

ტექნიკური დავალება

შესყიდვის ობიექტი მოიცავს სსიპ „ახალგაზრდობის სააგენტოს“ მიერ პროექტის - „ევროპული სკოლის საზაფხულო ბანაკი 2018-2020“ ფარგლებში სასტუმროს მომსახურების შესყიდვას, 2020 წლის 15 – 30 აგვისტოს პერიოდში, შემდეგი ტექნიკური მახასიათებლების შესაბამისად:

1. პრეტენდენტი ვალდებულია მომსახურების გაწევის პერიოდში გაითვალისწინოს საქართველოს მთავრობის ყველა შესაბამისი მოთხოვნა/გაიდლაინი/რეგულაცია, კორონავირუსის (COVID-19) გავრცელების პრევენციის მიზნით.
2. სასტუმრო შესაძლებელია იყოს კომპლექსის ტიპის, რამდენიმე შენობით წარმოდგენილი ერთ სივრცეში/ერთ ლოკაციაზე და შემოსაზღვრული დაცული ღობით, გამოყოფილი სხვა სივრცისგან.
3. სასტუმრო უნდა მდებარეობდეს თბილისში ან თბილისიდან არაუმეტეს 150-200 კმ-ის საავტომობილო გზის დაშორებით.
4. სასტუმროს იმ ნაწილში, რომელშიც პროექტის მონაწილეები და ორგანიზატორები იქნებიან განთავსებულნი, არ უნდა იყოს სხვა სტუმარი.
5. სასტუმრომ უნდა უზრუნველყოს 123 ადამიანის განთავსება და კვება 2020 წლის 15 – 30 აგვისტოს პერიოდში.
6. მონაწილეთა ნაწილს უნდა შეეძლოს ადრეული Check-in (საუზმით) და გვიანი Check-out.
7. ბანაკის ორგანიზატორებს უნდა ჰქონდეთ უფლება წინასწარ აღჭურვილობების მობილიზებისა და დასაწყობების სასტუმროს ტერიტორიაზე, ასევე უნდა მიეცეთ შესაბამისი დრო ფართის დაცლისთვის.
8. სასტუმრომ უნდა უზრუნველყოს ფურშეტის ორგანიზების მომსახურება 20 ადამიანისთვის, ერთხელ. მომსახურების გასაწევად საჭირო ტექნიკური აღჭურვილობა, ინვენტარი და სერვირება უზრუნველყოს საკუთარი ძალებით, ხელშეკრულების ღირებულების ფარგლებში, შემსყიდველის მხრიდან დამატებითი ანაზღაურების გარეშე. (იხ. წინამდებარე ტექნიკური დავალების დანართი N2)
9. სასტუმროს ნომრები უნდა იყოს უზრუნველყოფილი ინდივიდუალური სველი წერტილებით, უწყვეტი ცივი და ცხელი წყლით, ცენტრალური გამაგრილებელ-გამათბობელი სისტემით, 24 საათიანი ელექტრომომარაგებით, ინტერნეტით, ტელევიზორით. ნომრებში ასევე დაცული უნდა იყოს სანიტარული ნორმები. სასტუმროს უნდა გააჩნდეს დენის ალტერნატიული წყარო.
10. ოთახები შესაბამისად უნდა მარაგდებოდეს ჰიგიენის ინდივიდუალური ნივთებით ყოველდღე თითო ადამიანზე: 1 დიდი პირსახოცი, 1 პატარა პირსახოცი, ოთახის ერთჯერადი ჩუსტი და ხალათი, შამპუნი, ტანის გელი, საპონი და თმის საშრობი ფენი. ჰიგიენის ნივთები უნდა იცვლებოდეს 24 საათში ერთხელ.
11. ოთახის დალაგება და თეთრეულის გამოცვლა უნდა ხორციელდებოდეს სასტუმროში არსებული სტანდარტის მიხედვით, სველი/მშრალი წმენდით, COVID-19-ის პრევენციის მიზნით არსებული მოთხოვნის/გაიდლაინის/რეგულაციის გათვალისწინებით.
12. ერთ ოთახში დასაშვებია არაუმეტეს 2-4 მონაწილის განთავსება (აღნიშნული გადანაწილება საზოგადოებრივი ჯანდაცვის რეკომენდაციასთან უნდა იყოს შესაბამისობაში) (ჯამში 100 მონაწილე, გენდერული ბალანსის დაცვით), გამომდინარე ოთახის სპეციფიკიდან. აუცილებელია, რომ საწოლები იყოს ცალ-ცალკე, ინდივიდუალური, არაგასაშლელი. ასევე, საჭიროა სასტუმრომ უზრუნველყოს 1 ადგილიანი ინდივიდუალური 9 ნომერი, არაგასაშლელი საწოლით 1 ადამიანზე და არაუმეტეს 2 ადგილიანი ინდივიდუალური 7

- ოთახი, არაგასაშლელი საწოლით 1 ადამიანზე ან 1 ადგილიანი ინდივიდუალური 14 ნომერი არაგასაშლელი საწოლით 1 ადამიანზე (იხ.წინამდებარე ტექნიკური დავალების დანართი N3).
13. სასტუმრომ უნდა უზრუნველყოს ბანაკში ერთხელ სამრეცხაოს სერვისი ყველა მონაწილეზე, მისი სურვილისამებრ.
 14. სასტუმროში უნდა იყოს 1 დიდი საკონფერენციო/ლონისძიებების სივრცე 130-150 ადამიანზე გათვლილი ასევე 4 სამუშაო სივრცე/საკონფერენციო არანაკლებ 25 ადამიანზე გათვლილი მომსახურების გაწევის მთელ პერიოდში. აღნიშნული გადანაწილება საზოგადოებრივი ჯანდაცვის რეკომენდაციასთან უნდა იყოს შესაბამისობაში (იხ. წინამდებარე ტექნიკური დავალების დანართი N4.) ერთი სამუშაო ოთახი ბანაკის სტაფისთვის ჯამში 20-25 ადამიანზე გათვლილი. სტაფის ოთახი სასურველია, მდებარეობდეს 1-ელ სართულზე, ან შეიძლებოდეს მანქანით ან ურიკით მატერიალების ოთახამდე მიტანა.
 15. იმ შემთხვევაში, თუ ბანაკის პერიოდის მანძილზე რომელიმე საკონფერენციო სივრცე გაქირავდება ისეთ დროს, როდესაც ბანაკის პროგრამით არაა დატვირთული, სასტუმრომ უნდა უზრუნველყოს ყველა იქ არსებული მასალის უცვლელად დაცლა და შემდეგ უკან შეტანა. ორგანიზატორებს ასეთი შემთხვევის დროს ინფორმაცია არანაკლებ 2 დღით ადრე უნდა მიეწოდოთ.
 16. სატრენინგო სივრცეები უნდა იყოს იზოლირებული და ერთმანეთისგან დამოუკიდებელი (ფარდით ან სხვა საშუალებებით გამოყოფა არ მოიაზრება). სატრენინგო სივრცე უზრუნველყოფილი უნდა იყოს გათბობა/კონდიციონერების სისტემით და ცენტრალური ვენტილაციით. სივრცეებში სკამები უნდა განთავსდეს მონაწილეთა რაოდენობის შესაბამისად (27-27).
 17. დიდი საკონფერენციო სივრცის დატვირთვა იქნება სადამოს საერთო აქტივობებისთვის, გახსნის და დახურვის ღონისძიებებისთვის, გაერთიანებული სესიებისთვის. მცირე საკონფერენციოების დატვირთვა იქნება დღის განმავლობაში, სატრენინგო საათების დროს. (დეტალური ინფორმაცია იხილეთ წინამდებარე ტექნიკური დავალების დანართი N4-ში)
 18. ყოველი საკონფერენციო და სამუშაო სივრცე აღჭურვილი უნდა იყოს ერთი ლეპტოპით, პროექტორით, თეთრი დაფით და პროექტორის ეკრანით, შესაბამისი რაოდენობის სკამებით, სამუშაო მაგიდებით, მონაწილეებისათვის წყლით (ყოველდღე), ხმის გამამდიერებელი სისტემებით (დინამიკები, მიკროფონი) და ინტერნეტით.
 19. საჭიროებისამებრ, ორგანიზატორებს უნდა ჰქონდეთ შესაძლებლობა ტერიტორიაზე საოფისე ტექნიკის შემოტანის. მაგ.: პროექტორები, ლეპტოპები, ეკრანი, კომბაინი, ხმის გამამდიერებელი სისტემა და სხვა.
 20. სასტუმროს უნდა გააჩნდეს კეთილმოწყობილი ეზო, სადაც შესაძლებელი იქნება გარე სესიების და აქტივობების ჩატარება 130 ადამიანისთვის.
 21. სასტუმროს უნდა გააჩნდეს გარე სარეკრეაციო სივრცე 130 ადამიანისთვის, კომბინირებული სპორტული მოედანი/მოედნები (ფეხბურთის ან კალათბურთის), ასევე მაგიდის ჩოგბურთისთვის მაგიდები, სივრცე კარაოკესა და კინო ჩვენებისთვის, სასურველია აუზი.
 22. კვებისთვის განკუთვნილი საათების განსაზღვრა უნდა მოხდეს შემსყიდველთან შეთანხმებით. გათვალისწინებული უნდა იყოს ყოველდღიურად 3-ჯერადი კვება (იხ.წინამდებარე ტექნიკური დავალების დანართი N5). გათვალისწინებული უნდა იყოს: ვეგეტარიანული მოთხოვნები, აუცილებელია ცხელი კერძის ერთ-ერთ რაციონში არ შედიოდეს ღორის ხორცი. საუზმეზე, სადილსა და ვახშამზე უნდა მოხდეს ერთდროულად განთავსება (აღნიშნული გადანაწილება საზოგადოებრივი ჯანდაცვის რეკომენდაციასთან უნდა იყოს შესაბამისობაში),

ცხელი ხაზის ან შვედური მაგიდის პრინციპით, შემსყიდველის მიერ შეთანხმებული მენიუს მიხედვით (მენიუ იხ. წინამდებარე ტექნიკური დავალების დანართი N6-ში).

23. ორგანიზატორებს უნდა ჰქონდეთ შესაძლებლობა სასტუმროს ტერიტორიაზე, სხვადასხვა ტიპის სპორტული და კულტურული ღონისძიების განხორციელებისა.
24. პერიმეტრი 24 საათის მანძილზე უნდა კონტროლდებოდეს შესაბამისი დაცვის სისტემით/პატრულირებით. სასტუმროს პერიმეტრი მუდმივად უნდა იყოს დაცვის ქვეშ; 24 საათის განმავლობაში ხელმისაწვდომი უნდა იყოს ადმინისტრაციის სამსახური (ადმინისტრატორი).
25. 24 საათის მანძილზე შესაძლებელი უნდა იყოს პირველადი გადაუდებელი სამედიცინო დახმარების გაწევა. ასევე ხელმისაწვდომი უნდა იყოს პირველადი გადაუდებელი დახმარებისთვის საჭირო სამედიცინო ჩანთა.
26. სასტუმროში განთავსებული უნდა იყოს სახანძრო უსაფრთხოების სისტემები/სისტემა, რომელიც უნდა შეესაბამებოდეს უსაფრთხოების დადგენილ ნორმებს (ბრძანება - საქართველოში მოქმედი სახანძრო უსაფრთხოების წესების დამტკიცების შესახებ; ასევე ტექნიკური რეგლამენტი სახანძრო უსაფრთხოების წესების და პირობების შესახებ).
27. სასტუმრომ მონაწილეებისთვის უნდა უზრუნველყოს ჰიგიენური საშუალებებით მომარაგება 123 ადამიანზე (იხ. წინამდებარე ტექნიკური დავალების დანართი N1).
28. სასტუმროს ოთახებში არ უნდა იყოს ხელმისაწვდომი ალკოჰოლური სასმელი და თამბაქო.
29. იმ შემთხვევაში, თუ სასტუმროს ტერიტორია ესაზღვრება ტბის ან მდინარის სანაპიროს, დაცული უნდა იყოს უსაფრთხოების შესაბამისი ნორმები და პატრულირდნენ მაშველები.
30. ტენდერის შერჩევა-შეფასების ეტაპზე სატენდერო კომისიის ნებისმიერი წევრი უფლებამოსილია, ადგილზე დაათვალიეროს პრეტენდენტის მიერ შემოთავაზებული სასტუმროს შესაბამისობა ტექნიკურ დავალებაში განსაზღვრულ მოთხოვნებთან, რის შემდეგაც განხილვისთვის წარუდგენს მოპოვებულ ინფორმაციას (საჭიროების შემთხვევაში დამატებით ფოტო/მასალას) წერილობითი სახით სატენდერო კომისიის თავმჯდომარეს და წევრებს.

დანართი 1. ჰიგიენური საშუალებები

დასახელება	ცალი/წყვილი	რაოდენობა
მრავალჯერადი პირბადე	ცალი	150
ერთჯერადი ხელთათმანი (პოლიეთილენის)	წყვილი	10000
ხელის სადეზინფექციო/ანტისეპტიკური საშუალება (100მლ)	ცალი	150
სველი ანტიბაქტერიული ხელსახოცი (შეკვრაში არანაკლებ 100ც.)	შეკვრა	40

დანართი 2. ფურშეტი

ფურშეტი – 20 ადამიანზე	რაოდენობა
კანაპე ლორი არაუმცირეს 50 გრ	20
კანაპე მჭადის ფხალით 120 გრ. (მჭადი 80 გრ. ფხალი არაუმცირეს 50 გრ)	20
კანაპე ქათმით შუს ცომში არაუმცირეს (80 გრ)	20
ყველის ასორტი სარკეზე 4 სახეობის ყველი, ჯამში 4 კგ ნიგვზით და გარგარის ჩირით (კურაგა)	1
ხილის ასორტი სარკეზე 4-5 სახეობის ხილი, 7კგ.	1
ნამცხვარი "ირისი" არაუმცირეს 75 გრ	20
ნამცხვარი "ეკლერი" არაუმცირეს 70 გრ	20
ნატურალური წვენი (კონსერვანტების გარეშე) არაშერეული; 1 ლ. მოცულობა; მუყაოს შეფუთვით	12
გაზიანი მინერალური წყალი 0.5 ლ	15
არაგაზიანი ნატურალური წყალი 0.5 ლ	15
ფურშეტზე უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ფილტრის (ე.წ. ხსნადი) ყავისა და ჩაის სერვირება	20-20

დანართი 3. ადამიანის განთავსება საუზმით

თარიღები	ადამიანის რაოდენობა	ოთახის ტიპი	სქესი
Check in 15- Check out 30 აგვისტო, 2020წ.	100	ერთ ოთახში დასაშვებია არაუმეტეს 2-4 მონაწილის განთავსება (ჯამში 100 მონაწილე, გენდერული ბალანსის დაცვით).	ორივე
Check in 14- Check out 30 აგვისტო, 2020წ.	9	1 ადგილიანი ინდივიდუალური 9 ნომერი, არაგასაშლელი საწოლით 1 ადამიანზე	-
	14	1 ან 2 ადგილიანი 14 ან 7 ოთახი, არაგასაშლელი საწოლით 1 ადამიანზე	ორივე

დანართი 4. საკონფერენციოები

თარიღები	დარბაზი	დღეების რაოდენობა	მიახლოებით დღის პერიოდი / საათი
15-29 აგვისტო, 2020	დიდი სივრცე (1)	15	15 აგვისტო, 15:00 - 23:00; 16 აგვისტო, 18:30 - 22:30; 17 აგვისტო, 10:00 - 14:00; 18 აგვისტო, 16:00 - 22:30; 19 აგვისტო, 19:00 - 21:30; 20 აგვისტო, 10:00 - 14:00; 19:00 - 21:30; 21 აგვისტო, 19:00 - 21:30; 22 აგვისტო, 19:00 - 21:30; 23 აგვისტო, 10:00 - 14:00; 19:00 - 21:30; 24 აგვისტო, 19:00 - 21:30; 25 აგვისტო, 10:00 - 12:30; 19:00 - 21:30; 26 აგვისტო, 19:00 - 21:30; 27 აგვისტო, 19:00 - 21:30; 28 აგვისტო, 19:00 - 21:30; 29 აგვისტო, 10:00 - 21:30;
16 – 29 აგვისტო, 2020	პატარა სივრცეები (4)	12	16 აგვისტო, 10:00 – 20:00; 17 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 18 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 19 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 20 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 21 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 23 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 24 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 25 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 26 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 27 აგვისტო, 10:00 - 20:00; 29 აგვისტო, 10:00 – 20:00;
14-30 აგვისტო, 2020	სამუშაო ოთახი 25 კაცზე (1)		მუდმივად

დანართი 5. კვება

თარიღები	ადამიანთა რაოდენობა	კვება
15 აგვისტო, 2020	125	საჭიროებისამებრ საუზმე 50 ადამიანზე, სადილი, ვახშამი
16 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
17 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
18 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
19 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
20 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
21 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
22 აგვისტო, 2020	125	ვახშამი
23 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
24 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
25 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
26 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
27 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
28 აგვისტო, 2020	125	ვახშამი
29 აგვისტო, 2020	125	სადილი, ვახშამი
30 აგვისტო, 2020	125/ 20	საუზმე, საჭიროებისამებრ სადილი 20 ადამიანზე

დანართი 6. მენიუ

შენიშვნა: თითოეულ კვებაზე გათვალისწინებული უნდა იყოს მინიმუმ 16 დასახელების კერძის სერვირება, არანაკლებ მენიუს თითოეულ პუნქტში არსებული 2 დასახელების კერძისა.

№	საუზმე	სადილი	ვახშამი
1	ფაფა – ბრინჯი, მანი, შვრია, წიწიბურა	წვნიანი - ბოსტნეულის უხორცო, ხორციანი (ქათმის, საქონლის)	კატლეტი, ქაბაბი, ბიფსტროგანოვი, შემწვარი ქათმის ხორცი, შემწვარი საქონლის ხორცი, ჩაშუშული საქონლის ხორცი, ქათმის ოჯახური.
2	ღვეზელები – ფუნთუშეული	ხორციანი წვნიანი – სუპ.ხარჩო, გუფთა, ქათმის ბულიონი	გარნირი – კარტოფილის პიურე, შემწვარი კარტოფილი, ბრინჯი, წიწიბურა, მაკარონი
3	ბლინები ყველის, ხორცის	ხორციანი კერძები – ტოლმა, ჩაშუშული ხბოს ხორცი, ქათმის ჩახოხბილი, ქათმის ოჯახური, ღორის ხორცის ოჯახური.	კიტრის და პომიდვრის სალათი, ბოსტნეულის ტორტი, კრაბის სალათი, სალათი – „ცეზარი“, სალათი – „ბერძნული“, ქათმის სალათი
4	ომლეტი, მოხარშული სოსისი, მოხარშული კვერცხი.	ბოსტნეულის კერძები – აჯაფსანდალი, ლობიო, ბოსტნეულის ტოლმა.	ფხალეული - ბადრიჯნის, ჭარხლის, ისპანახის
5	ძეხვის და ვიჩინის ასორტი	შემწვარი კარტოფილი, ბრინჯი, წიწიბურა, მაკარონი	ხაჭაპური, აჩმა, ლობიანი, პიცა.
6	კიტრის და პომიდვრის სალათი.	კიტრის და პომიდვრის სალათი, კრაბის სალათი, სალათი – „ცეზარი“, სალათი – „ბერძნული“, ქათმის სალათი	კრემიანი და უკრემო ნამცხვრების ნაირსახეობა.
7	ნაღების კარაქი, შოკოლადის კარაქი, სამარხო კარაქი.	ფხალეული - ბადრიჯნის, ჭარხლის, ისპანახის	ყველი – იმერული, სულგუნი, ქარხნული.
8	ყველი – იმერული, სულგუნი, გამოყვანილი სულგუნი, ქარხნული, მდნარი	საწებელი პომიდვრის, ტყემალი, კეჩუპი.	არაჟანი, ხაჭო, იოგურტი.
9	არაჟანი, ხაჭო, იოგურტი.	ხილის ასორტი.	ჩაი, ყავა – სხვადასხვა სახეობის, ცხელი შოკოლადი, რძე.
10	მუსლი, სიმინდის ფანტელები.	ნატურალური წვენები, კომპოტი.	ნატურალური წვენები.

11	თაფლი, მურაბა, ჯემი.	ყავა სხვადასხვა სახეობის.	პური სხვადასხვა სახეობა
12	ჩაი, ყავა – სხვადასხვა სახეობის, კაკაო, ცხელი შოკოლადი, რძე, ნატურალური წვევნები.	პური სხვადასხვა სახეობის.	
13	ლიმონი, ხილის ასორტი.	ტკბილეული - მაფინი, კექსი	
14	პური სხვადასხვა სახეობა.		