*შპს აკადემიკოს ფრიდონ თოდუას სამედიცინო ცენტრი - შ.პ.ს. კლინიკური მედიცინის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ტენდერი კვებითი მომსახურეობის გაწევაზე*

შპს აკადემიკოს ფრიდონ თოდუას სამედიცინო ცენტრი - შ.პ.ს. კლინიკური მედიცინის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი აცხადებს ტენდერს ინსტიტუტის ფართში კვებითი მომსახურეობის უზრუნველყოფაზე.

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

# კაფეტერიის აღწერა და კლინიკის მოთხოვნები

კვებითი მომსახურების კუთხე იმუშავებს შემდეგი მიმართულებით:

- მზა კერძები (კოდი 01) (კერძების დამზადება არ მოხდება ადგილზე, არამედ უკვე მზა სახით იქნება ტრანსპორტირებული აღნიშნულ ლოკაციაზე) – 10:00 სთ–დან 17:00 სთ-მდე

- ალაკარტე - შეკვეთა მზა მენიუდან

- ყავის კუთხე (ყავა/ჩაი/ჩაი ლატე/ფრეში/გამაგრილებელი სასმელები/მზა საუზმე\*) 10:00 სთ-დან 17 სთ-მდე

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

გაყიდვაში არსებული აუცილებელი დამატებითი საქონელი/პროდუქტები:

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

# მენიუ

- 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.)

- ალაკარტე მენიუში გათვალისწინებული უნდა იყოს, როგორც ქართული ასევე ევროპული და სხვა პოპულარული კერძები.

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

კლიენტებისათვის 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 კლიენტებისთვის შეთავაზებულ უნდა იქნას ერთჯერადი ჭიქები, პლასტმასის სახურავითა და მუყაოს ჩამოსაცმელით (ცხელი სასმელის ხელში დასაკავებლად take-away პრინციპით). 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

- კლინიკის 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 კლიენტების ჯანმრთელობისთვის.

- წმენდითი სამუშაოები არ უნდა ხორცილედებოდეს მომწოდებელი სამუშაო საათებში.

# პერსონალი/სერვისი

- მომწოდებელი უზრუნველყოფს საკმარისი რაოდენობის პერსონალის გამოყოფას, კლიენტების შეუფერხებლად მომსახურებისთვის. მომსახურება უნდა ხორციელდებოდეს როგორც დახლს მიღმა, ასევე დარბაზში.

- პერსონალი უნდა იცავდეს სერვის+, უნდა იყვნენ მოტივირებულები და კეთილყანწყობილები კლიენტების მიმართ.

- რიგების თავიდან აცილების მიზნით, მაქსიმალურად უნდა იყოს უზრუნველყოფილი მომსახურების სისწრაფე (საკვების მიწოდება, გადახდა).

- კლიენტებმა ანგარიშსწორება უნდა შეძლონ ადგილზე განთავსებული პოს-ტერმინალების საშუალებით ან ნაღდი ანგარიშწორებით.

- პერსონალს უნდა ეცვას უნიფორმა (აუცილებელია თავსაბურავი)

# ფასები

- ფასწარმოქმნა უნდა ხორციელდებოდეს გონივრულ ჩარჩოებში, საბაზრო ფასებთან მიმართებაში.

- საკვების განსათავსებლად გამოყენებული ერთჯერადი კონტეინერები, ჭიქები, კოვზები, ჩანგლები, ხელსახოცები, სოუსები (მაიონეზი, კეჩუპი, ტყემალი) უნდა იყოს უფასო.

– ტენდერში გამარჯვების ერთ–ერთ კონკურენტუნარიან პირობად განიხილება მენიუზე შემოთავაზებული ფასი

# იაჯარა/კომუნალური გადასახადები

მომსახურე კომპანია, აღნიშნულ საკვებ პუნქტში მომსახურებისთვის გადაიხდის იჯარის და კომუნალურ გადასახადს ჯამურად თვეში 1500 ლარის ოდენობით.

# არსებული ტექნიკური ბაზა

მომსახურების ადგილზე არ არსებობს ბაზა (ინვენტარი, ავეჯი). კომპანიამ თვითონ უნდა უზრუნველყოს საჭირო ინვენტარით აღჭურვა.

# 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 კლიენტების შენიშვნებისა და მოსაზრებების გათვალისწინებაზე, ასევე ორიენტირებული უნდა იყოს, კლინიკის 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.

კლიენტების დროული ინფორმირების მიზნით, ნებისმიერი სიახლე/ცვლილება უნდა იგზავნებოდეს/თანხმდებოდეს კლინიკის წარმომადგენელთან.

# ტენდერში მონაწილეობის მისაღებად საჭიროა:

- მომზადდეს წარსადგენი შეთავაზება (პრეზენტაცია1). კაფეტერიის მართვის კონცეფციისა და მიდგომების შესახებ ( სერვისი, პერსონალის რაოდენობა და ა.შ.). დეტალური შემოთავაზება უნდა მოიცავდეს ვადებს, თუ რა ვადაში შეუძლია კომპანიას ოპერირების დაწყება.

- მენიუ (ოთხი კვირის მაგალითზე, ფასებით)

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

## მზა კერძების (კოდი 01) მენიუების 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/ნადუღი/კარბონარა/შემწვარი კარტოფილი/ხაჭაპური/ხორციანი ბლინები/ წვნიანი/არაალკოჰოლური სასმელი

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 23 მარტიდან 2018 წლის 15 აპრილამდე
* ტენდერის ჩაბარების ფორმა: გთხოვთ გამოაგზავნოთ თქვენი შეთავაზება (პრეზენტაცია) შემდეგ ელ-ფოსტაზე : **anri.chkhaidze@toduaclinic.ge**

– ტენდერში გამარჯვებულ კომპანიასთან გაფორმდება 6 თვიანი საგამოცდო ხელშეკრულება.