



კვებითი მომსახურება

სატენდერო დოკუმენტაცია

Catering service

Tender documentation

კვების სერვისების ტენდერის დებულება- ევოლუშენ ჯორჯია

20 იანვარი, 2022

დებულების შინაარსი

1. ძირითადი ინფორმაცია
2. ვის შეუძლია განაცხადის შეტანა ტენდერზე და როგორ ტარდება
3. სატენდერო პირობები
 - 3.1. მომსახურების პირობები
 - 3.2. ეკონომიკური და სამუშაო ორგანიზაციასთან დაკავშირებული პირობები
 - 3.3. ხელშეკრულებასთან დაკავშირებული და სამართლებრივი პირობები
4. თანხმობა ტენდერში მონაწილეობის მისაღებად

Content of the statute

1. General information
2. Who can apply for the tender and how it is conducted
3. Tender terms
 - 3.1. Terms of service
 - 3.2. Conditions related to economic and labor organization
 - 3.3. Contract-related and legal terms
4. Consent to participate in the tender

1. ძირითადი ინფორმაცია

Evolution უძღვება B2B Live Casino სერვისებს, რომლებიც მრავალი არხისა და მოწყობილობის საშუალებით მიეწოდება კლიენტების უშუალო მომხმარებელს. კომპანიის ინოვაციური პროგრამული უზრუნველყოფის, კარგად დამკვიდრებული საწარმოს ინფრასტრუქტურისა და ადამიანური რესურსების საშუალებით, ევოლუშენი მათებს რეალურ დირექტორებს თავის მომხმარებლებს ბიზნესში.

კომპანია შპს ევოლუშენ ჯორჯია საქართველოში ფუნქციონირებს 2018 წლის იანვრიდან და მუშაობს 24/7 საათის განმავლობაში. დღესდღეობით, კომპანია სულ ითვლის 5000-მდე პერსონალს და განაგრძობს ზრდას.

ამჟამად, კომპანია აცხადებს ტენდერს პერსონალისთვის კვებითი სერვისის მიწოდებაზე შენობების სასადილოებსა და ეზოს ტერიტორიაზე მოწყობილ ბარში - დღე-ღამეში დაახლოებით 3500 ადამიანისთვის.

კომპანია ოპერირებს მრავალ შენობაში, აღჭურვილია ყველა საჭირო ინვენტარით და მოქმედი სამზარეულოთი (HVAC სისტემები). ამჟამად, კომპანიას აქვს სამი სამზარეულო და ბარი ცალკეულ მიმდებარე კორპუსებში, ეს სივრცეები არის კეთილმოწყობილი და საკვების მომზადების შესაძლებლობა იქნება ადგილზე.

კომპანიებმა, რომლებიც დაინტერესებული არიან ტენდერში მონაწილეობით, უნდა წარმოადგინონ დოკუმენტაცია ელექტრონული სისტემის მეშვეობით - www.HR.ge; www.jobs.ge

სრული დასახელება, სარეგისტრაციო ნომერი:

შპს. ევოლუშენ ჯორჯია

საფოსტო მისამართი: მექანიზაცია #1/2, თორნიკე ერისთავის ქ. #1, თბილისი, საქართველო,

ვებ-გვერდი: www.evolution.com

1. Basic information

Evolution leads the way in B2B online casino services delivered to customers' players via multiple channels and devices. Through innovative software, well-established enterprise-class infrastructure, and people, add real value to customers' gaming businesses.

The company Evolution Georgia Ltd has been operating in Georgia since January 2018 and operates 24/7. Today, company has a total of up to 5,000 employees and continues growth.

Currently, company is announcing a tender for the provision of catering services for personnel in the canteens of the buildings and in the bar arranged in the yard area – for about 3500 employee per day/night.

The company operates in many buildings, equipped with all necessary inventory and operating professional kitchens (HVAC systems). Currently, the company has three kitchens and a bar in separate buildings, these spaces are furnished, and with on-stie cooking availability.

Bidders that are interested in participating in the tender must submit documents through the electronic system - www.HR.ge; www.jobs.ge

Full name, registration number: Ltd. Evolution Georgia

Postal address: Mekanizatsia # 1/2, Tornike Eristavi st. # 1, Tbilisi, Georgia,

Website: www.evolution.com

შესყიდვის/კონტრაქტის მოკლე აღწერა:

კომპანიის თანამშრომლებისა და მათი სტრუქტურისათვის კვების მომსახურებით უზრუნველყოფა (24 საათის განმავლობაში, კვირაში 7 დღე, 3 სასადილო სხვადასხვა შენობებში, 1 ბარი ეზოში)

მომსახურების მიწოდების ადგილ(ებ)ი: მექანიზაცია #1/2, თორნიკე ერისთავის ქ. #1, თორნიკე ერისთავის ქ. #2, თბილისი, საქართველო,

ხელშეკრულების მოქმედების ვადა: 12 თვე

სამზარეულო N1 - მდებარეობს მექანიზაციის ქუჩა # 1/2-ში, საკვების ადგილზე მომზადება შესაძლებელია. საჭიროა 24/7 სერვისი, დღე-ღამეში 2500 პერსონის კვება.

სამზარეულო N2 - მდებარეობს თორნიკე ერისთავის ქუჩაზე #1, სადაც საკვების ადგილზე მომზადების შესაძლებლობა იქნება დაახლოებით 1 თვეში, მიმდინარეობს აღჭურვა.

12:00 -18:00 სერვისი, დღეში 350 პერსონის კვება.

სამზარეულო N3 - მდებარეობს თორნიკე ერისთავის ქუჩაზე #2, სადაც ადგილზე მომზადება სრულად არ იქნება შესაძლებელია და მიწოდება უნდა განხორციელდეს N1/N2 შენობებიდან.

საჭიროა 24/7 სერვისი, დღე-ღამეში 900 პერსონის კვება.

ბარი - ეზოს ტერიტორიაზე მოწყობილი ბარი, ტოსტების, ჰოტდოგების და სენდვიჩების მომზადების შესაძლებლობით.

ჩვენთვის უმნიშვნელოვანესია საკვების გამოცდილი მომწოდებელი საკვების შეუფერხებელი და ხარისხიანი მიწოდების პროცესის უზრუნველსაყოფად და სწორი მენეჯმენტისთვის.

მოხარული ვართ დაინტერესებული მხარეების მოწვევით ღია ტენდერში მონაწილეობის მისაღებად.

2. ვის შეუძლია განაცხადის შეტანა სატენდერ პროცესში მონაწილეობის მისაღებად

ვის შეუძლია ტენდერში მონაწილეობის მიღება :

ფინანსურად სტაბილური კომპანიები, მინიმუმ 3 წლიანი გამოცდილებით საზოგადოებრივი კვების მიმართულებით (ბანკები, კორპორატიული სექტორი და სხვა მსგავსი ინსტიტუტები), ამ ჟამად უნდა ოპერირებდეს ბაზარზე წარმატებით 2001 წლის 16 აგვისტოს, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანება №301/ნ - „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ შესაბამისად.

სატენდერო პროცესი და კრიტერიუმები.

სატენდერო პროცესში გათვალისწინებულია 3 ეტაპი.

1. პრე-კვალიფიკაცია:

შევსებული დოკუმენტაციისა და დანართი N1, N2 სარეკომენდაციო წერილების/სერტიფიკატების გამოგზავნა.

შეფასების კრიტერიუმები:

- გამოცდილება,
- ფინანსური სტაბილურობა;
- მენიუს მრავალფეროვნება;

Short description of the procurement / contract:

Providing catering service for company employees and their guests (24 hours a day, 7 days a week, 3 Canteens in separate buildings and a bar in the yard)

Place (s) of service delivery: Mekanizatsia # 1/2, Tornike Eristavi st. # 1, Tornike Eristavi st. # 2, Tbilisi, Georgia,

Validity of the contract: 12 months

Kitchen N1 - located at Mekanizatsia Street # 1/2, food can be prepared on the spot. 24/7 catering service for 2500 persons.

Kitchen N2 - is located on Tornike Eristavi Street # 1, with on-site cooking availability soon (1 month); 12:00 -18:00 catering service for 350 persons.

Kitchen N3 - is located on Tornike Eristavi Street # 2, where it will not be possible to cook on the spot and delivery must be provided from **N1/ N2** kitchens. 24/7 catering service for 900 persons.

Bar - a bar arranged in the yard, with the possibility of preparing toasts, hot-dogs, and sandwiches.

For us, an experienced food supplier is essential to ensure a smooth and quality food delivery process with a proper management system.

We are pleased to invite interested parties to participate in the open tender.

2. Who can apply to participate in the bidding process

Who can participate in the tender:

Bidder should be financially stable, professional with minimum of 3+ years' experience in providing catering service to banks, corporate sectors, and similar institutions; currently successfully operating on the market in compliance with 2001, 16 August order №301 by the minister of Labour, Health, and Social Affairs of Georgia "On approval of food products and raw materials quality and safety and sanitary rules and norms".

Tender process and criteria.

There are 3 stages in the bidding process.

1. Pre-qualification:

Submitting completed documentation and appendixes N1, N2, letters of recommendation / certificates.

Evaluation criteria:

- Experience,
- Financial stability.
- Variety of the menu.
- prices.

- ფასები;
- სასურსათო უსაფრთხოება;
- მომხმარებელზე ორიენტირებულობა.
- საკუთარი სამზარეულოს გამოყენების შესაძლებლობა საჭიროების შემთხვევაში.

2. ტენდერში მოწვევა:

კანდიდატები, რომლებიც წარმატებით გადალახავენ პირველ ეტაპს, მიიღებენ წერილობით მოწვევას ტენდერში.

3. კონტრაქტორის ვიზიტი კომპანიაში

სამზარეულოებისა და ბარის ადგილზე დათვალიერება. კითხვების/დეტალების განხილვა მზარეებს შორის.

4. საბოლოო პრეზენტაცია

კანდიდატების მიერ დეგუსტაციის ორგანიზება მოხდება კომპანია ევოლუციის ტერიტორიაზე, დეგუსტაციისთვის, მომხმარებელი ირჩევს კერძებს წარმოდგენილი მენიუდან დეგუსტაცია ჩატარდება

შეფასების კრიტერიუმები:

- საკვების გემო,
- პრეზენტაცია (ვიზუალური მხარე)
- საკვების ხარისხი;
- ორგანიზებულობა.

წარსადგენი დოკუმენტები: რეგისტრაციის მოწმობა, თანამშრომელთა შემადგენლობა, სამუშაო ორგანიზაციის გეგმა, რეკომენდაციები წინა კლიენტებისგან (ასეთის არსებობის შემთხვევაში)

ტენდერის ვადები:

ეტაპი 1 - 28.01.2022
ეტაპი 2 – 31.01.2022
ეტაპი 3 – 09.02.2022
ხელშეკრულების დადების ბოლო ვადა - 12.02.2022

3. ტენდერის პირობები

მონაწილეები უნდა გაეცნონ ყველა პირობას და ხელშეკრულებას. ამ დებულების ხელმოწერით, უნდა დადასტურდეს, რომ პრეტენდენტს შეუძლია შეასრულოს ყველა ჩამოთვლილი პირობა მოთხოვნილი ხარისხის გათვალისწინებით.

3.1. მომსახურების პირობები

პირობების საგანი	პირობები
1. მენიუ	1.1. შეთავაზებაში უნდა იყოს მენიუს 4 ტიპი: ძირითადი მენიუ, საუზმის მენიუ, ლანჩის შეთავაზება, საკონდიტრო. 1.2. ორი სახის სოუსი და პური უნდა იყოს უფასოდ. 1.3. საკვების მიწოდება მოხდება მომხმარებლის მოთხოვნის შესაბამისად.

- Food safety.
- Customer oriented;
- Possibility to use your own kitchen if necessary.

2. Invitation to tender

Candidates who successfully pass the first stage will receive a written invitation to tender.

3. Contractor's visit to the company

On-site tour in the kitchens and bar. Discussion of questions / details between the parties.

4. Final presentation

Degustation will be organized by the candidates on the territory of the company Evolution, for tasting, the customer selects the dishes from the provided menu; Tasting will be held

Evaluation criteria:

- Taste;
- Presentation (visual side)
- Quality;
- Organization.

Documents to be submitted: Registration document, staff, work organization plan, recommendations from previous clients (if any)

Tender dates:

Stage 1 - 28.01.2022
Stage 2 - 31.01.2022
Stage 3 - 09.02.2022
Deadline for concluding the contract - 12.02.2022

3. Tender terms and conditions

Participants should be familiar with all the terms and conditions of the contract. By signing this document, it must be confirmed that the bidder can fulfill all the listed conditions with due regard to the required quality.

3.1. Terms of service

Subject of terms	Terms of services
1. Menu	1.1. The offer should include 4 types of meals from: main menu, breakfast menu, lunch offer, pastry. 1.2. Two types of sauce and bread should be free. 1.3. Food will be delivered according to the customer's request.

2.საკვები ინგრედიენტები	<p>2.1. საკვები უნდა მომზადდეს მხოლოდ ხარისხიანი (ახალი) პროდუქტებისგან;</p> <p>2.2. საკვები უნდა მომზადდეს ჯანსაღი გზით, ისე რომ სასარგებლო იყოს ადამიანის ჯანმრთელობისთვის (არ იყოს ზედმეტად შემწვარი ან ზედმეტად გამომცხვარი, არ უნდა იქნას გამოყენებული ზედმეტი ზეთი, მაიონეზი და ა.შ.);</p> <p>2.3. სურსათის შემადგენლობა ინგლისურ და ქართულ ენებზე უნდა იყოს დაბეჭდილი საფასურის ნიშანზე.</p> <p>2.4. ალერგენული ინგრედიენტების შესახებ ინფორმაცია უნდა განთავსდეს სტუმრებისთვის ადვილად მისაწვდომ ადგილზე, ინგლისურ და ქართულ ენაზე.</p>
3.კლიენტის მომსახურება	<p>3.1. მომსახურების ხარისხი 24 საათის განმავლობაში უნდა იყოს უცვლელი, რაც ნიშნავს, რომ ახლად მომზადებული და ცხელი კერძები ხელმისაწვდომი უნდა იყოს დღის ნებისმიერ მონაკვეთში;</p> <p>3.2. მომსახურება უნდა იყოს სწრაფი და მეგობრული.</p>

2.Food ingredients	<p>2.1. Food should be prepared only from quality (fresh) products.</p> <p>2.2. Food should be prepared in a healthy way so as to be beneficial to human health (not to be over-fried or over-baked, no excess oil, mayonnaise, etc. should be used);</p> <p>2.3. Food composition must be printed in English and Georgian on the fee mark.</p> <p>2.4. Information on allergenic ingredients should be placed in an easily accessible place for guests, in English and Georgian.</p>
3.Customer service	<p>3.1. The quality of service should be unchanged for 24 hours, which means that freshly prepared and hot dishes should be available at any time of the day;</p> <p>3.2. The service should be fast and friendly.</p>

3.2 ეკონომიკური და სამუშაოს ორგანიზებასთან დაკავშირებული პირობები

3.2 Economic and work-related conditions

პერსონალის შემადგენლობა და მოვალეობები. სასურველი პერსონალის შემადგენლობა მოიცავს შემდეგ თანამდებობებს: სასადილოს მენეჯერი, დახლთან მომსახურე პერსონალი, დიასახლისები, ჭურჭლის მრეცხავები. პოზიციების შეთავსება შეიძლება იმ პირობით, რომ ამან ხელი არ შეუშალოს თითოეული თანამდებობის ფუნქციების სრულფასოვან შესრულებას. სასადილოს მენეჯერის ძირითადი მოვალეობები უნდა მოიცავდეს მთლიანი პერსონალის მუშაობის მართვასა და კოორდინაციას, პერსონალის მუშაობის ხარისხის მონიტორინგს და ჰიგიენის სტანდარტების შესრულებას, კანონმდებლობის შესაბამისად. სასადილოს მენეჯერმა უნდა უზრუნველყოს პასუხისმგებელი საკონტაქტო პირი 24/7-ზე. როდესაც პასუხისმგებელი პირები არ იქნებიან ადგილზე, შერჩეულმა კონტრაქტორმა უნდა დანიშნოს სხვა პასუხისმგებელი პირი მათ ნაცვლად.

Staff composition and responsibilities. Desired staff includes the following positions: Canteen Manager, food court serving staff, Housewives, Dishwashers. Positions can be combined provided that this does not interfere with the full performance of each position. The main responsibilities of the canteen manager should include managing and coordinating the work of the entire staff, monitoring the quality of staff work and compliance with hygiene standards, in accordance with the law. The canteen manager should provide a responsible contact person 24/7. When the responsible persons are not on the spot, the selected contractor should appoint another responsible person in their place.

მოთხოვნები სასადილოს პერსონალის მიმართ. ქვემოთ ჩამოთვლილი რომელიმე მოთხოვნის შეუსრულებლობა შეიძლება გახდეს კომპანიის მიერ თანამშრომლების შეცვლის მოთხოვნის მიზეზი.

Requirements for canteen staff. Failure to comply with any of the requirements listed below may result in the Company requesting a change of employees.

- სასადილოში მომუშავე ყველა პერსონალი უნდა იყოს შემოსილი სუფთა, მოწესრიგებული ფორმით, რომელიც შესაბამისობაში იქნება თავიანთ პოზიციასთან;
- სასადილოს ყველა პერსონალი, მომსახურე პერსონალის ჩათვლით, უნდა ატარებდეს სპეციალურ თავსაბურავს;

- All staff working in the canteen should be dressed in clean, tidy uniforms that are in line with their positions;
- All canteen staff, including service staff, must wear a special hat;
- Customer service staff should be fluent in Georgian, Russian and English at least intermediate level.
- Staff working with clients should take care of the look: neat hair, wearing gloves is essential;

- კლიენტებთან მომუშავე პერსონალი უნდა ფლობდეს ქართულ, რუსულ და ინგლისურ ენებს, სულ მცირე, საშუალო დონეზე.

- კლიენტებთან მომუშავე პერსონალმა უნდა იზრუნოს გარეგნულ მხარეზე: მოწესრიგებული თმა, ხელთათმანების ტარება აუცილებელია;

- კლიენტებთან მომუშავე პერსონალი ვალდებულია უზრუნველყოს სასიამოვნო კომუნიკაცია (იყოს მეგობრული და მომდიმარი, დაეხმაროს მომხმარებლებს საკვების არჩევაში, მისცეს რჩევები საკვებთან დაკავშირებით და ა.შ.).

შენობის აღწერა და მოწყობა: კომპანია კონტრაქტორს გადასცემს შესაბამის ნაგებობებს ყველა აღჭურვილობითა და საშუალებებით, რაც აუცილებელია მომზადებისა და მიწოდების სერვისის მისაღებად. კომპანია იქნება ყველა გადაცემული ინვენტარისა და ავეჯის მფლობელი ხელშეკრულების მოქმედების მთელი პერიოდის განმავლობაში. თუ ჭურჭელი (თევზები, ჭიქები და ა.შ.) გატყდება ან სამზარეულოს მოწყობილობაში რაიმე სხვა ინვენტარი იქნება დაზიანებული, მათ გადაგდებამდე საჭიროა ფოტოს გადაღება და კომპანიის პასუხისმგებელი საკონტაქტო პირისთვის გაგზავნა.

კომუნიკაცია საუდამხედველო ორგანოებთან: როდესაც საუდამხედველო ორგანოები ახორციელებენ შემოწმებებსა და კონტროლს, კონტრაქტორმა უნდა უზრუნველყოს შესაბამისი წარმომადგენლობა და კომუნიკაცია შესაბამის ორგანოებთან.

კომპანიის საკუთრებაში არსებული აღჭურვილობის გამოყენება: კონტრაქტორი პასუხისმგებელია კონტრაქტორის მიერ გამოყენებული და კომპანიის საკუთრებაში არსებული აღჭურვილობის დაზიანებაზე. აღჭურვილობის დაზიანების შემთხვევაში, კონტრაქტორი დაუყოვნებლივ აცნობებს კომპანიას და უზრუნველყოფს აღჭურვილობის სარემონტო და დაზიანების აღმოფხვრის სამუშაოებს. თუ აღჭურვილობა დაზიანდება კონტრაქტორის მიერ და არ იქნება ანაზღაურებული გარანტიით, საგარანტიო პერიოდის განმავლობაში, კონტრაქტორმა უნდა დაფაროს შეკეთების ხარჯები ან აანაზღაუროს ახალი აღჭურვილობის ღირებულებით (თუ დაზიანებული მოწყობილობის შეკეთება შეუძლებელია) კომპანიასთან შეთანხმებით.

შრომის წესრიგის, უსაფრთხოების და ვიდეო მეთვალყურეობის წესები:

- კონტრაქტორმა უნდა გააცნოს თავის თანამშრომლებს კომპანიის შრომის შინაგანაწესი (სამუშაო უსაფრთხოება და ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოება), რომლებსაც მკაცრად უნდა იცავდნენ კონტრაქტორი და მისი თანამშრომლები კომპანიის შენობაში ყოფნის დროს (სავალდებულო წესები მოცემულია ხელშეკრულების დანართში)

- უსაფრთხოების სისტემის გამოყენების წესები სავალდებულოა კონტრაქტორისთვის;

- კონტრაქტორმა იცის, რომ შენობა ვიდეო მეთვალყურეობის ქვეშ იმყოფება.

თითის ანაბეჭდის სისტემის გამოყენების წესები:

- საქმიანობის დაწყებამდე მინიმუმ 2 სამუშაო დღით ადრე, კონტრაქტორმა კომპანიის მიმღებ თანამშრომლებს უნდა წარუდგინოს მოთხოვნა ანაბეჭდზე წვდომის მინიჭების შესახებ;

- კონტრაქტორმა უნდა აცნობოს კომპანიას თანამშრომლის გათავისუფლების შესახებ არა უგვიანეს 24 საათის, კომპანიის

- Staff working with clients are required to ensure pleasant communication (be friendly and smiling, assist customers in choosing food, give advice on food, etc.).

Description and arrangement of the building: The company will hand over to the contractor the relevant buildings with all the equipment and facilities necessary to prepare and deliver service. The Company will be the owner of all transferred inventory and furniture for the entire duration of the contract. If utensils (plates, cups, etc.) are broken or any other utensils in the kitchen appliance are damaged, it is necessary to take a photo and send it to the responsible contact person of the company before disposing of them.

Communication with Supervisors: When supervisors carry out inspections and controls, the contractor should provide appropriate representation and communication with the relevant authorities.

Use of Company-Owned Equipment: The Contractor is responsible for damage to equipment used by the Contractor and owned by the Company. In the event of equipment damage, the Contractor shall immediately notify the Company and ensure that the Equipment is repaired and repaired. If the equipment is damaged by the contractor and will not be reimbursed by the warranty, during the warranty period, the contractor must reimburse the repair costs or reimburse the cost of the new equipment (if the damaged equipment cannot be repaired) in agreement with the company.

Rules of order, safety, and video surveillance:

- The contractor shall inform his employees of the company's internal regulations (occupational safety and fire safety), which shall be strictly observed by the contractor and his employees during the company's stay (mandatory rules are given in the annex to the contract)

- The rules for using the security system is mandatory for the contractor;

- The contractor knows that the building is under video surveillance.

Rules for using the fingerprint system:

- At least 2 working days before the start of the activity, the contractor must submit a request for access to the fingerprint to the receiving employees of the company.

- The contractor must notify the company of the dismissal of the employee no later than 24 hours by means of an informative letter sent to the receiving employees of the company (by e-mail);

მიმღები თანამშრომლებს (ელექტრონული ფოსტით) გაზავნილი ინფორმაციული წერილის საშუალებით;

- ამ პუნქტის აღნიშნული მოთხოვნების შესრულებლობა შეიძლება გახდეს ხელშეკრულების შეწყვეტის მიზეზი.

შეხვედრები და კერძების შეთავაზება: ყოველ თვე, კონტრაქტორი უნდა შეხვედეს კომპანიას შეთავაზებისა და მომსახურების შესაფასებლად და ასევე მენიუს განსახილველად. კომპანიამ უნდა დაადასტუროს მინიმალური წონა, საჭმლის ტიპები და რეკომენდებული ფასი, რომელსაც მოიცავს მომდევნო თვის შეთავაზება, მიმდინარე თვის 25 რიცხვისთვის. საჭიროების შემთხვევაში, კონტრაქტორს და კომპანიას შეუძლიათ შეთანხმდნენ არაორდინალურ შეხვედრაზე ან შეხვედრის გაუქმებაზე.

- Failure to comply with the requirements of this paragraph may result in termination of the contract.

Meetings and Offering Meals: Each month, the contractor must meet with the company to evaluate the offer and service, as well as to review the menu. The company must confirm the minimum weight, meal types and recommended price, which is included in next month's offer, for the 25th day of the current month. If necessary, the contractor and the company can agree on an extraordinary meeting or cancel the meeting.

4. იურიდიული ინფორმაცია და ხელშეკრულებასთან დაკავშირებული პირობები

პირობა	აღწერა
მომსახურების ხელმისაწვდომობა	კონტრაქტორის მიერ გაწეული მომსახურება ხელმისაწვდომია მხოლოდ კომპანიის თანამშრომლებისა და მათი სტუმრებისათვის.
შენობის ქირაობა	მომსახურების გაწევის მიზნით, კომპანია კონტრაქტორს უფასო იჯარით გადასცემს შენობას.
დამკვეთის მიერ დაფარული ხარჯები:	კომპანია ფარავს შემდეგ ხარჯებს: <ul style="list-style-type: none"> • შენობის იჯარით გაცემა; • ელექტროობა; • წყალი; • გათბობა; • კანალიზაცია; • შენობების დასუფთავება, სასადილო დარბაზის ნაწილში; • ხელშეკრულებაში მითითებული სხვა ხარჯები, ასეთის არსებობის შემთხვევაში. • დეტრატინაციისა და სადენიზიფიციო საქმიანობა უნდა შესრულდეს გეგმის საფუძველზე, კანონით დადგენილი სიხშირით, იმის დასტურად, რომ შენობა აკმაყოფილებს სანიტარული ჰიგიენის ყველა მოთხოვნას;
კონტრაქტორის მიერ დაფარული ხარჯები:	კონტრაქტორი ფარავს: <ul style="list-style-type: none"> • მისთვის ხელმისაწვდომი შენობის ნაწილების დასუფთავება (დახლისა და მრიცხველის მიღმა ტერიტორიების ჩათვლით); • ნარჩენების რეგულარული გატანა შენობიდან, მათ შორის სასადილო დარბაზიდან (დღეში ერთხელ მაინც). გამოყენებული უნდა იქნეს სპეციალური კონტინერები, რომლებიც გათვალისწინებულია საკვები ნარჩენების გადასაგდებად;

4. Legal information and conditions related to the contract

Terms	Description
Availability of services	The services provided by the contractor are available only to the employees of the company and their guests.
Building rent	In order to provide the service, the company leases the building to the contractor free of charge.
Costs covered by the client:	The company covers the following costs: <ul style="list-style-type: none"> • Leasing the building. • Electricity; • water; • Heating; • Sewerage; • Cleaning of buildings in the dining hall; • Other costs specified in the contract, if any. • Detratification and disinfection activities must be carried out on a planned basis, with the frequency prescribed by law, to ensure that the building meets all sanitary requirements;
Costs covered by the contractor:	The contractor covers: <ul style="list-style-type: none"> • Cleaning of parts of the building accessible to it (including areas outside the counter and counter); • Regular removal of waste from the building, including the dining hall (at least once a day). Special containers intended for the disposal of food waste must be used; • Other costs specified in the contract, if any.

	<ul style="list-style-type: none"> ხელშეკრულებაში მითითებული სხვა ხარჯები, ასეთის არსებობის შემთხვევაში.
მომსახურების გაცემის ნებართვები	კონტრაქტორმა უნდა უზრუნველყოს, რომ მას ჰქონდეს ლიცენზია კვების მომსახურების გაწევაზე ხელშეკრულების მოქმედების მთელი პერიოდის განმავლობაში. მას უნდა ჰქონდეს ყველა საჭირო ლიცენზია და ნებართვა საქართველოს კანონმდებლობის გათვალისწინებით და რეგისტრაცია არ უნდა გაუქმდეს ხელშეკრულების მოქმედების პერიოდში.
შეზღუდვები	კონტრაქტორს არ აქვს უფლება მომხმარებელს შესთავაზოს და გაყიდოს ალკოჰოლური სასმელები და თამბაქოს ნებისმიერი პროდუქტი კომპანიის შენობის ფარგლებში.
კონტრაქტორის პასუხისმგებლობა	კონტრაქტორი პირდაპირ პასუხისმგებელია კომპანიისა და მისი თანამშრომლებისათვის ფინანსურ ზარალზე, აგრეთვე კონტრაქტორის ბრალით გამოწვეულ ზიანზე ადამიანის ჯანმრთელობაზე.
გადახდისუუნარობა	არ არსებობს მოქმედი გადახდისუუნარობის შემთხვევები;
მადასახადები	არ არსებობს საგადასახადო დავალიანება სახელმწიფოს წინაშე ან რაიმე შეზღუდვა კომპანიის საქმიანობის შესახებ შეთავაზების წარდგენისა და ხელშეკრულების დადების დროს.

Service Permits	The Contractor shall ensure that he is licensed to provide food services for the entire period of the contract. It must have all the necessary licenses and permits in accordance with the legislation of Georgia and the registration must not be revoked during the term of the agreement.
Limitations	The contractor has no right to offer and sell alcoholic beverages and any tobacco products to the customer within the company premises.
Contractor Liability	The contractor is directly responsible for the financial loss to the company and its employees, as well as for the damage to human health caused by the contractor.
Insolvency	There are no cases of current insolvency;
Bills	There is no tax debt to the state or any restrictions on submitting a bid and contracting the company's activities.

თანხმობა ტენდერში მონაწილეობის მისაღებად

კონტრაქტორი ამით ადასტურებს, რომ გაეცნო სატენდერო დებულებას და კონტრაქტორის მიერ შეთავაზებული წინადადება შესაბამეა სატენდერო რეგლამენტის ყველა პუნქტს.

ინფორმაცია ამ ტენდერის შესახებ არის კონფიდენციალური და არ შეიძლება მესამე პირზე გაცემა.

კონტრაქტორი (სახელი): _____

პოზიცია, ხელმოწერა, სახელი, თარიღი

Consent to participate in the tender

The contractor hereby confirms that he has read the tender regulations and that the proposal submitted by the contractor complies with all the provisions of the tender regulations.

Information about this tender is confidential and may not be disclosed to third parties.

Contractor (name): _____

Position, signature, name, date