

Specificații tehnice

[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_ <u>ocds-b3wdp1-MD-1752228565248 din 11.07.2025</u>
Obiectul achiziției: <u>„Rații alimentare individuale”, pentru necesitățile Armatei Naționale”</u>

Denumirea bunurilor	Denumire a modelului bunului	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	7																																
Bunuri																																						
Lotul 1																																						
Rația alimentară individuală	Rația alimentară individuală	Spania	Jose Miguel Poveda SA (JOMIPSA)	1. Condiții tehnice de calitate Conform cerințelor: Legea nr.306/2018, Legea nr.221/2007, Legea nr.296/2017, HG nr.938/2018 Certificat ISO 9001, ISO 22000 Structura “Rația alimentară individuală” pentru personalul care execută misiuni este următoarea:	2. Condiții tehnice de calitate Conform cerințelor: Legea nr.306/2018, Legea nr.221/2007, Legea nr.296/2017, HG nr.938/2018 Certificat ISO 9001, ISO 22000 Structura “Rația alimentară individuală” pentru personalul care execută misiuni este următoarea:	Legea nr.306/2018, Legea nr.221/2007, Legea nr.296/2017, HG nr.938/2018 Certificat ISO 9001, ISO 22000																																
				<table><tr><th>Nr. crt.</th><th>Produce</th><th>u/m</th><th>Rații zilnice</th><th>Carbohidrați %</th><th>Lipide %</th><th>Proteine %</th><th>Total calorii om/maș</th></tr><tr><td>1</td><td>Alimente</td><td></td><td>-</td><td>40-60</td><td>25-35</td><td>10-20</td><td>1300-1450</td></tr><tr><td>2</td><td>Materiale pentru servirea hranei</td><td>pachet</td><td>1</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>3</td><td>Surse de încălzire</td><td>buc.</td><td>1</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></table>	Nr. crt.		Produce	u/m	Rații zilnice	Carbohidrați %	Lipide %	Proteine %	Total calorii om/maș	1	Alimente		-	40-60	25-35	10-20	1300-1450	2	Materiale pentru servirea hranei	pachet	1	-	-	-	-	3	Surse de încălzire	buc.	1	-	-	-	-	
				Nr. crt.	Produce		u/m	Rații zilnice	Carbohidrați %	Lipide %	Proteine %	Total calorii om/maș																										
1	Alimente		-	40-60	25-35	10-20	1300-1450																															
2	Materiale pentru servirea hranei	pachet	1	-	-	-	-																															
3	Surse de încălzire	buc.	1	-	-	-	-																															
Meniu 1 - felul principal cu carne de porc – 3500 buc.; Meniu 2 - felul principal cu carne de vită – 3500 buc.; Meniu 3 - felul principal cu carne de pasăre – 3000 buc. Notă: produsele vegetale diferă la toate 3 meniuri a) Alimente																																						

Alimentele care compun Rația alimentară individuală trebuie să asigure hrana adecvată unei persoane pentru o masă, cu un aport caloric 1300-1450 calorii (40-60% carbohidrați, 25-35% lipide și 10-20% proteine).

Structura unui meniu:

- un fel principal de tipul MRE (meal ready to eat);
- biscuiți (crackers);
- băuturi reci sau calde;
- gustări;
- dulciuri.

Masa		Denumire produs		Obs.	
Meniu nr.1/2/3	Alimente	Felul principal (mâncare gătită)		MRE (meal ready to eat)	
		Biscuiți		Se consumă ca atare	
		Băuturi reci sau calde		Se prepară cu apă rece sau caldă	
		Produse de tip *	Gustări	Se consumă ca atare	
			Dulciuri	Se consumă ca atare	
			Produse alimentare tartinabile		Se consumă ca atare
			Total calorii		1300-1450

Notă:

***În compunerea meniului produsele de tip (gustări, dulciuri, produse alimentare tartinabile) se pot regăsi individual/câte două/ trei tipuri de produse.**

Mâncare gătită de tipul MRE (meal ready to eat) - felul principal:

Produsul trebuie să fie obținut prin prelucrarea cărnii de porc, pui și vită sau preparate din carne obținute prin procesarea cărnii de porc, vită și pui (*tipul cărnii și produsele vegetale diferă la toate 3 meniuri*).

Nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic.

Conținutul de carne sau de preparate din carne trebuie să fie de minim 60 g din greutatea totală.

Greutatea pe unitatea individuală de ambalare trebuie să fie de 300-400 grame.

Produsul trebuie să aibă un ambalaj termosudat, care să nu sufere modificări în timpul procesului de încălzire a conținutului cu sursa de încălzire (pe bază de reacție chimică).

Termenul de valabilitate: minim 24 de luni de la data livrării.

Biscuiți (crackeri):

Produsul „biscuit” se referă la „biscuiți – crackers” și sunt de tip „biscuiți aperitiv”. Modul de ambalare a biscuiților trebuie să prevină spargerea acestora.

Termenul de valabilitate: minim 24 de luni de la data livrării.

Băuturi reci sau calde: produse cum ar fi cafea, ceai, ciocolată caldă, băuturi energizante, etc.

Termenul de valabilitate de la data livrării: minim 24 de luni.

Meniu 1 - felul principal cu carne de porc – 3500 buc.;

Condimente alimentare	Greutate Neto	Cantitate
Gumă de mestecat 5.5g (4ud) Arena EN/FR	0,0	1,0
Baton de cereale 40g EN/FR/ES/PT/RO	40,0	1,0
Duplo Sare 1g și Piper 0.2g OI ES/PT/AR/E	1,0	1,0
Băutură izotonică VIT/MIN Măr 18g RO/EN	18,0	1,0
Accesorii nealimentare		
Pungă deșeurilor PE M/D_ 20*24.5 G-75 Trans	0,0	1,0
Șervețele umede BAYA / ARENA EN/FR/ES/E	0,0	2,0
Kit Încălzitor fără flacără 30 g RO	0,0	1,0
Tacâm lemn 180mm	0,0	1,0
Masa principală		
Biscuiți sărați 55g EN/RO	55,0	2,0
Baton cu ciocolată 25g ARENA EN/FR/ES/A	25,0	1,0
Baton de smochine și migdale 40g RO/EN/	40,0	1,0
Carne de porc la grătar cu paste EN/FR/RO	350,0	1,0

Meniu 2 - felul principal cu carne de vită – 3500 buc.;

Condimente alimentare	Masa Neto	Cantitate
Guma de mestecat 5.5g (4ud) Arena EN/FR	0,0	1,0
Baton de cereale 40g EN/FR/ES/PT/RO	40,0	1,0
Duplo Sare 1g și Piper 0.2g OI ES/PT/AR/EN/FR XTG	1,0	1,0
Bautura izotonica VIT/MIN Ananas'Cocos 18g RO/EN	18,0	1,0
Accesorii nealimentare		
Punga deșeurilor PE M/D_ 20*24.5 G-75 Transparenta	0,0	1,0
Șervețele umede BAYA / ARENA EN/FR/ES/PT/AR (1u.)	0,0	2,0
Kit Încălzitor chimic fără flacără 30 g RO	0,0	1,0
Tacâm lemn 180mm	0,0	1,0
Masa principală		
Biscuiți sărați 55g EN/RO	55,0	2,0
Baton cu ciocolată 25g ARENA EN/FR/ES/AR	25,0	1,0
Baton cu smochine și migdale 40g RO/EN/PT	40,0	1,0
Goulash cu carne de vită EN/FR/RO 350P 23%	350,0	1,0

	Produsele „cafea” sau „derivate de cafea” , „ceai” , „băuturi energizante” etc. trebuie să se prepare cu apă rece sau cu apă caldă. Termenul de valabilitate: minim 24 de luni de la data livrării. În situația preparării direct cu apa caldă trebuie să se asigure un ambalaj special pentru încălzirea apei, cu posibilitatea încălzirii apei cu aceeași sursă de încălzire utilizată pentru încălzirea felului principal. Dacă băuturile calde se prepară direct în ambalajul lor prin adăugarea apei reci peste conținut, atunci trebuie să prezinte posibilitatea încălzirii cu aceeași sursă de încălzire a felului principal MRE (meal ready to eat). Dacă nu se consuma direct din ambalajul original se va asigura modalitatea de a fi consumat. Gustări: produse cum ar fi cereale, batoane energizante, carne uscată, nuci, pișcoturi, arahide etc., care să aibă un termen de valabilitate de minim 24 de luni de la data livrării. Dulciuri: produse cum ar fi ciocolată, caramel, prăjituri etc., care să aibă un termen de valabilitate de minim 24 de luni de la data livrării. Produse alimentare tartinabile: produse cum ar fi brânză topită, unt de arahide, miere, gem de fructe/dulceață etc., care să aibă un termen de valabilitate de minim: 24 de luni de la data livrării. Produsele alimentare care se consumă după o prealabilă rehidratare trebuie să utilizeze apă rece pentru prepararea lor sau asigurarea posibilității încălzirii apei cu aceeași sursă de încălzire a felului principal. b) MATERIALE PENTRU SERVIREA HRANEI ȘI COLECTAREA DEȘEURILOR Rația alimentară individuală conține pachete cu materiale pentru servirea hranei, cu următoarea componență: 1) Lingură/ furculiță de unică folosință cu lungime de 170-210 mm., realizată dintr-un material care respectă cerințele actelor normative și de reglementare privind reducerea impactului anumitor produse de plastic asupra mediului -1bucată; 2) Șervețelul uscat/umed trebuie să fie ambalat individual minim 2 bucăți; 3) Sarea trebuie să fie ambalată în plicuri din hârtie, care să asigure integritatea produsului; 4) Piperul măcinat trebuie să fie obținut prin măcinarea separată a boabelor de piper negru; 5) Produsul „gumă de mestecat” este obținut prin prelucrarea bazei de gumă, cu îndulcitori (xilitol, sorbitol, aspartam etc), agent de îngroșare (guma arabică), agent de umezire (glicerol), arome. Drajeurile trebuie să fie de formă regulată, lucioase, nelucioase cu gust plăcut, specific aromei înglobate; 6) Pungă pentru resturi. Sursa de încălzire	Meniu 3 - felul principal cu carne de pasăre – 3000 buc. <table><tr><td>Condimente alimentare</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Guma de mestecat 5.5g (4ud) Arena EN/FR</td><td>0,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Baton de Cereale 40g EN/FR/ES/PT/RO</td><td>40,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Duplo Sare 1g și Piper 0.2g OI ES/PT/AR/EN/FR</td><td>1,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Băutură Izotonică VIT/MIN Lămâie 18g EN/FR/RO</td><td>18,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Accesorii nealimentare</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pungă deșeurii PE M/D 20*24.5 G-75 Transpare</td><td>0,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td></td><td>0,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Șervețele umede BAYA / ARENA EN/FR/ES/PT/AR</td><td>0,0</td><td>2,0</td></tr><tr><td>Kit Încălzitor chimic fără flacără 30 g RO</td><td>0,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Tacâm lemn 180mm</td><td>0,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Masa principală</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Biscuiți sărați 55g EN/RO</td><td>55,0</td><td>2,0</td></tr><tr><td>Baton de curmale și nuci 40g RO/EN/PT</td><td>40,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Carne de pui cu legume și fasole 350P EN/FR/RO</td><td>350,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Baton cu ciocolată 25g ARENA EN/FR/ES/AR</td><td>25,0</td><td>1,0</td></tr></table> Notă: produsele vegetale diferă la toate 3 meniuri c) Alimente Meniu 1 - felul principal cu carne de porc – 3500 buc Alimentele care compun Rația alimentară individuală asigură hrana adecvată unei persoane pentru o masă, cu un aport caloric 1349.025 calorii (57% carbohidrați, 29.90% lipide și 11.70% proteine). Meniu 2 - felul principal cu carne de vită – 3500 buc.; Alimentele care compun Rația alimentară individuală asigură hrana adecvată unei persoane pentru o masă, cu un aport caloric 1361,845 calorii (54.30% carbohidrați, 30% lipide și 13.70% proteine). Meniu 3 - felul principal cu carne de pasăre – 3000 buc. Alimentele care compun Rația alimentară individuală asigură hrana adecvată unei persoane pentru o masă, cu un aport caloric 1364,745 calorii (54.10% carbohidrați, 29.20% lipide și 13.70% proteine). Structura unui meniu: - un fel principal de tipul MRE (meal ready to eat); - biscuiți (crackers); - băuturi reci sau calde; - gustări; - dulciuri.	Condimente alimentare			Guma de mestecat 5.5g (4ud) Arena EN/FR	0,0	1,0	Baton de Cereale 40g EN/FR/ES/PT/RO	40,0	1,0	Duplo Sare 1g și Piper 0.2g OI ES/PT/AR/EN/FR	1,0	1,0	Băutură Izotonică VIT/MIN Lămâie 18g EN/FR/RO	18,0	1,0				Accesorii nealimentare			Pungă deșeurii PE M/D 20*24.5 G-75 Transpare	0,0	1,0		0,0	1,0	Șervețele umede BAYA / ARENA EN/FR/ES/PT/AR	0,0	2,0	Kit Încălzitor chimic fără flacără 30 g RO	0,0	1,0	Tacâm lemn 180mm	0,0	1,0				Masa principală			Biscuiți sărați 55g EN/RO	55,0	2,0	Baton de curmale și nuci 40g RO/EN/PT	40,0	1,0	Carne de pui cu legume și fasole 350P EN/FR/RO	350,0	1,0	Baton cu ciocolată 25g ARENA EN/FR/ES/AR	25,0	1,0
Condimente alimentare																																																								
Guma de mestecat 5.5g (4ud) Arena EN/FR	0,0	1,0																																																						
Baton de Cereale 40g EN/FR/ES/PT/RO	40,0	1,0																																																						
Duplo Sare 1g și Piper 0.2g OI ES/PT/AR/EN/FR	1,0	1,0																																																						
Băutură Izotonică VIT/MIN Lămâie 18g EN/FR/RO	18,0	1,0																																																						
Accesorii nealimentare																																																								
Pungă deșeurii PE M/D 20*24.5 G-75 Transpare	0,0	1,0																																																						
	0,0	1,0																																																						
Șervețele umede BAYA / ARENA EN/FR/ES/PT/AR	0,0	2,0																																																						
Kit Încălzitor chimic fără flacără 30 g RO	0,0	1,0																																																						
Tacâm lemn 180mm	0,0	1,0																																																						
Masa principală																																																								
Biscuiți sărați 55g EN/RO	55,0	2,0																																																						
Baton de curmale și nuci 40g RO/EN/PT	40,0	1,0																																																						
Carne de pui cu legume și fasole 350P EN/FR/RO	350,0	1,0																																																						
Baton cu ciocolată 25g ARENA EN/FR/ES/AR	25,0	1,0																																																						

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			- data durabilității minimale/data limită de consum; data durabilității minimale se înscrie sub forma „a se consuma, de preferință, înainte de...” cu menționarea zilei, lunii și anului; - greutatea netă; - valoarea nutrițională; - denumirea/ denumirea comercială și sediul producătorului/ambalatorului sau a distribuitorului; - o mențiune care să permită identificarea lotului. Componentele nealimentare (surse de încălzire) trebuie etichetate cu atenționări vizibile și instrucțiuni de folosire clare (în limba română). Ambalajul final va fi marcat cu elementele de identificare național (Emblema Armatei Naționale și inscripția ”ARMATA NAȚIONALĂ – RAȚIE ALIMENTARĂ INDIVIDUALĂ MENU 1/2/3”) conform modelului. Marcajul ambalajului  ARMATA NAȚIONALĂ RAȚIE ALIMENTARĂ INDIVIDUALĂ MENU NR. 1/2/3 Recepția: Constă în recepția cantitativă și calitativă. Recepția cantitativă se face la sediul beneficiarului, de către comisia de recepție. Recepția cantitativă se face la sediul beneficiarului, de către comisia de recepție. Recepția cantitativă se efectuează prin verificarea documentelor care însoțesc fiecare produs în parte (individual) din componența rației: - produsele de origine animalieră: certificat sanitar – veterinar /certificat de calitate; - produsele de origine vegetală: certificat de calitate sau după caz documentația de calitate similară eliberată în țara de origine – producător. La recepția calitativă se verifică conformitatea cu prezenta specificație tehnică (respectarea structurii unui meniu zilnic, modul de ambalare, analize de laborator efectuate la cererea autorității contractante etc). Condiții specifice: - pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paleți (curați, fără urme de mușcări sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale: sfori, funii, frânghii, etc. Condiții de livrare a mărfii: - livrarea se va efectua cu transportul (Legea nr.296/2017) furnizorului	Gustări: produse cum ar fi cereale, batoane energizante, carne uscată, nuci, pișcoturi, arahide etc., care au un termen de valabilitate de minim 24 de luni de la data livrării. Dulciuri: produse cum ar fi ciocolată, caramel, prăjituri etc., care să au un termen de valabilitate de minim 24 de luni de la data livrării. Produse alimentare tartinabile: produse cum ar fi brânză topită, unt de arahide, miere, gem de fructe/dulceață etc., care să au un termen de valabilitate de minim: 24 de luni de la data livrării. Produsele alimentare care se consumă după o prealabilă rehidratare trebuie să utilizeze apă rece pentru prepararea lor sau asigurarea posibilității încălzirii apei cu aceeași sursă de încălzire a felului principal. d) MATERIALE PENTRU SERVIREA HRANEI ȘI COLECTAREA DEȘEURILOR Rația alimentară individuală conține pachete cu materiale pentru servirea hranei, cu următoarea componență: 1) Lingură/ furculiță de unică folosință cu lungime de 180 mm., realizată dintr-un material care respectă cerințele actelor normative și de reglementare privind reducerea impactului anumitor produse de plastic asupra mediului -1bucată; 2) Șervețelul uscat/umed sunt ambalat individual - 2 bucăți; 3) Sarea este ambalată în plicuri din hârtie, care asigura integritatea produsului; 4) Piperul măcinat este obținut prin măcinarea separată a boabelor de piper negru; 5) Produsul „gumă de mestecat” este obținut prin prelucrarea bazei de gumă, cu îndulcitori (xilitol, sorbitol, aspartam etc), agent de îngroșare (guma arabică), agent de umezire (glicerol), arome. Drajeurile au formă regulată, lucioase, nelipicioase cu gust plăcut, specific aromei înglobate; 6) Pungă pentru resturi. Sursa de încălzire Rația alimentară individuală conține surse de încălzire fără flacără (este prevăzute cu instrucțiuni clare de utilizare), utilizând o reacție chimică exotermă, fiind potrivită pentru a asigura încălzirea felului principal de mâncare și a băuturilor calde. Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi, în perioada de valabilitate a produsului, când se consideră necesar. La fiecare lot se verifică: - ambalarea; - marcarea; - proprietățile organoleptice, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice, verificându-se astfel conformitatea cu fișele tehnice întocmite de către producător (care conțin parametrii	
--	--	--	---	--	--

				la Centrul alimentar al AN, str. Vasile Lupu 37, mun. Chișinău, în zilele de marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 15:00. Termen de livrare: până la 30 noiembrie, anul 2025.. Ofertanții pentru prezenta poziție, în decurs de 5 zile de la solicitarea autorității contractante vor prezenta mostre și dovezi documentare privind conformitatea produsului, identificat prin referire la specificații sau standarde relevante.	organoleptici, fizico-chimici și microbiologici), care însoțesc toate produsele alimentare ce intră în alcătuirea rației individuale. Furnizorul asigura înlocuirea produselor neconforme în perioada de valabilitate în termen de maxim 60 de zile de la notificarea beneficiarului. Ambalarea Rația alimentară individuală este împachetată unitar într-un ambalaj rezistent, opac, termosudat/zip lock, confecționat dintr-un material a cărui grosime asigură protecția, stabilitatea și valabilitatea elementelor componente în condițiile mediului operațional, al lanțului de aprovizionare și depozitare. Ambalajul final conține componentele alimentare ale mesei împreună cu pachetul cu „materiale pentru servirea hranei și colectarea deșeurilor” și sursa de încălzire sunt ambalate unitar, în ambalaje termosudate/zip lock, rezistente la apă. Rația alimentară individuală este ambalată astfel încât prin compactarea elementelor componente se obține un volum cât mai redus și asigura menținerea termenului de valabilitate de minim 24 de luni de la data livrării în condiții standard de depozitare la o temperatură cuprinsă între 5°C și 25°C. Greutatea finală a pachetului cu Rația alimentară este de 0.7 kg (dimensiuni 380X260X240 mm) (ambalate în pungi / cutii/paleti , utilizate ca să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță). Marcarea Ambalaje interioare, sunt inscripționate cu: produse componente, greutatea fiecărui produs, materialele pentru servirea hranei și sursa de încălzire. Fiecare produs alimentar, parte componentă a rației individuale, este marcat în conformitate cu legislația în vigoare cu minim următoarele mențiuni (în limba română): - denumirea produsului; - lista cuprinzând ingredientele; - data durabilității minimale/data limită de consum; data durabilității minimale se înscrie sub forma „a se consuma, de preferință, înainte de...” cu menționarea zilei, lunii și anului; - greutatea netă; - valoarea nutrițională; - denumirea/ denumirea comercială și sediul producătorului/ambalatorului sau a distribuitorului; - o mențiune care să permită identificarea lotului. Componentele nealimentare (surse de încălzire) sunt etichetate cu atenționări vizibile și instrucțiuni de folosire clare (în limba română). Ambalajul final este marcat cu elementele de identificare național (Emblema Armatei Naționale și inscripția ”ARMATA NAȚIONALĂ – RAȚIE ALIMENTARĂ INDIVIDUALĂ MENU 1/2/3”) conform modelului.	
--	--	--	--	--	---	--

Marcajul ambalajului



ARMATA NAȚIONALĂ
RAȚIE ALIMENTARĂ INDIVIDUALĂ
MENIU NR.1/2/3

Recepția:

Constă în recepția cantitativă și calitativă.

Recepția cantitativă se face la sediul beneficiarului, de către comisia de recepție.

Recepția cantitativă se face la sediul beneficiarului, de către comisia de recepție.

Recepția cantitativă se efectuează prin verificarea documentelor care însoțesc fiecare produs în parte (individual) din componența rației:

- produsele de origine animalieră: certificat sanitar – veterinar /certificat de calitate;
- produsele de origine vegetală: certificat de calitate sau după caz documentația de calitate similară eliberată în țara de origine – producător.

La recepția calitativă se verifică conformitatea cu prezenta specificație tehnică (respectarea structurii unui meniu zilnic, modul de ambalare, analize de laborator efectuate la cererea autorității contractante etc).

Condiții specifice:

- pentru transportare, manipulare și depozitare se va face pe paleți (curați, fără urme de mușcături sau umeziți) cu greutatea până la 1500,00 kg. fiind fixați cu fire speciale: sfori, funii, frânghii, etc.

Condiții de livrare a mărfii:

- livrarea se va efectua cu transportul (Legea nr.296/2017) furnizorului la Centrul alimentar al AN, str. Vasile Lupu 37, mun. Chișinău, în zilele de marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 până la ora 15:00.

Termen de livrare:

până la 30 noiembrie, anul 2025..

No, SRL Geoter-com, în decurs de 5 zile de la solicitarea autorității contractante vom prezenta mostre și dovezi documentare privind conformitatea produsului, identificat prin referire la specificații sau standarde relevante.

Total loturi: 1

Semnat:_____ Numele, Prenumele: **Cernolev Andrei** În calitate de: **Manager**

Ofertantul: **SRL „GEOTER-COM”** Adresa: **mun. Chisinau , str. Gh. Asachi 68/1**
