

[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: 21616376 din 08.05.2026

Obiectul achiziției: *Produse alimentare*

Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Tara de origine	Produsul-cătorul	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
Lot 2						
Pulpă de pui dezosată	Pulpă de pui dezosată	RM	Aviseselect SRL	Pulpe de pui curate, întregi, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, suprafață umedă, dar nelipicioasă, fără oase rupte proeminente. Culoarea caracteristică tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, fără consistență înmuiată. Miros normal, specific, plăcut, fără miros străin. Refrigerată, pulpă (congelată) fără tendoane, fără grăsimi, calitate superioară. Etichetat, ambalat la bax de max 10 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, țara de proveniență, lotul produsului, termen de valabilitate, condiții de păstrare.	Pulpe de pui curate, întregi, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, suprafață umedă, dar nelipicioasă, fără oase rupte proeminente. Culoarea caracteristică tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, fără consistență înmuiată. Miros normal, specific, plăcut, fără miros străin. Refrigerată, pulpă (congelată) fără tendoane, fără grăsimi, calitate superioară. Etichetat, ambalat la bax de max 10 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, țara de proveniență, lotul produsului, termen de valabilitate, condiții de păstrare.	Certificat
Fileu de pui	Fileu de pui	RM	Aviseselect SRL	Piept de pui dezosată, fără piele, curățată, fără impurități, suprafață netedă, nelipicioasă. Culoarea caracteristică, roz, uniformă. Miros normal, plăcut, fără miros străin. Categoria superioară, fără os, fără piele, fierbere rapidă, refrigerată, necongelată, etichetată, ambalată. Ambalat caserole sau pungi de maxim 5 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează producătorul, starea termică a cărnii, lotul produsului,	Piept de pui dezosată, fără piele, curățată, fără impurități, suprafață netedă, nelipicioasă. Culoarea caracteristică, roz, uniformă. Miros normal, plăcut, fără miros străin. Categoria superioară, fără os, fără piele, fierbere rapidă, refrigerată, necongelată, etichetată, ambalată. Ambalat caserole sau pungi de maxim 5 kg, fără gheață. Pe etichetă se menționează producătorul, starea termică a cărnii,	Certificat

				termenul de valabilitate, condiții de păstrare.	lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare.	
				Aspect: aripi de pui curate, întregi, suprafață umedă dar nelipicioasă, fără oase rupte, fără contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristice tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, nu se admite consistență înmuiată. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. Pe etichetă se menționează starea termică, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare.	Aspect: aripi de pui curate, întregi, suprafață umedă dar nelipicioasă, fără oase rupte, fără contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristice tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, nu se admite consistență înmuiată. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. Pe etichetă se menționează starea termică, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare.	Certificat
Aripi de pui	Aripi de pui	RM	Aviselect SRL	Produs congelat cu aspect curat, fără piele. Textură fermă și musculară. Ambalat în pungă/cutie -max. 1-1,5 kg fără gheață. Miros și gust specific, fără mirosuri străine. Etichetată data limită de utilizare și temperatura de stocare.	Produs congelat cu aspect curat, fără piele. Textură fermă și musculară. Ambalat în pungă/cutie -max. 1-1,5 kg fără gheață. Miros și gust specific, fără mirosuri străine. Etichetată data limită de utilizare și temperatura de stocare.	Certificat
Inimi de pui	Inimi de pui	RM	Aviselect SRL	Refrigerat, refrigerată neprocesată și neinjectată, categoria I. Aspect bine curățat de cheguri sau sânge, nemurdărite de alte impurități, să aibă consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre. Culoare de nuanță caracteristică. Miros și gust caracteristic, nu se admit mirosuri străine. După preparare are un gust intens, specific, ușor dulceag, neamar, textură moale, untoasă- fragedă, cu culoare maro-închis la exterior, în timp ce interiorul rămâne ușor rozaliu. Ambalat în caserole de 500-1000 g.	Refrigerat, refrigerată neprocesată și neinjectată, categoria I. Aspect bine curățat de cheguri sau sânge, nemurdărite de alte impurități, să aibă consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre. Culoare de nuanță caracteristică. Miros și gust caracteristic, nu se admit mirosuri străine. După preparare are un gust intens, specific, ușor dulceag, neamar, textură moale, untoasă- fragedă, cu culoare maro-închis la exterior, în timp ce interiorul rămâne ușor rozaliu. Ambalat în caserole de 500-1000 g.	Certificat
Ficat de pui	Ficat de pui	RM	Aviselect SRL			
Pulpe de pui cu os	Pulpe de pui cu os	RM	Aviselect SRL	Gambe de găină refrigerate la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime. Dimenisuni medii (100-130 gr buc).	Gambe de găină refrigerate la maximum + 4°C, temperatura determinată în profunzime. Dimenisuni medii (100-130 gr buc). Ambalaj - Ambalate până	Certificat

				<p>Ambalaj - Ambalate până la 5kg în pachete de peliculă alimentară de la producător și în cutii de carton. Condițiile de transportare să asigure nemodificarea caracteristicilor nutritive, să asigure păstrarea temperaturii corespunzătoare pentru carnea refrigerate. Pe fiecare ambalaj să fie indicat termen de valabilitate. La livrare, termenul de valabilitate va reprezenta cel puțin 80% din termenul general al produsului. Calitatea I, cu fierbere rapidă, în cutii de cartoane de la 1kg până la 5kg. Livrare în săptămână</p>	<p>La 5kg în pachete de peliculă alimentară de la producător și în cutii de carton. Condițiile de transportare să asigure nemodificarea caracteristicilor nutritive, să asigure păstrarea temperaturii corespunzătoare pentru carnea refrigerate. Pe fiecare ambalaj să fie indicat termen de valabilitate. La livrare, termenul de valabilitate va reprezenta cel puțin 80% din termenul general al produsului. Calitatea I, cu fierbere rapidă, în cutii de cartoane de la 1kg până la 5kg. Livrare în săptămână</p>	
--	--	--	--	--	--	--

Lot 4

				<p>Mici din carne de bovină (aprox. 45-60%) și porcină (aprox. 35-45%), slănină pentru suculență, condimente, bicarbonat de sodiu. Gust bogat, intens de carne, cu note de usturoi și condimente, suculenți, fragezi și cu o textură fină, nu foarte elastică. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, refrigerată. După preparare să aibă o suprafață uniformă, cu textură fină, dar nu complet omogenă, să nu fie sfărâmițoși, suculenți la interior și crocanți la exterior. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-600g sau 1000g. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.</p>	<p>Mici din carne de bovină și porcină slănină pentru suculență, condimente, bicarbonat de sodiu. Gust bogat, intens de carne, cu note de usturoi și condimente, suculenți, fragezi și cu o textură fină, nu foarte elastică. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, refrigerată. După preparare să aibă o suprafață uniformă, cu textură fină, dar nu complet omogenă, să nu fie sfărâmițoși, suculenți la interior și crocanți la exterior. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-600g sau 1000g.</p>	Certificat
Cîrnăciori	Cîrnăciori	RM	Avisselect SRL	<p>Cîrnăciori din carne de bovină și porcină, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate,</p>	<p>Cîrnăciori din carne de bovină și porcină, de culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate,</p>	Certificat

			<p>suprafața curată, nelipicioasă, înveliș continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mucegai, refrigeranți. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, suculență ridicată.. Să fie o combinație optimă de carne și grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-600 gr. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.</p>	<p>suprafața curată, nelipicioasă, înveliș continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mucegai, refrigeranți. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, suculență ridicată.. Să fie o combinație optimă de carne și grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă. Marcarea se efectuează individual pe fiecare ambalaj, care să cuprindă următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea, data de ambalare, termenul de valabilitate și condiții de păstrare, ambalaj: caserolă 500-600 gr.</p>	
Cîrnăciori pui	RM	Aviselect SRL	<p>Cîrnăciori din carne de pui, fabricați preponderent din carne de pui (100% piept sau pulpă) amestecați cu condimente naturale. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, să fie fragezi, textură suculentă, fină sau ușor granulat, gust delicat, grăsime moderată, membrana naturală comestibilă. Suprafața curată, nelipicioasă, înveliș continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mucegai, refrigeranți. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, suculență. Să fie o combinație optimă de carne și grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime</p>	<p>Cîrnăciori din carne de pui, fabricați preponderent din carne de pui (100% piept sau pulpă) amestecați cu condimente naturale. Culoare specifică sortimentului, fără gust și miros străin, să corespundă cerințelor de calitate, să fie fragezi, textură suculentă, fină sau ușor granulat, gust delicat, grăsime moderată, membrana naturală comestibilă. Suprafața curată, nelipicioasă, înveliș continuu, fără deteriorări, aderent la compoziție, fără pete de mucegai, refrigeranți. După preparare să aibă o membrană intactă, fără crăpături, o pasta de carne bine legată, cu granulație fină sau medie, grăsimea distribuită UNIFORM, fără goluri de aer sau zone apoase, suculență. Să fie o combinație optimă de carne și</p>	Certificat

			<p>sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă, culoarea deschisă (roz-albicioasă). 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: caserolă 500-600 gr. Livrarea se va efectua în termen de până la 24 ore de la data producerii.</p>	<p>grăsime, fără bucăți vizibile de grăsime sau cartilaj. La tăiere să fie fără incluziuni albe de grăsime solidă, culoarea deschisă (roz-albicioasă). 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: caserolă 500-600 gr.</p>	
--	--	--	---	--	--

Semnat:

Numele, Prenumele: Gheorghita Ana Lucia În calitate de: directoare

Ofertantul: Augur Perla SA Adresa (sediu): mun. Chisinau, str. A. Sciussev 111

E-mail: elstomagicperla.achizitii@gmail.com Telefon (fix și mobil): 060650003

Specificații de preț

Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8 și 11 la necesitate, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

Numărul procedurii de achiziție:21616376 din 08.05.2026

Obiectul de achiziție: *Produse alimentare*

Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare/pr estare	Clasificație bugetară (IBAN)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Lot 2									
15800000-6	Pulpă de pui dezosată		1 000,00	74.80	89.76	74800,00	89760,00	1-2 zile	MD17MO2224ASV5469288 7100
	Fileu de pui		1 500,00	85.08	102.09	127620,00	153135,00		
	Aripi de pui		150,00	58.90	70.68	8835,00	10602,00		
	Înimi de pui	kg	500,00	85.68	102.82	42840,00	51410,00		
	Ficat de pui		300,00	87.72	105.26	26316,00	31578,00		
Pulpe de pui cu os		1 700,00	50.57	60.68	85969,00	103156,00			
Lot 4									
15800000-6	Mici		800,00	87.19	104.63	69752,00	83704,00	1-2 zile	MD17MO2224ASV5469288 7100
	Cîrnăcioari	kg	400,00	104.17	125	41668,00	50000,00		
	Cîrnăcioari pui		1 000,00	104.13	124.95	104130,00	124950,00		

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Gheorghita Ana Lucia În calitate de: directorare

Ofertantul: Augur Perla SA Adresa (sediul): mun. Chisinau, str. A. Sciușev 111

E-mail: customagrop@achizitii@gmail.com Telefon (fix și mobil): 060650003

Handwritten scribbles or marks in the upper right quadrant of the page.