

Director General - Interimar
Ramona Săseanu

Coordonator cu atribuții de Director
Departamentul Tehnico-Administrativ
Dinu Mărgărint

DpTA/76993/17.06.2021
SL/ 167737 /11.06.2021

CAIET DE SARCINI

Titlu : In vederea achizitiei de servicii tip cantina-restaurant, Societatea Romana de Televiziunea scoate la licitatie un spatiu aflat in Corpul Ateliere Etajul 1 in suprafata totala de 184,85 metri patrati utili.

1. INFORMAȚII GENERALE

Autoritatea contractantă:

Societatea Română de Televiziune

Sediul: Calea Dorobanți, Nr.191, Sector 1, București

- a. "Caietul de Sarcini" face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei tehnico-economice.
- b. „Caietul de Sarcini” prezintă ansamblul cerințelor, pe baza cărora se va elabora de către fiecare ofertant documentația necesară.
- c. Cerințele impuse în "Caietul de Sarcini" vor fi considerate ca fiind minimale.
- d. Orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică asigură un nivel calitativ superior cerințelor minimale din "Caietul de Sarcini".
- e. Oferta de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în "Caietul de Sarcini", atrage declararea ofertei respective ca fiind neconformă și descalficarea ofertantului.

2. OBIECTUL caietului de sarcini

Desfasurarea in spatiul pus la dispozitie de catre S.R.Tv. prin inchiriere, de activitati specifice in vederea asigurarii serviciilor de:

- a. alimentatie publica,
- b. prepararea hranei calde si reci,
- c. furnizarea de catre Locatar, contra cost, salariaților, invitatilor, vizitatorilor etc., din S.R.Tv. a produselor si serviciilor de alimentatie publica in regim de Restaurant-Cantina si servirea mesei.

3. SPATII, DOTARI, UTILITATI

3.1. Spațiul Restaurant-Cantina, in care Locatarul va asigura servicii de preparare si furnizare contra cost de servicii si produse de alimentatie publica, se află situat în Corpul Ateliere la Etaj 1, are o suprafață de 184,85 mp utili și se compune din :

- sala de mese cu suprafața de - 77,25 m²
- bucătărie cu suprafața de - 51,50 m²
- zona de servire cu suprafața de - 18,50 m²
- zona de distribuție cu suprafața de - 16,70 m²
- depozit cu suprafața de - 5,10 m²
- hol acces cu suprafața de - 15,80 m²

3.2. În acest spațiu Locatorul asigura contra cost urmatoarele utilitati:

1. energie electrică
 2. apa rece menajera
 3. gaze
 4. Recipient pentru colectarea gunoiului reprezentat de resturi menajere. Cantitatea lunara este estimata la un volum de circa circa 4 meri cubi. Recipientul se va afla in zona prescontainerului.
- Planul de configurare a spațiului este prezentat in Anexa-1.

4. CERINTE OBLIGATORII PENTRU PRESTATOR

- a. Zilnic vor fi asigurate atat meniuri omnivore cat si vegane:
 - i. Meniurile zilei - formate din cel puțin 3 felul 1 si 3 felul 2. Cele trei tipuri de felul1 si felul 2 vor putea fi combinate astfel incat sa rezulte un meniu format dintr-un felul 1 si un felul 2.
 - ii. Valoarea unui meniu format dintr-un felul 1 si un felul 2, nu trebuie sa depaseasca valoarea unui tichet de masa si sa poata fi achitat si cu acesta;
 - iii. Meniu "A la carte", incluzând si produse de cofetărie și patiserie.
- b. Servirea va fi asigurata:
 - i. Tip "linie de autoservire", amenajarea liniei de autoservire se va face de către prestator;
 - ii. Tip „comanda“, prin solicitari primite fie direct in restaurantul-cantina, fie telefonic.
- c. Furnizarea produselor se va face atat in regim cu ridicare directa din restaurantul-cantina cat si prin livrarea de catre personalul presatorului in locatia precizata de persoana care a facut comanda.
- d. Vor fi oferite contra cost o gamă variată de băuturi non-alcoolice.
- e. Este interzisa comercializarea oricarui tip de produs care contine alcool, inclusiv orice sortiment de bere cu alcool.
- f. Nu se acceptă tacâmuri și veselă de unică folosință, decat in cazul livrării la comanda.
- g. Tacâmurile vor fi din inox, vesela va fi din porțelan, fețele de masă vor fi din material natural.
- h. Funcționarea restaurantului-cantina se va asigura de luni până vineri, minim 8 ore pe zi, după un program stabilit de comun acord cu S.R.Tv. cu

disponibilitatea de a asigura prelungirea acestuia la cererea S.R.Tv. în cazuri în care aceasta se impune.

- i. Prestatorul va asigura desfășurarea activității de alimentație publică în conformitate cu legislația în vigoare, cu autorizațiile și avizele de funcționare valabile.
- j. Respectarea legislației în vigoare privind desfășurarea activității de alimentație publică, normele sanitare, sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor. 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.
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Analiza riscurilor și Punctele Critice de Control) este un program obligatoriu pentru toate unitățile care produc, depozitează și comercializează produse alimentare de pe teritoriul Uniunii Europene și în particular în România.
- k. Sistemul HACCP trebuie privit ca o modalitate de auto-reglementare și nu înlocuiește controlul oficial, respectiv prevederile Regulamentului CE 852/2004.
- l. Ofertantul declarat castigator va asigura personal propriu pentru debarasarea și depozitarea resturilor alimentare rezultate în urma activității (resturi de mâncare, resturi de legume, pâine etc), în recipiente specifice aflate în zona special amenajată din curtea S.R.Tv., în prescontainerul pentru gunoi menajer.
- m. Ofertantul declarat castigator, va instala obligatoriu separator de grasimi și va depune la Serviciul Logistica al S.R.Tv la data începerii activității, copii după următoarele contracte încheiate cu terțe firme:
 - i. Contract pentru asigurarea serviciilor de debarasare și curățare a separatorului de grasimi și ridicarea containerelor în care au fost stocate aceste grasimi, precum și uleiurile arse.
 - ii. Contract pentru asigurarea serviciilor de dezinsecție lunară a incintei (sala de mese, bucatărie, linie de servire, magazii etc).
 - iii. Contract pentru curățarea și igienizarea hotelului;
- n. Locatarul va putea solicita, asistență tehnică din partea personalului de întreținere, angajați ai S.R.Tv. (electricieni, instalatori), doar pentru intervenția asupra bunurilor care fac parte din configurația clădirii.
- o. 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.
- p. În vederea asigurării condițiilor de preparare și servire a mesei pentru salariați, în conformitate cu normativele în vigoare, Locatarul va efectua pe cheltuiala sa un plan de amenajare și igienizare care va cuprinde :
 - dotarea cu echipamente specifice:
 - pastrării alimentelor
 - preparării hranei
 - spălării veselei

- prezentării și servirii mâncărurilor etc
 - dotarea bucătăriei cu separatoare de grasimi
 - dotarea cu stingătoare psi
 - afisarea planului de evacuare semnat și stampilat de persoane cu competente în prevenirea și apararea împotriva incendiilor
 - dotarea cu frigidere pentru:
 - oua
 - carne
 - produse din carne
 - branza
 - produse lactate
 - prăjituri
 - pastrarea mostrelor de mâncare conform HACCP (Hazard Analysis an Critical Control Point - Analiza riscurilor și Punctele Critice de Control)
 - modernizarea și completarea instalației de ventilație-climatizare
 - igienizarea și amenajarea tuturor încăperilor care fac obiectul contractului.
- q. Locatarul va respecta prevederile Ordinului nr.166 din 27 iulie 2010, act emis de Ministerul Administrației și Internelor, publicat în Monitorul Oficial nr.559 din 09 august 2010, Secțiunea ³5^a – „Spații pentru prepararea și servirea mesei din clădirile civile” și a ordinului nr.262 din 02 decembrie 2010 secțiunea ⁴4^a – „Spații destinate preparării hranei și servirii mesei”
- r. Locatarul va avea obligația de a-și instrui și organiza propriul personal în domeniul apărării împotriva incendiilor și sănătății și securității în munca la locul unde își desfășoară activitatea.
- s. 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 S.R.Tv. și doar după primirea acceptului.
- t. Locatarul va amenaja ambiental spațiile destinate servirii și consumului produselor (banc de lucru, chiuvete, vitrine frigorifice, vitrine pt. mâncare caldă, mese și scaune etc).
- u. Locatarul va monta pe cheltuiala sa echipamentele necesare diminuării mirosului de mâncare în sala de mese, zona de prezentare și vânzare a mâncărurilor, bucătărie etc.
- v. Locatarul va permite Locatarului să verifice inventarul complet al spațiilor, utilajelor, materialelor și/sau a dotărilor date în folosință de către S.R.Tv.
- w. Locatarul va permite exercitarea controlului efectuat de către persoanele desemnate și comunicate de către S.R.Tv. cu privire la respectarea tuturor condițiilor impuse și a normelor sanitare și sanitare veterinare de funcționare;
- x. Asigurarea pe toată durata prestației, a materialelor de curățenie necesare igienizării spațiilor și dotărilor utilizate.
- y. La terminarea contractului, toate bunurile și echipamentele puse la dispoziție de S.R.Tv. vor fi restituite în starea în care au fost primite la momentul inițial;

- z. La terminarea contractului, toate modernizările, îmbunătățirile, vor rămâne în proprietatea S.R.Tv., cu excepția utilajelor grele de bucătărie (lăzi frigorifice, aragaz, fritoza, cuptor cu microunde, convector, plită, linie de servire etc) și a obiectelor de inventar de servire .

5. COMPONENTA ECONOMICO-FINANCIARA

- a. Grupul țintă al obiectului prestărilor de servicii îl reprezintă salariații și alte categorii de persoane care își desfășoară activitatea în S.R.Tv. și intervalul de servire a mesei este, de regulă, între orele 10³⁰ – 18.
- b. Prestatorul va asigura efectuarea plății prin: cash, electronic prin card sau telefon, tichete de masa în varianta card sau tichet valoric.
- c. Pentru desfășurarea activității de alimentație publică, servicii de preparare și servire a mesei pentru salariați, S.R.Tv. închiriaza spațiul prezenta în Anexa-1, pentru o valoare minima de de 4,40 Euro /mp fara TVA; în conformitate cu raportul de evaluare nr.335/07.04.2021 efectuat de SC UNIKASA 8 SRL (membru corporativ ANEVAR nr.0137/2021).
- d. Valoarea de la punctul (4.c) NU cuprinde și contravaloarea utilităților, care se vor plăti separat în urma “Notelor de Facturare” emise de S.R.Tv. împreună cu un reprezentant al Locatarului, la sfârșitul fiecărei luni calendaristice.
- e. Societatea Romana de Televiziune va incheia cu Ofertantul declarat castigator un acord cadru pe 4 ani cu contracte subsecvente, după cum urmează:
- i. Anual, S.R.Tv. va actualiza valoarea chiriei în conformitate cu noile valori care vor fi comunicate de ANEVAR, dacă este cazul, în conformitate cu reglementările legale în vigoare.
 - ii. După fiecare an contractual SRTV are dreptul de a evalua modul de derulare a contractului și are dreptul să înceteze contractul dacă nu sunt respectate clauzele contractuale

6. DECLARAREA OFERTEI CASTIGATOARE

Procedura care va fi urmata în vederea declarării ofertei castigatoare este urmatoarea:

A. Etapa 1 – Experienta similara – minim 3 ani, criteriu eliminator

Se vor prezenta minim o unitate, cu un spatiu util similar de minim 150 metri patrati, în care ofertantul desfășoară o activitate similara.

Comisia S.R.Tv. va efectua vizite la unitățile enumerate pentru a se evalua:

- a. Modul de prezentare al produselor
- b. Aspectul spațiului
- c. Mirosul în sala de mese
- d. Utilarea și aspectul bucătăriei în unitatile vizitate
- e. Curățenia în incinta salii de mese, a bucatariei etc.
- f. Diversitatea meniului

Se vor acorda puncte de la 1 la 10 pentru fiecare criteriu evaluat, iar punctajul final va fi calculat ca medie aritmetică.

Vor fi eliminați acei ofertanți al caror punctaj este mai mic de $P_{EXS,i} = 8,50$.

B. Etapa 2 – Analiza ofertei economico-financiară

- a. Se vor analiza valorile licitate pentru chiria spatiului in Lei pe metru patrat fara TVA. Pentru pretul cel mai mare se va acorda $P_{chirie,1} = 10$ puncte. Pentru ceilalti ofertanti punctajul va fi calculat conform formulei:

$$P_{chirie,i} = (Pret_{chirie,i} / Pret_{chirie,Max}) \times 10, \text{ unde } i \geq 2$$

- b. Se vor analiza preturile pentru un numar egal de meniuri felul 1 si meniuri felul 2, care formeaza meniurile tip office conform cerintelor de la punctul (3.i), si se vor acorda punctaje de la 1 la 10. Din aceasta categorie vor fi analizate meniurile cu preturile cele mai mici prezentate de fiecare ofertant si se va face media aritmetica a acestora.

- c. Valoarea cea mai mica a mediei aritmetice a preturilor va primi un punctaj

$$P_{MENIU,1} = 10 \text{ puncte}$$

Pentru ceilalti ofertanti punctele atribuite vor fi calculate cu formula:

$$P_{MENIU,i} = (Valoare_{MA-meniu,1} / Valoare_{MA-meniu,i}) \times 10, \text{ unde } i \geq 2$$

C. Etapa 3 – Declararea ofertei castigatoare

Punctajul total va fi calculat conform formulei

$$P_{TOTAL,i} = 40\% \times P_{MENIU,i} + 10\% \times P_{EXS,i} + 50\% \times P_{chirie,i}, \text{ unde } i \geq 1$$

Ofertantul care va fi declarat castigator va avea punctajul total $P_{TOTAL,i}$ cel mai mare.

Legenda

$P_{EXS,i}$ – punctajul acordat pentru experienta similara participantului nr.i, unde $i \geq 1$

$P_{chirie,1}$ – punctajul maxim de 10 puncte acordat participantului care a ofertat cea mai mare valoare a chiriei

$P_{chirie,i}$ – punctajul calculat pentru participantul nr.i, in raport cu valoarea chiriei ofertate, unde $i \geq 2$

$Pret_{chirie,i}$ – valoarea chiriei ofertata de participantul nr.i, unde $i \geq 2$

$Pret_{chirie,Max}$ – valoarea cea mai mare a chiriei ofertate

$P_{MENIU,1}$ – punctajul maxim de 10 puncte acordat participantului care are valoarea mediei aritmetice a preturilor meniurilor ofertate cea mai mica

$P_{MENIU,i}$ – punctajul calculat pentru participantul nr.i, in raport cu valoarea mediei aritmetice a preturilor meniurilor ofertate, unde $i \geq 2$

$P_{TOTAL,i}$ – punctajul total calculat pentru ofertantul nr.i, unde $i \geq 1$

$Valoare_{MA-meniu,1}$ – valoarea mediei aritmetice cea mai mica a preturilor meniurilor ofertate

$Valoare_{MA-meniu,i}$ – valoarea mediei aritmetice a preturilor meniurilor ofertate de participantul nr.i, unde $i \geq 2$

/ Coordonator cu atributii Sef Serviciu Logistică,
Gheorghe Peres

