

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 21381352; MTender ID ocds-b3wdp1-MD-1742213460278 din 15.04.2025

Obiectul achiziției: „Conserve din carne în bucăți” și „Conserve de pește”, pentru necesitățile Armatei Naționale

Nr d/o	Codul CPV	Denumirea bunurilor	Modelul Articolului	Tara de origine	Producatorul	Specificarea tehnică deplina solicitată de catre autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplina propusa de catre ofertant	Standarte de referință
		Lot 1					Termin de livrare: Conform contract. Adresa electronică la secției alimentară: baguette.srl.chisinau@gmail.com sau la numarul de telefon: 022 407-100, 022 407-101, 068100203. Intreberi cu licitatie: 068100302, Contracte: 068100209. Termen de primirea comenzilor: luni, marti, mercuri 8:00-15:00, joi 8:00-10:00 pentru livrarea in urmatoarea <u>santamina</u>	
1	15131310-1	Pate de ficat (ambalaj: 200 gr.)	Pate de ficat (ambalaj: 200 gr.)	Import	Customagic	3.Caracteristicile produsului: 4.Țmasă omogenă, păstoasă unguentă, fără granulozitate, cu o cantitate neînsemnată de grăsime topită în volumul ambalajului; 5.Țculoare cenușiu-cafenie sau cu nuanță de roz; 6.Țaromă de condimente, fără gust și miros străin; 7.Țconținutul de ficat de porc: minim 20%. 8.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac cu inel de tragere, cu auto-etanșare, nebombate cu greutatea netă de 200 gr. Condiții specifice: - pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paleți (curați, fără urme de mucegai sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale; sfori, funii, frânghii, etc. Termenul de valabilitate al produsului - minim 18 luni din data livrării; Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a	3.Caracteristicile produsului: 4.Țmasă omogenă, păstoasă unguentă, fără granulozitate, cu o cantitate neînsemnată de grăsime topită în volumul ambalajului; 5.Țculoare cenușiu-cafenie sau cu nuanță de roz; 6.Țaromă de condimente, fără gust și miros străin; 7.Țconținutul de ficat de porc: minim 20%. 8.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac cu inel de tragere, cu auto-etanșare, nebombate cu greutatea netă de 200 gr. Condiții specifice: - pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paleți (curați, fără urme de mucegai sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale; sfori, funii, frânghii, etc. Termenul de valabilitate al produsului - minim 18 luni din data livrării; Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a	Conform cerințelor: Legea nr.279/2017, Legea nr.306/2018, Legea nr.296/2017, Legea nr.231/2010, HG nr.724/2024, HG nr.221/2009, HG 229/2013, HG nr.867/2023, HG nr.206/2023 și HG nr.624/2020 (anexa nr.1 lit. g) și nr.2 lit.g).
		Lot 2						

1	15131000-5	Conserve din carne de porc (ambalaj: 200 gr.)	Conserve din carne de porc (ambalaj: 200 gr.)	Import	Forward	10.Caracteristicile produsului: 11.≡bucățele de carne cu masa nu mai mica de 50 g., înăbușită în suc propriu, fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari; 12.≡să nu conțină agenți de îngroșare (jeleu) și ingrediente de origine vegetală; 13.≡conținutul de carne: minim 60%. 14.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac, cu inel de tragere, cu auto-etanșare, nebombate cu cantitatea netă de 200 gr. 15.Reguli pentru verificarea calității: -la fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice. 16.Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Termenul de valabilitate - minim 2 ani din data livrării. Condiții specifice: - pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paleți (curați, fără urme de mușgai sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale; sfuri,	10.Caracteristicile produsului: 11.≡bucățele de carne cu masa nu mai mica de 50 g., înăbușită în suc propriu, fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari; 12.≡să nu conțină agenți de îngroșare (jeleu) și ingrediente de origine vegetală; 13.≡conținutul de carne: minim 60%. 14.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac, cu inel de tragere, cu auto-etanșare, nebombate cu cantitatea netă de 200 gr. 15.Reguli pentru verificarea calității: -la fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice. 16.Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Termenul de valabilitate - minim 2 ani din data livrării. Condiții specifice: - pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paleți (curați, fără urme de mușgai sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale; sfuri,	Conform cerințelor: Legea nr.279/2017, Legea nr.306/2018, Legea nr.296/2017, Legea nr.231/2010, HG nr.724/2024, HG nr.221/2009, HG 229/2013, HG nr.867/2023, HG nr.206/2023 și HG nr.624/2020, anexa 1 lit. g și 2 lit. g).
		Lot 3						
1	15100000-9	Conservă mixtă din arpacaș de orz cu carne de porc (ambalaj: 200 gr.)	Conservă mixtă din arpacaș de orz cu carne de porc (ambalaj: 200 gr.)	Import	Customagic	Caracteristicile produsului: Conservele cu aspect exterior de felul doi, masă fiartă bine, nerăsfartă, sfărâmcioasă, fără aglomerări, cu bucățele de carne. Culoarea omogenă, crem. - mirosul și gustul caracteristic tipului dat de produs conservat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin. - conținutul de carne: minimum 30% 18.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac, cu inel de tragere, cu auto-etanșare, nebombate cu cantitatea netă de 200 gr. Reguli pentru verificarea calității: -la fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice. Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Termenul de valabilitate - minim 18 luni din data livrării. Condiții specifice: - pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paleți (curați, fără urme de mușgai sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale; sfuri,	Caracteristicile produsului: Conservele cu aspect exterior de felul doi, masă fiartă bine, nerăsfartă, sfărâmcioasă, fără aglomerări, cu bucățele de carne. Culoarea omogenă, crem. - mirosul și gustul caracteristic tipului dat de produs conservat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin. - conținutul de carne: minimum 30% 18.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac, cu inel de tragere, cu auto-etanșare, nebombate cu cantitatea netă de 200 gr. Reguli pentru verificarea calității: -la fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice. Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Termenul de valabilitate - minim 18 luni din data livrării. Condiții specifice: - pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paleți (curați, fără urme de mușgai sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale; sfuri,	Conform cerințelor: Legea nr.279/2017, Legea nr.306/2018, Legea nr.296/2017, Legea nr.231/2010, HG nr.724/2024, HG nr.221/2009, HG 229/2013, HG nr.867/2023, HG nr.206/2023 și HG nr.624/2020, anexa 1 lit. g) și 2 lit. g)
		Lot 4						

1	15131000-5	Conserve din carne de bovină (ambalaj: 200 gr.)	Conserve din carne de bovină (ambalaj: 200 gr.)	Import	Customagic	21.Caracteristicile produsului: 22.±bucățele de carne cu masa nu mai mica de 50 g., înăbușită în suc propriu, fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari; 23.±să nu conțină agenți de îngroșare (jeleu) și ingrediente de origine vegetală; 24.±conținutul de carne: minim 60%. 25.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac, cu inel de tragere, cu auto-etanșare, nebombate cu cantitatea netă de 200 gr. 26.Reguli pentru verificarea calității: -la fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice. 27.Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Termenul de valabilitate - minim 2 ani din data livrării. Condiții specifice: - pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paletă (curați, fără urme de mușgai sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale; sfiori,	21.Caracteristicile produsului: 22.±bucățele de carne cu masa nu mai mica de 50 g., înăbușită în suc propriu, fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari; 23.±să nu conțină agenți de îngroșare (jeleu) și ingrediente de origine vegetală; 24.±conținutul de carne: minim 60%. 25.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac, cu inel de tragere, cu auto-etanșare, nebombate cu cantitatea netă de 200 gr. 26.Reguli pentru verificarea calității: -la fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice. 27.Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Termenul de valabilitate - minim 2 ani din data livrării. Condiții specifice: - pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paletă (curați, fără urme de mușgai sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale; sfiori,	Legea nr.279/2017, Legea nr.306/2018, Legea nr.296/2017, Legea nr.231/2010, HG nr.724/2024, HG nr.221/2009, HG 229/2013, HG nr.867/2023, HG nr.206/2023 și HG nr.624/2020, anexa 1 lit. g și 2 lit. g).
		Lot 6						
1	15119600-1	Conserve de pește „Sardină” în ulei (ambalaj:240 gr.)	Conserve de pește „Sardină” în ulei (ambalaj:240 gr.)	Import	Customagic	30.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac, cu inel etanșare să fie bine fixat pe toată circumferința lui în șanțul capacului, nedeformate, nelovite, neruginite, nebombate, cu cantitatea netă de 240 gr. Caracteristicile: Gust – specific pentru conserve de acest tip, fără gust străin. Miros - plăcut, specific pentru conserve de acest tip, fără miros străin. Aspectul și consistența produsului: conținutul trebuie să umple în întregime recipientul, fără aderență (lipire) de tablă, fără spumă sau goluri. După încălzire moderată, bucățile de carne își păstrează forma la scoaterea atentă din cutie. Deformări mecanice ale abdomenului - nu mai mult de 10% din pești. Fără deteriorări mecanice ale pielii, culoare uniformă, de la auriu-deschis la auriu-închis. Mici porțiuni de piele desprinse, la nu mai mult de 10% din pești. Uleiul - transparent, fără depuneri de proteine, prezența nesemnificativă a particulelor de proteine în suspensie Bucățile de pește – întregi, fără cap, solzi, aripioare, viscere și cheaguri de sânge. Fracție masică de pește raportat la masa netă, nu mai puțin de 75%. Reguli pentru verificarea calității: -la fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea,	30.Aspectul ambalajului-exterior: cutii metalice cu capac, cu inel etanșare să fie bine fixat pe toată circumferința lui în șanțul capacului, nedeformate, nelovite, neruginite, nebombate, cu cantitatea netă de 240 gr. Caracteristicile: Gust – specific pentru conserve de acest tip, fără gust străin. Miros - plăcut, specific pentru conserve de acest tip, fără miros străin. Aspectul și consistența produsului: conținutul trebuie să umple în întregime recipientul, fără aderență (lipire) de tablă, fără spumă sau goluri. După încălzire moderată, bucățile de carne își păstrează forma la scoaterea atentă din cutie. Deformări mecanice ale abdomenului - nu mai mult de 10% din pești. Fără deteriorări mecanice ale pielii, culoare uniformă, de la auriu-deschis la auriu-închis. Mici porțiuni de piele desprinse, la nu mai mult de 10% din pești. Uleiul - transparent, fără depuneri de proteine, prezența nesemnificativă a particulelor de proteine în suspensie Bucățile de pește – întregi, fără cap, solzi, aripioare, viscere și cheaguri de sânge. Fracție masică de pește raportat la masa netă, nu mai puțin de 75%. Reguli pentru verificarea calității: -la fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea,	Legea nr.279/2017, Legea nr.306/2018, Legea nr.296/2017, Legea nr.231/2010, HG nr.724/2024, HG nr.221/2009, HG 229/2013, HG nr.867/2023, HG nr.206/2023 și HG nr.610/2023

Ofertantul: "Baguette" SRL Adresa: mun. Chisinau, str. Voluntarilor, 15
Numele, Prenumele: Romanov Andrei În calitate de: director Semnat: _____