

CAIET DE SARCINI
Servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet
(Cod CPV 55300000-3)

I. Introducere

Camera Deputaților va concesiona serviciile de alimentație publică în cadrul „Salonului Brâncovenesc” și a unor bufete, cu scopul de a asigura pregătirea și servirea hranei pentru deputați, personalul din serviciile Camerei Deputaților, ziariști acreditați la Camera Deputaților și pentru alți participanți la lucrările în plen și în comisii ale Camerei Deputaților, precum și pentru acțiunile de protocol ale acesteia.

Activitatea se va desfășura la Restaurantul “Salon Brâncovenesc”(nivel S1) și la nivelul bufetelor situate la nivel 1M, 2 și 3 și presupune servicii de pregătire și servire a mesei pentru salariați și alte categorii de persoane din Palatul Parlamentului (mic dejun, dejun, cină festivă, mese oficiale, dineuri, cocktail-uri, etc.), iar ocazional pot fi solicitate servicii de catering la evenimentele desfășurate în spațiile aparținând Camerei Deputaților (seminarii, simpozioane, reuniuni, conferințe, etc.). Schițele spațiilor se află în anexele la prezentul caiet de sarcini.

Serviciile de alimentație publică tip restaurant și bufet se adresează: parlamentarilor (deputați și senatori), invitaților acestora, participanților la lucrările plenului, ziariștilor acreditați și salariaților care își desfășoară activitatea în Palatul Parlamentului cât și altor categorii de persoane aflate în clădire.

II. Autoritatea contractantă:

Camera Deputaților
Strada Izvor nr. 2-4, Sector 5
București
Tel/fax: 021/4141420

III. Obiectul contractului:

Îl reprezintă prestarea de servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet (masă caldă și masă rece) prin punerea la dispoziția prestatorului a spațiilor destinate preparării, încălzirii și servirii mesei (restaurant și bufete parțial utilizate tehnologic).

Prestatorul va oferi contra cost servicii de pregătire și servire a mesei pentru salariați și alte categorii de persoane din Palatul Parlamentului (mic dejun, dejun, cină festivă, mese oficiale, dineuri, cocktail-uri, etc.), iar ocazional pot fi solicitate servicii de catering la evenimentele desfășurate în spațiile aparținând Camerei Deputaților (seminarii, simpozioane, reuniuni, conferințe, etc.). În cadrul spațiilor puse la dispoziție de către Camera Deputaților.

IV. Specificații tehnice:

Autoritatea contractantă va pune la dispoziția prestatorului serviciilor de alimentație publică tip restaurant și bufet, următoarele spații destinate pregătirii și servirii mesei:

1. Restaurantul "Salon Brâncovenesc" care dispune de o sală de mese, bucătărie parțial utilată și alte spații conexe, situate la nivelul S₁, cota -9.00, corp E₄;
2. Un bufet situat la nivelul 1M, cota +19.50, corp B₂ - utilat parțial;
3. Un bufet situat la nivelul 2, cota +25,50, corp B₂ - utilat parțial;
4. Un bufet situat la nivelul 3, cota +31,50, corp B₄ - neutilat.

Descriere spații, dotări și utilități

Spațiile destinate prestării serviciilor de alimentație publică sunt următoarele:

1. Restaurant - Salon Brâncovenesc amplasat în Palatul Parlamentului, nivel S₁, cota -9.00, corp E₄, având următoarele facilități:

- a) sală de mese cu suprafața de 886 m² (~25,1 m x 35 m) cu pardoseală din piatră naturală (marmură și travertin), pereți cu zugrăveli, stucatură și similipiatră vopsită, plafon cu zugrăveli și stucatură^(*);
- b) o bucătărie parțial utilată cu suprafața de 174 m² cu pardoseală din gresie glazurată, placaj din faianță și plafon cu zugrăveli;
- c) un spațiu în suprafață de 27,78 m² cu pardoseală din gresie glazurată, pereți din placaj faianță și plafon zugrăveli^(*);
- d) un oficiu în suprafață de 15,35 m² cu pardoseală din gresie glazurată, pereți din placaj faianță și plafon zugrăveli;
- e) trei holuri în suprafață totală de 123,61 m² cu pardoseală din gresie

glazurată, pereți din placaj faianță și plafon zugrăveli^(*) (un hol de 41,12m², un hol de 53,27m² și un hol de 29,22m²)^(*);

f) două magazine în suprafață de 41 m² și 59 m² cu pardoseală din gresie glazurată, pereți din placaj faianță și plafon zugrăveli;

g) alte spații conexe (2 grupuri sanitare, 2 dușuri și 2 vestiare) cu o suprafață totală de 24 m² cu pardoseală din gresie glazurată, placaj faianță și zugrăveli;

h) cale de acces din/către Tunel PA2;

i) dotări/echipamente tehnologice conform Anexei 1;

j) schițe, relevee, trasee de tranzitare și de acces spații puse la dispoziție conform Anexei 3 și 4.

() Prestatorul are obligația de a permite tranzitarea zilnică a personalului angajat în cadrul laboratorului Direcției Alimentație (Centrul internațional de Conferințe), cât și a produselor preparate, prin traversarea următoarelor spații (traseu conform Anexei 3): un spațiu în suprafață de 27,78 m², două holuri de 41,12 m² și 53,27 m² și respectiv Salonul Brâncovenesc.*

2. Bufet amplasat la nivelul 1M, cota +19.50, corp B₂, cu următoarele facilități:

- suprafață de 48 m²;
- dotări conform Anexei 2;
- schiță spațiu conform Anexei 5 .

3. Bufet amplasat la nivelul 2, cota +25.50, corp B₂, cu următoarele facilități:

- suprafață de 57,25 m²;
- dotări conform Anexei 2;
- schița spațiu conform Anexei 6.

4. Bufet amplasat la nivelul 3, cota +31.50, corp B₄, spațiu fără dotări, cu o suprafață de 48,5 m² și schița spațiu conform Anexei 7.

Utilități disponibile:

- Alimentare cu energie electrică și termică;
- Alimentare cu apă și canalizare;
- Linii telefonice;
- Internet;
- Cablu TV.

V. Componenta economico-financiară

1. Grupul țintă al obiectului prestărilor de servicii îl reprezintă salariații și alte categorii de persoane care își desfășoară activitatea în Palatul Parlamentului (aproximativ 2.000 persoane); intervalul de servire a mesei este, de regula, între orele 11.00 - 14.00 (programul de lucru oficial nu prevede pauza pentru masă); în aceasta clădire își desfășoară activitatea și alte unități de alimentație publică (restaurant și bufete);

2. O categorie aparte în structura serviciilor de alimentație publică o reprezintă mesele oficiale, dineuri, cocktail-uri și alte activități de protocol organizate de către Camera Deputaților, precum și de către terțe persoane juridice în spațiile Camerei Deputaților pentru care prestatorul va putea asigura servicii de catering;

Activitatea de pregătire și servire a mesei cât și cea de vânzare cu amănuntul în cadrul bufetelor vizează publicul țintă amintit mai sus;

3. Pentru desfășurarea activității de prestare servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet, beneficiarul va acorda prestatorului o perioadă de grație de 2(două) luni de la data încheierii contractului, după care va achita Camerei Deputaților, prin Centrul Internațional de Conferințe, conform formularului de ofertă, o redevență lunară minimă reprezentând echivalentul în lei a 7.580 de euro cu TVA inclus (la cursul BNR din ziua facturării).

4. Prestatorul va putea solicita, în cazuri excepționale, asistență tehnică din partea personalului de întreținere, angajați ai Camerei Deputaților (electricieni, tâmplari, instalatori), exclusiv pentru intervenția asupra infrastructurii clădirii;

5. Prestatorul nu va putea efectua intervenții (modificare, adăugire, eliminare, găurire, lipire etc.) asupra arhitecturii spațiilor în care își desfășoară activitatea, decât cu avizul beneficiarului;

6. Prestatorul va efectua pe cheltuiala sa orice reparație, revizie, igienizarea spațiilor și a echipamentelor, a consumabilelor, precum și dezinsecția și deratizarea spațiilor în care își desfășoară activitatea, cu înștiințarea (notificarea) prealabilă a Camerei Deputaților.

7. Prestatorul nu va putea organiza evenimente în spațiile în care își desfășoară activitatea, altele decât cele despre care se face referire în prezentul caiet de sarcini.

8. Prestatorul va plăti lunar contravaloarea utilităților (consum lunar, prezumat-anticipație, recalculare-regularizare, etc.) conform sistemelor de tarificare ale prestatorilor respectivi, pe baza notei de debitare (contorizare/paușal) și a facturii emise de Camera Deputaților, în termen de maxim 10 zile lucrătoare de la primirea acestora. În notele de

debitare se vor menționa și contul/conturile în care se face plata;

9. Prestatorul va încheia pe cheltuiala sa contract pentru efectuarea serviciilor de salubritate și pentru uleiurile uzate, dacă este cazul.

10. Prestatorul se obligă să deschidă: Restaurantul "Salon Brâncovenesc" precum și cele trei bufete (situat la nivelul 1M, 2 și 3) puse la dispoziție, în termen de maxim 60 zile de la data încheierii contractului, dar nu mai târziu de 1 noiembrie 2023.

VI. Cerințe pe care trebuie să le îndeplinească prestatorul:

1. Cerințe privind activitatea de servicii de alimentație publică în spațiul Restaurantului "Salon Brâncovenesc":

1) să doteze și să amenajeze linia de autoservire, să amenajeze ambiental spațiile destinate pregătirii, servirii și consumului produselor, inclusiv mobilier astfel încât să se păstreze stilul/designul Salonului Brâncovenesc corelat cu statutul clădirii/instituției;

2) să asigure servirea în varianta „linie de autoservire” și/sau „la masă”;

3) să ofere zilnic meniuri conform cerințelor de la punctul 6.1);

4) să ofere contra cost o gama variata de băuturi non alcoolice, 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;

5) să asigure inventarul necesar funcționării în bune condiții a restaurantului (fețe de masă, veselă/tacâmuri, pahare de sticlă, accesorii pentru servirea mesei, articole de menaj, 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 materiale naturale, iar în măsura posibilităților acestea vor fi decorate cu elemente preluate din arhitectura Restaurantului "Salon Brâncovenesc"; se acceptă tacâmuri și veselă de unică folosință doar pentru servirea în regim "take away" (la pachet);

6) să asigure funcționarea restaurantului de luni până joi în intervalul 9.00-16.00 și vineri în intervalul 9.00-14.00; să aibă posibilitatea de a asigura prelungirea programului la cererea beneficiarului, în cazuri în care aceasta se impune. Prolungirea programului va avea loc conform acordului între cele două părți. În timpul vacanțelor parlamentare orarul se va reduce de comun acord;

7) poate asigura pentru grupurile de vizitatori ai Palatului Parlamentului efectuate prin intermediul Centrului Internațional de Conferințe și alte meniuri, de comun acord cu agențiile de turism;

8) să asigure organizarea unor evenimente și a unor activități de protocol (cină festivă, mese oficiale, dineuri, cocktail-uri, etc.) în cadrul restaurantului, la cererea și cu o notificare prealabilă scrisă, cu cel puțin 48 ore, din partea beneficiarului, caz în care se vor negocia condițiile în funcție de natura evenimentului;

9) să permită verificarea inventarului complet al spațiilor, utilajelor, materialelor și/sau a dotărilor, date în folosință de către beneficiar.

10) valoarea minimă a investițiilor solicitate concesionarului pentru dotarea Restaurantului "Salon Brâncovenesc" a fost estimată de către Autoritatea contractantă la 388.555,97 lei fără TVA, respectiv 93.980 euro cu TVA (la curs Euro BNR din 17 martie 2023 de 4,9200 lei) ținând cont de următorii factori:

a) dotarea spațiului de servire și de bucătărie cu linii tehnologice și echipamente necesare pentru desfășurarea serviciilor de pregătire și servire a mesei pentru produse preambalate, produse de cofetărie și patiserie, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, sandwich-uri, etc. (banc de lucru, chiuvete, vitrine frigorifice, vitrine pentru mâncare caldă);

b) asigurarea unor vitrine de prezentare pentru produse calde dar și pentru produsele care necesită păstrarea la rece din categoria celor prezentate mai sus;

c) asigurarea tuturor echipamentelor specifice conceptului de restaurant;

d) asigurarea tuturor accesoriilor necesare desfășurării activității de pregătire și servire a mesei;

e) configurarea ambientală a spațiului de servire astfel încât să se asigure un nivel optim de satisfacție al clienților (parlamentari, invitații acestora, participanți la lucrările plenului, ziariști acreditați și salariați care își desfășoară activitatea în Palatul Parlamentului);

f) s-a considerat perioada de recuperare a costurilor investiției minime de către concesionar egală cu durata maximă a contractului de concesiune, respectiv de 2+1 ani, perioadă de timp estimată în mod rezonabil necesară concesionarului pentru a obține un venit minim;

g) s-a luat în calcul pentru amortizarea echipamentelor detaliate mai jos o amortizare liniară astfel încât să permită concesionarului recuperarea costurilor investițiilor efectuate pe parcursul derulării contractului de concesiune.

Nota 1: Echipamentele care alcătuiesc investiția minimă pentru Restaurantul "Salon Brâncovenesc" trebuie să fie noi sau să de afle în durata optimă de funcționare a acestora, dovedite prin înscrisuri conforme, cu detalieri în Anexa 8;

2. Cerințe privind activitatea de servicii de alimentație publică și vânzare cu amănuntul în cadrul celor trei bufete:

1) să doteze bufetele cu linii tehnologice necesare prestării serviciilor;

dotarea bufetelor cu linii tehnologice și amenajarea ambientală a spațiilor destinate servirii și consumului produselor (*banc de lucru, chiuvete, vitrine frigorifice, vitrine pentru mâncare caldă, mobilier etc.*);

2) să ofere o gama variată de produse preambalate, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, sandwich-uri, etc.;

3) pe tot intervalul prestației prestatorul va asigura, pe cheltuiala sa, inventarul necesar desfășurării activităților de alimentație publică tip bufet;

4) să poată pune la dispoziție, într-unul dintre spațiile bufetelor situate la nivelurile 1M, 2 sau 3, un automat de cafea, care să fie funcțional non stop;

5) obiectele de inventar necesare desfășurării activităților de vânzare cu amănuntul în cadrul bufetului (fete de masă, veselă/tacâmuri din inox sau din materiale reciclabile pentru regim take away"/la pachet, șervețele, materiale de curățenie etc.) vor fi asigurate de către prestator, pe cheltuiala acestuia, pentru tot intervalul prestației; materialele de curățenie vor fi de calitate așa cum sunt definite, comercializate și testate conform regulamentului (CE) Nr. 48 din 31 martie 2004 al Parlamentului European cu modificările și completările ulterioare;

6) să asigure funcționarea bufetelor după următorul program: de luni până joi între orele 8.00-16.30 și vinerea între orele 8.00-14.00 (programul de lucru oficial nu prevede pauză de masă) și să aibă disponibilitatea de a asigura prelungirea acestuia, la cererea beneficiarului, în cazuri în care aceasta se impune;

7) cu o notificare prealabilă de cel puțin 24 ore din partea beneficiarului (atunci când este posibil), prestatorul trebuie să asigure funcționarea bufetelor conform activităților Camerei Deputaților care necesită prelungirea programului de lucru (ședințe ale Biroului Permanent, ședințe de Plen, moțiuni, buget, etc.). În timpul vacanțelor parlamentare orarul se poate reduce de comun acord cu beneficiarul;

8) Valoarea minimă a investițiilor solicitate concesionarului pentru dotarea celor trei bufete de la nivelul 1M, 2 și 3, a fost estimată de către Autoritatea contractantă la 226.361,28 lei fără TVA, respectiv 54.750 euro cu TVA (la curs Euro BNR din 17 martie 2023 de 4,9200 lei) ținând cont de următorii factori:

a) dotarea spațiului de servire și de bucătărie cu linii tehnologice și echipamente necesare pentru desfășurarea serviciilor de pregătire și servire a mesei pentru produse preambalate, produse de cofetărie și patiserie, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, sandwich-uri, etc. (*banc de lucru, chiuvete, vitrine frigorifice, vitrine pentru mâncare caldă*);

b) asigurarea unor vitrine de prezentare pentru produse calde dar și pentru produsele care necesită păstrarea la rece din categoria celor prezentate mai sus;

- c) asigurarea tuturor echipamentelor specifice conceptului de bufet;
- d) asigurarea tuturor accesoriilor necesare desfășurării activității de pregătire și servire a mesei;
- e) configurarea ambientală a spațiului de servire astfel încât să se asigure un nivel optim de satisfacție al clienților (parlamentari, invitații acestora, participanți la lucrările plenului, ziariști acreditați și salariați care își desfășoară activitatea în Palatul Parlamentului);
- f) s-a considerat perioada de recuperare a costurilor investiției minime de către concesionar egală cu durata maximă a contractului de concesiune, respectiv de 2+1 ani, perioadă de timp estimată în mod rezonabil necesară concesionarului pentru a obține un venit minim;
- g) s-a luat în calcul pentru amortizarea echipamentelor detaliate mai jos o amortizare liniară astfel încât să permită concesionarului recuperarea costurilor investițiilor efectuate pe parcursul derulării contractului de concesiune.

Nota 2: Echipamentele care alcătuiesc investiția minimă pentru cele trei bufete trebuie să fie noi sau să de afle în durata optimă de funcționare a acestora, dovedite prin înscrisuri conforme, cu detalieri în Anexa 9.

3. Cerințe privind activitatea de servicii de catering ocazionate de evenimente organizate de către Camera Deputaților în spațiile proprii, altele decât Restaurant "Salon Brâncovenesc":

1) prestatorul poate să asigure, cu o notificare prealabilă din partea beneficiarului, în regim catering, buna desfășurare a evenimentelor și activităților de protocol ocazionate de organizarea de seminarii, simpozioane, reuniuni, conferințe, etc., pe spațiile proprii din incinta Palatului Parlamentului, în acest caz urmând să se negocieze condițiile și cerințele în funcție de natura evenimentului;

2) prestatorul are obligația să asigure: pregătirea hranei și furnizarea produselor solicitate de organizator, personalul de servire, necesarul de veselă, transportul la locul desfășurării evenimentului și debarasarea reziduurilor;

3) pe tot intervalul prestației să asigure pe cheltuiala sa, inventarul necesar desfășurării activităților de catering (mobilier, fețe de masă, veselă/tacâmuri, șervețele, pahare, materiale de curățenie etc.).

4. Alte cerințe privind activitatea de servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet, catering și vânzare cu amănuntul în spațiile Camerei Deputaților:

1) prestatorul se obligă să păstreze întotdeauna probe din toate felurile de mâncare, pentru analiza alimentelor, timp de 48 de ore;

2) să asigure desfășurarea unei activități de alimentație publică autorizate în conformitate cu legislația în vigoare, obținând toate autorizațiile și avizele de funcționare pentru spațiile și dotările puse la dispoziție;

3) personalul utilizat pentru realizarea prestației va fi calificat conform legislației în vigoare și va fi suficient în funcție de evenimentele organizate, astfel încât să nu se creeze disfuncționalități în activitățile prestate;

4) să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele desemnate și comunicate de către beneficiar cu privire la respectarea tuturor condițiilor impuse și a normelor sanitare și sanitar veterinar de funcționare;

5) ținuta și comportamentul personalului se vor încadra în normele de conduită și vor fi în conformitate cu legislația în vigoare;

6) la terminarea contractului toate spațiile, bunurile și echipamentele vor fi restituite în starea în care au fost primite la momentul inițial, cu excepția uzurii, rezultate din utilizare;

7) să asigure pe toata durata prestației materialele de curățenie necesare igienizării spațiilor și dotărilor utilizate; materialele de curățenie vor fi de calitate așa cum sunt definite, comercializate și testate conform regulamentului (CE) Nr. 48 din 31 martie 2004 al Parlamentului European cu modificările și completările ulterioare;

8) să respecte legislația în vigoare privind desfășurarea activității de alimentație publică, normele sanitare, sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;

9) produsele folosite în activitatea curentă pentru prepararea hranei și pentru vânzare vor fi aprovizionate cu respectarea prevederilor legale;

10) 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, cu modificările și completările ulterioare;

11) să dețină, la toate punctele de vânzare, case de marcat fiscale, conform cerințelor în vigoare, precum și, după caz, cântare cu certificări metrologice la zi.

5. Întreg personalul utilizat pentru realizarea serviciilor prestate se obligă să ia la cunoștință și să respecte:

1) Regulamentul de ordine interioară al Camerei Deputaților;

2) Regulamentul de acces în Palatul Parlamentului/Camerei Deputaților și Normele

privind condițiile de prelucrare a datelor cu caracter personal ale persoanelor care au acces în clădirea Palatului Parlamentului, publicate în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 456/31.V.2018;

3) Regulamentul privind ordinea și siguranța în Palatul Parlamentului Anexă la Hotărârea Biroului Permanent nr. 13 din 27.10.1999;

4) Obligațiile utilizatorilor pe linie de prevenire și stingere a incendiilor și protecție civilă, conform prevederilor legislației specifice domeniului situațiilor de urgență în vigoare;

5) Alte Norme și reglementări tehnice aplicabile.

6. Modul de stabilire a meniurilor:

6.1. Pentru Restaurantul "Salon Brâncovenesc" prestatorul va avea în vedere respectarea principiilor unei alimentații sănătoase și are obligația să ofere zilnic, minim:

1) două variante de meniuri economice (cu maxim două repetări pe săptămână), la prețul de maxim 20 lei cu tva/meniu care vor cuprinde fel

principal + garnitură;—

2) două variante de meniu office compuse din două feluri de mâncare (felul 1 + felul 2) + desert, la un preț maxim de 24 lei cu tva/meniu:

a) felul 1 (min. 350 ml): supe, ciorbe, borșuri, aperitive calde și altele asemenea;

b) felul 2: fripturi/șnițele (min. 120 gr.), mâncăruri scăzute (min. 150 gr.) împreună cu garnituri (min. 200 gr.) și salate (min. 120 gr.) și altele asemenea + chiflă/pâine (min. 30 gr.);

c) desert (min. 100 gr.) : fruct, prăjitură, înghețată, etc.

3) un meniu vegetarian/vegan;

4) un meniu diversificat care să includă și alte feluri de mâncare și desert, altele decât cele din meniurile prezentate mai sus.

6.2. Pentru cele trei bufete (identificate conform capitolului IV, punctele 2,3 și 4 din prezentul caiet de sarcini), prestatorul, împreună cu persoana desemnată din partea beneficiarului, va stabili o listă cu produsele ce urmează a fi comercializate (de ex. produse preambalate, cafea, ceai, băuturi

răcoritoare, sandwich-uri, etc.).

VII. Durata și perioada prestării serviciilor de alimentație publică în spațiile puse la dispoziție de Camera Deputaților

Contractul de prestări servicii de alimentație publică începe de la data semnării contractului între cele două părți și are o durată de valabilitate de doi ani de la data înregistrării contractului la Camera Deputaților cu posibilitate de prelungire prin act adițional pentru maxim 12 luni.

Prestatorul trebuie să comunice beneficiarului cu 6 (șase) luni înainte de expirarea contractului decizia sa privind prelungirea prestării serviciilor și în anul următor.

Contractul **nu** va putea fi reziliat fără o notificare prealabilă de minim 90 de zile, indiferent de momentul în care survine aceasta notificare în perioada de valabilitate a contractului.

VIII. Atribuirea contractului

Ofertanții vor depune :

1) Documente privitoare la experiența similară, din care să rezulte prestarea de servicii similare în valoare de minim 500.000 lei fără TVA/an în oricare dintre ultimii 3 ani, dovedită prin maxim 3 contracte de prestare de servicii de alimentație însoțite de recomandări, sau prin documente din contabilitatea proprie (facturi, note contabile, etc.) din care să rezulte că a obținut venituri potrivit cerinței menționate anterior, din activitatea de alimentație publică.

2) Oferta tehnică prezentată care va cuprinde:

a) Descrierea și detalierea pe componente a conceptului și/sau proiectului, în ceea ce privește îndeplinirea cerinței de a dota și amenaja linia de autoservire, prezentarea echipamentelor și dotările, inclusiv pentru ambientarea spațiului destinat pregătirii, servirii și consumului produselor, dar și modul de organizare și funcționare a serviciilor de pregătire și servire a mesei în cadrul Restaurantului Brâncovenesc și cele trei bufete;

b) Se vor prezenta variantele de meniuri propuse, inclusiv gramajul aferent, pe componente, pentru Restaurantul Brâncovenesc conform punctului 6.1), dar și o listă cu tipurile de produse propuse a fi comercializate în cadrul celor trei bufete, inclusiv prețurile estimate cu tva (ex. salate, sandwich-uri, fresh-uri, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, produse preambalate, etc.);

c) Se va declara termenul maxim de deschidere a Restaurantului "Salon Brâncovenesc" și a celor trei bufete, care nu trebuie să depășească 60 de zile

de la data încheierii contractului, dar nu mai târziu de 1 noiembrie 2023.

3) Oferta economico-financiară care va cuprinde:

(1) Valoarea totală a investiției, minim 148.730 Euro cu TVA (124.983,19 Euro fără TVA), conform cerințelor de la capitolul VI, punctele 1 și 2;

(2) Valoarea redevenței lunare, minim 7.580 Euro cu TVA (6.369,75 Euro fără TVA).

Toate ofertele situate sub valorile minime precizate mai sus vor fi considerate neconforme.

Criteriul de atribuire a contractului de concesiune a serviciilor de alimentație tip restaurant-bufet este "oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic", stabilită după următoarele criterii de evaluare (punctaj):

(1) Valoarea cea mai ridicată a investiției, minim 148.730 Euro cu TVA - 20 pct. (20 %);

Prestatorul va depune o declarație pe proprie răspundere prin care va certifica valoarea și realizarea investiției conform angajamentelor tehnice, asumate prin oferta tehnică și financiară și pentru care va primi un punctaj în timpul procesului de evaluare a ofertelor și va face dovada acesteia prin înscrisuri anexate declarației. Prestatorul va prezenta documente contabile referitoare la echipamentele și obiectele de inventar ce fac obiectul investiției precum și, după caz, facturi proforme sau alte documente doveditoare pentru echipamentele și obiectele de inventar ce fac obiectul investiției dar pe care nu le deține la momentul ofertării.

Echipamentele și obiectele de inventar care alcătuiesc investiția minimă trebuie să fie noi sau să se afle în durată optimă de funcționare a acestora, dovedite prin înscrisuri conforme.

(2) Cea mai mare valoare a redevenței lunare, minim 7.580 euro cu TVA - 80 pct. (80 %).

Algoritm de calcul pentru fiecare criteriu:

(1) Pentru factorul de evaluare "Valoarea cea mai ridicată a investiției" care se situează peste valoarea minimă admisă de 148.730 euro cu TVA (conform cerințelor de la capitolul VI, punctele 1 și 2), punctajul se acordă astfel:

a) pentru cea mai mare valoare a investiției, se acordă punctajul maxim alocat criteriului de evaluare, respectiv 20 puncte;

b) pentru altă valoare decât cea prevăzută la alin. (1) lit. a) și pentru care s-a acordat punctajul maxim, se acordă un punctaj astfel:

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

(2) Punctajul pentru factorul de evaluare "Cea mai mare valoare a redevenței lunare

oferite” care se situează peste valoarea minimă de 7.580 euro cu TVA, care va fi plătită Camerei Deputaților prin Centrul Internațional de Conferințe, se acordă astfel:

a) pentru cea mai mare valoare a redevenței care va fi plătită lunar se acordă punctajul maxim alocat criteriului de evaluare, respectiv 80 puncte;

b) pentru altă valoare decât cea prevăzută la alin. (3) lit. a) dar care se situează peste valoare minimă de 7.580 euro cu TVA și pentru care s-a acordat punctajul maxim, se acordă punctaj astfel:

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

Nota 3: Contractul de prestare de servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet în Palatul Parlamentului se va atribui operatorului economic care a obținut punctajul cel mai mare reprezentând suma punctajelor obținute pentru criteriul 1 și 2.

4) Criteriu de departajare în caz de punctaj egal:

În cazul în care două sau mai multe oferte primite vor obține un punctaj egal conform algoritmului de calcul pentru fiecare criteriu descris mai sus, se va aplica un criteriu suplimentar de departajare a ofertelor astfel: va fi declarată oferta câștigătoare ofertantul care a acordat cea mai mare valoare a redevenței lunare.

În situația în care, după aplicarea acestui criteriu de departajare, punctajul rămâne în continuare egal, se vor solicita ofertanților care se află în această situație, reofertarea valorii redevenței lunare, valoare care trebuie să se situeze peste valoarea ofertată inițial. Ofertantul care oferă cea mai mare valoare a redevenței lunare va fi declarat câștigător.

ANEXE:

Anexa 1 - LISTA DE ECHIPAMENTE – Restaurant "Salon Brâncovenesc"

Anexa 2 - LISTA DE DOTĂRI – Bufet nivel 1M și nivel 2

Anexa 3 – Schiță Salon Brâncovenesc + spații auxiliare (nivel S1, corp E4, cota -9.00) + traseul de tranzitare a spațiilor;

Anexa 4 – Schiță Salon Brâncovenesc + anexe, grupuri sanitare și traseu acces;

Anexa 5 – Schiță Bufet nivel 1M, cota +19.50, corp B2 ;

Anexa 6 – Schiță Bufet nivel 2, cota +25.50, corp B2;

Anexa 7 – Schiță Bufet nivel 3, cota +31.5, corp B4;

Anexa 8 – Lista echipamente investiție minimă Restaurant "Salon Brâncovenesc";

Anexa 9 – Lista echipamente investiție minimă pentru bufete

ANEXA 1 - LISTA DE ECHIPAMENTE – Restaurant "Salon Brâncovenesc"

Nr. crt.	Denumire	U.M	cant.
1	Mașină de spălat vase	buc.	1
2	Cameră congelare	buc.	1
3	Cuptor Zanussi	buc.	1
4	Friteuză Zanussi	buc.	1
5	Grătar Zanussi	buc.	1
6	Plită Zanussi	buc.	1
7	Plită Zanussi	buc.	1

8	Tigaie electrică Zanussi	buc.	1
9	Marmită Zanussi	buc.	1
10	Dispozitiv acces Wireless	buc.	2
11	Dispozitiv acces Wireless AP 38051	buc.	1
12	Linie autoservire cu accesorii	buc.	1
13	Mașină de spălat vase cu tunel	buc.	1
14	Extinctoare(stingător incendiu) tip P6E	buc.	30
15	Extinctoare(stingător incendiu) tip G5	buc.	20

ANEXA 2

LISTA DE DOTĂRI – Bufet nivel 1M

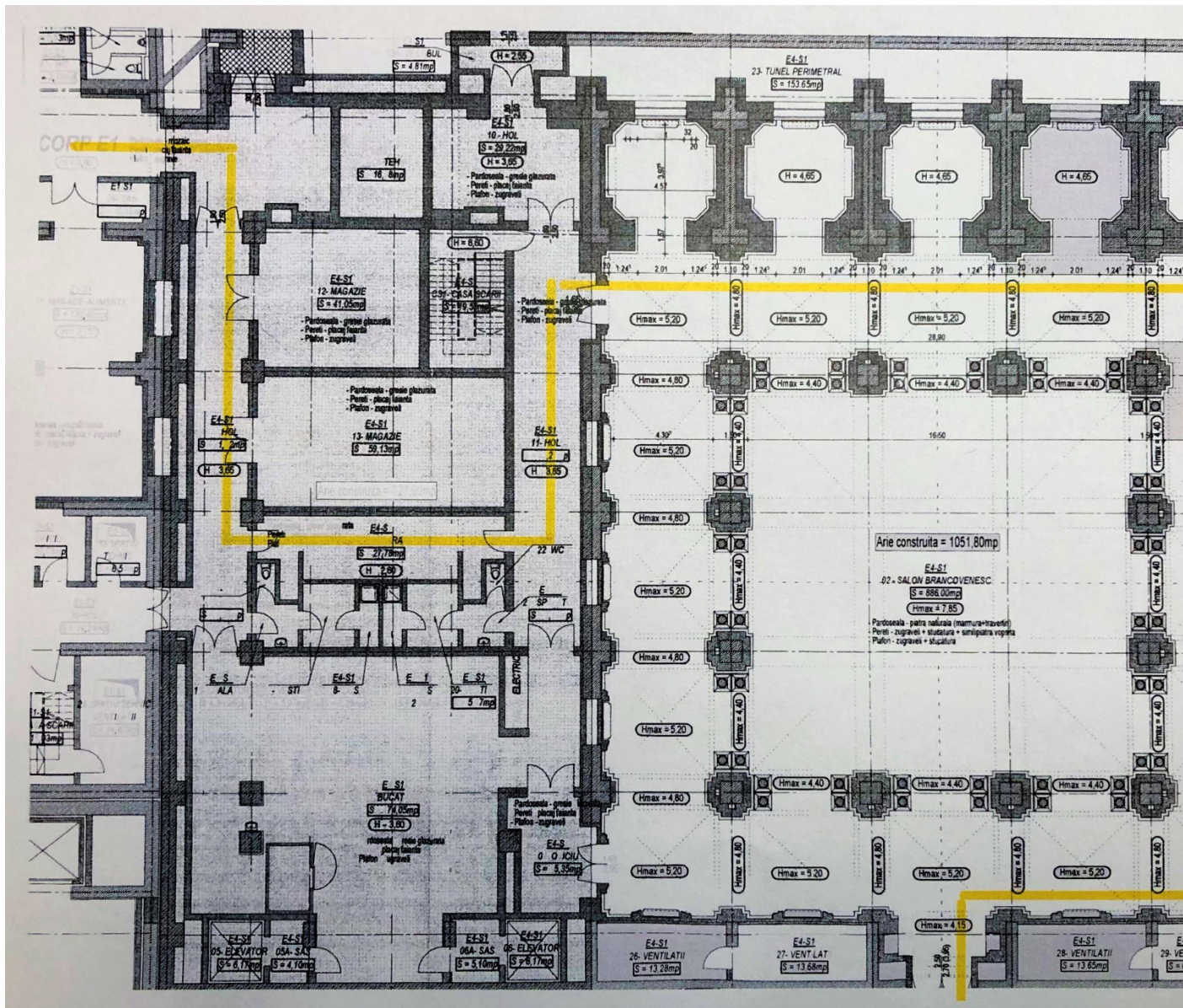
Nr.cr t	Denumire	U. M	cant .
1	Cuptor cu microunde + grill	buc .	1
2	Cântar comercial 15 kg	buc .	1
3	Masă rotundă tip snack-bar	buc .	8
4	Masă dreptunghiulară	buc .	2
5	Cărucior cu 3 planuri	buc .	1
6	Față de masă Damasco	buc .	10
7	Față de masă Damasco	buc .	4
8	Cană termos inox 1,5 l	buc .	6
9	Cană termică - termos	buc .	4
10	LRS000 Compresor	buc .	2
11	LRS000 Masă rece	buc .	2
12	LRS000 Distribuitor farfurii	buc .	1
13	Mas. Cafea-ceai Turboastr	buc .	1
14	Raft cu 4 polițe	buc	1

		.	
15	Raft cu 5 polițe	buc .	1
16	Raft metalic cu 4 polițe	buc .	1
17	Vitrină frigorifică IBIZA	buc .	1

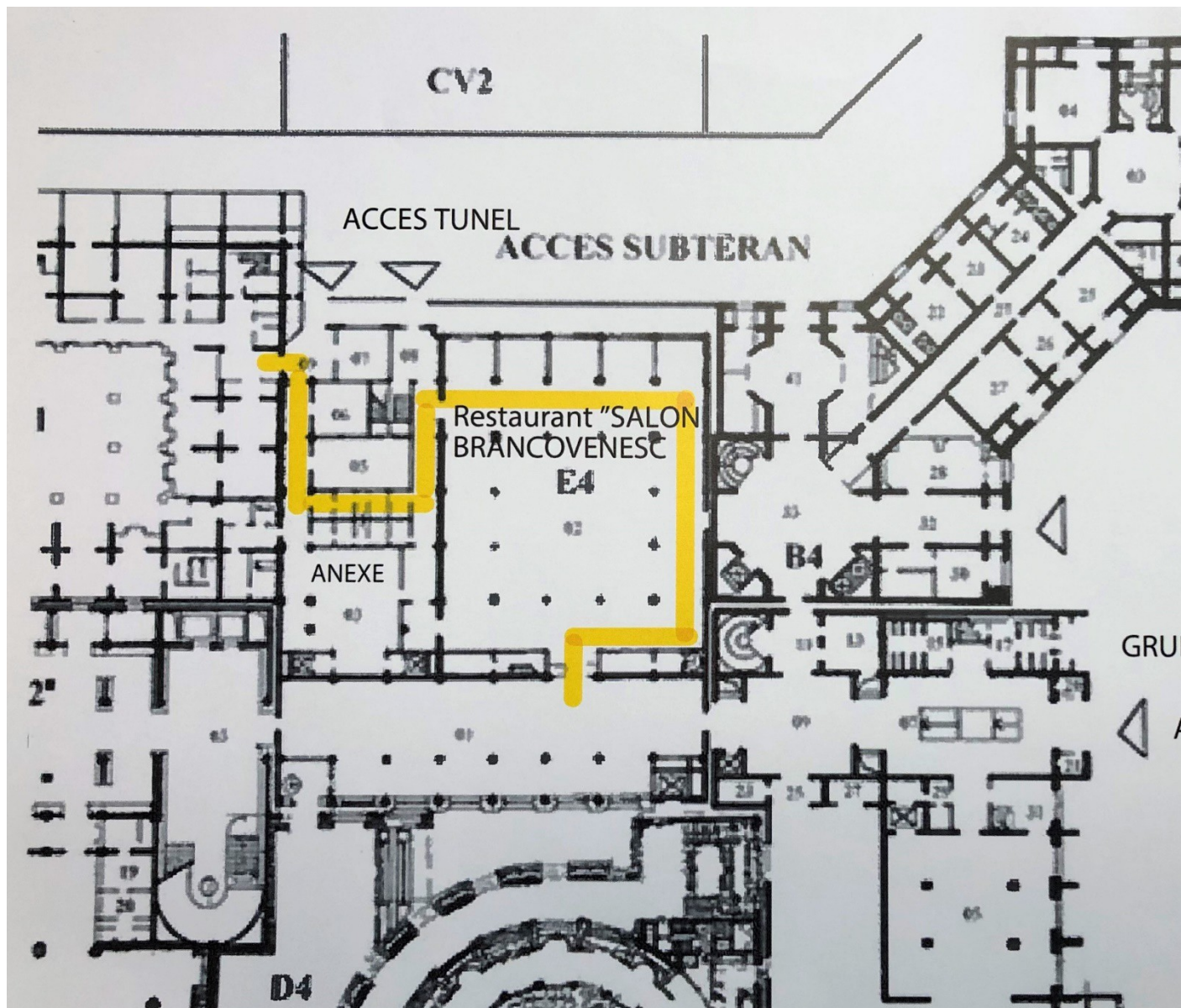
LISTA DE DOTĂRI – Bufet nivel 2

Nr.crt	Denumire	U.M	cant.
1	Cuptor cu microunde + grill	buc .	1
2	Cântar comercial electronic	buc .	1

Anexa 3 - Salon Brâncovenesc + spații auxiliare (nivel S1, corp E4, cota -9.00) + traseul de tranzitare a spațiilor;

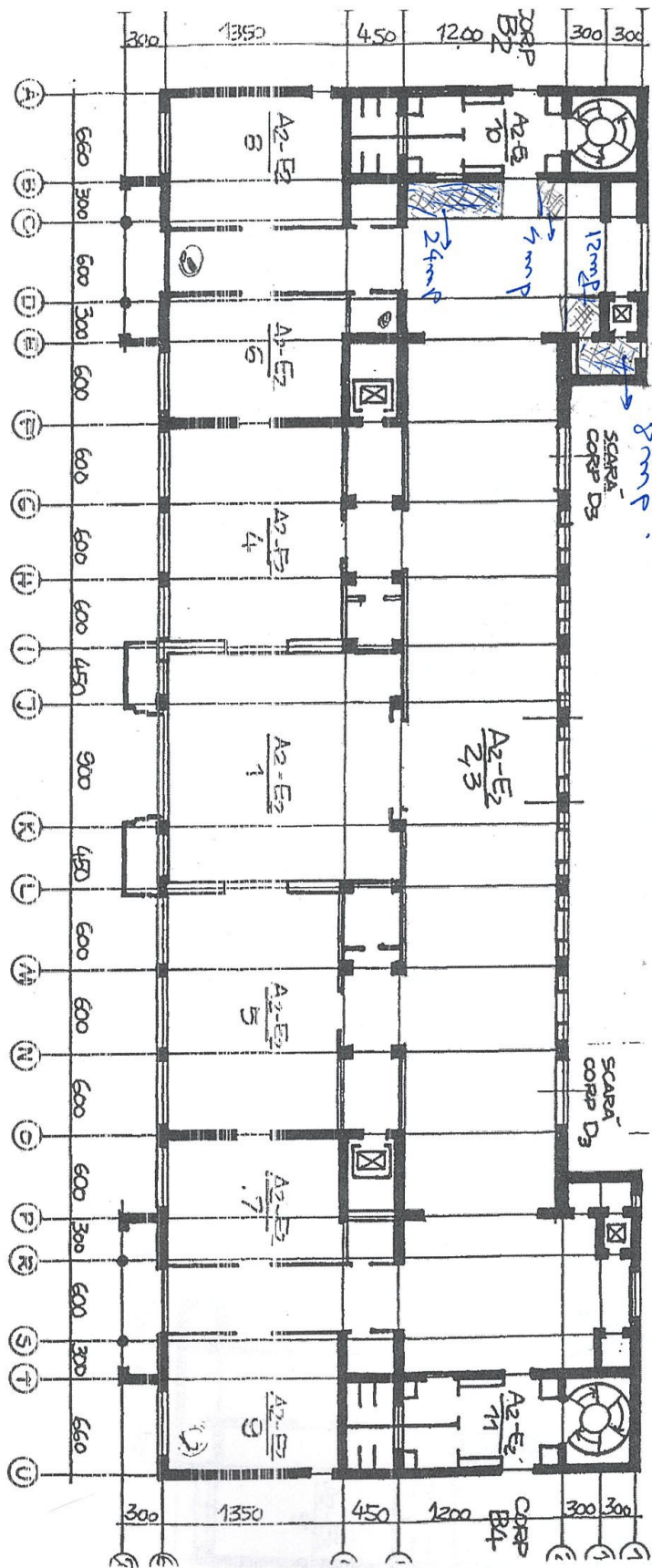


Anexa 4 – Salon Brâncovenesc + anexe, grupuri sanitare și traseu acces;



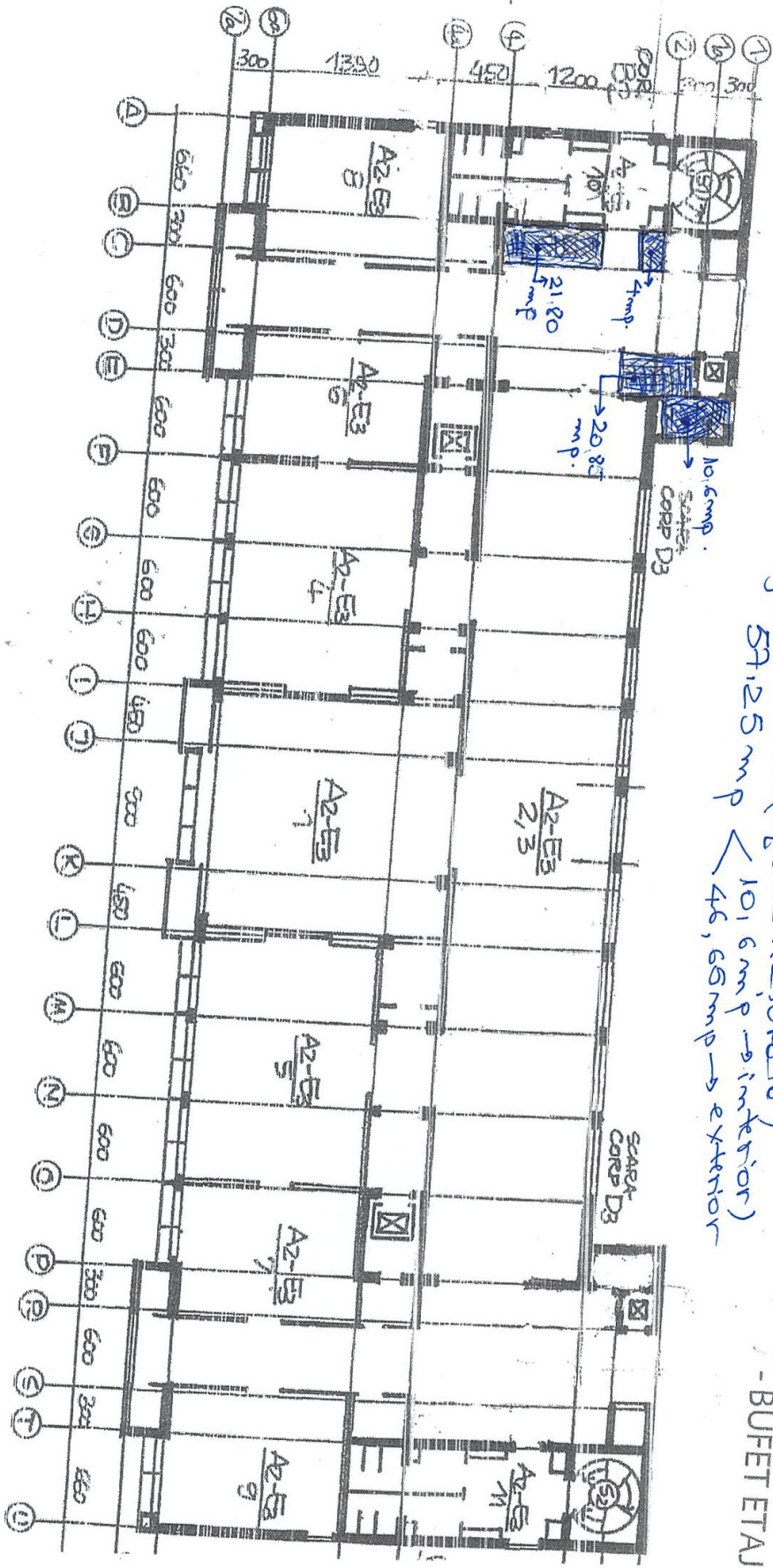
Anexa 5 – Bufet nivel 1M, cota +19.50, corp B2 ;

Anexa 5
 Bufet nivel 1M (Faza executivă)
 48mp → exterior
 8mp → interior



CORP A2
 COTA +19.50
 - BUFET ETAJ 1M

Anexa 6 – Bufet nivel 2, cota +25.50, corp B2;



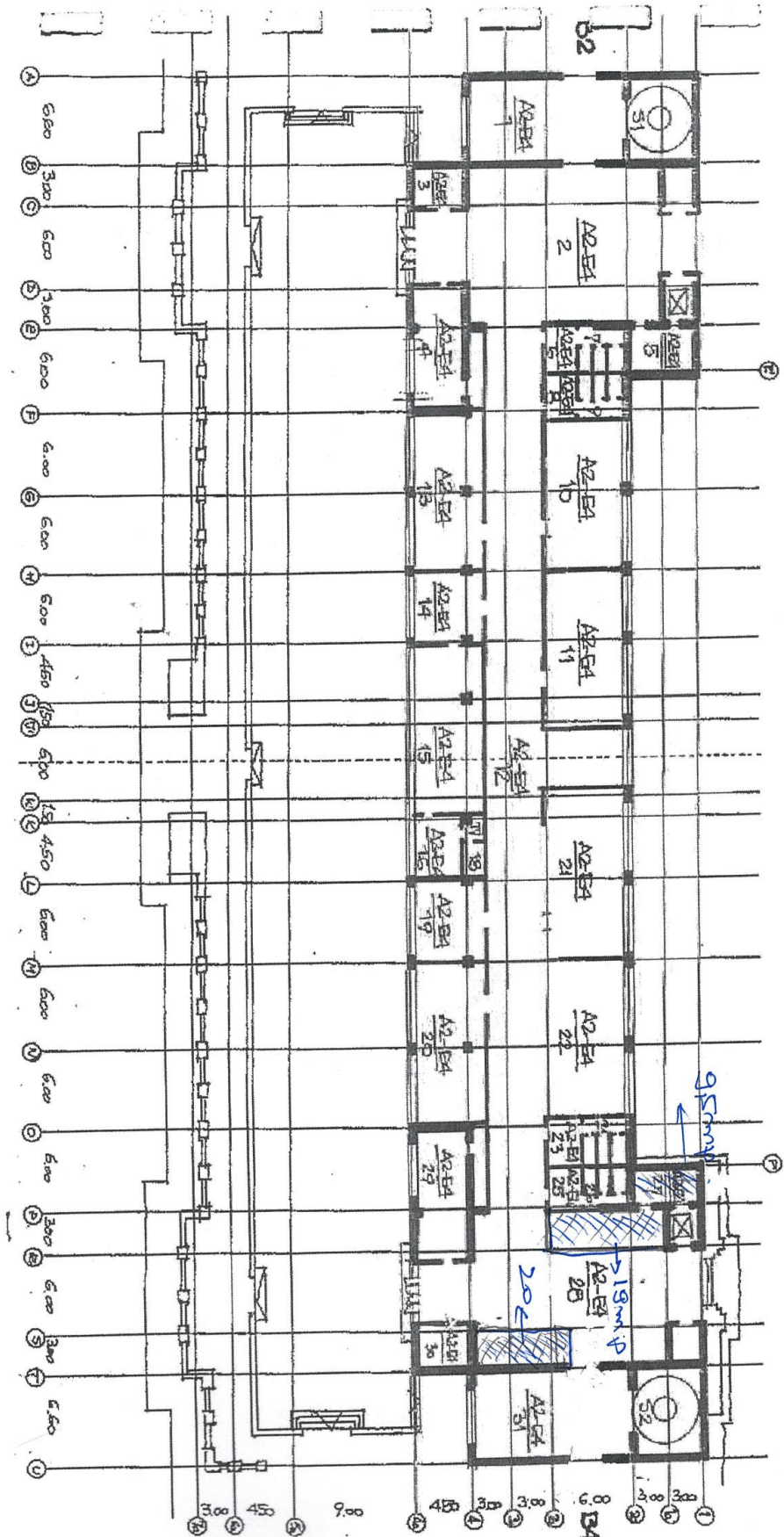
Bufet nivel 2 (Fono ha sursoto)
 51125 mp < 101.6 mp -> interior)
 46, 66 mp -> exterior

- BUFET ETAJ

Anexa 7 - Bufet nivel 3, cota +31.5, corp B4;

Budget mixed 3 (from a hojorata)
 39 mmp = 20mmp + 19mmp → next
 48,5 mmp < 95mmp → in the way

CORP
 COTA + 3150



103,2 x 22,5

INVESTIȚIE MINIMĂ PENTRU RESTAURANT (nivel S1)

Nr · Cr t	Echipe necesare Restaurant	Buc/set	Pret unitar cu TVA (euro)	Preț cu TVA (euro)
1	Linie autoservire	1	25,000.00	25,000.00
2	Veselă (set - tacâmuri, farfurii, pahare)	200	40.00	8,000.00
3	Fețe masă	50	60.00	3,000.00
4	Mașină de gătit electrică	1	4,000.00	4,000.00
5	Fripteuză electrică	1	1,300.00	1,300.00
6	Mașină de spălat vase/pahare cu tunel	1	3,800.00	3,800.00
7	Expressor automat cafea cu minim două posturi și rășniță	1	1,800.00	1,800.00
8	Cântar electronic profesional	2	390.00	780.00
9	Sistem de sonorizare ambientală	1	2,500.00	2,500.00
10	TV digital	2	1,000.00	2,000.00
11	Cărucior marfă oțel inox	4	200.00	800.00
12	Frigider profesional	1	2,000.00	2,000.00
13	Masă de lucru tip dulap din inox cu uși glisante	5	210.00	1,050.00
14	Mese rotunde	25	300.00	7,500.00
15	Scaune	150	147.00	22,050.00
16	Congelatoare profesionale	1	3,000.00	3,000.00
17	Casă de marcat cu sistem POS all in one	1	400.00	400.00
18	Ustensile bucătărie și de servit	1	5,000.00	5,000.00
TOTAL GENERAL în euro cu TVA				93,980.00
TOTAL GENERAL în euro fără TVA				78,974.79
TOTAL GENERAL în lei fără TVA				388,555.97

* curs euro BNR la 17 martie 2023: 4,9200

Anexa 9**INVESTIȚIE MINIMĂ PENTRU FIECARE BUFET (nivel 1M, 2 și 3)**

Nr · Cr t	Echipeamente necesare bufet	buc/se t	preț unitar în euro cu TVA	Preț cu TVA (euro)
1	Vitrină frigorifică verticală	1	600.00	600. 00
2	Vitrină caldă autoservire	1	1,500.0 0	1,50 0.00
3	Vitrină rece autoservire	1	1,500.0 0	1,50 0.00
4	Expressor automat cafea cu minim două posturi și rășniță	1	1,800.0 0	1,80 0.00
5	Toaster sandwich profesional	1	500.00	500. 00
6	Storcător citrice	1	600.00	600. 00
7	Fierbător apă din inox	1	200.00	200. 00
8	Cuptor cu microunde programabil, profesional	1	900.00	900. 00
9	Cântar electronic profesional	1	400.00	400. 00
10	Casă de marcat cu sistem POS all in one	1	400.00	400. 00
11	Chiuvetă inox	1	700.00	700. 00
12	Cărucior marfă oțel inox	1	200.00	200. 00
13	Accesorii de inox pentru servit	1	500.00	500. 00
14	Masă de lucru tip dulap din inox cu uși glisante	1	200.00	200. 00
15	Mobilier pentru personal (masă de lucru, scaune, etc)	1	3,000.0 0	3,00 0.00
16	Dulap inox cu uși glisante	2	500.00	1,00 0.00
17	Raft expunere marfă (element neutru)	1	500.00	500. 00
18	Masă cu scaune (set)	5	750.00	3,75 0.00
TOTAL GENERAL în euro cu TVA				18,2 50.0 0

TOTAL GENERAL în euro fără TVA	15,3 36.1 3
TOTAL GENERAL în lei fără TVA / bufet	75,4 53.7 6
TOTAL GENERAL în lei fără TVA pentru 3 BUFETE	226, 361. 28

* curs euro BNR la 17 martie 2023: 4,9200