

ROMÂNIA  
JUDEȚUL TIMIȘ  
COMUNA MOȘNIȚA NOUĂ

CREȘA DE COPII MOȘNIȚA NOUĂ  
ADRESA: MOȘNIȚA NOUĂ, STR. ȘCOLII NR. 26  
C.I.F: 45957351  
TEL: 0374862713  
E-mail: cresamosnitnoua@gmail.com

Aprobat,  
DIRECTOR ADMINISTRATIV  
Gabriela - Daniela BOGDAN



Nr.1704/20.11.2025

## CAIET DE SARCINI ”Achiziție servicii catering antepreșcolari”

### 1. DATE GENERALE

Autoritatea contractantă: Creșa de Copii Moșnița Nouă  
Adresa: str. Școlii nr. 26, Moșnița Nouă, jud. Timiș  
Telefon: 0374862713  
Web: <https://cresamosnitnoua.ro>  
E-mail: cresamosnitnoua@gmail.com

**Sursa de finanțare:** Buget local

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii acordului cadru având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea, livrarea zilnică a hranei la sediul Creșei de Copii Moșnița Nouă. Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează în conformitate cu legislația în vigoare: Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare, Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor.

### **CONSIDERAȚII GENERALE:**

#### 1. DENUMIREA SERVICIILOR CARE VOR FI ACHIZIȚIONATE

În cadrul prezentei proceduri se vor asigura zilnic (de luni până vineri) servicii de catering pentru un număr de 150 de antepreșcolari înscriși în cadrul Creșei de Copii Moșnița Nouă.

Achizitorul Creșa de Copii Moșnița Nouă, prin reprezentanții săi, va comunica numărul de porții ce vor fi livrate zilnic (în funcție de numărul de antepreșcolari prezenți), acesta va fi variabil și numărul total de porții ce vor fi facturate, va fi în funcție de numărul de meniuri și gustări livrate dar fără a se modifica prețul unitar.

ROMÂNIA  
JUDEȚUL TIMIȘ  
COMUNA MOȘNIȚA NOUĂ

CREȘA DE COPII MOȘNIȚA NOUĂ  
ADRESA: MOȘNIȚA NOUĂ, STR. ȘCOLII NR. 26  
C.I.F: 45957351  
TEL: 0374862713  
E-mail: cresamosnitanoua@gmail.com

## **2. DATE PRIVIND ACHIZIȚIA**

Deoarece valoarea maximă estimată a contractului ”**Achiziție Servicii catering antepreșcolari**” este de **2.843.820 lei fără TVA**, valoare situată sub pragul valoric de **3.701.850 lei fără TVA**, conform art. 7 alin. (1) lit. (d) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, publicată în Monitorul Oficial al României, a fost aleasă procedura de achiziție publică- Procedura simplificată.

La alegerea procedurii s-a ținut cont și de prevederile art.17 alin (1) și alin. (2) din HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Modalitatea de desfășurare aleasă: online, pentru respectarea art. 101 alin. (3) din HG nr. 395/2016.

## **3. NECESITATEA ACHIZIȚIONĂRII SERVICIILOR CARE FAC OBIECTUL ACESTEI PROCEDURI**

Obiectul contractului: ”Servicii catering antepreșcolari” înscriși la creșa de Copii Moșnița Nouă.

Asigurarea (pregătirea, prepararea și livrarea) unui număr stabilit de porții la creșa din Moșnița Nouă cu adresa Str. Școlii, Moșnița Nouă nr. 26, cod postal 307285, județul Timis, România.

## **4. DURATA SERVICIILOR**

Se vor oferi porțiile, zilnic, cu excepția zilelor libere stabilite în prealabil, tuturor antepreșcolarilor prezenți, timp de 915 zile lucrătoare.

## **5. DESCRIEREA SERVICIILOR**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru 150 de antepreșcolari înscriși la creșa de Copii Moșnița Nouă, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocării zilnice de hrană ce va fi stabilit prin acordul cadru ce are ca obiect servicii catering.

### **Cantități estimate**

Cantitate estimată minimă acord cadru 4 ani (meniuri)- 68.625 meniuri

Cantitate estimată maximă acord cadru 4 ani (meniuri)- 137.250 meniuri

**ROMÂNIA  
JUDEȚUL TIMIȘ  
COMUNA MOȘNIȚA NOUĂ**

**CREȘA DE COPII MOȘNIȚA NOUĂ  
ADRESA: MOȘNIȚA NOUĂ, STR. ȘCOLII NR. 26  
C.I.F: 45957351  
TEL: 0374862713  
E-mail: cresamosnitanoua@gmail.com**

Cantitate estimată minimă contract subsecvent 1 (meniuri)- 12.375 meniuri  
Cantitate estimată maximă contract subsecvent 1 (meniuri)- 24.750 meniuri

Cantitate estimată minimă contract subsecvent 2 (meniuri)- 18.825 meniuri  
Cantitate estimată maximă contract subsecvent 2 (meniuri)- 37.650 meniuri

Cantitate estimată minimă contract subsecvent 3 (meniuri)- 18.825 meniuri  
Cantitate estimată maximă contract subsecvent 3 (meniuri)- 37.650 meniuri

Cantitate estimată minimă contract subsecvent 4 (meniuri)- 18.600 meniuri  
Cantitate estimată maximă contract subsecvent 4 (meniuri)- 37.200 meniuri

Frecvența contractelor subsecvente:

Contract subsecvent 1: 08.01.2026-31.08.2026

Contract subsecvent 2: 01.09.2026-31.08.2027

Contract subsecvent 3: 01.09.2027-31.08.2028

Contract subsecvent 4: 01.09.2028-31.08.2029

Porțiile vor fi pregătite și preparate în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase, ținându-se cont de particularitățile de vârstă.

### **Hrana oferită reprezintă 2 mese pe zi + 2 gustări.**

Societatea care aprovizionează unitatea trebuie să dețină autorizație pentru activități de catering (cod CAEN) și transport alimente, conform prevederilor legale în vigoare, și să respecte următoarele condiții:

- a) meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unității mai sus menționate, numai dacă este conform reglementărilor în vigoare și afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;
- b) porțiile vor fi în veselă de unică folosință astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar. Se acceptă livrarea mâncării și în recipiente speciale, atât timp cât se asigură respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar.
- c) vor fi păstrate probe alimentare (câte o porție) din fiecare aliment servit timp de 48 de ore în frigiderul unității;

**ROMÂNIA  
JUDEȚUL TIMIȘ  
COMUNA MOȘNIȚA NOUĂ**

**CREȘA DE COPII MOȘNIȚA NOUĂ**  
**ADRESA: MOȘNIȚA NOUĂ, STR. ȘCOLII NR. 26**  
**C.I.F: 45957351**  
**TEL: 0374862713**  
**E-mail: cresamosnitanoua@gmail.com**

**d)** este responsabilitatea firmei de catering să asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, în lunile octombrie, februarie și mai, și să prezinte această anchetă alimentară conducerii unității, cabinetului medical al unității și organelor de control;

**e)** meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală.

Achizitorul Creșa de Copii Moșnița Nouă, prin reprezentanții săi, va comunica numărul de porții ce vor fi livrate zilnic (în funcție de numărul de copii prezenți), acesta va fi variabil și numărul total de porții ce vor fi facturate, va fi în funcție de numărul de porții livrate dar fără a se modifica prețul unitar.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica numărul de meniuri cu încadrare în buget. Aceasta nu va fi considerată răspunzătoare în situația în care nu se poate asigura numărul minim de meniuri datorită lipsei frecvenței copiilor.

Gramajele sunt stabilite potrivit raportului caloric necesar pentru antepreșcolari, se vor folosi gramajele indicate de către medicul nutriționist.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 07:00

În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de două ori pe zi, până la orele 11:00.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

**Livrarea** se face la Creșa de Copii Moșnița Nouă adresă Str. Școlii, Moșnița Nouă nr. 26, cod postal 307285, județul Timis, România după urmatorul program:

La ora 8:00 –va fi livrat micul dejun și gustarea 1

La ora 11:00 va fi livrat pranzul și gustarea 2 .

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de livrare a hranei cu obligația de a anunța prestatorul cu 48h înainte de data de livrare.

Programul poate fi modificat și adaptat în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și de fiecare dată când va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

În cazuri de forță majoră, sărbători legale sau alte situații neprevăzute, pot apărea modificări privind numărul de porții. Modificările privind numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate se vor transmite prestatorului pe baza de comandă telefonică cu o zi înainte .

ROMÂNIA  
JUDEȚUL TIMIȘ  
COMUNA MOȘNIȚA NOUĂ

CREȘA DE COPII MOȘNIȚA NOUĂ  
ADRESA: MOȘNIȚA NOUĂ, STR. ȘCOLII NR. 26  
C.I.F: 45957351  
TEL: 0374862713  
E-mail: cresamosnitanoua@gmail.com

În fiecare săptămână se vor prezenta 3 variante de meniuri pentru următoarea săptămână de livrare.

La întocmirea Planului de meniu trebuie să se țină cont de următoarele:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Calcularea caloriilor;
- Eventualele alergii, intoleranțe alimentare ale beneficiarilor;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- mancarea să fie consistentă;
- mancarea să fie variată atât prin felul produselor cât și prin modalitatea de procesare a materiei prime.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de hrană, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua numărul de porții în funcție de prezența, fără modificarea prețului unitar.

Livrările vor începe odată cu intrarea în vigoare a primului contract subsecvent.

## **6. CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

Firma de catering va avea la zi, toate avizele necesare impuse pentru desfășurarea activității conform legislației în vigoare; autorizare din partea Direcției Sanitar Veterinara.

Ofertantul trebuie să își asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție a hranei.

La data semnării contractului, ofertantul câștigător va prezenta rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentului caiet de sarcini. Rețetarele vor constitui anexa la contractul ce se semna între autoritatea contractantă și ofertantul câștigător. Meniurile vor fi avizate de către un **medic nutritionist** avizat și cu autoritate în domeniu și vor fi concepute sub îndrumarea acestuia.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate de către medicul nutritionist, conform prevederilor rețetarelor.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutritional celor înlocuite. Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a prepara și a livra hrana.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea, prepararea, păstrarea produselor agroalimentare și transportul hranei.

La realizarea propunerii de meniu, prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale ale beneficiarilor, dacă este cazul;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- să nu se repete felurile de mâncare pe parcursul unei săptămâni;

**ROMÂNIA**  
**JUDEȚUL TIMIȘ**  
**COMUNA MOȘNIȚA NOUĂ**

**CREȘA DE COPII MOȘNIȚA NOUĂ**  
**ADRESA: MOȘNIȚA NOUĂ, STR. ȘCOLII NR. 26**  
**C.I.F: 45957351**  
**TEL: 0374862713**  
**E-mail: cresamosnitanoua@gmail.com**

- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită;  
- eventualele observații despre preparatele preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la părinții copiilor. Acesta va trebui, în măsura posibilităților, să le ia în calcul și să țină cont de ele.

**Recepția hranei** se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 oră de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă, dacă va fi cazul, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul său, din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația necorelării probelor alimentare din orice fel de mâncare.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la beneficiarii serviciilor de catering, acestea vor putea reprezenta în caz de litigiu o așa numită "contraprobă".

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită membrilor comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuțiuni respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor egale, normele sanitar veterinar și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris, să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului pentru controlul în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei și chiar degustarea preparatelor. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului și vor fi consemnate în "Registrul de control privind hrănirea", document ce va fi păstrat la directorul școlii sau persoana desemnată, după caz.

ROMÂNIA  
JUDEȚUL TIMIȘ  
COMUNA MOȘNIȚA NOUĂ

CREȘA DE COPII MOȘNIȚA NOUĂ  
ADRESA: MOȘNIȚA NOUĂ, STR. ȘCOLII NR. 26  
C.I.F: 45957351  
TEL: 0374862713  
E-mail: cresamosnitanoua@gmail.com

### Variante MENIU

#### Mic dejun:

- omletă cu legume;
- lapte cu cereale;
- pastă de branză și mărar cu pâine integrală și legume proaspete;
- lapte;
- ceai;
- lapte cu cereale;
- gris/orez cu lapte;
- ou fiert;
- pate de ficat pe pâine integrală cu legume proaspete;

Nota: de cel puțin 2 ori pe saptamana preparatele vor fi însoțite de legume proaspete (roșii, castraveți, ardei, ridichi, morcov etc. )

#### Gustarea 1

FRUCTE de sezon

#### Pranz

##### Felul 1 :

- supă tăiței
- supă găluște
- ciorbe –pui/ curcan / porc /legume
- supe cremă de legume

##### Felul 2 :

- **Garnitură:** orez cu legume, piure de cartof, piure de cartof dulce, mamaligă, fasole verde, varză dulce, ciuperci, paste ghiveci, legume, sos de roșii, mazare, linte, spanac
- **Preparat principal:** carne de pui, curcan, vita, porc, somon, chiftele.

#### Paine

#### Gustarea 2

- Fructe
- Iaurt

Sau

- Produse de panificație sau patiserie , clatite , chec , tarte , placintă , cornulețe

#### ! Important

Vor fi acceptate aceste produse, **Produse de panificație sau patiserie, clătite, chec, tarte, placinta, cornulete** doar cu condiția să fie preparate în bucataria firmei de catering fără a se folosi zahar; pentru a îndulci produsele se vor folosi înlocuitori (miere , stevie , zahar de cocos).

ROMÂNIA  
JUDEȚUL TIMIȘ  
COMUNA MOȘNIȚA NOUĂ

CREȘA DE COPII MOȘNIȚA NOUĂ  
ADRESA: MOȘNIȚA NOUĂ, STR. ȘCOLII NR. 26  
C.I.F: 45957351  
TEL: 0374862713  
E-mail: cresamosnitanoua@gmail.com

### **Mentiuni:**

- se solicită ca preparatele din carne, de la masa de prânz sa fie porționate la gramajul menționat în particularitățile prevazute de legislația sanitară .

- carnea va fi pregătită pe grătar, abur, prin fierbere, la cuptor sau rotisor;

Mâncărurile nu vor fi grase , nu vor conține sosuri, nu vor conține multă făină sau agenți deîngroșare, să nu fie condimentate, să conțină foarte puțină sare .

**!!!!In cazul în care vor exista beneficiari cu intoleranțe alimentare, regim alimentar, se va găti separat în funcție de nevoile fiecaruia .**

### **7. CERINTE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA LOCATIA INDICATĂ DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport, autorizate din punct de vedere al normelor sanitar-veterinare, cu documente de însoțire corespunzătoare, până la creșa din Moșnița Nouă și este inclus în prețul meniului.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Autoritatea contractantă va avea în vedere la elaborarea factorilor de evaluare pentru acordarea unui punctaj suplimentar stabilirea factorului de evaluare de mediu pentru utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici.

Mijloacele de transport și containerele utilizate pentru transport trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare astfel încat în momentul în care hrana ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă .

Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.

Prestatorul va livra mancarea in ambalaje-tip ”single unit package” – ”pentru o singură porție”, inclusiv tacâmuri, ambalajele fiind din materiale reciclabile în proporție de minimum 30%.

Prestatorul va livra mancarea în vesela de unică folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena și sanitar veterinare. Se acceptă livrarea mâncării și în recipiente speciale, atâta timp cât se asigură respectarea normelor de igienă și sanitar veterinare.

Modalitatea de îndeplinire a cerinței - Operatorul economic trebuie să prezinte autorității contractante o declarație semnată/documente justificative în care să indice proporția de materiale reciclabile aferente ambalajelor folosite.

ROMÂNIA  
JUDEȚUL TIMIȘ  
COMUNA MOȘNIȚA NOUĂ

CREȘA DE COPII MOȘNIȚA NOUĂ  
ADRESA: MOȘNIȚA NOUĂ, STR. ȘCOLII NR. 26  
C.I.F: 45957351  
TEL: 0374862713  
E-mail: cresamosnitanoua@gmail.com

## **8. CERINTE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI**

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de igienă personala si va purtat echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipuleaza hrană la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a muncii pentru unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori este necesar.

## **9. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE**

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi evitate sau controlate.

Autoritatea contractantă va avea în vedere la elaborarea factorilor de evaluare pentru acordarea unui punctaj suplimentar stabilirea factorului de evaluare Ponderea materiei prime din prețul per porție pentru o pondere mai mare de 40% a materiei prime din prețul per porție.

Întocmit,  
Adriana Coyacs

