



CABINETUL DIRECTORULUI GENERAL

Bd. N. Bălcescu nr. 2, 010051, București 1

CIF 419 26 26

Tel: +40 (021) 313 94 37

Fax: +40 (021) 312 31 69

e-mail: secretariat.tnb@gmail.com

icaramitru@yahoo.co.uk

www.tnb.ro

REGISTRATURA
TEATRUL NAȚIONAL
„I. L. CARAGIALE”

Nr. 934

Ziua 12.02.2016 Anul

Aprobat
DIRECTOR GENERAL
ION CARAMITRU

CAIET DE SARCINI

1. Informații generale

Prezentul Caiet de Sarcini s-a întocmit în conformitate cu prevederile Deciziei Managerului Teatrului Național „Ion Luca Caragiale” din București nr. 109 din data de 23.11.2015.

Prezentul Caiet de sarcini reglementează cadrul organizatoric și condițiile de atribuire a contractului de închiriere a spațiilor aflate în administrarea Teatrului Național București și prestarea serviciilor de alimentație publică, preparare și servire a mesei pentru personalul instituției.

2. Denumirea achiziției: „Închirierea prin licitație a unor spații pentru activități de alimentație publică și servicii de preparare și servire a mesei pentru personalul și colaboratorii Teatrului Național „I. L. Caragiale” București Cod CAEN Rev.1; 5530 - Restaurante, Cod CAEN Rev.2; 5610 – Restaurante.

3. Datele de identificare ale titularului dreptului de administrare (locator):

Teatrul Național „I. L. Caragiale” din București

Adresa: București, Bd. N. Bălcescu nr. 2, sector 1, cod poștal 010051

Telefon: +40 (021) 313 94 37

Fax: +40 (021) 312 31 69

e-mail: tnbinvest@gmail.com

4. Valoarea minimă a contractului

Valoarea minima a chiriei oferate pentru sala de consumație nu poate fi mai mica de 4 euro/mp/luna.

Chiria pentru zona de bucătărie și pentru cea anexă se calculează la valoarea de 50 %, respectiv de 25 % din valoarea ofertată pentru sala de consumație; Aceste valori reprezintă pretul de pornire al achiziției.

5. Descrierea bunului imobil care face obiectul închirierii:

Spații cu destinația de bufet de incintă ce se închiriază locatarului :

- suprafața utilă = 395,45 mp
(spațiul vizat se află la cota – 6,70 și nu include supanta de la cota – 4,80)

- din care:
 - sala de consumație = 320,85 mp
 - zona de bucătărie = 62,22 mp
 - zona anexă = 12,38 mp

- amplasament : în clădirea Teatrului Național din București, corp B, subsol, sala „Club actori”, bucătărie și anexă (compartimentarea și numărul maxim de persoane conform planului din Anexa 1);
- spațiile sunt racordate, fără contorizare individuală, la energie electrică și termică
- în bucătărie există racord la apă rece și caldă, la canalizare, precum și la curent trifazat (380V);
- toate spațiile beneficiază de racordarea la sistemul general de încălzire/răcire al clădirii;
- finisaje: pardoseala : gresie(bucătărie) și parchet laminat (sala de consumație);
ferestre : nu există;
pereți : faianță (bucătărie) și vopsea lavabilă (sala de consumație);
- facilități suplimentare: există racord pentru hotă în bucătărie; toate spațiile au fost renovate de curând;

6. Destinația bunului imobil care face obiectul închirierii și obiective urmărite de titularul dreptului de administrare

Închirierea se face în scopul organizării în acest spațiu a unui punct alimentar de tip bufet de incintă, necesar asigurării condițiilor de hrănire contracost pentru personalul Teatrului Național „I. L. Caragiale” din București, a vizitatorilor și personalului altor instituții în conformitate cu legislația în vigoare.

Obiectivele titularului dreptului de administrare, având calitatea de locator, sunt:

- asigurarea condițiilor de hrănire contracost pentru personalul propriu;
- folosirea eficientă și în deplină siguranță a spațiului situat în imobilul proprietate publică a statului în care își desfășoară activitatea și pe care îl administrează.

7. Condiții de participare

- Situația personala a ofertantului: Ofertantul va prezenta certificatul de atestare fiscala și certificatul fiscal privind impozitele și taxele locale care să ateste că ofertantul nu are datoriile scadente la nivelul lunii anterioare celei în care este prevăzut termenul limită de depunere a ofertelor (copii conforme cu originalele);**
- Capacitate de exercitare a activității profesionale: Ofertantul va prezenta documente legale prin care să dovedească forma de înregistrare și obiectul de activitate;**
- Capacitatea economico-financiară și prezentarea activității firmei (toate activitățile desfășurate și punctele de lucru): Ofertantul trebuie să facă dovada funcționării în domeniu de cel puțin 3 ani și să facă dovada că, în ultimii 3 ani anteriori datei limită de depunere a ofertelor (2013, 2014, 2015), a avut o cifră medie de afaceri anuală de peste 500.000 lei;**
- Capacitate tehnică: ofertantul va prezenta în detaliu dotările tehnologice pe care le va asigura precum și un proiect de amenajare ambientală;**
- Asigurarea cu personal: locatarul trebuie să prevadă și să asigure suficient personal de specialitate, atestat în alimentație publică, cu autorizările sanitare și controalele/analizele medicale la zi;**

8. Cerințe minime privind regimul de exploatare a bunului închiriat și clauze contractuale obligatorii:

- Orarul de funcționare** al punctului alimentar de tip bufet de incintă este între orele 10,00 – 20,00, de luni până vineri și între 13 – 17 sâmbăta și duminica, cu posibilitatea modificării în funcție de programul instituției.
Ofertanții vor avea în vedere că în lunile iulie-august stagiunea teatrală este închisă și în consecință numărul clienților se diminuează.
- Obligațiile locatarului:**
 - să predea spațiul de închiriat, precum și toate accesoriile/dotările acestuia în starea corespunzătoare destinației în vederea căreia a fost închiriat;
 - să asigure accesul la utilitățile (energie electrică, energie termică, apă-canalizare, salubritate) necesare realizării activităților specifice unui punct alimentar de tip bufet de incintă.
- Obligațiile locatarului:**
 - să întrebuințeze, pe toată durata închirierii, spațiul ca un bun proprietar, cu bună-credință și potrivit destinației de punct alimentar de tip bufet de incintă, purtând răspunderea pentru toate pagubele produse din culpa sa;

- să execute la timp și în bune condiții lucrările de întreținere și reparații normale care îi incumbă, în vederea menținerii spațiului închiriat în starea în care l-a primit în momentul închirierii contractului; locatarul va putea solicita, în cazuri excepționale, asistență tehnică din partea personalului de întreținere al locatorului (electricieni, instalatori), doar pentru intervenția asupra bunurilor care fac parte din configurația clădirii;
- să achite contravaloarea chiriei lunare și a cotei proprii de utilități la termenul stipulat în contract;
- să asigure respectarea normelor PSI și SSM pe toată durata activității în spațiul închiriat;
- să nu tulbure derularea activităților desfășurate în sediul Teatrului Național „I. L. Caragiale” din București;
- să răspundă pentru deteriorarea totală sau parțială a spațiului închiriat, precum și a dotărilor acestuia, care s-ar datora culpei sale;
- să doteze bufetul cu liniile tehnologice necesare și să amenajeze ambiental spațiile destinate servirii și consumului produselor: banc de lucru, vitrine frigorifice, vitrine pentru mâncare caldă, linie de autoservire etc.;
- să asigure desfășurarea unei activități de alimentație publică autorizate în conformitate cu legislația în vigoare, obținând în timp util toate autorizațiile și avizele de funcționare necesare pentru spațiul și dotările puse la dispoziție;
- pe tot intervalul prestației să asigure pe cheltuiala sa inventarul necesar desfășurării activităților de alimentație publică (fețe masă, veselă, tacâmuri, pahare, etc.);
- să se preocupe, de instalarea și funcționarea în zona bufetului a unor automate de tip vending;
- să permită locatorului să controleze modul în care este utilizat spațiul închiriat și starea acestuia, inclusiv pe linie de PSI și SSM;
- să amenajeze spațiul închiriat din fonduri proprii, în conformitate cu propriile necesități tehnologice; nu va putea efectua intervenții (modificare, adăugire, găurire, lipire etc.) asupra arhitecturii spațiilor în care își desfășoară activitatea, decât cu avizul scris al Teatrului Național „I. L. Caragiale” din București și al proiectantului general al clădirii;
- să restituie spațiul închiriat și dotările acestuia la expirarea/încetarea contractului în starea în care l-a primit, conform procesului verbal de predare-primire, luându-se în considerare gradul normal de uzură, inclusiv pentru echipamentele existente;
- să respecte normele de protecție a mediului;
- să asigure pe cheltuiala proprie curățenia permanentă a spațiului închiriat;
- să efectueze pe cheltuiala sa orice reparație, revizie a echipamentelor pe care le folosește în desfășurarea activității sale; locatarul va efectua igienizarea,

- dezinsecția și deratizarea spațiilor închiriate ori de câte ori este necesar, pe cheltuielile sale numai după notificarea prealabilă a locatarului;
- să asigure normele de igienă sanitară în spațiul închiriat;
 - subînchirierea în tot sau în parte a spațiului închiriat sau cesiunea către un terț a contractului de închiriere este interzisă;
 - să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele desemnate și comunicate de către Teatrul Național „I. L. Caragiale” din București cu privire la respectarea tuturor condițiilor impuse și a normelor sanitare și sanitare veterinare de funcționare;
 - ținuta și comportamentul personalului locatarului se vor încadra în normele de conduită general acceptate și vor fi în conformitate cu legislația în vigoare;
 - să permită verificarea inventarului complet al spațiilor, utilajelor, materialelor și/sau a dotărilor date în folosință de la Teatrul Național „I. L. Caragiale” din București;
 - 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 și 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 și a Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976/16.12.1998;
 - în cazuri deosebite, urmare a unei notificări din partea locatarului, locatarul va indisponibiliza temporar spațiile închiriate punându-le la dispoziția locatarului;
 - câștigătorul licitației are obligația de a demara activitatea în spațiul închiriat în termen de maximum 5 zile lucrătoare de la data obținerii tuturor avizelor de funcționare, dar nu mai târziu de 45 de zile lucrătoare de la data intrării în vigoare a contractului de închiriere; pentru această perioadă de timp locatarul nu are de plătit contravaloarea chiriei, ci doar contravaloarea utilităților;
 - deoarece suprafața de la cota – 4,80 nu face parte din suprafața închiriată locatarului, acesta se obligă să asigure accesul personalului locatarului în zona supantei;

9. Criteriul de atribuire utilizat:

Prețul de închiriere cel mai ridicat (chiria cea mai mare) peste prețul de pornire (valoarea minimă), exprimat în euro/mp/lună;

10. Cerințe minime obligatorii referitoare la produsele ce vor fi comercializate în punctul alimentar tip bufet de incintă, impuse de titularul dreptului de administrare (locator) pentru participanții la licitație și câștigătorului acesteia

Locatarul va stabili și va întocmi "planul de meniu" bilunar pe care îl va prezenta locatarului .

La întocmirea "planului de meniu" se va avea în vedere respectarea principiilor unei alimentații sănătoase.

Pentru primele cinci zile ale săptămânii se vor prezenta minim 3 variante de Meniu (oferta zilei) compuse din **3 feluri de mâncare, prețul maxim/ meniu de 12 lei (inclusiv TVA):**

- a) felul 1: supe, ciorbe, creme de legume;
- b) felul 2: fel principal si garnitura;
- c) felul 3: salate;
- d) pâine;

Notă:

- Dintre cele trei meniuri de tip oferta zilei, doua vor fi cu carne și unul va fi vegetarian; Anexa 2 cuprinde gramajul minim acceptat;
- Respectarea prevederilor Anexei 2 va fi verificată de personalul locatarului desemnat de către acesta din rândul membrilor de sindicat;
- Meniul oferta zilei va fi disponibil zilnic pentru 50 – 70 de clienți și va fi distinct pentru cele 5 zile lucrătoare ale săptămânii, astfel încât în decursul unei săptămâni, acesta să nu se repete;
- Pentru zilele de sâmbătă și duminică nu se face meniul oferta zilei;
- Prețul /meniu va fi detaliat pe felurile de mâncare cuprinse în meniu;
- Produsele vor fi preparate în principal în locația închiriată. Vânzarea unor produse preparate în alte spații și transportate în locația închiriată este permisă doar cu respectarea normelor sanitare în vigoare;
- În afara meniurilor cu preț fix (oferta zilei), ofertantul trebuie să ofere și alte preparate, astfel:

- minim 2 feluri 1
- minim 2 feluri 2
- minim 2 salate

Locatarul împreună cu locatarul va stabili lista cu produse de tip ABC (produse preambalate, produse de cofetărie și patiserie, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, fructe, sandvișuri, etc.) ce urmează a fi comercializate.

11. Componenta economico-financiară

Pentru desfășurarea activității de alimentație publică și servicii de preparare și servire a mesei, în spațiile închiriate, locatarul va achita lunar locatarului următoarele sume în lei :

- O sumă fixă reprezentând *contravaloarea chiriei* conform contract (calculată la cursul BNR euro/leu din data emiterii facturii)
 - O sumă variabilă reprezentând *contravaloarea cotei proprii a utilităților* (apă, canal, gaze, energie electrică, energie termică, s.a.)
- Suma variabilă de mai sus se va calcula ca și cotă parte din facturile de utilități ale Teatrului Național „I. L. Caragiale” din București raportată la suprafețele închiriate locatarului. Suprafața totală de referință față de care se face raportarea este de 63.000 mp.
- Menționăm faptul ca **locatorul nu este plătitor de TVA.**
- Durata contractului de închiriere: 1 an de la data semnării contractului între cele două părți, cu posibilitate de prelungire pentru încă 1 an, timp de 3 ani consecutiv.
 - Pe durata derulării contractului, contravaloarea chiriei se va actualiza anual cu nivelul indicelui general al prețurilor de consum din perioada de timp anterioară.
 - Plata chiriei se va face anticipat pentru luna următoare pe baza facturii emise de locator până la data de 15 a lunii curente. Termenul limită de plata a chiriei este ultima zi a lunii în curs;
 - Locatarul va achita cota proprie ce-i revine pentru utilități în termen de cinci zile lucrătoare de la primirea următoarelor documente : nota de calcul cotă utilități, copii facturi de utilități ale locatarului și factura emisă de către acesta.
 - În cazul în care plata chiriei sau a cotei de utilități se face cu întârziere, locatarul va plăti majorări de întârziere în cuantumul legal stabilit pentru creanțele fiscale aplicat la suma restantă;
 - Înainte de încheierea contractului, câștigătorul licitației va depune într-un cont la dispoziția locatarului o garanție de bună execuție, în lei, având contravaloarea două chirii lunare (la cursul BNR la data depunerii). Suma respectivă va putea să fie folosită de locator în caz de neplată a chiriei sau a altor obligații ale locatarului. Locatarul va notifica locatarul despre destinația sumelor debitate; Garanția de buna execuție sau suma rămasă din ea, va fi returnată locatarului la terminarea contractului de închiriere;
 - Propunerea economico-financiară a ofertantului va fi semnată și ștampilată de către conducătorul autorizat.

12. Propunerea tehnică

- Ofertantul are obligația de a prezenta locatarului o propunere tehnică care să respecte cerințele prezentului Caiet de Sarcini.

- Propunerea tehnică va cuprinde o descriere detaliată a activităților ce urmează a se desfășura în spațiul ce va fi închiriat precum și schema încadrării cu personal.
- Ofertele a căror propunere tehnică nu respectă cerințele caietului de sarcini vor fi respinse.
- Propunerea tehnică a ofertantului va fi semnată și ștampilată de către reprezentantul legal al ofertantului.

13. Clauze obligatorii privitoare la rezilierea contractului

- Dacă locatarul nu plătește chiria sau utilitățile vreme de 2 luni consecutive, atunci locatorul poate proceda la rezilierea unilaterală a contractului prin simpla notificare.
- Locatorul poate rezilia contractul, de drept, fără preaviz, în situația în care apar reclamații dovedite ca adevărate, legate de punerea în pericol a sănătății clienților sau nerespectarea vădită a prevederilor legale PSI.
- Locatorul are dreptul de a verifica existența și valabilitatea autorizațiilor și avizelor necesare prestării activității de alimentație publică, care trebuie să existe conform legislației în vigoare pe numele locatarului. Dacă aceste documente nu se găsesc, sau sunt expirate, atunci locatorul are dreptul de a rezilia contractul fără preaviz.
- Dacă ofertantul declarat câștigător al licitației, refuză în mod nejustificat și repetat să semneze contractul de închiriere, atunci locatorul este în drept să îl descalifice pe acesta și să declare câștigător pe ofertantul clasat pe locul următor.
- Nerespectarea în mod repetat a cerințelor minime de la punctul 8 se va notifica locatarului și dă dreptul locatorului să rezilieze contractul de închiriere dacă, după trei notificări succesive, locatarul nu își îmbunătățește activitatea.

14. Alte prevederi

- În situația în care contractul a încetat din orice motiv, locatorul va elibera spațiul închiriat în termen de 15 zile. După acest termen locatorul este în drept să sigileze spațiul respectiv și să depoziteze bunurile.
- Dacă locatarul nu-și ridică bunurile în termen de 15 zile de la sigilare, atunci bunurile sunt considerate ca abandonate și locatorul este în drept să le utilizeze după cum crede de cuviință.

SINDICATE :

Stănescu Vladimir

Lordachi Doina

Stoiciu Eugen

