

Specificații tehnice

IP Liceul Teoretic Mihail Sadoveanu or. Călărași

[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: ocds-b3wdp1-MD-1786108789927
Obiectul de achiziție: Produse alimentare pentru perioada 01.09.2026-31.12.2026

Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Țara de origine	Producător	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
Fileu de peste negazurat (merluciu)		Argentina	Argentina	Fileu de peste congelat neglazurat, specia merluciu, destinat alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut din pește sănătos, prelucrat igienic, congelat rapid și păstrat în condiții care să mențină calitatea și siguranța alimentară. Fileurile vor fi întregi sau porționate regulat, curate, fără piele, fără oase vizibile, fără solzi, fără resturi de țesut necomestibil, fără părți rupte excesiv, deformate, zdrobite sau deteriorate mecanic. Culoarea va fi alb-translucidă până la alb-opacă, caracteristică speciei, fără pete, colorații neobișnuite, zone îngălbenite, cenușii sau brunificate. Textura va fi fermă, compactă și elastică după decongelare, specifică peștelui de calitate, fără consistență apoasă, friabilă, spongioasă sau semne de recongelare. Produsul nu va prezenta strat de glazură, exces de gheață, cristale mari de gheață, arsuri de congelare, deshidratare, mușgai, semne de alterare ori contaminare. Mirosul va fi specific peștelui congelat proaspăt, fără miros de alterare, ranced, amoniacal, acru, de mușgai sau alte mirosuri străine. Produsul va fi fără aditivi alimentari, fără conservanți, fără organisme modificate genetic și fără adaosuri necaracteristice. Conținutul de apă adăugată nu va depăși 10% pentru produsul congelat și va fi indicat clar pe etichetă. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare vidate, curate, intacte, sigilate și rezistente, cu masa netă de 1–2 kg/unitate de ambalaj, în ambalaj original al producătorului, care să protejeze produsul împotriva contaminării, deshidratării, deteriorării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, speciei de pește, producătorului, țării de origine, greutatei nete, datei producției sau congelării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare, lotului de fabricație și procentului de apă adăugată, după caz. Transportarea și păstrarea se vor efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare congelate, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigoric și a temperaturii recomandate de producător, astfel încât produsul să rămână congelat până la recepție. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare și indicii de inofensivitate.	Fileu de peste congelat neglazurat, specia merluciu, destinat alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut din pește sănătos, prelucrat igienic, congelat rapid și păstrat în condiții care să mențină calitatea și siguranța alimentară. Fileurile vor fi întregi sau porționate regulat, curate, fără piele, fără oase vizibile, fără solzi, fără resturi de țesut necomestibil, fără părți rupte excesiv, deformate, zdrobite sau deteriorate mecanic. Culoarea va fi alb-translucidă până la alb-opacă, caracteristică speciei, fără pete, colorații neobișnuite, zone îngălbenite, cenușii sau brunificate. Textura va fi fermă, compactă și elastică după decongelare, specifică peștelui de calitate, fără consistență apoasă, friabilă, spongioasă sau semne de recongelare. Produsul nu va prezenta strat de glazură, exces de gheață, cristale mari de gheață, arsuri de congelare, deshidratare, mușgai, semne de alterare ori contaminare. Mirosul va fi specific peștelui congelat proaspăt, fără miros de alterare, ranced, amoniacal, acru, de mușgai sau alte mirosuri străine. Produsul va fi fără aditivi alimentari, fără conservanți, fără organisme modificate genetic și fără adaosuri necaracteristice. Conținutul de apă adăugată nu va depăși 10% pentru produsul congelat și va fi indicat clar pe etichetă. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare vidate, curate, intacte, sigilate și rezistente, cu masa netă de 1–2 kg/unitate de ambalaj, în ambalaj original al producătorului, care să protejeze produsul împotriva contaminării, deshidratării, deteriorării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, speciei de pește, producătorului, țării de origine, greutatei nete, datei producției sau congelării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare, lotului de fabricație și procentului de apă adăugată, după caz. Transportarea și păstrarea se vor efectua cu mijloace autorizate pentru produse alimentare congelate, curate și igienizate, cu respectarea lanțului frigoric și a temperaturii recomandate de producător, astfel încât produsul să rămână congelat până la recepție. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare și indicii de inofensivitate.	

Semnat: _____

Ofertantul: SRL "AMAGER-COM"



Numele, prenumele: **Ajder Ion**

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

În calitate de: **Director**