

**ტენდერი კვებით მომსახურების შესყიდვაზე**

## ზოგადი ინფორმაცია

სს „მინა“ ერთადერთი მინის ტარის ქარხანაა საქართველოში, რომელიც 1987 წელს დაარსდა სოფელ ქსანში და მას შემდეგ ფუნქციონირებს. 1997 წლიდან იგი ერთიანდება თურქულ სამრეწველო ჰოლდინგ “შიშეჯამში”, რომელიც მსოფლიოში მინის მწარმოებელი კომპანიების პირველ ხუთეულში შედის. დღეისათვის სს „მინა“ ქვეყნის შიგნითა და საზღრებს გარეთ მინის ბოთლის მნიშვნელოვანი მიმწოდებელია. ქართული წარმოების მინა გამოირჩევა მაღალი ხარისხით და სრულად აკმაყოფილებს ევრო სტანდარტებს.

ამჟამად, კომპანია აცხადებს ტენდერს კვებითი მომსახურების შესყიდვაზე და იწვევს შესყიდვით დაინტერესებულ კომპანიებს ღია ტენდერში მონაწილეობის მისაღებად. კომპანია მუშაობს 24 საათიანი რეჟიმით და საჭიროებს თანაშრომლების კვებით მომსახურებას ორშაბათიდან კვირის ჩათვლით როგორც ძირითადი მენიუთი, ისე ხემსით.

## შესყიდვის პირობები

შემსრულებლის მიერ დამკვეთისათვის მისაწოდებელი კვებითი მომსახურების რეჟიმი:

**ორშაბათი - პარასკევის ჩათვლით**

* 12:00 სთ-ზე ძირითადი მენიუ (დაახლოებით 150 კაცი)
* 17:00 სთ-ზე წახემსება (დაახლოებით 40 კაცი)
* ღამის 00:00 სთ-ზე ძირითადი მენიუ (დაახლოებით 40 კაცი)
* დილის 05:00 სთ-ზე წახემსება (დაახლოებით 40 კაცი)

**შაბათი, კვირა, სახელმწიფო სადღესასწაულო დღეები**

* 12:00 სთ-ზე ძირითადი მენიუ (დაახლოებით 70 კაცი)
* 17:00 სთ-ზე წახემსება (დაახლოებით 40 კაცი)
* ღამის 00:00 სთ-ზე ძირითადი მენიუ (დაახლოებით 40 კაცი)
* დილის 05:00 სთ-ზე წახემსება (დაახლოებით 40 კაცი)

სადღესასწაულო დღესთან დაკავშირებით განსხვავებული მენიუს უზრუნველყოფა (განსხვავებული მენიუს წარმოდგენა)

აღდგომის ბრწყინვალე დღესასწაული, ოჯახის დღე, ახალი წელი და ა.შ.

ასევე დამკვეთის მოთხოვნის საფუძველზე, პერიოდულად უზრუნველყოს 10-15 პერსონაზე დილის საუზმის ორგანიზება.

## შემსრულებლის მიერ კვებით მომსახურების გაწევისას გათვალისწინებული უნდა იქნას შემდეგი:

* მოწოდებული საკვები უნდა დამზადდეს სურსათის უვნებლობის მოთხოვნების სრული დაცვით;
* მომწოდებელი ზედმიწევნით უნდა იცავდეს საკვების მომზადებისა და მომსახურების ყველა დადგენილ ნორმასა და ჰიგიენის წესებს;
* საკვები პროდუქტების ტრანსპორტირების დროს დაცული უნდა იქნას კვების სურსათის უვნებლობის ნორმები, ცივი ჯაჭვის პრინციპი და სხვა შესაბამისი მოთხოვნები;
* საკვები უნდა იყოს დაბალანსებული (ხორცი (ღორის ხორცის გადა), თევზი, ფრინველი, კვერცხი, რძის პროდუქტები, მარცვლეული, ბურღულეული, ხილი და ბოსტნეული);
* შემოთავაზებული საკვები სავალდებულოა იყოს ცვლადი და მენიუ შეიცვალოს ყოველდღიურად;
* შემსრულებელი ვალდებულია ძირითადი კვების დროს (12:00, 00:00) მიაწოდოს 250 გრ. მაწონი თითო ულუფაზე, და ლიმონი, დღეში 20-25ც ლიმონი (გაიცემა კონკრეტულ თანამშროლებზე სს „მინას“ ადმინისტრაციის მხრიდან ინფორმირების საფუძველზე).
* ახალი თვის დაწყებამდე ორი კვირით ადრე უნდა შეთანხმდეს მთელი თვის მენიუ წინასწარ. ყოველდღიურ მენიუში აუცილებელია 2 მთავარი კერძი: 1 წვნიანი, 1 გარნირით და 2 სახის სალათა. მთავარი კერძიდან ერთ-ერთი უნდა იყოს ხორცის შემცველი, მენიუ უნდა იყოს დაბალანსებული. დაუშვებელია დღის მენიუს სხვადასხვა კერძები შეიცავდეს ერთი და იგივე ინგრედიენტებს, მაგალითად ბრინჯიანი სალათა და ბრინჯიანი წვნიანი). შესაძლებელია პერიოდულად დაემატოს საცხობი ცვლის გათვალისწინებით. დაუშვებელია 12 საათიან ცვლაში ძირითად და ხემსზე ერთდროულად იყოს საცხობი პროდუქტი. მაიონეზიანი სალათების შემთხვევაში, დაახლოებით 2% არ უნდა იყოს მაიონეზით შეკაზმული.
* აწარმოოს მხოლოდ ხარისხიანი და ვარგისი პროდუქტების შესყიდვა არსებული სტანდერტაბის მიხედვით, რომელთაც აქვთ წარმომავლობის სერტიფიკატი და ხარისხის დამადასტურებელი დოკუმენტები;
* საკვები პროდუქტების და მზა კერძების მომზადება აწარმოოს ეკოლოგიური და სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების შესაბამისად, რომლებიც დადგენილია საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციებისათვის;
* შემოტანილი პროდუქტის შენახვა დაცული უნდა იქნას HACP-ის სტანდარტის შესაბამსიად ზედმიწევნით;
* მომწოდებელი უნდა იცავდეს საკვების მომზადების, შენახვისა და მომსახურების საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ნორმებსა და ჰიგიენის წესებს.
* უზრუნველყოს მაგიდებზე ყველა სამაგიდო ატრიბუტიკის ქაღალდის ხელსახოცების, კბილის ჩხირების მუდმივი არსებობა, ასევე სპეციალურად გამოყოფილ ადგილას სხვადასხვა სოუსები (ტყემალი, სოიოს სოუსი, ბროწეულის სოუსი, ზეითუის ზეთი, ვაშლის ძმარი ა.შ);
* აწარმოოს ხელსაწყოების და ინსტრუმენტების რეგულარული სანიტარული დამუშავება, რომლებიც გამოიყენება მომსახურეობების გაწევისას;
* წარმოადგინოს პერსონალის სია და მათი ფუნქციურად გადანაწილება. სავალდაბულოა მოავლინოს მენეჯერი, სერთიფიცირებული მზარეული და მზარეულის დამხმარე. პერიოდულად უზრუნველყოს პერსონალის დატრეინინგება.
* შემსრულებელი დამოუკიდებლად აფორმებს ყველა საჭირო ნებართვას, ლიცენზიასა და სხვა დოკუმენტებს, რაც საჭიროა მოცემული მომსახურეობების გაწევისათვის, რომლებიც გათვალისწინებულია საქართველოს მოქმედი კანონმდებლობის მოთხოვნების შესაბამისად;
* დარიგების ხაზის მუშაობის რეჟიმი: ყოველდღიურად დასვენების დღეების გარეშე;
* შემსრულებელი ვალდებულია კერძების დამზადებისას გაითვალისწინოს მარხვის დღეები, კერძების ნაწილი მოამზადოს სამარხო;
* შემსრულებლის მიერ სივრცე უნდა იყოს მოწესრიგებული, სუფთა და აკურატულ მდგომარეობაში, სადაც საქმიანობა უნდა ხორციელდებოდეს ჰიგიენური ნორმების სრული დაცვით;
* საყოფაცხოვრებო ნარჩენების მართვა, სეპარირებულად შეგროვება და გატანა შესაბამის ბუნკერამდე;
* გამოყენებული ზეთი უნდა განთავსდეს სპეც ჭურჭელში შემდგომ სახიფათო ნარჩენების სათავსოში განსათავსებლად, არ უნდა მოხდეს ზეთის დაღვრა.
* მზა კერძის ნარჩნების გატანა სს „მინას“ ტერიტორიიდან უნდა უზრუნველყოს კომპანიამ.
* პროდუქტის მიღება უნდა მოხდეს სამუშაო დღეს (სამშაბათი - პარასკევი) არაუგვიანეს 16:00სთ-მდე, გარდა ყოველდღიური მოწოდებისა (პური და რძის ნაწარმი); უნდა იქნას მითითებული პროდუქტის მწარმოებელი/ბრენდი და შენახვის ვადა არ უნდა აღემატებოდეს მთლიანი ვადის 50%-ს.
* სალათები უნდა შეიფუთოს ე.წ. ,,ლანჩ ბოქსებით“. ერთჯერად გამჭირვალე კონტეინერებში.
* სავალდებულოა ყოველდღიური სინჯების აღება შენახვა და სპეც ჟურნალის წარმოება შემკვეთის მხრიდან კომისიის თანდასწრებით.
* უზრუნველყოს პერსონალი უნიფორმითა და შესაბამისი სამუშაო ფეხსაცმლით. უნიფორმის ფერი უნდა შეათანმხოს სს „მინას: ადმინისტრასციასთან“.
* მომწოდებელმა წარმოადგინოს საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებული ცნობა ჯანმრთელობის შესახებ (ყველა თანამშრომელზე 6 (ექვს) თვეში ერთხელ).
* უზრუნველყოს დეზინფექციის სამუშაოები, მწერების კონტროლი შესაბამისი, გარემოსთვის არასახიფათო საშუალებებით. აწარმოოს შემოწმების სარეგისტრაციო ფორმები სამზარეულოს დანადგარების, წყლის/ჩაის აპარატის დასუფთავების, სამზარეულოსა და სასადილო ოთახის დეზიფექციის შესახებ.
* მომწოდებელს უნდა ჰქონდეს ISO 22000 სერთიფიკატი და უნდა უზრუნველყოს ISO 22000 სტანდარტით გათვალისწინებული ყველა საჭირო დოკუმენტაციისა და პროცედურების წარმოება.
* თანამშრომლის საკვებით მოწამვლის შემთხვევაში (მას შემდგომ, თუ აღნიშნული საკვებით ინტოქსიკაცია დადასტურდება შესაბამისი ნიმუშების ლაბორატორიული კვლევის შემდგომ) შემსრულებელი უზრუნველყოფს სამედიცინო თანხების ანაზღაურებას, ასევე აანაზღაურებს მოწამვლის დროს მისი შემცვლელი პერსონალის ზეგანაკვეთური დროით მუშაობის ხარჯებს.

დამატებითი პირობები:

* დამკვეთი მიაწოდებს გამარჯვებულ კომპანიას სასადილოს გარკვეულ ინვენტარს (მიღება-ჩაბარების აქტის საფუძველზე), რომლის მოვლა-შენახვაზე პასუხისმგებელობა დაეკისრება;
* გამარჯვებულ კომპანია არ ექნება გასაწევი ელ ენერგიის, წყლის, გაზის ხარჯები, სს „მონა“ კომპანია უზრუნველყოფს.
* საქართველოს შრომის უსაფრთხოების კანონის შესაბამისად სავალდებულოა თანამშრომლები უზრუნველყოს უბედური შემთხვევის დაზღვევით.

## გამარჯვებულის გამოვლენა

ტენდერით დაინტერესებულმა კომპანიებმა წინადადებები უნდა წარმოადგინონ დალუქული კონვერტის სახით მისამართზე: სს „მინა“, 3312, მცხეთის მუნიციპალიტეტი, სოფელი ქსანი. გამარჯვებული გამოვლინდება ქვემოთ ჩამოთვლილი კრიტერიუმების გათვალისწინებით:

* კომპანიის გამოცდილება (სარეკომენდაციო წერილები);
* **შემოთავაზებული 1 თვის მენიუს მრავალფეროვნება, კალორაჟი, ულუფაში შემადგენელი პროდუქტების გრამაჟობის მითითებით (იხილეთ დანართი №2);**
* მოქნილობა რაოდენობის ზრდასთან მიმართებაში.

## ანგარიშსწორების პირობები

* სს „მინა“ ტენდერში გამარჯვებულ კომპანიასთან გააფორმებს 1 (ერთი) წლიან ხელშეკრულებას, 3 თვიანი გამოსაცდელი ვადით, განაცხადში მითითებული შესყიდვის პირობის და ტარიფის გათვალისწინებით;
* სატენდერო წინადადებაში წარმოდგენილი შემოთავაზებული ტარიფი უცვლელი იქნება ხელშეკრულების მოქმედების პერიოდში;
* ანგარიშსწორება განხორციელდება უნაღდო ანგარიშსწორების ფორმით. ანგარიშსწორება განხორციელდება მიღება-ჩაბარების გაფორმებიდან არაუგვიანეს ყოველი მომდევნო თვის 15 (თხუთმეტი) რიცხვამდე.

## განფასების მოთხოვნის პირობები

* ფასების მოწოდება ხდება დანართი №1-ის მეშვეობით.
* წინადადებაში მითითებული ფასი გამოსახულ უნდა იყოს ლარში საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისიწნებული გადასახადების გათვალისწინებით, მათ შორის ტრანსპორტირებით და მომსახურებით.