

Specificatii tehnice

Numarul procedurii de achizitie: ocds-b3wdp1-MD-1785318010902					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	6	7	8
15800000-6	Lot 3: Piept de pui, refrigerat fără os	Lot 3: Piept de pui, refrigerat fără os	MD	CC "Nivali Prod" SRL	Piept de pui fără os, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect roz uniform, textură fermă, fără vânătaii, fără hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mucegai sau fermentare. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helminică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitar-veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în unități cu greutatea cuprinsă între 1–4 kg, în ambalaj alimentar curat și intact. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013 și HG nr. 696 din 04.08.2010. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitarveterinar, certificat de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00, conform necesităților instituției.	Piept de pui fără os, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect roz uniform, textură fermă, fără vânătaii, fără hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mucegai sau fermentare. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helminică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitar-veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în unități cu greutatea cuprinsă între 1–4 kg, în ambalaj alimentar curat și intact. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013 și HG nr. 696 din 04.08.2010. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitarveterinar, certificat de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00, conform necesităților instituției.	HG nr. 773/2013

15800000-6	Lot 3: Sold de găină, dezosat, fără piele, refrigerat	Lot 3: Sold de găină, dezosat, fără piele, refrigerat	MD	CC "Nivali Prod" SRL	Sold de găină dezosat, fără piele, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect specific cărnii proaspete, culoare uniformă, textură fermă, fără vânătași sau hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mușcăi, fermentare sau rănecere. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helmințică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitar-veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în caserole din material alimentar, cu greutatea cuprinsă între 1–5 kg, curate, intacte și sigilate. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitar veterinar, certificat de conformitate sau declarație de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00, conform necesităților instituției.	Sold de găină dezosat, fără piele, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect specific cărnii proaspete, culoare uniformă, textură fermă, fără vânătași sau hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mușcăi, fermentare sau rănecere. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helmințică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitar-veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în caserole din material alimentar, cu greutatea cuprinsă între 1–5 kg, curate, intacte și sigilate. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitar veterinar, certificat de conformitate sau declarație de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00, conform necesităților instituției.	HG nr. 773/2013
------------	---	---	----	----------------------	---	---	-----------------

15800000-6	Lot 3: Piept de curcan, refrigerat fără os	Lot 3: Piept de curcan, refrigerat fără os	UKR/MD	Importator: "47th Paralell" SRL Preambalator: CC "Nivali Prod" SRL	Piept de curcan fără os, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect roz uniform, textură fermă, fără vânătaii, fără hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mușcăi sau fermentare. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helmințică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar-veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitare veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în unități cu greutatea cuprinsă între 1-4 kg, în ambalaj alimentar curat și intact. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013 și HG nr. 696 din 04.08.2010. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitar veterinar, certificat de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00, conform necesităților instituției.	Piept de curcan fără os, refrigerat, provenit de la păsări sănătoase, destinat consumului uman, produs autohton, cu aspect roz uniform, textură fermă, fără vânătaii, fără hemoragii, fără corpuri străine, fără mirosuri străine și fără semne de alterare, mușcăi sau fermentare. Carnea nu va prezenta semne de infestare parazitară (helmințică), leziuni patologice, inflamații, abcese sau alte modificări care ar putea indica boală sau contaminare. Produsul trebuie să fie corespunzător examenului sanitar-veterinar, liber de agenți patogeni și să respecte cerințele privind siguranța microbiologică și parazitologică, conform legislației sanitare veterinare în vigoare. Produsul va fi ambalat ermetic de producător, în unități cu greutatea cuprinsă între 1-4 kg, în ambalaj alimentar curat și intact. Pe etichetă se vor indica obligatoriu denumirea produsului, starea termică – refrigerat, data producerii, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, datele producătorului și lotul de fabricație. Livrarea se va efectua cu transport autorizat sanitar-veterinar, care asigură regim termic controlat (lanț frigorific), în condiții ce previn contaminarea produsului. Produsul trebuie să corespundă cerințelor stabilite în HG nr. 773 din 02.10.2013 și HG nr. 696 din 04.08.2010. La fiecare livrare vor fi prezentate certificat sanitar veterinar, certificat de conformitate, certificat de calitate, autorizația sanitar veterinară a abatorului sau contract de prestare a serviciilor de abatorizare, precum și contract pentru efectuarea investigațiilor de laborator, inclusiv analize microbiologice și parazitologice. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00, conform necesităților instituției.	HG nr. 773/2013
15800000-6	Lot 3: Carne de porc, spată	Lot 3: Carne de porc, spată	MD	CC "Nivali Prod" SRL	Carne de porc – spată, refrigerată, dezosată, provenită de la animale sănătoase, cu aspect, culoare și miros specifice cărnii proaspete, fără corpuri străine, vânătaii, cheaguri de sânge, urme de alterare sau infestare parazitară. Ambalată ermetic de producător, în ambalaje din material alimentar, curate, intacte și sigilate, cu greutatea cuprinsă între 1 și 5 kg, etichetate conform legislației în vigoare. La data livrării, produsul nu va avea consumat mai mult de 1/3 din termenul total de valabilitate. Se livrează cu transport autorizat sanitar-veterinar, cu respectarea regimului termic, însoțită de certificat sanitar-veterinar și certificat de calitate sau conformitate. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00.	Carne de porc – spată, refrigerată, dezosată, provenită de la animale sănătoase, cu aspect, culoare și miros specifice cărnii proaspete, fără corpuri străine, vânătaii, cheaguri de sânge, urme de alterare sau infestare parazitară. Ambalată ermetic de producător, în ambalaje din material alimentar, curate, intacte și sigilate, cu greutatea cuprinsă între 1 și 5 kg, etichetate conform legislației în vigoare. La data livrării, produsul nu va avea consumat mai mult de 1/3 din termenul total de valabilitate. Se livrează cu transport autorizat sanitar-veterinar, cu respectarea regimului termic, însoțită de certificat sanitar-veterinar și certificat de calitate sau conformitate. Livrarea se face la comandă, de două ori pe săptămână, până la ora 14:00.	HG nr. 696/2010

Numele , prenumele: **Stirbu Ion**

În calitate de: **Administrator**

Ofertantul: **"Premium Catering" SRL**

semnatura
