

la Documentația standard nr. _____

din “ ____ ” _____ 20__

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 _____ din _____
Obiectul achiziției: Carne și Mezeluri

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	2	3	4	5	6	7
Lotul 1 Carne de bovine				Calitatea I, refrigerată, dezosată, fără tendoane și cartilaje, curată, nelipicioasă, de la producător, conform HG 696 din 04.08.2010		
Lotul 2 Carne de porcine				În sferturi de carcase sau bucăți mari de 10kg, refrigerată, fără șorici, grosimea de slănină pînă la 5mm, curată, nelipicioasă, de la producător, conform HG 696 din 04.08.2010		

Lotul 3 Piept de găină (fileu)				Fără piele și os, carne proaspătă, refrigerată, cu fierberea rapidă, conform HG 696 din 04.08.2010		
Lotul 4 Pulpe de găină				Produs congelat autohton, fără spată, de mărime medie, ambalaj cutii de 10,0-15,0kg cu marcaj vizibil, de fierberea rapidă, conform HG 696 din 04.08.2010		
Lotul 5 Parizer				Fiert, echivalent "Doctorscaia" calitate superioară, ambalat în membrană naturală, fără gust și miros străin, conform HG 624 din 19.09.2020.		
TOTAL						

Semnat: _____ Numele, Prenumele: _____ În calitate de: _____

Ofertantul: _____ Adresa: _____