

Anexa 1

Lot. Pește în asortiment

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.
1	Macrou cu cap congelat	kg
2	Merluciu fileu congelat	kg
3	Merluciu trunchi congelat (hec)	kg
4	Mintai file congelat	kg
5	Dorada congelată	kg
6	Batonase de crabi congelati	kg
7	Fitofag proaspat trunchi	kg
8	Somon file s/s	kg
9	Somon medallion congelat	kg
10	Somon file fresh	kg
11	Pește proaspăt	Kg

- Livrarea produselor se va realiza de catre ofertantul castigator - viitorul furnizor, pe baza comenzilor ferme emise de catre reprezentantii autorizati ai autoritatii contractante, conform conditiilor descrise.

I. Specificatii tehnice minimale

- Caracteristicile tehnice ale produselor solicitate sunt urmatoarele:

Produs	Caracteristici tehnice
Peste congelat	<p>Caracteristici organoleptice</p> <p>Aspect: Peste congelat trebuie sa fie de o forma regulata, curata, cu suprafata neteda si de o culoare naturala, iar, la lovituri slabe, sa emita sunete clare. Pestele dezghetat sa aiba consistenta compacta, miros de peste proaspat, fara nuante straine. Pestele sa fie fara rupturi sau deteriorari, nu se admite ingalbenirea suprafetei datorita oxidarii lipidelor sau a musculaturii. Mirosul si culoarea pestelui dupa defrostare – sa fie caracteristica specie date. Cantitatea de gheața să nu depășească normele stabilite.</p>
Fileu de pește congelat	<p>Caracteristici organoleptice</p> <p>Fileul de pește congelat reprezintă țesutul muscular tăiat de pe ambele părți ale corpului, fără cap și fără oase, intact, curat, fără chiaguri de sînge, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, să nu prezinte contuzii severe, să nu fie supusă nici unui alt tratament decît cel prin frig. (HG-435 din 28.05.2010, cap. IX, secțiunea - 7).</p> <p>Culoare: caracteristică speciei .</p>

	<p>Gust si miros: gust și miros specific cărnii de pește, fără miros străin.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare.</p> <p>Data limită de consum se stabilesc de către producător și se înscriu conform normelor în vigoare privind etichetarea alimentelor.</p>
Peste proaspat	<p>Caracteristici organoleptice</p> <p>Prospetimea pestelui se apreciaza prin examen sensorial care se refera la starea corpului, mucus, culoare, starea anumitor parti ale corpului (ochi, gura, branhii, solzi) si anume ochii sa fie clari, vizibili, cu cornea transparenta, gura sa fie inchisa, branhiile sa fie rosii, umede, fara miros si mucozitati, pielea sa fie de culoare vie, transparenta, solzii sa fie curati, bine fixati in piele, iar corpul sa fie rigid, daca se apasa cu degetul pe spinare nu ramine urma. Nu se admite prezenta parazitilor in musculature.</p>
Somon s/s	<p>Caracteristici organoleptice</p> <p>Aspect exterior: suprafata curata de culoare caracteristica speciei; culoarea roz- pal miros si gust caracteristic de peste sarat, fara miros si gust strain; consistenta carnii sa fie densa si succulenta.</p>

2. Sistemul de asigurare a calitatii:

- a. Produsul va respecta standardele prezentate de ofertantul castigator în propunerea sa tehnica, cu respectarea cerintelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini;
- b. Cand nu este mentionat nici un standard sau reglementare aplicabila, se vor respecta standardele sau reglementarile nationale în vigoare;
- c. Calitatea produsului va fi atestata, la livrare prin prezentarea *certificatului de calitate si conformitate* sau a *declaratiei de conformitate*.

3. Conditii de ambalare:

- a. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului;
- b. Pestele congelat se ambaleaza in cutii de carton in care pestele este asezat in rinduri printre care se aterne pelicula.
- c. Pestele proaspat se livreaza in saci de pelicula si apoi in lazi speciale asigurate cu geata

4. Marcarea:

- a. Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu urmatoarele mentiuni:
 - i. denumirea, adresa si nr. de telefon producatorului/distribuatorului,
 - ii. denumirea produsului,
 - iii. cantitatea neta,
 - iv. lista cuprinzand ingredientele,
 - v. lista valorilor nutritionale ptr.100g produs finit,
 - vi. conditii de depozitare,
 - vii. data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "*a se consuma de preferinta înainte de*"

5. Transportul:

- a. Transportul se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice.
6. Conditii minime de garantie si conditii de livrare:
- a. Livrarea se va face pe baza de comanda scrisa, în funcție de necesarul de consum comunicat de catre beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel incat sa corespunda descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.
 - b. Termenul de valabilitate va fi in functie de fiecare tip. La receptionarea marfii, produsele vor fi in prima parte a termenului de garantie.
 - c. Comanda ferma de achizitie va fi transmisa furnizorului cu 2 zile inainte de data livrării, iar produsele vor fi livrate la sediul SA Moldtelecom, respectiv la **adresa mun Chisinau str. St.cel Mare 10**, în intervalul orar **08.00-12.30**.
 - d. Produsele livrate vor fi însoțite de următoarele documente:
 - i. *Factura fiscala*
 - ii. *Certificate de calitate si conformitate sau Declaratia de conformitate*
 - iii. *Buletinul de analiza* care sa ateste ca produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerintelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.
 - e. Livrarea produselor se va face cu mijloace proprii ale ofertantului

Anexa 2

Cerințe de calificare pentru operatorii economici

Nr. d/o	Denumirea documentului/cerinței	Cerințe suplimentare față de document	Obligativitatea
1	Certificat de înregistrare a întreprinderii	copie emis de Camera Înregistrării de Stat, confirmată prin aplicarea semnăturii și ștampilei participantului	Obligatoriu
2	Certificat de atribuire a contului bancar	copie eliberat de banca deținătoare de cont	Obligatoriu
3	Oferta de preț	confirmată prin semnătura și ștampila participantului	Obligatoriu
4	Autorizația sanitară veterinară de funcționare (pentru produse animaliere)	copia semnată și ștampilată de participant	Obligatoriu
5	Autorizație sanitară veterinară de funcționare al transportului	copie confirmată prin semnătura și ștampilată de participant eliberat de CS Publică	Obligatoriu
6	Autorizația sanitară de funcționare (pentru produse alimentare)	copia semnată și ștampilată de participant	Obligatoriu
7	Certificat de calitate și de proveniență a materiei prime solicitate	copie -confirmat prin semnătura și ștampila participantului	Obligatoriu
8	Confirmare de deținere a stocului de carne, necesar îndeplinirii contractului de achiziție pe o perioadă de cel puțin 10 zile	copie - confirmată prin semnătura și ștampila participantului	Obligatoriu
9	Certificat de deținere a laboratorului atestat pentru efectuarea controlului permanent asupra calității sau contract cu asemenea laborator.	original – eliberat de Participant	Obligatoriu