

## Specificații tehnice

[ Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4, ]

Obiectul achiziției: <b>Umpluturi de fructe în sortiment</b>																															
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință																										
1	2	3	4	5	6																										
Lotul 1																															
Umplutura Frutigel Căpșuna	Moldova	Cedrus Com SRL	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Frutigel Căpșuna umplutura care se folosește la umplerea croissant-elor. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Conform specificațiilor tehnice de la producător: Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Dulce-acrișor de căpșună, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td> <td>68,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de fructe %, min.</td> <td>45,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Impurități minerale, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Corpuri străine, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ambalare și livrare: În căldări plastic. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.</p>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	68,0	Fracția masică de fructe %, min.	45,0	pH	4,5	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 <sup>5</sup>	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite	<p>Produs autohton, fara ingrediente modificate genetic Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Dulce-acrișor de căpșună, fără gust și miros străin. <b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Fractia masica de substante uscate: 68.0% Fractia masica de fructe: 45% pH – 4.5 Impuritati – absent Corpuri straine – absent <b>Proprietăți microbiologice:</b> Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult: 1,0x10<sup>5</sup> Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs: absent Drojii, în 1 g de produs nu mai mult: 1,0x10<sup>3</sup> Micete, în 1 g de produs nu mai mult: 1,0x10<sup>3</sup> Eschericia Coli, la 0,1g produs: absent Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.: absent Ambalaj: caldari plastic de 13 kg Termen de valabilitate: 6 luni</p>	Certificat de calitate de la producator
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	68,0																														
Fracția masică de fructe %, min.	45,0																														
pH	4,5																														
Impurități minerale, %	Nu se admite																														
Corpuri străine, %	Nu se admite																														
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 <sup>5</sup>																														
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																														
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>																														
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>																														
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																														
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																														

Lotul 2																															
Umplutura Termofiling Vișină	Moldova	Cerdus Com SRL	<p>Document normative: Specificația tehnică a producătorului.  Sursa: Vegetal  Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import.  Metoda de producție: Termofiling Vișină umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie.  Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.  Proprietăți organoleptice Conform specificațiilor tehnice de la producător  Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine  Culoare - Roșu închis  Gust și miros - Acrișor de vișină, fără gust și miros străin.  Proprietăți fizico-chimice</p> <table border="1" data-bbox="544 678 1150 925"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td> <td>65,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de fructe %, min.</td> <td>Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Impurități minerale, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Corpuri străine, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1" data-bbox="544 987 1150 1357"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.  Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%.  Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.</p>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,0	Fracția masică de fructe %, min.	Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%	pH	4,0	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 <sup>5</sup>	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite	<p>Produs autohton, fara ingrediente modificate genetic, cu masa omogena, onctuoasa, fara aglomerari si incluziuni straine, culoare – rosie inchis, cu gust acrisor de visina si miros specific produsului dat.  <b>Proprietăți fizico-chimice:</b>  Fractia masica de substante uscate – 65%  Fractia masica de fructe - Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%  pH – 4.0  Impuritati minerale – absent  Corpuri straine – absent  <b>Proprietăți microbiologice:</b>  Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10<sup>5</sup>  Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs – absent  Drojii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10<sup>3</sup>  Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10<sup>3</sup>  Eschericia Coli, la 0,1g produs – absent  Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. – absent  Termen de valabilitate – 6 luni</p>	Certificat de calitate de la producator
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,0																														
Fracția masică de fructe %, min.	Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%																														
pH	4,0																														
Impurități minerale, %	Nu se admite																														
Corpuri străine, %	Nu se admite																														
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 <sup>5</sup>																														
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																														
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>																														
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>																														
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																														
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																														

Lotul 3																															
Umplutura Frutigel Coacăză Neagră	Moldova	Cedrus Com SRL	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului  Sursa: Vegetal  Locul de proveniență: Provenite autohtonă.  Metoda de producție: Frutigel Coacăză neagră umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie.  Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.  Proprietăți organoleptice  Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine  Culoare - Roșu închis  Gust și miros - Dulce-acrișor de coacăză neagră, fără gust și miros străin.  Proprietăți fizico-chimice</p> <table border="1" data-bbox="544 622 1150 869"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td> <td>65,4</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de fructe %, min.</td> <td>45,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,9</td> </tr> <tr> <td>Impurități minerale, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Corpuri străine, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1" data-bbox="544 931 1150 1301"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ambalare și livrare: Căldări plastic  Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.  Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.  Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%.  Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.</p>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,4	Fracția masică de fructe %, min.	45,0	pH	3,9	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 <sup>5</sup>	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite	<p>Produs autohton, fara ingrediente modificate genetic, cu masa omogena, onctuoasa, fara aglomerari si incluziuni straine, culoare – rosu inchis, cu gust si miros specific produsului dat.  Proprietăți fizico-chimice  Fracția masică de substanțe uscate – 65.4%  Fracția de fructi – 45%  pH – 3.9  Impuritati minerale – absent  Corpuri straine – absent  <b>Proprietăți microbiologice:</b>  Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10<sup>5</sup>  Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs – absent  Drojii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10<sup>3</sup>  Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10<sup>3</sup>  Eschericia Coli, la 0,1g produs – absent  Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. – absent  Ambalaj – caldari din plastic, 13 kg  Termen de valabilitate – 6 luni</p>	Certificat de calitate de la producător
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,4																														
Fracția masică de fructe %, min.	45,0																														
pH	3,9																														
Impurități minerale, %	Nu se admite																														
Corpuri străine, %	Nu se admite																														
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 <sup>5</sup>																														
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																														
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>																														
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>																														
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																														
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																														

Lotul 4																															
Umplutura Fructe de pădure	Moldova	Cedrus Com SRL	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Fructe de pădure umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Textura – Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare – Roșu închis Gust și miros – Dulce acrișor de fructe de pădure, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td> <td>60,3</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,1</td> </tr> <tr> <td>Impurități minerale, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Corpuri străine, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.</p>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	60,3	Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.	45	pH	4,1	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 <sup>5</sup>	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite	<p>Produs autohton, fara ingrediente modificate genetic, cu masa omogena, fara aglomerari si incluziuni straine, culoare – rosu inchis, cu gust si miros specific produsului dat. <b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Fracția masică de substanțe uscate solubile – 60.3% Fracția masică de fructe – 45% pH – 4.1 Impuritati minerale – absent Corpuri straine – absent <b>Proprietăți microbiologice:</b> Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10<sup>5</sup> Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs – absent Drojii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10<sup>3</sup> Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10<sup>3</sup> Eschericia Coli, la 0,1g produs – absent Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. – absent Termen de valabilitate – 6 luni</p>	Certificat de calitate de la producator
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	60,3																														
Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.	45																														
pH	4,1																														
Impurități minerale, %	Nu se admite																														
Corpuri străine, %	Nu se admite																														
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 <sup>5</sup>																														
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																														
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>																														
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 <sup>3</sup>																														
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																														
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																														

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Rusnac Elena În calitate de: Director  
Ofertantul: Cedrus Com SRL Adresa: str.Cetatea Alba 16A