

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 53 Carne de bovine				Calitatea I, refrigerată, fără os curată, nelipicioasă, de la producător, conform HG 696 din 04.08.2010		
Lotul 54 Carne de porcine				În semicarcase, sferturi de carcace sau bucăți mari de 10kg, refrigerată, fără cap, fără șorici și măruntaie, grosimea de slănină pînă la 15mm, curată, nelipicioasă, de la producător, conform HG 696 din 04.08.2010		

Lotul 55 Piept de găină (fileu)				Fără piele și os, carne proaspătă, cu fierberea rapidă, conform HG 696 din 04.08.2010		
Lotul 56 Pulpe de găină				Produs congelat, de fierbere rapidă, conform HG 696 din 04.08.2010		
Lotul 57 Parizer				Echivalent "Doctorscaia" calitate superioară, în membrană naturală,, conform HG 624 din19.09.2020		
Lotul 58 Crenvuști				Echivalent "Lacta" calitate superioară, în ambalaj , greutate 65-70gr. bucata, conform HG 624 din 19.09.2010		
Lotul 59 Crenvuști				Echivalent "Doctorscaia" calitate superioară, din amestec de carne de vită și porc în ambalaj , greutate 65-70gr. bucata, conform HG 624 din 19.09.2010, termen de valabilitate nu mai puțin de 3 zile		
TOTAL						

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

Ofertantul: _____ Adresa: _____