

Specificații tehnice

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

Numărul procedurii de achiziție conform SIA „RSAP” din conform SIA „RSAP”						
Obiectul achiziției: „ <u>Peste și alte tipuri de peste congelat</u> ”, pentru necesitățile Armatei Naționale						

Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	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
Bunuri						
Lotul 1						
Rondele (steak) din pește congelat de tip „Merluciu” (HEK)	Rondele (steak) din pește congelat de tip „Merluciu” (HEK)	Canada	Viking Alliance Seafood	Rondele (steak) din pește congelat de tip Merluciu (HEK) Conform cerințelor: Legea nr.306/2018 Etichetarea și marcarea conform: Legea nr.279/2017 inclusiv: - indicarea obligatorie a masei brută și masei netă (anexa 8, punct 5); - glazurarea se va admite până la 5 % (nu întră în masa netă), (anexa5, punct 6) și HG nr.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	Rondele (steak) din pește congelat de tip Merluciu (HEK) Conform cerințelor: Legea nr.306/2018 Etichetarea și marcarea conform: Legea nr.279/2017 inclusiv: - indicarea obligatorie a masei brută și masei netă (anexa 8, punct 5); - glazurarea se va admite până la 5 % (nu întră în masa netă), (anexa5, punct 6) și HG nr.435/2010 Ambalajul: în cutii de carton a câte 10-30 kg, (masa netă) să	Legea 306/2018. Etichetarea și marcarea conform: Legea 279/2017 și HG 435/2010

				la o distanță de 1-2 cm de capătul pielii au fost îndepărtate. - suprafața rondelor 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: - rondelele din pește congelate în condiții care să asigure în profunzime (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) – compactă, specifică tipului de pește dat; - paraziți diverși în musculatură – nu se admit. Proprietăți microbiologice: - Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr. Marcarea: - fiecare cutie se marchează prin atașarea unei etichete, care să cuprindă cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, 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). Condiții de livrare conform Legii nr.221/2007: - fiecare lot va fi însoțit de certificat sanitar-	permite 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, anipioare, coadă la o distanță de 1-2 cm de capătul pielii au fost îndepărtate. - suprafața rondelor 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: - rondelele din pește congelate în condiții care să asigure în profunzime (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) – compactă, specifică tipului de pește dat; - paraziți diverși în musculatură – nu se admit. Proprietăți microbiologice: - Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr.
--	--	--	--	--	---

				veterinar (forma nr.2) emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinară în vigoare, factura fiscală; - livrarea se va efectua cu transportul (izotermic dotat cu instalații frigorifice autorizat, să fie autorizat sanitar-veterinar de către organele specializate) vânzătorului la comanda cumpărătorului, la depozitul Secției alimentare (comanda va fi înaintată cu cel puțin 7 zile până la livrare) în garnizoana Chișinău pe parcursul lunilor mai – august, anul 2022, 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 – anexa nr.22 adresa de e-mail, la care vor fi primite comenzile). Alte cerințe: - Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. - La livrare termenul de valabilitate a produsului: va fi minim 27 zile de la data livrării. - Ofertanții pentru prezenta poziție, la solicitarea autorității contractante, vor prezenta mostre și dovezi privind conformitatea produsului, identificat prin referire la specificații sau standarde relevante.	Marcarea: - fiecare cutie se marchează prin atașarea unei etichete, care să cuprindă cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, 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). Condiții de livrare conform Legii nr.221/2007: - fiecare lot va fi însoțit de certificat sanitar-veterinar (forma nr.2) emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinară în vigoare, factura fiscală; - livrarea se va efectua cu transportul (izotermic dotat cu instalații frigorifice autorizat, să fie autorizat sanitar-veterinar de către organele specializate) vânzătorului la comanda cumpărătorului, la depozitul Secției alimentare (comanda va fi înaintată cu cel puțin 7 zile până la livrare) în garnizoana Chișinău pe parcursul lunilor mai – august, anul 2022, în zilele de marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 16:00, în cantități conform cererii șefului Secției alimentare (adresa de e-mail, la care vor fi primite comenzile).
--	--	--	--	--	--

