Grădiniţa cu Program Prelungit "**Nikolaus Lenau**"
Str. Gen. E.Grigorescu nr.3, Timişoara
Telefon,Fax: 0256/201757
Nr. înregistrare 811/24.09.2025

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA AVAND CA OBIECT

SERVICII DE CATERING

Prezentul Caiet de Sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza Propunerea Tehnica privind procedura de atribuire pentru contractul de servicii avand ca obiect: SERVICII DE CATERING.

Cerintele prezentulu Caiet de Sarcini sunt considerate minimale.

Orice oferta care contine elemente inferioare prezentului caiet de fi sarcini, nu va fi luata in considerare.

SECTIUNEA I

AUTORITATEA CONTRACTANTA

GRADINITA CU PROGRAM PRELUNGIT "NIKOLAUS LENAU"
Adresa: Strada: General Eremia Grigorescu, nr. 3, Sector: -, Judet: Timis, Localitate: Timişoara, Cod postal: 300079
Tara: Romania Website: - Tel: +40 256201757 Fax: +40 256201757 E-mail: gradinitapplenau@yahoo.com

SECTIUNEA II

INFORMATII GENERALE

Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achizitii publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering
Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.
Procedura de atribuire aplicata este ***Procedura proprie***, cu aplicarea criteriului de atribuire "Pretul cel mai scazut", in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotărârii nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.
Organizarea si desfăsurarea procedurii de achizitie se efectuează conform prevederilor cuprinse in:
- Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice cu modificările si completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificările si completările ulterioare

Obiectul contractului il reprezinta prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru preşcolari la cele trei locatii ale Grădiniţei cu Program Prelungit "Nikolaus Lenau" dinTimişoara :

1. Grădiniţa cu Program Prelungit "Nikolaus Lenau" Timişoara, str. General Eremia Grigorescu, nr. 3, judetul Timis
2. Grădiniţa cu Program Prelungit "Nikolaus Lenau" Timişoara, str. Iosif Nemoianu nr. 5, judetul Timis
3. Grădiniţa cu Program Prelungit "Franz Lukas" Timişoara, str.Ghirlandei nr.2, judetul Timis.

SECTIUNEA III

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie achiziţionarea de servicii de catering ce constau în pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru preşcolari în urmatoarele locatii:

4. Grădiniţa cu Program Prelungit "Nikolaus Lenau" Timişoara, str. General Eremia Grigorescu, nr. 3, judetul Timis
5. Grădiniţa cu Program Prelungit "Nikolaus Lenau" Timişoara, str. Iosif Nemoianu nr. 5, judetul Timis
6. Grădiniţa cu Program Prelungit "Franz Lukas" Timişoara, str.Ghirlandei nr.2, judetul Timis.

SECTIUNEA IV

VALOAREA CONTRACTULUI

Valoarea estimată a achizitiei pentru prestarea serviciilor este de maxim **1.271.088,00 RON fără TVA**. Valoarea estimată a unui meniu zilnic, reprezentand Micul dejun si Masa de prânz (Felul I + Felul II + Gustarea) pentru un prescolar, este de maxim **25,22 RON fără TVA**.

SECTIUNEA V

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este de 1 (unu) an, respectiv de la data emiterii ordinului de incepere a serviciilor pana la data de 10.10.2026

SECTIUNEA VI

DESCRIEREA SERVICIILOR

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru preşcolarii, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislatia în vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale privind siguranţa alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 541/2025 privind necesarul zilnic de alimente recomandat şcolarilor şi preşcolarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantităţi satisfăcătoare şi echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) şi proteinele (carne, brânză, lapte, ouă şi proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii, conform nevoilor organismului.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de doua ori pe zi după cum urmează:

Denumire servicii	COD CPV	Programul de livrare
SERVICII DE CATERING PENTRU ŞCOLI	55524000-9	Zilnic de luni pană vineri: 1. între orele 8,00 – 8,30 se va livra Micul dejun 2. între orele 12,00 – 12,30 se va livra Prânzul (Felul I + Felul II + Gustarea)

Locatii:

1. Grădiniţa cu Program Prelungit "Nikolaus Lenau" Timişoara, str. General Eremia Grigorescu, nr. 3, judetul Timis
2. Grădiniţa cu Program Prelungit "Nikolaus Lenau" Timişoara, str. Iosif Nemoianu nr. 5, judetul Timis
3. Grădiniţa cu Program Prelungit "Franz Lukas" Timişoara, str.Ghirlandei nr.2, judetul Timis

Micul dejun

- *paine integrala 30g*
- *ceai de fructe îndulcit 10% zahăr sau lapte pasteurizat sau lapte cu cacao = 200 ml*
- *două produse cum ar fi:șuncă de pui, caşcaval, pastă brânză cu ardei, gem=30g*
- *unt= 10g*
- *ou = 1buc/persoană*
- *iaurt simplu, iaurt cu cereale =125 ml*
- *lapte cu cereale = 150 ml lapte, 50g cereale*

Masa de prânz (masa principală) va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare şi după caz o salată de sezon (ciorbă/supă, felul II şi desert) cum ar fi:

Felul I

- *ciorbă de legume dreasă cu ou sau supă de pui cu tăiţei sau găluşte = 200 ml*
- *ciorbă cu carne de pui sau vită = 200 ml*
- *ciorbă de perişoare = 200ml*
- *supă de roşii cu taiţei = 200ml*
- *supă cremă de legume cu crutoane =200 ml*

Felul II

- *mâncare scăzută, garnitură(*cartofi, orez integral, paste făinoase integrale, mămăligă, mazăre, linte, spanac etc.) = *100 g*
- *friptură din carne de pui, vită, porc, peşte = 80 g procesată fară os*
- *salată de sezon(*legume crude, muraturi, etc.) =*50g*
- *pâine integrala 30g*

Gustare

- prăjitură de casă sau produse de patiserie = *30g (in proportie de 20 %)*
- *fructe de sezon = 120g (in proportie de 80 %)*

Servetelele de masa incluse

Menţionăm ca toate gramajele sunt pentru produse finite.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranţa alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 541/2025 privind necesarul zilnic de alimente recomandat preşcolarilor.

Pentru întocmirea unui meniu complet şi corect, pentru copii, se vor respecta urmatoarele recomandari:
- evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă de mâncare servite. Spre exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de găluşte şi friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume, făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic în prealabil, prin fierbere sau sub formă de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor;
- nu se vor folosi creme cu ouă, frişcă sau maioneză;
- fructele se vor consuma ca gustare şi nu ca desert;
- mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conţina multă făina sau alte adausuri de îngroşare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate;
- mâncărurile scăzute pentru felul II vor consta dintr-un preparat din carne cu garnitură sau dintr-o mâncare scăzută cu carne (mazăre cu pui, ostropel, gulaş de vital, varză cu carne, etc), carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă), vită sau porc (muşchi sau pulpă), peşte fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită la gratar, cu aburi, la rotisor sau la cuptor. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste etc;
- gustarea va fi reprezentată de un produs de panificaţie sau patiserie, plăcinte (cu mere, brânză, dovleac. etc.), briose, tarte cu fructe, prăjituri de casă, chec, cozonac, clatite sau orice alte deserturi echilibrate nutruţional- 80 gr;
- gustarea va fi prezentată în tăvi speciale de uz alimentar înfoliate, respectându-se normele igienice privind manipularea şi transportul produselor sau, după caz, va fi ambalat individual în folie de plastic de uz alimentar sau, atunci când consistenţa acestuia o cere, în caserole speciale;
- pâinea se va prezenta sub formă de chifle, sau felii şi va fi ambalată în folie de protecţie;
- fructele trebuie să fie spălate în prealabil şi prezentate într-o lădiţă sau o caserolă mai mare;
- proteinele trebuie să reprezinte cca 15% şi să fie reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I ce provin din carne, brânză, lapte, ouă, dar şi din proteinele vegetale;
- lipidele trebuie să reprezinte 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală;
- glucidele sunt elementul esenţial energetic din raţie, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucidele provenind din zahăr rafinat, ci din fructe şi legume;

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât şi de cca. 2500 ml. apă pe zi, majoritatea venind odată cu alimentele;

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii, conform nevoilor organismului;

Medicul scolii, împreună cu conducerea unităţii şi cu administratorul firmei de catering, stabilesc meniul săptămânal, ţinând cont de factorii de mai sus. Meniurile se pot modifica în funcţie de recomandarea medicului şcolar şi reglementările legislative in vigoare. OMS 541/2025, OMS 976/1998 modificat etc.;

Firma de catering nu are voie să modifice meniul stabilit fără acordul beneficiarului şi trebuie să tină cont de faptul că preşcolarii trebuie să beneficieze de hrană mai săracă în grăsimi (uleiuri vegetale), produse afumate şi condimente (sare. piper. etc).

Hrana preparată nu va conţine substante conservante şi coloranţi artificiali şi în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.

Pentru beneficiarii care sunt plecati în excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comandă transmisă cu cel puţin trei zile înainte.

La solicitarea prealabilă a achizitorului, prestatorul va furniza un meniu festiv cu prilejul unor sărbători sau evenimente din viaţa grădiniţei.

Daca pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale copiilor, se vor solicita meniuri de regim, adecvate bolilor respective fara modificare pretului ofertat.

Se face precizarea că se solicita în mod special ca toate alimentele care presupun porţionare, inclusiv pâinea, să fie porţionate la gramajul prevăzut de legislaţia sanitară.

In ultima saptamana a lunii in curs, prestatorul va prezenta autorităţii contractante, în forma scrisă, până cel târziu în ziua de miercuri o *propunere de meniu* pentru săptămânile lunii urmatoare (cate 1(un) meniu pentru fiecare saptamana).

După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului aşa cum a fost primit sau observaţii/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea exi

34stă, până cel târziu în ziua de vineri pentru săptămânile din luna urmatoare. Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autorităţii contractante.

Comanda pentru numarul de porţii ce vor trebui preparate şi servite preşcolarilor se va transmite prestatorului *zilnic, până cel târziu la orele 9:00*, pe baza foii zilnice de prezenţă a preşcolarilor.
În funcţie de modificările intervenite în frecvenţa copiilor şi elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porţii comandate, fără modificarea preţului unitar şi fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.
Suplimentar față de comanda zilnică se va livra procentual 10% din cantitatea comandată zilnic. De exemplu, la o comandă zilnică de 150 de porții se vor livra suplimentar 15 porții. Procentul de 10% din comanda zilnică reprezintă supliment pentru preșcolarii prezenți în ziua respectivă sau pentru alte situații inprevizibile care necesită suplimentare imediata. Porțiile suplimerntare sunt livrate gratuit cu valoare de facturare 0 (zero) RON. La stabilirea prețului estimativ a fost luat în calcul și procentul de 10% cu valoare de factuare 0(zero) livrat suplimentar față de comada zilnică.
Porţiile vor fi pregătite şi preparate de prestatorul serviciilor de catering în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de Ordinul 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unităţile pentru ocrotirea, educarea şi instruirea copiilor si tinerilor, Legea 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învătamânt preunivetsitar şi Ordinul 541/2025pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi (proporţional cu timpul petrecut de copil în colectivitate), conform Anexei nr.2.pct.3 si Anexei nr.4 din ultimul act emis de Ministerul Sănătăţii.

Livrarea preparatelor se va face zilnic:
1. Micul dejun până cel târziu la orele 8:30
2. Prânzul (Felul I + Felul II + Gustarea), până cel târziu la orele 12:00
respectându-se numărul de calorii conform legislaţiei în vigoare.
Dacă pe parcursul derularii contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Livrarea porţiilor de regim se va efectua individual.

Programul de servire al mesei în unitaţile noastre este zilnic de luni până vineri dupa cum urmeaza:
1. Micul dejun ora 8:30
2. Prânzul (Felul I + Felul II + Gustarea) ora 12:00
Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se pastreze calda în recipiente profesionale. Autoritatea contractanta nu admite oferte alternative.
Acest program va putea fi modificat şi adaptat în mod corespunzător în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului.
Programul va fi anunţat în scris la începutul activităţii şi, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.
Vesela de servit va fi asigurată de către autoritatea contractanta (beneficiar).

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale până la servire.

SECTIUNEA VII

CERINŢE MINIME OBLIGATORII CE TREBUIE INDEPLINITE DE CATRE OFERTANTI

A. CERINTE GENERALE

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitatile unităţii de învăţământ beneficiare, ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini şi graficul de prestare al acestui serviciu.
- Ofertantul trebuie să prezinte 4 variante de meniuri săptămânale de sezon pentru copii, luând ca medie grupa de vârstă 3-6 ani, pe perioada desfăşurării contractului.
- Ofertantul trebuie să prezinte Documentul de înregistrare sanitara veterinară şi pentru siguranţa alimentelor pentru activităţile din unităţile de vânzare cu amănuntul, eliberat de Direcţia Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor de Origine Animală.
- La data semnării contractului prestatorul câştigător va prezenta obligatoriu ***reţetarele,*** care urmează a fi folosite în desfăşurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentaţii de atribuire. Reţetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă şi ofertantul declarat câştigător.
- La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate în reţetarele prezentate.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriţia copiilor şi adolescenţilor în funcţie de

necesarul caloric, grupe de alimente şi grupe de vârstă, pentru asigurarea creşterii şi a unei stări de sănătate şi imunitate corespunzătoare.

- Meniurile vor conţine felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor şi menţionarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora precum si lista cu alergeni prezeți în alimentele furnizate.
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevazute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri exceptionale şi cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorităţii contractante la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.
- Prestatorul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea şi transportul hranei.
- Prestatorul trebuie să întocmească la sfârşitul fiecărei luni pentru luna următoare patru variante de plan meniu însoţite de calculul caloriilor, conţinutul de lipide, proteine, glucide şi gramajul zilnic al categoriilor principale de alimente (carne, lactate, cereale, legume, leguminoase uscate, cartofi, peşte, zahăr), care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare. La cererea beneficiarului, se vor prezenta listele de alimente pe baza cărora se servesc meniurile zilnice. Pe baza acestora se vor efectua cele 3 anchete alimentare anuale (februarie, mai, octombrie).
- La realizarea ***"Planului meniu"*** prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecţiunile, bolile, şi indicaţiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- planurile de meiu vor fi întocmite astfel ca pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de catre cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente şi să dea senzaţie de saţietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât şi prin tehnologia culinară folosită.
- eventualele observaţii despre preparate preferate sau mai puţin preferate vor fi aduse la cunoştinţa prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsura ce aceasta le va primi de la preşcolari respectiv de la părinţii acestora.

- Recepţia hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul unităţii de învăţământ.
- Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei însoţit de **declaraţia de conformitate** şi calculul caloriilor şi gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate şi/sau directorului unităţii de învăţământ. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului. Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde condiţiilor prevăzute în legislaţia sanitară, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligaţia, fără a modifica preţul, de a înlocui produsele refuzate şi de a face modificările necesare pentru ca pe viitor produsele să corespundă calitativ.
- In cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate şi/sau directorul unităţii de învăţământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăti suplimentare pentru aceasta, *în termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificării.*** In situatiile in care acest termen va fi deposit, Prestatorul are obligatia de a plati penalitati in cuantum de 10% din pretul total al meniurilor livrate in ziua respective, precum si daune calculate la nivelul prejudiciului cauzat.
- Cantităţile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite in termen de maxim 1(una) ora de la dat primirii notificarii.
- Prestatorul are obligaţia prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislaţiei în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate şi etichetate corespunzător, în spaţiu frigorific special destinat şi adecvat acestui scop, dotat cu termometru şi grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.
- Se interzice darea în consum a alimentelor în situaţia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.
- În cazul apariţiei unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la peşcolarii care au servit masa, acestia vor putea preprezenta în caz de litigiu, o asa numita "contraprobă"
- În situaţia nerespectării de către personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea şi combaterea bolilor transmisibile, cât şi a normelor sanitar–veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sancţiuni administrative, contravenţionale sau penale.
- Prestatorul are obligaţia să permită membrilor desemnaţi ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuţiuni respectarea prevederilor contractuale

de către parţile contractante, cât şi a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare şi de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoştinţa prestatorului în scris să efectueze periodic şi inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

B. CERINTE PRIVIND TRANSPORTUL

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea preţului din propunerea financiară, până la sediul autorităţii contractante.
- Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie ***avizate*** de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătăţii sau alte ministere. În acest sens, **ofertantul trebuie să prezinte autorizaţia sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport, produse alimentare de origine animală şi nonanimială, eliberată de DSP, DSV sau de regii proprii ale altor ministere**. Aceste dotări vor fi menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, unde este necesar, să fie create condiţii pentru a permite o curăţire adecvată şi/sau dezinfecţie. Mijloacele de transport şi recipientele folosite vor fi supuse dezinfecţiei, conform normelor epidemiologie în vigoare.
- Transportul şi distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor - vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare si separat pentru fiecare grupa de copii.
- Recipientele şi/sau containerele desemnate trebuie folosite doar la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să menţină alimentele la o temperatură adecvată şi unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligaţia de a menţine curate şi în bună stare de întreţinere şi funcţionare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării şi să permită igienizarea. **În acest sens prestatorul va prezenta contractul de prestări de servicii/declaraţie pe propria răspundere privind igienizarea mijloacelor de transport.**
- Pentru buna aprovizionare şi îndeplinirea solicitărilor beneficiarului, trebuie stabilit şi respectat timpul necesar pentru parcursul maşinilor transportatoare de la punctul de lucru până la sediul unităţii.

C. CERINŢE PRIVIND IGIENA

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.
- Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorităţii contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, însoţite de avizul de expediţie.
- Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum şi cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către prestator în conformitate cu Normele de Protecţie a Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi conform indicaţiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

D. CERINŢE PRIVIND ALIMENTELE

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, ***vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile*** ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie ***menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.*** Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.
- Se recomandă ca hrana peşcolarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menţinută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă şi la maxim 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta. Prestatorul are obligaţia de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore şi de a prezenta oricând achizitorului toate autorizaţiile de funcţionare şi transport.

E. CERINŢE PRIVIND DEŞEURILE ALIMENTARE

- Deşeurile alimentare trebuie colectate în containere incluse şi etichetate, puse la dispoziţie de prestatorul de servicii de catering, aceste containere trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte şi uşor de curăţat şi dezinfectat.
- Transportul deşeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.
- Prestatorul are obligaţia evacuării zilnice a deşeurilor alimentare.

F. CERINŢE SPECIFICE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ŞI PROFESIONALĂ:

- principalele prestări de servicii catering în ultimii trei ani;
- precizarea părţii/părţilor din contractul de achizitie publica pe care intentioneaza sa o/le subcontracteze
- echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât şi echipamentele de rezervă, vor fi conform legislaţiei române în vigoare şi standardelor europene.
- ofertantul trebuie să execute la termenele legale şi, ori de câte ori este nevoie, ***verificările metrologice ale aparatelor de măsură şi control*** utilizate.

SECTIUNEA VIII

CRITERIU DE ATRIBUIRE

Pretul cel mai scazut

SECTIUNEA IX

INFORMATII SUPLIMENTARE

• Serviciile se va adresa unui număr de aproximativ 210 preşcolari, după cum urmează

Unitate şcolară	Beneficiari (prescolari)	Durata contractului
Gădiniţa cu Program Prelungit "Nikolaus Lenau" Timişoara, str.General Eremia Grigorescu, nr.3	130	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor –10 noiembrie 2025
Gădiniţa cu Program Prelungit "Nikolaus Lenau" Timişoara, *str. Iosif Nemoianu nr. 5*	35	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor –10 noiembrie 2025
Gădiniţa cu Program Prelungit "Franz Lukas" Timişoara, str.Ghirlandei nr.2	45	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor –10 noiembrie 2025

APROBAT ÎN CONSILIUL DE ADMINISTRAŢIE DIN DATA DE 24.09.2025

Preşedinte: Matei Mihaela

Director,

Contabil:/Viza CFP: Grădinaru Camelia Dana

Prof. Matei Mihaela

Administrator Patrimoniu: Golban Catiţa