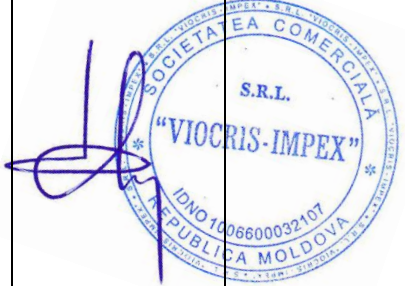


Numărul procedurii de achiziție: nr. ocds-b3wdp1-MD-1612352964656							
Denumirea procedurii de achiziție:., Produse alimentare ”							
Cod CPV	Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Modelul articolului	Țara de origine	Produ-cătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7	8
15800000-6	Pește ”Merluciu”, Hec	Pește ”Merluciu”, Hec	Canada SUA	Select Seafood Viking Alliance Seafoods ltd Seafood Bornstein	Pește congelat, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek) Conform cerințelor; GOSTului 20057-97; LEGEA Nr. 306 din 30.11.2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279 din 15.12.2017; HG 435 din 28.05.2010. 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 neta); Starea termică: - Congelată – Peștele congelat în condiții care să asigure în profunzime (pană la os) temperatura cuprinsă între -18°C -30°C. Proprietăți organoleptice:	Pește congelat, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek) Conform cerințelor; GOSTului 20057-97; LEGEA Nr. 306 din 30.11.2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279 din 15.12.2017; HG 435 din 28.05.2010. 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 neta); Starea termică: - Congelată – Peștele congelat în condiții care să asigure în profunzime (pană la os) temperatura cuprinsă între -18°C -30°C.	Conform cerințelor; GOSTului 20057-97; LEGEA Nr. 306 din 30.11.2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279 din 15.12.2017; HG 435 din 28.05.2010.

				- Blocul să fie glazurat – acoperit cu un strat de gheață integru lipsit de zone expuse (pentru a evita deshidratarea); - Aspect – caracteristic speciei, fiecare exemplar să aibă o lungime <i>minimă</i> 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-reducătoare – 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 sanitar veterinar 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. Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Alte cerințe:	Proprietăți organoleptice: - Blocul să fie glazurat – acoperit cu un strat de gheață integru lipsit de zone expuse (pentru a evita deshidratarea); - Aspect – caracteristic speciei, fiecare exemplar să aibă o lungime <i>minimă</i> 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-reducătoare – 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 sanitar veterinar 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.	
--	--	--	--	---	---	--

				- 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).	Vânzătorul 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).	
--	---	--	--	---	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Iachim Anatol

Ofertantul: **SC Viocris-Impex SRL** Adresa: mun. Chișinău, str. Studenților 5/3