

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 <u>ocds-b3wdp1-MD-1779097471154</u> din <u>08.06.2026</u>
Obiectul de achiziție: Produse de origine animală, carne și produse din carne sem.II- 2026

Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Produ-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.1 Carne si produse din carne						
1.Bujenița de porc c/s	1.Bujeniță de porc c/s	RM	Ferma Nr 4 SRL	ISO 22000, calitate superioara. Standart: H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne	ISO 22000, calitate superioara. Standart: H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne	Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plăsare pe piață a cărnii - materie primă și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Lege nr.279 din 15.12.2017.
2.Cirnaciori din carne gaina c/s	2.Cirnaciori din carne gaina c/s	RM	Ferma Nr 4 SRL	ISO 22000 calitate superioara, ambalaj- in caserole a cite 0,5kg-1kg Standart: H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne	ISO 22000 calitate superioara, ambalaj- in caserole a cite 0,5kg-1kg Standart: H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne	Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plăsare pe piață a cărnii - materie primă și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Lege nr.279 din 15.12.2017.
3.Carne de vitel fara os c/s	3.Carne de vitel fara os c/s	RM	Ferma Nr 4 SRL	ISO 22000, fără os, proaspat 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. Fierbere rapidă.	ISO 22000, fără os, proaspat racita, grasimi maxim 1.5 cm. ,degresată, fără tendoane similar mușchiuleț, file sau gulaș, tranșată, calitatea superioară. Aspect: fara impuritati	Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plăsare pe piață a cărnii - materie primă și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la

				<p>Culoarea :roz-roșiatică. Consistență: ferma și elastică, miros-la suprafața și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin.</p> <p>Produsul să fie marcat în locurile și cu specificațiile prevăzute de dispozițiile legale sanitare-veterinare în vigoare, precum și cu data fabricării/transării (ziua, luna, anul) și termenul de valabilitate, produs autohton.</p> <p>Standarte: H.G 696/2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p>HG 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală</p>	<p>mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Fierbere rapidă.</p> <p>Culoarea :roz-roșiatică. Consistență: ferma și elastică, miros-la suprafața și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin.</p> <p>Produsul să fie marcat în locurile și cu specificațiile prevăzute de dispozițiile legale sanitare-veterinare în vigoare, precum și cu data fabricării/transării (ziua, luna, anul) și termenul de valabilitate, produs autohton.</p> <p>Standarte: H.G 696/2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p>HG 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală</p>	<p>aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Lege nr.279 din 15.12.2017.</p>
4.Carne de porc fara os c /s	4.Carne de porc fara os c /s	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p>ISO 22000, fără os, proaspăt racită, grasimi maxim 1.5 cm. ,degresată, fără tendoane similare mușchiuleț, file sau gulaș, tranșată, calitatea superioară.</p> <p>Aspect: fara impuritati mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.</p> <p>Culoarea :roz-roșiatică. Consistență: ferma și elastică, miros-la suprafața și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin.</p> <p>Produsul să fie marcat în locurile și cu specificațiile prevăzute de dispozițiile legale sanitare-veterinare în vigoare,</p>	<p>ISO 22000, fără os, proaspăt racită, grasimi maxim 1.5 cm. ,degresată, fără tendoane similare mușchiuleț, file sau gulaș, tranșată, calitatea superioară.</p> <p>Aspect: fara impuritati mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.</p> <p>Culoarea :roz-roșiatică. Consistență: ferma și elastică, miros-la suprafața și în secțiune caracteristic normal, fără miros</p>	<p>Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plăsare pe piață a cărnii - materie primă și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Lege nr.279 din 15.12.2017.</p>

				<p>precum si cu data fabricarii/transarii (ziua, luna, anul) si termenul de valabilitate, produs autohton.</p> <p>Standarte: H.G 696/2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p>HG 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală</p>	<p>strain.</p> <p>Produsul sa fie marcat in locurile si cu specificatiile prevazute de dispozitiile legale sanitare-veterinare in vigoare, precum si cu data fabricarii/transarii (ziua, luna, anul) si termenul de valabilitate, produs autohton.</p> <p>Standarte: H.G 696/2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p>HG 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală</p>	
8.Mușculeți de porc,fiert afumat c/s	8.Mușculeți de porc,fiert afumat c/s	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p>ISO 22000</p> <p>Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: limbă de vită 100%, Producător: autohton Condiții de păstrare: +0 °C ... +6 °C, Formă de prezentare: întreg Descriere: Produs fiert, condimentat usor, moale, fraged, destinat consumului direct sau ca ingredient în preparate culinare (salate, sandvișuri, platouri).</p> <p>Mezelul sa fie bine pregatit si usor feliabil, sa nu fie sfărâmicios la tăiere. Produsul livrat va fi proaspăt. 1-3 zile maxim de la producer.</p>	<p>ISO 22000</p> <p>Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: limbă de vită 100%, Producător: autohton Condiții de păstrare: +0 °C ... +6 °C, Formă de prezentare: întreg Descriere: Produs fiert, condimentat usor, moale, fraged, destinat consumului direct sau ca ingredient în preparate culinare (salate, sandvișuri, platouri).</p> <p>Mezelul sa fie bine pregatit si usor feliabil, sa nu fie sfărâmicios la tăiere. Produsul livrat va fi proaspăt. 1-3 zile maxim de la</p>	<p>Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plăsare pe piață a cărnii - materie primă și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Lege nr.279 din 15.12.2017.</p>

				<p>20-30cm, simetric, usor porționabil,</p> <p>Poza simbol a produsului se anexează.</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p>HG 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal</p> <p>Obligatoriu se vor prezenta pozele reale ale produsului oferat.</p>	<p>producer.</p> <p>20-30cm, simetric, usor porționabil,</p> <p>Poza simbol a produsului se anexează.</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p>HG 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal</p> <p>Obligatoriu se vor prezenta pozele reale ale produsului oferat.</p>	
9. Doctorscaia parizer fiert c/s	9. Doctorscaia parizer fiert c/s	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p>ISO 22000 Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: Carne de porc 100%, fara grasime.</p> <p>Producător: autohton Condiții de păstrare: +0 °C ... +6 °C, Formă de prezentare: întreg Descriere: Produs fiert, condimentat usor, moale, fraged, destinat consumului direct sau ca ingredient în preparate culinare (salate, sandvișuri, platouri).</p> <p>Mezelul sa fie bine pregatit si usor feliabil, sa nu fie sfărâmicios. Produsul livrat va fi proaspăt. 1-3 zile maxim de la producer.</p>	<p>ISO 22000 Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: Carne de porc 100%, fara grasime.</p> <p>Producător: autohton Condiții de păstrare: +0 °C ... +6 °C, Formă de prezentare: întreg Descriere: Produs fiert, condimentat usor, moale, fraged, destinat consumului direct sau ca ingredient în preparate culinare (salate, sandvișuri, platouri).</p> <p>Mezelul sa fie bine pregatit si usor feliabil, sa nu fie sfărâmicios. Produsul livrat va fi proaspăt. 1-3 zile maxim de la producer.</p>	<p>Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plăsare pe piață a cămii - materie primă și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Lege nr.279 din 15.12.2017.</p>

				<p>Baton 20-30cm, simetric, usor porționabil,</p> <p>Poza simbol a produsului se anexează.</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p>Obligatoriu se vor prezenta pozele reale ale produsului ofertat.</p>	<p>Baton 20-30cm, simetric, usor porționabil,</p> <p>Poza simbol a produsului se anexează.</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p>Obligatoriu se vor prezenta pozele reale ale produsului ofertat.</p>	
11.Ruladă Delicioasa fiert/afum. c/s de porc	11.Ruladă Delicioasa fiert/afum. c/s de porc	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p><i>Baton 800-1000gr.</i> ISO 22000, Calitatea superioara, cu membrana naturala. Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: Carne de porc 100%</p> <p>Standart: H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p>	<p><i>Baton 800-1000gr.</i> ISO 22000, Calitatea superioara, cu membrana naturala. Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: Carne de porc 100%</p> <p>Standart: H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p>	Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plăsare pe piață a cărnii - materie primă și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Lege nr.279 din 15.12.2017.
12.Șunca la dejun din pui c/s	12.Șunca la dejun din pui c/s	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p>Calitate superioara, ambalaj- in caseroale, vacuum, congelat a cite 1 kg</p> <p>Standart: H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p>	<p>Calitate superioara, ambalaj- in caseroale, vacuum, congelat a cite 1 kg</p> <p>Standart: H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p>	Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plăsare pe piață a cărnii - materie primă și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Lege nr.279 din 15.12.2017.
13. Salam Servedat crud-afumat c/s	13. Salam Servedat crud-afumat c/s	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p>ISO 22000 Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: mix de carne 100%, Producător: autohton Condiții de păstrare: +0 °C ... +6 °C, Formă de prezentare: întreg Descriere: Produs fiert, condimentat usor, moale, fraged, destinat consumului direct sau ca</p>	<p>ISO 22000 Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: mix de carne 100%, Producător: autohton Condiții de păstrare: +0 °C ... +6 °C, Formă de prezentare: întreg Descriere: Produs fiert, condimentat usor,</p>	

				<p>ingredient în preparate culinare (salate, sandvișuri, platouri).</p> <p>Produsul livrat va fi proaspăt. 1-3 maxim de la producer.</p> <p>Poza simbol a produsului se anexează.</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p><i>Obligatoriu se vor prezenta pozele reale ale produsului oferit.</i></p>	<p>moale, fraged, destinat consumului direct sau ca ingredient în preparate culinare (salate, sandvișuri, platouri).</p> <p>Produsul livrat va fi proaspăt. 1-3 maxim de la producer.</p> <p>Poza simbol a produsului se anexează.</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p> <p>Obligatoriu se vor prezenta pozele reale ale produsului oferit.</p>	
14.Tobă de carne de porc îngustă c/s	14.Tobă de carne de porc îngustă c/s	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p>ISO 22000 Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: mix de carne 100%, cu bucăți din inimă de porc sau de vită, ficat și rinichi. Producător: autohton Condiții de păstrare: +0 °C ... +6 °C, Formă de prezentare: întreg</p> <p>Descriere: Produs fiert, condimentat ușor, moale, fraged, destinat consumului direct sau ca ingredient în preparate culinare (salate, sandvișuri, platouri).</p> <p>Mezelul să fie bine pregătit și ușor feliabil, să nu fie sfărâmițos. Produsul livrat va fi proaspăt. 1-3 maxim de la producer.</p> <p>Poza simbol a produsului se anexează.</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne</p>	<p>ISO 22000 Categorie: Mezeluri și delicatese din carne, Ingrediente: mix de carne 100%, cu bucăți din inimă de porc sau de vită, ficat și rinichi. Producător: autohton Condiții de păstrare: +0 °C ... +6 °C, Formă de prezentare: întreg</p> <p>Descriere: Produs fiert, condimentat ușor, moale, fraged, destinat consumului direct sau ca ingredient în preparate culinare (salate, sandvișuri, platouri).</p> <p>Mezelul să fie bine pregătit și ușor feliabil, să nu fie sfărâmițos. Produsul livrat va fi proaspăt. 1-3 maxim de la producer.</p> <p>Poza simbol a produsului se anexează.</p> <p>H.G 624/2020 cu privire la</p>	<p>Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plăsare pe piață a cărnii - materie primă și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Lege nr.279 din 15.12.2017.</p>

				Obligatoriu se vor prezenta pozele reale ale produsului oferat.	aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne Obligatoriu se vor prezenta pozele reale ale produsului oferat.	
--	--	--	--	---	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Zaporojan Ion În calitate de: Director
Ofertantul: Ferma NR4 SRL Adresa: r-nul Drochia sat Mindic