

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.]

| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| 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 | Tara 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 | <p>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 intră 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</p> | <p>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 intră în masa netă), (anexa5, punct 6) și HG nr.435/2010 Ambalajul: în cutii de carton a câte 10-30 kg, (masa netă) să</p> | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | | <p>la o distanță de 1-2 cm de capătul pielii au fost îndepărtate.</p> <ul style="list-style-type: none"> - suprafața rondelilor trebuie să fie neteda, 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. <p>Starea termică:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rondellele din peștele congelate în condiții care să asigure în profunzime (până la os) temperatura de (nu mai mare de -18°C). <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Proprietăți microbiologice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr. <p>Marcarea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). <p>Condiții de livrare conform Legii nr.221/2007:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiecare lot va fi însoțit de certificat sanitar- | <p>permiță depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.</p> <p>Condiții tehnice de calitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rondelle (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 neteda, 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. <p>Starea termică:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rondellele din peștele congelate în condiții care să asigure în profunzime (până la os) temperatura de (nu mai mare de -18°C). <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Proprietăți microbiologice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr. |
|--|--|--|--|---|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>veterinar (forma nr.2) emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinară în vigoare, factura fiscală;</p> <p>- 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).</p> <p>Alte cerințe:</p> <p>- Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.</p> <p>- La livrare termenul de valabilitate a produsului: va fi minim 27 zile de la data livrării.</p> <p>- Ofertanții pentru prezenta poziție, la solicitarea autorității contractante, vor prezenta mostre și dovezi privind conformitatea produsului, identificat prin referire la specificații sau standarde relevante.</p> | <p>Marcarea:</p> <p>- 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).</p> <p>Condiții de livrare conform Legii nr.221/2007:</p> <p>- 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;</p> <p>- 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);</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>viocrisimpex@gmail.com).</p> <p>Alte cerințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
| Total loturi: 1 | | | | | |

Semnăt:  Numele, Prenumele: **Iachim Anatol**
 Ofertantul: **SC Viocris Impex SRL** Adresa: **str. Studentilor 5/3**

În calitate de: **Director**

