

საქართველოს ბანკის სათავო ოფისის კაფეტერიის მართვის ტენდერი

სს „საქართველოს ბანკი“ აცხადებს ტენდერს სათავო ოფისში განთავსებულ ფართში კვებით მომსახურების უზრუნველყოფაზე.

ტენდერი ჩატარდება ორ ეტაპად: პირველი ეტაპი - მომსახურე კომპანიების შერჩევა წარმოდგენილი წერილობითი შეთავაზების მიხედვით და მეორე ეტაპი - დეგუსტაცია.

კაფეტერიის აღწერა და ბანკის მოთხოვნები

კვებითი მომსახურების კუთხე იმუშავებს ოთხი მიმართულებით:

- მზა კერძები (კოდი 01) (კერძების დამზადება არ მოხდება ადგილზე, არამედ უკვე მზა სახით იქნება ტრანსპორტირებული აღნიშნულ ლოკაციაზე) – 10:00 სთ-დან 19:00 სთ-მდე
- ლანჩ მენიუ (კოდი 02) (ადგილზე დამზადებული კერძებით დაკომპლექტდება და ექნება შეღავათიანი ტარიფი) – 12:00 სთ-დან 17:00 სთ-მდე
- ალკარტე - შეკვეთა მზა მენიუდან
- ყავის კუთხე (ყავა/ჩაი/ჩაი ლატე/ფრეში/გამაგრილებელი სასმელები/მზა საუზმე*) 10:00 სთ-დან 20:00 სთ-მდე

*მზა საუზმეში იგულისხმება: ნამცხვრები/სენდვიჩები/კრეპები/ხილი/ერბოკვერცხი მოთხოვნისამებრ და ა.შ

გაყიდვაში არსებული აუცილებელი დამატებითი საქონელი/პროდუქტები:

- სალეჭი რეზინი, სიგარეტი, ნაყინი სეზონურად, რძის პროდუქტების ფართო ასორტიმენტი, ხილი, ნამცხვრები, შოკოლადი, თხილი და სხვა.

მენიუ

- ლანჩ-მენიუს (კოდი 02) და მზა კერძების (კოდი 01) მენიუ ორი კვირის განმავლობაში უნდა შეიცვალოს ყოველდღიურად. გარდა ამისა, მასში შემავალი კერძებიც ცვალებადი უნდა იყოს გარკვეული პერიოდულობით.
- მზა კერძები წარმოდგენილი უნდა იყოს მრავალფეროვანი ასორტიმენტით (გათვალისწინებული უნდა იყოს სამარხვო კერძები, დიეტური და კერძები ვეგეტარიანელებისთვის).
- თვეში ერთხელ მომწოდებელმა უნდა წარმოადგინოს თემატური მენიუ (მეგრული სამზარეულო, ჩინური სამზარეულო, იტალიური სამზარეულო და ა.შ.)
- ალკარტე მენიუმში გათვალისწინებული უნდა იყოს, როგორც ქართული ასევე ევროპული და სხვა პოპულარული კერძები.

- თანამშრომელს უნდა ჰქონდეს მზა საკვების (კოდი 01) ნახევარი პორციის ალების შესაძლებლობა. ასევე ალაკარტე მენიუში თავიდანვე ჩადებული უნდა იყოს მცირე ზომის/პორციის კერძები (მაგალითად პიცა, სალათები).

თანამშრომელთათვის შეთავაზებული სასმელების ასორტიმენტი უნდა ითვალისწინებდეს მრავალფეროვან არჩევანს:

- წვენები (მათ შორის ე.წ. "fresh" - ი);
- ყავა (კაპუჩინო, ლატე, კარამელ მაკიატო, ლატე მაკიატო, ცივი ყავა ნაყონით და სხვა);
- ჩაი (მწვანე ჩაი, შავი ჩაი ლიმნით, სხვადასხვა ხილის ჩაი, ჩაი ბერგამოტით, ჩაი ლატე და სხვა).

ცხელი/ცივი სასმელებით მომსახურებისას თანამშრომლებისთვის შეთავაზებულ უნდა იქნას ერთჯერადი ჭიქები ბრენდირებული ბანკის ლოგოთი, პლასტმასის სახურავითა და მუყაოს ჩამოსაცმელით (ცხელი სასმელის ხელში დასაკავებლად take-away პრინციპით). ბანკის თანამშრომლებში ყავაზე მაღალი მოთხოვნის პირობებში უნდა უზრუნველყოფილი იყოს ხარისხიანი ყავა (ლავაცა, ილლი, ვერნიანო).

- მომწოდებელი თავად უზრუნველყოფს მზა საკვების გასაცემად საჭირო ჭურჭლის/ინვენტარის მობილიზებას, მის ჰიგიენას და მარაგს.

საკვები

- საკვები უნდა მზადდებოდეს ჯანსაღი პროდუქტებისგან/ინგრედიენტებისგან.
- საკვების მომზადების პროცესი უნდა მიმდინარეობდეს ხარისხის მაღალი სტანდარტების დაცვით.

ჰიგიენა და სისუფთავე

- ბანკის მიერ მოთხოვნილი იქნება სისუფთავისა და ჰიგიენის მაღალი სტანდარტები. სამზარეულოში ყოველი დღის ბოლოს უნდა ტარდებოდეს შესაბამისი სამუშაოები. დარბაზში კვირში ერთხელ უნდა ჩატარდეს გენერალური წმენდა.
- გამოყენებული ჰიგიენის საშუალებები უნდა იყოს ეკოლოგიურად სუფთა და არ უნდა წარმოადგენდეს საფრთხეს თანამშრომლების ჯანმრთელობისთვის.
- წმენდითი სამუშაოები არ უნდა ხორციელდებოდეს მომწოდებელი სამუშაო საათებში.

პერსონალი/სერვისი

- მომწოდებელი უზრუნველყოფს საკმარისი რაოდენობის პერსონალის გამოყოფას, თანამშრომლების შეუფერხებლად მომსახურებისთვის. მომსახურება უნდა ხორციელდებოდეს როგორც დახლს მიღმა, ასევე დარბაზში.
- პერსონალი უნდა იცავდეს სერვის+, უნდა იყვნენ მოტივირებულები და კეთილყანწობილები თანამშრომლების მიმართ.
- ალაკარტე მენიუდან კერძის შეკვეთის მაქსიმალური დრო არ უნდა აღემატებოდეს
- რიგების თავიდან აცილების მიზნით, მაქსიმალურად უნდა იყოს უზრუნველყოფილი მომსახურების სისწრაფე (საკვების მიწოდება, გადახდა).

- თანამშრომლებმა ანგარიშსწორება უნდა შეძლონ ადგილზე განთავსებული პოს-ტერმინალების საშუალებით (საქართველოს ბანკის ტერმინალი) და ნაღდი სახითაც.
- ლანჩის ყველაზე აქტიურ პერიოდში არ უნდა შეფერხდეს ალაკარტე კერძების შეკვება.
- პერსონალს უნდა ეცვას უნიფორმა (აუცილებელია თავსაბურავი)

ფასები

- ფასწარმოქმნა უნდა ხორციელდებოდეს გონივრულ ჩარჩოებში, საბაზრო ფასებთან მიმართებაში.
- შესაძლებელია არსებობდეს ლანჩის სხვადასხვა პაკეტები, მინიმალური ფასის გათვალისწინებით.
- საკვების განსათავსებლად გამოყენებული ერთჯერადი კონტეინერები, ჭიქები, კოვზები, ჩანგლები, ხელსახოცები, სოუსები (მაიონეზი, კეჩუპი, ტყემალი) უნდა იყოს უფასო.
- ტენდერში გამარჯვების ერთ-ერთ კონკურენტუნარიან პირობად განიხილება ლანჩ მენიუზე შემოთავაზებული ფასი

იაჯარა/კომუნალური გადასახადები

მომსახურე კომპანია, აღნიშნულ საკვებ პუნქტში მომსახურებისთვის გადაიხდის იჯარის და კომუნალურ გადასახადს ჯამურად თვეში 3000 ლარის ოდენობით.

არსებული ტექნიკური ბაზა

მომსახურების ადგილზე არსებული ტექნიკური ბაზა (ინვენტარი, ავეჯი, ელექტრონიკა) წარმოადგენს საქართველოს ბანკის საკუთრებას, რომელიც დროებით სარგებლობის უფლებით გადაეცემა მომსახურე კომპანიას. აღნიშნული ტექნიკური ბაზის გამართულ მუშაობაზე პასუხისმგებელია მომწოდებელი. თუ ტექნიკური ბაზის გაუმართაობა გამოწვეულია მომწოდებლის ბრალეულობით (ინვენტარის არასწორი მოხმარებით/მოუფრთხილებლობით), ამ შემთხვევაში მომწოდებელი თავად ანაზღაურებს მიყენებულ ზიანს.

მიდგომა

მომსახურე კომპანიის მენეჯმენტის მიდგომა უნდა იყოს კლიენტზე ორიენტირებული და დაფუძნებული ურთიერთთანამშრომლობის პრინციპებზე. ამას გარდა უნდა მუშავდებოდეს პრომო-კამპანიები, სპეციალური ფასის დღეები რომელიმე პროდუქტისთვის (მაგალითად, პიცის დღე) და ა.შ.

კვლევები

მომსახურე კომპანია თავად უნდა ახორციელებდეს გამოკითხვებს გარკვეული პერიოდულობით, რის საფუძველზეც მუდმივად უნდა იზრუნოს თანამშრომლების შენიშვნებისა და მოსაზრებების გათვალისწინებაზე, ასევე ორიენტირებული უნდა იყოს, საქართველოს ბანკის მიერ ჩატარებული კვლევების შედეგების გათვალისწინებით, სერვისის დახვეწაზე.

კომუნიკაცია

მომსახურე კომპანიის მენეჯმენტმა უნდა წინასწარ (ყოველ მეორე ორშაბათს დილის 10 საათამდე) უზრუნველყოს 2 კვირის მენიუს გამოგზავნა შეუფერხებლად, PDF ფორმატში, ფასების მითითებით.

თანამშრომლების დროული ინფორმირების მიზნით, ნებისმიერი სიახლე/ცვლილება უნდა იგზავნებოდეს/თანხმდებოდეს ბანკის წარმომადგენელთან.

ტენდერში მონაწილეობის მისაღებად საჭიროა:

- მომზადდეს წარსადგენი შეთავაზება (პრეზენტაცია). კაფეტერიის მართვის კონცეფციისა და მიდგომების შესახებ (სერვისი, პერსონალის რაოდენობა და ა.შ.). დეტალური შემოთავაზება უნდა მოიცავდეს ვადებს, თუ რა ვადაში შეუძლია კომპანიას ოპერირების დაწყება.

- ლანჩ მენიუ² (ოთხი კვირის მაგალითზე)

- ლაინის კერძების ფასები² (ერთი თვის მაგალითზე)

- ალაკარტე მენიუ /ფასებით²

- ყავის კუთხის მენიუ ფასებით ² (აქ წარმოდგენილი უნდა იყოს აპარატის ყავის თითქმის ყველა ძირითადი ვარიანტის და ჩაის ფასები პორციების მიხედვით)

მზა კერძების (კოდი 01) მენიუმის გარდა მოსამზადებელია 2 კვირის პერიოდზე განსაზღვრული განფასების ნიმუში შემდეგი კერძების/მენიუს მიხედვით:

მზა კერძები-ნიმუში (კოდი 01)

- ორშაბათი - ქათმის სალათი/ოლივიე/ყველი/მჭადი/სოსისი/პიურე/სპაგეტი/ქათმის მწვადი/კიევური კოტლეტი/ლობიანი/ყველიანი ბლინები/წიწიბურა/წვნიანი/არაალკოჰოლური სასმელი
- სამშაბათი - კიტრი და პამიდვრის სალათი/შუბა/ნადუდი/კარბონარა/შემწვარი კარტოფილი/ხაჭაპური/ხორციანი ბლინები/ წვნიანი/არაალკოჰოლური სასმელი

და ა.შ.

ლანჩ მენიუ-ნიმუში (კოდი 02)

1. ბორში
2. კატლეტი და პიურე
3. პური, საწებელი, კომპოტი

1. სოკოს წვნიანი

2. თევზი და ბრინჯის გარნირი

3. პური, საწებელი, კომპოტი

1. ოსპის სუპი (ბარდა)

2. სპაგეტი ან პასტა ყველით და ხორციტ (ბოლონეზე)

3. პური, საწებელი, კომპოტი

და ა.შ.

ალაკარტე-ნიმუში (კოდი 03)

- პიცა /სენდვიჩები/პასტები/
- ცეზარი/ბერძნული სალათი/
- ბლინები
- პელმენი/ვარენიკები
- სტეიკები

და ა.შ.

1 ელექტრონულ ფორმატი + ამობეჭდილი ვერსია: აუცილებლად PDF ფორმატში.

2 მენიუში მითითებული უნდა იყოს გრამაჟები, ცომეულის შემთხვევაში დიამეტრები (პიცა, ხაჭაპური და.ა.შ).

წარსადგენი დოკუმენტაცია

1. საჯარო რეესტრიდან განახლებული სამეწარმეო ამონაწერი;
2. კომპანიის სერთიფიკატები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში);
3. კომპანიის მოღვაწეობის შესახებ ინფორმაცია (საქმიანობის მოკლე აღწერილობა (გამოცდილება, კლიენტების სია), დაარსების თარიღი, რეკომენდაციები, ა.შ.);
4. სარეკომენდაციო წერილები

დამატებითი ინფორმაცია ტენდერის შესახებ:

- ტენდერის ვადა განისაზღვრება 2018 წლის 22 იანვრიდან 2018 წლის 5 თებერვლამდე.
- ტენდერში გამარჯვებულ კომპანიასთან გაფორმდება 6 თვიანი საგამოცდო ხელშეკრულება.

კითხვების შემთხვევაში დაუკავშირდით ტასო მაცაბერიძეს 591005659 (tmatsaberidze@bog.ge)