

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

Nr. 127.860 din 17.10.2017

Coordonator cu atribuții de Director
Directia Studiouri Centrale
Sorin Burtea

CAIET DE SARCINI

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

I. Introducere

Scopul principal îl reprezintă:

Selecția 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 băuturi calde și a distribuitorilor de alimente.

II. Autoritatea contractantă:

SOCIETATEA ROMANA DE TELEVIZIUNE
Dorobantilor Nr.191
București
Tel: 021.305.88.59 (Serviciu Achiziții)

III. Obiectul contractului

Selecția unui prestator pentru activități de alimentație publică și/sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați, asigurarea distribuitorilor de băuturi 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. Specificații 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 băuturi 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 și băuturi calde* sunt următoarele:

A. Spațiul – Restaurant – Cantina, se află în administrarea SRTV fiind situat în Corpul Ateliere la Etaj 1, are o suprafață de 184,85 m.p și se compune din :

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

În acest spațiu ofertantul urmează să asigure prepararea și furnizarea de produse alimentare. Spațiul este dotat și utilat conform Anexei A1.

Configurarea spațiului Anexa D1.

În acest spațiu este asigurată alimentarea cu energie electrică, energie termică, apă, gaze, canalizare, evacuare gunoi, instalații climatizare, linii telefonice, acces internet.

Dotari care se impun ca obligatorii in acest spatiu : Conform Anexei E1

B. Spațiu-Restaurant-Bar, se află în administrarea SRTV fiind situat în Corp Studiouri, la parter, are o suprafața de 118,5 m² și se compune din :

- sala de mese cu suprafața de 90,7 m²;
- bucătărie cu suprafața de 11,3 m²;
- depozit cu suprafața de 16,5 m².

În acest spațiu ofertantul urmează să asigure desfășurarea unor activități de tip "BAR", de furnizare și comercializare a produselor alimentare (fără preparare), produse de patiserie, cofetărie, băuturi calde, răcoritoare etc.

Spațiul NU este dotat și utilat .

Configurarea spațiului Anexa D2

Acest spațiu este este asigurat cu alimentare cu energie electrică, energie termică, apă, gaze, canalizare, evacuare gunoi, instalații climatizare, linii telefonice, acces internet.

Dotari care se impun ca obligatorii in acest spatiu : Conform Anexei E2

C. Spații –destinate distribuitorilor automate de alimente, ce se află în administrarea SRTV, situate în diferite Corpuri din incinta SRTV.

Suprafața necesară pentru amplasarea unui automat fiind de aproximativ 1 m².

În acest spațiu ofertantul urmează să asigure o gamă de produse alimentare non-alcolice. Spațiul este asigurat cu alimentare cu energie electrică.

D. Spații –destinate distribuitorilor automate de băuturi calde ce se află în administrarea SRTV, situate în diferite Corpuri din incinta SRTV.

Suprafața necesară pentru amplasarea unui automat fiind de aproximativ 1 m².

În acest spațiu ofertantul urmează să asigure o gama de băuturi calde non-alcolice. Spațiul este asigurat cu alimentare cu energie electrică.

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 Dorobanților Nr.191, Sector 1, Bucuresti

- să ofere zilnic un meniu office în mai multe variante și suplimentar un meniu diversificat în varianta "A la carte", incluzând produse de cofetărie și patiserie;
- să asigure servirea "la masa"și/sau prin "linie de autoservire", amenajarea liniei de autoservire se va face de către prestator.
- să asigure servirea în varianta „la pachet”.
- să ofere contra cost o gamă variată de băuturi nealcoolice adecvată meniurilor; băuturile alcoolice vor fi comercializate numai în cadrul evenimentelor organizate, natura și cantitățile urmând să fie stabilite de comun acord între prestator și organizatorul evenimentului;
- să asigure, după caz, inventarul necesar funcționării în bune condiții a bufetului (fețe de masă, veselă/tacâmuri, pahare etc). Tacâmurile și vesela trebuie să fie la un standard ridicat și adecvate meniurilor servite: **nu se acceptă tacâmuri și veselă de unică folosință.** Tacâmurile vor fi din inox, vesela va fi din porțelan, fețele de masă vor fi din material natural, iar în măsura posibilităților, acestea vor fi decorate cu elemente preluate din arhitectura SRTV.
- să asigure funcționarea restaurantelor de luni până sâmbătă 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 spațiile destinate servirii și consumului produselor. (*banc de lucru, chiuvete, vitrine frigorifice, vitrine pt. mâncare caldă, mese și scaune etc*)
- să ofere o gamă variată de produse preambalate, produse de cofetărie și patiserie, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, sandwich-uri etc.
- să asigure organizarea unor evenimente și a unor activități de protocol (cina festivă, mese oficiale, dineuri, cocktail-uri etc)în cadrul restaurantului, la cererea și cu o notificare prealabilă de cel puțin 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 și colaboratori în spațiile SRTV, din Calea Dorobanților 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 veterinar de funcționare;
- 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:

Prețul produselor preparate și comercializate se vor da la gramaj conform Anexa C1 respectând rețetele din "Rețetar de preparate culinare": Produse de cofetărie, 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 Europei privind implementarea Sistemului HACCP, a Legii nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, republicată și modificată.

Prețurile pentru produsele comercializate se vor da conform Anexa C2.

Pentru automatelor de alimente și băuturi calde :

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

4.Componenta economico-financiară

- Grupul țintă al obiectului prestațiilor de servicii îl reprezintă salariații și alte categorii de persoane care își desfășoară activitatea în SRTv (aproximativ 1800 în sediul din Dorobanților Nr.191) și intervalul de servire a mesei este, de regulă, între orele 11.00 – 16.00

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

- Oferta / m² fără TVA –pentru spațiile A și B
Valoarea minima a ofertei pentru aceste spatii : 3 Euro /mp fara TVA
- Oferta / m² fără TVA – pentru spațiile C și D
Valoarea minima a ofertei pentru aceste spatii : 25 Euro /mp fara TVA

Specificăm că 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 dezinsecția și deratizarea spațiilor în care își desfășoară activitatea, cu înștiințarea (notificarea) prealabilă a SRTv.

-În vederea asigurării condițiilor optime (conform Normativelor) de preparare și servire a mesei pentru salariați, Locatarul va efectua pe cheltuiala sa un plan de amenajare și igienizare care va cuprinde :

- dotarea cu echipamente specifice a bucătăriei
- modernizarea și completarea instalației de ventilație-climatizare
- igienizarea și amenajarea tuturor încăperilor care fac obiectul contractului.

La terminarea contractului, toate modernizările, îmbunătățirile, sistem de ventilație vor rămâne în proprietatea SRTv, cu excepția utilajelor grele de bucătărie(lăzi frigorifice, aragaz, fritoza, cuptor cu microunde, convector, plită etc) și 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 Dorobantilor Nr.191

Contractul de prestări servicii de alimentație publică începe de la data semnării contractului între cele două părți și are o durată de valabilitate de 3 (trei ani) 2018-2020, cu evaluare la 6 luni a serviciilor oferite conform caietului de sarcini .

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

Cele două 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. Atribuirea contractului

Atribuirea contractul privind **selectia unui prestator pentru activități de alimentație publică/sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați, asigurarea**

distribuitorilor de alimente și băuturi calde în spațiile SRTv, din Dorobanților Nr.191, se va desfășura în mai mulți pași, după cum urmează:

A. În prima etapă se va proceda la selectarea candidaților, prin aplicarea criteriilor eliminatorii. Aceste criterii sunt următoarele:

1. Experiența similară. Se vor prezenta minim trei unități în care ofertantul desfășoară o activitate similară – cantina, restaurant-bar.

Se vor efectua vizite la unitățile enumerate pentru a se evalua:

- a. Mod de prezentare al produselor
- b. Viteza de servire a produselor fata de consumator
- c. Aspectul spațiului
- d. Mirosul in sala de mese
- e. Utilizarea corespunzătoare a bucătăriei in unitatile vizitate
- f. Curățenia în incinta
- g. Diversitatea meniului

Se vor acorda note de la 1 la 10 pentru fiecare criteriu evaluat, iar nota finală va fi calculată ca medie aritmetică a notelor obținute.

2. Personalul de conducere al unității din TVR. Se vor evalua CV-urile pentru șeful de unitate și pentru personalul angajat – dacă există la momentul prezentării ofertei – și se vor acorda note de la 1 la 10 în funcție de experiența profesională relevantă și de calificările în domeniul alimentației publice atestat prin documente emise de autoritățile de reglementare. Nota finală va fi calculată ca medie aritmetică a notelor obținute.

Nota finală va fi media aritmetică a notelor de la criteriile 1 și 2. Pentru calificarea in etapa următoare, ofertanții trebuie să obțină o notă de minim 7.

B. În etapa a doua, candidații selectați în prima etapa vor prezenta oferta economico-financiară.

Criteriul de clasificare după etapa B.este **oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic**, stabilită după următorul punctaj:

- 1) Cel mai mic preț pentru produse după punctarea conform Anexa C1 si C2 - Pn
- 2) Cel mai mare preț oferit pentru închirierea spațiului - Pr

$$P_{TOTAL} = (80/100) \times P_n + (20/100) \times P_r$$

Calcul punctaj:

I. Pn ofertant , se va calcula :

1. In functie de numarul ofertantilor se acorda punctaj de la 1 la n, pentru fiecare produs din lista Anexelor C1 si C2., unde n reprezinta numartul maxim de ofertanti. Astfel, cel mai mic pret va avea n puncte iar cel mai mare 1 punct.
Se vor aduna punctele obtinute pentru toate produsele de la fiecare oferta in parte pentru a se obține punctajul ofertantului **Pof**. Punctajul cel mai mare dintre toate punctajele ofertanților se va numi **Punctaj maxim**
2. Acolo unde ofertantul nu prezinta pret pentru produsele obligatorii cuprinse in Anexa C1 si C2, se va puncta din oficiu cu valoarea minima de 1 punct.

3. Punctajul corespunzător criteriului „Cel mai mic preț pentru produse” se calculează astfel:

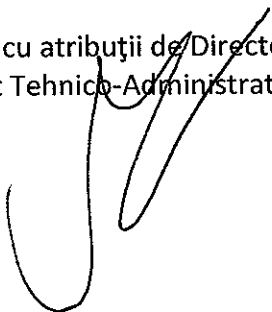
$$P_n = (P_{of} / \text{Punctaj maxim}) \times 100$$

- II. Punctajul pentru factorul de evaluare „Cel mai mare preț oferit pentru închirierea spațiului” se acordă astfel:

$$P_r = (\text{Punctaj ofertant} / \text{Punctaj maxim}) \times 100$$

Contractul pentru **selecția unui prestator pentru activități de alimentație publică/sau servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați , asigurarea distribuitorilor de alimente și băuturi calde în spațiile SRTv, din Dorobanților Nr.191, se va atribui operatorului care a obținut punctajul cel mai mare (P_{TOTAL}).**

Coordonator cu atribuții de Director
Departament Tehnico-Administrativ
Horia Cazan



Coordonator cu atribuții de Șef
Serviciu Logistică
Sfetcu Florian



