

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-1701783800270 / 21126660 din 10.01.2024
Obiectul achiziției: „Rațiile alimentare individuale”, pentru necesitățile Armatei Naționale” în anul 2024

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 Rația alimentară individuală	Rația alimentară individuală	Suedia Republica Sud Africana Estonia	Rationtech AB Serac Nutritional Products LTD Salvest AS	<p>Condiții tehnice de calitate Structura “Rația alimentară individuală” pentru personalul care execută misiuni este următoarea:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr. crt.</th> <th>Produse</th> <th>U/M</th> <th>Rații zilnice</th> <th>Carbhidrați %</th> <th>Lipide %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Alimente</td> <td></td> <td>-</td> <td>50-60</td> <td>25-35</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Materiale pentru servirea hranei</td> <td>pachet</td> <td>1</td> <td></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Surse de încălzire</td> <td>buc.</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>ALIMENTE Alimentele care compun Rația alimentară individuală trebuie să asigure hrana adecvată unei persoane pentru 24 de ore, cu un aport caloric de minim 4200 calorii (50-60% carbohidrați, 25-35% lipide și 10-20% proteine). Produsele alimentare vor fi grupate pe trei mese principale: mic dejun, prânz și cină. Masa de prânz trebuie să furnizeze un aport caloric mai mare față de micul dejun sau cină, repartizat astfel: dejun: min. 25% - max. 35% din aportul caloric al rației; prânz: min. 40% - max. 50% din aportul caloric al rației; cina: min. 20% - max. 30% din aportul caloric al</p>	Nr. crt.	Produse	U/M	Rații zilnice	Carbhidrați %	Lipide %	1	Alimente		-	50-60	25-35	2	Materiale pentru servirea hranei	pachet	1		-	3	Surse de încălzire	buc.	3	-	-	<p>Tabel Meniu rație alimentară 24h.pdf</p> <p>Rationtech-Moldovia-Product-Data-Sheets_240105_123400.pdf</p>	
Nr. crt.	Produse	U/M	Rații zilnice	Carbhidrați %	Lipide %																									
1	Alimente		-	50-60	25-35																									
2	Materiale pentru servirea hranei	pachet	1		-																									
3	Surse de încălzire	buc.	3	-	-																									

rației.

Structurauneimese:

- un fel principal de tipul MRE (meal ready to eat);
- biscuiți (crackers) sau pâine;
- băuturerecisaucalde;
- gustări;
- dulciuri;

Masa	Denumire produs	O		
Mic dejun	Alimente	Felul principal (mâncare gătită)	MRE (meal ready to eat)	
		Biscuiți sau pâine	Se consumă ca at	
		Băuturi reci sau calde	Se prepară cu apă sau caldă	
		Gustări	Se consumă ca at	
		Produce de tip *	Dulciuri	Se consumă ca at
		Produce alimentare tartinabile	Se consumă ca at	
Prânz	Alimente	Felul principal (mâncare gătită)	MRE (meal ready to eat)	
		Biscuiți sau pâine	Se consumă ca at	
		Băuturi reci sau calde	Se prepară cu apă sau caldă	
		Gustări	Se consumă ca at	
		Produce de tip *	Dulciuri	Se consumă ca at
		Produce alimentare tartinabile	Se consumă ca at	
Cina	Alimente	Felul principal (mâncare gătită)	MRE (meal ready to eat)	
		Biscuiți sau pâine	Se consumă ca at	
		Băuturi reci sau calde	Se prepară cu apă sau caldă	
		Gustări	Se consumă ca at	
		Produce de tip *	Dulciuri	Se consumă ca at
		Produce alimentare tartinabile	Se consumă ca at	
TOTAL CALORII		4200-4300		

Notă: *În componerea meniului zilnic produsele de tip(gustări, dulciuri, produse alimentare tartinabile) se pot regăsi individual/câte două/toate trei tipurile de produse.

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

Produsul trebuie să fie obținut prin prelucrarea cărnii de porc, pui și vită sau preparate din carne obținute prin procesarea cărnii de porc, vită și pui (tipul cărnii deferă la toate 3 mese).

Nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic.

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

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

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

Termenul de valabilitate: minim 24 de luni de la data livrării, la temperaturi $\leq 25^{\circ} C$.

Biscuiți sau pâine:

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

				<p><i>Termenul de valabilitate: minim 24 de luni de la data livrării.</i></p> <p><i>Produsul „pâine” se referă la pâine cu termen lung de valabilitate (minim 24 de luni de la data livrării).</i></p> <p>Băuturi reci sau calde: produse cum ar fi cafea, ceai, ciocolată caldă, băuturi energizante, etc.</p> <p>Termenul de valabilitate de la data livrării: minim 24 de luni.</p> <p><i>Produsele „cafea” sau „derivate de cafea”, „ceai”, „băuturi energizante” etc. trebuie să se prepare cu apă rece sau cu apă caldă.</i></p> <p><i>Termenul de valabilitate trebuie să fie de minim 24 de luni de la data livrării.</i></p> <p><i>În situația preparării direct cu apa caldă trebuie să se asigure un ambalaj special pentru încălzirea apei, cu posibilitatea încălzirii apei cu aceeași sursă de încălzire utilizată pentru încălzirea felului principal.</i></p> <p><i>Dacă băuturile calde se prepară direct în ambalajul lor prin adăugarea apei reci peste conținut, atunci trebuie să prezinte posibilitatea încălzirii cu aceeași sursă de încălzire a felului principal MRE (meal ready to eat).</i></p> <p><i>În ambele cazuri, băuturile trebuie să asigure posibilitatea servirii din ambalajul original.</i></p> <p>Gustări: produse cum ar fi cereale, batoane energizante, carne uscată, nuci, pișcoturi, arahide etc., care să aibă un termen de valabilitate de minim 24 de luni de la data livrării.</p> <p>Dulciuri: produse cum ar fi ciocolată, caramel, prăjituri etc., care să aibă un termen de valabilitate de minim 24 de luni de la data livrării.</p> <p>Produse alimentare tartinabile: produse cum ar fi brânză topită, unt de arahide, miere, gem de fructe/dulceață* etc., care să aibă un termen de valabilitate de minim 24 de luni de la data livrării.</p> <p>Produsele alimentare care se consumă după o prealabilă rehidratare trebuie să utilizeze apă rece pentru prepararea lor sau asigurarea posibilității încălzirii apei cu aceeași sursă de încălzire a felului principal.</p> <p>MATERIALE PENTRU SERVIREA HRANEI ȘI COLECTAREA DEȘEURILOR</p> <p>Rația alimentară individuală conține pachete cu materiale pentru servirea hranei, cu următoarea componență:</p> <p>1) Lingură/ furculiță de unică folosință realizată dintr-un material care respectă cerințele actelor</p>	
--	--	--	--	---	--

			<p>normative și de reglementare privind reducerea impactului anumitor produse de plastic asupra mediului, cu lungime de 170-210 mm.;</p> <p>2) Șervețelul uscat trebuie să fie ambalat individual;</p> <p>3) Sarea trebuie să fie ambalată în plicuri din hârtie, care să asigure integritatea produsului;</p> <p>4) Piperul măcinat trebuie să fie obținut prin măcinarea separată a boabelor de piper negru;</p> <p>5) Produsul „gumă de mestecat” este obținut prin prelucrarea bazei de gumă, cu îndulcitori (xilitol, sorbitol, aspartam etc), agent de îngroșare (guma arabică), agent de umezire (glicerol), arome.</p> <p>Drajeurile trebuie să fie de formă regulată, lucioase, nelipicioase cu gust plăcut, specific aromei înglobate.</p> <p>Surse de încălzire</p> <p>Sursa de încălzire trebuie să fie fără flacără, utilizând o reacție chimică exotermă, fiind potrivită pentru a asigura încălzirea felului principal de mâncare și, dacă este posibil, a băuturilor calde din cadrul fiecărei mese.</p> <p>Rația alimentară individuală conține trei surse de încălzire fără flacără (să fie prevăzute cu instrucțiuni clare de utilizare), destinate câte o sursă de încălzire per pachet pentru ambalajele individuale care grupează componentele alimentare pe mese: „mic dejun”, „prânz” și „cină”.</p> <p>Reguli pentru verificarea calității</p> <p><i>Verificarea calității se face pe loturi, în perioada de valabilitate a produsului, când se consideră necesar. La fiecare lot se verifică:</i></p> <p><i>ambalarea;</i></p> <p><i>marcarea;</i></p> <p><i>proprietățile organoleptice, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice, verificându-se astfel conformitatea cu fișele tehnice întocmite de către producător (care conțin parametrii organoleptici, fizico-chimici și microbiologici), care însoțesc toate produsele alimentare ce intră în alcătuirea rației individuale.</i></p> <p><i>Furnizorul trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme în perioada de valabilitate în termen de maxim 60 de zile de la notificarea beneficiarului.</i></p> <p>Ambalarea</p> <p><i>Rația alimentară individuală trebuie să fie împachetată unitar într-un ambalaj rezistent, opac, termosudat/zip lock, confecționat dintr-un material a cărui grosime asigură protecția, stabilitatea și valabilitatea elementelor componente în condițiile</i></p>		
--	--	--	---	--	--

				<p>mediului operațional, a1 lanțului de aprovizionare și depozitare.</p> <p>Ambalajul final conține componentele alimentare ale mesei împreună cu pachetul cu „materiale pentru servirea hranei și colectarea deșeurilor” și sursa de încălzire sunt ambalate unitar, în ambalaje termosudate/zip lock, rezistente la apă. Rația alimentară individuală va fi ambalată astfel încât prin compactarea elementelor componente să fie obținut un volum cât mai redus și să asigure menținerea termenului de valabilitate de minim 24 de luni de la data livrării la o temperaturi de depozitare de 25°C.</p> <p>Greutatea finală a pachetului cu Rația alimentară individuală trebuie să nu depășească 2,5 kg. (ambalate în cutii de carton sau pungi (material) utilizate ca ambalaj să permită depozitarea în stivă și transportarea în siguranță).</p> <p>Marcarea</p> <p>Ambalaje interioare, vor fi inscripționate cu: produsele componente, greutatea fiecărui produs, materialele pentru servirea hranei și sursa de încălzire.</p> <p>Fiecare produs alimentar, parte componentă a rației individuale, se marchează în conformitate cu legislația în vigoare cu minim următoarele mențiuni:</p> <p>denumirea produsului;</p> <p>lista cuprinzând ingredientele;</p> <p>data durabilității minimale/data limită de consum;</p> <p>data durabilității minimale se înscrie sub forma „a se consuma, de preferință, înainte de...” cu menționarea zilei, lunii și anului;</p> <p>greutatea netă;</p> <p>valoarea nutrițională;</p> <p>denumirea/ denumirea comercială și sediul producătorului/ambalatorului sau a distribuitorului;</p> <p>o mențiune care să permită identificarea lotului.</p> <p>Componentele nealimentare (surse de încălzire) trebuie etichetate cu atenționări vizibile și instrucțiuni de folosire clare.</p> <p>Ambalajul final va fi marcat cu elementele de identificare național (Emblema Armatei Naționale și inscripția ”ARMATA NAȚIONALĂ – RAȚIE ALIMENTARĂ INDIVIDUALĂ 24H”) conform modelului.</p>	
--	--	--	--	---	--



ARMATA NAȚIONALĂ
RAȚIE ALIMENTARĂ INDIVIDUALĂ
24H

Recepția:

Constă în recepția cantitativă și calitativă.

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

Recepția cantitativă se efectuează prin verificarea documentelor care însoțesc produsul: certificat ISO 9001, ISO 22000, certificat de calitate, certificat sanitar veterinar (certificat de sănătate pentru produse fabricate în țările UE) sau alte documente ce asigură îndeplinirea performanțelor sau a cerințelor funcționale solicitate.

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

Condiții specifice:

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

Condiții de livrare a mărfii:

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

Termen de livrare:

pînă la 15 mai, anul 2024.

Ofertanții pentru prezenta poziție, în decurs de 3 zile de la solicitarea autorității contractante vor prezenta mostre și dovezi documentare conformitatea produsului, identificat prin referire la specificații sau standarde relevante.

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Culai Grigore

În calitate de: Director

Ofertantul: SRL IDT din Bardar

Adresa: r.Ialoveni, s.Bardar, str. Lunca Botnei 11