

## SPECIFICAȚIA TEHNICĂ (F4.1)

Numărul procedurii: <b>ocds-b3wdp1-MD-1553524028969</b>	Data: <b>25.04.2019</b>	Alternativa nr.
Denumirea procedurii de achiziție: <b>Licitația deschisă: Produse agricole, de vânătoare și de pescuit (Pește congelat trunchi, (eviscerat fără cap și fără coadă), detip „Merluciu” (Hek), pentru necesitățile armatei naționale în anul 2019</b>	Lot:	Pagina <b>_1_</b> din <b>_1_</b>

Co-dul CPV	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	8	9	14
03311230-3	<b>Pește congelat trunchi, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek)</b>		Canada, SUA, Uruguay	Canada, SUA, Uruguay	<p>Blocuri congelate a câte 10-30 kg, ambalajul să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.</p> <p>Condiții tehnice de calitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peștele congelat de tip „Merluciu” (Hek) se prelucreează în carcase întregi, eviscerat, cu capul și coada detașate (înălțurate);</li> <li>- Suprafața peștelui trebuie să fie curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, fără de contuzii sau părți hemoragice;</li> <li>- Peștele trebuie să fie ambalat în cutii de carton sau plastic a câte 10-30 kg (masa netă);</li> </ul> <p>Starea termică:</p> <p>Congelată – peștele congelat în condiții care să asigure în profunzime (până la os) temperatura de (-18 °C -30°C).</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspect – caracteristic speciei, fiecare exemplar cu o lungime minimă de 17 cm., fără deteriorări exterioare;</li> <li>- Culoare – naturală, caracteristică speciei;</li> <li>- 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. La prelucrarea termică își păstrează consistența (forma);</li> <li>- Miros – plăcut, caracteristic peștelui proaspăt, fără mirosuri străine, se admite un miros ușor de iod, specific peștelui oceanic.</li> </ul> <p>Proprietăți parazitologice și microbiologice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paraziți diverși – nu se admit;</li> <li>- Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr</li> </ul> <p>Reguli pentru verificarea calității:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, starea termică, proprietățile fizico-chimice, proprietăți parazitologice și microbiologice.</li> <li>- Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.</li> </ul> <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 certificat sanitar-veterinar emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitare-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 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:</p> <p>Ofertanții pentru prezenta poziție, la momentul prezentării ofertei, vor deține în stoc cel puțin 10 (zece) tone de pește congelat trunchi, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Termen de valabilitate pentru produsul menționat – cel puțin 9 luni de la data livrării.</li> </ul> <p>Condiții de livrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Livrarea mărfii în garajul Chișinău și Cahul, pe parcursul trimestrului II-IV ale anului 2019, în zilele de marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 16:00, în cantități conform</li> </ul>	<p>Blocuri congelate a câte 10-30 kg, ambalajul să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță.</p> <p>Condiții tehnice de calitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peștele congelat de tip „Merluciu” (Hek) se prelucreează în carcase întregi, eviscerat, cu capul și coada detașate (înălțurate);</li> <li>- Suprafața peștelui trebuie să fie curată, fără impurități de conținut intestinal sau de alt gen, fără de contuzii sau părți hemoragice;</li> <li>- Peștele trebuie să fie ambalat în cutii de carton sau plastic a câte 10-30 kg (masa netă);</li> </ul> <p>Starea termică:</p> <p>Congelată – peștele congelat în condiții care să asigure în profunzime (până la os) temperatura de (-18 °C -30°C).</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspect – caracteristic speciei, fiecare exemplar cu o lungime minimă de 17 cm., fără deteriorări exterioare;</li> <li>- Culoare – naturală, caracteristică speciei;</li> <li>- 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. La prelucrarea termică își păstrează consistența (forma);</li> <li>- Miros – plăcut, caracteristic peștelui proaspăt, fără mirosuri străine, se admite un miros ușor de iod, specific peștelui oceanic.</li> </ul> <p>Proprietăți parazitologice și microbiologice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paraziți diverși – nu se admit;</li> <li>- Bacterii sulfito-reducătoare – max 1/gr</li> </ul> <p>Reguli pentru verificarea calității:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, starea termică, proprietățile fizico-chimice, proprietăți parazitologice și microbiologice.</li> <li>- Vânzătorul este responsabil de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.</li> </ul> <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 certificat sanitar-veterinar emis de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitare-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 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:</p> <p>Ofertanții pentru prezenta poziție, la momentul prezentării ofertei, vor deține în stoc cel puțin 10 (zece) tone de pește congelat trunchi, (eviscerat fără cap și fără coadă), de tip „Merluciu” (Hek).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Termen de valabilitate pentru produsul menționat – cel puțin 9 luni de la data livrării.</li> </ul> <p>Condiții de livrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Livrarea mărfii în garajul Chișinău și Cahul, pe parcursul trimestrului II-IV ale anului 2019, în zilele de marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 16:00, în cantități conform</li> </ul>	

Semnat: \_\_\_\_\_

Ofertantul: SRL "Amager-Com"



Numele, prenumele: **Ajder Ion**

Adresa: **m. Chișinău, str. Vasile Badiu 11**

În calitate de: **Director**