

CERERE DE PARTICIPARE

Către [Agentia Rezerve Materiale](#)

MD-2012, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, str.Columna, 118/1

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr [ocds-b3wdp1-MD-1772028036318](#), din **25.03.2026**, privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului privind achiziția de **Bucătărie de câmp**, noi SC Tiluana SRL, am luat cunoștință de condițiile și de cerințele expuse în documentația de atribuire și exprimăm prin prezenta interesul de a participa, în calitate de ofertant/candidat, neavând obiecții la documentația de atribuire.

Data completării 24.03.2026

Cu stimă,

Ofertant/candidat SC Tiluana SRL

Stanchevici Dumitru

SEMNET ELECTRONIC

DECLARAȚIE
privind valabilitatea ofertei

Către [Agentia Rezerve Materiale](#)
MD-2012, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, str.Columna, 118/1

Stimați domni,

Ne angajăm să menținem oferta valabilă, **privind achiziționarea de** Bucătării de câmp, prin procedura de achiziție **Licitație deschisă**, pentru o durată de 60 zile, (șase zeci), respectiv până la data de 24.05.2026, și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Data completării 24.03.2026

Cu stimă,

Ofertant/candidat **SC Tiluana SRL**

Administrator **Stanchevici Dumitru**

SEM NAT ELECTRONIC

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 ocds-b3wdp1-MD-1772028036318 din 25.03.2026
Obiectul achiziției: Bucătărie de câmp

Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	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/servicii						
Lotul 1 Bucătărie de câmp	OFK.06.V5	Turcia	OZTIRYAKILER	<p>Bucătărie de campanie pentru prepararea hranei în orice condiții de teren, timp și stare a vremii.</p> <p>Componentele de bază a bucătăriei:</p> <p>a) Șasiu 1-2 axe, cu frână de parcare, picioare de sprijin cu cricuri de nivelare.</p> <p>b) Bara/racordul de remorcare - dispune de un sistem de reglare a înălțimii pentru cuplare cu o varietate de vehicule, astfel încât poziția bucătăriei în deplasare să fie orizontală.</p> <p>c) Corpul bucătăriei, cu următoarele componente de bază:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 cazane cu capacitatea de minim 150 litri fiecare, cu pereți dubli, fabricate din oțel inoxidabil alimentară, detașabile. Capacul - articulată și cu etanșare; - 2 zone pentru prăjire, cu capacitatea de minim 70 litri fiecare, detașabile; - 2 zone pentru coacere, cu capacitatea de minim 70 litri fiecare, detașabile; - 2 vase (încălzitoare pentru apă) cu capacitatea de minim 30 litri fiecare, cu capac, detașabile; 	<p>Bucătărie de campanie pentru prepararea hranei în orice condiții de teren, timp și stare a vremii.</p> <p>Componentele de bază a bucătăriei:</p> <p>a) Șasiu 1 axă, cu frână de parcare, picioare de sprijin cu cricuri de nivelare.</p> <p>b) Bara/racordul de remorcare - dispune de un sistem de reglare a înălțimii pentru cuplare cu o varietate de vehicule, astfel încât poziția bucătăriei în deplasare să fie orizontală.</p> <p>c) Corpul bucătăriei, cu următoarele componente de bază:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 cazane cu capacitatea de 150 litri fiecare, cu pereți dubli, fabricate din oțel inoxidabil alimentară, detașabile. Capacul - articulată și cu etanșare; - 2 zone pentru prăjire, cu capacitatea de 70 litri fiecare, detașabile; - 2 zone pentru coacere, cu capacitatea de 78 litri fiecare, detașabile; - 2 vase (încălzitoare pentru apă) cu capacitatea de 30 litri fiecare, cu capac, detașabile; 	

			<p>- 4 arzătoare care funcționează pe combustibil diesel (pompa de injecție a combustibilului acționată electric, ventilator de aer, rezervor de combustibil de minim 7 litri - încorporate) și GPL, detașabile, prevăzute cu un sistem de detectare a întreruperii fluxului de combustibil și cu elemente de oprire automată/de avarie a funcționării acestora. Echipat pentru funcționare cu combustibil solid (lemn);</p> <p>- componentele de gătit pot fi utilizate atât montate pe șasiu, cât și coborâte pe sol, pe sistemul propriu de susținere (picioare pliabile).</p> <p>Dotări:</p> <p>- generator electric cu motor diesel, putere nominală de minim 6 kW, tensiune 230V/50Hz, capacitatea rezervorului de minim 14 litri, carcasă insonorizată, baterie inclusă;</p> <p>- sistem de iluminare - cu posibilitatea de alimentare minim de la rețeaua electrică de 220V și de la generator electric;</p> <p>- lăzi de depozitare detașabile, mese de lucru detașabile cu picioare pliabile, care vor fi preconizate pentru păstrarea minim a ustensilelor de bucătărie esențiale;</p> <p>- cort/copertină pentru protecție împotriva intemperiilor, care se extinde pornind de la structura acesteia, astfel încât să creeze spațiu de lucru suficient;</p> <p>- coș de fum detașabil;</p> <p>- set de grup (extinctor, hârleț, topor) și ustensilele de bucătărie esențiale preparării hranei.</p> <p>Omologat pentru circulația pe drumurile publice (echipată cu lumini și sisteme de siguranță).</p> <p>Certificat CE.</p> <p>Declarația de conformitate.</p> <p>Culoarea: kaki.</p> <p>Certificat de garanție, termen cel puțin 36 luni.</p> <p>Manual de exploatare.</p> <p>Starea tehnică - nou și neutilizat, anul fabricării 2026.</p> <p>Livrarea se va efectua de către operatorul economic câștigător din contul acestuia, la punctul de păstrare indicat de către autoritatea contractantă. de păstrare</p>	<p>- 4 arzătoare care funcționează pe combustibil diesel (pompa de injecție a combustibilului acționată electric, ventilator de aer, rezervor de combustibil de minim 7 litri - încorporate) și GPL, detașabile, prevăzute cu un sistem de detectare a întreruperii fluxului de combustibil și cu elemente de oprire automată/de avarie a funcționării acestora. Echipat pentru funcționare cu combustibil solid (lemn);</p> <p>- componentele de gătit pot fi utilizate atât montate pe șasiu, cât și coborâte pe sol, pe sistemul propriu de susținere (picioare pliabile).</p> <p>Dotări:</p> <p>- generator electric cu motor diesel, putere nominală de 6 kW, tensiune 230V/50Hz, capacitatea rezervorului de minim 14 litri, carcasă insonorizată, baterie inclusă;</p> <p>- sistem de iluminare - cu posibilitatea de alimentare minim de la rețeaua electrică de 220V și de la generator electric;</p> <p>- lăzi de depozitare detașabile, mese de lucru detașabile cu picioare pliabile, care vor fi preconizate pentru păstrarea minim a ustensilelor de bucătărie esențiale;</p> <p>- cort/copertină pentru protecție împotriva intemperiilor, care se extinde pornind de la structura acesteia, astfel încât să creeze spațiu de lucru suficient;</p> <p>- coș de fum detașabil;</p> <p>- set de grup (extinctor, hârleț, topor) și ustensilele de bucătărie esențiale preparării hranei.</p> <p>Omologat pentru circulația pe drumurile publice (echipată cu lumini și sisteme de siguranță).</p> <p>Certificat CE.</p> <p>Declarația de conformitate.</p> <p>Culoarea: kaki.</p> <p>Certificat de garanție, 36 luni.</p> <p>Manual de exploatare.</p> <p>Starea tehnică - nou și neutilizat, anul fabricării 2026.</p> <p>Livrarea se va efectua de către operatorul economic câștigător din contul acestuia, la punctul de păstrare</p>
--	--	--	--	--

				indicat de către autoritatea contractantă, în decurs de 75 de zile de la semnarea contractului.	indicat de către autoritatea contractantă, de păstrare indicat de către autoritatea contractantă, în decurs de 75 de zile de la semnarea contractului.	
TOTAL						

Semnat: **electronic** Numele, Prenumele: **Stanchevici Dumitru** În calitate de: **Director**

Ofertantul: **SC Tiluana SRL** Adresa: **mun.Chișinău, str. N.Milescu Spătaru 17/10**

Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8 și 11 la necesitate, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

	Numărul procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1772028036318 din 25.03.2026
	Obiectul achiziției: Bucătărie de câmp

Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor	Unitate a de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare/prestare	Clasificație bugetară (IBAN)	Discount %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Bunuri/servicii									
44211400-6	<i>Bucătărie de campanie</i>	<i>unități</i>	5	2030776.66	2436932.00	10153883.33	12184660.00	75 zile		
	TOTAL					10153883.33	12184660.00			

Semnat: **electronic** Numele, Prenumele: **Stanchevici Dumitru** În calitate de: **Director**

Ofertantul: **SC Tiluana SRL** Adresa: **mun.Chișinău, str. N.Milescu Spătaru 17/10**

**FORMULARUL STANDARD AL DOCUMENTULUI UNIC
DE ACHIZIȚII EUROPEAN**

1. Documentul unic de achiziții europene, (în continuare, DUAЕ) este o declarație pe proprie răspundere, prin care operatorul economic confirmă îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție necesare în cadrul procedurilor de achiziție publică în Republica Moldova.
2. Formularul este completat, semnat electronic și transmis autorității contractante la depunerea ofertei.
3. Un DUAЕ depus de către operatorul economic în cadrul unei proceduri de achiziție publică anterioară poate fi reutilizat, cu condiția ca informațiile cuprinse în formular să fie corecte și valabile la data depunerii acestuia.
4. Ofertantul care prezintă în DUAЕ informații false sau documentele justificative prezentate nu confirmă informația indicată în documentul prezentat este exclus din procedura de achiziție publică și/sau poate răspunde conform legislației.
5. Formularul DUAЕ este constituit din 7 capitole, și anume:
 - 1) Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă;
 - 2) Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic;
 - 3) Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică;
 - 4) Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici;
 - 5) Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de selecție a operatorilor economici;
 - 6) Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică;
 - 7) Capitolul VII. Declarații finale.
6. Prezentarea formularului DUAЕ la depunerea ofertei care nu este conform cu cerințele stabilite în Documentația de atribuire duce la respingerea ofertei.

Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă

Compartimentul se completează doar de către autoritatea/entitatea contractantă.

Cod poziție	Conținutul cerinței	Răspuns
1	2	3
A. Informații despre publicare		
1A.1	Numărul anunțului/invitației publicate în Buletinul achizițiilor publice, și după caz numărul anunțului publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene	<u>Conform SIA</u> <u>RSAP</u>
B. Identitatea autorității/entității contractante		

1B.1	Denumirea autorității/entității contractante	<u>Agentia Rezerve Materiale</u>
1B.2	Număr unic de identificare (IDNO) a autorității/entității contractante	<u>1006601000288</u>

Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic

Compartimentul se completează doar de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Informații privind operatorul economic		
2A.1	Denumirea operatorul economic	SC Tiluana SRL
2A.2	Țara	Moldova
2A.3	Cod poștal	MD-2075
2A.4	Oraș/Localitate	Or.Chișinău
2A.5	Adresa juridică	str. M. Spataru 17/10
2A.6	Pagina web	Horecagrup.md
2A.7	Persoana sau persoanele de contact	Stanchevici Dumitru
2A.7.1	<i>Telefon</i>	079955565
2A.7.2	<i>Adresa de e-mail</i>	<i>sd@horecagrup.md</i>
2A.8	Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	1004600047752
2A.9	Numărul cod TVA	0402708
2A.10	Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenariat	Societate cu Răspundere Limitată
2A.11	Informația cu privire la numele acționarilor/asociaților/beneficiarului efectiv	
2A.11.1	Numele acționarilor / asociaților	Stanchevici Dumitru
2A.11.2	Numele beneficiarului efectiv <i>[beneficiar efectiv – persoană fizică ce deține sau controlează în ultimă instanță o persoană fizică sau juridică ori beneficiar al unei societăți de investiții sau administrator al societății de investiții, ori persoană în al cărei nume se desfășoară o activitate sau se realizează o tranzacție și/sau care deține, direct sau indirect, dreptul de proprietate sau controlul asupra a cel puțin 25% din acțiuni sau din dreptul de vot al persoanei juridice ori asupra bunurilor aflate în administrare fiduciară]</i>	Stanchevici Dumitru
2A.11.3	Cetățenia beneficiarului efectiv (<i>legătură juridico-politică permanentă a persoanei fizice definite conform poziției 2A.11.2)</i>	Rep.Moldova
2A.12	Operatorul economic este: <ul style="list-style-type: none"> • întreprindere mică 	<ul style="list-style-type: none"> • întreprindere mică

	<ul style="list-style-type: none"> • întreprindere mijlocie • și altele 	
2A.13	În cazul în care achiziția este rezervată: operatorul economic este un atelier protejat sau o întreprindere socială, sau va asigura executarea contractului în contextul programelor de angajare protejată?	<input type="checkbox"/> Nu
2A.13.1	<i>Dacă da, care este procentul corespunzător de lucrători cu dizabilități sau defavorizați?</i>	număr
2A.13.2	<i>Specificați cărei sau căror categorii de lucrători cu dizabilități sau defavorizați le aparțin angajații în cauză?</i>	text
2A.14	Operatorul economic participă la procedura de achiziții publice împreună cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Nu
2A.14.1	<i>Dacă Da, precizați rolul operatorului economic în cadrul grupului (lider, responsabil cu îndeplinirea unor sarcini specifice, etc).</i>	text
2A.14.2	<i>Numiți operatorii economici care participă la procedura respectivă de achiziție publică.</i>	text
2A.14.3	<i>Specificați denumirea grupului participant.</i>	text
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2A.14, asigurați-vă ca operatorii economici menționați să prezinte un formular DUAE separat.</i>		
B. Informații privind reprezentanții operatorului economic		
Indicați numele persoanei (persoanelor) împuternicită (împuternicite) să îl reprezinte pe operatorul economic în scopurile prezentei proceduri de achiziție publică.		
2B.1	Nume și prenume	Berco Mihail
2B.2	Poziție/acționând în calitate de..	Șef departament vânzări
2B.3	Țară	Rep.Moldova
2B.4	Telefon	079955515
2B.5	Adresa de e-mail	mb@horecagrup.md
C. Informații privind utilizarea capacităților altor entități		
2C.1	Operatorul economic utilizează capacitățile altor entități pentru a satisface criteriile de selecție prevăzute în capitolul IV, precum și (dacă este cazul) criteriile și regulile menționate în capitolul V de mai jos?	<input type="checkbox"/> Nu
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2C.1, prezentați un formular DUAE separat care să cuprindă informațiile solicitate în secțiunile A și B din capitolul respectiv și din capitolul III pentru fiecare dintre entitățile în cauză, completat și semnat în mod corespunzător de entitățile în cauză. Atragem atenția asupra faptului că trebuie incluși, de asemenea, tehnicienii sau organismele tehnice implicate, indiferent dacă fac sau nu parte din întreprinderea operatorului economic, în special cei care răspund de</i>		

controlul calității și, în cazul contractelor de achiziții publice de lucrări, tehnicienii sau organismele tehnice la care poate face apel operatorul economic în vederea executării lucrărilor. În măsura în care este relevant pentru capacitatea (capacitățile) specifică (specifice) utilizată (utilizate) de operatorul economic, includeți informațiile prevăzute în capitolele IV și V pentru fiecare dintre entitățile în cauză.

D. Informații privind subcontractanții pe ale căror capacități operatorul economic se bazează

2D.1	Operatorul economic intenționează să subcontracteze vreo parte din contract cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Nu
2D.1.1	Dacă Da, enumerați subcontractanții propuși.	text

Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică
Compartimentul se completează de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
A. Motive referitoare la condamnări prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești		
1	2	3
3A.1	<p>Participare la o organizație criminală. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru participare la o organizație criminală, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Nu
3A.2	<p>Corupție. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru corupție pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Nu
3A.3	<p>Fraude. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care</p>	<input type="checkbox"/> Nu

	<p>are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru fraudă pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	
3A.4	<p>Infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activitățile teroriste. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Nu
3A.5	<p>Spălare de bani sau finanțarea terorismului. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Nu
3A.6	<p>Exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru exploatare prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Nu

3A.7	În cazul că răspunsul este Da pentru cel puțin una din întrebările 3A.1 – 3A.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Nu
3A.7.1	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
B. Motive privind plata impozitelor sau/și a contribuțiilor de asigurări sociale		
Plata impozitelor		
3B.1	Operatorul economic și-a onorat obligațiile cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit?	<input type="checkbox"/> Da
3B.1.1	<i>Dacă Nu, în ce mod a fost stabilită obligația cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale?</i>	text
3B.1.2	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, această decizie este definitivă?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.1.3	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, precizați data și numărul deciziei.</i>	text
3B.2	Operatorul economic beneficiază, în condițiile legii, de eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora, inclusiv a majorărilor de întârziere (penalităților) și/sau a amenzilor? Notă: <i>Se completează doar în cazul în care ați răspuns Nu, la întrebarea din 3B.1.</i>	<input type="checkbox"/> Nu
3B.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze actul privind eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze un certificat cu privire la plata impozitelor sau să furnizeze informații privind onorarea obligațiilor fiscale?	<input type="checkbox"/> Da

3B.4	Informațiile privind lipsa/existența restanțelor față de bugetul public național sunt disponibile gratuit pentru autorități, prin accesarea unei baze de date naționale? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
C. Includerea în lista de interdicție a operatorilor economici		
3C.1	Operatorul economic este înscris în lista de interdicție a operatorilor economici?	<input type="checkbox"/> Nu
3C.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3C.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3C.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
D. Motive legate de insolvabilitate, conflicte de interese sau abateri profesionale		
Obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale		
3D.1	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul mediului în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
3D.2	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul social în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.2.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.2, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.2.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
3D.3	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul muncii în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.3.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.3, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.3.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
Insolvabilitatea		

3D.4	Operatorul economic este în situație de insolvabilitate sau de lichidare a activității antreprenoriale ca urmare a unei hotărâri judecătorești?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.4.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.4, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.4.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Active administrate de lichidator	
3D.5	Activele operatorului economic sunt administrate de un lichidator sau de o instanță?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.5.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.5, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.5.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Activitățile economice sunt suspendate	
3D.6	Activitățile economice ale operatorului economic sunt suspendate?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.6.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.6.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Acorduri cu alți operatori economici care vizează denaturarea concurenței	
3D.7	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, a încheiat acorduri cu alți operatori economici care au ca obiect denaturarea concurenței, fapt constatat prin decizie a organului abilitat în acest sens?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.7.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.7, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.7.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Conflict de interese	
3D.8	Operatorul economic se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.8.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.8, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.8.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text

	Etica profesională	
3D.9	Operatorul economic a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.9.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.9, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.9.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Integritatea	
3D.10	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.10.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.10, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.10.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text

Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea (coloana nr.2) contractantă și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Capacitatea de exercitare a activității profesionale		
4A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra înregistrarea acestuia?	<input type="checkbox"/> Da
4A.1.1	<i>Dacă Da, indicați actele de înregistrare a activității antreprenoriale și genul (genurile) de activitate determinate de legislație, aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în baza căreia întreprinderea are dreptul să execute viitorul contract de achiziție publică.</i>	<i>Extras din Registrul de Stat al persoanelor juridice nr 115546 din 31.07.2023 - Certificat de Înregistrare nr.0026469 din 14.07.2004</i>
4A.1.2	<i>Actele de înregistrare a activității antreprenoriale, sunt disponibile gratuit pentru autorități dintr-o</i>	<i>Adresa de internet:</i> text

	<i>bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> text
		<i>Referința exactă a documentației:</i> text
4A.2	Activitatea antreprenorială deține o certificare și/sau o autorizare echivalentă aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în cadrul unui sistem național?	<input type="checkbox"/> Da
4A.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra certificarea și/sau autorizarea activității acestuia?</i>	<input type="checkbox"/> Da
4A.2.3	<i>Actele privind certificarea sau autorizarea sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> text
		<i>Referința exactă a documentației:</i> text
4A.3	Genurile de activitate, și/sau certificarea, și/sau autorizarea privind activitatea de întreprinzător, acoperă criteriile de selecție impuse de autoritatea/entitatea contractantă în anunțul/invitația de participare?	<input type="checkbox"/> Da
B. Capacitatea economică și financiară		
	Declarații bancare	
4B.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze declarații bancare sau, după caz, dovezi privind asigurarea riscului profesional în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4B.1.1	<i>Informația menționată la punctul 4B.1 este disponibilă gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea ei.</i>	<i>Adresa de internet:</i> text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> text
		<i>Referința exactă a documentației:</i> text

	Cifra de afaceri anuală (volumul vânzărilor)	
4B.2	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră de afaceri anuală, după cum urmează: Valoare de 1mln lei Perioada de ultimii trei ani <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	<input type="checkbox"/> Da
4B.2.1	<i>Specificați care este cifra de afaceri anuală, conform datelor din raportul financiar.</i>	102,872,714 lei Anul 2024
	Cifra de afaceri medie anuală	
4B.3	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră medie anuală de afaceri, după cum urmează: Valoare de 1 mln lei. Perioada de ultimii trei ani <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	<input type="checkbox"/> Da
4B.3.1	<i>Specificați cifra de afaceri, conform datelor din raportul financiar.</i>	80,898,670 lei Anul 2022 89,232,287 lei Anul 2023 102,872,714 lei Anul 2024 Valoarea medie totală 91,001,223 lei
	Raport financiar	
4B.4	Operatorul economic este în măsură să furnizeze raportul financiar înregistrat, extrase din raportul financiar?	<input type="checkbox"/> Da
4B.5	Informațiile privind situația economică și financiară sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text Autoritatea sau organismul emitent(ă): text Referința exactă a documentației: text
C. Capacitatea tehnică și/sau profesională		
4C.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentele solicitate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare, care	<input type="checkbox"/> Da

	demonstrează capacitatea tehnică și/sau profesională pentru executarea viitorului contract.	
4C.1.1	<i>Informațiile privind capacitatea tehnică și/sau profesională sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> text
		<i>Referința exactă a documentației:</i> text
	Instalații tehnice și măsuri de asigurare a calității	
4C.2	Operatorul economic este în măsură să furnizeze detalii referitoare la tehnicienii sau organismele tehnice, specificate în anunțul de participare/documentația de atribuire, pe care autoritatea/entitatea contractantă le poate solicita, în special cele responsabile de controlul calității în legătură cu acest exercițiu de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da
4C.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la sistemele de management și de trasabilitate utilizate în cadrul lanțului de aprovizionare?	<input type="checkbox"/> Da
4C.3.1	<i>Informațiile sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> text
		<i>Referința exactă a documentației:</i> text
	Utilaje, instalații și echipament tehnic	
4C.4	Operatorul economic dispune de utilaje și echipament necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da
4C.5	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
	Pregătirea profesională și calificarea personalului	

4C.6	Operatorul economic are în cadrul întreprinderii personal calificat conform cerințelor stabilite în anunțul de participare sau în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4C.7	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4C.8	Indicați efectivele medii anuale de personal angajat din ultimii trei ani de activitate.	Anul 2023
		Angajați 31
		Anul 2024
		Angajați 34
		Anul 2025
		Angajați 42
	Numărul membrilor personalului de conducere	
4C.9	Indicați numărul membrilor personalului de conducere ale operatorului economic pe parcursul ultimilor trei ani.	Anul 2023
		Persoane 1
		Anul 2024
		Persoane 1
		Anul 2025
		Persoane 1
	Mostre, descrieri, fotografii	
4C.10	Operatorul economic este în măsură să furnizeze eșantioane (mostre), descrieri și/sau fotografii ale produselor/serviciilor care urmează să fie furnizate/prestate, conform cerințelor stabilite în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
	Pentru contractele de achiziție publică de lucrări	
4C.11	În perioada de referință, operatorul economic a îndeplinit lucrări specifice sau similare obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Nu
4C.11.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea lucrărilor, valoarea lor, data de începere, data procesului verbal de recepție la terminarea lucrărilor, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	text
	Pentru contractele de achiziție publică de bunuri	
4C.12	În perioada de referință, operatorul economic a efectuat livrări specifice obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da

4C.12.1	<p><i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea livrărilor, valoarea lor, data de începere, data furnizării, beneficiarul și altă informație relevantă.</i></p>	<p>https://tender.gov.md/ro/contracte-atribuite?field_num_rul_procedurii_value=&field_operator_economic_value=Tiluana&field_autoritatea_contractant_value=&field_obiectul_achizitiei_value=&field_cpv3_ca_tid=&field_data_documentului_value%5Bmin%5D%5Bdate%5D=&field_data_documentului_value%5Bmax%5D%5Bdate%5D=&field_raion_tid=All&field_idno_ca_value=</p>
	<p>Pentru contractele de achiziție publică de servicii</p>	
4C.13	<p>În perioada de referință, operatorul economic a prestat servicii similare cu obiectul de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?</p>	<p><input type="checkbox"/> Da</p>
4C.13.1	<p><i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea serviciilor, valoarea lor, durata de execuție, data începerii, beneficiarul și altă informație relevantă.</i></p>	<p><i>DETS CIOCANA, Contract nr.43 din 14.02.2022 – termen 14.02.2022 – 31.12.2022, Suma 217555.33 lei, servicii reparatie utilaj tehnologic</i></p> <p><i>DETS Buiucani, Contract nr.14-22/S din 28.01.2022 – termen 28.01.2022-31.12.2022, Suma 235000 lei - servicii reparatie utilaj tehnologic</i></p>

		<p><i>DETS Centru, Contract nr.07-22/S din 19.01.2022 – termen 19.01.2022-31.12.2022, Suma 239840 lei - servicii reparatie utilaj tehnologic</i></p> <p><i>DETS Centru, Contract nr. 07-24/S din 18.01.24 – termen 18.01.2024-31.12.2024, Suma 178800 lei - servicii reparatie utilaj tehnologic</i></p> <p><i>SPITALUL RAIONAL CAHUL IMSP, contract nr.74 din 19.01.2023, termen 19.01-31.12.2024 - servicii deservire utilaj tehnologic</i></p>
4C.14	În cazul că răspunsul este Da pentru una din întrebările 4C.11 – 4C.13, puteți furniza dovezi prin care se va demonstra îndeplinirea lucrărilor, livrarea bunurilor, prestarea serviciilor similare conform cerințelor documentației de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
D. Standarde de asigurare a calității		
4D.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de asigurare a calității conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4D.2	Informațiile privind standardele de asigurare a calității, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text

		Referința exactă a documentației: text
E. Standarde de protecție a mediului		
4E.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de protecție a mediului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4E.2	Informațiile privind standardele de protecția mediului, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
F. Permiterea controalelor		
4F.1	Operatorul economic permite efectuarea verificărilor de către autoritatea/entitatea contractantă referitor la capacitățile economice și financiare, de producție sau tehnice privind executarea viitorului contract de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da

Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de calificare și selecție

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea contractantă (coloana nr.2) și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
5A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante: formularele, certificatele, avizele și alte documente indicate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire? Termen 3 zile de la solicitare.	<input type="checkbox"/> Da

	<i>Notă. Numărul de zile se indică de către autoritatea contractantă ținând cont de cantitatea și caracterul documentelor solicitate.</i>	
5A.2	Informațiile care să îi permită autorității/entității contractante să obțină documentele indicate în anunțul de participare și în documentația de atribuire, sunt disponibile gratuit și direct prin accesarea unei baze de date naționale în orice stat? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text

Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică

Compartimentul se solicită de către autoritatea contractantă doar în cadrul procedurilor de achiziție publică: licitația restrânsă, negociere, dialog competitiv și parteneriatul pentru inovare.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
6A.1	Operatorul economic/candidatul îndeplinește criteriile de selecție stabilite de către autoritatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input type="checkbox"/> Da
6A.2	Operatorul economic/candidatul dispune și este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante certificate sau alte forme de documente justificative, după cum este cerut în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input type="checkbox"/> Da

Capitolul VII. Declarații finale

Operatorul economic declară că informațiile prezentate în capitolele II – V (după caz II-VI) sunt exacte și corect furnizate, cunoscând pe deplin consecințele cazurilor grave de declarații false.

Operatorul economic declară în mod oficial, că poate să furnizeze la solicitarea autorității/entității contractante fără întârziere, certificatele și documentele justificative solicitate, cu excepția cazului în care autoritatea/entitatea contractantă are posibilitatea de a obține documentele justificative în cauză direct prin accesarea unei baze de date relevante, care este disponibilă gratuit, cu condiția că operatorul economic să fi furnizat

informațiile necesare (adresa de internet, autoritatea sau organismul emitent(ă), referința exactă a documentației) care să îi permită autorității contractante sau entității contractante să facă acest lucru și se consimte accesul la informațiile menționate, în cazul în care acest lucru este necesar.

Operatorul economic declară în mod oficial că este de acord ca Agenția Rezerve Materiale, astfel cum este descrisă în capitolul I secțiunea A să obțină acces la documentele justificative privind informațiile pe care le-a furnizat în acest DUAE în scopul desfășurării procedurii de achiziție a bunului „ Bucătărie de câmp”.
(Se va completa și semna de către operatorul economic)

Nume: Stanchevici Dumitru

Funcția: Director general

Data: 24.03.2026

Adresa: mun.Chișinău, str.Alexandr Pușkin 58

Semnătura Electronică



To whom it may concern,

We, ÖZTIRYAKILER SAVUNMA EKİPMANLARI SAN. VE TİCARET A.Ş. confirm that,

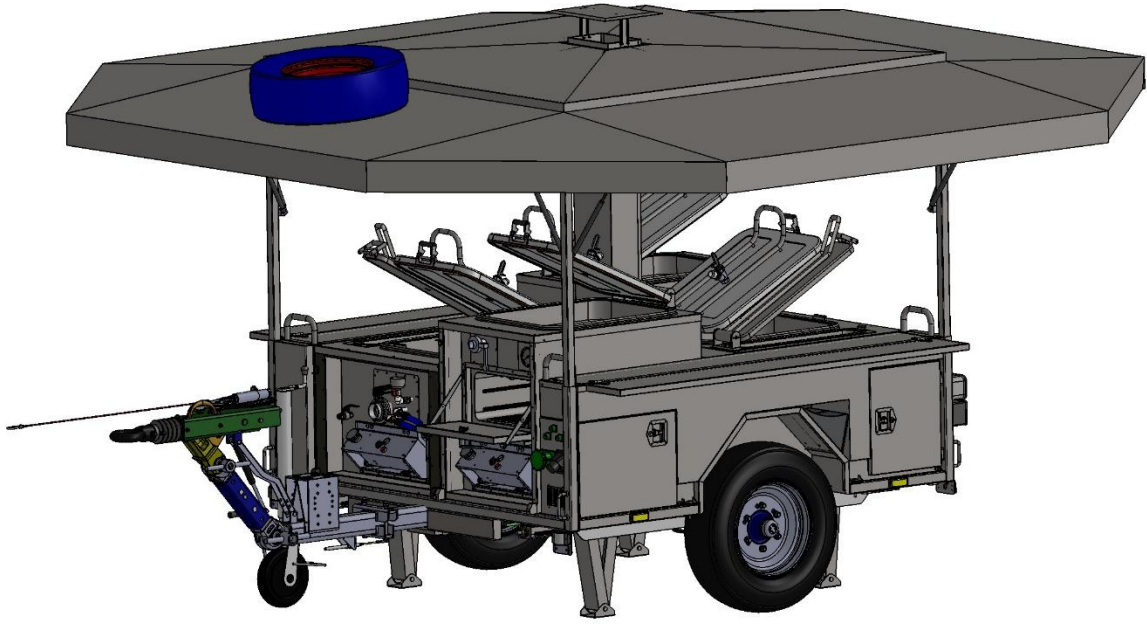
SC TILUANA SRL is our authorised distributor and has trained personel that could provide service and technical information for the FIELD KITCHENS OFK 06.V5 and other products manufactured by us.



Merkez / Company :Gümüşsuyu Cad. Fazılpaşa Çıkmaç No: 13 Topkapı / İstanbul - Türkiye
Ofis / Office : Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No:8 34500 Büyükçekmece / İstanbul - Türkiye
Fabrika / Factory : Vakıflar OSB Mah. Sanayi Caddesi NO:33/1 Ergene/TEKİRDAĞ

MOBILE FIELD KITCHEN

OFK.06.V5



1. DEFINITIONS

OFK.06 MOBILE FIELD KITCHEN is designed for to meet civilian and military catering needs under different climate and field conditions – being a **MODERN, HYGIENIC, SAFE and HIGH CAPACITY MOBILE FIELD KITCHEN** mounted on a two wheel axle it can be transported by towing with an independent towing vehicle. Information and definitions specified within this section are basic guidelines about the kitchen for **OFK.06 MOBILE FIELD KITCHEN** users.

1.1 GENERAL INFORMATION

1.1.1 GENERAL VIEW



Fig.1 Mobile Field Kitchen



Fig.2 Mobile Field Kitchen

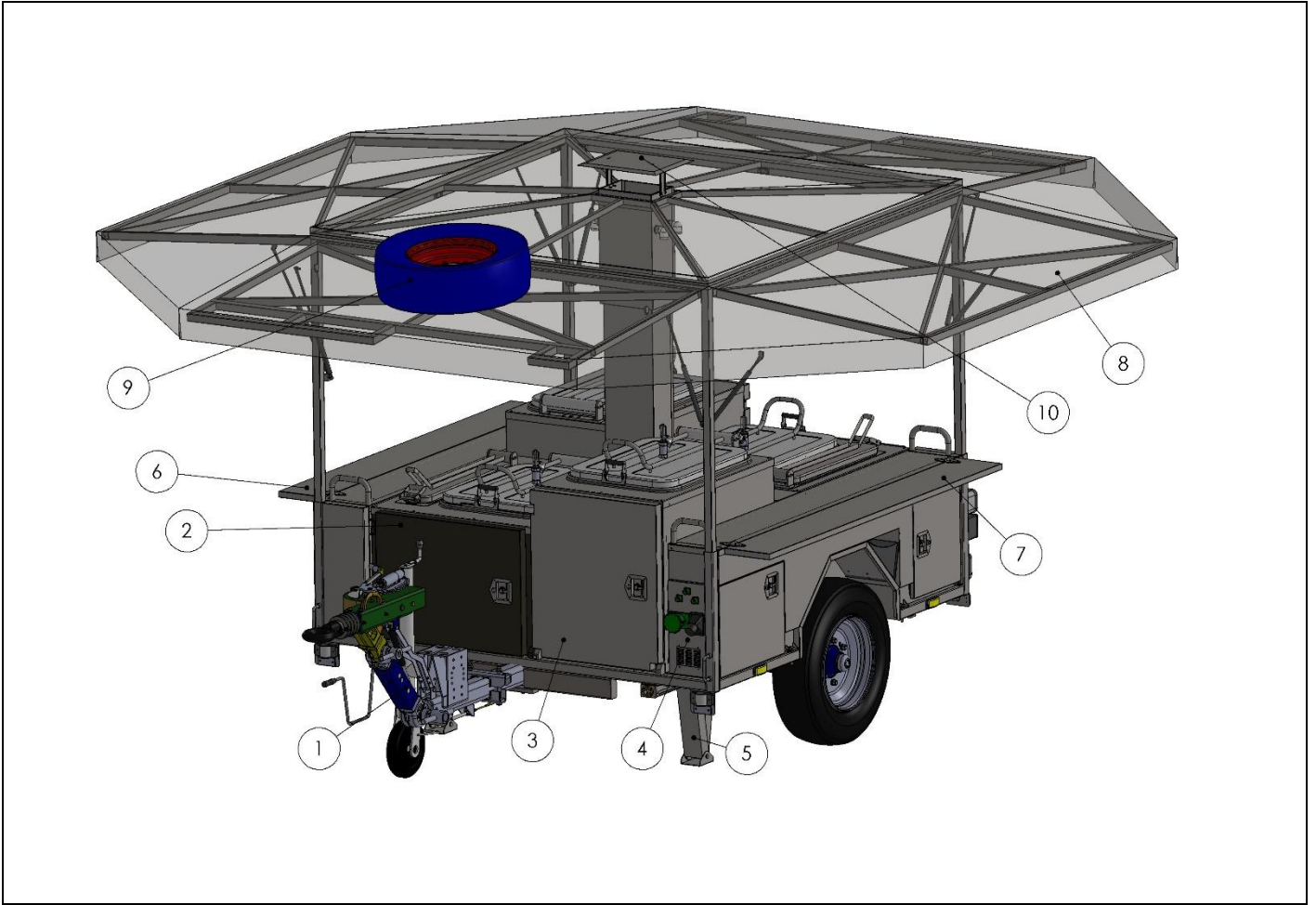


Fig.3 Components of Mobile Field Kitchen

1	Trailer with Adjustable Tiller
2	Doble Wall Cooking Unit with Water Heater
3	Oven with Fryer
4	Electrical Unit
5	Mechanical Jacks
6	Service Modules Right
7	Service Modules Left
8	Tent
9	Spare Tire
10	Chimney

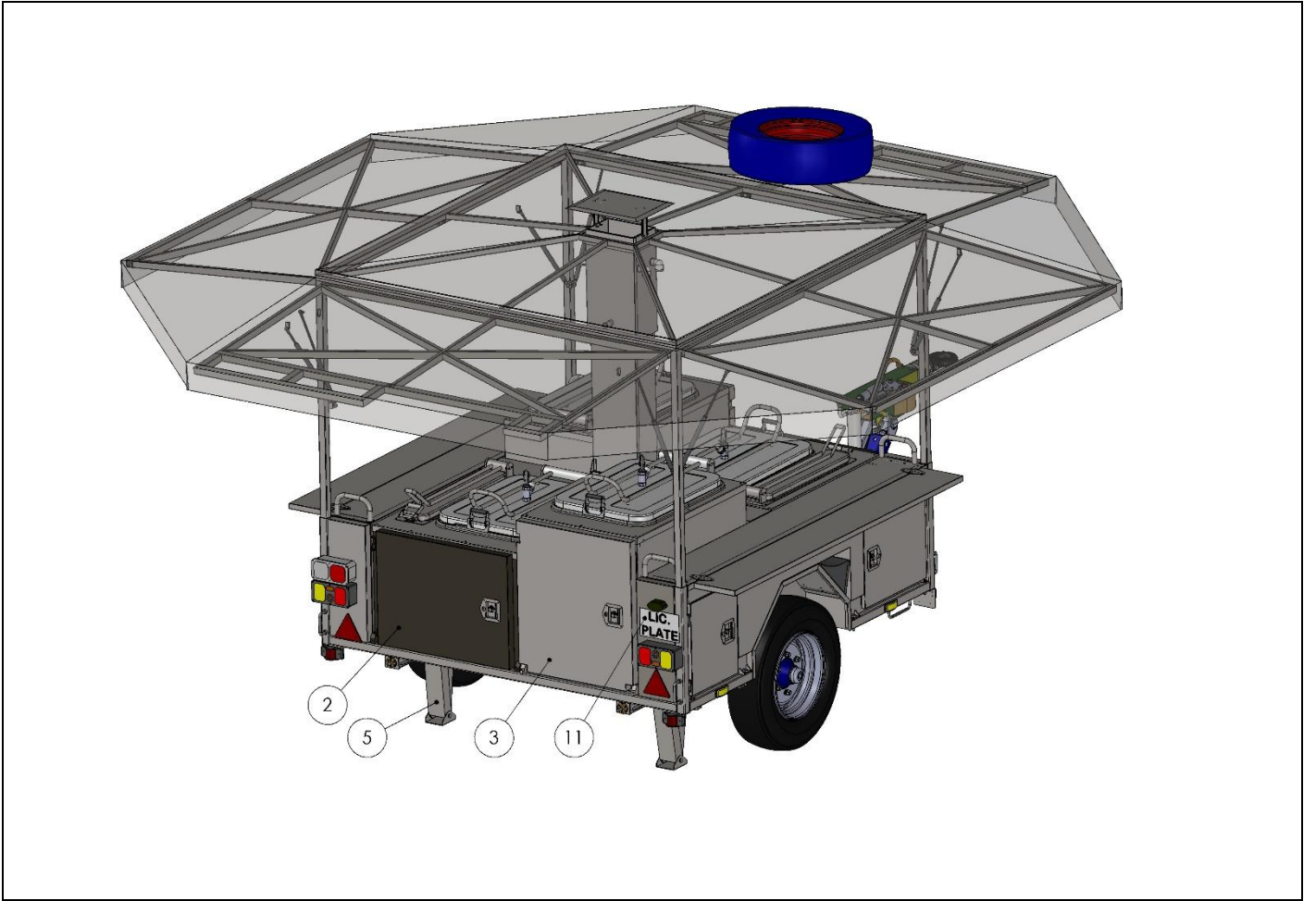


Fig.4 Components of Mobile Field Kitchen

2	Doble Wall Cooking Unit with Water Heater
3	Oven with Fryer
5	Mechanical Jacks
11	Number Plate Holder

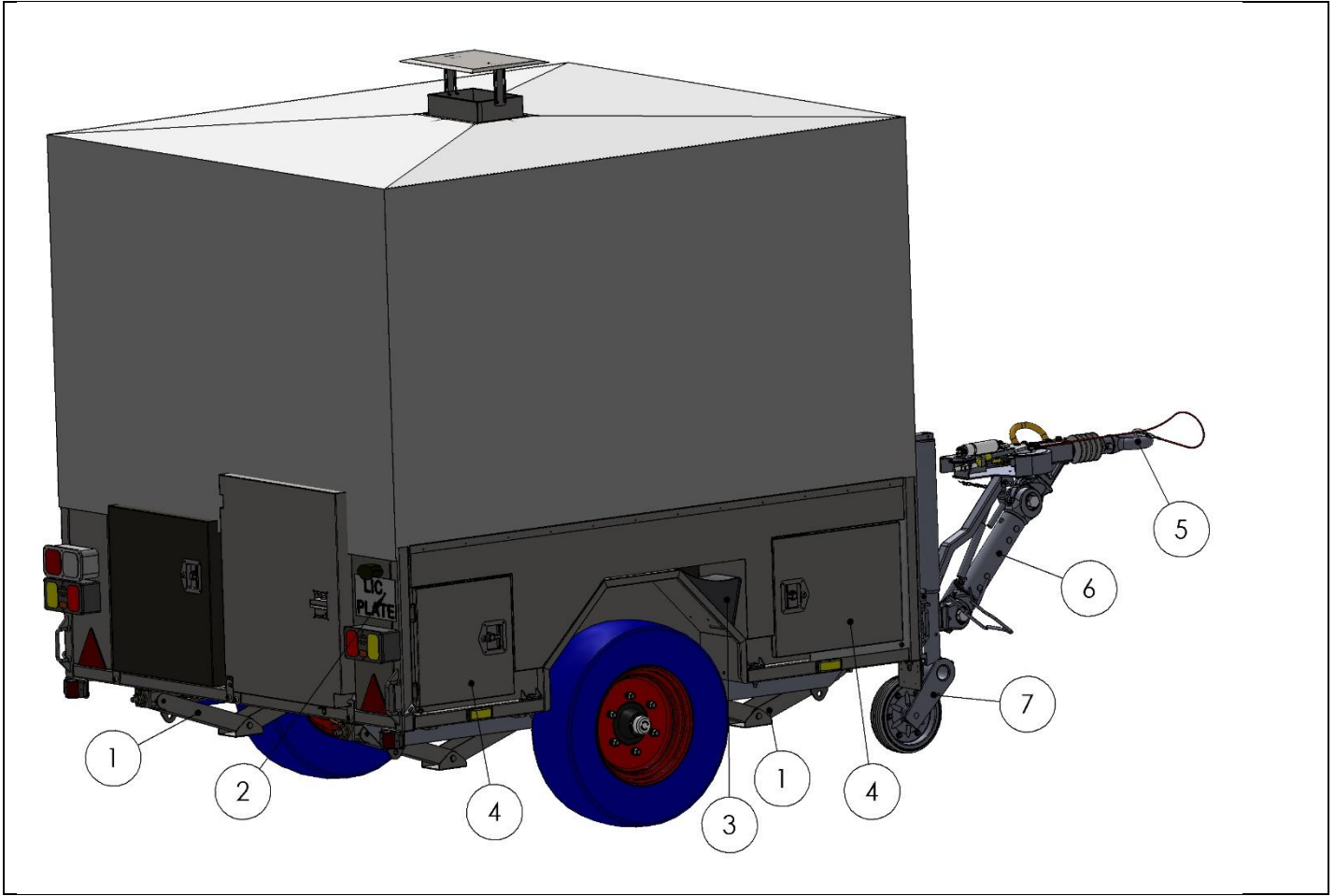


Fig.5 Components of Mobile Field Kitchen

1	Mechanical Jacks
2	Number Plate Holder
3	Chocks
4	Body Side Lids
5	Towing Eye
6	Height Adjustment Drawbar
7	Jockey Wheel

2.1.2 GENERAL DIMENSIONS & FEATURES

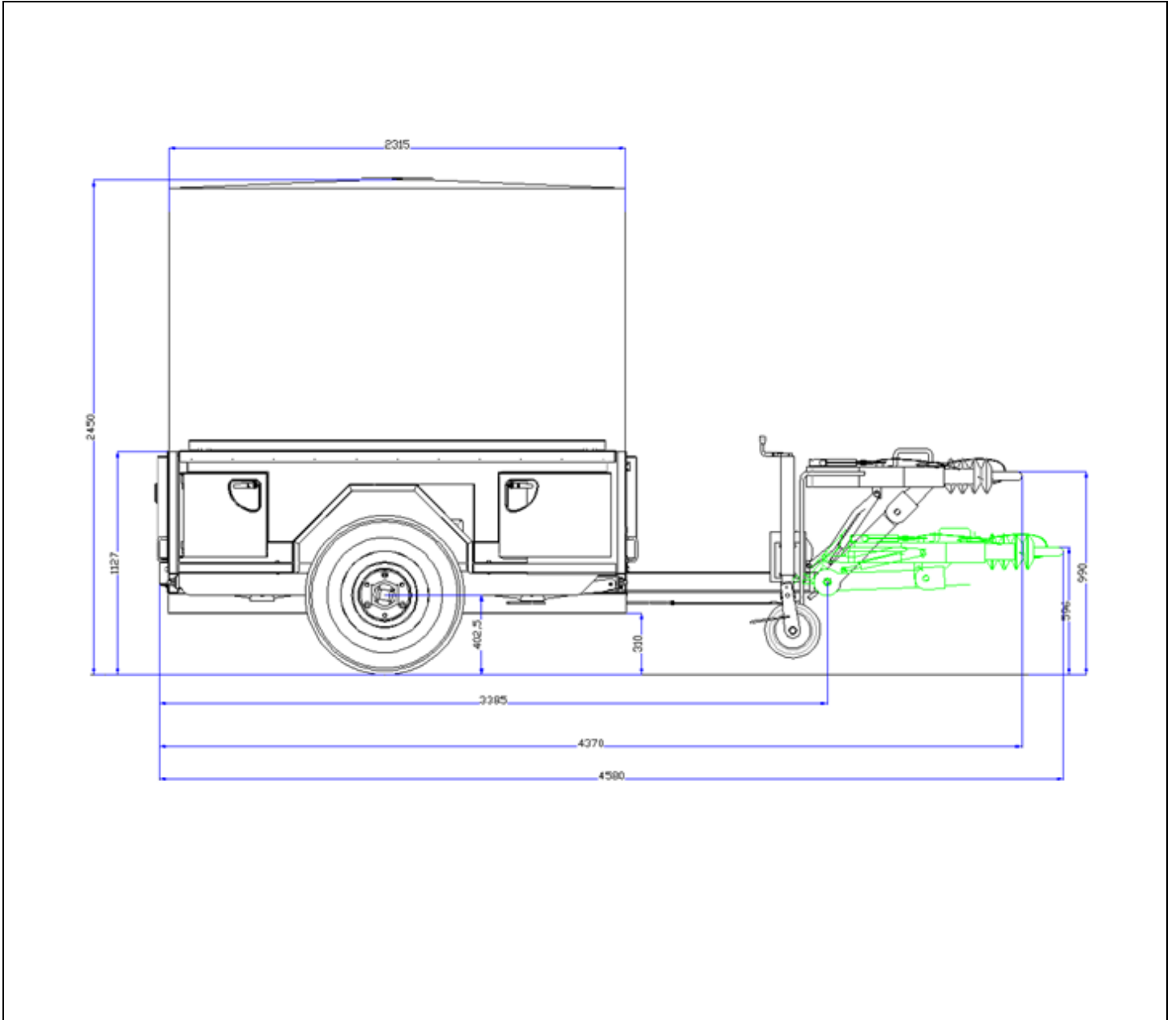


Fig.7 Dimensions of Mobile Field Kitchen

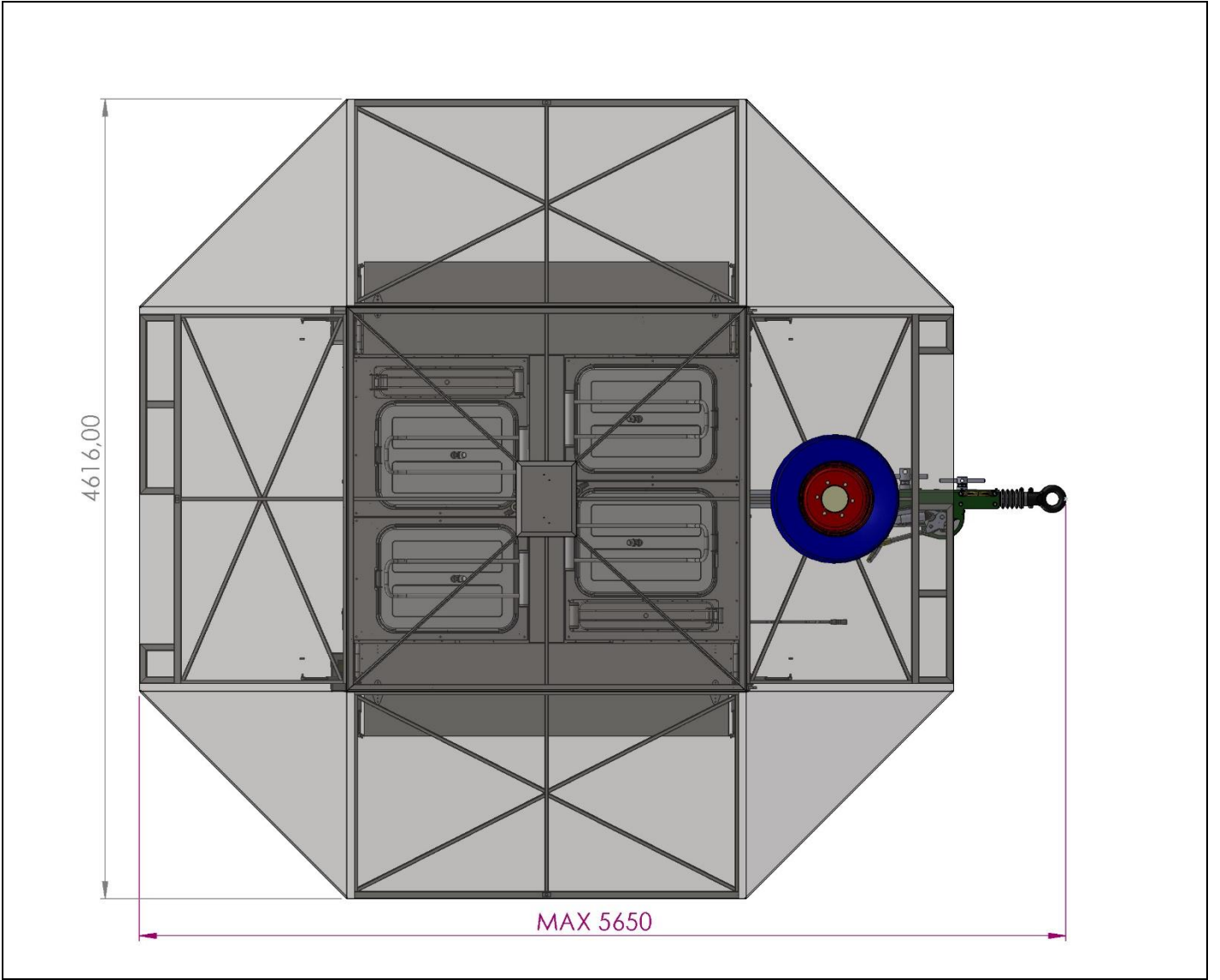


Fig.8 Dimensions of Mobile Field Kitchen

COMMON FEATURES

DIMENSIONS & WEIGHT

Estimated Weight	2400 kg
Dimensions-awning closed	4500x2250x2450 mm
Dimensions-awning open	5650x4615x2650 mm
Ground Clearance	350 mm
Forging Depth	400 mm

CHASSIS

Single Rubber Torison Axle	2600 kg gross trailer weight
Adjustable Height Drawbar	3500 kg gross trailer weight
Adjustable Height Overrun Coupling	3500 kg gross trailer weight

COUPLING

NATO 76.2mm x 41.2 mm & Hitch ball head
3.500 kg gross trailer weight
150 kg max. nose weight

TIRES

Wheel Rims	6.75 x 17.5
Tires	235 x 75 x R17.5
Tire Pressure	8 Bar

TENT

Roof and four sides	
Gas Absorbers	8 (2 for each side)
Gas Absorbers Load Capacity	2 700N, 6 400N

ELECTRICAL PLANT

Connection to 230V-50Hz Net
Connection to 24 V DC Power Supply

LIGHTS

Blackout lighting system	under STANAG 4381
Turn indicators, rear lightings	Connected via STANAG 4007

SEPERABLE KITCHEN MODULES

Unit	Volume	Quantity
Double wall cooking module with Water Heater	Double wall cooking unit 150 liters Water Heater 30 Liters	2
Oven With Fry pan	Oven 78 liters 2 x GN 2/1 65 Fry Pan 70 Liters	2
Working Table	N/A	2

BURNERS

Power	Max 1.5 kg. 18 kW (LPG) 26 Kw Diesel	4 Pcs
Fuel	Diesel and LPG	
Fuel Tank	4,5 Lt	
Power supply	24 VDC	
Solid Fuel Burner		4 Pcs

POWER GENERATOR

Power	7,5 kVA (6 kw)
Fuel Type	Diesel

2.2 PURPOSE OF USE AND CAPACITY

OFK.06-V5 Mobile Field Kitchen is a kitchen mounted on a two wheel single axle, capable to serve groups of 250 personnel, in emergency situation 800 personnel with single meal. Equipped with demountable workbenches and cooking units to achieve maximum flexibility and food variety.

Using the cooking equipment on the kitchen, meal can be served warming up readily prepared meal, or 2 cooks can prepare within 2 hours a menu consisting of 2 different dishes for 250 people.

For operating the mobile field kitchen, following supplies and equipment are necessary.

1. **Power Supply:** Use of alternative power supply of minimum 7,5 kVA (6 kW) of 230V and 50 Hz output or 24 V linear power supply in the same power is recommended for operating the fuel burners and the lighting system.
2. **Water Supply:** In order to maintain clean water supply for drinking water and general cleaning purposes, natural or artificial sources of water are necessary.
3. **Waste Water Collector:** Taking necessary actions in order to discharge food waste or water used for general cleaning purposes, is recommended.
4. **Solid Waste Collector:** Taking necessary actions in order to discharge solid food waste is recommended.

Mobile field kitchen has a high mobility. It can be moved on main and sub roads by connecting to military or civilian vehicles having suitable towing capabilities. However, it is not designed for off-road travel.

Mobile Field Kitchen can be safely transported by land, air and sea transportation vehicles by the help of appropriate equipment.



2.3 COMPONENTS AND COMPONENT DEFINITIONS

2.3.1 TRAILER & CHASIS

2.3.1.1 AXLE (KNOTT FTE 26)

The kitchen realized on a single axle trailer with the capacity of 2.600 kg.

Single axle is a rubber torsion axle with the capacity to handle 3.500 kg trailer weight.

With the assistance of two shock absorbers placed both sides, the axle amortize the most versatile road conditions.

Permissible maximum speed : More than 25 km/h - Up to 140 km/h

Chassis standard color will be white (RAL 9010), Khaki (RAL 6031) and Blue (RAL 5005).

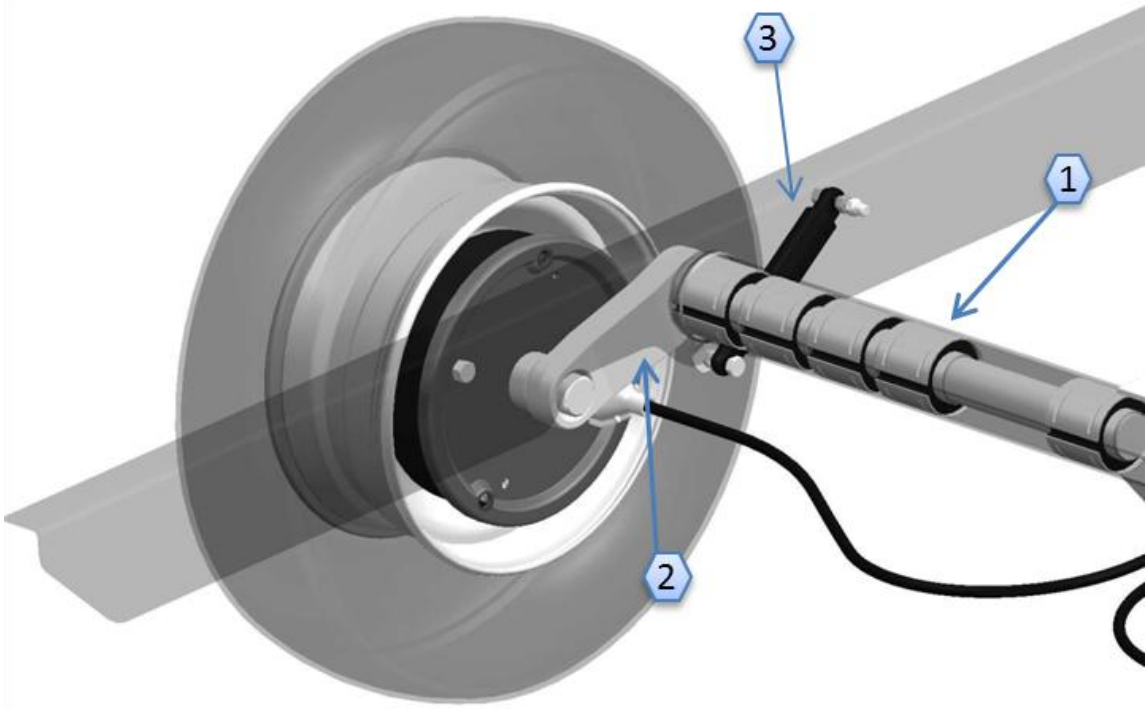


Fig.9 Suspension System Components

1	Rubber Torsion Axle
2	Rocker Arm
3	Gas Shock Absorber

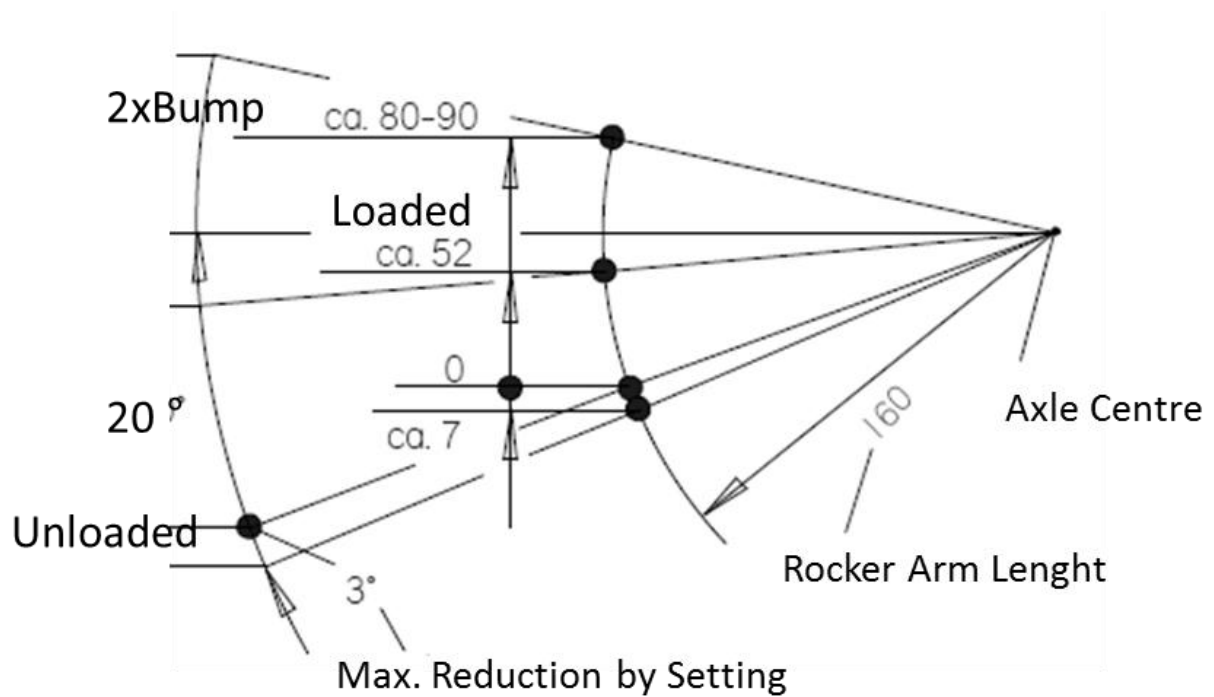


Fig.10 Suspension Diagram

- On the rubber torsion axle system, each wheel rides independently over bumps without affecting the other wheel, even they are on the same axle.
- While this independent suspension keeps the trailer stable and planted on the road, it provides a better handling and a smoother, noiseless ride.
- The rubber torsion axle system is maintenance free.

2.3.1.2 CHASSIS

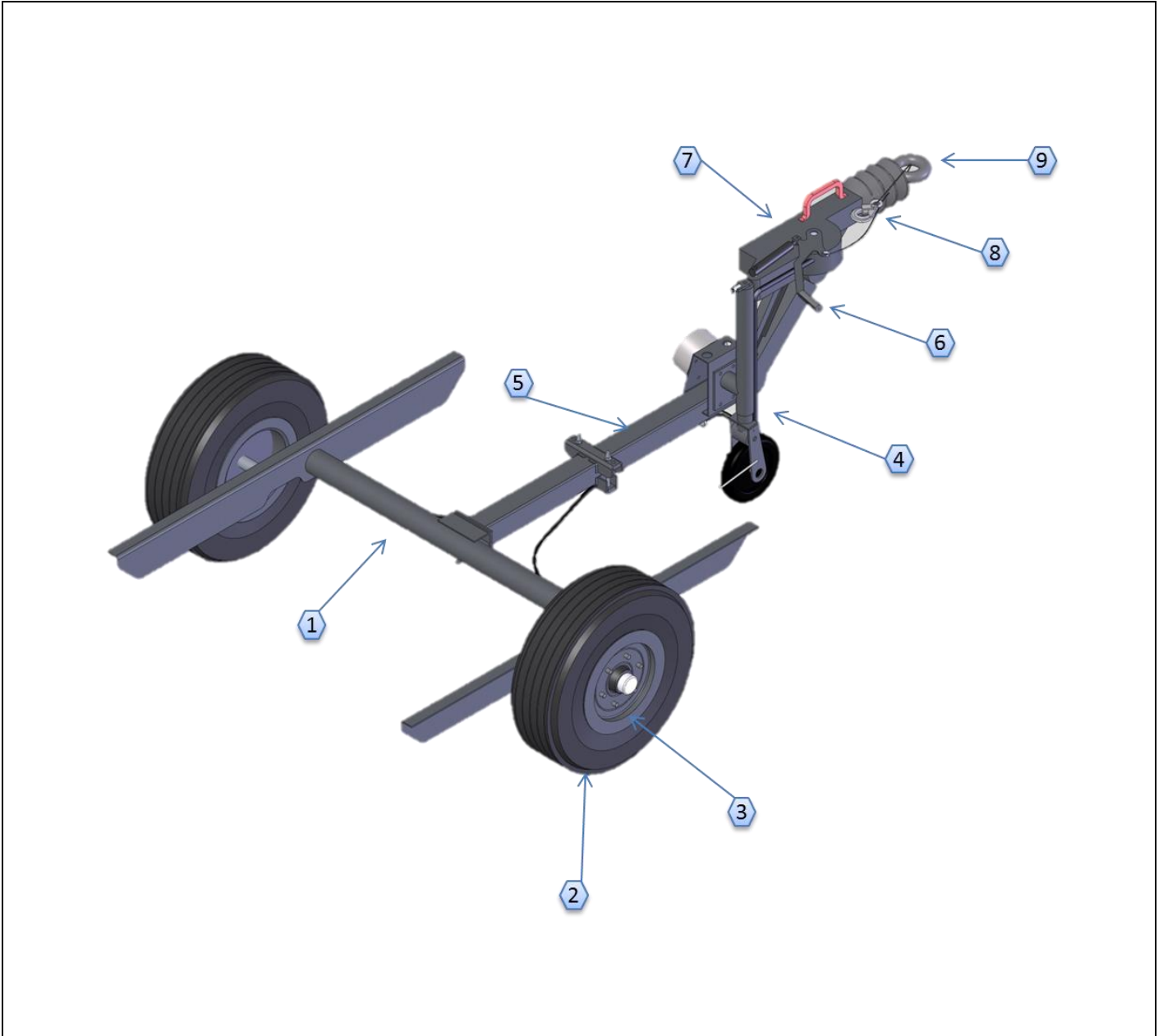


Fig.11 Chassis

1	Rubber Torsion Axle	Hot dip galvanized body Up to 100 km/h 2600 kg permissible axle load
2	Wheel	235 x 75 x R17,5 1900 kg Load bearing capacity at 100 km/h Tire Type On/Off Road M+S
3	Wheel Bolts	M18 x 1,5
4	Jockey Wheel	Retractable solid rubber wheel Up to 150 kg
5	Drawbar	HP 100X100X8
6	Hand-brake Lever	
7	Overrun Unit	Up to 3500 kg trailer weight Adjustable height Mechanically operated
8	Emergency Cable	
9	Towing Eye	According to STANAG 4101

2.3.1.3 BRAKE SYSTEM

OVERRUN BRAKE

The overrun brake system works mechanically. When the truck brakes down, the trailer runs into the truck. This generates a pressure over the towing eye and this pressure executes the system by pulling the brake cables, resulting the actuation of the wheel brakes. The braking force varies upon the overrun force of the trailer.

When driving backwards, the overrun brake is deactivated by an automatic locking mechanism.

PARKING/EMERGENCY BRAKE

The wheel brakes can also be activated by pulling the hand brake lever.

The emergency brake automatically actuates in case of breakaway from the truck. The emergency cable attached to the hand brake lever and the towing vehicle activates the brakes.

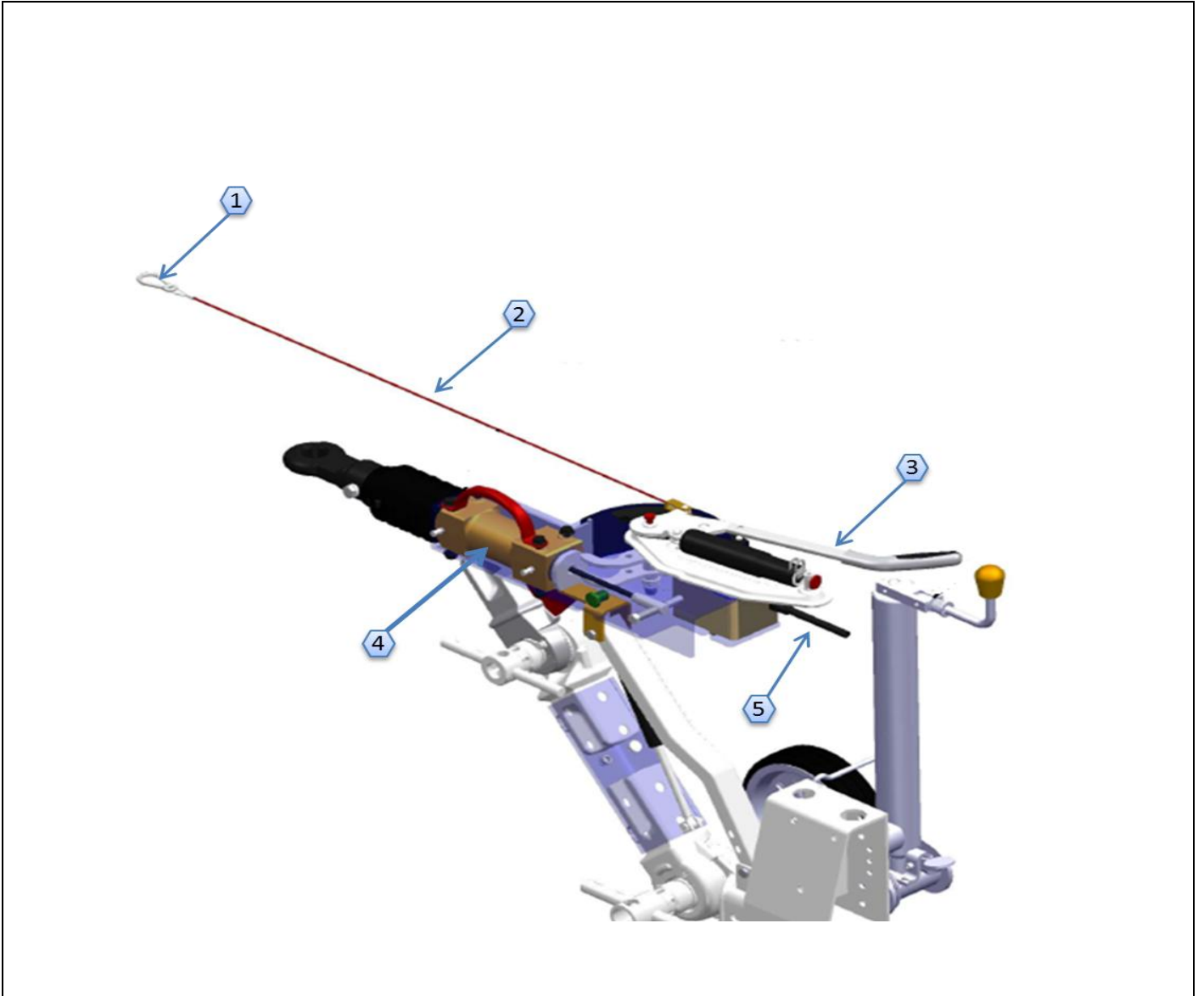


Fig.12 Brake System Components

1	Snap Hook-Attachment to Truck
2	Emergency Cable
3	Hand Brake Lever
4	Overrun Brake Mechanism
5	Brake Cable

WHEEL BRAKES

- The wheel brake is a spread lever brake with a cast drum (grey cast iron GG25).
- Brake drum diameter 300 mm.
- Brake shoe width 60 mm.
- The brake is activated by a brake cable (with deflection of 90°).
- The brake linings are bonded on to the welded brake shoe carrier. An almost constant braking torque of 60 Nm is maintained during reverse travel up to a brake pull cable travel of 28 mm, which would appear to permit reverse travel of the vehicle.

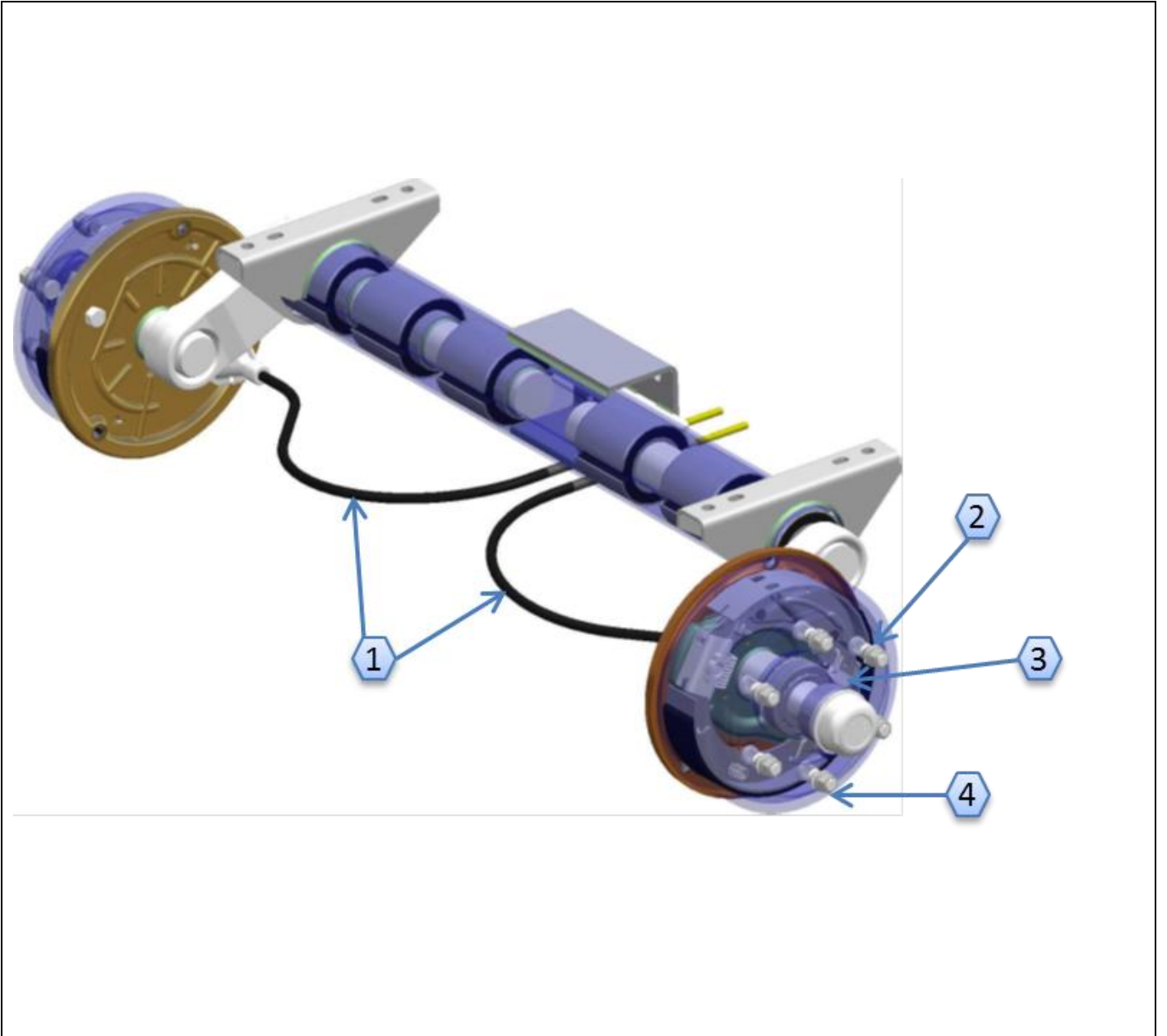


Fig.13 Wheel Brake

1	Brake Cable
2	Flat Collar Nut M18
3	Brake Stump 300x60
4	Wheel Connection

2.3.1.4 TOWING EYE

The design of the towing eye allows the maximum possible articulation of the connection and it is in accordance with STANAG 4101 Annex A such a size like 76,2 mm x 41,2 mm. Additional trailer hitch with ball head

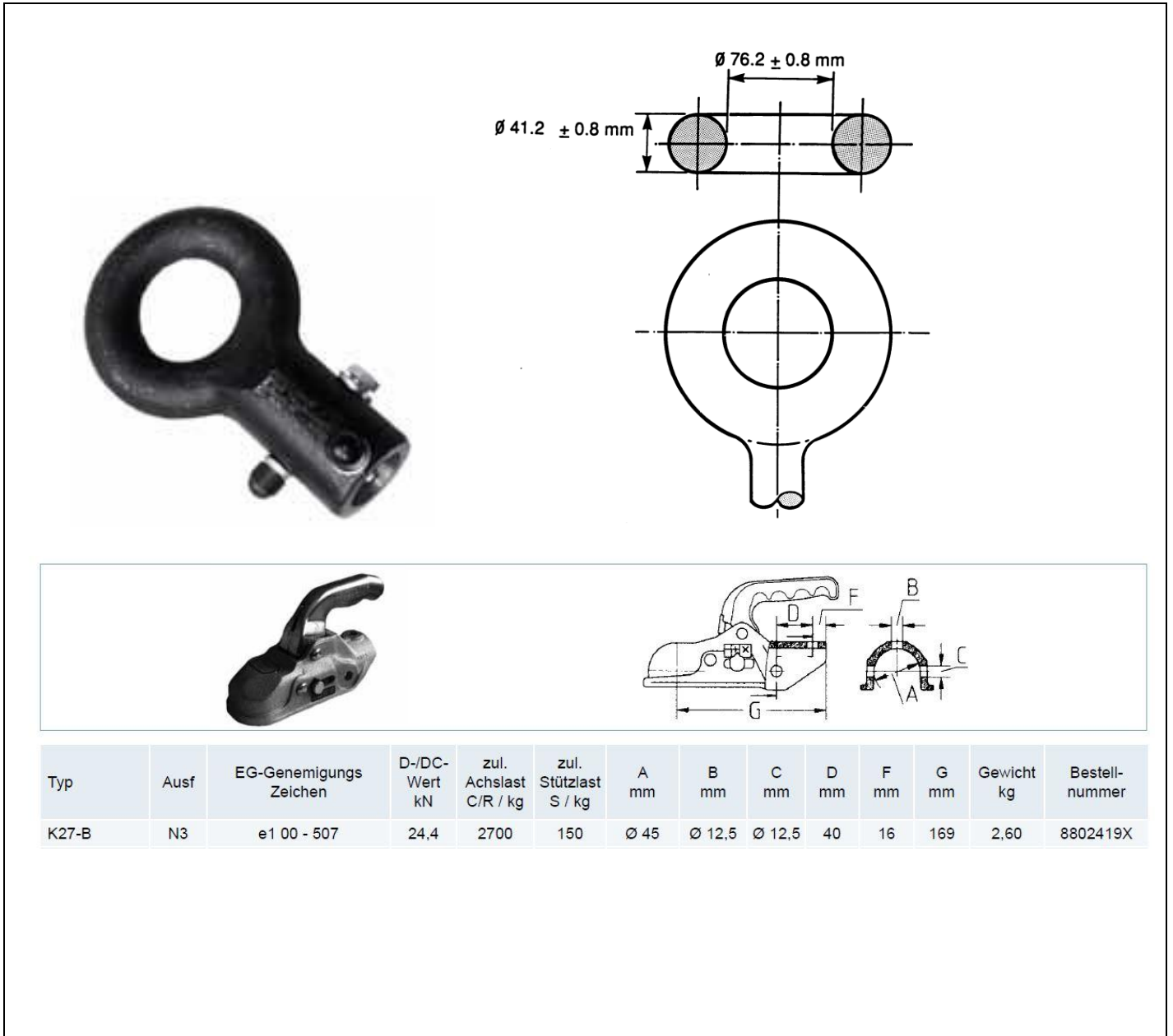


Fig.14 Towing Eye

2.3.1.5 JOCKEY WHEEL

Trailer is equipped with a retractable jockey wheel to carry out small movements during installation.

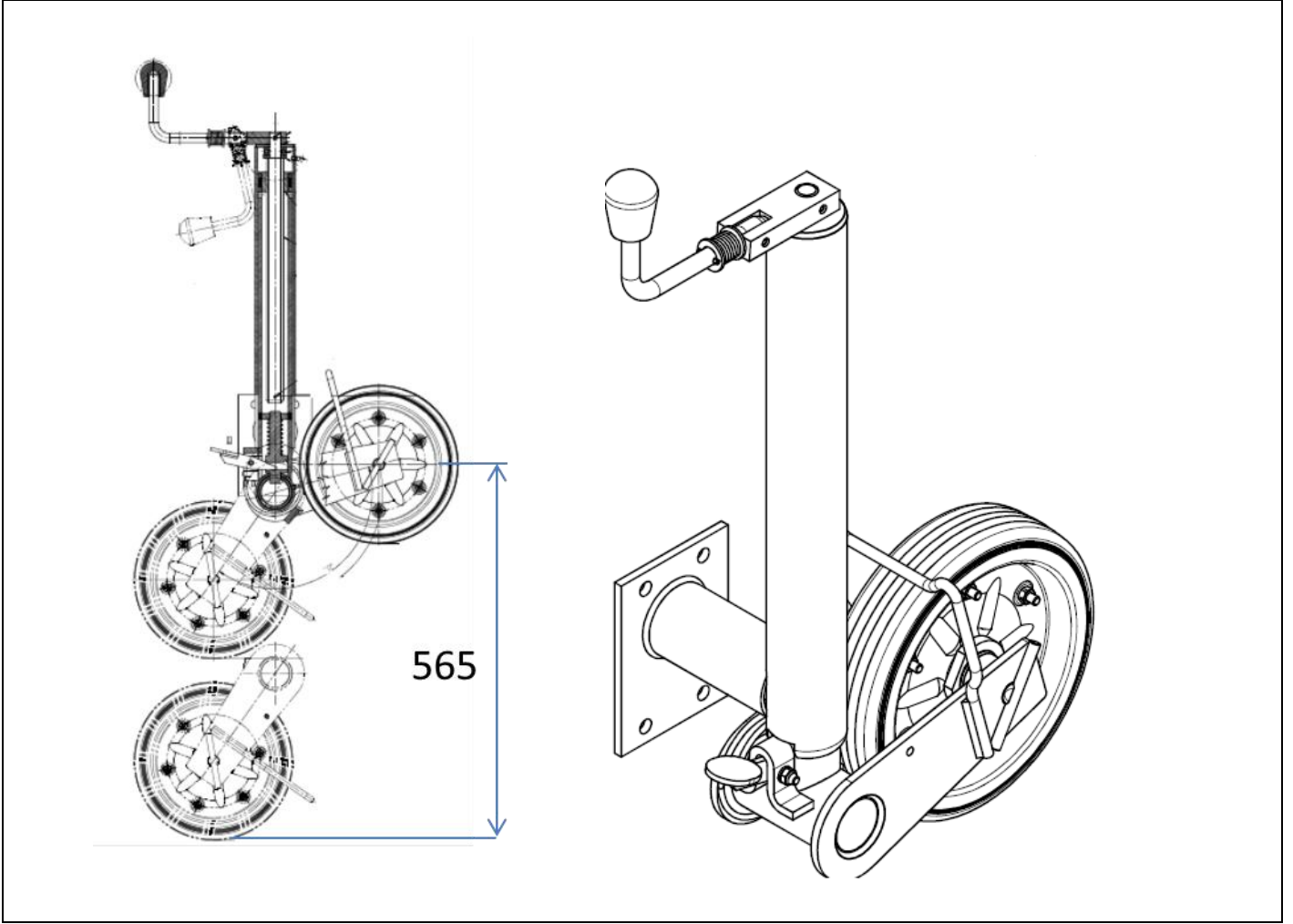


Fig.15 Jockey Wheel

Tire	Solid Rubber on Sheet Steel Rim
Wheel Size	280 x 66 mm
Extention Range	205 mm + 360 mm
Tube	Φ70 x 4 mm

2.3.1.6 WHEEL

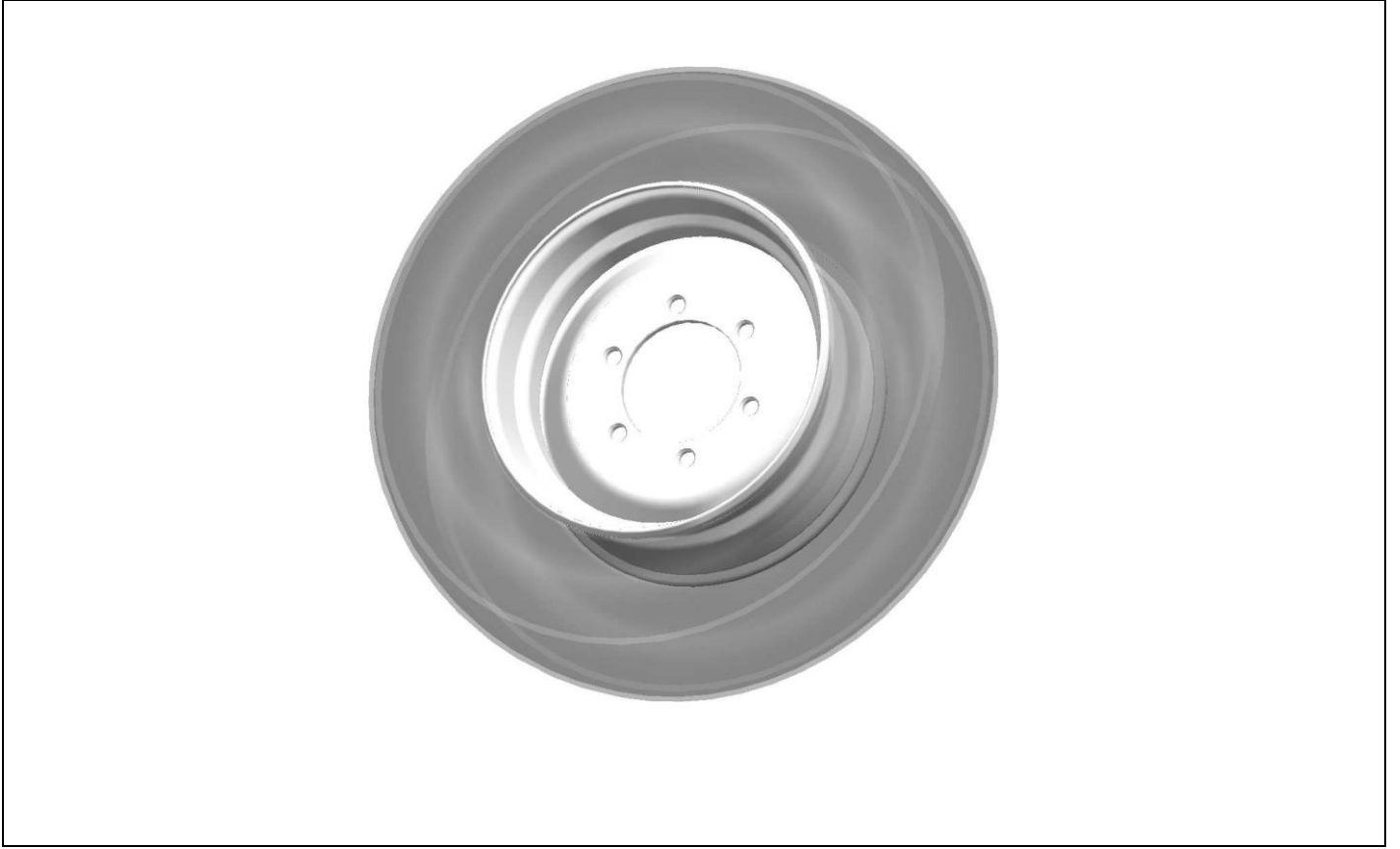


Fig.16 Wheel

Tire	235/75 R17.5
Tire Type	On/Off Road M+S
Outer Diameter	811 mm
Tire Width	233 mm
Load Bearing Capacity at 100 km/h	1900 kg
Wheel Dimension	6.75 x 17.5
PCD	205 x 6
Centre Hole	161 mm
In/Off Set	0

2.3.1.7 MAIN FRAME

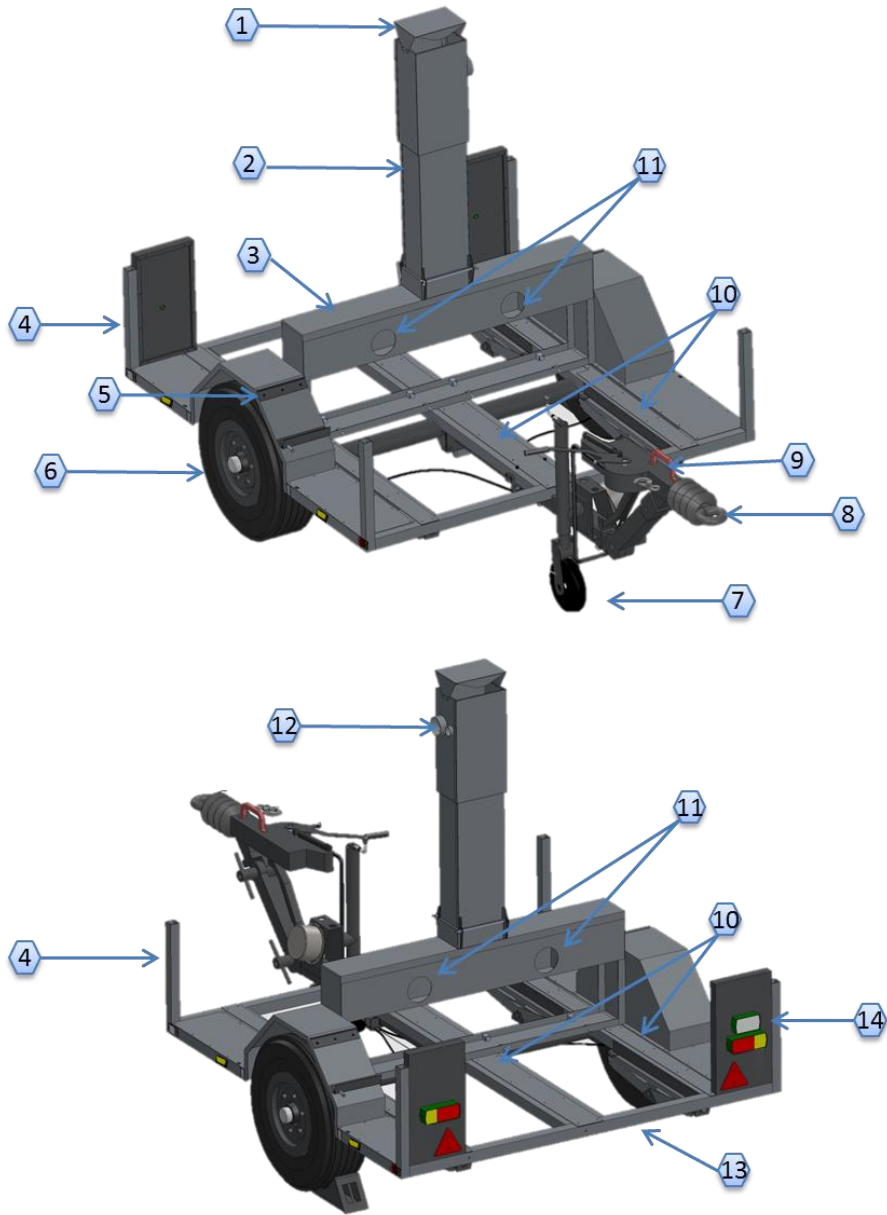


Fig.17 Main Frame

1	Flue Head
2	Chimney
3	Chimneypot
4	Roof Braces
5	Chock Holder
6	Wheel
7	Jockey Wheel
8	Towing Eye
9	Overrun Brake
10	Module Slides
11	Exhaust Openings
12	Exhaust Opening for Convection Oven
13	Frames
14	Signalizations

A steel profile frame construction screwed the chassis is carrying the chimneypot, cooking modules, working tables and the awning.

Module slides -ending with the bolt locking mechanisms- ensure easy and proper installation of the cooking modules on trailer.

Chimneypot together with the chimney ensures sucking and discharging the combustion gases while the cooking modules are running mounted on the trailer.



Fig.18 Trailer Supports

With the four folding supports, the trailer can be stabilized and aligned horizontally for the cooking operation. The trailer supports can also be used as jacks.



Fig.19 Chocks

Main frame is also hosting the chocks.

A folding plate holder is placed at the middle of the frame in the rear zone.

Cables and sockets are preserved inside of this holder for ensuring electrical connection to burners of cooking units.

2.3.2 COOKING MODULES

OFK.06-RO Mobile Field Kitchen is equipped with the following cooking equipment.

- 2 Double Wall Cooking Unit with Water Heater
- 2 Oven With Fry Pan

Cooking equipment is in a structure of mounted and demounted module and the power of the cooking equipment is supplied by four different high capacity burner units which can be operated independently. Burner units are operated with LPG Gas and Diesel.

Cooking modules and working benches standard color will be white (RAL 9010), Khaki (RAL 6031) and Blue (RAL 5005).

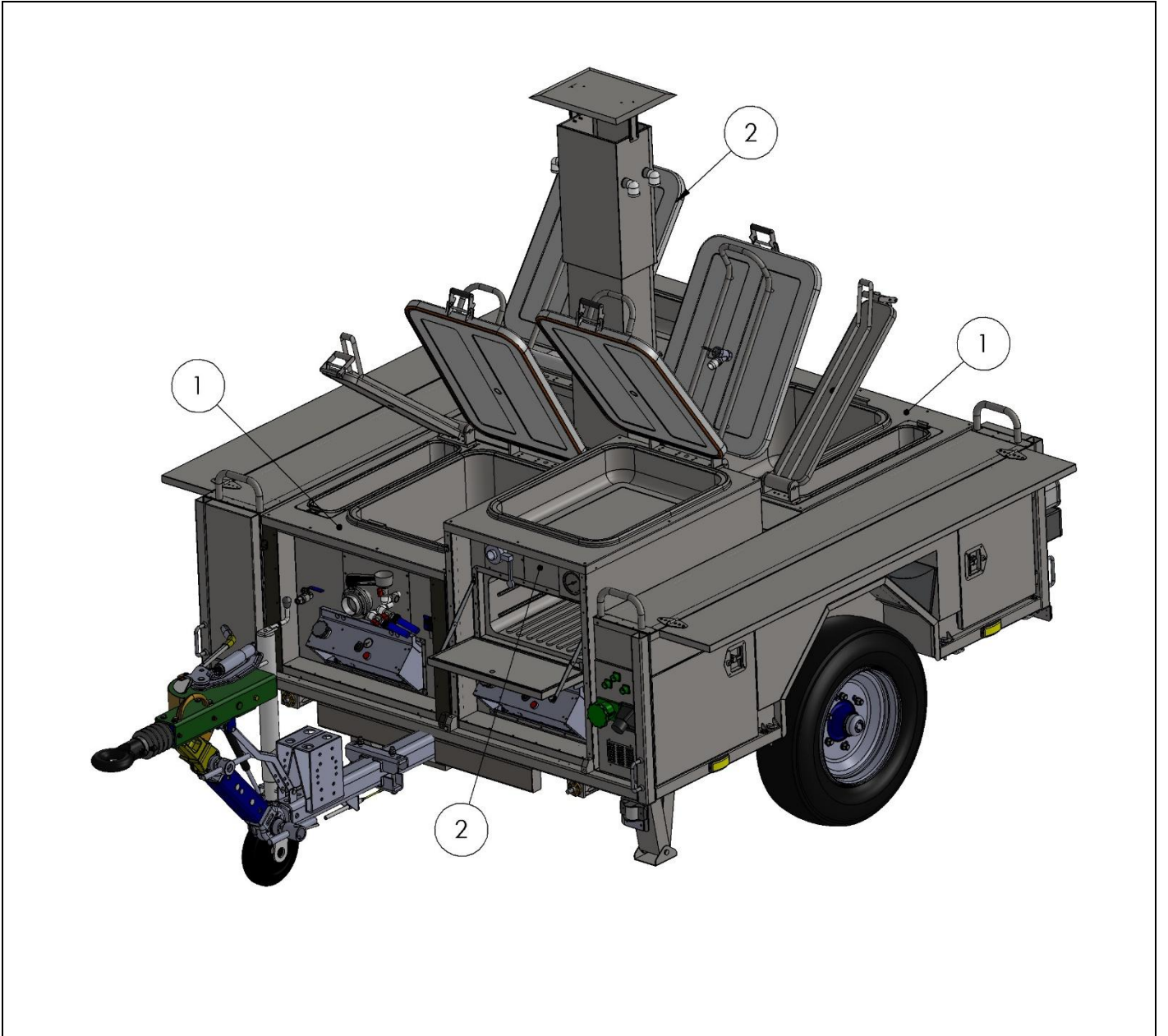


Fig.20 General Layout of Cooking Modules

1	Double Wall Cooking Unit
3	Oven With Fry Pan

2.3.2.1 DOUBLE WALL COOKING UNIT



Fig.21 Double Wall Cooking Unit on the Trailer

OFK.06-V5 Mobile Field Kitchen is equipped with a double wall cooking unit of 150 liters capacity. Double wall cooking unit is especially for the steam cooking meals like vegetables, rice or for slops like soups, pulps, etc.

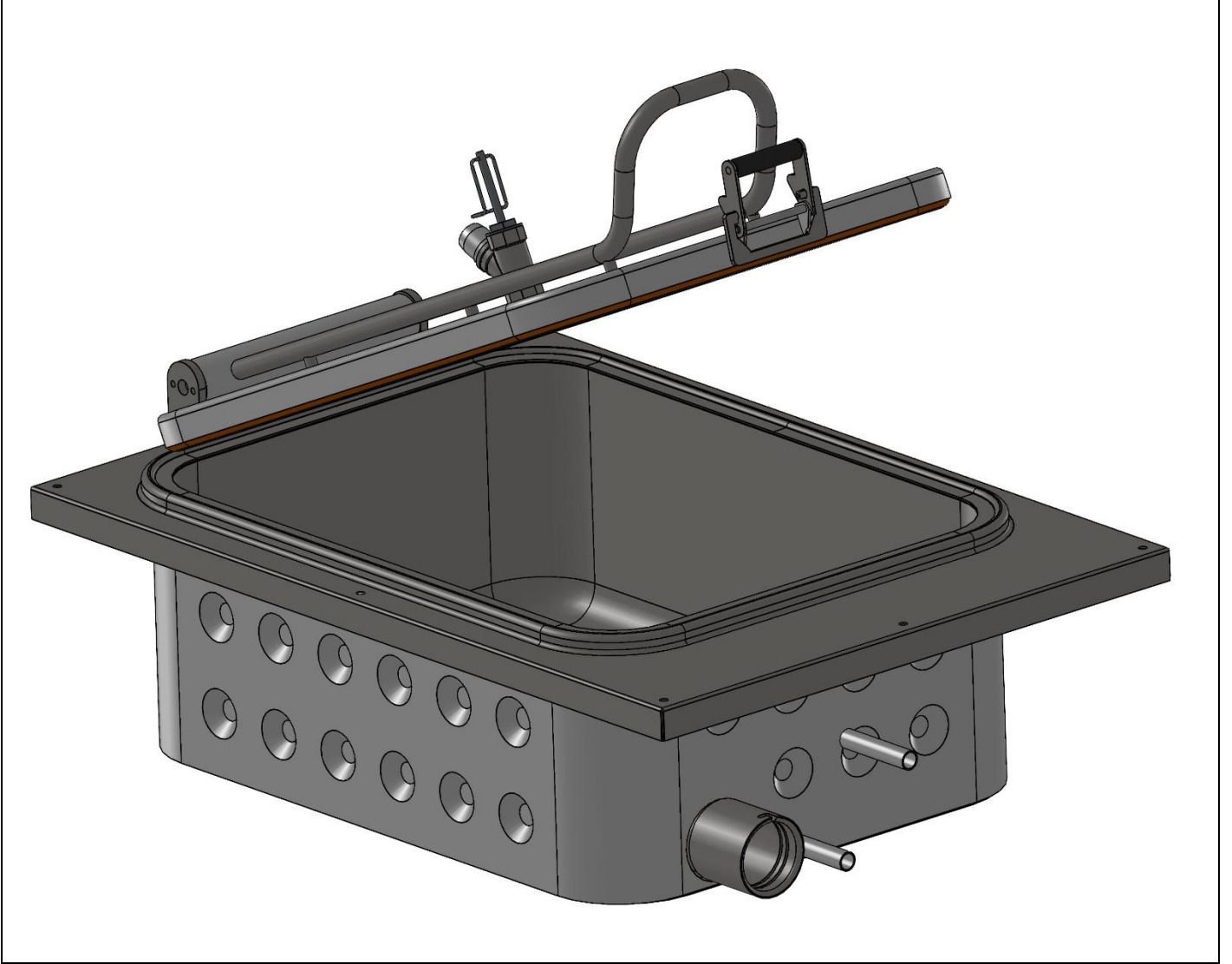


Fig.22 Double Wall Pot

Inner pot is made of deep drawing high quality stainless steel, and provides stability against pressure and highest hygiene standard.

Outer walls of the pot are such welded to deep drawn inner pot not to allow any steam leakage.

The heat of hot steam obtained as the result of heating of the inter-jacket water by the burner unit, has a temperature profile distributed homogenously within the inner and outer jackets. The heat obtained as such is transferred to the food material to be cooked in the unit.

Heat being distributed homogenously among the food material provides evenly and easy cooking.

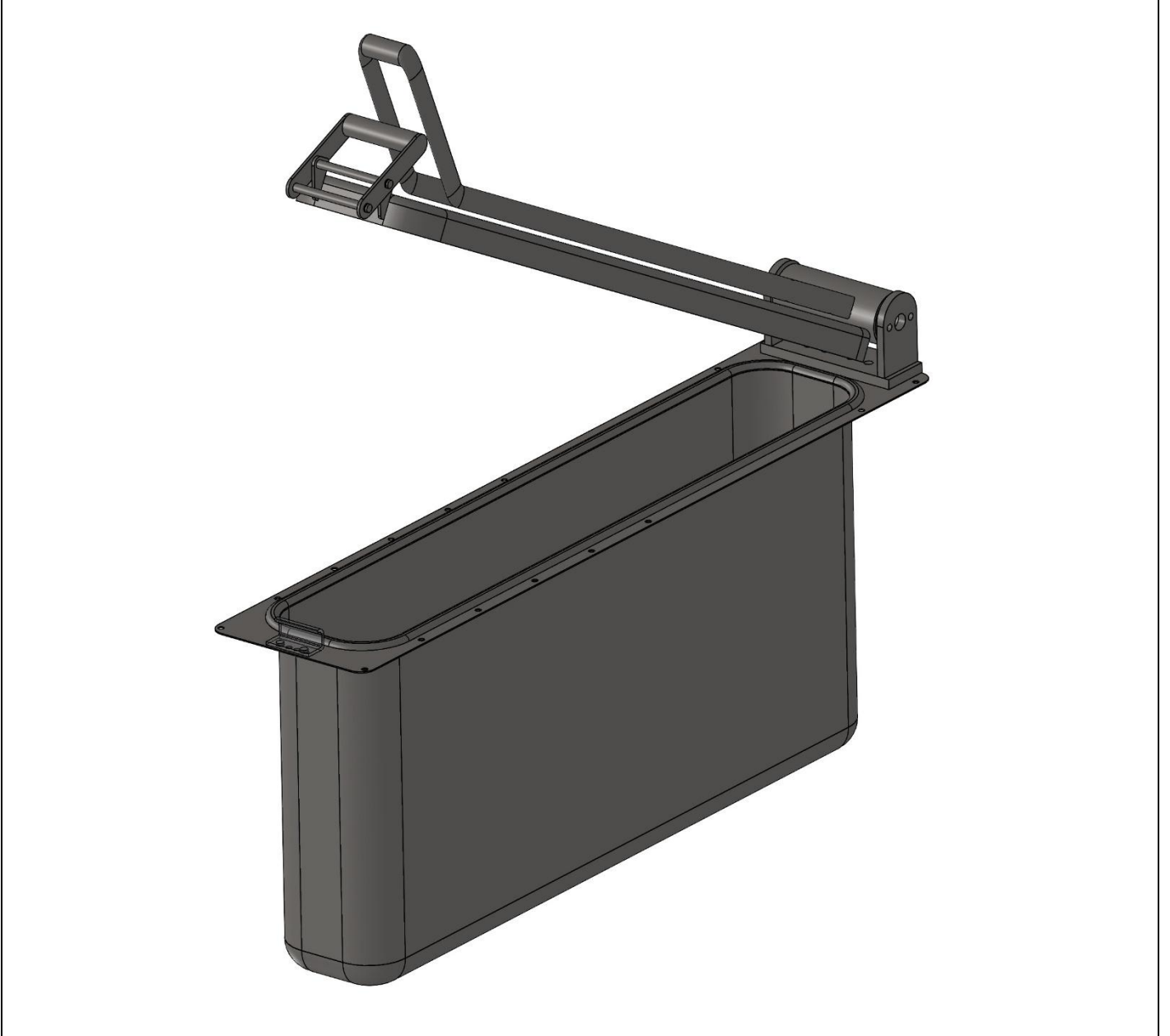


Fig.22 Water Heater

Inner pot is made of deep drawing high quality stainless steel, and provides stability against pressure and highest hygiene standard.



Fig.23 Double Wall Cooking Unit Front Panel

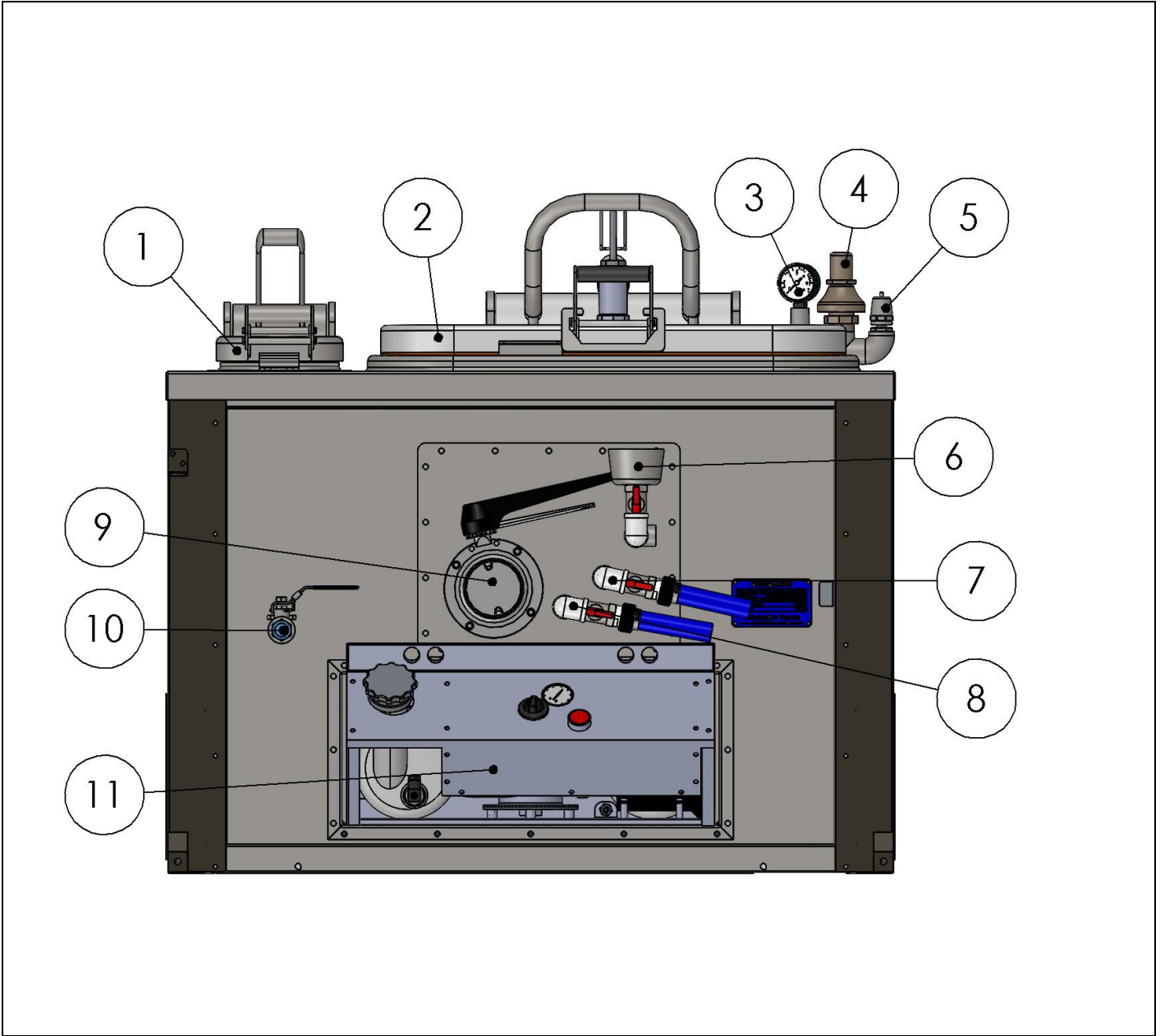


Fig.24 Double Wall Cooking Unit Front Panel

1	Water Heater Pot Lid
2	Pot Lid
3	Double Wall Steam Pressure Manometer
4	Automatic Pressure Relief Valve
5	Manual Pressure Relief Valve
6	Double Wall Water Filling Valve
7	Double Wall Water Level Valve
8	Double Wall Water Drainage Valve
9	Drain Valve
10	Water Heater Drainage Valve
11	Burner

Pressure inside double wall is controlled by a safety valve group located if frontal area. Safety valve group prevents the high inter-jacket pressure occurred during intense operation of water between two jackets from damaging the pot.

Pressure can be read from the manometer.

Safety valve is calibrated such that maximum 0.5 bar pressure is formed within the jacket.

Safety valve is **ISPESL** certificated.

Depressurize Valve:

Prior function of this valve is to prevent the vacuum formation inside the walls during the cooling period after cooking. It is also can be used to drain off the wall pressure instantly.

Safety Valve:

A security valve to limit the wall pressure up to 0,50 Bar.

Pressure Drain Valve:

A steam faucet to drain off the wall pressure manually.



Fig.25 Depressurize Valve



Fig.26 Safety Valve



Fig.27 Pressure Drain Valve

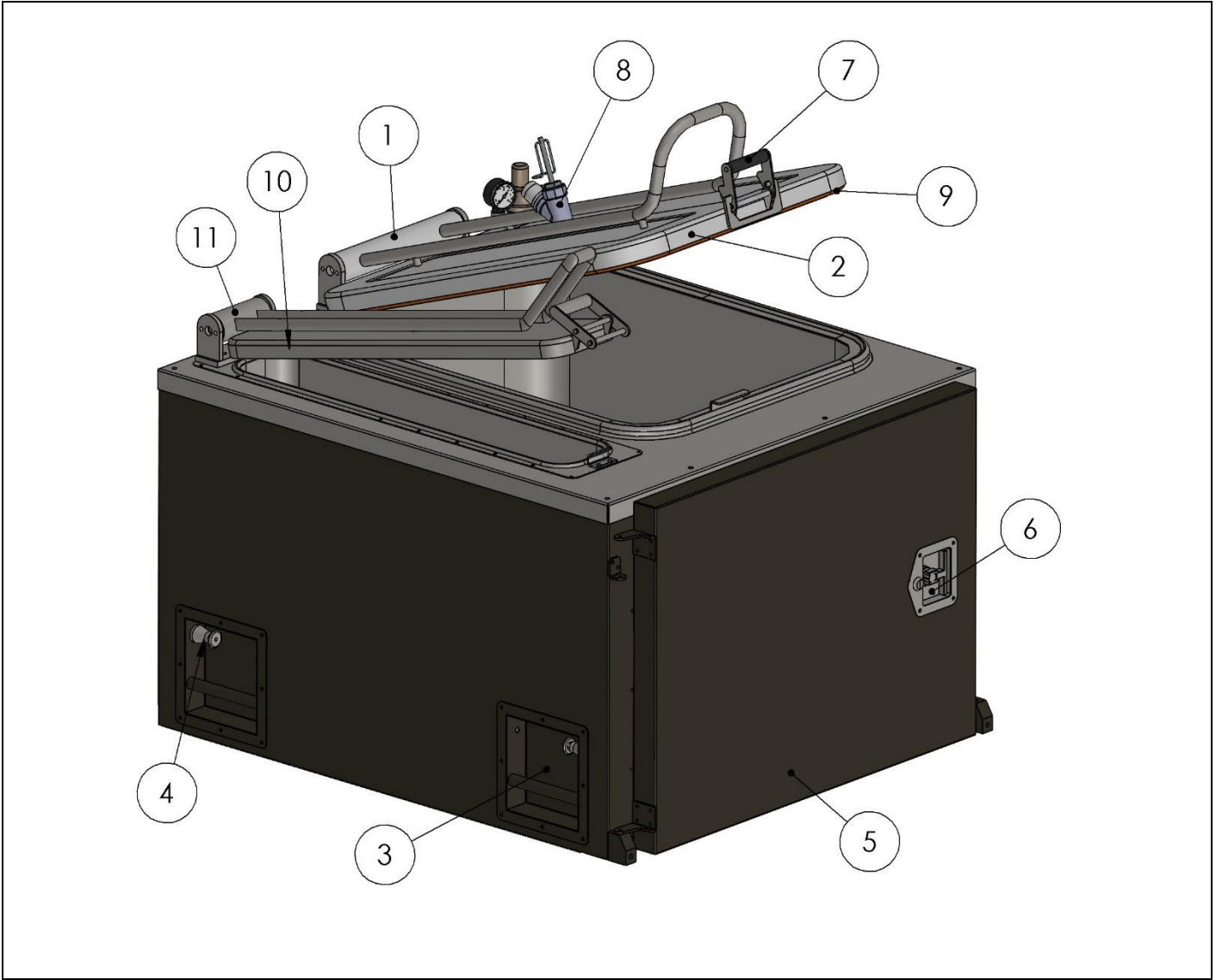


Fig.28 Double Wall Cooking Unit External View

1	Pot Lid Hinge With Spring Mechanism
2	Pot Lid
3	Carrying Handle
4	Leg Fixing Screw
5	Front Door
6	Front Door Lock
7	Pot Lid Locking Lever
8	Pot Pressure Relief Valve
9	Gasket
10	Water Heater Pot Lid
11	Water Heater Pot Lid Hinge With Spring Mechanism

- Double wall cooking unit is covered with an isolated, painted steel cover.
- Security valve group, drain valve and the burner is protected by a front door and secured by a lockable doorknob.
- Four carrying handles are located both side in doubles.
- A chimney pipe will be provided to operate the modules away from the trailer.
- The units feature a quick-open drain valve and a 90° drain elbow for cleaning.



Fig.29 Pot Pressure Relief Valve

Double wall pot is covered with a double wall, isolated and sealed lid. Cooking process can be carried out with the lid closed so the pressure created during cooking accelerates the cooking process and reduces the cooking time further.

High pressure that might be formed within the pressurized cooking unit is controlled by a safety valve located on the lid. Safety valve is adjusted such that maximum 0.15-0,20 bar pressure is formed within the pot. Valve is also acting like an indicator showing the pressurizing which means boiling begins.

DIMENSIONS

Estimated Weight	160kg
Dimensions-leg open	1100x915x850 mm
Inner Pot Dimensions	550x750x400 mm
Water Heater Pot Dimension	130x750x350 mm

CAPACITY

Volumetric Capacity	150 lt
Purpose Capacity	140 lt
Water Heater Capacity	30 lt

2.3.2.2 OVEN WITH FRY PAN



Fig.30 Oven Unit

Kitchen is equipped with a Oven Unit.

Heat generated by burner located underneath the Oven Unit is transferred to cooking equipment without any loss thanks to specially designed unit jacket.

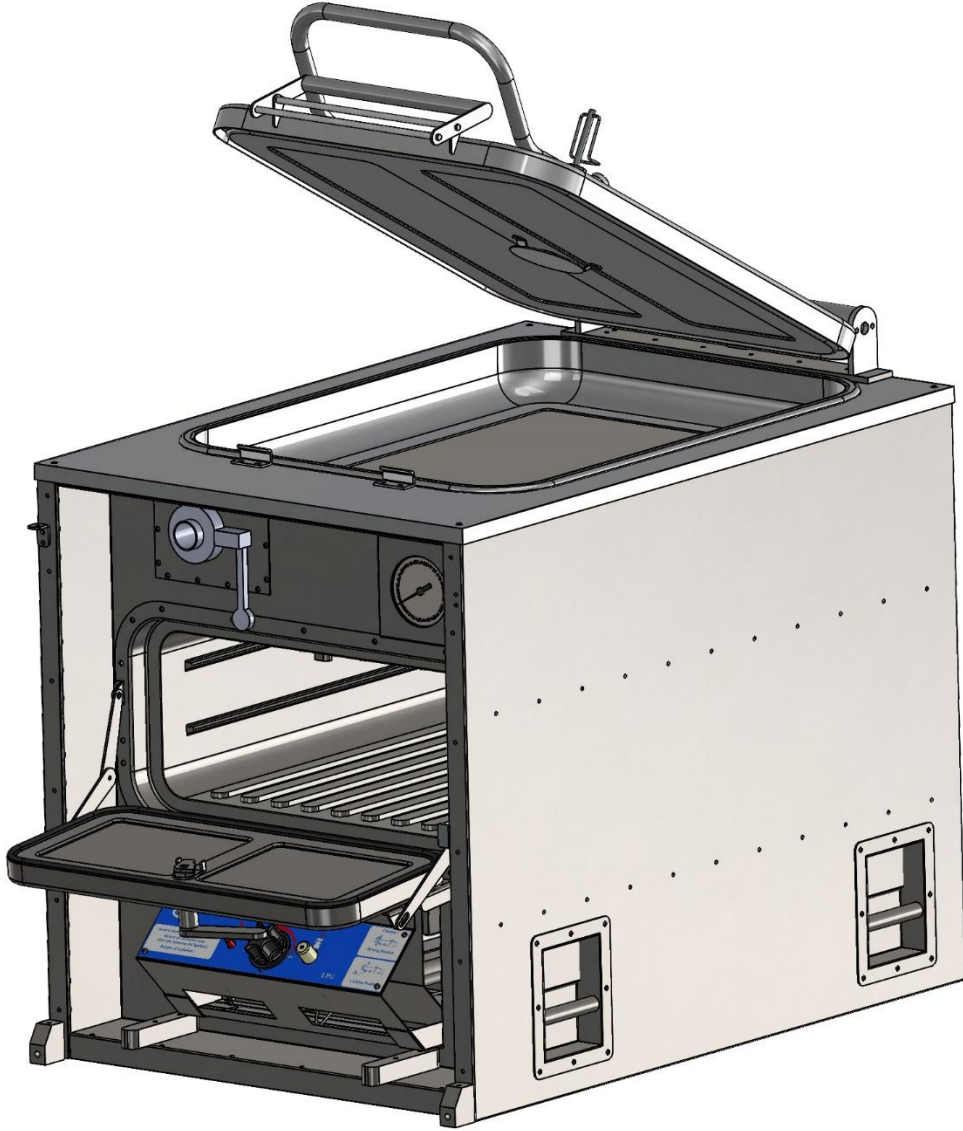


Fig.31 Oven Unit

While working stand alone away from the trailer, the combustion gases are easily sucked and discharged by the chimney mounted to the back of the unit.

A chimney pipe will be provided to operate the modules away from the trailer.

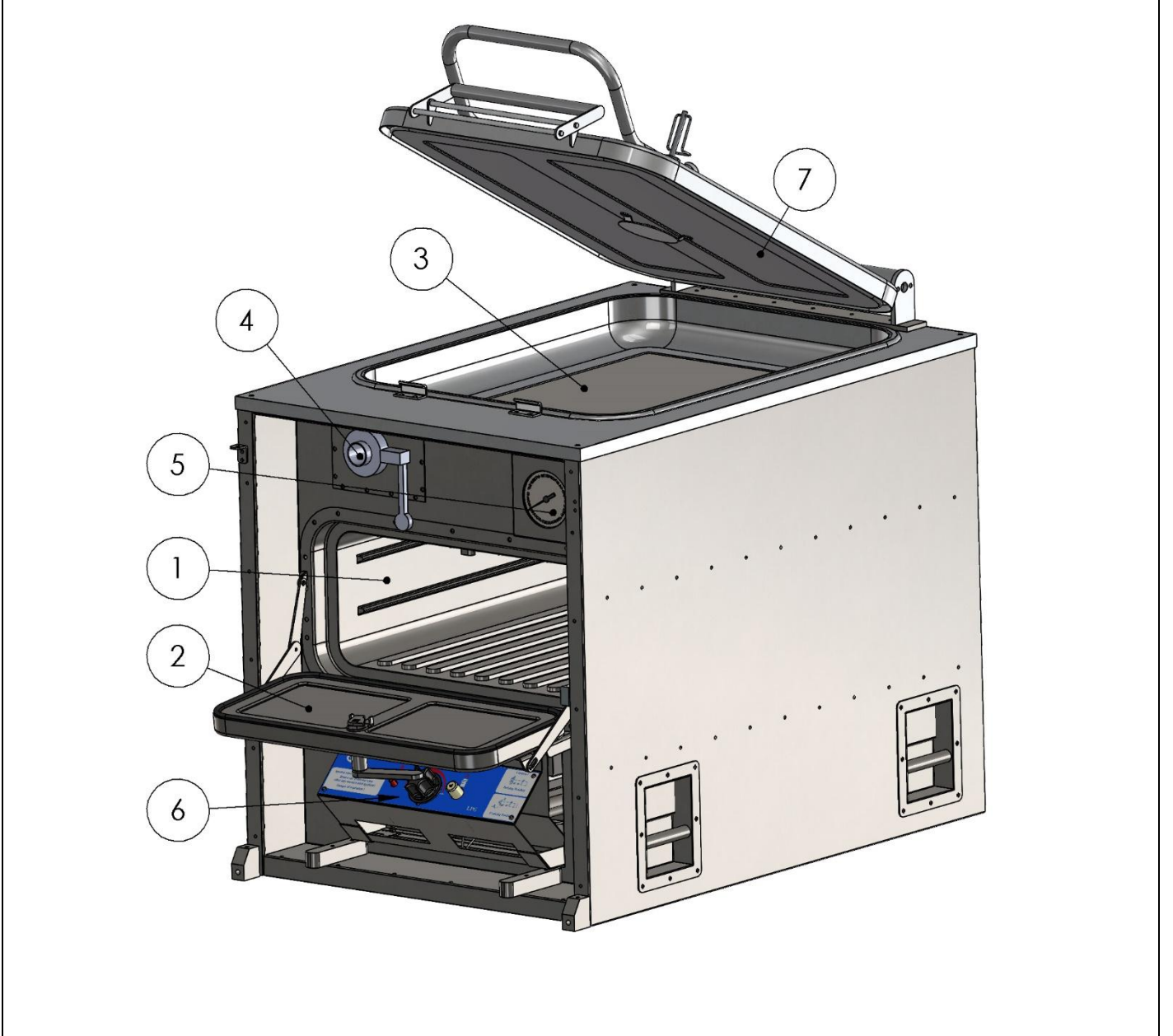


Fig.32 Oven Unit

1	Oven
2	Oven Lid
3	Fry Pan
4	Fry Pan Drainage Valve
5	Oven Thermometer
6	Burner
7	Fry Pan Lid



Fig.33 Fry Pan Layers

1	Stainless Steel-Most Hygienic Cooking Surface
2	Aluminum Layer-Uniform Heat Distribution and Fast Transfer
3	Stainless Steel-Protection formv the Flame

To obtain maximum heat transfer with uniform distribution, Fry Pan unit have a multilayer heating surface. The units feature a quick-open drain valve and a 90° drain elbow for cleaning.

DIMENSIONS

Estimated Weight	200kg
Dimensions-leg open	1100x700x850 mm
Fry Pan Inner Pot Dimensions	550x750x320 mm
Oven Dimensions	533x685x220 mm

CAPACITY

Frypan Volumetric Capacity	70 lt
Oven Volumetric Capacity	78 lt

2.3.4 SERVICE MODULES



Fig.38 Service Module

To store ancillary equipment and to be used as working tables, the kitchen is equipped with two service modules located one each at left and right sides of the kitchen.

The service modules are installed above the wheel arches and secured with special bolts during transport.



Fig.39 Service Module

Each service module has a painted steel construction with stainless steel working bench hinged on top. Each service module has lockable storage boxes and adjustable legs.



Fig.40 Left Rear Storage Box



Fig.41 Mounted Service Module

Service modules can be used individually or they can be combined back to back by the help of special fastenings.

When they are combined, working table dimension comes up to 2112 x 1070 mm.

2.3.5 ROOF

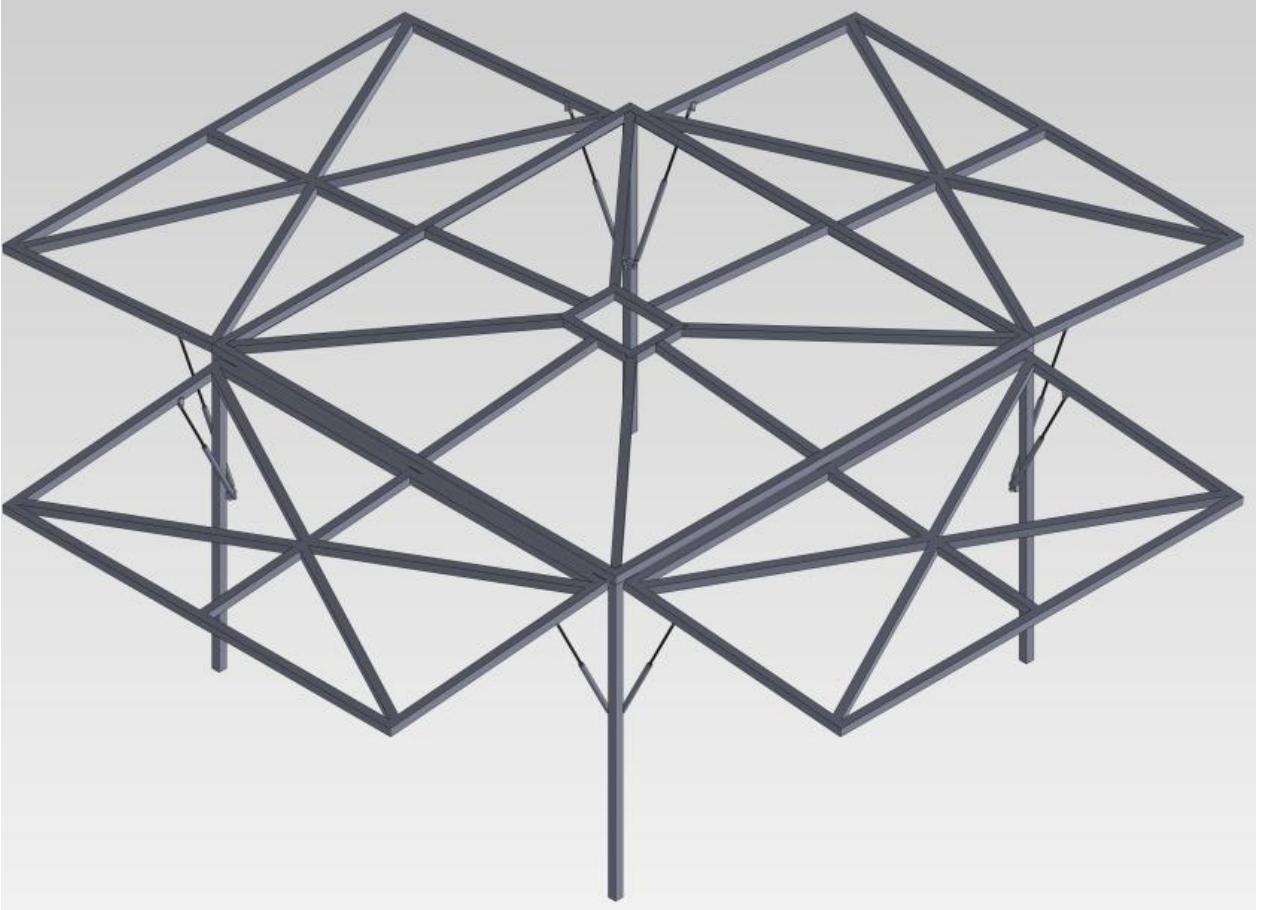


Fig.42 Roof Frame

The roof frame designed with stainless steel profiles, consists of a roof and four side covers connected to this roof by hinges. Frame has four supporting bars plugged to the main frame from the four corners, roof braces. Bars are secured with screws.

Each cover can easily be opened upwards with the help two gas pressured dampers attached, and provides a convenient work area.



Fig.43 Roof Structure

Mechanical locks on the dampers prevent involuntary closing of lids.



Fig.44 Tent

To protect the working area from the weather effects like sun and rain, a tarpaulin is securely strapped to the roof frame.

Below the roof structure, a fleece is attached to the frame to absorb the fatty steam arising from the cooking process. The fleece is just tied with simple laces to the frame and can be untied easily to clean.

The roof structure also carries the spare tire and the lightings for the working area.

There will be a "KATASTROPENSCHUTZ" label on both sides of the awning (in the lower 1/3 part) in black and at least 150 mm high.

If desired, other types of text and logo labels will also be prepared.

LED lighting (24V) with a lighting power of at least 300 lux will be provided for the working and cooking areas.

The lamps will work when 24 v or 220 v is supplied to the system. There is a 230v-24v converter in the electrical panel.

There is reflective marking on the back and side surfaces of the awning.



Fig.45 Covered Tent

The kitchen can be protected from hard weather conditions and environmental conditions with the help of side tarpaulins.

Side tarpaulins can cover the kitchen fully around or they can be used to cover half of the kitchen. They are hung on to the roof tarpaulin and fastened to the ground with tent pegs.

At least 24 tent stakes and at least 24 tension ropes will be provided.

2.3.6 ELECTRICAL SYSTEM
2.3.6.1 SIGNALIZATION



Fig.46 Signalization Connection

Power supply necessary for signalization and its control is maintained through the power supply connection to the towing vehicle.

On the main distribution attached to the drawbar, a 15 pin plug conforming to STANAG 4007 of NATO is located. A patch cord suitable for this plug is connected to connection socket of the towing vehicle.

15 pin (24V) - 13 pin (12V) adapter cable will be provided.

One set of spare bulbs for 12V and 24V operation will be given in the kit bag.

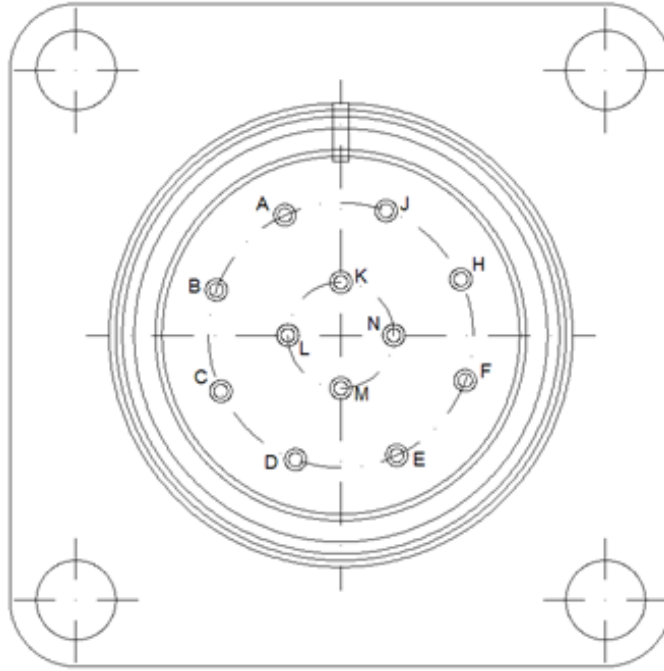


Fig.47 Signalization Connection

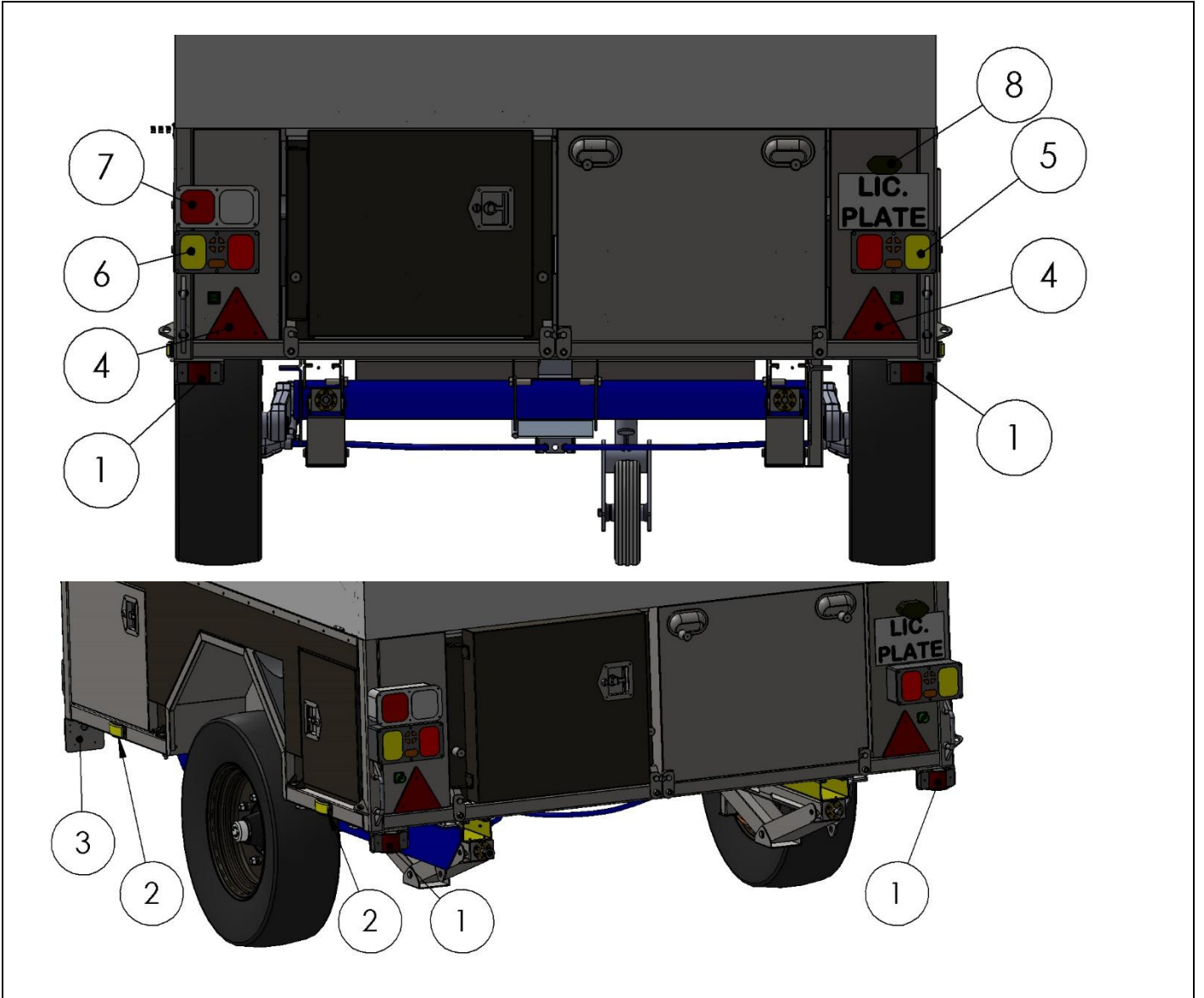


Fig.48 Signalization

1	Rear Position Lights
2	Side Position Lights
3	Front Position Lights
4	Reflector
5	Right Signalization Light
6	Left Signalization Light
7	Fog and Rear View Light
8	Number Plate Light

The lighting installation consists of tail, brake and turn signal lights, as well as number plate, contour lights and rear driving light.

2.3.6.2 ELECTRICAL PLANT

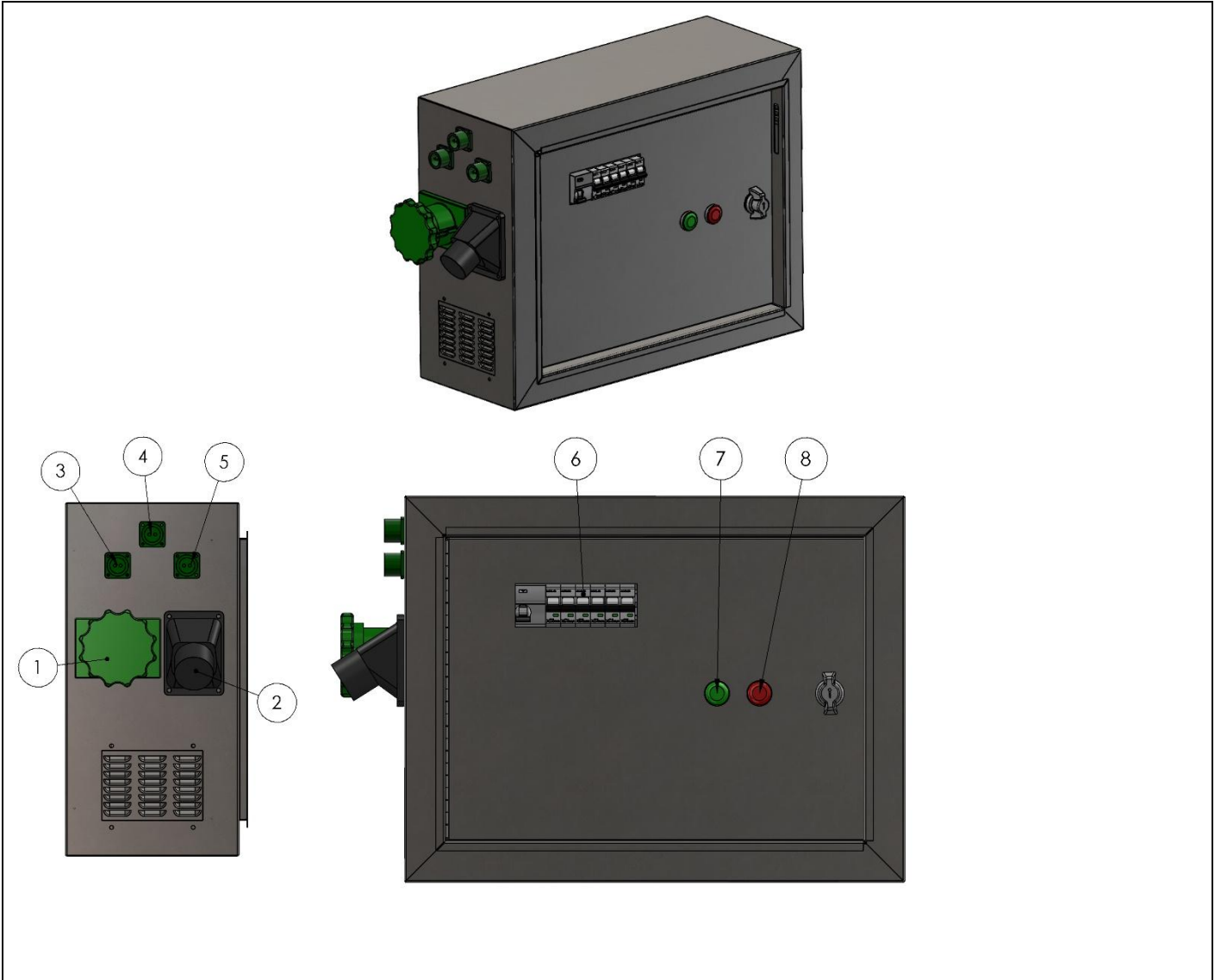


Fig.49 Electrical Plant

1	24V DC Inlet
2	220V AC Inlet
3	24V DC Water Pump Energy Socket
4	24V Extra Energy Socket
5	24V DC Tent Lighting Socket
6	Circuit Breakers
7	220V AC Inlet Voltage Indicator Lamp
8	24V DC Inlet Voltage Indicator Lamp

Power requirements of burners, water pumps and lightings is covered through the net connected to electrical plant located frontal left side of the kitchen.

Net can be:

- 230 V 50 Hz public net
- Gen set of min. 1.5 kVA
- 24 V DC 20A

Power need to operate the kitchen is 1.5 kVA.

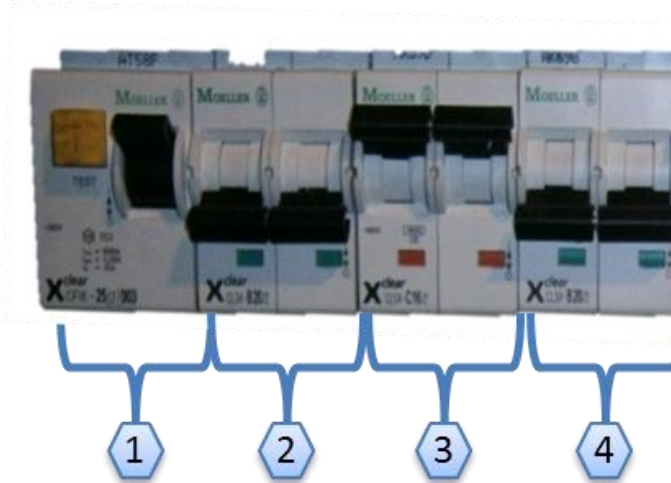


Fig.50 Circuit Breaker

1	Residual Current Circuit Breaker (RCCB)
2	Water Pump C.B.
3	Lighting System C.B.
4	Extra C.B.

2.4 BURNERS

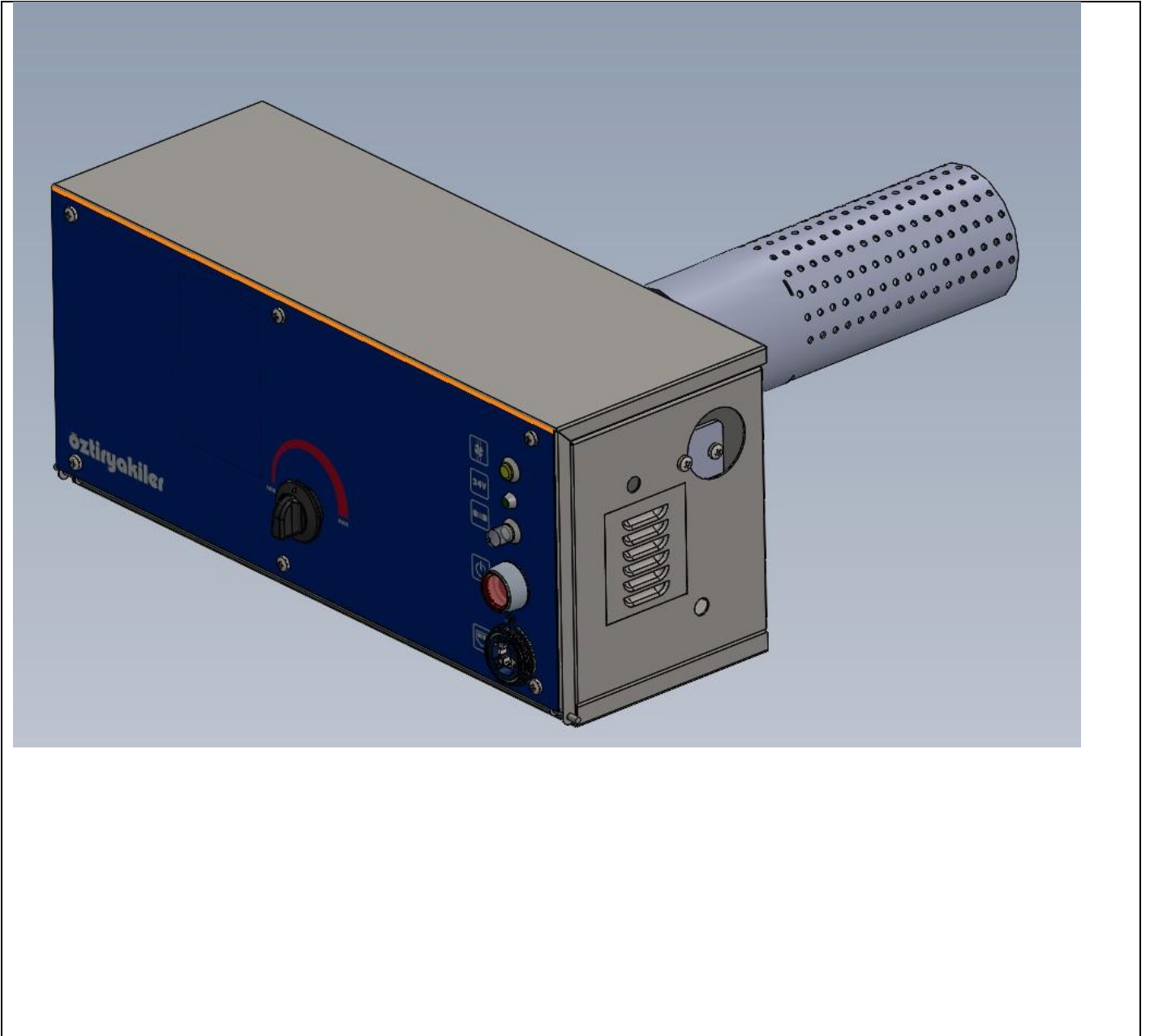


Fig.51 Schematic Drawing of Burner

öztiryakiler	
Product Name:	OFK.06.MO.BURNER
Product No	: 2SM2.930.00BRULOR.0.01
Product Date	: 01/2026
Weight	: 10 Kg
Voltage	: 24V DC
Made in Turkey	
www.oztiryakilersavunma.com	

DIMENSIONS

Estimated Weight (Empty)	10 kg
Estimated Weight (Full)	15 kg
Dimensions	450x520x225 mm
Fuel Consumption	Min: 1,2 Lt Max: 2,5 Lt

CAPACITY

Power	26 Kw
Gas Consumption	1,5 Kg/h

2.6 DIESEL GENERATOR







Estimated Weight	160 kg
Power	7,5 kVA
Dimensions	950x570x770 mm
Fuel Tank Capacity	14 Lt
Fuel Consumption	2 Lt/hr

2.5 AUXILIARY AND COMPLEMENTARY EQUIPMENT

Auxiliary and complementary equipment likely to be needed by the user for more effective usage of OFK.06 Mobile Field Kitchen is provided optionally together with mobile field kitchen with experience and quality of **Öztiryakiler**.






2.5.1 COOKING AND SERVICE EQUIPMENT

Cooking and service equipment recommended together with Mobile Field Kitchen is as follows:

Photo	Öztiryakiler Product Code	Product	Quantity	
	0121.02415.21	POT 6 LT 24*15 FOR SAUCES	2	Pcs
	0122.00024.12	24*15 POT LID	2	Pcs
	0121.04025.21	POT 30 LT WITHOUT LID	1	Pcs
	0339.04026.11	COLANDER 5 LT, FOR 30 LT POT	4	Pcs

	0213.11040.01	GASTRONOM 1/1-40 MM BAKING TRAYS, FOR THE OVEN	4	Pcs
	2SM2.930.KAZANBSL.0.0 1	DRAINAGE PIPE, FOR TH ESINGLE AND DOUBLE WALL COOKING MODULES	2	Pcs
	8339.02012.01	SMALL COLANDER 24*12	1	Pcs
	8649.11816.00	PLASTIC, LIQUID MEASUREMENT POT, 2 LT	1	Pcs
	9340.00012.00	PIERCED LADLE (SKIMMER) 12CM	1	Pcs
	8356.50302.00	POLYETHYLENE PLATE 50*30*2 WHITE	1	Pcs
	8357.00001.01	HAND SAW FOR BONES	1	Pcs
	8481.26000.80	BIG FORK FOR ROASTED MEAT	1	Pcs
	9353.SS120.42	HAND SHARPENER FOR THE KNIVES	1	Pcs
	8353.0088N.ZS	SMALL KNIFE SHARPENER	1	Pcs
	8350.03021.00	CHEF KNIFE NO:2 ABS HANDLE	1	Pcs
	8350.03010.00	BUTCHER KNIFE 3MM; NO:1; ABS	1	Pcs
	8350.03013.00	BUTCHER KNIFE 3MM; NO:4; ABS	1	Pcs
	8350.00006.02	VEGETABLE KNIFE NO:2 ABS	1	Pcs
	8350.00014.30	HATCHET FOR THE MEAT	1	Pcs
	8883.0000E.00	CAN OPENER	1	Pcs
	8350.00A64.00	PEELER	1	Pcs
	8350.00A60.00	POTATO PEELER	1	Pcs
	8350.00003.01	BREAD KNIFE (TOOTHED) PREMIER	1	Pcs
	8481.02004.01	OVEN FORK	1	Pcs
	9468.00012.00	FLAT LADLE 12CM	1	Pcs
	9338.00035.00	HAND WHISK 35CM	1	Pcs
	9481.27000.10	LALDE FOR LIQUID	1	Pcs
	8465.00010.00	WOOD LADLE	2	Pcs
	8467.00001.06	SERVING TONGS	2	Pcs

	8355.00006.00	STEAK HAMMER	1	Pcs
	9833.11090.40	CAN OPENER INDUSTRIAL MODEL	1	Pcs
	8224.OT300.01	TERMO TRANS OT300-GREEN	2	Pcs
	0213.21065.01	GASTRONOM 2/1-65 MM BAKING TRAYS, FOR THE OVEN	6	Pcs
	0312.00021.11	LID FOR GN 2/1	6	Pcs
		FIRE EXTINGUISHER 2 KG CO2	1	Pcs
		FIRS AID BAG	1	Pcs
		HAMMER 2 KG	1	Pcs
		BRUSH	1	Pcs
		GAS HOSE 10 METER	4	Pcs
		GAS REGULATOR	4	Pcs
		Electrical cable extension, for the 24V DC, 6 meters	1	Pcs
		Electrical cable extension, 230 V AC, 50 Hz, 20 meters	1	Pcs

		Signalization cable to towing vehicle	1	Pcs
		Levers for the lifting jacks	2	Pcs
		Toolbox	1	Pcs
		Axe	1	Pcs
		Shovel	1	Pcs

2.5.2 HYDRAULIC PLANT

To provide fresh water to the kitchen and to discharge waste water to the waste water net, kitchen is equipped with water tanks and pumps.

2.5.2.1 WATER TANKS (OPTIONAL)



Fig.53 Water Tank

For the drinkable water and the discharge of the waste water the kitchen is provided with two pillow bladder type water tank made out of a special PVC coated polyester fabric.

- 5000 liters tank for potable water (OPTIONAL)
- 1000 liters tank for waste water (OPTIONAL)

Both tanks are flexible, foldable, certified for drinking water, strong and resistant to bad weather conditions. The raw material used inside the tank blocks UV rays which makes it resistant to bacteria, mold and moss growth. An electric protective blanket will be provided so that the water tank can operate at -20 °C.



Fig.54 Tanks are provided with all the rubber hoses and connectors to obtain the connections.

2.5.2.2 WATER PUMPS (Optional)

Kitchen is equipped with two water pumps. With their compact design and maintenance-free structure, they can serve 5200 liters of water per hour.

Two pumps in their protective covering are placed in the department under the working bench.



Fig.55 Water Pump

Capacity	5200 l / h (against 0,2 Bar)
Rated voltage (V)	24 V (20 .. 28 V)
Power Consumption	104W
Dimensions (L x W x H)	
Weight (kg)	

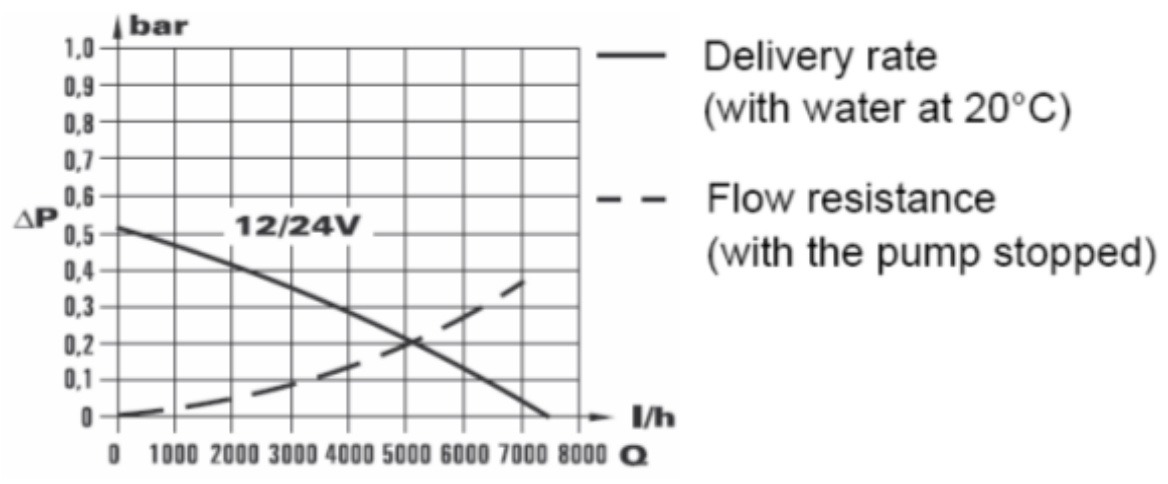


Fig.56 P-Q Diagram

2.6. SOLID FUEL BURNER

4 solid fuel burners will be provided to be used in case the gas supply is cut off.



Fig.57 Solid Fuel Burner

2.7. WARRANTY

The kitchen is covered by a 2-year warranty from the date of shipment under normal use conditions.



A C H I Z I Ţ I I P U B L I C E

CONTRACT Nr. 40
privind achiziția Bucătărie de câmp

Obiectul achiziției: *Bucătărie de câmp*
Cod CPV: 44211400-6

“07” 08 2025

mun. Chișinău

Furnizorul de bunuri	Autoritatea contractantă
SC Tiluana SRL, reprezentată prin Administratorul Dumitru STANCHEVICI, care acționează în baza Statutului, denumit în continuare <i>Furnizor</i> IDNO 1004600047752 pe de o parte,	Agencia Rezerve Materiale, reprezentată prin Directorul Marin LISÎ, care acționează în baza Regulamentului aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 946/2018, denumit în continuare <i>Cumpărător</i> IDNO 1006601000288 pe de altă parte,

ambii (denumiți în continuare Părți), au încheiat prezentul Contract referitor la următoarele:

a. Achiziționarea *Bucătărie de câmp*, denumite în continuare Bunuri, conform procedurii de achiziții publice de tip *Licitație Deschisă* nr. ocds-b3wdp1-MD-1747920584472 din 22 mai 2025, în baza deciziei grupului de lucru al Cumpărătorului nr.12 din 22 iulie 2025.

b. Următoarele documente vor fi considerate părți componente ale Contractului:

a) *Specificația tehnică (Anexa nr.1);*

b) *Specificația de preț (Anexa nr.2).*

c. În cazul unor discrepanțe sau inconsecvențe între documentele componente ale Contractului, documentele vor avea ordinea de prioritate enumerată mai sus.

d. În calitate de contravaloare a plăților care urmează a fi efectuate de Cumpărător, Furnizorul se obligă prin prezentul contract să livreze Cumpărătorului Bunurile și să înlăture defectele lor în conformitate cu prevederile Contractului sub toate aspectele.

e. Cumpărătorul se obligă prin prezentul contract să plătească Furnizorului, în calitate de contravaloare a livrării bunurilor, prețul Contractului în termenele și modalitatea stabilite de Contract.

1. Obiectul Contractului

1.1. Furnizorul își asumă obligația de a livra Bunurile Cumpărătorului conform Specificației tehnice (Anexa nr.1), care este parte integrantă a prezentului Contract.

1.2. Cumpărătorul se obligă, la rândul său, să achite și să recepționeze Bunurile livrate de Furnizor.

1.3. Calitatea Bunurilor se atestă prin certificate de conformitate care însoțesc bunurile.

1.4. Bunurile livrate în baza contractului vor corespunde standardelor indicate în Specificația tehnică (Anexa nr.1).

1.5. Termenele de garanție a Bunurilor de 2 ani de la data livrării (conform Anexei nr.1).



2. Termeni și condiții de livrare

2.1. Livrarea Bunurilor se efectuează de către Furnizor, în decurs de 90 de zile calendaristice de la data înregistrării Contractului la una din trezoreriile regionale ale Ministerului Finanțelor, cu suportarea tuturor cheltuielilor de transportare până la locul depozitării pe adresa municipiul Chișinău, strada Uzinelor, 6.

2.2. Documentația de însoțire a Bunurilor include:

- a) *Factura fiscală - în original;*
- b) *Certificate de conformitate al bunurilor - în copie autentificată prin semnătură olografă și stampilă;*
- c) *Certificate de garanție;*
- d) *Pașapoarte tehnice/Manuale de exploatare - în original.*

2.3. Documentele prevăzute în punctul 2.2 se vor prezenta Cumpărătorului cel târziu în momentul livrării bunurilor și depozitării la destinația finală. Livrarea bunurilor se consideră încheiată în momentul în care sunt prezentate documentele de mai sus.

3. Prețul și condiții de plată

3.1. Prețul Bunurilor livrate conform prezentului Contract, este stabilit în lei moldovenești, fiind indicat în Specificația de preț (Anexa nr.2).

3.2. Suma totală a prezentului Contract, inclusiv TVA, se stabilește în lei moldovenești și constituie: 26 539 200,00 (două zeci și șase milioane cinci sute treizeci și nouă mii două sute lei), 00 bani.

3.3. Achitarea plăților pentru Bunurile livrate se va efectua în lei moldovenești.

3.4. Metoda și condițiile de plată de către Cumpărător vor fi următoarele:

În urma recepționării bunurilor materiale, în termen de 20 de zile lucrătoare de la semnarea actului de primire-predare a bunurilor și cu prezentarea de către furnizor a facturii fiscale în original, în cadrul anului bugetar curent.

3.5. Plățile se vor efectua prin transfer bancar pe contul de decontare al Furnizorului indicat în prezentul Contract.

4. Condiții de predare – primire

4.1. Bunurile se consideră predate de către Furnizor și recepționate de către Cumpărător dacă:

- a) cantitatea Bunurilor corespunde informației indicate în Lista bunurilor și documentele de însoțire conform punctului 2.2 al prezentului Contract;
- b) calitatea Bunurilor corespunde informației indicate în Specificația tehnică, confirmată prin documentația de însoțire.
- c) integritatea Bunurilor corespunde informației indicate în Specificația tehnică.

4.2. Furnizorul este obligat să prezinte Cumpărătorului un exemplar original al facturii fiscale odată cu livrarea Bunurilor, pentru efectuarea plății. Pentru nerespectarea de către Furnizor a prezentei clauze, Cumpărătorul își rezervă dreptul de a majora termenul de achitare corespunzător numărului de zile de întârziere și de a fi exonerat de achitarea penalității stabilite în punctul 10.4.

5. Standarde

5.1. Bunurile furnizate în baza contractului vor respecta standardele prezentate de către furnizor în propunerea sa tehnică.

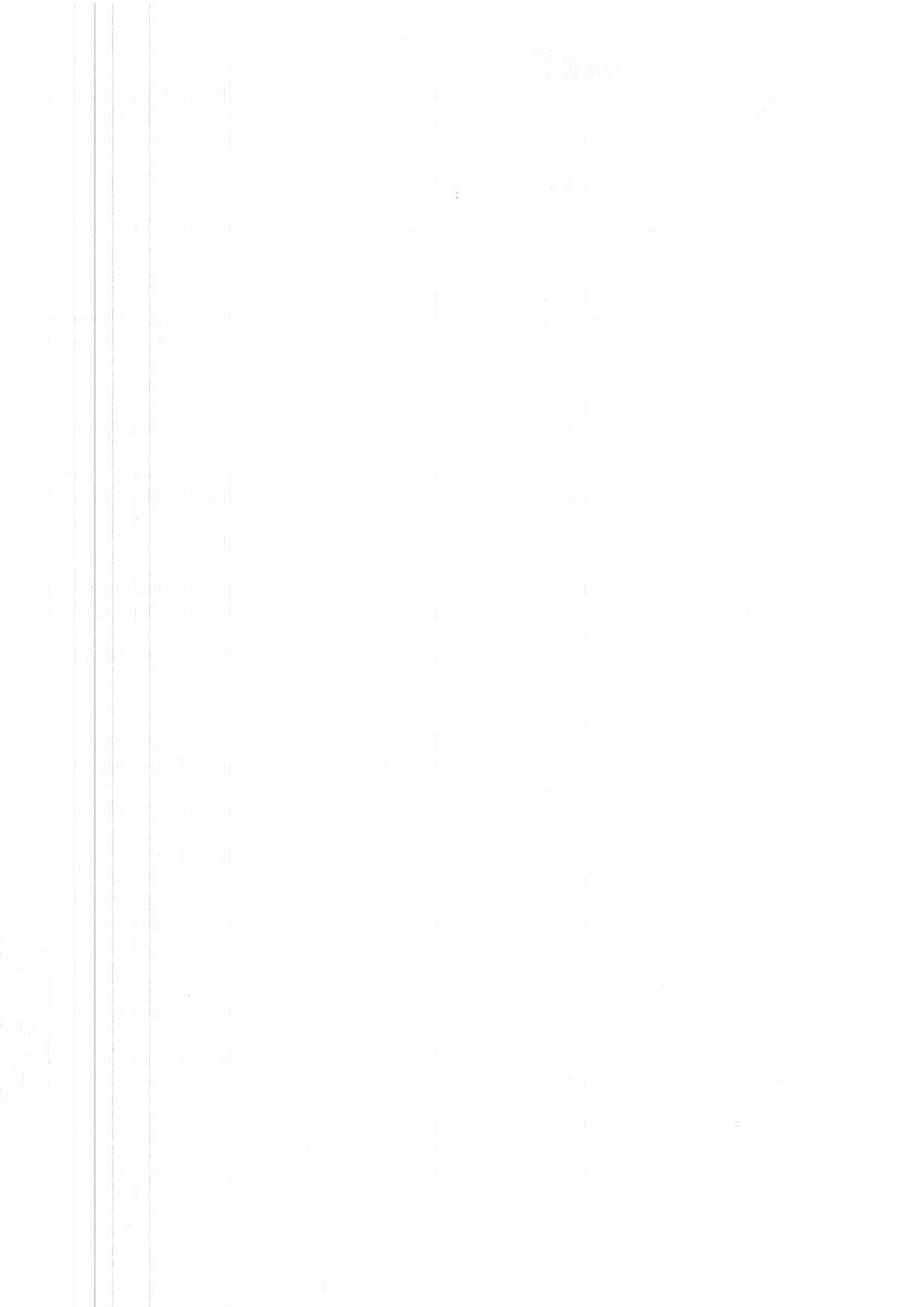
5.2. Când nu este menționat nici un standard sau reglementare aplicabilă, se vor respecta standardele sau alte reglementări autorizate în țara de origine a Bunurilor.

6. Obligațiile părților

6.1. În baza prezentului Contract, Furnizorul se obligă:

- a) să livreze Bunurile în condițiile prevăzute de prezentul Contract;
- b) să anunțe Cumpărătorul după semnarea prezentului Contract, în decurs de 5 zile calendaristice, prin telefon/fax sau mijloace electronice, despre disponibilitatea livrării Bunurilor;





c) să asigure condițiile corespunzătoare pentru recepționarea Bunurilor de către Cumpărător, în termenii stabiliți, în corespundere cu cerințele prezentului Contract;

d) să asigure integritatea și calitatea Bunurilor pe toată perioada de valabilitate a Contractului;

e) se obligă să le înlocuiască în perioada de garanție a Bunurilor livrate.

6.2. În baza prezentului Contract, Cumpărătorul se obligă:

a) să întreprindă toate măsurile necesare pentru asigurarea recepționării în termenul stabilit a Bunurilor livrate în corespundere cu cerințele prezentului Contract;

b) să asigure achitarea Bunurilor livrate, respectând modalitățile și termenele indicate în prezentul Contract.

7. Circumstanțe care justifică neexecutarea contractului

7.1. Părțile sunt exonerate de răspundere pentru neîndeplinirea parțială sau integrală a obligațiilor conform prezentului Contract, dacă aceasta este cauzată de producerea unor cazuri de circumstanțe care justifică neexecutarea contractului (războaie, calamități naturale: incendii, inundații, cutremure de pământ, precum și alte circumstanțe care nu depind de voința Părților).

7.2. Partea care invocă clauza circumstanțelor care justifică neexecutarea contractului este obligată să informeze imediat (dar nu mai târziu de 10 zile) cealaltă Parte despre survenirea circumstanțelor care justifică neexecutarea contractului.

7.3. Survenirea circumstanțelor care justifică neexecutarea contractului, momentul declanșării și termenul de acțiune trebuie să fie confirmate printr-un aviz de atestare, eliberat în mod corespunzător de către organul competent din țara Părții care invocă asemenea circumstanțe.

7.4 În cazul apariției circumstanțelor care justifică neexecutarea contractului, acesta se modifică prin acordul adițional, inclusiv modificarea termenilor de executare, în cazul unei executări ulterioare a contractului. Când se execută pct.7.1 și pct.7.3, părțile modifică contractul prin acord adițional, privind neîndeplinirea parțială sau integrală a obligațiilor, inclusiv modificarea termenilor în cazul suspendării și executării ulterioare a contractului.

8. Rezoluțiunea

8.1. Rezoluțiunea Contractului se poate realiza cu acordul scris comun al Părților.

8.2. Contractul poate fi rezolvit în mod unilateral de către:

a) Cumpărător în caz de refuz al Furnizorului de a livra Bunurile prevăzute în prezentul Contract;

b) Cumpărător în caz de nerespectare de către Furnizor a termenilor de livrare stabilite;

c) Furnizor în caz de nerespectare de către Cumpărător a termenilor de plată a Bunurilor;

d) Furnizor sau Cumpărător în caz de nesatisfacere de către una dintre Părți a pretențiilor înaintate conform prezentului Contract.

8.3 Cumpărătorul are dreptul de a rezolvi unilateral contractul în perioada de valabilitate a acestuia în una dintre următoarele situații:

a) contractantul se afla, la momentul atribuirii lui, în una dintre situațiile care ar fi determinat excluderea sa din procedura de atribuire potrivit art. 19 al Legii nr.131/2015 privind achizițiile publice;

b) contractul a făcut obiectul unei modificări substanțiale care necesită o nouă procedură de achiziție publică în conformitate cu art. 76 al Legii nr.131/2015 privind achizițiile publice;

c) contractul nu ar fi trebuit să fie atribuit contractantului respectiv, având în vedere o încălcare gravă a obligațiilor ce rezultă din Legea nr.131/2015 privind achizițiile publice și/sau tratatele internaționale la care Republica Moldova este parte, care a fost constatată printr-o decizie a unei instanțe judecătorești naționale sau, după caz, internaționale.

8.4. Partea inițiatore a rezoluțiunii Contractului este obligată să comunice în termen de 5 zile lucrătoare celeilalte Părți despre intențiile ei printr-o scrisoare motivată.

8.5. Partea înștiințată este obligată să răspundă în decurs de 5 zile lucrătoare de la primirea notificării. În cazul în care litigiul nu este soluționat în termenele stabilite, partea inițiatore va iniția rezoluțiunea.

9. Reclamații

9.1. Reclamațiile privind cantitatea Bunurilor livrate sunt înaintate Furnizorului la momentul recepționării lor, fiind confirmate printr-un act întocmit în comun cu reprezentantul Furnizorului.

9.2. Pretențiile privind calitatea bunurilor livrate sunt înaintate Furnizorului în termen de 14 zile de la depistarea deficiențelor de calitate și trebuie confirmate printr-un certificat eliberat de o organizație independentă neutră și autorizată în acest sens.

9.3. Furnizorul este obligat să examineze pretențiile înaintate în termen de 5 zile de la data primirii acestora și să comunice Cumpărătorului despre decizia luată.

9.4. În caz de recunoaștere a pretențiilor, Furnizorul este obligat, în termen de 5 zile, să livreze suplimentar Cumpărătorului cantitatea nelivrată de bunuri, iar în caz de constatare a calității necorespunzătoare - să le substituie sau în conformitate cu cerințele Contractului.

9.5. Furnizorul poartă răspundere pentru calitatea Bunurilor în limitele stabilite, inclusiv pentru viciile ascunse.

9.6. În cazul devierii de la calitatea confirmată prin certificatul de calitate întocmit de organizația independentă neutră sau autorizată în acest sens, cheltuielile pentru staționare sau întârziere sunt suportate de partea vinovată.

10. Sancțiuni

10.1. Forma de garanție de bună executare a contractului agreată de Cumpărător este transfer pe contul autorității contractante sau garanție bancară, în cuantum de 2% din valoarea contractului.

10.2. Pentru refuzul de a vinde Bunurile prevăzute în prezentul Contract, se va reține garanția de bună executare a contractului, în cazul în care ea a fost constituită în conformitate cu prevederile punctului 10.1., în caz contrar Furnizorul suportă o penalitate în valoare de 2% din suma totală a contractului.

10.3. Pentru livrarea cu întârziere a Bunurilor, Furnizorul suportă plata despăgubirii în valoare de 0,1% din suma Bunurilor nelivrate, pentru fiecare zi de întârziere, dar nu mai mult de 2% din suma totală a prezentului Contract. În cazul în care întârzierea depășește 20 zile, Furnizorul prezintă Cumpărătorului o explicație în formă scrisă. Dacă Cumpărătorul acceptă, Furnizorul prelungește termenul de valabilitate a garanției de bună executare, în caz contrar se consideră ca fiind refuz de a livra Bunurile prevăzute în prezentul Contract și Furnizorului i se va reține garanția de bună executare a Contractului, care a fost constituită în conformitate cu prevederile pct.10.1.

10.4. Pentru achitarea cu întârziere, Cumpărătorul suportă plata despăgubirii în valoare de 0,1% din suma Bunurilor neachitate, pentru fiecare zi de întârziere, dar nu mai mult de 2% din suma totală a prezentului contract.

10.5. Prima zi lucrătoare ulterioară datei ce constituie termenul limită de livrare, precum și termenul limită de achitare se consideră zi lucrătoare de întârziere.

10.6. Suma penalității calculate Furnizorului conform prezentului Contract poate fi dedusă (reținută) de către Cumpărător din suma plății pentru Bunurile livrate.

11. Drepturi de proprietate intelectuală

11.1. Furnizorul are obligația să despăgubească achizitorul împotriva oricărui:

a) reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu produsele achiziționate, și

b) daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea Caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

12. Dispoziții finale

12.1. Litigiile ce ar putea rezulta din prezentul Contract vor fi soluționate de către Părți pe cale amiabilă. În caz contrar, ele vor fi transmise spre examinare în instanța de judecată competentă conform legislației Republicii Moldova.

12.2. Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, să convină asupra modificării clauzelor contractului, prin acord adițional, numai în cazul apariției unor circumstanțe care lezează interesele comerciale legitime ale acestora și care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului. Modificările și completările la prezentul Contract sînt valabile numai în cazul în care au fost perfectate în scris și au fost semnate de ambele Părți.

12.3. Nici una dintre Părți nu are dreptul să transmită obligațiile și drepturile sale stipulate în prezentul Contract unor terțe persoane fără acordul în scris al celeilalte Părți.

12.4. Prezentul Contract, în cazul în care este semnat electronic, de către ambele părți, este remis în mod automat prin mijloacele electronice, dar în cazul când contractul este semnat olografic se întocmește în două exemplare în limba română, câte un exemplar pentru Furnizor și Cumpărător.

12.5. Prezentul Contract se consideră încheiat la data semnării și intră în vigoare la data înregistrării la una din trezoreriile regionale ale Ministerului Finanțelor, în cazul în care sursele financiare se alocă din bugetul de stat, sau la data semnării sau la o altă dată ulterioară indicată în acest contract, în cazul în care gestionarea surselor financiare nu se efectuează prin intermediul sistemului trezorerial.

12.6. Prezentul contract este valabil până la 31.12.2025.

12.7. Prezentul Contract reprezintă acordul de voință al părților și se consideră semnat la data aplicării ultimei semnături de către una din Părți.

12.8. Pentru confirmarea celor menționate mai sus, Părțile au semnat prezentul Contract în conformitate cu legislația Republicii Moldova.

RECHIZITELE JURIDICE, POȘTALE ȘI DE PLĂȚI ALE PĂRȚILOR

Furnizorul de bunuri	Cumpărătorul
SC Tiluana SRL	Agencia Rezerve Materiale
Adresa juridica: MD-2075, mun. Chișinău, str. Milescu-Spătarul Nicolae 17, of.10	Adresa poștală: MD-2012, mun. Chișinău, str. Columna 118/1
Telefon: 079955565	Telefon: 022243366
Cod fiscal: 1004600047752	Cod fiscal: 1006601000288
FinComBank S.A, fil.nr.1 Chișinău	Banca: MF-TR Chișinău- bugetul de stat
Cod: FTMDMD2X735	Cod: TREZMD2X
Cod TVA: 0402708	
IBAN: MD38FT222400100005076498	IBAN: MD88TRPBAA322110A15800AE

SEMNĂTURILE PĂRȚILOR

Furnizorul de bunuri	Cumpărătorul
Administrator	Director
Dumitru STANCHEVICI	Marin LISÎ



SPECIFICAȚIE TEHNICĂ

Nr. d/o	Denumire bunuri/ Cod CPV	Cantitatea și unitatea de măsură	Specificarea tehnică deplină prezentată, de către ofertant
1.	Bucătărie de câmp OFK.06.V5/ 44211400-6	12 buc.	<p>Bucătărie de câmp pentru prepararea hranei în orice condiții de teren, timp și stare a vremii, cu posibilitatea funcționării arzătoarelor în mișcare.</p> <p>Componentele de bază a bucătăriei:</p> <p>a) Șasiu - monoaxat, cu frână de parcare, picioare de sprijin cu cricuri de nivelare;</p> <p>b) Bara/racordul de remorcare - dispune de un sistem de reglare a înălțimii pentru cuplare cu o varietate de vehicule, astfel încât poziția bucătăriei în deplasare să fie orizontală;</p> <p>c) Corpul bucătăriei, cu următoarele componente de bază:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 cazane cu capacitatea de 150 litri fiecare, cu pereți dubli, ușor detașabil, fabricat din oțel inoxidabil alimentar. Capacul - articulat și cu etanșare; - 2 zone pentru prăjire, cu capacitatea de 70 litri fiecare, ușor detașabile; - 2 zone pentru coacere, cu capacitatea de 78 litri fiecare, ușor detașabile; - 2 vase (încălzitoare pentru apă) cu capacitatea de 30 litri fiecare, cu capac, ușor detașabile; - 4 arzătoare care funcționează pe combustibil diesel și GPL, detașabile, prevăzute cu un sistem de detectare a întreruperii fluxului de combustibil și cu elemente de oprire automată/de avarie a funcționării acestora. Echipat pentru funcționare cu combustibil solid (lemn); - sistemul de distribuție a combustibilului la arzătoarele diesel - combustibilul va fi pompat cu aer comprimat, produs de compresor electric, inclus în set. De rezervă, va fi prevăzută și o pompă manuală; - generator electric cu motor diesel, putere nominală de 6 kW, tensiune 230V/50Hz, capacitatea rezervorului de minim 15 litri, carcasă insonorizată; - sistem de iluminare alimentat de la rețeaua electrică de 220V și de la generator electric; - lăzi de depozitare, detașabile, cu picioare pliabile, care vor fi preconizate pentru păstrarea minim a ustensilelor de bucătărie esențiale; - cort pentru protecție împotriva intemperțiilor; - coș de fum detașabil; - set de grup (extinctor, hârleț, topor) și ustensilele de bucătărie esențiale preparării hranei. <p>Culoarea bucătăriei de câmp: albă - 4 unit.; albastră - 4 unit. și kaki - 4 unit. Certificat de garanție, termen 2 ani. Manual de exploatare. Starea tehnică - nou și neutilizat, anul fabricării 2025. Livrarea se va efectua de către Furnizor din contul acestuia, la punctul de păstrare indicat de către autoritatea contractantă, în decurs de 90 de zile de la semnarea contractului.</p>

SEMNĂTURILE PĂRȚILOR

Furnizorul de bunuri	Cumpărătorul
Administrator Dumitru STANCHEVICI	Director Marin LISÎ



Anexa nr.2
 la Contractul nr. _____
 din „_____” _____ 2025

SPECIFICAȚIE DE PREȚ

Nr. d/o	Denumirea bunurilor	Unitatea de măsură	Cant.	Preț unitar (fără TVA), lei	Preț unitar (cu TVA), lei	Suma totală (fără TVA), lei	Suma totală (cu TVA), lei
1.	Bucătărie de câmp OFK.06.V5	buc.	12	1 843 000,00	2 211 600,00	22 116 000,00	26 539 200,00
TOTAL:						22 116 000,00	26 539 200,00

SEMĂNĂTURILE PĂRȚILOR

Furnizorul de bunuri	Cumpărătorul
Administrator Dumitru STANCHEVICI	Director Marin LISÎ



CERTIFICATE OF CONFORMITY

Manufacturer's Name : ÖZTİRYAKİLER SAVUNMA EKİPMANLARI SAN. VE TİC. A.Ş.
Manufacturer's Address : Maltepe Mah.Fazıl Paşa Çıkmaı NO:10/1
Zeytinburnu / İstanbul – TURKEY

Declares, that the product(s)

Product(s) Name : Mobile Field Kitchen / Trailer

Brand Name : OZTI / ÖZTİRYAKİLER

Code	Model	Cooking Units	
0SAH.OFK06	OFK 06V5	Double wall cooking unit 150 liters Water Heater 30 Liters	2
		Oven 78 liters 2 x GN 2/1 65 Fry Pan 70 Liters	2

Conforms to the following Directives:

MACHINERY DIRECTIVES 2006/42/EC

EMC DIRECTIVES 2014/30/EU

LVD DIRECTIVES 2014/35/EU

REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL ON MATERIALS AND ARTICLES INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD AND REPEALING DIRECTIVES 89/109/EEC AND 80/590/EEC,
PLASTIC REGULATION(EU) 10/2011

REGULATION (EC) NO 2023/2006 OF 22 DECEMBER 2006 ON GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR MATERIALS AND ARTICLES INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD

and conforms to the following Standards:

EN 61000-6-4 : 2007/A1:2011 EN 61000-6-2 : 2005

EN 60204-1: 2006/AC:2010 EN ISO 12100 : 2010

We declare that, the product(s) are produced in accordance with the above standards and directives.

Signature :

Details of signatory :



Date :

Company stamp :

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. ve TİC. A.Ş. / ÖZTİRYAKİLER METAL GOODS INDUSTRY and TRADE INC.

Fabrika / Headquarters: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No: 8 34500 Büyükçekmece-İstanbul / Türkiye
Tel: +90 212 886 78 00 (pbx) • Fax: +90 212 886 78 09 • info@oztiryakiler.com.tr



Test
TS EN ISO/IEC 17025
AB-0532-T

AB-0532-T

FS10261143

12-24

INTERTEK
İSTANBUL ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
INTERTEK İSTANBUL PRIVATE FOOD CONTROL
LABORATORY

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU
EXAMINATION & ANALYSIS REPORT

Rapor / Revizyon No / **Report / Revision No:** FS10261143 Yayımlandığı Tarih/ **Date:** 06.12.2024

Analizin Amacı/ **Purpose of Analysis:** Özel İstek / **Private Demand**

Müşteri Bilgileri / **Customer Information**

Müşteri Adı / **Customer Name** Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.
Adres / **Address** Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy, Yolu No:29 A, Büyükçekmece, İstanbul, ,

Numune Bilgileri / **Sample Information**

Adı / Name	Sahra mutfağı-Field kitchen (Sıcak su ünitesi -Hot water unit / Fırın -Oven/Convection oven)
Üretici Adı / Producer Name	
Tanımı ve Seri - Parti No / Description and Batch Number	
Üretim ve Son Kullanma T.-TETT/ Production & Expiry Date-BBE	
Ambalajı ve Miktarı / Package and Quantity	2x10 adet kilitleli poşet / zipped package
İlgili Kişi / Contact Person	Suat Sezer [ssezer@oztiryakiler.com.tr]
Numune kabul tarihi/saat / Sample received / transport by/time	02.12.2024 16:38 kargo / parcel services
Numune alım sıcaklığı / Sample temp when received	
Numuneyi teslim alan ve mühür/alındığı yer-tarih/ Submitted by & Seal/location-date	Müşteri Mühürsüz / Client None/
Teklif No / Quotation No	18740Rev02
Analiz başlama ve bitiş zamanı / Start / End of analysis	02.12.2024 / 06.12.2024
Açıklamalar / Remarks	

D. Gamze Atay
Numune Kabul ve
Rapor Düzenleme Birimi
Sorumlusu /
**Supervisor of
Sample Acceptance
and Report
Organisation
Section**

Ecem Paşahan Omur
Ambalaj Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of Food
Contact Materials
Analysis Section**

Fatih Kösalı
Mineral Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of
Mineral Analysis
Section**

06.12.2024

Tasdik Olunur / **Approved by**
Laboratuvar Müdürü / **Laboratory Manager**
Ahu Uner Akbalık

Bu analiz raporu adli -idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.Bu analiz raporunun hiçbir bölümü laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp, çoğaltılamaz, tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. Müşteri bilgileri ve numune bilgileri müşteri tarafından sağlanmıştır. Laboratuvar numune alma faaliyetini gerçekleştirmede için sonuçlar teslim alınan numune için geçerlidir. Bilginin müşteri tarafından sağlandığı durumlar hariç, raporda verilen tüm bilgilerden laboratuvarımız sorumludur. Bu rapor (üst yazı ve ekler dahil), müşteri tarafından sağlanan numuneye ait tanım, talimat,bilgi, materyal ve/veya koşullar temelinde raporda belirtilen müşterinin talebine uygun olarak münhasır kullanımı için hazırlanmıştır. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.

The whole and/or the part of this report shall not be reproduced and shall not be shared with third parties, nor to be used for juridical - official and PR activities without the written permission of INTERTEK Test Hizmetleri A.S. Customer informations and sample informations are provided by Intertek's Customer. The results are valid for the received sample since the laboratory does not perform the sampling activity. The laboratory shall be responsible for all the information provided in the report, except when information is provided by the customer. This report (including any enclosures and attachments) are prepared for the exclusive use of the Customer(s) named in the report and on the basis of instructions, informations, conditions and/or materials supplied by Intertek's Customer. The results given herein apply to the submitted sample only. Reports are invalid without signature and seal.



INTERTEK
İSTANBUL ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
INTERTEK İSTANBUL PRIVATE FOOD CONTROL
LABORATORY

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU
EXAMINATION & ANALYSIS REPORT

Rapor / Revizyon No / **Report / Revision No:** FS10261143

Yayımlandığı Tarih/ **Date:** 06.12.2024

Analizler / **Analyses**

No	Analiz Adı Analysis Name	Sonuç Results	LOQ / LOD	Ölçüm Belirsizliği Uncertainty	Geri Kazanım Recovery	Cihaz Equipment	Metot Method	Limit Requirement	Değerlendirme Interpretation
1	21 Metal EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn,Fe,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo,Ag,Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,Pb) %0,5 Sitrik Asit / 0.5% Citric Acid* 21 Metals EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn,Fe,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo,Ag,Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,Pb)*	Sonuçlar ektedir / The results are attached	-	-	-	ICP-MS	TS EN 13130-1, ISO 17294-1&2, EDQM, Metals and alloys used in food contact materials and articles 1st Edition.	= ektedir / as attached a	Uygun : Pass
2	Duyusal Analiz* Sensory Analysis*	Tat/ Taste : 0,0 Koku/ Odour: 0,0 1	-	-	-		DIN 10955	<= 2 b	Uygun : Pass
3	21 Metal EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn,Fe,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo,Ag,Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,Pb) Suni Musluk Suyu / Tap Water* 21 Metals EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn,Fe,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo,Ag,Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,Pb)*	Sonuçlar ektedir / The results are attached	-	-	-	ICP-MS	TS EN 13130-1, ISO 17294-1&2, EDQM, Metals and alloys used in food contact materials and articles 1st Edition.	= ektedir / as attached a	Uygun : Pass
4	Duyusal Analiz* Sensory Analysis*	Tat/ Taste : 0,0 Koku/ Odour: 0,0 2	-	-	-		DIN 10955	<= 2,5 c	Uygun : Pass

LOO: Ölçüm Limiti / **Limit of Quantification** LOD: Tespit Limiti / **Limit of Detection** DY: **NA:** Değerlendirme Yapılmadı / **Not Applicable**

D. Gamze Atay
Numune Kabul ve
Rapor Düzenleme Birimi
Sorumlusu /
**Supervisor of
Sample Acceptance
and Report
Organisation
Section**

Ecem Paşahan Omur
Ambalaj Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of Food
Contact Materials
Analysis Section**

Fatih Kösalı
Mineral Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of
Mineral Analysis
Section**

06.12.2024

Tasdik Olunur / **Approved by**
Laboratuvar Müdürü / **Laboratory Manager**
Ahu Uner Akbalık

Form GD.165 / Rev.13/16.08.2024

Bu analiz raporu adli -idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp, çoğaltılamaz, tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. Müşteri bilgileri ve numune bilgileri müşteri tarafından sağlanmıştır. Laboratuvar numune alma faaliyetini gerçekleştirmede için sonuçlar teslim alınan numune için geçerlidir. Bilginin müşteri tarafından sağlandığı durumlar hariç, raporda verilen tüm bilgilerden laboratuvarımız sorumludur. Bu rapor (üst yazı ve ekler dahil), müşteri tarafından sağlanan numuneye ait tanım, talimat, bilgi, materyal ve/veya koşullar temelinde raporda belirtilen müşterinin talebine uygun olarak münhasır kullanımı için hazırlanmıştır. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.

The whole and/or the part of this report shall not be reproduced and shall not be shared with third parties, nor to be used for juridical - official and PR activities without the written permission of INTERTEK Test Hizmetleri A.S. Customer informations and sample informations are provided by Intertek's Customer. The results are valid for the received sample since the laboratory does not perform the sampling activity. The laboratory shall be responsible for all the information provided in the report, except when information is provided by the customer. This report (including any enclosures and attachments) are prepared for the exclusive use of the Customer(s) named in the report and on the basis of instructions, informations, conditions and/or materials supplied by Intertek's Customer. The results given herein apply to the submitted sample only. Reports are invalid without signature and seal.



INTERTEK
İSTANBUL ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
INTERTEK İSTANBUL PRIVATE FOOD CONTROL
LABORATORY

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU
EXAMINATION & ANALYSIS REPORT

Rapor / Revizyon No / Report / Revision No: FS10261143

Yayımlandığı Tarih/ Date: 06.12.2024

(±) k=2, % 95 güven aralığında genişletilmiş ölçüm belirsizliği, numune alma belirsizliği içermeyecek şekilde hesaplanmıştır. Aksi belirtilmediği sürece analiz değerlendirilmesinde Paylaşılan Risk Karar Kuralı (Basit Kabul Kuralı) uygulanır. Farklı karar kuralı uygulanan değerlendirmeler uygunluk notu olarak belirtilmiştir. / The reported which is not contain sampling uncertainty value uncertainty is an expanded uncertainty calculated using a coverage factor of 2 which gives a level of confidence of approximately 95%. Unless otherwise specified, the results are evaluated according to Shared Risk Decision Rule (Simple Acceptance Rule). Other evaluation rules which are applied, indicated as interpretation comment.

*İşaretili analiz TÜRKAK akreditasyon kapsamındadır. / *Marked analysis is in scope of TURKAK accreditation

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren Intertek Test Hizmetleri A.Ş., TÜRKAK'tan AB-0532-T akreditasyon numarası ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir. Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği(EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır. / Intertek accredited by TÜRKAK under registration number AB-0532-T for TS EN ISO/IEC 17025:2017 as test laboratory. Turkish Accreditation Agency (TURKAK) is a signatory to the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement (MLA) and to the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Arrangement (MRA) for the recognition of test reports.

1 Tat(Taste) Sd: 0,0 / Koku(Odour) Sd: 0,0

Su, 100 °C, 4 saat / Water, 100 °C, 4 h.

0 = Fark edilebilir değişiklik yok. / No perceptible difference.

1 = Çok hafif fark edilebilir değişiklik var. / Just perceptible difference (still difficult to define).

2 = Zayıf değişiklik var. / Weak difference.

3 = Farkedilebilir değişiklik var. / Marked difference.

4 = Belirgin değişiklik var. / Strong difference.

2 Tat(Taste) Sd: 0,0 / Koku(Odour) Sd: 0,0

Su, 100 °C, 4 saat / Water, 100 °C, 4 h.

0 = Fark edilebilir değişiklik yok. / No perceptible difference.

1 = Çok hafif fark edilebilir değişiklik var. / Just perceptible difference (still difficult to define).

2 = Zayıf değişiklik var. / Weak difference.

3 = Farkedilebilir değişiklik var. / Marked difference.

4 = Belirgin değişiklik var. / Strong difference.

a Müşteri talebi üzerine Framework Regulation (EC) 1935/2004 & EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024)'e göre değerlendirme yapılmıştır. / Due to customer demand, interpretations were made according to Framework Regulation (EC) 1935/2004 & EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024).

b DIN 10955, 2024

c LFGB ye göre değerlendirilmiştir. / Evaluated according to LFGB.

D. Gamze Atay
Numune Kabul ve
Rapor Düzenleme Birimi
Sorumlusu /
Supervisor of
Sample Acceptance
and Report
Organisation
Section

Ecem Paşahan Omur
Ambalaj Analiz Birim
Sorumlusu /
Supervisor of Food
Contact Materials
Analysis Section

Fatih Kösalı
Mineral Analiz Birim
Sorumlusu /
Supervisor of
Mineral Analysis
Section

06.12.2024

Tasdik Olunur / Approved by
Laboratuvar Müdürü / Laboratory Manager
Ahu Uner Akbalık

Rapor Sonu / End of report

Tel : 0 212 496 47 80
Faks : 0 212 652 36 02

e-mail: intertek.turkey@hs01.kep.tr, foodlab.turkey@intertek.com

Intertek Test Hizmetleri A.Ş.
Merkez Mahallesi Sanayi Caddesi No:23 Altındağ Plaza
Yenibosna - İstanbul 34197

Classification: Dahili



AB-0532-T

FS10261143

12-24

Spesifik Metal Migrasyonu / **Specific Migration of Metals**

Müşteri talebi üzerine EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024)'e göre değerlendirme yapılmıştır. / **Due to customer demand, interpretations were made according to EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024).analysis by ICP-MS.**

I. Test Koşulları / **Test Conditions**

Rapor No/ Report No	Gıda veya Gıda Simulanti / Food or Food Simulant	Süre (saat) / Time (hours)	Sıcaklık / Temperature (°C)	Gıda temas yüzey alan hacim oranı / Ratio of food contact surface area to volume	
FS10261143	: %0,5 Sitrik Asit / 0,5 % Citric Acid	4	100	dm ² 1	mL 100

II. Test Metodu / **Test Method**

TS EN 13130-1, ISO 17294-1&2

III. Test Sonuçları / **Test results:**

Element	Tespit Limiti / Detection limit (mg/kg)	1+2 Kullanım Toplamı/ 1+2 Reuse Sum (mg/kg)	Limit (7 x SRL) (mg/kg)	Değerlendirme/E valuation	3. Kullanım / 3rd Reuse (mg/kg)	Limit SRL (mg/kg)	Değerlendirme/ Evaluation
Lityum / Lithium (Li)	0,0018	TED / ND	0,336	Uygun/ Pass	TED / ND	0,048	Uygun/ Pass
Berilyum/ Berilium(Be)	0,0019	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass
Alüminyum / Aluminium (Al)	0,013	TED / ND	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Vanadyum/ Vanadium(V)	0,0013	0,002	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass
Krom / Chromium (Cr)	0,0013	0,266	7	Uygun/ Pass	0,026	1	Uygun/ Pass
Mangan / Manganese (Mn)	0,0014	0,031	3,85	Uygun/ Pass	TED / ND	0,55	Uygun/ Pass
Demir/ Iron(Fe)	0,0235	3,726	280	Uygun/ Pass	0,154	40	Uygun/ Pass
Kobalt/ Cobalt(Co)	0,0011	0,009	0,14	Uygun/ Pass	TED / ND	0,02	Uygun/ Pass
Nikel / Nickel (Ni)	0,0025	0,147	0,98	Uygun/ Pass	0,007	0,14	Uygun/ Pass
Bakır/ Copper(Cu)	0,0016	0,016	28	Uygun/ Pass	TED / ND	4	Uygun/ Pass
Çinko/ Zinc(Zn)	0,0253	0,079	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Arsenik/ Arsenic(As)	0,0039	TED / ND	0,014	Uygun/ Pass	TED / ND	0,002	Uygun/ Pass
Molibden/ Molybdenum(Mo)	0,0016	TED / ND	0,84	Uygun/ Pass	TED / ND	0,12	Uygun/ Pass
Gümüş/ Silver(Ag)	0,0019	TED / ND	0,56	Uygun/ Pass	TED / ND	0,08	Uygun/ Pass
Kadmiyum/ Cadmium(Cd)	0,0002	TED / ND	0,035	Uygun/ Pass	TED / ND	0,005	Uygun/ Pass
Kalay/ Tin(Sn)#	0,0887	1,73	700	Uygun/ Pass	0,015	100	Uygun/ Pass
Antimon/ Antimony(Sb)	0,0043	TED / ND	0,28	Uygun/ Pass	TED / ND	0,04	Uygun/ Pass
Baryum/ Barium(Ba)	0,0071	TED / ND	8,4	Uygun/ Pass	TED / ND	1,2	Uygun/ Pass
Cıva/ Mercury(Hg)	0,0001	TED / ND	0,021	Uygun/ Pass	TED / ND	0,003	Uygun/ Pass
Talyum/ Talium(Tl)	0,0001	TED / ND	0,007	Uygun/ Pass	TED / ND	0,001	Uygun/ Pass
Kurşun/ Lead(Pb)	0,0004	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass

TED / **ND** = Tespit Edilemedi / **Not detected**# = 1881/2006 sayılı Yönetmelik (EC) kapsamındaki uygulama alanı hariç /**except in field of application under Regulation (EC) No. 1881/2006.****Classification: Dahili**



AB-0532-T

FS10261143

12-24

Spesifik Metal Migrasyonu / **Specific Migration of Metals**

Müşteri talebi üzerine EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024)'e göre değerlendirme yapılmıştır. / **Due to customer demand, interpretations were made according to EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024).analysis by ICP-MS.**

I. Test Koşulları / **Test Conditions**

Rapor No/ Report No	Gıda veya Gıda Simulanti / Food or Food Simulant	Süre (saat) / Time (hours)	Sıcaklık / Temperature (°C)	Gıda temas yüzey alan hacim oranı / Ratio of food contact surface area to volume	
FS10261143	Suni Musluk Suyu / Artificial Tap Water	4	100	dm ² 1	mL 100

II. Test Metodu / **Test Method**

TS EN 13130-1, ISO 17294-1&2

III. Test Sonuçları / **Test results:**

Element	Tespit Limiti / Detection limit (mg/kg)	1+2 Kullanım Toplamı/ 1+2 Reuse Sum (mg/kg)	Limit (7 x SRL) (mg/kg)	Değerlendirme/E valuation	3. Kullanım / 3rd Reuse (mg/kg)	Limit SRL (mg/kg)	Değerlendirme/ Evaluation
Lityum / Lithium (Li)	0,0018	TED / ND	0,336	Uygun/ Pass	TED / ND	0,048	Uygun/ Pass
Berilyum/ Berilium(Be)	0,0019	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass
Alüminyum / Aluminium (Al)	0,013	TED / ND	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Vanadyum/ Vanadium(V)	0,0013	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass
Krom / Chromium (Cr)	0,0013	0,012	7	Uygun/ Pass	TED / ND	1	Uygun/ Pass
Mangan / Manganese (Mn)	0,0014	0,025	3,85	Uygun/ Pass	TED / ND	0,55	Uygun/ Pass
Demir/ Iron(Fe)	0,0235	0,8	280	Uygun/ Pass	TED / ND	40	Uygun/ Pass
Kobalt/ Cobalt(Co)	0,0011	0,006	0,14	Uygun/ Pass	TED / ND	0,02	Uygun/ Pass
Nikel / Nickel (Ni)	0,0025	0,095	0,98	Uygun/ Pass	0,004	0,14	Uygun/ Pass
Bakır/ Copper(Cu)	0,0016	0,012	28	Uygun/ Pass	TED / ND	4	Uygun/ Pass
Çinko/ Zinc(Zn)	0,0253	0,165	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Arsenik/ Arsenic(As)	0,0039	TED / ND	0,014	Uygun/ Pass	TED / ND	0,002	Uygun/ Pass
Molibden/ Molybdenum(Mo)	0,0016	TED / ND	0,84	Uygun/ Pass	TED / ND	0,12	Uygun/ Pass
Gümüş/ Silver(Ag)	0,0019	TED / ND	0,56	Uygun/ Pass	TED / ND	0,08	Uygun/ Pass
Kadmiyum/ Cadmium(Cd)	0,0002	TED / ND	0,035	Uygun/ Pass	TED / ND	0,005	Uygun/ Pass
Kalay/ Tin(Sn)#	0,0887	TED / ND	700	Uygun/ Pass	TED / ND	100	Uygun/ Pass
Antimon/ Antimony(Sb)	0,0043	TED / ND	0,28	Uygun/ Pass	TED / ND	0,04	Uygun/ Pass
Baryum/ Barium(Ba)	0,0071	TED / ND	8,4	Uygun/ Pass	TED / ND	1,2	Uygun/ Pass
Cıva/ Mercury(Hg)	0,0001	TED / ND	0,021	Uygun/ Pass	TED / ND	0,003	Uygun/ Pass
Talyum/ Talium(Tl)	0,0001	TED / ND	0,007	Uygun/ Pass	TED / ND	0,001	Uygun/ Pass
Kurşun/ Lead(Pb)	0,0004	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass

TED / **ND** = Tespit Edilemedi / **Not detected**# = 1881/2006 sayılı Yönetmelik (EC) kapsamındaki uygulama alanı hariç /**except in field of application under Regulation (EC) No. 1881/2006.**

S E R T İ F İ K A

C E R T I F I C A T E

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ

FOOD SAFETY MANAGEMENT

ÖZTİRYAKİLER SAVUNMA EKİPMANLARI SAN. VE TİC. A.Ş.

kuruluşunun,
company,

Merkez: Maltepe Mahallesi Fazılpaşa Çıkma Sk. No: 10/1 Zeytinburnu/İstanbul/Türkiye
Şube: Ergene 1 Osb Vakıflar Osb Mahallesi Sanayi Caddesi No:33/1 Ergene /Tekirdağ/Türkiye

adresinde,
at address,

KONTEYNER, SEYYAR/MOBİL SU ARITMA VE DEPOLAMA SİSTEMLERİ, MOBİL/SEYYAR SAHRA SAĞLIK, HİJYEN HİZMET, LABORATUVAR VE RÖNTGEN ÜNİTELERİ, MOBİL/SEYYAR SAHRA MORG VE GASİLHANELERİ, MOBİL/SEYYAR SAHRA MUTFAK, FIRIN, BULAŞIKHANE, ÇAMAŞIRHANE, DEPOLAMA ÜNİTELERİ GEMİ MUTFAKLARI, DEMİRYOLU/TREN MUTFAKLARI, SAHRA YAŞAM ÜNİTELERİ, SOĞUK SAKLAMA ODALARI TASARIMI, ÜRETİMİ, PAZARLAMA/SATIŞI, SATIŞ SONRASI HİZMETLERİNİN SUNUMU

CONTAINER MOBILE WATER PURIFICATION AND STORAGE SYSTEMS MOBILE FIELD HEALTH, HYGEN SERVICE, LABORATORY AND X-RAY UNITS MOBILE FIELD MORGUE AND GHUSL UNITS MOBILE FIELD KITCHEN, OVEN, DISHWASHING, LAUNDRY, STORAGE UNITS MARINE KITCHENS, RAILWAY KITCHENS, FIELD LIFE SUPPORT UNITS COLD STORAGE ROOMS DESIGN, PRODUCTION, MARKETING/SALES, AFTER SALES SERVICES

kategori J kapsamında,
at scope category J

gıda güvenliği yönetim sistemi yürürlüğe koyduğu,
perform the food safety management system,

ISO 22000: 2018

standart taleplerinin yerine getirildiği belirlenmiştir.
the complete of the standard was determined.

İlk Yayın Tarihi / Date First Registered : 28.01.2020
Yayın Tarihi / Date Certificate Issued : 25.01.2023
Geçerlilik Periyodu / Period of Registration : 3 Yıl / Years
Geçerlilik Tarihi / Date Certificate Expires : 22.01.2026
Sertifika Numarası / Certificate No : 03/13080/04



Gıda Güvenliği Y.S.
TS EN ISO/IEC 17021
AB-0060-YS



TÜRKAK BDS NO
YS-39B1-1881

Onay:
Approved By:



Bu sertifikanın geçerliliği, yılda en az bir kez yapılacak gözetim denetiminin başarılı geçmesine bağlıdır. Bu durumda belge yeniden düzenlenecektir.
The Validity of this certificate, subject to successful completion of surveillance audit which will take place at least once a year. In this case, the document will be revised.



Test
TS EN ISO/IEC 17025
AB-0532-T

AB-0532-T

FS10261144

12-24

INTERTEK
İSTANBUL ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
INTERTEK İSTANBUL PRIVATE FOOD CONTROL
LABORATORY

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU
EXAMINATION & ANALYSIS REPORT

Rapor / Revizyon No / **Report / Revision No:** FS10261144 Yayımlandığı Tarih/ **Date:** 06.12.2024

Analizin Amacı/ **Purpose of Analysis:** Özel İstek / **Private Demand**

Müşteri Bilgileri / **Customer Information**

Müşteri Adı / **Customer Name** Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.
Adres / **Address** Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy, Yolu No:29 A, Büyükçekmece, İstanbul, ,

Numune Bilgileri / **Sample Information**

Adı / Name	Sahra mutfağı-Field kitchen (Çift cidarlı-Tek cidarlı kaynatma kazanı / Double wall- single wall boiling pan)
Üretici Adı / Producer Name	
Tanımı ve Seri - Parti No / Description and Batch Number	
Üretim ve Son Kullanma T.-TETT/ Production & Expiry Date-BBE	
Ambalajı ve Miktarı / Package and Quantity	2x7 adet kilitli poşet / zipped package
İlgili Kişi / Contact Person	Suat Sezer [ssezer@oztiryakiler.com.tr]
Numune kabul tarihi/saat / Sample received / transport by/time	02.12.2024 16:38 kargo / parcel services
Numune alım sıcaklığı / Sample temp when received	
Numuneyi teslim alan ve mühür/alındığı yer-tarih/ Submitted by & Seal/location-date	Müşteri Mühürsüz / Client None/
Teklif No / Quotation No	18740Rev02
Analiz başlama ve bitiş zamanı / Start / End of analysis	02.12.2024 / 06.12.2024
Açıklamalar / Remarks	

D. Gamze Atay
Numune Kabul ve
Rapor Düzenleme Birimi
Sorumlusu /
**Supervisor of
Sample Acceptance
and Report
Organisation
Section**

Ecem Paşahan Omur
Ambalaj Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of Food
Contact Materials
Analysis Section**

Fatih Kösalı
Mineral Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of
Mineral Analysis
Section**

06.12.2024

Tasdik Olunur / **Approved by**
Laboratuvar Müdürü / **Laboratory Manager**
Ahu Uner Akbalık

Bu analiz raporu adli -idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.Bu analiz raporunun hiçbir bölümü laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp, çoğaltılamaz, tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. Müşteri bilgileri ve numune bilgileri müşteri tarafından sağlanmıştır. Laboratuvar numune alma faaliyetini gerçekleştirmede için sonuçlar teslim alınan numune için geçerlidir. Bilginin müşteri tarafından sağlandığı durumlar hariç, raporda verilen tüm bilgilerden laboratuvarımız sorumludur. Bu rapor (üst yazı ve ekler dahil), müşteri tarafından sağlanan numuneye ait tanım, talimat,bilgi, materyal ve/veya koşullar temelinde raporda belirtilen müşterinin talebine uygun olarak münhasır kullanımı için hazırlanmıştır. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.

The whole and/or the part of this report shall not be reproduced and shall not be shared with third parties, nor to be used for juridical - official and PR activities without the written permission of INTERTEK Test Hizmetleri A.S. Customer informations and sample informations are provided by Intertek's Customer. The results are valid for the received sample since the laboratory does not perform the sampling activity. The laboratory shall be responsible for all the information provided in the report, except when information is provided by the customer. This report (including any enclosures and attachments) are prepared for the exclusive use of the Customer(s) named in the report and on the basis of instructions, informations, conditions and/or materials supplied by Intertek's Customer. The results given herein apply to the submitted sample only. Reports are invalid without signature and seal.



INTERTEK
İSTANBUL ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
INTERTEK İSTANBUL PRIVATE FOOD CONTROL
LABORATORY

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU
EXAMINATION & ANALYSIS REPORT

Rapor / Revizyon No / **Report / Revision No:** FS10261144

Yayımlandığı Tarih/ **Date:** 06.12.2024

Analizler / **Analyses**

No	Analiz Adı Analysis Name	Sonuç Results	LOQ / LOD	Ölçüm Belirsizliği Uncertainty	Geri Kazanım Recovery	Cihaz Equipment	Metot Method	Limit Requirement	Değerlendirme Interpretation
1	21 Metal EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn,Fe,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo,Ag,Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,Pb) Suni Musluk Suyu / Tap Water* 21 Metals EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn,Fe,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo,Ag,Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,Pb)*	Sonuçlar ektedir / The results are attached	-	-	-	ICP-MS	TS EN 13130-1, ISO 17294-1&2, EDQM, Metals and alloys used in food contact materials and articles 1st Edition.	= ektedir / as attached a	Uygun : Pass
2	Duyusal Analiz* Sensory Analysis*	Tat/ Taste : 0,0 Koku/ Odour: 0,0 1	-	-	-		DIN 10955	<= 2 b	Uygun : Pass
3	21 Metal EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn,Fe,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo,Ag,Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,Pb) %0,5 Sitrik Asit / 0,5 % Citric Acid* 21 Metals EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn,Fe,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo,Ag,Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,Pb)*	Sonuçlar ektedir / The results are attached	-	-	-	ICP-MS	TS EN 13130-1, ISO 17294-1&2, EDQM, Metals and alloys used in food contact materials and articles 1st Edition.	= ektedir / as attached a	Uygun : Pass
4	Duyusal Analiz* Sensory Analysis*	Tat/ Taste : 0,0 Koku/ Odour: 0,0 2	-	-	-		DIN 10955	<= 2,5 c	Uygun : Pass

LOO: Ölçüm Limiti / **Limit of Quantification** LOD: Tespit Limiti / **Limit of Detection** DY: **NA:** Değerlendirme Yapılamadı / **Not Applicable**

D. Gamze Atay
Numune Kabul ve
Rapor Düzenleme Birimi
Sorumlusu /
**Supervisor of
Sample Acceptance
and Report
Organisation
Section**

Ecem Paşahan Omur
Ambalaj Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of Food
Contact Materials
Analysis Section**

Fatih Kösalı
Mineral Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of
Mineral Analysis
Section**

06.12.2024

Tasdik Olunur / **Approved by**
Laboratuvar Müdürü / **Laboratory Manager**
Ahu Uner Akbalık

Bu analiz raporu adli- idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp, çoğaltılamaz, tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. Müşteri bilgileri ve numune bilgileri müşteri tarafından sağlanmıştır. Laboratuvar numune alma faaliyetini gerçekleştirmede için sonuçlar teslim alınan numune için geçerlidir. Bilginin müşteri tarafından sağlandığı durumlar hariç, raporda verilen tüm bilgilerden laboratuvarımız sorumludur. Bu rapor (üst yazı ve ekler dahil), müşteri tarafından sağlanan numuneye ait tanım, talimat, bilgi, materyal ve/veya koşullar temelinde raporda belirtilen müşterinin talebine uygun olarak münhasır kullanımı için hazırlanmıştır. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.

The whole and/or the part of this report shall not be reproduced and shall not be shared with third parties, nor to be used for juridical - official and PR activities without the written permission of INTERTEK Test Hizmetleri A.S. Customer informations and sample informations are provided by Intertek's Customer. The results are valid for the received sample since the laboratory does not perform the sampling activity. The laboratory shall be responsible for all the information provided in the report, except when information is provided by the customer. This report (including any enclosures and attachments) are prepared for the exclusive use of the Customer(s) named in the report and on the basis of instructions, informations, conditions and/or materials supplied by Intertek's Customer. The results given herein apply to the submitted sample only. Reports are invalid without signature and seal.



INTERTEK
İSTANBUL ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
INTERTEK İSTANBUL PRIVATE FOOD CONTROL
LABORATORY

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU
EXAMINATION & ANALYSIS REPORT

Rapor / Revizyon No / Report / Revision No: FS10261144

Yayımlandığı Tarih/ Date: 06.12.2024

(±) k=2, % 95 güven aralığında genişletilmiş ölçüm belirsizliği, numune alma belirsizliği içermeyecek şekilde hesaplanmıştır. Aksi belirtilmediği sürece analiz değerlendirilmesinde Paylaşılan Risk Karar Kuralı (Basit Kabul Kuralı) uygulanır. Farklı karar kuralı uygulanan değerlendirmeler uygunluk notu olarak belirtilmiştir. / The reported which is not contain sampling uncertainty value uncertainty is an expanded uncertainty calculated using a coverage factor of 2 which gives a level of confidence of approximately 95%. Unless otherwise specified, the results are evaluated according to Shared Risk Decision Rule (Simple Acceptance Rule). Other evaluation rules which are applied, indicated as interpretation comment.

*İşaretili analiz TÜRKAK akreditasyon kapsamındadır. / *Marked analysis is in scope of TURKAK accreditation

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren Intertek Test Hizmetleri A.Ş., TÜRKAK'tan AB-0532-T akreditasyon numarası ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir. Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği(EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır. / Intertek accredited by TÜRKAK under registration number AB-0532-T for TS EN ISO/IEC 17025:2017 as test laboratory. Turkish Accreditation Agency (TURKAK) is a signatory to the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement (MLA) and to the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Arrangement (MRA) for the recognition of test reports.

1 Tat(Taste) Sd: 0,0 / Koku(Odour) Sd: 0,0

Su, 100 °C, 2 saat / Water, 100 °C, 2 h.

0 = Fark edilebilir değişiklik yok. / No perceptible difference.

1 = Çok hafif fark edilebilir değişiklik var. / Just perceptible difference (still difficult to define).

2 = Zayıf değişiklik var. / Weak difference.

3 = Farkedilebilir değişiklik var. / Marked difference.

4 = Belirgin değişiklik var. / Strong difference.

2 Tat(Taste) Sd: 0,0 / Koku(Odour) Sd: 0,0

Su, 100 °C, 2 saat / Water, 100 °C, 2 h.

0 = Fark edilebilir değişiklik yok. / No perceptible difference.

1 = Çok hafif fark edilebilir değişiklik var. / Just perceptible difference (still difficult to define).

2 = Zayıf değişiklik var. / Weak difference.

3 = Farkedilebilir değişiklik var. / Marked difference.

4 = Belirgin değişiklik var. / Strong difference.

a Müşteri talebi üzerine Framework Regulation (EC) 1935/2004 & EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024)'e göre değerlendirme yapılmıştır. / Due to customer demand, interpretations were made according to Framework Regulation (EC) 1935/2004 & EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024).

b DIN 10955, 2024

c LFGB ye göre değerlendirilmiştir. / Evaluated according to LFGB.

D. Gamze Atay
Numune Kabul ve
Rapor Düzenleme Birimi
Sorumlusu /
Supervisor of
Sample Acceptance
and Report
Organisation
Section

Ecem Paşahan Omur
Ambalaj Analiz Birim
Sorumlusu /
Supervisor of Food
Contact Materials
Analysis Section

Fatih Kösalı
Mineral Analiz Birim
Sorumlusu /
Supervisor of
Mineral Analysis
Section

06.12.2024

Tasdik Olunur / Approved by
Laboratuvar Müdürü / Laboratory Manager
Ahu Uner Akbalık

Rapor Sonu / End of report

Intertek Test Hizmetleri A.Ş.

Merkez Mahallesi Sanayi Caddesi No:23 Altındağ Plaza

Yenibosna - İstanbul 34197

Tel : 0 212 496 47 80

Faks : 0 212 652 36 02

e-mail: intertek.turkey@hs01.kep.tr, foodlab.turkey@intertek.com

Sayfa / Toplam Sayfa 3/3

Page / Total Pages

Classification: Dahili



AB-0532-T

FS10261144

12-24

Spesifik Metal Migrasyonu / **Specific Migration of Metals**

Müşteri talebi üzerine EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024)'e göre değerlendirme yapılmıştır. / **Due to customer demand, interpretations were made according to EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024).analysis by ICP-MS.**

I. Test Koşulları / **Test Conditions**

Rapor No/ Report No	Gıda veya Gıda Simulanti / Food or Food Simulant	Süre (saat) / Time (hours)	Sıcaklık / Temperature (°C)	Gıda temas yüzey alan hacim oranı / Ratio of food contact surface area to volume	
FS10261144	%0,5 Sitrik Asit / 0,5 % Citric Acid	2	100	dm ² 1	mL 100

II. Test Metodu / **Test Method**

TS EN 13130-1, ISO 17294-1&2

III. Test Sonuçları / **Test results:**

Element	Tespit Limiti / Detection limit (mg/kg)	1+2 Kullanım Toplamı/ 1+2 Reuse Sum (mg/kg)	Limit (7 x SRL) (mg/kg)	Değerlendirme/E valuation	3. Kullanım / 3rd Reuse (mg/kg)	Limit SRL (mg/kg)	Değerlendirme/ Evaluation
Lityum / Lithium (Li)	0,0018	TED / ND	0,336	Uygun/ Pass	TED / ND	0,048	Uygun/ Pass
Berilyum/ Berilium(Be)	0,0019	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass
Alüminyum / Aluminium (Al)	0,013	TED / ND	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Vanadyum/ Vanadium(V)	0,0013	0,001	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass
Krom / Chromium (Cr)	0,0013	0,157	7	Uygun/ Pass	0,023	1	Uygun/ Pass
Mangan / Manganese (Mn)	0,0014	0,024	3,85	Uygun/ Pass	TED / ND	0,55	Uygun/ Pass
Demir/ Iron(Fe)	0,0235	2,878	280	Uygun/ Pass	0,183	40	Uygun/ Pass
Kobalt/ Cobalt(Co)	0,0011	0,007	0,14	Uygun/ Pass	TED / ND	0,02	Uygun/ Pass
Nikel / Nickel (Ni)	0,0025	0,116	0,98	Uygun/ Pass	0,007	0,14	Uygun/ Pass
Bakır/ Copper(Cu)	0,0016	0,015	28	Uygun/ Pass	TED / ND	4	Uygun/ Pass
Çinko/ Zinc(Zn)	0,0253	0,078	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Arsenik/ Arsenic(As)	0,0039	TED / ND	0,014	Uygun/ Pass	TED / ND	0,002	Uygun/ Pass
Molibden/ Molybdenum(Mo)	0,0016	TED / ND	0,84	Uygun/ Pass	TED / ND	0,12	Uygun/ Pass
Gümüş/ Silver(Ag)	0,0019	TED / ND	0,56	Uygun/ Pass	TED / ND	0,08	Uygun/ Pass
Kadmiyum/ Cadmium(Cd)	0,0002	TED / ND	0,035	Uygun/ Pass	TED / ND	0,005	Uygun/ Pass
Kalay/ Tin(Sn)#	0,0887	1,4	700	Uygun/ Pass	0,31	100	Uygun/ Pass
Antimon/ Antimony(Sb)	0,0043	TED / ND	0,28	Uygun/ Pass	TED / ND	0,04	Uygun/ Pass
Baryum/ Barium(Ba)	0,0071	TED / ND	8,4	Uygun/ Pass	TED / ND	1,2	Uygun/ Pass
Cıva/ Mercury(Hg)	0,0001	TED / ND	0,021	Uygun/ Pass	TED / ND	0,003	Uygun/ Pass
Talyum/ Talium(Tl)	0,0001	TED / ND	0,007	Uygun/ Pass	TED / ND	0,001	Uygun/ Pass
Kurşun/ Lead(Pb)	0,0004	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass

TED / **ND** = Tespit Edilemedi / **Not detected**# = 1881/2006 sayılı Yönetmelik (EC) kapsamındaki uygulama alanı hariç /**except in field of application under Regulation (EC) No. 1881/2006.****Classification: Dahili**



AB-0532-T

FS10261144

11-24

Spesifik Metal Migrasyonu / **Specific Migration of Metals**

Müşteri talebi üzerine EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024)'e göre değerlendirme yapılmıştır. / **Due to customer demand, interpretations were made according to EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2024).analysis by ICP-MS.**

I. Test Koşulları / **Test Conditions**

Rapor No/ Report No	Gıda veya Gıda Simulanti / Food or Food Simulant	Süre (saat) / Time (hours)	Sıcaklık / Temperature (°C)	Gıda temas yüzey alan hacim oranı / Ratio of food contact surface area to volume	
FS10261144	Suni Musluk Suyu / Artificial Tap Water	2	100	dm ² 1	mL 100

II. Test Metodu / **Test Method**

TS EN 13130-1, ISO 17294-1&2

III. Test Sonuçları / **Test results:**

Element	Tespit Limiti / Detection limit (mg/kg)	1+2 Kullanım Toplamı/ 1+2 Reuse Sum (mg/kg)	Limit (7 x SRL) (mg/kg)	Değerlendirme/E valuation	3. Kullanım / 3rd Reuse (mg/kg)	Limit SRL (mg/kg)	Değerlendirme/ Evaluation
Lityum / Lithium (Li)	0,0018	TED / ND	0,336	Uygun/ Pass	TED / ND	0,048	Uygun/ Pass
Berilyum/ Berilium(Be)	0,0019	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass
Alüminyum / Aluminium (Al)	0,013	TED / ND	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Vanadyum/ Vanadium(V)	0,0013	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass
Krom / Chromium (Cr)	0,0013	0,005	7	Uygun/ Pass	TED / ND	1	Uygun/ Pass
Mangan / Manganese (Mn)	0,0014	0,016	3,85	Uygun/ Pass	TED / ND	0,55	Uygun/ Pass
Demir/ Iron(Fe)	0,0235	0,867	280	Uygun/ Pass	TED / ND	40	Uygun/ Pass
Kobalt/ Cobalt(Co)	0,0011	0,003	0,14	Uygun/ Pass	TED / ND	0,02	Uygun/ Pass
Nikel / Nickel (Ni)	0,0025	0,055	0,98	Uygun/ Pass	TED / ND	0,14	Uygun/ Pass
Bakır/ Copper(Cu)	0,0016	0,005	28	Uygun/ Pass	TED / ND	4	Uygun/ Pass
Çinko/ Zinc(Zn)	0,0253	0,054	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Arsenik/ Arsenic(As)	0,0039	TED / ND	0,014	Uygun/ Pass	TED / ND	0,002	Uygun/ Pass
Molibden/ Molybdenum(Mo)	0,0016	TED / ND	0,84	Uygun/ Pass	TED / ND	0,12	Uygun/ Pass
Gümüş/ Silver(Ag)	0,0019	TED / ND	0,56	Uygun/ Pass	TED / ND	0,08	Uygun/ Pass
Kadmiyum/ Cadmium(Cd)	0,0002	TED / ND	0,035	Uygun/ Pass	TED / ND	0,005	Uygun/ Pass
Kalay/ Tin(Sn)#	0,0887	TED / ND	700	Uygun/ Pass	TED / ND	100	Uygun/ Pass
Antimon/ Antimony(Sb)	0,0043	TED / ND	0,28	Uygun/ Pass	TED / ND	0,04	Uygun/ Pass
Baryum/ Barium(Ba)	0,0071	TED / ND	8,4	Uygun/ Pass	TED / ND	1,2	Uygun/ Pass
Cıva/ Mercury(Hg)	0,0001	TED / ND	0,021	Uygun/ Pass	TED / ND	0,003	Uygun/ Pass
Talyum/ Talium(Tl)	0,0001	TED / ND	0,007	Uygun/ Pass	TED / ND	0,001	Uygun/ Pass
Kurşun/ Lead(Pb)	0,0004	TED / ND	0,07	Uygun/ Pass	TED / ND	0,01	Uygun/ Pass

TED / **ND** = Tespit Edilemedi / **Not detected**# = 1881/2006 sayılı Yönetmelik (EC) kapsamındaki uygulama alanı hariç /**except in field of application under Regulation (EC) No. 1881/2006.****Classification: Dahili**