

Specificații tehnice (F4.1)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]

Numărul procedurii de achiziție: conform SIA „RSAP”

Denumirea procedurii de achiziție: Licitația deschisă: „Pește, file de pește și alte tipuri de pește congelat” , pentru necesitățile Armatei Naționale

Denumirea bunurilor	Modelul articolului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
2	3	4	5	6	7	8
Bunuri						
Lotul 1						
Fileu de „Merluciu” (Hek) congelat neglazurat	60-200 gr/bucata, Ambalat în cutii carton a câte 21 kg.			Fileu de merluciu (Hek) congelat neglazurat 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: - Fileu de merluciu (Hek) congelat neglazurat - partea longitudinală a corpului tăiată din pește paralel cu osul coloanei vertebrale, fără cap, fără coadă și fără oase.		Legea 306/2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279/2017 și HG 435/2010.

				- Suprafața fileului de pește trebuie să fie netedă, curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, fără rupturi sau deteriorări, curățată de contuzii sau părți hemoragice; - Nu se admite oxidarea lipidelor sau a musculaturii; - Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Starea termică: - Congelarea – fileu de pește congelat neglazurat în condiții care să asigure în profunzime temperatura de (nu mai mare de -18°C). Proprietăți organoleptice: - Aspectul blocurilor congelate – întregi, consistente cu suprafață netedă, curată, fără diferențe semnificative în înălțimea blocului. - Aspectul fileului – întreg, cu suprafață netedă, curată, culoarea și mirosul caracteristice speciei. - Consistență – la dezghețare compactă, fermă și elastică, atât la suprafață, cât și pe partea interioară, urmele ce se formează la apăsare cu degetul, revin repede; - Paraziți diverși - nu se admit. Proprietăți microbiologice: - Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr Marcarea: 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 exprimată în kg. (ex: produs congelat) Reguli pentru verificarea calității: - 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 - 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. Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Condiții de livrare: - 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).		
--	--	--	--	---	--	--

				Alte cerințe: - 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.		
Lotul 2						
Rondele (steak) din pește congelat de tip „Merluciu” (HEK)	Aprox. 120 gr/bucata, Ambalat în cutii carton a câte 10 kg.	Moldova		Rondele (steak) din pește congelat de tip Merluciu (HEK) Conform cerințelor: Legea 306/2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279/2017 și HG 435/2010. Ambalajul în cutii de carton a câte 10-30 kg. (masa netă), să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță. Condiții tehnice de calitate: Rondele (steak) din pește congelat de tip Merluciu (HEK) bucăți transversale tăiate din pește al cărui cap cu humerus, aripioare, coadă la o distanță de 1-2 cm de capătul pielii au fost îndepărtate. Suprafața rondelilor trebuie să fie netedă, curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, fără rupturi sau deteriorări, curățată de contuzii sau părți hemoragice; - Nu se admite oxidarea lipidelor sau a musculaturii; - Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Starea termică: - Congelată – rondelile din peștele congelate în condiții care să asigure în		Legea 306/2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279/2017 și HG 435/2010.

				profundzime (până la os) temperatura de (nu mai mare de -18°C). Proprietăți organoleptice: - Aspect – caracteristic speciei; - Mirosul și culoarea peștelui – să fie caracteristică speciei date, plăcut, proaspăt, fără mirosuri străine, se admite un miros ușor de iod, specific peștelui oceanic. - Consistență (la dezghețare) – compacta, specifică tipului de pește dat; - Paraziți diverși în musculatură – nu se admit Proprietăți microbiologice: - Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr Marcarea: Rondele (steak) din pește congelat de tip „Merluciu” (HEK) 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) Reguli pentru verificarea calității: - 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-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. Vînzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Condiții de livrare: - 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 încît să corespundă descrierii caracteristicilor tehnice. - Transportarea mărfii cu transportul vînzătorului 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). Alte cerințe: - 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.		
TOTAL LOTURI 2						

Semnat:_____ Numele, Prenumele:Midari Alexandru În calitate de: manager
Ofertantul: DALMORS- GRUP SRL Adresa: R. Moldova, mun. Chișinău, str. Calea Basarabiei, 42