

## SPECIFICAȚIA TEHNICĂ (F4.1)

### AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIU A MINISTERULUI APĂRĂRII

|   |                         |                              |
|---|-------------------------|------------------------------|
| Numărul procedurii: <b>ocds-b3wdp1-MD-1621490386354</b>   | Data: <b>09.06.2021</b> | Alternativa nr.              |
| Denumirea procedurii de achiziție: „Pește, file de pește și alte tipuri de pește congelat”, pentru necesitățile Armatei Naționale | Lot:                    | Pagina <u>1</u> din <u>1</u> |

| Co-dul CPV | Denumirea bunurilor                                  | Modelul articolului | Țara de origine | Producătorul | Specificarea tehnică deplină solicitată   | Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant  | Standarde de referință   |
|------------|--|---------------------|-----------------|--------------|---|---|--|
| 1          | 2  | 3                   | 4               | 5            | 8   | 9   | 14   |
| 15211000-0 | <b>Fileu de „Merluciu” (Hek) congelat neglazurat</b> |                     | Spania          | Spania       | <p>Blocuri congelate a câte 10-30 kg (masa netă).<br/>Ambalajul în cutii de carton să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.<br/>Condiții tehnice de calitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fileu de merluciu (Hek) congelat neglazurat - partea longitudinală a corpului tăiată din peștele paralel cu osul coloanei vertebrale, fără cap, fără coadă și fără oase.</li> <li>- Suprafața fileului de pește trebuie să fie netedă, curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, fără rupturi sau deteriorări, curățată de conținut intestinal sau părți hemoragice;             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nu se admite oxidarea lipidelor sau a musculaturii;</li> </ul> </li> <li>- Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare.</li> </ul> <p>Starea termică:<br/>- Congelarea – fileu de pește congelat neglazurat în condiții care să asigure în profunzime temperatura de (nu mai mare de -18°C).<br/>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectul blocurilor congelate – întregi, consistente cu suprafață netedă, curată, fără diferențe semnificative în înălțimea blocului.</li> <li>- Aspectul fileului – întreg, cu suprafață netedă, curată, culoarea și mirosul caracteristice speciei.</li> <li>- Consistență – la dezhgheare compactă, fermă și elastică, atât la suprafață, cât și pe partea interioară, urmele ce se formează la apăsare cu degetul, revin repede;             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paraziți diverși - nu se admit.</li> </ul> </li> </ul> <p>Proprietăți microbiologice:<br/>- Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr<br/>Marcarea:<br/>Fileu de merluciu (Hek) neglazurat congelat se marchează prin atașarea unei etichete, pe fiecare cutie (bloc), care să cuprindă cel puțin următoarele informații: Denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea (adresa), menționarea speciilor de la care provine peștele, data de fabricație - ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare, menționarea tratamentelor termice utilizate, greutatea netă de produs din ambalaj exprimat în kg. (ex: produs congelat)<br/>Reguli pentru verificarea calității:<br/>- Fiecare lot va fi însoțit de certificat sanitar-veterinar emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinară în vigoare.<br/>- La transportare să fie respectate condițiile sanitare -veterinare de igienă și temperatură pe timpul transportării. Mijloacele de transport să fie autorizate sanitar-veterinar, de către organele specializate și autorizate, fiecare vehicul să fie însoțit de autorizație sanitar-veterinară a transportului și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.<br/>Vinzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.<br/>Condiții de livrare:<br/>- Livrarea se face în baza de solicitare scrisă și expediată prin poșta electronică (sau telefonic) în funcție de necesarul de consum comunicat de către beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă descrierii caracteristicilor tehnice.<br/>- Livrarea se va efectua cu transportul vânzătorului în garioana Chișinău Bălți și Cahul, în perioada iulie - 15 decembrie, anul 2021, în zilele de marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 16:00, în cantități conform cererii șefului Secției alimentare (operatorii economici participanți) la procedura de achiziție, vor indica în oferta adresa de e-mail/ număr de contact, la care vor fi primite comenzile.<br/>Alte cerințe:<br/>- La recepționarea mărfii, produsele vor fi cu termenul de valabilitate minim de ¼ din termenul de valabilitate fixat de producător.<br/>- Ofertanții pentru prezenta poziție, la solicitarea autorității contractante vor prezenta mostre și dovezi privind conformitatea produsului, identificat prin referire la specificații sau standarde relevante.</p> | <p>Blocuri congelate a câte 10-30 kg (masa netă).<br/>Ambalajul în cutii de carton să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.<br/>Condiții tehnice de calitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fileu de merluciu (Hek) congelat neglazurat - partea longitudinală a corpului tăiată din peștele paralel cu osul coloanei vertebrale, fără cap, fără coadă și fără oase.</li> <li>- Suprafața fileului de pește trebuie să fie netedă, curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, fără rupturi sau deteriorări, curățată de conținut intestinal sau părți hemoragice;             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nu se admite oxidarea lipidelor sau a musculaturii;</li> </ul> </li> <li>- Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare.</li> </ul> <p>Starea termică:<br/>- Congelarea – fileu de pește congelat neglazurat în condiții care să asigure în profunzime temperatura de (nu mai mare de -18°C).<br/>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectul blocurilor congelate – întregi, consistente cu suprafață netedă, curată, fără diferențe semnificative în înălțimea blocului.</li> <li>- Aspectul fileului – întreg, cu suprafață netedă, curată, culoarea și mirosul caracteristice speciei.</li> <li>- Consistență – la dezhgheare compactă, fermă și elastică, atât la suprafață, cât și pe partea interioară, urmele ce se formează la apăsare cu degetul, revin repede;             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paraziți diverși - nu se admit.</li> </ul> </li> </ul> <p>Proprietăți microbiologice:<br/>- Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr<br/>Marcarea:<br/>Fileu de merluciu (Hek) neglazurat congelat se marchează prin atașarea unei etichete, pe fiecare cutie (bloc), care să cuprindă cel puțin următoarele informații: Denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea (adresa), menționarea speciilor de la care provine peștele, data de fabricație - ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare, menționarea tratamentelor termice utilizate, greutatea netă de produs din ambalaj exprimat în kg. (ex: produs congelat)<br/>Reguli pentru verificarea calității:<br/>- Fiecare lot va fi însoțit de certificat sanitar-veterinar emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinară în vigoare.<br/>- La transportare să fie respectate condițiile sanitare -veterinare de igienă și temperatură pe timpul transportării. Mijloacele de transport să fie autorizate sanitar-veterinar, de către organele specializate și autorizate, fiecare vehicul să fie însoțit de autorizație sanitar-veterinară a transportului și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.<br/>Vinzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.<br/>Condiții de livrare:<br/>- Livrarea se face în baza de solicitare scrisă și expediată prin poșta electronică (sau telefonic) în funcție de necesarul de consum comunicat de către beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă descrierii caracteristicilor tehnice.<br/>- Livrarea se va efectua cu transportul vânzătorului în garioana Chișinău Bălți și Cahul, în perioada iulie - 15 decembrie, anul 2021, în zilele de marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 16:00, în cantități conform cererii șefului Secției alimentare (operatorii economici participanți) la procedura de achiziție, vor indica în oferta adresa de e-mail/ număr de contact, la care vor fi primite comenzile.<br/>Alte cerințe:<br/>- La recepționarea mărfii, produsele vor fi cu termenul de valabilitate minim de ¼ din termenul de valabilitate fixat de producător.<br/>- Ofertanții pentru prezenta poziție, la solicitarea autorității contractante vor prezenta mostre și dovezi privind conformitatea produsului, identificat prin referire la specificații sau standarde relevante.</p> | <p><b>Conform cerințelor: Legea 306/2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279/2017 și HG 435/2010</b></p> |

Semnat: \_\_\_\_\_



Ofertantul: **SRL "AVT LUX COM"**

Numele, prenumele: **Mușet Dumitru**

Adresa: **m. Chișinău, str. Vasile Badiu 11**

În calitate de: **Director**