**ტენდერი კვების მომსახურების კომპანიებისთვის**

**პირველი ეტაპი (სატენდერო წინადადება)**

თბილისის გერმანული საერთაშორისო სკოლა საზღვარგარეთ გერმანული სკოლების ქსელის 140-ე წევრია.

სკოლა არის მშენებლობის პროცესში, 2020/2021 სასწავლო წლიდან სკოლას ეყოლება 1-11 კლასები.

სკოლაში გერმანელი, ქართველი და სხვა ეროვნების ბავშვები გერმანული სასწავლო გეგმის მიხედვით სწავლობენ. ეს არის გახანგრძლივებული სკოლა.

სკოლასთან არსებული საბავშვო ბაღი სკოლის შენობის გვერდით, სკოლის ეზოში მდებარეობს.

**თბილისის გერმანული საერთაშორისო სკოლა სასადილოსთვის**

**2020 წლის 24 აგვისტოდან ეძებს:**

**კვების მომსახურების კომპანიას, რომელიც თავის ბაზაზე შემოგვთავაზებს სასადილოს მართვას**

**სამზარეულოსა და სასადილო ოთახის ტექნიკური და ორგანიზატორული წინაპირობები:**

* სკოლის შენობა მდებარეობს ბაგებში, ფლობს სრულად აღჭურვილ, თანამედროვე სამზარეულოს;
* სახელმწიფო რეგულაციების გათვალისწინებით სამზრეულო ტექნიკა და აღჭურვილობა მუშაობს ელექტროენერგიაზე (გაზზე არა);
* სკოლის სასადილოში უნდა ფუნქციონირებდეს ასევე ბუფეტი;
* სასადილოს სამიზნე ჯგუფი:
* 60 ბავშვი 3-6 წლამდე;
* 175 ბავშვი 6-16 წლამდე.

**დავალებების დეტალური ჩამონათვალი:**

* გახანგრძლივებული სკოლისთვის სრულყოფილი მენიუს დაგეგმვა და მომზადება შემდეგი ასპექტების გათვალისწინებით:
* ბავშვების მოთხოვნილებებზე მორგებული და დაბალანსებული მენიუ (ასაკი 3-დან 16 წლამდე);
* ახალი სეზონური პროდუქტით მომზადებული კერძები, უპირატესობა უნდა მეინიჭოს ქართულ პროდუქტს (ხილი და ბოსტნეული);
* მრავალფეროვანი მენიუ კერძების მონაცვლეობით (ევროპული და ქართული სამზარეულო);
* საჭმლის მომზადების მეთოდი, რომლის დროსაც მაქსიმალურად შენარჩუნდება პროდუქტის სასარგებლო ღირებულებები, ნაკლები ცხიმით და ვიტამინებით მდიდარი კერძის მომზადება.
* საკვები პროდუქტების ყიდვა და მარაგის მართვა:
* პროდუქტის ყიდვა უნდა მოხდეს იმ მომწოდებლებისგან/მწარმოებლებისგან, რომლებიც წინასწარაა სკოლის გამგეობასთან შეთანხმებული;
* მარაგის შესაბამისი მართვა;
* პროდუქტის მიღებისას კონტროლი;
* პროდუქტის დახარისხება და შენახვა;
* მარაგის შესანახად ცალ-ცალკე კუთხეების მოწყობა: ხილისთვის და ბოსტნეულისთვის/რძის პროდუქტებისთვის/გაყინული პროდუქტებისთვის/ხორციანი პროდუქტებისთვის/გამზადებული და გასამზადებელი კერძებისთვის და პროდუქტებისთვის;
* მარაგის შესანახ ადგილებში შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმის შენარჩუნება;
* დამატებითი მარაგის შენახვის ადგილის მოწყობა (მაგ: დესერტი, სალათები, მომზადებული ხორცი და თევზი).
* პროდუქტების ჰიგიენა:
* სკოლის სამზარეულოზე მორგებული საკონტროლო სისტემის შექმნა (სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან შეთანხმებული სისტემით);
* ყოველდღიური კონტროლი და აღწერა: ტემპერატურა, პროდუქტების მარაგი/საჭმლის გაცემამდე მისი მცირე ნაწილის შენახვა, საჭიროების შემთხვევაში მისი შემოწმებისთვის/დასუფთავებისა და დეზიფენქციის გეგმები;
* გასაცემი კერძის ტემპერატურის კონტროლი.
* საჭმლის მომზადება:
* ყოველდღიურად ახალი კერძების მომზადება გახანგრძლივებული სკოლისა და საბავშვო ბაღისთვის;
* ბუფეტისთვის ჯანსაღი საკვების მომზადება.
* სხვა:
* სკოლის კვებისთვის წინასწარი შეკვეთების მიღება;
* საჭმლის გაცემა საბავშვო ბაღში (საჭმლის საბავშვო ბაღში ტრასპორტირების ჩათვლით, ბაღი მდებარეობს სკოლის გვერდით);
* საჭმლის გაცემა სკოლაში რამდენიმე ცვლაში (გრძელი რიგების თავიდან აცილების მიზნით);
* მაგიდის ალაგება (სკოლის სასადილო, საბავშვო ბაღი);
* ჭურჭლის დარეცხვა;
* სამზარეულოს საფუძვლიანად დალაგება;
* ბუფეტის სალაროს მართვა;
* სხვა თანამშრომლების მართვა (დამხმარე პერსონალი).

**კონკურსის პირველ ეტაპზე სკოლა ეძებს დაინტერესებულ კომპანიებს, რომლებსაც შეუძლიათ მითითებული დავალების შესრულება და მზად არიან კონკურსის მომდევნო ეტაპებისთვის.**

**მეორე ეტაპზე განიხილება მართვის, კონცეფციური და ფინანსური დეტალები.**

**სატენდერო წინადადებისთვის საჭირო დოკუმენტაცია:**

* კვების კომპანიის შესახებ პრეზენტაცია
* რეკომენდაციები

**განაცხადის შემოტანის ბოლო ვადაა: 2020 წლის 19 ივნისი**

დაინტერესებულმა კომპანიებმა, რომელთაც აქვთ აღნიშნული დავალებების შესრულების შესაძლებლობა, გამოგვიგზავნეთ თქვენი **სატენდერო წინადადება** **(ზემოთ მითითებული საბუთებით)** ელექტრონული ფოსტის საშუალებით შემდეგ მისამართზე:

**მისამართი:**

თბილისის გერმანული საერთაშორისო სკოლა

გიორგი ხუბულური

verwaltung@deutscheschule.ge