



**DIRECȚIA STUDIOURI CENTRALE
DEPARTAMENTUL TEHNICO-ADMINISTRATIV
Serviciul Logistică**

Televiziunea Română
Calea Dorobanților 191
București, 010565, România

Telefon: +40 (21) 319 91 12
Telefon: +40 (21) 319 91 54
www.tvr.ro

CAIET DE SARCINI

PENTRU SELECTIA PRESTATORULUI DE ACTIVITĂȚI DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI/SAU SERVICII DE PREPARARE ȘI SERVIRE A MESEI PENTRU SALARIAȚI.

I. Introducere

Scopul principal îl reprezintă:

Selectia unui prestator pentru activități de alimentație publică și/sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați.

Activitatea se va desfășura preponderent în Sediul SRTv.-Dorobanti Nr.191, și presupune servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați, asigurarea distribuitorilor de bauturi calde și a distribuitorilor de alimente.

II. Autoritatea contractantă:

SOCIETATEA ROMANA DE TELEVIZIUNE

Dorobanti Nr.191

București

Tel: 021.305.88.59 (Serviciu Achizitii)

III. Obiectul contractului

Selectia unui prestator pentru activități de alimentație publică și/sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați, asigurarea distribuitorilor de bauturi calde și a distribuitorilor de alimente.

Locatarul va oferi contra cost salariaților, vizitatorilor și personalului altor instituții, servicii de alimentație publică în spațiile puse la dispoziție de către SRTv.

IV. Specificatii tehnice

SRTv pune la dispoziția locatarului spațiile destinate pregătirii și servirii mesei: sala de mese, bucătărie parțial utilată tehnologic, anexe (spații de depozitare, oficii), spații destinate montării distribuitorilor de bauturi calde și alimente.

1. Descriere spații, dotări și utilități:

1.1. Spațiile destinate prestării *activității de alimentație publică și/sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați ,montării distribuitorilor de alimente si bauturi calde* sunt următoarele:

A.Spatiul – Restaurant – Cantina ,se afla in administrarea SRTV fiind situat in Corpul Ateliere la Etaj 1,are o suprafata de 184,85 m.p si se compune din :

- sala de mese cu suprafata de 77,25 m²;
- bucătărie parțial utilată tehnologic cu suprafata de 51,5 m²;
- zona de servire și cu o suprafata de 18,5 m².
- zona de distributie cu suprafata de 16,7 m².
- depozit cu suprafata de 5,1 m².
- hol acces cu suprafata de 15,8 m².

In acest spatiu ofertantul urmeaza sa asigure prepararea si furnizarea de produse alimentare. Spatiu este dotat si utilat conform Anexei A1.

Configurarea spatiului Anexa D1.

In acest spatiu este asigurata alimentarea cu energie electrica, energie termica, apa ,gaze ,canalizare,evacuare gunoi,instalatii climatizare,linii telefonice,linie internet.

B.Spatiul-Restaurant –Bar,se afla in administrarea SRTV fiind situate in Corp Studiouri, la parter , are o suprafata de 117 m² si se compune din :

- sala de mese cu suprafata de 90,7 m²;
- bucătărie parțial utilată tehnologic cu suprafata de 11,3 m²;
- depozit cu suprafata de 16,5 m².

In acest spatiu ofertantul urmeaza sa asigure desfasurarea unor activitati de tip “BAR”,de furnizare si comercializare a produselor alimentare (fara preparare),produse de patiserie,cofetarie,bauturi calde,racoritoare,etc.

Spatiu NU este dotat si utilat .

Configurarea spatiului Anexa D2

Acest spatiu este este asigurat cu alimentarea energiei electrice,energie termica,apa ,gaze ,canalizare,evacuare gunoi,instalatii climatizare,linii telefonice,linie internet.

C.Spatii –destinate distribuitorilor automate de alimente,ce se afla in administrarea SRTV, situate in diferite Corpuri din incinta SRTV.

Suprafata necesara pentru amplasarea unui automat fiind de aproximativ 1 m².

In acest spatiu ofertantul urmeaza sa asigure o gama de produse alimentare non-alcolice.

Spatiu este asigurat cu alimentarea energiei electrice.

D. Spatii –destinate distribuitorilor automate de bauturi calde,ce se afla in administrarea SRTV,situate in diferite Corpuri din incinta SRTV.

Suprafata necesara pentru amplasarea unui automat fiind de aproximativ 1 m².

In acest spatiu ofertantul urmeaza sa asigure o gama de bauturi calde non-alcolice.

Spatiu este asigurat cu alimentarea energiei electrice.

2.Cerințe

2.1.Cerințe privind activitatea de servicii de alimentație publică /sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați în spațiile SRTV, din Calea Dorobanti Nr.191,Sector 1, Bucuresti

- sa ofere zilnic un meniu office in mai multe variante si suplimentar un meniu diversificat in variant "A la carte",incluzand produse de cofetarie si patiserie;
- sa asigure servirea "la masa"si/sau prin "linie de autoservire",amenajarea liniei de autoservire se va face de prestator.
- să asigure servirea în varianta „la pachet”.
- să ofere contra cost o gamă variată de băuturi nealcoolice adecvata meniurilor;bauturile alcoolice vor fi comercializate numai in cadrul evenimentelor organizate,natura si cantitatile urmand sa fie stabilite de comun accord intre prestator si organizatorul evenimentului;
- să asigure, după caz, inventarul necesar funcționarii in bune condiții a bufetului (fețe de masă, veselă/tacamuri, pahare,etc.).Tacamurile si vesela trebuie sa fie la un standard ridicat si adecvate meniurilor servite : **nu se accepta tacamuri si vesela de unica folosinta.** Tacamurile vor fi din inox,vesela va fi din portelan,fetele de masa vor fi din material natural,iar in masura posibilitatilor acestea vor fi decorate cu elemente preluate din arhitectura SRTv.
- sa asigure funcționarea restaurantelor de luni până sambata după un program stabilit de comun acord cu SRTv și să aibă disponibilitatea de a asigura prelungirea acestuia la cererea SRTv în cazuri în care aceasta se impune;
- să permită verificarea inventarului complet al spațiilor, utilajelor, materialelor și/sau a dotărilor date în folosință de la SRTv;
- să doteze bufetul cu linii tehnologice și să amenajeze ambiental spatiile destinate servirii si consumului produselor. (*banc de lucru, chiuvete, vitrine frigorifice, vitrine pt. mâncare calda, mese si scaune etc.*);
- să ofere o gamă variată de produse preambalate, produse de cofetărie si patiserie, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, sandwich-uri, etc.
- sa asigure organizarea unor evenimente si a unor activitati de protocol (cina festiva,mese oficiale,dineuri,cocktail-uri,etc)in cadrul restaurantului , la cererea si cu o notificare prealabila de cel putin 48 ore din partea beneficiarului.

2.2. Alte cerințe privind activitatea de servicii de alimentație publică /sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați si colaboratori în spațiile SRTv, din Calea Dorobanti Nr.191.

- să asigure desfășurarea unei activități de alimentație publică autorizate în conformitate cu legislația în vigoare, obținând toate autorizațiile și avizele de funcționare pentru spațiul și dotările puse la dispoziție;
- personalul utilizat pentru realizarea prestației, va fi calificat conform legislației în vigoare și va fi suficient,astfel încât să nu se creeze disfuncționalități în activitățile prestate;
- să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele desemnate și comunicate de către SRTv cu privire la respectarea tuturor condițiilor impuse și a normelor sanitare și sanitar veterinare de funcționare;
- ținuta și comportamentul personalului se vor încadra în normele de conduită și vor fi în conformitate cu legislația în vigoare;
- la terminarea contractului toate bunurile și echipamentele vor fi restituite în starea în care au fost primite la momentul inițial;
- să asigure pe toată durata prestației, materialele de curățenie necesare igienizării spațiilor și

dotărilor utilizate. Materialele de curățenie vor fi de calitate superioară și vor fi achiziționate pentru destinații corespunzătoare scopului de folosire (pardoseli, covoare, inox, faianță etc) .

- să respecte legislația în vigoare privind desfășurarea activității de alimentație publică, normele sanitare, sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;
- produsele folosite în activitatea curentă pentru prepararea hranei și pentru vânzare vor fi aprovizionate cu respectarea prevederilor legale.

3.Modul de stabilire al meniurilor.

Pentru Restaurantul – Cantina:

Se va avea în vedere respectarea principiilor unei alimentații sănătoase.

Pretul produselor preparate și comercializate se vor da la gramaj conform Anexa C1 respectând , rețetele din “Retetar de preparate culinare : Produse de cofetarie, patiserie și arta serviciilor în restaurant pentru turismul intern și internațional”-autor Stere Stavrositu

Pentru Restaurantul – Bar :

Locatarul împreună cu persoana desemnată din partea SRTv va stabili lista cu produse ce urmează a fi comercializate (produse preambalate, produse de cofetărie și patiserie, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, etc.)- specifice unui restaurant-bar.

Igiena spațiilor și instalațiilor, igiena instrumentelor și uneltelor de lucru, igiena în manipularea reziduurilor, precum și cerințele specifice privind transportul, recepția și depozitarea materiilor prime, prepararea și servirea meselor vor fi îndeplinite conform normelor de funcționare a unităților de alimentație publică cuprinse în Directivele Consiliului European privind implementarea Sistemului HACCP, a Legii nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, republicată și modificată.

Preturile pentru produsele comercializate se vor da conform Anexa C2.

Pentru automatelor de alimente și bauturi calde :

Se vor asigura alimente și bauturi calde conform Anexelor B1 și B2-anexate

4.Componenta economico-financiară

- Grupul țintă al obiectului prestărilor de servicii îl reprezintă salariați și alte categorii de persoane care își desfășoară activitatea în SRTv (aproximativ 1500 în sediul din Dorobanti Nr.191) și intervalul de servire a mesei este, de regulă, între orele 12.00 – 15.00

- Pentru desfășurarea activității de alimentație publică /sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați, în cele două spații destinate activitatilor de acest gen SRTv va încasa următoarele sume :

- Oferta / m² fara TVA –pentru spațiile A și B
- Oferta / m² fara TVA – pentru spațiile C și D

Specificam ca suma **NU va cuprinde și contravaloarea utilităților** (apă, energie electrică, energie termică, telefon, internet), care se vor plăti separat în urma “Notelor de Facturare” emise de SRTv împreună cu un reprezentant al Locatarului , la sfârșitul fiecărei luni calendaristice.

- Locatarul va putea solicita, în cazuri excepționale, asistență tehnică din partea personalului de întreținere, angajați ai SRTv (electricieni, instalatori), doar pentru intervenția asupra bunurilor care fac parte din configurația clădirii.

- Locatarul nu va putea efectua intervenții (modificare, adăugire, găurire, lipire etc.) asupra arhitecturii spațiilor în care își desfășoară activitatea, având în vedere că acestea aparțin patrimoniului național, decât cu avizul SRTv și al proiectantului general al clădirii.

- Locatarul va efectua pe cheltuiala sa orice reparație, revizie, igienizarea spațiilor și a echipamentelor, montarea apometrelor de apă ,contor de gaz (unde este cazul) precum și dezinfecția și deratizarea spațiilor în care își desfășoară activitatea, cu înștiințarea (notificarea) prealabilă a SRTv.

-In vederea asigurarii conditiilor optime (conform Normativelor) de preparare si servire a mesei pentru salariati Locatarul va efectua pe cheltuiala sa un plan de amenajare si igienizare care va cuprinde :

- dotarea cu echipamente specifice a bucatariei
- modernizarea si completarea instalatiei de ventilatie-climatizare
- igienizarea si amenajarea tuturor incaperilor care fac obiectul contractului.

La terminarea contractului toate modernizarile ,imbunatatirile,sistem de ventilatie vor ramane in proprietatea SRTv, cu exceptia utilajelor grele de bucatarie (lazi frigorifice,aragaz,friptoza,cuptor microunde,convector,plita etc) si a obiectelor de inventar de servire .

V. Durata și perioada prestării serviciilor de alimentație publică/sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați în spațiile SRTv, din Dorobanti Nr.191

Contractul de prestări servicii de alimentație publică începe de la data semnării contractului între cele două părți si are o durată de valabilitate de 3 (trei ani) cu posibilitate de prelungire prin act adițional pentru încă 12 luni.

Contractul nu va putea fi reziliat fără o notificare prealabilă de minim 30 de zile, indiferent de momentul în care survine aceasta notificare în perioada de valabilitate a contractului.

Cele doua părți vor face, de câte ori se impune, o analiza a situației vânzărilor în vederea stabilirii, de comun acord, a nivelului maximal al prețurilor de desfacere a produselor.

Neajungerea la un acord în acesta privință atrage după sine încetarea contractului, în condițiile comunicate în paragraful anterior.

VI. Artibuirea contractului

Criteriul de atribuire a contractul privind **selectia unui prestator pentru activități de alimentație publică/sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați , asigurarea distribuitorilor de alimente si bauturi calde în spațiile SRTv, din Dorobanti Nr.191, se va desfasura astfel :**

A.Prima etapa in care se va proceda la selectarea candidatilor ,prin aplicarea criteriilor eliminatorii.

In cadrul acestei etape candidatii vor prezenta un dosar cu privire la :

1. Experienta profesionala in care se vor mentiona realizările echipei de management,CV-urile acestora si ale personalului care isi va desfasura activitatea in cadrul spatiilor destinate activitatilor de alimentative publica.
2. Oferta tehnica in care se va descrie si detalia conceptia si modul de organizare si functionare a serviciilor de servire a mesei in cadrul Restaurantului –Cantina si Restaurantului – Bar.

B.In etapa a doua candidatii selectati in prima etapa vor prezenta oferta economic-financiara. Criteriul de clasificare dupa etapa B.este **oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic, stabilită după următorul punctaj:**

- 1)Cel mai mic preț dupa punctarea conform Anexa C1 si C2 – 40 pct. (40 %)
- 2) Valoarea cea mai ridicată a investiției – 40 pct. (40 %);
- 3) Cel mai mare preț oferit pentru închirierea spațiului – 20 pct. (20 %)

Calcul punctaj:

(1) Punctajul pentru factorul de evaluare “cel mai mic preț , se acordă astfel:

a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile oferite, se acordă punctajul maxim alocat

factorului de evaluare respectiv 40 pct.; pentru alt preț decât cel prevăzut la lit.a), se acordă punctaj astfel:

$P_n = (\text{preț minim/preț ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

(2) Punctajul pentru factorul de evaluare “ Valoarea cea mai ridicată a investiției” se acordă astfel:

b) pentru cea mai mare valoare a investiției, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv 40 pct.; pentru altă valoare decât cea prevăzută la lit.b), se acordă punctaj astfel:

$V_n = (\text{Valoare ofertată/valoare maximă}) \times \text{punctaj maxim alocat}$

(3) Punctajul pentru factorul de evaluare “Cel mai mare preț oferit pentru închirierea spațiului” se acordă astfel:

c) pentru cel mai mare preț oferit pentru mp, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv 20 pct.; pentru altă valoare decât cea prevăzută la lit.c), se acordă punctaj astfel:

$P_r = (\text{procent ofertat/procent maxim}) \times \text{punctaj maxim alocat}$

Contractul pentru *selectia unui prestator pentru activități de alimentație publică/sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați , asigurarea distribuitorilor de alimente si bauturi calde în spațiile SRTv, din Dorobanti Nr.191, se va atribui operatorului care a obținut punctajul cel mai mare.*