|  |
| --- |
| Anexa nr. 22 la Documentația standard nr.\_\_\_\_\_ din “\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_Specificaţii 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:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |  |
| **Denumirea bunurilor/serviciilor**  | **Denumirea modelului bunului/serviciului** | **Ţara de origine** | **Produ-cătorul** | **Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă** | **Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant** | **Standarde de referinţă** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **Bunuri/servicii** |  |  |  |  |  |  |
| Carne de vitel proaspăt racita |  |  |  | Carne de vitel, tînără, proaspăt răcită, categoria superioară, vîrsta nu mai mare de 2 ani, dezosata, tranșată, consistența atît la suprafață cît și în secțiune, pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, livrarea 2 ori în saptamina, cutii. HG 1408 din 10.12.2008.  |  |  |
| Șold de pasare/gaina/pui broiler fara spate |  |  |  | Șold de pasare/gaina/pui broiler fara spate, congelată\*/eviscerată, fără grăsime, calitate superioară, (\*valoarea limită de apă la dezghețare 1,5% - 3%, ) fără miros străin, fără culori specific, cutii, livrarea 2 ori in saptamina. HG 773 din 03.10.2013. |  |  |
| Fileu de pasare/gaina/pui broiler |  |  |  | Fileu de pasare/gaina/pui broiler fără os,,congelat, categoria superioară, ( valoarea limită de apă la dezghețare 1,5 % - 3% ), livrarea 2 ori pe saptamina, cutii. HG 773 din 03.10.2013. |  |  |
| Parizer Doctorskii |  |  |  | Parizer Doctorscaia , cal super., batoane de 1kg,( ingrediente- carne vită 50%,carne porc 35%, slănină 6%,ouă de găină 3%), membrană artificială necomestibilă,fără pete şi rupturi ale membranei, fără aderenţe şi afluenţe de compoziţie, cu aplicarea pe membrană a logotipului producătorului și informaţiei pentru consumator (în formă de inscripţie pe membrană). Caracteristice tipului de produs dat, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust şi miros străin. HG nr. 1408 din 10.12.2008, cutii, livrarea 2 ori pe saptamina |  |  |
| Crenvurști de calitate superioara |  |  |  | Crenvurști din carne de vită, calitate superioara,( ingredientre- carne de vită, carne de pasăre, grăsimi de vită) ambalaj poliamid, fără pete şi rupturi ale membranei, fără aderenţe şi afluenţe de compoziţie, cu aplicarea pe membrană a logotipului producătorului și informaţiei pentru consumator. Caracteristice tipului de produs dat, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust şi miros străin. HG nr. 1408 din 10.12.2008, cutii, livrarea 2 ori pe saptamina |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |  |
| Semnat:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Numele, Prenumele:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ În calitate de: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ofertantul: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Adresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |