

Specificații tehnice (F4.1)

Numărul procedurii de achiziție: <i>conform SIA „RSAP” -ocds-b3wdp1-MD-1621490386354</i>
Denumirea procedurii de achiziție: <i>Licitația deschisă: „Pește, file de pește și alte tipuri de pește congelat” , pentru necesitățile Armatei Naționale</i>

Cod CPV	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	Tara 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	8
	Bunuri						
	Lotul 1						
15221000-3	Pește congelat de tip „Saida” (eviscerat fără cap).	Pește congelat de tip „Saida” (eviscerat fără cap).	Norvegia	T109 T1077	<p>Pește congelat de tip „Saida” (eviscerat fără cap) Conform cerințelor: Legea 306/2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279/2017 și HG 435/2010 Blocuri congelate a câte 10-30 kg, (masa netă). Ambalajul în cutii de carton să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță. Condiții tehnice de calitate: - Peștele congelat de tip „Saida” întreg, eviscerat complet, cu capul detașat, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, se admit solzi. - Suprafața peștelui trebuie să fie netedă, curată, fără rupturi sau deteriorări, curățată de contuzii sau părți hemoragice;</p>	<p>Pește congelat de tip „Saida” (eviscerat fără cap) Conform cerințelor: Legea 306/2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279/2017 și HG 435/2010 Blocuri congelate a câte 10-30 kg, (masa netă). Ambalajul în cutii de carton să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță. Condiții tehnice de calitate: - Peștele congelat de tip „Saida” întreg, eviscerat complet, cu capul detașat, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, se admit solzi. - Suprafața peștelui trebuie să</p>	<p>Legea 306/2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279/2017 și HG 435/2010. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279/2017 și HG 435/2010.</p>

					<p>- Nu se admite oxidarea lipidelor sau a musculaturii;</p> <p>- Ambalarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legislației în vigoare.</p> <p>Starea termică:</p> <p>- Congelarea – peștele congelat în condiții care să asigure în profunzime (până la os) temperatura de (nu mai mare -18°C).</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>- Aspectul – caracteristic speciei, fiecare exemplar să cuprindă o lungime de 30-50 cm.</p> <p>- Greutatea unui exemplar de la 1,3- 2,5 kg fără deteriorări exterioare;</p> <p>- Mirosul și culoarea peștelui – să fie caracteristică speciei date plăcut, proaspăt, fără mirosuri străine, se admite un miros ușor de iod, specific peștelui oceanic.</p> <p>- Consistență – la dezghețare compacta, fermă și elastică, atât la suprafață, în secțiune cât și în interior, urmele ce se formează la apăsare cu degetul, revin repede;</p> <p>- Paraziți diverși în musculatură – nu se admit.</p> <p>Proprietăți microbiologice:</p> <p>- Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr</p> <p>Marcarea:</p> <p>Peștele 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</p>	<p>fie netedă, curată, fără rupturi sau deteriorări, curățată de contuzii sau părți hemoragice;</p> <p>- Nu se admite oxidarea lipidelor sau a musculaturii;</p> <p>- Ambalarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legislației în vigoare.</p> <p>Starea termică:</p> <p>- Congelarea – peștele congelat în condiții care să asigure în profunzime (până la os) temperatura de (nu mai mare -18°C).</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>- Aspectul – caracteristic speciei, fiecare exemplar să cuprindă o lungime de 30-50 cm.</p> <p>- Greutatea unui exemplar de la 1,3- 2,5 kg fără deteriorări exterioare;</p> <p>- Mirosul și culoarea peștelui – să fie caracteristică speciei date plăcut, proaspăt, fără mirosuri străine, se admite un miros ușor de iod, specific peștelui oceanic.</p> <p>- Consistență – la dezghețare compacta, fermă și elastică, atât la suprafață, în secțiune cât și în interior, urmele ce se formează la apăsare cu degetul, revin repede;</p> <p>- Paraziți diverși în musculatură – nu se admit.</p> <p>Proprietăți microbiologice:</p>
--	--	--	--	--	---	--

					<p>provine peștele, data de fabricație - ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare, menționarea tratamentelor termice utilizate, greutatea netă de produs din ambalaj exprimată în kg. (ex: produs congelat)</p> <p>Reguli pentru verificarea calității:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiecare lot va fi însoțit de certificat sanitar-veterinar emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinară în vigoare. - La transportare să fie respectate condițiile sanitar - veterinar de igienă și temperatură pe timpul transportării. Mijloacele de transport să fie autorizate să fie organele specializate și autorizate, fiecare vehicul să fie însoțit de autorizație sanitar-veterinară și alte documente prevăzute de legislația în vigoare. <p>Vinzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.</p> <p>Condiții de livrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Livrarea se va efectua cu transportul vânzătorului în
					<ul style="list-style-type: none"> - Bacterii sulfito-reducătoare - max 1/gr <p>Marcarea:</p> <p>Peștele 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 exprimată în kg. (ex: produs congelat)</p> <p>Reguli pentru verificarea calității:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiecare lot va fi însoțit de certificat sanitar-veterinar emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinară în vigoare. - La transportare să fie respectate condițiile sanitar - veterinar de igienă și temperatură pe timpul transportării. Mijloacele de transport să fie autorizate să fie organele specializate și autorizate, fiecare vehicul să fie însoțit de autorizație sanitar-veterinară și alte documente prevăzute de legislația în

		<p>garnizoana 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 ofertă adresa de e-mail/ număr de contact, la care vor fi primite comenzile).</p> <p>Alte cerințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La recepționarea mărfii, produsele vor fi cu termenul de valabilitate minim de ¾ din termenul de valabilitate fixat de producător. - 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>vigoare.</p> <p>Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.</p> <p>Condiții de livrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Livrarea se va efectua cu transportul vânzătorului în garnizoana 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 ofertă adresa de e-mail/ număr de contact, la care vor fi primite comenzile). <p>Alte cerințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La recepționarea mărfii, produsele vor fi cu termenul de valabilitate minim de ¾ din termenul de valabilitate fixat de producător. - 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>Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.</p> <p>Condiții de livrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Livrarea se va efectua cu transportul vânzătorului în garnizoana 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 ofertă adresa de e-mail/ număr de contact, la care vor fi primite comenzile). <p>Alte cerințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La recepționarea mărfii, produsele vor fi cu termenul de valabilitate minim de ¾ din termenul de valabilitate fixat de producător. - 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>Semnăt: _____ Numele, Prenumele: Iachim Anatol În calitate de: Director</p> <p>Ofertantul: SC Viocis-Impex SRL Adresa: mun. Chișinău, str. Studenților 5/3</p> 					