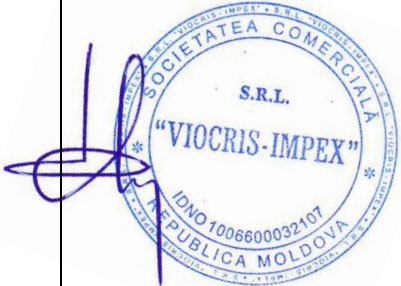


Specificații tehnice (F4.1)

Numărul procedurii de achiziție: nr. Ocds-b3wdp1-MD-1553524028969							
Denumirea procedurii de achiziție: Licitația deschisă: Produse agrigole, de vânătoare și de pescuit (Pește congelat trunchi, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip ”Merluciu”(Hec), pentru necesitățile Armatei Naționale în anul 2019)							
Cod CPV	Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Modelul articolului	Țara 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
03311230-3	Pește congelat trunchi, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip ”Merluciu”(Hec)	Pește congelat trunchi, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip ”Merluciu”(Hec)	SUA	Pacific Seafood	<p>Blocuri congelate a câte 10-30 kg, ambalajul să permit depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.</p> <p>Condiții tehnice de calitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Peștele congelat de tip ”Merluciu” (Hec) se prelucrează în carcase întregi, eviscerate, cu capul și coada detașate (înlăturate) ; -Suprafața peștelui trebuie să fie curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, fără de contuzii sau părți hemoragice; -Peștele trebuie să fie ambalat în cutii de carton sau plastic a câte 10-30 kg (masa neta); <p>Starea termică:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Congelat – peștele congelat în condiții care să 	<p>Blocuri congelate a câte 10-30 kg, ambalajul să permit depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.</p> <p>Condiții tehnice de calitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Peștele congelat de tip ”Merluciu” (Hec) se prelucrează în carcase întregi, eviscerate, cu capul și coada detașate (înlăturate) ; -Suprafața peștelui trebuie să fie curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, fără de contuzii sau părți hemoragice; -Peștele trebuie să fie ambalat în cutii de carton sau plastic a câte 10-30 kg (masa neta); <p>Starea termică:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Congelat – peștele congelat în condiții care să 	

				<p>asigure în profunzime (pînă la os) temperature de (-18°C - 30°C).</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aspect – caracteristic speciei, fiecare exemplar cu o lungime <i>minima</i> de 17 cm., fără deteriorări exterioare; -Culoare – natural, caracteristică specie; - Consistență – la dezghețare, fermă și elastic, atît la suprafață, în secțiune cît și în interior, urmele ce se formează la apăsare cu degetul, revin repede. La prelucrarea termică își păstrează consistența (forma); -Miros – plăcut, caracteristic peștelui proaspăt, fără mirosuri străine, se admite un miros ușor de iod, specific peștelui oceanic. <p>Proprietăți parazitologice și microbiologice :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Paraziți diverși - nu se admit; -Bacterii sulfite-reducătoare – max 1/gr. <p>Reguli pentru verificarea calității:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea , proprietățile organoleptice, starea termică, proprietățile fizico-chimice, proprietăți 	<p>asigure în profunzime (pînă la os) temperature de (-18°C - 30°C).</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aspect – caracteristic speciei, fiecare exemplar cu o lungime <i>minima</i> de 17 cm., fără deteriorări exterioare; -Culoare – natural, caracteristică specie; - Consistență – la dezghețare, fermă și elastic, atît la suprafață, în secțiune cît și în interior, urmele ce se formează la apăsare cu degetul, revin repede. La prelucrarea termică își păstrează consistența (forma); -Miros – plăcut, caracteristic peștelui proaspăt, fără mirosuri străine, se admite un miros ușor de iod, specific peștelui oceanic. <p>Proprietăți parazitologice și microbiologice :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Paraziți diverși - nu se admit; -Bacterii sulfite-reducătoare – max 1/gr. <p>Reguli pentru verificarea calității:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea , proprietățile organoleptice, starea termică, proprietățile 	
--	--	--	--	--	--	--

				<p>parazitologice și microbiologice.</p> <p>-Vînzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.</p> <p>Marcarea:</p> <p>Peștele congelat se marchează prin atașarea unei etichete, pe fiecare cutie (bloc), care să cuprindă cel puțin următoarele informații(în limba de stat sau în limba de stat și rusă): denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea (adresa), menționarea speciilor de la care provine peștele, data de fabricare/ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare, menționarea tratamentelor termice utilizate (ex: produs congelat). Fiecare lot va fi însoțit de certificate sanitar-veterinar emis de autoritatea vetrinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare în vigoare.</p> <p>Transportul – se face cu vehicule închise, izotermice, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru asigurarea menținerii temperaturii necesară păstrării</p>	<p>fizico-chimice, proprietăți parazitologice și microbiologice.</p> <p>-Vînzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.</p> <p>Marcarea:</p> <p>Peștele congelat se marchează prin atașarea unei etichete, pe fiecare cutie (bloc), care să cuprindă cel puțin următoarele informații(în limba de stat sau în limba de stat și rusă): denumirea sortimentului, denumirea producătorului, localitatea (adresa), menționarea speciilor de la care provine peștele, data de fabricare/ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare, menționarea tratamentelor termice utilizate (ex: produs congelat). Fiecare lot va fi însoțit de certificate sanitar-veterinar emis de autoritatea vetrinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare în vigoare.</p> <p>Transportul – se face cu vehicule închise, izotermice, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru asigurarea menținerii</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>calității peștelui pe tot timpul transportării. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organisme specializate și autorizate, fiecare vehicul va fi însoțit de autorizație sanitar-veterinară a transportului și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.</p> <p>Alte cerințe: Ofertanții pentru prezența poziție, la momentul prezentării ofertei, vor deține în stoc cel puțin 10(zece) tone de pește congelat trunchi, (eviscerate fără cap și fără coadă) de tip "Merluciu" (Hec).</p> <p>-Termen de valabilitate pentru produsul menționat – cel puțin 9 luni de la data livrării.</p> <p>Condiții de livrare: -Livrarea mărfii în garnizoana Chișinău și Cahul, pe parcursul trimestrelor II-IV ale anului 2019, în zilele de marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 pînă la ora 16:00, în cantități conform cererii Șefului secției alimentare.</p>	<p>temperaturii necesară păstrării calității peștelui pe tot timpul transportării. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organisme specializate și autorizate, fiecare vehicul va fi însoțit de autorizație sanitar-veterinară a transportului și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.</p> <p>Alte cerințe: Ofertanții pentru prezența poziție, la momentul prezentării ofertei, vor deține în stoc cel puțin 10(zece) tone de pește congelat trunchi, (eviscerate fără cap și fără coadă) de tip "Merluciu" (Hec).</p> <p>-Termen de valabilitate pentru produsul menționat – cel puțin 9 luni de la data livrării.</p> <p>Condiții de livrare: -Livrarea mărfii în garnizoana Chișinău și Cahul, pe parcursul trimestrelor II-IV ale anului 2019, în zilele de marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 pînă la ora 16:00, în cantități conform cererii Șefului secției alimentare.</p>	
	<p>Total loturi 1</p>						

Semnat:_____ Numele, Prenumele:Iachim Anatol

Ofertantul: **SC Viocris-Impex SRL** Adresa: mun. Chişinău, bd. M cel Bătrîn 9, ap 76