**აღმოსავლეთ ევროპის უნივერსიტეტის კაფეტერიის მართვის ტენდერი**

აღმოსავლეთ ევროპის უნივერსიტეტი სადაც სწავლობს 800-მდე ქართველი, 100-ზე მეტი უცხოელი სტუდენტი და მუშაობს 40-მდე თანამშრომელი აცხადებს ტენდერს უნივერსიტეტში განთავსებული კაფეტერიის მართვაზე.მომსახურე კომპანიის შერჩევა განხორციელდება წარმოდგენილი წერილობითი შეთავაზების მიხედვით.

კაფეტერიის აღწერა და უნივერსიტეტის მოთხოვნები:

 კაფეტერია მუშაობს რამოდენიმე მიმართულებით: მზა კერძები ლანჩისთვის,კერძები შეკვეთით, ყავის კუთხე,გამაგრილებელი სასმელები,მზა კერძებში 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.

 თანამშრომლების მოთხოვნის შესაბამისად ლავირება პროდუქციის ასორტიმენტის განხრით.

მენიუში ასორტიმენტი კვირის განმავლობაში უნდა შეიცვალოს ყოველდღიურად. გარდა ამისა, მასში შემავალი კერძებიც ცვალებადი უნდა იყოს გარკვეული პერიოდულობით. გათვალისწინებული უნდა იყოს სამარხვო კერძები. მენიუდან კერძის შეკვეთის მაქსიმალური დრო არ უნდა აღემატებოდეს 20 წუთს. თანამშრომელს/სტუდენტს უნდა ჰქონდეს ნახევარი პორციის აღების შესაძლებლობა. ასევე მენიუში თავიდანვე ჩადებული უნდა იყოს მცირე ზომის/პორციის კერძები (მაგალითად პიცა, სალათები). თანამშრომელთათვის/სტუდენტათვის შეთავაზებული სასმელების ასორტიმენტი უნდა ითვალისწინებდეს მრავალფეროვან არჩევანს: -წყალი მინერალური/გაზიანი – წვენები; – ყავა (კაპუჩინო, ლატე, კარამელ მაკიატო, ლატე მაკიატო და სხვა); – ჩაი (მწვანე ჩაი, შავი ჩაი ლიმნით, სხვადასხვა ხილის ჩაი და სხვა). ცხელი/ცივი სასმელებით მომსახურებისას თანამშრომლებისთვის/სტუდენტებისთვის შეთავაზებულ უნდა იქნას ერთჯერადი ჭიქები, პლასტმასის სახურავითა და მუყაოს ჩამოსაცმელით (ცხელი სასმელის ხელში დასაკავებლად takeaway პრინციპით).

საკვები: საკვები უნდა მზადდებოდეს ჯანსაღი პროდუქტებისგან/ინგრედიენტებისგან. - საკვების მომზადების პროცესი უნდა მიმდინარეობდეს ხარისხის მაღალი სტანდარტების დაცვით. -კაფეტერია ვალდებულია მუდმივად აკონტროლოს და დროულად შეავსოს მოწოდებული პროდუქტების მარაგები;

 ჰიგიენა და სისუფთავე: უნივერსიტეტის მიერ მოთხოვნილი იქნება სისუფთავისა და ჰიგიენის მაღალი სტანდარტები. სამზარეულოში ყოველი დღის ბოლოს უნდა ტარდებოდეს შესაბამისი სამუშაოები. დარბაზში კვირაში ერთხელ უნდა ჩატარდეს გენერალური წმენდა. - გამოყენებული ჰიგიენის საშუალებები უნდა იყოს ეკოლოგიურად სუფთა და არ უნდა წარმოადგენდეს საფრთხეს თანამშრომლების/სტუდენტების ჯანმრთელობისთვის. წმენდითი სამუშაოები არ უნდა ხორცილედებოდეს კაფეტერიის სამუშაო საათებში.

პერსონალი/სერვისი: კაფეტერიაში დასაქმებული უნდა იყოს საკმარისი პერსონალი, თანამშრომლების/სტუდენტების შეუფერხებლად მომსახურებისთვის. მომსახურება უნდა ხორციელდებოდეს როგორც დახლს მიღმა, ასევე დარბაზში. - პერსონალი უნდა იცავდეს სერვის+, უნდა იყვნენ მოტივირებულები და კეთილგანწყობილები თანამშრომლების/სტუდენტების მიმართ. - რიგების თავიდან აცილების მიზნით, მაქსიმალურად უნდა იყოს უზრუნველყოფილი მომსახურების სისწრაფე (საკვების მიწოდება, გადახდა). - პერსონალს უნდა ეცვას უნიფორმა - აუცილებელია თავსაბურავი და ხელთათმანი 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, უნდა იყოს უფასო. – ტენდერში გამარჯვების ერთ–ერთ კონკურენტუნარიან პირობად განიხილება მენიუზე შემოთავაზებული ფასი.

იჯარა: იჯარის გადასახადი შეადგენს თვეში 350 (ორას ორმოცდაათი)ლარს, კომუნალური გადასახედებს გარდა.

 არსებული ტექნიკური ბაზა:

მომსახურების ადგილზე არსებული ტექნიკური ბაზა (მაგიდები, სკამები, დახლები, საცხობები და ა.შ.) იხილეთ ქვემოთ მოცემულ ცხრილში,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **კატეგორია** | **დასახელება** | **რაოდენობა** |
| სერვისი | თეფში (დიდი) | 100 |
| სერვისი | ფიალები (სალათისვის) | 50 |
| სერვისი | ლამბაქი (თეთრი) | 15 |
| სერვისი | ჭიქები (გამჭვირვალე) | 15 |
| სერვისი | სატყემლე | 5 |
| სერვისი | ყავის ჭიქა (პატარა) | 10 |
| სერვისი | ყავის ჭიქა (საშუალო) | 15 |
| სერვისი | ყავის ჭიქა (დიდი) | 15 |
| სერვისი | დანა-ჩანგალი | 30-100  |
| სერვისი | დოქი | 2 |
| სერვისი | ფოდნოსი (ოთხკუთხედი) | 15 |
| სერვისი | თასები  | 25 |
| სერვისი | სასწორი | 1 |
| სერვისი | დახლმაცივრის ჯამები | 10 |
| სერვისი | ქვაბი | 7 |
| სერვისი | ტაფა | 4 |
| დანადგარი | ღუმელი (პატარა) | 1 |
| დანადგარი | საცხობი ღუმელი (დიდი) | 1 |
| დანადგარი | გაზი (სამ კამფორიანი) | 4 |
| დანადგარი | დახლ-მაცივარი(ცივი-ცხელი) | 2 |
| ავეჯი | ჩვეულებრივი სამზარეულოს მაგიდა | 2 |
| ავეჯი | კედლის თარო | 1 |
| ავეჯი | კარადა | 1 |
| ავეჯი | მაგიდა გაზის ქვეშ | 1 |
| ავეჯი | სკამი | 52 |
| ავეჯი | მაგიდა | 14 |
| ავეჯი | სამზარეულოს დახლ-მაგიდა | 1 |

გაფორმება: კაფეტერიის გაფორმებისას (აბრები, მენიუები, პერსონალის ფორმები და ა.შ) დიზაინი სტილი შეთანხმებული უნდა იყოს უნივერსიტეტთან

 მიდგომა კაფეტერიის 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. სასურველია არსებობდეს სხვადასხვა სამზარეულოების კვირეულები/დღეები. სადღესასწაულო დღეების პროგრამები და სპეციალური მენიუები.

კვლევები: კაფეტერია თავად უნდა ახორციელებდეს გამოკითხვებს გარკვეული პერიოდულობით, რის საფუძველზეც მუდმივად უნდა იზრუნოს თანამშრომლების შენიშვნებისა და მოსაზრებების გათვალისწინებაზე, სერვისის დახვეწაზე.

კომუნიკაცია სასურველია კაფეტერიის მენეჯმენტმა წინასწარ (ყოველ ორშაბათს ) უზრუნველყოს კვირის მენიუს გამოგზავნა თანამშრომლებთან და ასევე იყოს ამობეჭდილი სტუდენტებისთვის, ფასების მითითებით. თანამშრომლებისა და სტუდენტების დროული ინფორმირების მიზნით.

ტენდერში მონაწილეობის მისაღებად საჭიროა კომპანიამ წარმოადგინოს შემდეგი დოკუმენტაცია 1. საჯარო რეესტრიდან სამეწარმეო ამონაწერი; 2. კომპანიის სერთიფიკატები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში); 3. კომპანიის მოღვაწეობის შესახებ ინფორმაცია (საქმიანობის მოკლე აღწერილობა (გამოცდილება), დაარსების თარიღი

 დამატებითი ინფორმაცია ტენდერის შესახებ: – ტენდერის ვადა განისაზღვრება 2019 წლის 25 თებერვლიდან - 2019 წლის 4 მარტის ჩათვლით. – სატენდერო შეთავაზება უნდა განთავსდეს დახურულ კონვერტში და ჩაბარებულ იქნას უნივერსიტეტის კანცელარიაში ივანე ჩერქეზიშვილის სახელზე 4 მარტის 17 საათამდე (მისამართი: შატილის №4 ) ან ელექტრონული ვერსია გადაიგზავნოს შემდეგ მისამართზე: Vaniko.Cherkezishvili@gmail.com .

ტენდერში გამარჯვებულ კომპანიასთან გაფორმდება 6 თვიანი საგამოცდო ხელშეკრულება. დამატებითი ინფორმაციისთვის დაუკავშირდით ივანე ჩერქეზიშვილს +995 599 29 23 29