

104456 / 13. MAR. 2025

Aprobat,

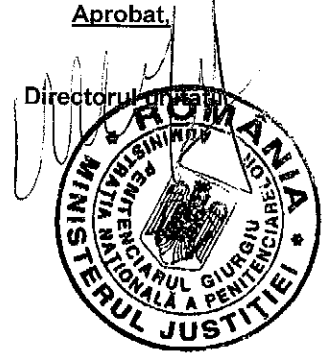
Propun spre avizare,

Şef Serviciu
Serviciul Logistică

Avizat,

Director adjunct
Economico-administrativ

Directorul



FORMULAR DE PROPUNERE TEHNICA

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Examinând documentația de atribuire, subsemnatii, reprezentanți ai ofertantului (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să furnizăm (denumirea produselor) în conformitate cu specificațiile tehnice solicitate în caietul de sarcini pentru următoarele produse:

LOT 2 - PEȘTE CONGELAT (MACROU)

Mirosul și gustul trebuie să fie plăcute, specifice produsului proaspăt și tipului de conservare
Macrou: Proteine: 21,57%
Grasime: 4,20 %
Nr. Cal/100g: 129,98 %

Culoare specifica pestelui proaspăt, fara modificari vizibile, fara arsuri de congelare, sa nu aiba exprimata la exteriorul carcasei grasime oxidata(ingalbenita). La decongelare pestele sa fie consistent, cu miros placut, fara mirosuri straine sau respingatoare

La lovire, emite un sunet clar, ceea ce indică înghețarea uniformă în toată masa. Peștele congelat trebuie să prezinte gura închisă, ochii exoftalmici, solzi strălucitori și pielea lucioasă. Dacă în momentul congelării, peștele nu s-a aflat în stare de primă prospețime, se constată gura întredeschisă, ochii înfundați în orbite, solzii și pielea întunecate.

Indicatori organoleptici
Rigiditatea musculară prezentă, prins în mână rămâne rigid sau se îndoaie puțin
<u>Ochii</u>
proeminenți sau la nivelul orbitelor, cu corneea transparentă sau ușor mată
<u>Branhiile</u>
roșii, cu nuanțe caracteristice speciei, fără miros sau cu foarte puține mucozități, operculi elastici și bine lipiți de branhii
<u>Pielea și solzi</u>
de culoare naturală lucioasă sau puțin mată, solzii lucioși sau puțin mați, bine prinși în piele; pe suprafață, mucus în cantitate redusă, transparent și fără miros
<u>Anusul</u>
retractat și albicios
<u>Musculatura</u>
tare, elastică, nu se formează amprentă la apăsare; bine legată de oase; de culoare cenușie, albă sau ușor roz
<u>Viscerale</u>
bine individualizate cu miros specific, în cavitatea generală nu se găsește lichid

Livrarea produsului -congelat (la temperatura -18°C; pe timpul transportului se acceptă o fluctuație ascendentă de scurtă durată de până la 3°C), sub formă de brichete glazurate, în ambalaje corespunzătoare, care trebuie să poarte o etichetă în care se specifică sortimentul, specia, data congelării. Nu se admit:

- produsele introduse în ambalaje murdare, deteriorate, care pot deteriora caracteristicile organoleptice ale acestora sau care pot transmite substanțe nocive pentru sănătatea omului;
- produsele la care glazura de gheață nu este prezentă și continuă, are un aspect murdar și este netransparentă;
- produsele la care se observă aglomerarea de gheață sub formă de strat gros, compact, în partea declivă și nuanța roșiatică a acesteia;
- produsele care au fost decongelate și recongelate; - produsele care au o consistență scăzută, cu suprafața murdară, cu aspect și culoare modificate, cu zone de deshidratare sau de îngălbenire (de oxidare);

ÎNTOCMIT,

Agent șef Mădălina Cuțar Burduja

