

SPECIFICAȚIA TEHNICĂ (F4.1)

AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIU A MINISTERULUI APĂRĂRII

Numărul procedurii: ocds-b3wdp1-MD-1612352964656	Data: 23.02.2021	Alternativa nr.
Denumirea procedurii de achiziție: „ Produse agricole, de vânătoare și de pescuit ”, pentru necesitățile Armatei Naționale	Lot:	Pagina _1_ din _1_

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
03311000-2	Pește congelat, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek)		Canada	Canada	Pește congelat, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek) Conform cerințelor; GOSTului 20057-97; Legea 306 /2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279 /2017; HG 435/2010. Blocuri congelate a câte 10-30 kg, ambalajul să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță. Condiții tehnice de calitate: - Peștele congelat de tip „Merluciu” (Hek) fără cap, fără coadă, eviscerat complet (nu se permite prezența organelor interne (viscere, icre, lapți)) fără solzi. - Prezența paraziților în țesutul muscular nu se admite; - Suprafața peștelui trebuie să fie curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, curățată de contuzii sau părți hemoragice; - Peștele trebuie să fie ambalat în cutii de carton sau plastic a câte 10-30 kg (masa netă); Starea termică: - Congelată – Peștele congelat în condiții care să asigure în profunzime (până la os) temperatura cuprinsă între 18°C -30°C. Proprietăți organoleptice: - Blocul să fie glazurat – acoperit cu un strat de gheață integră lipsit de zone expuse (pentru a evita deshidratarea); - Aspect – caracteristic speciei, fiecare exemplar să aibă o lungime minimă de 17 cm., fără deteriorări exterioare; - Culoare – naturală, caracteristic speciei; - Consistență – la dezghețare, fermă și elastică, atât la suprafață, în secțiune cât și în interior, urmele ce se formează la apăsare cu degetul, revin repede; - Miros – plăcut, caracteristic peștelui proaspăt, fără mirosuri străine, se admite un miros ușor de iod, specific peștelui oceanic. Proprietăți microbiologice: - Bacterii sulfito-reductoare – max 1/gr Marcarea: 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). Fiecare lot va fi însoțit de certificat sanitar-veterinar emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare în vigoare. 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 va fi însoțit de autorizație sanitar-veterinară a transportului și alte documente prevăzute de legislația în vigoare. Vinzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Alte cerințe: - Ofertanții pentru prezenta poziție, la momentul prezentării ofertei, vor deține în stoc minim 15 (cincisprezece) tone de pește congelat, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek). - Termen de valabilitate pentru produsul menționat – cel puțin 12 luni de la data livrării. Condiții de livrare a mărfii: - livrarea se va efectua cu transportul vânzătorului în garnizoana Chișinău, Bălți și Cahul în perioada aprilie – 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, la care vor fi primite comenzile).	Pește congelat, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek) Conform cerințelor; GOSTului 20057-97; Legea 306 /2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279 /2017; HG 435/2010. Blocuri congelate a câte 10-30 kg, ambalajul să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță. Condiții tehnice de calitate: - Peștele congelat de tip „Merluciu” (Hek) fără cap, fără coadă, eviscerat complet (nu se permite prezența organelor interne (viscere, icre, lapți)) fără solzi. - Prezența paraziților în țesutul muscular nu se admite; - Suprafața peștelui trebuie să fie curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, curățată de contuzii sau părți hemoragice; - Peștele trebuie să fie ambalat în cutii de carton sau plastic a câte 10-30 kg (masa netă); Starea termică: - Congelată – Peștele congelat în condiții care să asigure în profunzime (până la os) temperatura cuprinsă între 18°C -30°C. Proprietăți organoleptice: - Blocul să fie glazurat – acoperit cu un strat de gheață integră lipsit de zone expuse (pentru a evita deshidratarea); - Aspect – caracteristic speciei, fiecare exemplar să aibă o lungime minimă de 17 cm., fără deteriorări exterioare; - Culoare – naturală, caracteristic speciei; - Consistență – la dezghețare, fermă și elastică, atât la suprafață, în secțiune cât și în interior, urmele ce se formează la apăsare cu degetul, revin repede; - Miros – plăcut, caracteristic peștelui proaspăt, fără mirosuri străine, se admite un miros ușor de iod, specific peștelui oceanic. Proprietăți microbiologice: - Bacterii sulfito-reductoare – max 1/gr Marcarea: 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). Fiecare lot va fi însoțit de certificat sanitar-veterinar emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare în vigoare. 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 va fi însoțit de autorizație sanitar-veterinară a transportului și alte documente prevăzute de legislația în vigoare. Vinzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Alte cerințe: - Ofertanții pentru prezenta poziție, la momentul prezentării ofertei, vor deține în stoc minim 15 (cincisprezece) tone de pește congelat, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek). - Termen de valabilitate pentru produsul menționat – cel puțin 12 luni de la data livrării. Condiții de livrare a mărfii: - livrarea se va efectua cu transportul vânzătorului în garnizoana Chișinău, Bălți și Cahul în perioada aprilie – 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, la care vor fi primite comenzile).	GOST 20057-97; Legea 306 /2018 Etichetarea și marcarea conform: Legea 279 /2017; HG 435/2010

Semnat: _____

Numele, prenumele: **Mușet Dumitru**În calitate de: **Director**Ofertantul: **SRL ”AVT LUX COM”**Adresa: **m. Chișinău, str. Vasile Badiu 11**