

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

A) 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” + terasă (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.

B) Autoritatea contractantă:

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

C) Obiectul contractului

Prestarea de servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet (masă caldă și masă rece). Prestatorul va oferi contra cost salariaților, vizitatorilor, invitaților și personalului altor instituții, servicii de alimentație publică în spațiile puse la dispoziție de către Camera Deputaților.

D) Specificații tehnice

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

- restaurant având sală de mese, bucătărie parțial utilată, alte spații conexe și o terasă (curte interioară) situate la nivelul S1;

- bufet situat la nivelul 1M - utilat parțial;
- bufet situat la nivelul 2 – neutilat;
- bufet situat la nivelul 3 – neutilat.

D.1) 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:

- 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 similibiată vopsită, plafon cu zugrăveli și stucatură;
- o bucătărie parțial utilată cu suprafața de 174 m² cu pardoseală din gresie glazurată, placaj din faianță și plafon cu zugrăveli;
- un spațiu cu destinație preparare în suprafață de 27,78 m² cu pardoseală din gresie glazurată, pereți din placaj faianță și plafon zugrăveli;
- un oficiu în suprafață de 15,35 m² cu pardoseală din gresie glazurată, pereți din placaj faianță și plafon zugrăveli;
- trei holuri în suprafață totală de 123,61 m² cu pardoseală din gresie glazurată, pereți din placaj faianță și plafon zugrăveli;
- două magazine în suprafață de 41 m² și 59 m² cu pardoseală din gresie glazurată, pereți din placaj faianță și plafon zugrăveli;
- alte spații conexe (2 grupuri sanitare, 2 dușuri și 2 vestiare) cu o suprafață totală de aproximativ 24 m² cu pardoseală din gresie glazurată, placaj faianță și zugrăveli;
- două căi de acces din/către Tunel PA 2
- dotări/echipamente tehnologice conform Anexei 1;
- schițe/relevee spații puse la dispoziție conform Anexei 3.

2) Terasă exterioară neacoperită (curte interioară), situată în imediata apropiere a Restaurantului Brâncovenesc, nivel S1, cota -9.15, corp D4, cu o suprafață de aproximativ 400 m², hidroizolată, amenajată cu pavaj din piatră naturală, cu instalație de iluminare tip felinare și sistem de canalizare; nu dispune de racord electric/instalații electrice, dar există posibilitatea racordării - schiță spațiu conform Anexei 4.

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

- suprafață de maxim 40 m²;
- dotări conform Anexei 2;
- schiță spațiu conform Anexei 6 .

4) Bufet amplasat la nivelul 2, cota +25.50, corp B2, cu următoarele facilități:

- suprafață de maxim 40 m²;
- fără dotări;
- schiță spațiu conform Anexei 7.

5) Bufet amplasat la nivelul 3, cota +31.50, spațiu fără dotări, cu o suprafață de maxim 40 m².

D.2) Utilități:

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

E) Cerinte:

E.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;

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

3. să întocmească bilunar un plan de meniu care va fi avizat de către o persoană desemnată de către beneficiar;

4. să ofere zilnic meniuri conform cerințelor de la punctul F. 1);

5. să ofere contra cost o gama variata 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;

6. să asigure inventarul necesar funcționarii 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 Salonului Brâncovenesc; Se acceptă tacâmuri și veselă de unică folosință doar pentru servirea în regim “take away” (la pachet);

7. 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 acestuia la cererea beneficiarului în cazuri în care aceasta se impune. Prelungirea programului va avea loc conform acordului între cele două părți. În timpul vacanțelor parlamentare orarul se va reduce de comun acord;

8. 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;

9. 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;

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

E.2) Cerințe privind activitatea de servicii de alimentație publică și vânzare cu amănuntul în cadrul bufetelor:

- 1.** să doteze bufetele cu linii tehnologice necesare prestării serviciilor;
- 2.** să ofere o gama variată de produse preambalate, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, sandwich-uri, etc.;
- 3.** să asigure funcționarea bufetelor de luni până vineri după un program stabilit de comun acord cu beneficiarul și să aibă disponibilitatea de a asigura prelungirea acestuia, la cererea beneficiarului, în cazuri în care aceasta se impune. În timpul vacanțelor parlamentare orarul se poate reduce de comun acord;
- 4.** pe tot intervalul prestației prestatorul va asigura, pe cheltuiala sa, inventarul necesar desfășurării activităților de alimentație publică tip bufet;
- 5.** 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.

E.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 trebuie să asigure, cu o notificare prealabilă de cel puțin 48 ore 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.).

E.4) Alte cerințe privind activitatea de servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet, catering și vânzare cu amănuntul în spațiile Camera 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 superioară și vor fi achiziționate pentru destinații corespunzătoare scopului de folosire (pardoseli, covoare, inox, faianță etc) ;

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

- a) Regulamentul de ordine interioară al Camerei Deputaților;
- b) 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;
- c) Normelor de prevenire a răspândirii virusului Sars Cov 2 stabilite prin normele legale (în vigoare și actualizările ulterioare) cu privire la activitățile de preparare, servire și consum al produselor alimentare în spații special amenajate precum și orice alte norme incidente privind prevenirea infecției cu virusul Sars Cov 2;
- d) Regulamentul privind ordinea și siguranța în Palatul Parlamentului Anexă la Hotărârea Biroului Permanent nr. 13 din 27.10.1999;
- e) Obligațiile utilizatorilor pe linie de prevenire și stingere a incendiilor și protecție civilă, conform prevederilor legislației specifice domeniului situațiilor de urgență în vigoare;
- f) Alte Norme și reglementări tehnice aplicabile.

F) Modul de stabilire a meniurilor:

F.1) Pentru Restaurantul - Salon Brâncovenesc prestatorul va stabili de comun acord cu beneficiarul și va întocmi *"planul meniu"* bilunar pe care îl va prezenta beneficiarului. La întocmirea „Planului meniu” se va avea în vedere respectarea principiilor unei alimentații sănătoase.

Prestatorul are obligația să ofere zilnic, minim:

1) două variante de meniuri economice (cu maxim două repetări pe săptămână), la prețul de maxim 15,5 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 20 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 (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.

Nota 1: În derularea contractului porția din fiecare fel de mâncare, cuprins în meniu, va asigura o alimentație echilibrată și va avea în vedere rețetele din "Rețetar de preparate culinare: Produse de cofetărie, patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și internațional" - autor Stere Stavrositu.

F.2) Pentru bufete, prestatorul împreună cu persoana desemnată din partea beneficiarului, va stabili lista cu produse ce urmează a fi comercializate (produse preambalate, cafea, ceai, băuturi răcoritoare, sandwich-uri, etc.).

G) Componenta economico-financiară

1. Grupul țintă al obiectului prestațiilor 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 12.00 - 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;

3. Pentru desfășurarea activității de prestare servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet, beneficiarul va acorda prestatorului o perioadă de grație de 3 luni de la data încheierii contractului, după care va achita Camerei Deputaților, prin Centrul Internațional de Conferințe, conform formularului de ofertă, un procent de XX% din cifra de afaceri realizată lunar din activitatea care face obiectul contractului, dar nu mai puțin de echivalentul în lei a 8.200 de euro cu TVA inclus/lună (la cursul BNR din ziua facturării), sumă ce cuprinde și amortizarea mijloacelor fixe cuprinse în anexe, după caz;

4. Pentru stabilirea obligației reale de plată a prestatorului față de Beneficiar, din cifra de afaceri realizată lunar, Prestatorul va prezenta în termen de 5 zile de la încheierea rapoartelor financiare lunare și Z-urile zilnice, situația rezultatelor financiare ce privește prestarea de servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet în spațiile puse la dispoziție de Camera Deputaților;

5. 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;

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

7. 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.

8. Prestatorul nu va putea organiza evenimente în spațiile în care își desfășoară activitatea;

9. Prestatorul va plăti lunar contravaloarea utilităților (consum lunar, prezumat-anticipație, recalculare-regularizare, etc.) conform sistemelor de tarifare 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;

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

11. Prestatorul se obligă să deschidă: Restaurantul "Salon Brâncovenesc" și terasa, precum și cele trei bufete (situate la nivelul 1M, 2 și 3) puse la dispoziție, în termen de maxim 90 zile de la data încheierii contractului.

H) Durata și perioada prestării serviciilor de alimentație publică în spațiile puse la dispoziție de Camera Deputaților

1. 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.

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

3. 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.

I. Atribuirea contractului

Ofertanții vor depune :

I.1) Documente privitoare la experiența similară, dovedită prin prezentarea de maxim 3 contracte similare de prestare de servicii de alimentație, însoțite de recomandări, în valoare de minim 500.000 lei cu tva/an în oricare dintre ultimii 3 ani, din perioada 2018-2020.

I.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, terasă și cele trei bufete;

b) Se vor prezenta variantele de meniuri propuse, inclusiv gramajul aferent, pe componente, pentru Restaurantul Brâncovenesc conform punctului F.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" + terasă și a celor trei bufete, care nu trebuie să depășească 90 de zile de la data încheierii contractului.

I.3) Oferta economico-financiară care va cuprinde:

- prețul maximal pentru un meniu office;
- valoarea investiției;
- procentul ofertat din cifra de afaceri realizată.

Criteriul de clasificare este "oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic", stabilită după următorul punctaj:

1. Cel mai mic preț maximal pentru un meniu office, față de prețul maxim impus de 20 lei/meniu cu T.V.A. - 30 pct. (30 %);
2. Valoarea cea mai ridicată a investiției - 30 pct. (30 %);

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.

3. Cel mai mare procent din cifra de afaceri realizată - 40 pct. (40 %).

Calcul punctaj:

(1) Punctajul pentru factorul de evaluare "cel mai mic preț maximal pentru un meniu office, față de prețul maxim impus de 20 lei/meniu cu T.V.A." se acorda astfel:

a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile maximale oferite, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv 30 pct.;

b) pentru alt preț decât cel prevăzut la alin. (1), lit. a), se acorda 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 acorda astfel:

a) pentru cea mai mare valoare a investiției, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv 30 pct.;

b) pentru altă valoare decât cea prevăzută la alin. (2) lit. a), 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 procent din cifra de afaceri realizată" reprezentând cota parte care va fi plătită Camerei Deputaților prin Centrul Internațional de Conferințe, se acordă astfel:

a) pentru cel mai mare procent din cifra de afaceri realizată, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv 40 pct.;

b) pentru altă valoare decât cea prevăzută la alin (3) lit. a), se acordă punctaj astfel:

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

Nota 2: Contractul de prestări servicii de alimentație publică tip restaurant și bufet în Camera Deputaților se va atribui operatorului economic care a obținut punctajul cel mai mare.

I.4) Criteriu de departajare în caz de punctaj egal:

În cazul în care două sau mai multe oferte primite vor obține un punctaj egal, se va aplica un criteriu suplimentar de departajare a ofertelor: cea mai mare valoare a procentului ofertat din cifra de afaceri realizată.

LISTA DE ECHIPAMENTE – Restaurant “Salon Brâncovenesc”

1. Mașină de spălat vase	1 buc
2. Cameră congelare	1 buc
3. Cuptor Zanussi	1 buc
4. Friteuză Zanussi	1 buc
5. Grătar Zanussi	1 buc
6. Plită Zanussi	2 buc
7. Tigaie Electrică Zanussi	1 buc
8. Marmită Zanussi	1 buc
9. Scaune pentru restaurant din aluminiu	150 buc
10. Mese rotunde	25 buc
11. Mese dreptunghiulare	5 buc
12. Dispozitiv acces wireless	2 buc
13. Dispozitiv acces wireless AP 38051	1 buc
14. Extinctoare tip P6E	30 buc
15. Extinctoare tip G5	20 buc

* PRESTATORUL are obligația legală de verificare a acestora conform termenelor stabilite

LISTA DE DOTĂRI – Bufet nr. 5 (1M)

1. Raft cu 4 polițe	1 buc
2. Raft cu 5 polițe	1 buc
3. Raft metalic cu 4 polițe	1 buc
4. Vitrină frigorifică IBIZA	1 buc

SCHIȚE/RELEVEE SPAȚII

Anexa 3 - Salon Brâncovenesc + spații auxiliare (nivel S1, corp E4, cota -9.00)

Anexa 4 – Terasă/curte interioară (nivel S1, corp D4, cota -9.15)

Anexa 5 – Salon Brâncovenesc+ anexe, grupuri sanitare, terasă, traseu acces

Anexa 6 – Bufet etaj 1M

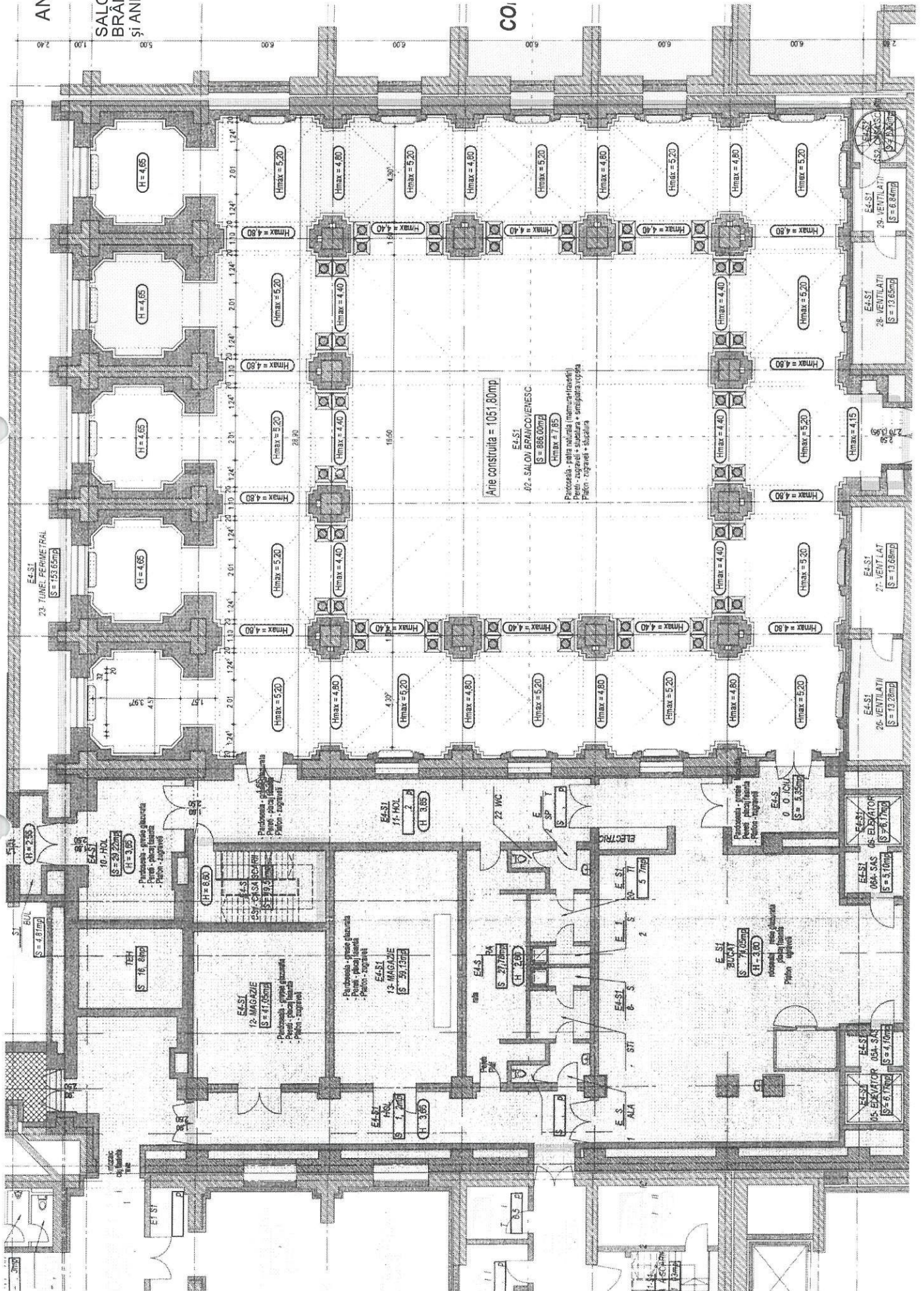
Anexa 7 – Bufet etaj 2

ANEXA 3

SALON
BRÂNCOVENES
ȘI ANEXE

Nivel A1
Corp E4
Cota -9,00

COI



Arie construita = 1051.80mp

E4-S1
02 - SALON BRÂNCOVENESC
(Hmax = 4.40)
(S = 886.00mp)

(Hmax = 7.85)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
23 - TUNEL PERIMETRAL
(S = 151.65mp)

E4-S1
10 - HOL
(S = 29.27mp)
(H = 3.95)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
12 - MAGAZIE
(S = 41.05mp)
(H = 4.65)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
13 - MAGAZIE
(S = 50.13mp)
(H = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
14 - MAGAZIE
(S = 27.05mp)
(H = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
15 - ELEVATOR
(S = 6.17mp)
(H = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
16 - ELEVATOR
(S = 6.17mp)
(H = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
17 - VENTILAT
(S = 13.26mp)
(Hmax = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
18 - ELEVATOR
(S = 6.17mp)
(H = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
19 - ELEVATOR
(S = 6.17mp)
(H = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
20 - VENTILATII
(S = 13.26mp)
(Hmax = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
21 - VENTILATII
(S = 13.26mp)
(Hmax = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
22 - WC
(S = 3.85)
(H = 3.85)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
23 - TUNEL PERIMETRAL
(S = 151.65mp)
(H = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
24 - VENTILATII
(S = 6.84mp)
(Hmax = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
25 - VENTILATII
(S = 13.65mp)
(Hmax = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
26 - VENTILATII
(S = 13.26mp)
(Hmax = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
27 - VENTILAT
(S = 13.26mp)
(Hmax = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
28 - VENTILATII
(S = 13.65mp)
(Hmax = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

Pafion - zugrele + lipialina

E4-S1
29 - VENTILATII
(S = 6.84mp)
(Hmax = 4.80)

Peroseala - patla metalica (narmuri+traverse)

Pretzi - zugrele + sudare + sintajotia vopsea

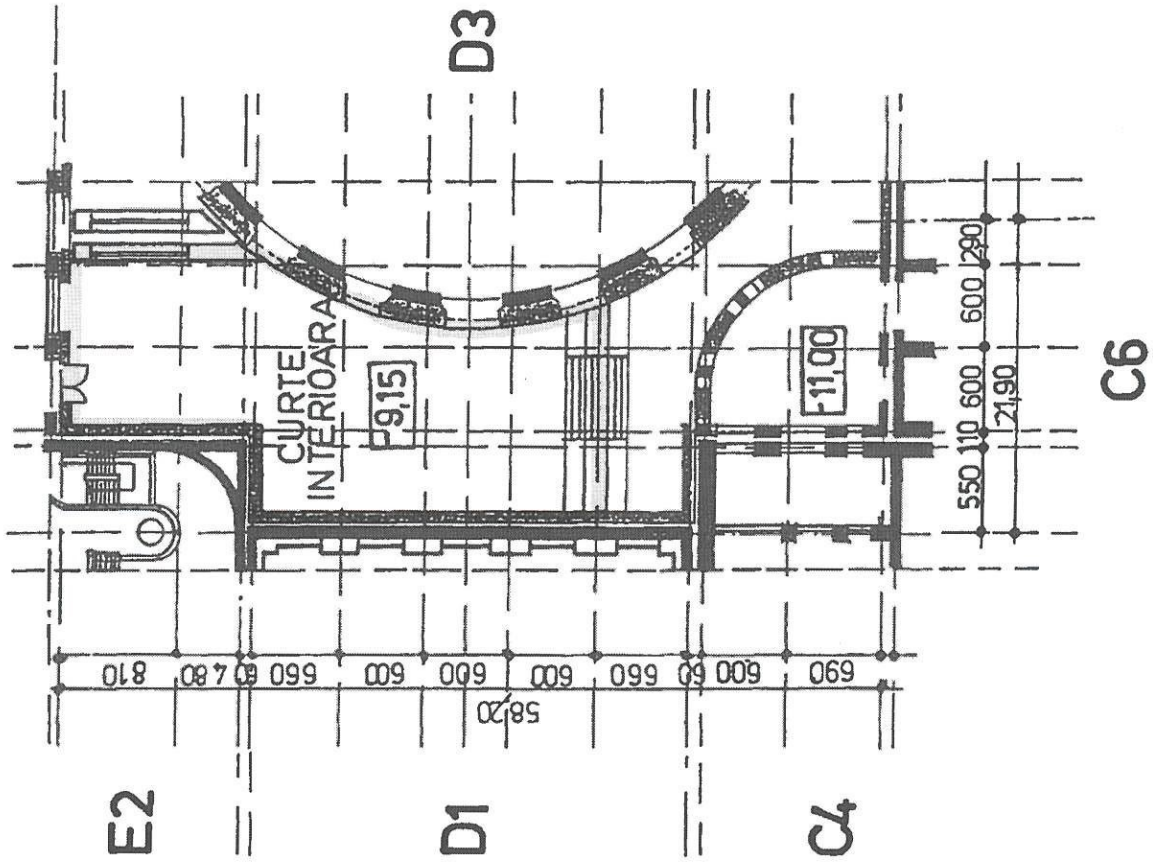
Pafion - zugrele + lipialina

ANEXA 4 - TERASĂ/CURTE INTERIOARĂ

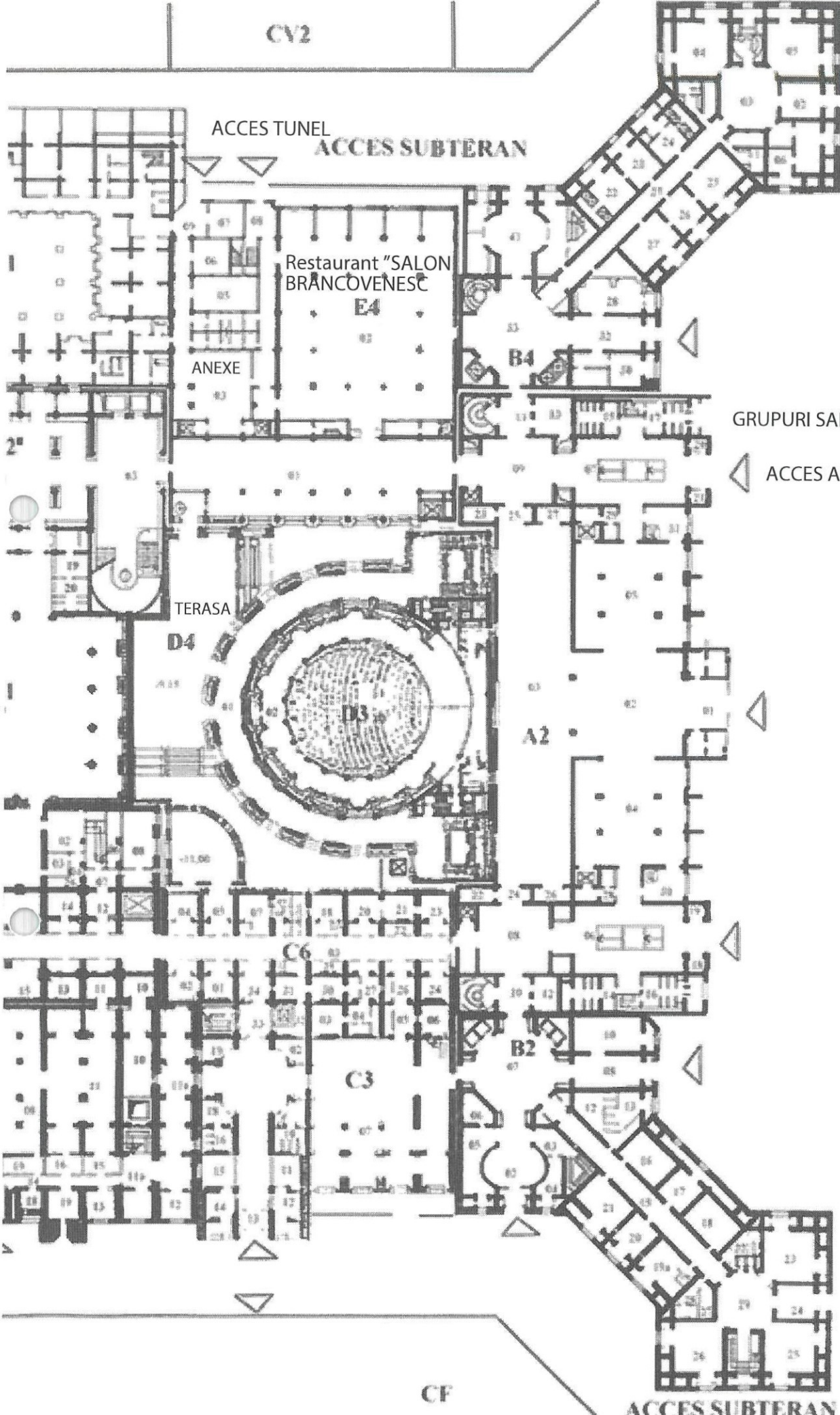
Nivel S1 D4

COTA - 9.15

E4



ANEXA 5



CV2

ACCES TUNEL
ACCES SUBTERAN

Restaurant "SALON
BRANCOVENESC
E4

ANEXE

GRUPURI SANITARE S1

ACCES A3/S2

TERASA
D4

A2

C3

C6

CF

ACCES SUBTERAN

CORP A2
COTA + 25.50

ANEXA 7 - BUFET ETAJ 2

