

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-1781000943494 din 09.06.2026**

Obiectul achiziției „Rații alimentare individuale”, pentru necesitățile Armatei Naționale

Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standar de de referință																																
1	2	3	4	5	6	7																																
Bunuri																																						
Lotul 1																																						
Rația alimentară individuală	Rația alimentară individuală	Spania	Jose Miguel Poveda SA (JOMIPSA)	1. Condiții tehnice de calitate Conform cerințelor: Legea nr.306/2018, Legea nr.279/2017, Legea nr.221/2007, Legea nr.296/2017, HG nr.938/2018, HG nr.624/2020 Certificat ISO 9001și ISO 22000 Structura “Rația alimentară individuală” pentru personalul care execută misiuni este următoarea:	1. Condiții tehnice de calitate Produsele oferite corespund cerințelor: Legea nr.306/2018, Legea nr.279/2017, Legea nr.221/2007, Legea nr.296/2017, HG nr.938/2018, HG nr.624/2020. Deținem Certificat ISO 9001 și ISO 22000 (anexate). Structura rației și compoziția pe mese (mic dejun, prânz, cină), valorile nutriționale (calorii, carbohidrați, lipide, proteine) și gramajele fiecărui produs: conform Anexelor „Meniu 1", „Meniu 2" și „Meniu 3". - Aport caloric: Meniu 1 – 4226 kcal/zi; Meniu 2 – 4287 kcal/zi; Meniu 3 – 4203 kcal/zi . - Repartiție macronutrienți: carbohidrați 50–60%, lipide 25–35%, proteine 10–20% – respectată la fiecare meniu. - Repartiție calorică pe mese: mic dejun 25–35%, prânz 40–50%, cină 20–30% – respectată la fiecare meniu. - Tipul cămii/preparatelor din carne și produsele vegetale diferă la toate cele 3 mese, în cadrul fiecărui meniu. - Produsele vegetale se regăsesc de maximum 2 ori în toate cele 3 meniuri. 2. Felul principal – MRE (meal ready to eat):	Legea nr.306/2018, Legea nr.279/2017, Legea nr.221/2007, Legea nr.296/2017, HG nr.938/2018, HG nr.624/2020 Certificat ISO 9001și ISO 22000																																
				<table><tr><th>Nr. crt.</th><th>Produse</th><th>U/M</th><th>Rații zilnice</th><th>Carbohidrați %</th><th>Lipide %</th><th>Proteine %</th><th>Total calorii om/zi</th></tr><tr><td>1</td><td>Alimente</td><td></td><td>-</td><td>50-60</td><td>25-35</td><td>10-20</td><td>4200</td></tr><tr><td>2</td><td>Materiale pentru servirea hranei</td><td>pachet</td><td>1</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>3</td><td>Surse de încălzire</td><td>buc.</td><td>≤3</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></table>			Nr. crt.	Produse	U/M	Rații zilnice	Carbohidrați %	Lipide %	Proteine %	Total calorii om/zi	1	Alimente		-	50-60	25-35	10-20	4200	2	Materiale pentru servirea hranei	pachet	1	-	-	-	-	3	Surse de încălzire	buc.	≤3	-	-	-	-
				Nr. crt.			Produse	U/M	Rații zilnice	Carbohidrați %	Lipide %	Proteine %	Total calorii om/zi																									
				1			Alimente		-	50-60	25-35	10-20	4200																									
				2			Materiale pentru servirea hranei	pachet	1	-	-	-	-																									
3	Surse de încălzire	buc.	≤3	-	-	-	-																															

			Meniu 1 - tipul cărnii/ preparatele din carne și produsele vegetale diferă la toate 3 mese; Meniu 2 - tipul cărnii/ preparatele din carne și produsele vegetale diferă la toate 3 mese; Meniu 3 - tipul cărnii/ preparatele din carne și produsele vegetale diferă la toate 3 mese. <i>Notă: produsele vegetale se pot regăsi maxim de 2 ori în toate 3 meniuri.</i> a) 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; - cină: min. 20% - max. 30 % din aportul caloric al rației. Structura unei mese: - un fel principal de tipul MRE (meal ready to eat); - biscuiți (crackers) sau înlocuitor pâine; - băuturi reci sau calde; - gustări; - dulciuri; - produse alimentare tartinabile.	• Obținut prin prelucrarea/procesarea cărnii de porc, pui și vită. Nu se utilizează carne separată mecanic. • Conținut de carne/preparate din carne: minim 60 g din greutatea totală (produs 350 g, 23% carne = 80,5 g). • Greutate pe unitatea individuală de ambalare: 350 g • Ambalaj termosudat, care nu suferă modificări în timpul încălzirii cu sursa de încălzire pe bază de reacție chimică. • Termen de valabilitate: 24 de luni de la data livrării. 3. Biscuiți (crackers)/înlocuitor pâine: • Biscuiți de tip „crackers – biscuiți aperitiv”. Ambalare care previne spargerea. Termen de valabilitate: 24 luni. 4. Băuturi reci sau calde (cafea naturală, băutură isotonică VIT/MIN, băutură hiperproteică): • Se prepară cu apă rece sau caldă. Termen de valabilitate: 24 luni. • Se asigură pungă specială pentru încălzirea apei (Zip 130×190 mm), cu posibilitatea încălzirii cu aceeași sursă de încălzire utilizată pentru felul principal. 5. Gustări (curmale, caise deshidratate și stafide): termen de valabilitate 24 luni. 6. Dulciuri (prăjituri, biscuiți dulci): termen de valabilitate 24 luni. 7. Produse alimentare tartinabile (gem de fructe): termen de valabilitate 24 luni. 8. Materiale pentru servirea hranei și colectarea deșeurilor (pachet – câte 1 pachet per masă): • Lingură/furculiță (spork) de unică folosință, lungime 180 mm (în intervalul 170–210 mm), din material biodegradabil conform reglementărilor privind reducerea impactului produselor din plastic – 3 buc./rație. • Șervețele uscate și umede, ambalate individual, 2 buc. pentru fiecare masă. • Sare ambalată în plicuri din hârtie care asigură integritatea produsului. • Piper negru măcinat, obținut prin măcinarea separată a boabelor de piper negru. • Gumă de mestecat (drajeuri) obținută din bază de gumă cu îndulcitori, agent de îngroșare, agent de umezire și arome; drajeuri de formă regulată, lucioase, nelipicioase. • Pungă pentru resturi – minim 3 buc./rație. 9. Surse de încălzire: • Surse de încălzire fără flacără, pe bază de reacție chimică exotermă, potrivite pentru încălzirea felurilor principale și a băuturilor calde, cu instrucțiuni clare de utilizare în limba română. Cantitate: 3 buc./rație. 10. Ambalarea: • Rația se ambalează unitar în ambalaj rezistent, opac, termosudat/zip lock, rezistent la apă, care asigură protecția, stabilitatea și
--	--	--	--	---

			În situația preparării direct cu apă caldă trebuie să se asigure un ambalaj special pentru încălzirea apei, cu posibilitatea încălzirii apei cu aceeași sursă de încălzire utilizată pentru încălzirea felului principal. Dacă băuturile calde se prepară direct în ambalajul lor prin adăugarea apei reci peste conținut, atunci trebuie să prezinte posibilitatea încălzirii cu aceeași sursă de încălzire a felului principal MRE (meal ready to eat). Dacă nu se consuma direct din ambalajul original se va asigura modalitatea de a fi consumat. Gustări: produse cum ar fi cereale, batoane energizante, carne uscată, nuci, pișcoturi, arahide etc. Termenul de valabilitate: minim 24 de luni de la data livrării. Dulciuri: produse cum ar fi ciocolată, caramel, prăjituri, etc. Termenul de valabilitate: minim 24 de luni de la data livrării. Produse alimentare tartinabile: produse cum ar fi brânză topită, unt de arahide, miere, gem de fructe/dulceața, etc. Termenul de valabilitate: minim 24 de luni de la data livrării. Produsele alimentare care se consumă după o prealabilă rehidratare trebuie să utilizeze apă rece pentru prepararea lor sau asigurarea posibilității încălzirii apei cu aceeași sursă de încălzire a felului principal. b) MATERIALE PENTRU SERVIREA HRANEI ȘI COLECTAREA DEȘEURILOR Rația alimentară individuală conține pachete cu materiale pentru servirea hranei, cu următoarea componență: 1) Lingură/ furculiță de unică folosință cu lungime de 170-210 mm., realizată dintr-un material care respectă cerințele actelor normative și de reglementare privind reducerea impactului anumitor produse de plastic asupra mediului – 3 buc.; 2) Șervețele uscate și umede, ambalate individual minim câte 2 bucăți pentru fiecare masă; 3) Sarea trebuie să fie ambalată în plicuri din hârtie, care să asigure integritatea produsului; 4) Piperul măcinat trebuie să fie obținut prin măcinarea separată a boabelor de piper negru; 5) Produsul „gumă de mestecat” este obținut prin prelucrarea bazei de gumă, cu îndulcitori (xilitol, sorbitol, aspartam etc), agent de îngroșare (guma arabică), agent de umezire (glicerol), arome. Drajeurile trebuie să fie de formă regulată, lucioase, nelipicioase cu gust plăcut, specific aromei înglobate; 6) Pungă pentru resturi minim 3 bucăți. Surse de încălzire Rația alimentară individuală conține surse de încălzire fără flacără (să fie prevăzute cu instrucțiuni clare de utilizare în limba română), utilizând o reacție chimică exotermă, fiind potrivită pentru a asigura încălzirea felurilor principale de mâncare și a băuturilor calde.	(respectiv documente conform Art.131 din Legea nr.306/2018 pentru produsele de import). • Înlocuirea produselor neconforme în termen de maxim 60 de zile de la notificare. 14. Condiții de livrare: • Livrare cu transportul nostru la Centrul alimentar al AN, str. Vasile Lupu 37, mun. Chișinău, luni–joi, 09:00–15:00. Transport/depozitare pe paleți curați, ≤1500 kg, fixați corespunzător. • Termen de livrare: până la 30 octombrie 2026. • Mostre și dovezi documentare privind conformitatea – în 5 zile de la solicitare.	
--	--	--	---	--	--

			Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi, în perioada de valabilitate a produsului, când se consideră necesar. La fiecare lot se verifică: - ambalarea; - marcarea; - proprietățile organoleptice, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice, verificându-se astfel conformitatea cu fișele tehnice întocmite de către producător (care conțin parametri organoleptici, fizico-chimici și microbiologici), care însoțesc toate produsele alimentare ce intră în alcătuirea rației individuale. Furnizorul trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme în perioada de valabilitate în termen de maxim 60 de zile de la notificarea beneficiarului. Ambalarea 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 mediului operațional, al lanțului de aprovizionare și depozitare. Ambalajul final conține componentele alimentare ale mesei împreună cu pachetul cu „materiale pentru servirea hranei și colectarea deșeurilor” și sursa de încălzire sunt ambalate unitar, în ambalaje termosudate/zip lock, rezistente la apă. Rația alimentară individuală 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 temperatură cuprinsă între 5°C și 25°C. 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). Marcarea Ambalaje interioare, vor fi inscripționate cu: produsele componente, greutatea fiecărui produs, materialele pentru servirea hranei și sursa de încălzire. Fiecare produs alimentar, parte componentă a rației individuale, se marchează în conformitate cu legislația în vigoare cu minim următoarele mențiuni (în limba română): - denumirea produsului; - lista cuprinzând ingredientele; - data durabilității minimale/data limită de consum; data durabilității minimale se înscrie sub forma „, a se consuma, de preferință, înainte de....” cu menționarea zilei, lunii și anului; - greutatea netă; - valoarea nutrițională; - denumirea/ denumirea comercială și sediul producătorului/ambalatorului sau a distribuitorului; - o mențiune care să permită identificarea lotului. Componentele nealimentare (surse de încălzire) trebuie etichetate cu atenționări vizibile și instrucțiuni de folosire clare (în limba română).	
--	--	--	---	--

			Ambalajul final (exterior) va fi marcat: 1) data durabilității minimale/data limită de consum; data durabilității minimale se înscrie sub forma „, a se consuma, de preferință, înainte de....” cu menționarea zilei, lunii și anului; 2) cu elementele: ARMATA NAȚIONALĂ – RAȚIE ALIMENTARĂ INDIVIDUALĂ 24H”, conform modelului. ARMATA NAȚIONALĂ RAȚIE ALIMENTARĂ INDIVIDUALĂ 24H MENIU NR.1/3 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 fiecare produs în parte (individual) din componența rației: - cu prima livrare se va prezenta copia planului de autocontrol; - la livrare se prezintă pentru fiecare partidă: certificat de calitate emis de producător în baza rapoartelor de încercări (copia autenticată prin ștampilă umedă în cazul distribuitorilor) pentru produsele autohtone și/sau documente care atestă siguranța și calitatea conform prevederilor Art.13¹, al. (2), (5), (6), (6¹) din Legea nr.306 din 30.11.2018 pentru produsele de import; La recepția calitativă se verifică conformitatea cu prezenta descrierii tehnice (respectarea structurii unui meniu zilnic, modul de ambalare, analize de laborator efectuate la cererea autorității contractante etc). Condiții specifice: - transportarea, manipularea și depozitarea 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 Centrul alimentar al AN, str. Vasile Lupu 37, mun. Chișinău, în zilele de luni, marți, miercuri și joi, de la ora 09:00 pînă la ora 15:00. Termen de livrare: pînă la 30 octombrie, anul 2026.	
--	--	--	---	--

				Ofertanții pentru prezenta poziție, în decurs de 5 zile de la solicitarea autorității contractante vor prezenta mostre și dovezi documentare privind conformitatea produsului, identificat prin referire la specificații sau standarde relevante.		
Total lot 1						

Semnat:_____ Numele, Prenumele:Cernolev Andrei În calitate de: manager

Ofertantul: SRL „Geoter-com Adresa: str. Gh. Asachi, 68/1-83
