

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_ <a href="#">ocds-b3wdp1-MD-1712828633496</a> din 16.05.2024
„ 15100000-9 „Carne de porc, carne de pasăre și produse din carne”, pentru necesitățile Armatei Naționale”

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
<b>Lotul 1</b>						
<b>Carne de porcine congelată</b>	<b>Carne de porcine congelată</b>	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p><b>Carne de porcine congelată (sferturi de carcace)</b> Conform cerințelor: Legea nr.373/2023, Legea nr.306/2018, Legea 221/2007, Legea nr.27/2017, HG nr.221/2009, HG nr.867/2023, HG nr.520/2010 și HG nr.696/2010. <b>Etichetarea și marcarea conform:</b> Legea nr.279/2017 și HG nr.435/2010. <b>Condiții tehnice de calitate:</b> - carne de porc congelată în sferturi de carcace cu conținutul de carne - macră nu mai puțin de 50%; - carnea trebuie să fie supusă congelării, temperatura în profunzimea mușchilor să fie nu mai mult de -18°C;</p>	<p><b>Carne de porcine congelată (sferturi de carcace)</b> Conform cerințelor: Legea nr.373/2023, Legea nr.306/2018, Legea 221/2007, Legea nr.27/2017, HG nr.221/2009, HG nr.867/2023, HG nr.520/2010 și HG nr.696/2010. <b>Etichetarea și marcarea conform:</b> Legea nr.279/2017 și HG nr.435/2010. <b>Condiții tehnice de calitate:</b> - carne de porc congelată în sferturi de carcace cu conținutul de carne - macră nu mai puțin de 50%; - carnea trebuie să fie supusă congelării, temperatura în profunzimea mușchilor să fie nu mai mult de -18°C; - sferturile de carcace se livrează fără membre, cap, organe interne, grăsimea internă;</p>	<p>Legea nr 3062016 din 30.11.2018 si 696 din 04.08.2010 etichetarea si marcarea conformm HG435 din 28.05.2010 s 279/2017 din 15.12.2017</p>

			<p>- sferurile de carcace se livrează fără membre, cap, organe interne, grăsimea internă;</p> <p>- grosimea slăninii măsurată la nivelul vertebrelor toracale (spinale) 6-7 nu va depăși 4 cm;</p> <p>- suprafața sferurilor de carcace - curată, fără pigmentații, organe interne, cheaguri de sânge, tumori, hemoragii și hematoame, leziuni traumatice care ating țesutul subcutanat, rupturi ale țesutului muscular sau adipos;</p> <p>- pe suprafața sferurilor de carcace nu se permite prezența bucăților de gheață sau zăpadă.</p> <p><b>Ambalarea și marcarea:</b></p> <p>- în punji (material) utilizate ca ambalaj transparent, ce va asigura toate condițiile de igienă la manipulare și transportarea mărfii;</p> <p>- sferurile de carcace vor fi marcate cu marcă de sănătate.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> minim 4 luni din data livrării.</p> <p><b>Condiții de livrare:</b></p> <p>- la livrare se va prezenta pentru fiecare partidă certificat sanitar-veterinar (conform modelului din anexa nr.9, OANSA nr.57/2023) emis de producător în baza rapoartelor de încercări de laborator și a altor măsuri sanitare veterinare pentru stabilirea inofensivității produselor de origine animală;</p> <p>- la livrare numărul sferurilor de carcace anterioare trebuie să fie egal cu numărul sferurilor de carcace posterioare;</p> <p>- livrarea se va efectua cu transportul (Legea nr.296/2017) vânzătorului, la comanda cumpărătorului în garnizoanele: mun. Chișinău, mun. Bălți și r-nul Cahul, în perioada iunie – 18 decembrie, anul 2024, în zilele</p>	<p>- grosimea slăninii măsurată la nivelul vertebrelor toracale (spinale) 6-7 nu va depăși 4 cm;</p> <p>- suprafața sferurilor de carcace - curată, fără pigmentații, organe interne, cheaguri de sânge, tumori, hemoragii și hematoame, leziuni traumatice care ating țesutul subcutanat, rupturi ale țesutului muscular sau adipos;</p> <p>- pe suprafața sferurilor de carcace nu se permite prezența bucăților de gheață sau zăpadă.</p> <p><b>Ambalarea și marcarea:</b></p> <p>- în punji (material) utilizate ca ambalaj transparent, ce va asigura toate condițiile de igienă la manipulare și transportarea mărfii;</p> <p>- sferurile de carcace vor fi marcate cu marcă de sănătate.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> minim 4 luni din data livrării.</p> <p><b>Condiții de livrare:</b></p> <p>- la livrare se va prezenta pentru fiecare partidă certificat sanitar-veterinar (conform modelului din anexa nr.9, OANSA nr.57/2023) emis de producător în baza rapoartelor de încercări de laborator și a altor măsuri sanitare veterinare pentru stabilirea inofensivității produselor de origine animală;</p> <p>- la livrare numărul sferurilor de carcace anterioare trebuie să fie egal cu numărul sferurilor de carcace posterioare;</p> <p>- livrarea se va efectua cu transportul (Legea nr.296/2017) vânzătorului, la comanda cumpărătorului în garnizoanele: mun. Chișinău, mun. Bălți și r-nul Cahul, în perioada iunie – 18 decembrie, anul 2024, în zilele de luni, marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 15:00;</p> <p>- data, adresa și cantitatea conform cererii șefului Secției alimentare</p>
--	--	--	--	---

				de luni, marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 15:00; - data, adresa și cantitatea conform cererii șefului Secției alimentare (operatorii economici participanți la procedura de achiziție, vor indica în ofertă – anexa nr.22 adresa de e-mail, la care vor fi primite comenzile).	(operatorii economici participanți la procedura de achiziție, vor indica în ofertă – anexa nr.22 adresa de e-mail, la care vor fi primite comenzile). <b>fermanr4agro.srl@gmail.com</b>	
<b>Lotul nr 3</b>						
<b>Pirjoale congelate</b>	<b>Pirjoale congelate</b>	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p><b>Pirjoale congelate din amestec de carne porc și vită</b>, a câte 120 gr./buc. ±5%. <b>Conform cerințelor:</b> Legea nr.373/2023, Legea nr.306/2018, Legea 221/2007 și ISO 22000, HG nr.520/2010, HG nr.867/2023 și HG nr.221/2009. <b>Etichetarea și marcarea conform:</b> Legea nr.279/2017 și HG nr.435/2010. Condiții tehnice de calitate conform: HG nr.624/2020, anexa nr.1, lit.b) și nr.2, lit.b) Compoziția pentru 1 kg. de produs: carne porc/vită (1:1), sare, ceapă, condimente. Conținutul procentual al fiecărui component să fie indicat în eticheta produsului. Aspect și consistență: masă omogenă, uniform amestecată, fără oase, țesut conjunctiv grosier, cheaguri de sânge și pelicule. După tratarea termică, micii își vor păstra forma, prezentînd o consistență suculentă în stare fierbinte. Gust și miros: plăcut, specific ingredientelor utilizate, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străine. Ambalajul primar al produsului: pungi unde produsul va fi aranjat în straturi iar ambalajul terțiar și extern: cutii de carton pînă la pînă la 10 kg (masa netă) să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță. <b>Termen de valabilitate:</b> minim 60 zile din data livrării. <b>Condiții de livrare:</b> - la livrare se va prezenta pentru fiecare partidă certificat de calitate (conform modelului din anexa nr.1, Legea</p>	<p><b>Pirjoale congelate din amestec de carne porc și vită</b>, a câte 120 gr./buc. ±5%. <b>Conform cerințelor:</b> Legea nr.373/2023, Legea nr.306/2018, Legea 221/2007 și ISO 22000, HG nr.520/2010, HG nr.867/2023 și HG nr.221/2009. <b>Etichetarea și marcarea conform:</b> Legea nr.279/2017 și HG nr.435/2010. Condiții tehnice de calitate conform: <b>HG nr.624/2020, anexa nr.1, lit.b) și nr.2, lit.b)</b> <b>Compoziția pentru 1 kg. de produs:</b> carne porc/vită (1:1), sare, ceapă, condimente. <b>Conținutul procentual al fiecărui component să fie indicat în eticheta produsului.</b> <b>Aspect și consistență:</b> masă omogenă, uniform amestecată, fără oase, țesut conjunctiv grosier, cheaguri de sânge și pelicule. <b>După tratarea termică, micii își vor păstra forma, prezentînd o consistență suculentă în stare fierbinte.</b> <b>Gust și miros:</b> plăcut, specific ingredientelor utilizate, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străine. <b>Ambalajul primar al produsului: pungi unde produsul va fi aranjat în straturi iar ambalajul terțiar și extern: cutii de carton pînă la pînă la 10 kg (masa netă) să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.</b> <b>Termen de valabilitate: minim 60 zile din data livrării.</b> <b>Condiții de livrare:</b> <b>- la livrare se va prezenta pentru fiecare partidă certificat de calitate (conform</b></p>	<p>Legea nr 306/2016 din 30.11.2018 și 696 din 04.08.2010 etichetarea și marcarea conform HG435 din 28.05.2010 și 279/2017 din 15.12.2017</p>

				<p>nr.373/2023) emis de producător. În cazul produselor alimentare de import, certificatul de calitate poate fi emis de importator în baza rapoartelor de încercări de laborator;</p> <p>- livrarea se va efectua cu transportul (Legea nr.296/2017) vânzătorului, la comanda cumpărătorului în garnizoanele: mun. Chișinău, mun. Bălți și r-nul Cahul, în perioada iunie – 18 decembrie, anul 2024, în zilele de luni, marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 15:00;</p> <p>- data, adresa și cantitatea conform cererii șefului Secției alimentare (operatorii economici participanți la procedura de achiziție, vor indica în ofertă – anexa nr.22 adresa de e-mail, la care vor fi primite comenzile).</p>	<p><b>modelului din anexa nr.1, Legea nr.373/2023) emis de producător. În cazul produselor alimentare de import, certificatul de calitate poate fi emis de importator în baza rapoartelor de încercări de laborator;</b></p> <p><b>- livrarea se va efectua cu transportul (Legea nr.296/2017) vânzătorului, la comanda cumpărătorului în garnizoanele: mun. Chișinău, mun. Bălți și r-nul Cahul, în perioada iunie – 18 decembrie, anul 2024, în zilele de luni, marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 15:00;</b></p> <p><b>- data, adresa și cantitatea conform cererii șefului Secției alimentare (operatorii economici participanți la procedura de achiziție, vor indica în ofertă – anexa nr.22 adresa de e-mail, la care vor fi primite comenzile).fermanr4agro.srl@gmail.com</b></p>	
<b>lotul nr 4</b>						
<b>Mici congelati</b>	<b>Mici congelati</b>	RM	Ferma Nr 4 SRL	<p><b>Mici congelați din amestec de carne porc și vită, a câte 60 gr./buc. ±5%.</b>  <b>Conform cerințelor:</b> Legea nr.373/2023, Legea nr.306/2018, Legea 221/2007 și ISO 22000, HG nr.435/2010, HG nr.520/2010, HG nr.867/2023 și HG nr.221/2009.  <b>Etichetarea și marcarea conform:</b> Legea nr.279/2017 și HG nr.435/2010.  Condiții tehnice de calitate conform: HG nr.624/2020, anexa nr.1, lit.b) și nr.2, lit.b)  Compoziția pentru 1 kg. de produs: carne porc/vită (1:1), sare, usturoi, condimente.  Conținutul procentual al fiecărui component să fie indicat în eticheta produsului.  Aspect și consistență: masă omogenă, uniform amestecată, fără oase, țesut conjunctiv grosier, cheaguri de sânge și pelicule.  După tratarea termică, micii își vor păstra forma, prezentînd o consistență suculentă în stare fierbinte.</p>	<p><b>Mici congelați din amestec de carne porc și vită, a câte 60 gr./buc. ±5%.</b>  <b>Conform cerințelor:</b> Legea nr.373/2023, Legea nr.306/2018, Legea 221/2007 și ISO 22000, HG nr.435/2010, HG nr.520/2010, HG nr.867/2023 și HG nr.221/2009.  <b>Etichetarea și marcarea conform:</b> Legea nr.279/2017 și HG nr.435/2010.  Condiții tehnice de calitate conform: HG nr.624/2020, anexa nr.1, lit.b) și nr.2, lit.b)  Compoziția pentru 1 kg. de produs: carne porc/vită (1:1), sare, usturoi, condimente.  Conținutul procentual al fiecărui component să fie indicat în eticheta produsului.  Aspect și consistență: masă omogenă, uniform amestecată, fără oase, țesut conjunctiv grosier, cheaguri de sânge și pelicule.  După tratarea termică, micii își vor păstra forma, prezentînd o consistență suculentă în stare fierbinte.  Gust și miros: plăcut, specific ingredientelor utilizate, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străine.</p>	<p>Legea nr 3062016 din 30.11.2018 si 696 din 04.08.2010 etichetarea si marcarea conformm HG435 din 28.05.2010 s 279/2017 din 15.12.2017</p>

				<p>Gust și miros: plăcut, specific ingredientelor utilizate, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străine.</p> <p>Ambalajul primar al produsului: pungi unde produsul va fi aranjat în straturi iar ambalajul terțiar și extern: cutii de carton pînă la pînă la 10 kg (masa netă) să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> minim 60 zile din data livrării.</p> <p><b>Condiții de livrare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la livrare se va prezenta pentru fiecare partidă certificat de calitate (conform modelului din anexa nr.1, Legea nr.373/2023) emis de producător. În cazul produselor alimentare de import, certificatul de calitate poate fi emis de importator în baza rapoartelor de încercări de laborator;</li> <li>- livrarea se va efectua cu transportul (Legea nr.296/2017) vînzătorului, la comanda cumpărătorului în garnizoanele: mun. Chișinău, în perioada iunie – 18 decembrie, anul 2024, în zilele de luni, marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 pînă la ora 15:00;</li> <li>- data, adresa și cantitatea conform cererii șefului Secției alimentare (operatorii economici participanți la procedura de achiziție, vor indica în ofertă – anexa nr.22 adresa de e-mail, la care vor fi primite comenzile).</li> </ul>	<p>Ambalajul primar al produsului: pungi unde produsul va fi aranjat în straturi iar ambalajul terțiar și extern: cutii de carton pînă la pînă la 10 kg (masa netă) să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> minim 60 zile din data livrării.</p> <p><b>Condiții de livrare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la livrare se va prezenta pentru fiecare partidă certificat de calitate (conform modelului din anexa nr.1, Legea nr.373/2023) emis de producător. În cazul produselor alimentare de import, certificatul de calitate poate fi emis de importator în baza rapoartelor de încercări de laborator;</li> <li>- livrarea se va efectua cu transportul (Legea nr.296/2017) vînzătorului, la comanda cumpărătorului în garnizoanele: mun. Chișinău, în perioada iunie – 18 decembrie, anul 2024, în zilele de luni, marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 pînă la ora 15:00;</li> <li>- data, adresa și cantitatea conform cererii șefului Secției alimentare (operatorii economici participanți la procedura de achiziție, vor indica în ofertă – anexa nr.22 adresa de e-mail, la care vor fi primite comenzile).</li> </ul> <p><b>fermanr4agro.srl@gmail.com</b></p>	
<b>TOTAL</b>						

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: \_Zaporojan Ion    În calitate de: Director    Ofertantul: Ferma Nr 4 SRL  
Adresa: Drochia s. Mindic

Anexa nr.23  
la Documentația standard nr.115  
din „15”. 09.2021

### 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 <a href="#">ocds-b3wdp1-MD-1712828633496</a> din 16.05.2024									
	Obiectul de achiziție: „ privind achiziționarea „Carne de porc, carne de pasăre și produse din carne”, pentru necesitățile Armatei Naționale”									
Cod CPV	Denumirea bunurilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare	Clasificație bugetară (IBAN)	Discount %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	<b>Bunuri</b>									
	<b>Lotul 1</b>									
15113000-3	<b>Carne de porcine congelată</b>	kg.	<b>35000,00</b>	39.50	47.40	1382500.00	1659000.00	iunie -18 decembrie ,anul 2024	MD69TRPBAA333110A00857AC	
	<b>Total</b>					<b>1382500.00</b>	<b>1659000.00</b>			
	<b>Lotul nr 3</b>									
15131200-7	<b>Pirjoale congelate</b>	kg	<b>23000</b>	39.956	47.947	919000.00	1102800.00	iunie -18 decembrie ,anul 2024	MD69TRPBAA333110A00857AC	

	<b>Total</b>					<b>919000.00</b>	<b>1102800.00</b>			
	<b>Lotul nr 4</b>									
15131700-2	<b>Mici congelati</b>	kg	<b>14000.00</b>	42.928	51.514	601000.00	721200.00	iunie -18 decembrie ,anul 2024	MD69TRPBAA333110A00857AC	
	<b>Total</b>					<b>601000.00</b>	<b>721200.00</b>			
	<b>Total loturi:</b>					<b>2902500.00</b>	<b>3483000.00</b>			

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Zaprajan Ion În calitate de: Director  
Ofertantul: Ferma Nr 4 SRL Adresa: or. Drochia s. Mindic