

1. შესყიდვის ობიექტის აღწერილობა:

სსიპ „პენიტენციური და პრობაციის სისტემის მოსამსახურეთა მომზადების ცენტრის“ მიერ გამოცხადებული ელექტრონული ტენდერის შესყიდვის ობიექტს წარმოადგენს საზოგადოებრივი კვების საწარმოების მომსახურების შესყიდვა, შემდეგი პირობებით:

ულუფების (ერთ კაცზე განსაზღვრული საკვები) რაოდენობა: **140 (ასორმოცი) ცალი.**

ყავა შესვენების (კოფე - ბრეიკი) რაოდენობა: **280 (ორასოთხმოცი) ცალი.**

ულუფის სახეობები:

პირველი დღე

1. ქათმის მწვადი ჩხირზე - არანაკლებ 80 გრამი;
2. საქონლის ხორცის სალათი ტარტარით - არანაკლებ 70 გრამი;
3. სენდვიჩი ლორით - არანაკლებ 70 გრამი;
4. ბლინი ბრინჯით და ტარხუნით - არანაკლებ 60 გრამი;
5. ბადრიჯნის ფხალი მჭადის ტარტით - არანაკლებ 80 გრამი;
6. კანაპე შემწვარი ორაგულით - არანაკლებ 70 გრამი;
7. პიცა სოკოთი და ყველით - არანაკლებ 80 გრამი;
8. ფენოვანი ხაჭაპური - არანაკლებ 50 გრამი;
9. სალათა ცეზარი - არანაკლებ 70 გრამი;
10. ქაბაბი ჩხირზე (შერეული საქონელი/ღორი) - არანაკლებ 60 გრამი;
11. ხილის ასორტი - არანაკლებ 80 გრამი;
12. სასმელი წყალი 0.5 ლიტრი;
13. ნატურალური წვენი - არანაკლებ 200 მლ.

მეორე დღე

1. ღორის მწვადი ჩხირზე - არანაკლებ 80 გრამი;
2. ქათმის სალათი ტარტით - არანაკლებ 70 გრამი;
3. სენდვიჩი სალიამით - არანაკლებ 70 გრამი;
4. ბლინი ხორცი - არანაკლებ 60 გრამი;
5. ბოსტნეულის ფხალი მჭადის ტარტით - არანაკლებ 80 გრამი;
6. ქათმის ბურთები - არანაკლებ 60 გრამი;
7. პიცა ლორით და ყველით - არანაკლებ 80 გრამი;
8. სოკოს ღვეზელი - არანაკლებ 50 გრამი;
9. თევზის მწვადი ჩხირზე - არანაკლებ 60 გრამი;
10. სულგუნი ნადუდით - არანაკლებ 50 გრამი;
11. ხილის ასორტი - არანაკლებ 80 გრამი;
12. სასმელი წყალი 0.5 ლიტრი;
13. ნატურალური წვენი - არანაკლებ 200 მლ.

ყავით შესვენების უზრუნველყოფა ერთ მსმენელზე მოიცავს შემდეგს:

ხსნადი ყავა ერთჯერად პაკეტში - 1 ფინჯანი (ყავის სახეობა უნდა შეთანხმდეს შემსყიდველთან);
ჩაის ასორტი ერთჯერად პაკეტებში - 1 ფინჯანი (ჩაის სახეობა უნდა შეთანხმდეს შემსყიდველთან);
მომსახურების მიწოდება ასევე მოიცავს შესაბამისი რაოდენობის დამხმარე პროდუქტებს, როგორიცაა: შაქარი, ლიმონი, რძე.

დესერტი:

ნამცხვარი ორი სახეობის - თითო სახეობა არანაკლებ 50 გრამიანი (შემსყიდველთან შეთანხმებით უნდა ხდებოდეს ნამცხვრების პერიოდული ცვლილება. ასევე შემსყიდველის მოთხოვნის შესაბამისად მიმწოდებელმა უნდა განახორციელოს როგორც სამარხვო ისე არასამარხვო ნამცხვრების მოწოდება).

2 ტექნიკური დავალების სავალდებულო მოთხოვნები:

- ერთი ტრენინგ დღე მოიცავს მსმენელების ორჯერ ყავა შესვენებით უზრუნველყოფას და შუალედში კვებით უზრუნველყოფას.
- მიმწოდებელი უზრუნველყოფს საკვების მიტანას და მომსახურებას (გაშლას და ალაგებას).
- მიმწოდებელმა სუფრის გაწყობა უნდა განახორციელოს ე.წ. „ფურშეტის“ სტილით, (სუფრის დიზაინთან და გაწყობასთან დაკავშირებული ყველა დეტალი უნდა შეთხზმდეს შემსყიდველთან).
- მომსახურება გაწეული უნდა იქნას დროულად, ტრენინგის განმავლობაში გათვალისწინებული შესვენებების დროს, რომლის შესახებაც მიმწოდებელს ეცნობება წინასწარ.
- მიმწოდებელმა უნდა უზრუნველყოს სუფრის ალაგების შემდგომ ნარჩენების ჩალაგება და გატანა.
- მიმწოდებელმა უნდა უზრუნველყოს სუფრაზე შესაბამისი ინვენტარის (არაერთჯერადი დანა-ჩანგალი, ჭიქა, თეფში, საკვების გადასადები სპეციალური საშუალებები, მაღალი ხარისხის ხელსაწმენდები) დალაგება. ჭურჭელი უნდა იყოს თეთრი, ერთნაირი, დაუზიანებელი, გაპრიალებული, საუკეთესო სანიტარულ მდგომარეობაში. დაუშვებელია გატეხილი, გაბზარული ჭურჭლის ან სხვა მიზეზით არასათანადო ვიზუალურ და ჰიგიენურ მდგომარეობაში მყოფი ჭურჭლის გამოყენება.
- დაუშვებელია საკვების მიწოდება პოლიეთილენის პარკებით და სხვა არასათანადო საშუალებებით.
- ყველა საკვები უნდა იყოს ახლად მომზადებული, წინასწარ შეთანხმებული მენიუს შესაბამისად. შესაბამისი ტემპერატურის და ლამაზად პრეზენტირებული (ე.წ. „ფურშეტის“ სტილში), ყველა საკვების რაოდენობა უნდა შეესაბამებოდეს მონაწილეთა რაოდენობას.
- მიმწოდებელმა მომსახურების გაწევის ადგილზე უნდა უზრუნველყოს შესაბამისი რაოდენობის მომსახურე პერსონალის ყოლა.
- მომსახურების გაწევის სრულ პერიოდში, მიმწოდებლის წარმომადგენლები, რომლებიც გაუწევენ მომსახურებას უნდა იყვნენ ვიზუალურად მოწესრიგებულები, უნდა ეცვათ მიმწოდებლის შესაბამისი უნიფორმა და ჰქონდეთ საიდენტიფიკაციო ნიშანი (სახელის მითითებით). მიმწოდებლის წარმომადგენლები ასევე უნდა იყვნენ ზრდილობიანები და საჭიროების შემთხვევაში დაემხრონ მომხმარებლებს (ტრენინგის მონაწილეებს) მათთვის სასურველი საკვების შერჩევაში. ასევე დროულად მოახდინონ გამოყენებული ჭურჭლის, საკვების ნარჩენები, ხელსახოცებისა თუ სხვა ნივთების აღება მომსახურების გაწევის ადგილიდან. დაუშვებელია შეუძლოდ მყოფი (როგორიცაა ვირუსული ინფექცია, გაციება და სხვა) მიმტანისა თუ სხვა მომსახურების გამწევი პირის ყოფნა მიწოდების ადგილზე.
- ყოველ ტრენინგ დღეზე მიმწოდებელმა უნდა მიაწოდოს ულუფების სახეობებში მითითებული საკვების (ყველა პოზიციიდან თითო ცალი) შემსყიდველს ერთი დამატებითი ულუფის სახით უფასოდ, რომელიც შემსყიდველის უკმაყოფილების შემთხვევაში გაგზავნილი იქნება ექსპერტიზაზე სისპ - ლევან სამხარაულის სახელობის სასამართლო ექსპერტიზის ეროვნულ ბიუროში (იმ შემთხვევაში თუ ექსპერტიზის დასკვნის შედეგად გამოვლენილი იქნება საკვების არავარგისიანობა მოხმარებისთვის ექსპერტიზის მომსახურების თანხა ანაზღაურებული იქნება მიმწოდებლის მიერ).
- ინფორმაციას მომსახურების მიწოდების, ვადების ჯერადობის და პირობების შესახებ, შემსყიდველი მიაწვდის მიმწოდებელს დამატებით.
- საკვების საგემოვნო თვისებები, კვებითი ღირებულება და ვიზუალური მხარე უნდა შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებსა და ნორმებს, უნდა იყოს საკვებად ვარგისი და ჯანმრთელობისთვის უვნებელი, რაზეც მიმწოდებელი პასუხს აგებს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით გათვალისწინებული წესით.
- მიმწოდებელი ვალდებულია უზრუნველყოს მისაწოდებელი საკვების დამზადება ახალი, მაღალხარისხიანი და ჯანსაღი პროდუქტებისგან.
- დაუშვებელია ვადაგასული და საკვებად უვარგისი პროდუქტების მიწოდება.
- მიმწოდებლის მიერ საკვების ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს ღონისძიების ადგილამდე ჰიგიენური ნორმების დაცვით. დაუშვებელია კერძების ტრანსპორტირება ისეთი საბარგულების მეშვეობით, სადაც განთავსებული იქნება სხვადასხვა ხელსაწყოები, საცხებ/საპოხი საშუალებები, საწვავი და ნებისმიერი სხვა რამ, რაც მიუღებელია საკვებთან ერთად ტრანსპორტირებისათვის.
- ტრენინგზე დამსწრე მსმენელების ყავის შესვენებით ორგანიზებისათვის, მიმწოდებელმა უნდა

უზრუნველყოს შესაბამისი ინვენტარის მოწოდება: კერძოდ: არაერთჯერადი კოვზი, ყავის და ჩაის ჭიქა, მაღალი ხარისხის სალფეტკები, თევში, საშაქრე, წყლის გამაცხელებელი ელექტრო ჩაიდანა და სხვა.

- ყავის და ჩაის მიწოდება უნდა განხორციელდეს ტრენინგზე დამსწრე მსენელების შესაბამისი რაოდენობის (მომსახურების მიწოდება ასევე მოიცავს შესაბამისი რაოდენობის დამხმარე პროდუქტებს, როგორიცაა: შაქარი, ლიმონი და სხვა.), უნდა იყოს ხარისხიანი და კონკრეტული სახეობები შეთანხმებული უნდა იყოს შემსყიდველთან.

- მიმწოდებელმა უნდა უზრუნველყოს ყავის შესვენებისათვის სუფრის გაშლა და შემდგომ მისი ალაგება, ნარჩენების ჩალაგება და გატანა.

- ტენდერში გამარჯვებულმა ორგანიზაციამ სატენდერო დოკუმენტაციით გათვალსწინებული საკვების მომზადება უნდა განახორციელოს სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების სრული დაცვით. კერძების მომზადება უნდა განახორციელოს კვალიფიციურმა კადრმა, რომელთა ჯამრთელობის მდგომარეობაზე პასუხისმგებელია მიმწოდებელი (აღნიშნული მოთხოვნის დარღვევით მიყენებული ზიანის სრული ანაზღაურება ეკისრება მიმწოდებელს).