**CAIETUL DE SARCINI**

| **Referința** | **Cerinţa** | **Propunerea tehnică a ofertantului \*\*\*** | **Obs.** |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAIETUL DE SARCINI** | | | |
|  | * Produse solicitate   **RIL cu mâncare gătită tipul MRE (meal ready to eat) (carne de pui, vita etc.)** |  |  |
| * Cantitate – 22000 buc. | ……. |  |
| * Loc de livrare;   Unitatea Militară 01016 Tg Mures | ……. |  |
| * Termenele de livrare solicitate   Maxim 90 de zile de la semnarea contractului subsecvent. | ……. |  |
| * Specificație tehnică – ST-873-22 |  |  |
| * Termen de valabilitate – minim 2 (doi) de la data livrării, la temeperaturi ≤250 C, fiind dat de produsul din compunerea rației cu termenul de păstrare cel mai mic, în condițiile prevăzute de cap. 3, pc. 3.1 – termen de valabilitate din STANAG 2937 (ediția 4) | ……. |  |
| Oferta trebuie să îndeplinească cerințele solicitate în caietul de sarcini. Cerințele caietului de sarcini vor fi considerate minimale. În acest sens vor fi luate în considerare toate ofertele care prin propunerea tehnică, asigură un nivel egal sau superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertele de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini, respectiv în specificația tehnică, parte din caietul de sarcini, vor fi declarate neconforme. |  |  |
| Structura rației este următoarea:   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Nr.  crt | Structura | um | Rații zilnice | Carbo  Hidrați % | Lipide  % | Proteine  % | Total  Calorii  Om/zi | | 1 | Alimente | - | - | 50-60 | 25-35 | 10-20 | 5010 | | 2 | Materiale pentru servirea hranei și colectarea deșeurilor | pachet | 3 | - | - | - | - | | 4 | Surse de încălzire | Buc. | 4 | - | - | - | - | |  |  |
| Alimentele care compun rația individuală de luptă trebuie să asigure hrana adecvată unei persoane pentru 24 de ore, cu un aport caloric de 5010±20 calorii (50-60% carbohidrați, 25-35 % lipide și 10-20% proteine).  Produsele alimentare vor fi grupate pe 3 mese principale (mic dejun, prânz, cină).  Alimentele care compun rația individuală de luptă trebuie să furnizeze un aport caloric, repartizat astfel:  Micul dejun – min 25% - maxim 30 % din aportul caloric al rației;  Prânzul – minim 40% - maxim 50% din aportul caloric al rației de luptă;  Cina – minim 20% - maxim 30% din aportul caloric al rației. |  |  |
| Structura unei mese:   * Un fel principal de tipul MRE * Biscuiți (crakers) sau pâine; * Băuturi reci sau calde * Gustări * Dulciuri * Produse alimentare tartinabile   Produsele alimentare care se consumă după o prealabilă rehidratare trebuie să utilizeze apă rece sau asigurarea posibilității încălzirii apei cu aceeași sursă de încălzire a felului principal.  Structura rației individuale de luptă poate avea o toleranță de ±20 calorii față de prevederile normei (5010 calorii). |  |  |
| Mâncarea gătită de tipul MRE (meal ready to eat) – felul principal, trebuie să fie obținută prin prelucrarea cărnii de porc, pui, vită. Nu se admite utilizarea cărnii separată mecanic. |  |  |
| Materialele pentru servirea hranei din compunerea rației individuale de luptă prevăzute la pc. 3, lit. b), nr. crt. 1, 2 din ST 873-22, ediția I, vor fi asigurate cu respectarea prevederilor OG 6/2021 privind reducerea impactului anumitor produse din plastic asupra mediului. |  |  |
|  | Valabilitate  Produsul trebuie să fie acoperit de valabilitate pentru cel puțin perioada prevăzută în coloana 10/nota 1 a tabelului 3.4.1.  Pe durata termenului de valabilitate, reprezentanții UM 02411 București, pot efectua verificarea calității (periodic sau ori de câte ori este nevoie) conform prevederilor punctului 4 din ST-873-22. |  |  |
|  | * ***Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului***   Condiția de livrare este DDP (depozit – unitate militară primitoare) conform Incoterms 2010.  Termenul de livrare este cel prevazut la pct. 3.4.1.  Un produs este considerat livrat cand toate activitatile prevazute în contract au fost prealizate și produsul corespunde parametrilor agreați și este acceptat de autoritatea contractantă.  Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului  Transportul produselor se va efectua cu mijloacele de transport, autorizate sanitar, care sa asigure pe toata durata transportului protectie impotriva umezelii, contaminarii si deteriorarii. Locul de livrare este cel prevăzut la punctul 3.4.1  Pe toata perioada de derulare a contractului, contractantul are urmatoarele obligatii:  -*să livreze produsele conform conditiilor de calitate prevazute in specificatia tehnica (inclusa in caietul de sarcini)*  *- produsele prevazute in structura ratiei individuale de lupta să fie asigurate numai de la producatorii declarați prin propunerea tehnică.*  *Ratiile de lupta care au o durata de depozitare in mediu controlat la temperaturi ≥25℃ anterioara momentului livrarii, mai mare de 30 de zile, sunt declarate neconforme si nu se supun activitatii de receptie calitativa si cantitativa.* | ……. |  |
|  | ***Ambalare:*** Ratia individuala de lupta va fi impachetata unitar intr-un ambalaj rezistent, opac, termosudat, confectionat dintr-un material a carui grosime asigura protectia, stabilitatea si valabilitatea elementelor componente in conditiilor mediului operational, al lantului de aprovizionare si depozitare.   * Ambalajul final va contine trei pachete cu cele trei mese ambalate individual (mic dejun, pranz, cina). Fiecare pachet va contine componentele alimentare ale fiecarei mese, pachetul cu ,,materiale pentru servirea hranei si colectarea deseurilor’’ si sursa de incalzire, ambalate unitar, in ambalaje termosudate/zip lock, rezistente la apa si imprimate cu: denumirea meniului (mic dejun, pranz, cina), produsele componente, gramaj, termen de valabilitate, etc |  |  |
|  | ***Etichetarea:*** Pe ambalajul final al produsului (ratia individuala de lupta) vor fi marcate obligatoriu (eticheta) urmatoarele elemente de indentificare: MApN- Comandamentul Forțelor pentru Operații Speciale, termenul de valabilitate, data ambalarii si numele furnizorului, greutatea neta a produsului;  Pe fiecare ambalaj individual al pachetelor celor trei mese (meniuri) vor fi marcate obligatoriu (eticheta) urmatoarele elemente de identificare:  - denumirea meniului (mic dejun, pranz, cina);  - produsele alimentare prevazute in compunerea meniului;  - greutatea neta a fiecarui produs alimentar;  - materialele pentru servirea hranei si colectarea deseurilor;  - sursa de incalzire;  Fiecare produs alimentar din compunerea ratiei individuale de lupta, se marcheaza in conformitate cu legislatia in vigoare (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicata in Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completarile si modificarile ulterioare), cu minim urmatoarele mentiuni:  - denumirea comerciala a produsului  - date de indentificare ale producatorului sau al distribuitorului inregistrat in Uniunea Europeana (nume, adresa, sediu, telefon, email). Pentru produsele provenite din tari din afara Uniunii Europene vom inscrie datele de indentificare ale importatorului sau ale distribuitorului inregistrat in Romania.  - lista cuprinzand ingredientele  - data fabricatiei (ziua,luna, anul)  - data limita pana la care poate fi consumat produsul  - greutatea neta  - valoare nutritionala  - date/ informatii care sa permita indentificarea lotului  Componentele nealimentare (sursa de incalzire) vor fi etichetate in mod vizibil cu atentionari privitoare la siguranta si instructiuni clare de utilizare. |  |  |
|  | * Atribuțiile și responsabilitățile părților   *(Ofertantul își va asuma riscurile privind îndeplinirea contractului, măsurile de gesionare a riscurilor, atribuții și responsabilități )* | ……. |  |
|  | * Documentații ce trebuie furnizate autorității contractante în legătură cu produsul   Produsele care vor fi livrate la sediul unitatii militare vor fi însoțite de urmatoarele documente:  - avizul de insotire al marfii (formular fiscal)  -factura fiscala –in copie  -certificat de calitate-in copie  - fișa tehnică a produsului întocmită de producător;  -buletine de analize cu parametri organoleptici, fizico-chimici si microbiologici pentru fiecare produs alimentar din compunerea ratiei de lupta emise de catre laborator acreditat;  - document justificativ privind depozitarea produselor in mediu controlat la temperaturi ≤25℃ (diagrama temperaturilor zilnice inregistrate la depozitarea produselor in mediu controlat) pentru perioada cuprinsa intre data fabricatiei si data livrari. | ……. |  |
|  | ***Recepția produselor***  **Recepția calitativă** se va efectua de către reprezentanții U.M. 01016 Tg. Mureș *la sediul unității militare primitoare*, în zilele lucrătoare, în timpul orelor de program ale unității militare primitoare, în prezența delegaților primitorului și furnizorului.  Recepția calitativă constă în verificarea obligatorie a documentelor care însoțesc produsul și conformitatea cu oferta tehnică și se va finaliza prin întocmirea unui proces verbal de recepție calitativă emis în 4 exemplare, din care va reieși obligatoriu, unul din următoarele rezultate:   1. Acceptat 2. Refuzat   Procesul verbal de recepție calitativă va avea următoarea destinație:   * Exemplarul nr. 1 – autoritatea contractantă (însoțește factura); * Exemplarul nr. 2 – la beneficiar (unitatea militară unde se efectuează livrarea); * Exemplarul nr. 3 – la contractant; * Exemplarul nr. 4 – la U.M. 01016 Tg. Mureș.   Furnizorul va notifica oficial autoritatea contractantă și unitatea militară primitoare, cu cel puțin 2 zile înainte de livrare, data efectuării recepției calitative. Receptia in afara orelor de program se va putea face doar in situatii deosebite, cu acceptul expres al autoritatii contractante si a unitatii militare primitoare.  **Recepția cantitativă** se efectuează prin numărare bucată cu bucată la sediul unității militare primitoare menționată la punctul 3.4.1. în prezența delegațiilor primitorului și furnizorului. | ……. |  |
|  | * **Modalități și condiții de plată**   Contractantul va emite factura fiscală pentru cantitatea livrată.  Cantitatile inscrise în factura fiscala vor fi identice cu cele inscrise in avizul de insotire a rnarfii. Pe factura fiscala se vor specifica numarul contractului, denumirea integrala a produsului/produselor (specificata in anexa la contractul subsecvent) si unitatea militara primitoare, datele de emitere si de scadenta ale facturii respective.  Plata se face in baza documentelor primite la sediul autoritatii contractante, dupa cum urmeaza:  - de la contractant:  a) factura fiscala (in original);  b) certificat de calitate (in original);  c) procesul verbal de receptie calitativa intocmit de reprezentantii U.M. 01016 Tg. Mureș (exemplarul nr.1);  - de la unitatea militara primitoare:  d) nota de receptie constatare diferente (N.R.C.D.). Plata se va face in baza prețurilor unitare. Platile in favoarea Contractantului se vor efectua in termen de maximum 60 zile de la receptiei cantitative. Și/sau data primirii tuturor documentelor justificative.  Orice prevedere privind data scadentă de plată înscrisă pe factura fiscală care nu respectă termenul de plată din contract este nulă de drept. Achizitorul va restitui în vederea corectării documentele de plată care nu respectă prevederile menționate anterior. În acest caz, termenul de plată se va calcula de la data primirii documentelor de plată întocmite corespunzător. | ……. |  |
|  | - Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă) *(Ofertantul își va asuma cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă și Contractant )* | ……. |  |
|  | - Managementul/gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului *(Ofertantul își va managementul/gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului)* | ……. |  |
| **SPECIFICAȚIA TEHNICĂ ST-873-22 – Rație indivuduală de luptă (fără apă minerală și comprimate de dezinfecție a apei)** | | | |
|  | Condiții tehnice de calitate Structura Rației individuale de luptă este următoarea:  Alimente: 50-60% carbohidrați, 25-35% lipide, 10-20% proteine -5010 calorii/zi  Materiale pentru servirea hranei – 3 pachete  Surse de încălzire – 4 buc. |  |  |
| Alimente  Alimente – alimentele care compun RIL asigură hrana adecvată unei persoane pentru 24 de ore, cu un aport caloric de 5010±20 calorii (50-60% carbohidrați, 25-35% lipide, 10-20% proteine).  Produsele alimentare vor fi grupate pe 3 mese principale: mic dejun, prânz și cină. Masa de prânz trebuie să furnizeze un aport caloric mai mare de micul dejun sau cină, repartizat astfel:  Micul dejun – min 25% - maxim 30 % din aportul caloric al rației;  Prânzul – minim 40% - maxim 50% din aportul caloric al rației de luptă;  Cina – minim 20% - maxim 30% din aportul caloric al rației.  Structura unei mese:   * Un fel principal de tipul meal ready-to-eat; * Biscuit (crackers) sau pâine * Băuturi reci sau calde; * Gustări * Dulciuri; * Produse alimentare tartinabile.   Produsele alimentare care se consumă după o prealabilă rehidratare utilizează apa rece pentru prepararea lor sau asigurarea posibilității încălzirii apei cu aceeași sursă de încălzire a felului principal. |  |  |
| Mancare gătită de tipul meal ready-to-eat  Produsul va fi obținut prin prelucrarea cărnii de porc, pui, vită sau preparate din carne obținute prin procesarea cărnii de porc, vită, pui (conform punctului 1.15 din anexa nr. 1 la Regulementul CE nr. 853/2004). Nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic (definită de punctul 1.14 din anexa nr. 1 la Regulementul CE nr. 853/2004 ).  Conținutul de carne sau de preparate de carne trebuie să fie de minim 80g.  Greutatea pe unitatea individuală de ambalare va fi de 300-450 g. Produsul va avea un ambalaj termosudat, care să nu sufere modificări în timpul procesului de încălzire (pe bază de reacție chimică).  Termenul de valabilitate trebuie să fie de minim 24 de luni, la temperaturi ≤250C. |  |  |
| Biscuiți sau pâine: Produsul *biscuiti* se referă la biscuiți-crackers și sunt de tip *biscuiti aperitiv*. Modul de ambalare a biscuiților previne spargerea acestora. Termenul de valabilitate este de 24 luni de la data livrării. Produsul pâine se referă la pâine cu termen lung de valabilitate (minim 24 de luni de la data livrării). |  |  |
| Băuturi reci sau calde: produse cum ar fi cafea, ceai, ciocolată caldă, băuturi energizante, etc și care are un termen de valabilitate de minim 24 luni de la data livrării. Produsele cafea sau derivate din cafea, ceai, băuturi energizante se prepară cu apă rece sau cu apă caldă. Termenul de valabilitate este de minim 24 de luni de la data livrării.  În situația preparării direct cu apă caldă trebuie să se asigureun 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. În ambele cazuri, băuturile trebuie să asigure posibilitatea servirii din ambalajul original. |  |  |
| **Gustări**: Produse cum ar fi cereale, batoane energizante, carne uscată, nuci, pișcoturi, arahide etc și care au un termen de valabilitate de minim 24 luni. |  |  |
| Dulciuri: Produse cu ar fi ciocolată, caramel, prăjituri, etc și care au un termen de valabilitate de minim 24 luni. |  |  |
| Produse alimentare tartinabile: Produse cum ar fi brânză topită, unt de arahide, miere, gem de fructe/dulceață etc și care au un termen de valabilitate de minim 24 de luni. |  |  |
| 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. |  |  |
| Materiale pentru servirea hranei și colectarea deșeurilor- rația individuală de luptă conține trei pachete cu materiale pentru servirea hranei și colectarea deșeurilor, cu următoarea componență: lingură de unică folosință, pahar de unică folosință cu volum de 200ml, șervețel uscat, șervețel umed, scobitori, sac menajer a 10 litri, sare iodată, piper, gumă de mestecat, drajeuri |  |  |
| Lingura de unică folosință realizată dintr-un material care respectă prevederile OG 6/2021, cu lungime de 170-210 mm; |  |  |
| Paharul din carton are formă conică (trunchi de con), cu volum de 200 ml; În cazul în care băuturile pot fi preparate și consumate în ambalajul lor, paharul nu este necesar, dar se va adăuga pai de băut, ambalat individual, cu o lungime compatibilă cu cea a ambalajului pentru ușurința consumului. |  |  |
| Șervețelul uscat este ambalat individual |  |  |
| Șervețelul umed este obținut dintr-un amestec de poliester, cu fibre de vâscoză, impregnate cu amestec hidroalcoolic și este ambalat individual; |  |  |
| Scobitoarea este ambalată individual; |  |  |
| Sac pentru colectarea deșeului menajer a 10 litri, cu grosimea foliei de minim 40 microni. |  |  |
| Sarea trebuie ambalată în plicuri de hârtie, care asigură integritatea produsului; |  |  |
| Piperul măcinat este obținut prin măcinarea separată a boabelor de piper negru, fără nici un adaos de alte substanțe, fără a fi supus operației de iradiere; |  |  |
| Produsul gumă de mestecat este obținut prin prelucrarea bazei de gumă, cu îndulcitori (xilitol, sorbitol, aspartan), agent de îngroșare (gumă arabică), agent de umezire (glicerol) arome.Drajeurile trebuie să fie de formă regulată, lucioase, nelipicioase, cu gust plăcut, specific aromei înglobate. |  |  |
| Pachetul cu materiale pentru servirea hranei și colectarea deșeurilor reprezintă un pachet unitar de mărime redusă și volum mic, dintr-un ambalaj care respectă prevederile OG 6/2021. Pachetul se constituie astfel:   * Lingură * Pahar (în interiorul căruia se introduc plicurile de sare, piper, guma de mestecat, șervetel uscat, servete umed, scobitoarea, sacul pentru gunoi)   Pentru cazul în care nu este necesar paharul, componentele enumerate mai sus sunt împachetate cu lingura. |  |  |
| Surse de încălzire 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;  Rația individuală de luptă conține 4 surse de încălzire fără flacără, ambalate, astfel:   * Cate o sursă de încălzire per pachet pentru ambalaje individuale care grupează componentele alimentare pe mese, mic dejun, prânz și cină. * O sursă va fi destinată ca rezervă.   Sursele de încălzire trebuie să fie ambalate individual și sunt prevăzute cu instrucțiuni clare de utilizare. |  |  |
|  | Reguli pentru verificarea calității Verificarea calitatii se face pe loturi, în perioada de valabilitate a produsului, când se consideră necesar. La fiecare lot se verifică:  - ambalarea,  - marcarea,  - proprietatile organoleptice, proprietatile fizico-chimice, proprietatile microbiologice conform fiselor tehnice intocmite de catre producator (care contin parametrii organoleptici, fizicochimici si microbiologici) care insotesc produsele alimentare din structura rației de luptă.  Furnizorul trebuie să asigure înlocuirea produselor neconformeîn perioada de valabilitateîn termen de maxim 30 de zile de la notificarea beneficiarului |  |  |
|  | Ambalarea Ratia individuala de lupta trebuie sa fie impachetata unitar intr-un ambalaj rezistent, opac, termosudat, confectionat dintr-un material a carui grosime asigura protectia, stabilitatea si valabilitatea elementelor componente in conditiile mediului operational, al lantului de aprovizionare si depozitare. Ambalajul final contine trei pachete cu cele trei mese ambalate individual (mic dejun, pranz, cina): componentele alimentare ale mesei impreuna cu pachetul cu "materiale pentru servirea hranei si colectarea deseurilor, sursa de incalzire sunt ambalate unitar, in ambalaje termosudate/zip lock, rezistente la apa si imprimate cu: denumirea meniului (mic dejun, pranz, cina), produsele componente, gramaj, termen de valabilitate etc.  Ratia individuala de lupta va fi ambalata astfel incat prin compactarea elementelor componete sa fie obtinut un volum cat mai redus si sa asigure mentinerea termenului de valabilitate de minim 24 luni de la data livrării la o temperatura de depozitare ≤25° C. Greutatea finala a pachetului cu Ratia individuala de lupta trebuie să fie ≤3 kg. |  |  |
|  | Marcarea Cele trei ambalaje interioare, care contin componentele grupate pe mese, vor fi inscriptionate cu: denumirea meniului (mic dejun, pranz, cina), produsele componente, greutatea fiecarui produs, materialele pentru servirea hranei si colectarea deseurilor si sursa de incalzire.  Fiecare produs alimentar, parte componenta a ratiei individuale, se marcheaza in conformitate cu legislatia in vigoare, cu minim urmatoarele mentiuni: - denumirea produsului; - lista cuprinzand ingredientele; - data durabilitatii minimale/data limita de consum; - greutatea neta; - valoarea nutritionala; - denumirea /denumirea comerciala si sediul producatorului / ambalatorului sau a distribuitorului inregistrat in Uniunea Europeana; - in cazul produselor provenite din tari din afara Uniunii Europene se inscriu denumirea si sediul importatorului sau ale distribuitorului inregistrat in Romania; - o mentiune care sa permita identificarea lotului.  Componentele nealimentare (sursa de incalzire, comprimatele pentru dezinfectarea apei) vor fi etichetate cu atentionari vizibile si instructiuni de folosire clare.  Ambalajul final va fi marcat cu elementele de identificare ale structurilor din cadrul sistemului național de apărare beneficiare și denumirea meniului. |  |  |
|  | Depozitare și transport Depozitarea se face in incaperi curate, aerisite, ferite de razele solare sau inghet, cu asigurarea temperaturii ≤250C. Transportul se face cu mijloace autorizate sanitar, igienice, care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizicochimice si microbiologice, precum si protectia impotriva prafului, insectelor, rozatoarelor, a altor posibilitati de poluare, degradare si contaminare atat a produselor transportate cat si a ambalajelor.  Fiecare transport va fi insotit de:   * Factură; * Aviz de însoțire a mărfii. |  |  |
|  | Recepția Consta in receptia cantitativa si calitativa.  Receptia cantitativa se face la sediul beneficiarului, de catre comisia de receptie.  Receptia calitativa se efectuează prin verificarea documentelor care insotesc produsul   * Buletine de analiză pentru produsele alimentare din compunerea rației individuale de luptă, eliberate de un laborator acreditat ISO/IEC 17025; * Dovada acreditării laboratorului care a efectuat analizele produselor alimentare; * Certificate de calitate emise de către producător, aferente produselor alimentare din compunerea rației individuale de luptă, care consemnează existența unui anumit nivel calitativ al produsului; * Fișele tehnice emise de producător, aferente produselor alimentare din componența rației individuale de luptă, care trebuie să cuprindă parametrii organoleptici, fizico-chimici și microbiologici; * Declarație de conformitate, emisă de furnizor, prin care declară pe propria răspundere că produsele alimentare din componența rației individuale de luptă se află în concordanță cu fișele tehnice emise de către producătorii acestora.   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). |  |  |