36 ore de la data producerii.
21. Salam “Moldovenesc” semiafumat, calitatea superioară	<i>Salam Moldovenc Filletti c/s</i>	MD	Basarabia Nord SA	Ruladă din piept de porc fiert-afumată, calitatea superioară. Piept de porc suprapuse din două bucăți într-un singur produs, cu condimente clasice, piper și usturoi. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 36 ore de la data producerii.	Ruladă din piept de porc fiert-afumată, calitatea superioară. Piept de porc suprapuse din două bucăți într-un singur produs, cu condimente clasice, piper și usturoi. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 36 ore de la data producerii.
22. Ceafă de porc Vatra, afumat- fiartă	<i>Ceafa de porc f/af c/s</i>	MD	Basarabia Nord SA	Salam “Moldovenesc” semiafumat, calitatea superioară, carne de vită, carne de porc, aromă ușoară de afumare-uscăre. Batoane cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 36 ore de la data producerii.	Salam “Moldovenesc” semiafumat, calitatea superioară, carne de vită, carne de porc, aromă ușoară de afumare-uscăre. Batoane cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 36 ore de la data producerii.
23. Crenvuști “Lacta” fierți, calitatea superioară	<i>Crenvusti Lacta Filletti</i>	MD	Basarabia Nord SA	Ceafă, din carne de porc cu condimente, afumată. Batoan cu suprafața curată, fără pete, aromată, fragedă, cu un colorit specific, cu aplicarea informației pentru consumator. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 36 ore de la data producerii.	Ceafă, din carne de porc cu condimente, afumată. Batoan cu suprafața curată, fără pete, aromată, fragedă, cu un colorit specific, cu aplicarea informației pentru consumator. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 36 ore de la data producerii.

24. Parizer “Doktorskaia ” calitatea superioară, membrană naturală.	<i>Parizer “Doktorskaia ” c/s m/n</i>	MD	Basarabia Nord SA	Crenvuști “Lacta” fierți, calitatea superioară, carne de porc, carne de vită, lapte, condimente alese. Batoane mici cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 24 ore de la data producerii.	Crenvuști “Lacta” fierți, calitatea superioară, carne de porc, carne de vită, lapte, condimente alese. Batoane mici cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 24 ore de la data producerii.	
25. Șuncă „De vită”, calitatea superioară	<i>Sunca de vita c/s</i>	MD	Basarabia Nord SA	Parizer “Doktorskaia ” calitatea superioară, membrană naturală. Batoane cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 24 ore de la data producerii.	Parizer “Doktorskaia ” calitatea superioară, membrană naturală. Batoane cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator. Ambalaj vid. 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. Livrarea se va efectua în termen de 24 ore de la data producerii.	

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Finciuc Miroslav În calitate de: Administrator
Ofertantul: SRL Produse de Familie Adresa: mun. Chisinau, str. Voluntarilor 15