

« بسمه تعالی »

شرایط شرکت در مناقصه

**خرید ، طبخ و توزیع غذا معاونت دانشجویی ،
فرهنگی**

سال ۱۴۰۴ – ۱۴۰۵

دانشگاه علوم پزشکی یاسوج

« بسمه تعالی »

چک لیست مناقصه خرید ، طبخ و توزیع غذای اداره تغذیه معاونت دانشجویی و فرهنگی در سال ۱۴۰۴-۱۴۰۵

- ۱- مهر و امضاء (مهر و امضای زنده) تمام اوراق مناقصه شامل شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه به تعداد ۲۸ برگه از صفحه ۱ تا ۲۸ توسط شرکت
- ۲- گذاشتن تصویر برابر اصل اساسنامه شرکت که به مهر و امضاء شرکت رسیده باشد.
- ۳- تصویر آگهی برابر اصل تأسیس شرکت در روزنامه رسمی که به مهر و امضاء شرکت رسیده باشد.
- ۴- تصویر برابر اصل آخرین آگهی تغییرات شرکت در روزنامه رسمی (در صورتیکه نیاز به تغییرات داشته باشد) که به مهر و امضاء شرکت رسیده باشد.
- ۵- آدرس قانونی شرکت با شماره تلفن و فاکس که به مهر و امضای شرکت رسیده باشد
- ۶- ارائه ضمانت نامه معتبر بانکی معادل ۲۰/۷۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال در وجه دانشگاه علوم پزشکی یاسوج با مدت سه ماه از تاریخ برگزاری مناقصه به عنوان سپرده شرکت در مناقصه و مطابق فرم پیوست
- ۷- مهر و امضاء تعهدنامه عدم شمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دیماه ۱۳۳۷ برابر فرم پیوست شرایط مناقصه
- ۸- ارائه تاییدیه صلاحیت ایمنی از اداره کار و امور اجتماعی
- ۹- تکمیل و ارائه فرم مربوط به اعلام قیمت پیشنهادی در جدول شماره ۱ صفحه ۱۳ شرایط مناقصه با مهر و امضاء مدیرعامل شرکت
- ۱۰- نحوه تنظیم و گذاشتن اسناد و مدارک مناقصه در پاکتها به ترتیب به شرح ذیل میباشد:
پاکت الف : ضمانت نامه معتبر بانکی شرکت در مناقصه برابر بند ۶ چک لیست
پاکت ب : شرایط مناقصه که به مهر و امضاء شرکت رسیده باشد ، تصویر برابر اصل شده اساسنامه شرکت ، تصویر برابر اصل آگهی تأسیس شرکت در روزنامه رسمی ، تصویر برابر اصل آخرین آگهی تغییرات در روزنامه رسمی ، آدرس قانونی شرکت، تصویر برابر اصل تأیید صلاحیت و مجوز فعالیت شرکت
پاکت ج : فرم قیمت پیشنهادی با مهر و امضاء شرکت بدون خدشه و لاک گرفتگی باشد.
- ۱۱- پاکت الف، ب و ج را ابتدا جداگانه لاک و مهر نموده سپس همگی در یک پاکت بزرگ که روی آن عبارت : «حاوی پاکتهای الف ، ب و ج» نوشته شده مجدداً لاک و مهر نموده و تا آخر وقت اداری تاریخ بر اساس مندرج در سامانه به دبیرخانه حراست دانشگاه واقع در ستاد مرکزی تحویل و رسید دریافت نمایید.

مهر و امضاء مناقصه گزار

مهر و امضاء مناقصه گر

شرایط شرکت در مناقصه تهیه مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای اداره تغذیه ی معاونت دانشجویی، فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج در سال ۱۴۰۵-۱۴۰۴

۱- شرایط عمومی قرارداد:

۱-۱) متقاضیان بصورت کتبی اعلام نمایند که مشمول منع قانون مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دیماه ۱۳۳۷ نمی باشند. (فرم مربوط به تعهدنامه پیوست می باشد).

۱-۲) مدارک مورد نیاز شرکت در مناقصه:

- تصویر اساسنامه شرکت (جهت بررسی ارتباط موضوع اساسنامه و مطابق تائید و مجوز شرکت از اداره کار و امور اجتماعی جهت بررسی موضوع با مناقصه فوق که با مهر و امضای مدیر عامل شرکت برابر با اصل گردد).
- تصویر آگهی تأسیس شرکت در روزنامه رسمی (با مهر و امضای مدیر عامل شرکت برابر با اصل گردد).
- تصویر آخرین آگهی تغییرات در روزنامه رسمی (در صورتیکه تغییرات داشته باشد، که با امضای مدیر عامل شرکت و ثبت شرکتها برابر با اصل گردد).

- برگه تاییدیه صلاحیت ایمنی از اداره کار و امور اجتماعی

- آدرس قانونی شرکت با شماره تلفن و فاکس که به اصل مهر و امضای شرکت رسیده باشد.

- در صورت همکاری در گذشته، رضایت کاری از کارفرما اجباری می باشد.

- شرکت کننده در مناقصه می بایست یک فقره ضمانتنامه معتبر بانکی معادل ۲۰/۷۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به نفع دانشگاه با داشتن مدت اعتبار سه ماه در پاکت الف به همراه اسناد مناقصه تحویل نماید. (مطابق فرم پیوست)

۱-۳) تمام اوراق و شرایط مناقصه باید به تأیید، مهر و امضای مجاز شرکت برسد.

۱-۴) کارفرما در چارچوب قانون در رد یا قبول هر یک از پیشنهادات مختار است.

۱-۵) مدارک ارسالی مسترد نخواهد شد.

تذکر: در صورت ناقص بودن مدارک ارسالی خواسته شده پاکت پیشنهاد قیمت (ج) بازگشایی نمی گردد و به اسناد و

مدارک ارسالی ناقص ترتیب اثر داده نخواهد شد.

مهر و امضاء مناقصه گزار

مهر و امضاء مناقصه گر

۶-۱) پس از بازگشایی مستندات و تنظیم صورتجلسه، سپرده برنده اول و دوم نگهداری و واحد مناقصه گزار اقدام به عقد قرارداد با برنده اول می نماید و در صورت انصراف برنده اول، سپرده او به نفع کارفرما ضبط و با برنده دوم به همین نحو عمل خواهد شد، بدیهی است سپرده های اشخاص بعدی، بعد از تعیین برنده اول و دوم مسترد خواهد شد.

تبصره ۱: برنده دوم در صورتی اعلام می شود که تفاوت قیمت پیشنهادی وی با برنده اول کمتر از مبلغ تضمین شرکت در مناقصه باشد.

تبصره ۲: سپرده برنده اول و دوم نیز پس از انعقاد قرارداد و دریافت سپرده حسن انجام کار مسترد می گردد.

۷-۱) رقم پیشنهاد قیمت برای هر پرس غذا جهت خرید و طبخ و توزیع جداگانه و برای کل کار به عدد و حروف نوشته شود و برای تعیین برنده مناقصه، اعدادی که به حروف نوشته شده است ملاک عمل خواهد بود و پیشنهادی که قیمت کل به حروف نوشته نشده باشد از درجه اعتبار ساقط است.

۸-۱) در صورتیکه برنده مناقصه از تاریخ ابلاغ نتیجه بازگشایی ظرف مدت ۲۰ روز به استثنای ایام تعطیل نسبت به سپردن تضمین حسن انجام تعهدات معادل ۱۰٪ قیمت پیشنهادی (سالنامه) اقدام نکند یا برای انعقاد قرارداد حاضر نشود سپرده شرکت در مناقصه او ضبط و مراتب به نفر دوم ابلاغ میگردد، اگر نفر دوم هم به ترتیب فوق عمل ننماید سپرده وی به نفع واحد مناقصه گزار ضبط خواهد شد.

۹-۱) هزینه انتشار آگهی مناقصه مربوطه بعهد برنده مناقصه خواهد بود که هزینه آن قبل از انعقاد قرارداد توسط اداره خدمات پشتیبانی دانشگاه (امور قراردادها) به واحد برگزار کننده مناقصه اعلام خواهد شد.

۱۰-۱) هر گاه اطلاع حاصل شود که پیشنهاد دهندگان با هم تباری کرده اند بر اساس ضوابط قانونی مربوطه با آنان رفتار خواهد شد.

۱۱-۱) واحد واگذار کننده بر اساس نوع واگذاری و شرایط عمومی و خاص محیطی، باید با هماهنگی اداره خدمات پشتیبانی دانشگاه (امور قراردادها) نسبت به اضافه نمودن مفاد جدیدی از شرایط عمومی و اختصاصی اقدام نماید.

۱۲-۱) رعایت ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی و ۲۸ قانون کار و تأمین اجتماعی مبنی بر ارائه مفاسد حساب بیمه در پایان قرارداد و پرداخت لیست ماهیانه بیمه پرسنل تحت پوشش توسط پیمانکار برنده الزامی است (بدیهی است آزاد سازی سپرده حسن انجام کار منوط به ارائه تسویه حساب کامل پرسنل تحت پوشش برابر طرح طبقه بندی طرح مشاغل در سال جاری و ارائه مفاسد حساب از سازمان های مربوطه می باشد). برنده مناقصه موظف است ظرف مدت یکماه از انعقاد قرارداد احکام کارگزینی کارگران خود را که مطابق قانون کار تهیه و به تایید اداره کار امور اجتماعی رسیده باشد تحویل امور حقوقی دانشگاه دهد.

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

۱-۱۳) لازم به ذکر است فقط ارائه ضمانتنامه معتبر بانکی به عنوان سپرده حسن انجام کار در قرارداد برابر آیین نامه مالی معاملات دانشگاه و آیین نامه تضمین برای معاملات دولتی مورد قبول خواهد بود.

۱-۱۴) پیمانکار تأیید می نماید که هنگام تسلیم پیشنهاد، مطالعات کافی انجام داده و هیچ موردی باقی نمانده است که بعداً در مورد آن استناد به جهل خود نماید.

۱-۱۵) به پیشنهاد مبهم، مشروط، مخدوش، فاقد سپرده و پیشنهاداتی که بعد از انقضای مدت تعیین شده تحویل شود ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۲- شرایط اختصاصی مناقصه:

۲-۱) سر آشپز و آشپزهایی که توسط برنده مناقصه به کار گرفته می شوند، باید دارای مستندات لازم مبتنی بر تجارب کافی و مطلوب در طبخ غذا باشند.

۲-۲) در اساسنامه شرکت باید موضوع طبخ غذا قید شده باشد و در مدرک تأیید صلاحیت شرکت نیز باید موضوع طبخ غذا در آن قید شده باشد.

۲-۳) برنده مناقصه باید در زمان عقد قرارداد به میزان ۱۰٪ درصد از کل مبلغ قرارداد سالیانه را به عنوان تضمین حسن انجام کار فقط به صورت ضمانتنامه بانکی معتبر و مطابق فرم پیوست حداقل برای مدت ۱۵ ماه از شروع زمان قرارداد به کارفرما تسلیم نماید و تضمین مذکور پس از تسویه حساب قطعی و ارائه گواهی انجام کار و رضایت نامه کارگران در خصوص انجام کلیه مفاد قرارداد از واحد مربوطه با هماهنگی اداره خدمات پشتیبانی دانشگاه (امور قراردادها) و امور حقوقی دانشگاه مسترد خواهد شد.

در ضمن ۵٪ هر پرداخت ماهیانه بعنوان تعهد انجام کار و رعایت ماده ۳۸ تأمین اجتماعی تا پایان قرارداد کسر و پس از تحویل مفاسد حساب بیمه تأمین اجتماعی توسط پیمانکار، مسترد خواهد شد.

۲-۴) شرکت کننده در مناقصه موظف است هزینه تهیه مواد اولیه و دستمزد طبخ و توزیع غذا و کسورات قانونی متعلقه را باتوجه به میانگین تعداد پرس غذا در فصول مختلف سال برای صبحانه، ناهار و شام محاسبه نماید و میانگین قیمت هروعه غذا را طبق جدول ضمیمه و به تفکیک اعلام نماید.

۲-۵) شرکت کننده در مناقصه باید در موقع اعلام پیشنهاد قیمت از میزان کسورات قانونی اعم از بیمه تأمین اجتماعی و مالیات کسب اطلاع نموده و در هنگام اعلام پیشنهاد میزان کسورات را در قیمت پیشنهادی مد نظر قرار دهد کلیه کسورات قانونی به عهده پیمانکاری باشد.

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

۶-۲) برنده مناقصه باید لیست پرداخت بیمه و حقوق کارکنان خود را در هر ماه تحویل حسابداری واحد نماید و مبالغ مالیات به صورت چک جداگانه در وجه اداره دارائی صادر می شود (این بند از وظایف نظارتی کارفرما ناشی می شود).

۷-۲) برنده مناقصه موظف است ساعات طبخ و توزیع غذا همچنین مکان توزیع غذا را طبق برنامه تنظیمی کارفرما انجام و مطابق آن اقدام به طبخ و توزیع غذا نماید.

۸-۲) برنده مناقصه موظف است به ازای طبخ و توزیع هر ۷۰۰ پرس ناهار، ۱۵ نفر نیروی کار تمام وقت (شامل دو سرآشپز، سه آشپز و پنج کمک آشپز و پنج کارگر) داشته باشد. در غیر اینصورت ناظرین اداره تغذیه مجاز هستند از صورت وضعیت ماهانه به ازای هر پرس غذا ۵۰۰۰ ریال کسر نمایند.

۹-۲) تعداد افراد شاغل در آشپزخانه و رستوران بر حسب تعداد طبخ و توزیع غذا و دستورالعملها و استانداردهای موجود در مراکز طبخ و توزیع با هماهنگی کارفرما باید طوری تعیین گردد که پیمانکار بتواند در ساعات تعیین شده به نحو مطلوب غذا باکیفیت مناسب تهیه و توزیع نماید.

۱۰-۲) با توجه به تشخیص کارفرما بخشی از ناهار در سلف مرکزی و مابقی در خوابگاه ها و دانشکده های سطح شهر توزیع می گردد، پیمانکار موظف است خودرو مخصوص حمل غذا و نیروی انسانی مورد نیاز را با رعایت کامل موارد بهداشتی فراهم گرداند.

تبصره ۱: برنده مناقصه موظف است در شروع قرارداد لیست نیروهای به کار گرفته شده را همراه با یک نسخه از قرارداد که بر اساس قوانین کار و امور اجتماعی تنظیم شده است، به کارفرما ارائه نماید.

تبصره ۲: برنده مناقصه موظف است کلیه حقوق و دستمزد نیروهای به کار گرفته شده را طبق قوانین کار (حق شیفت، فوق العاده نوبت کاری، جمعه کاری، و روزهای تعطیل و سایر مزایای طرح طبقه بندی مشاغل) برابر مصوبات شورای عالی کار در پایان هر ماه با ارائه لیست حقوقی تأیید شده از طریق بانک عامل به پرسنل تحت پوشش خود پرداخت نماید (بعد نظارتی کارفرما)

تبصره ۳: بکارگیری و جابجایی هر گونه تغییرات پرسنلی کارکنان برنده مناقصه به عهده پیمانکار بوده و با هماهنگی و نظارت و موافقت کارفرما انجام می پذیرد.

۱۰-۲) نظافت کلیه قسمت های مربوط به ساختمان سلف سرویس ، اطراف ساختمان، و کلیه اتاق های اداری ظروف طبخ و توزیع اعم از اجاق های طبخ، سینی ها، ترالی غذا و آنچه در ارتباط با طبخ و توزیع غذا می باشد و تهیه سم و سمپاشی آشپزخانه و رستوران و مکانهای مربوطه از جمله کلیه سرویسهای بهداشتی مرتبط و به طور کلی به عهده برنده مناقصه میباشد.

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

تبصره: پیمانکار موظف است در سلف دانشجویان دختر از پرسنل خانم و در سلف دانشجویان پسر از پرسنل آقا استفاده نماید.

۱۱-۲) کارفرما کلیه تجهیزات اساسی و نصب شده آشپزخانه و رستوران و وسایل توزیع غذا را طی صورتجلسه ای توسط جمعدار اموال مرکز در شروع قرارداد سالم به برنده مناقصه تحویل داده و در پایان مدت قرارداد صحیح و سالم و با در نظر گرفتن استهلاک متعارف از وی تحویل خواهد گرفت و برنده مناقصه موظف به نگهداری و تعمیر تجهیزات تحویلی اعم از سردخانه، یخچال، فن کویل (هواساز)، تلویزیون، میز، صندلی، دستگاههای رزرو و ژتون دهی غذا و دستگاههای گرم کن غذا-فرها-دیگ ها، آب سردکن ها و سایر تجهیزات ثابت و غیر ثابت می باشد، هزینه های مربوطه به طور کلی به عهده برنده مناقصه خواهد بود.

تبصره: تعمیرات لوله کشی آب و فاضلاب، برق و گاز در تعهد کارفرما می باشد. هرگونه خسارت ناشی از گرفتگی فاضلاب بر اثر سهل انگاری کارگران بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۲-۲) برنده مناقصه موظف است وسایل مورد نیاز جهت پخت شامل سیخ کباب، کباب گیر، دیگ، قابلمه، کفگیر، قاشق، چنگال، سفره رومیزی و سایر وسایل مصرفی (شیلنگ، سفره، دستمال کاغذی و غیره) را خود از جنس مرغوب و مورد تأیید کارفرما تهیه نماید.

۱۳-۲) پرداخت هزینه آب، برق و گاز بر اساس کارکرد کنتور مربوطه به عهده پیمانکار می باشد و در صورتیکه هر کدام از موارد مذکور فاقد کنتور باشند به تناسب فضای فیزیکی از طریق واحد مربوطه محاسبه و از صورت وضعیت پیمانکار کسر و به شماره حساب ۹۸۰۳۵۸۰۰ درآمد اختصاصی معاونت دانشجویی و فرهنگی واریز می گردد.

۱۴-۲) برنده مناقصه موظف است در هنگام شروع به کار پرسنل خود برگ سلامت، کارت بهداشتی، کارت آموزش بهداشت و کارت آموزشی ایمنی کار از مراجع ذیصلاح اخذ نماید و در صورت به کار گماردن افراد فاقد هر یک از گواهی ها و یا افرادی که مجوز اشتغال آنان به علت عدم سلامت تمدید نگردیده، حداکثر ظرف ۴۸ ساعت جایگزین آن را با هماهنگی کارفرما تعیین نماید.

تبصره ۱: برنده مناقصه موظف است نسبت به انجام معاینات ادواری کلیه پرسنل طبق استانداردهای بهداشتی اقدام نموده و سوابق مربوطه را تحویل نماینده کارفرما دهد اخذ کارت بهداشتی و تأیید کارشناس بهداشت محیط جهت ادامه کار الزامی است، در ضمن استعمال دخانیات در محل کار ممنوع می باشد.

تبصره ۲: هزینه کلیه آزمایشات و معاینات به عهده برنده مناقصه می باشد.

۱۵-۲) تأمین کلیه لوازم نظافت فردی افراد به خدمت گرفته (صابون، شامپو و حوله و ...) و کلیه لوازمی که در امر نظافت مورد نیاز می باشد و کلیه مواد شوینده و ضدعفونی کننده با مارک معتبر و استاندارد که قبل از مصرف به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد به عهده برنده مناقصه می باشد.

مهر و امضاء مناقصه گزار

مهر و امضاء مناقصه گر

۱۶-۲) تأمین لباس، چکمه، کفش، کلاه، ماسک، پیش بند آشپزی پارچه ای و پلاستیکی، دستکش یکبار مصرف، دستکش ظرفشویی و سایر موارد و لوازم مورد نیاز هر یک از خدمه به عهده برنده مناقصه می باشد و پرسنل ملزم به استفاده از آن هستند.

۱۷-۲) لباس کارکنان برنده مناقصه باید همیشه مرتب و تمیز باشد و مسئولیت نظافت عمومی و آراستگی ظاهری کلیه کارکنان به نحوی که مورد تأیید کارفرما باشد به عهده برنده مناقصه خواهد بود.

۱۸-۲) برنده مناقصه موظف است رستوران و سایر مکانهای اداره تغذیه را با هزینه خود نظافت نماید، این نظافت شامل سالن غذاخوری، میزها، محوطه، کف، دیوارها و پنجره های آشپزخانه، انبارها، سرویس های بهداشتی و رختکن کارکنان برنده مناقصه، اتاقهای اداری و... می باشد، به نحوی که همیشه تمیز بوده و مورد اعتراض کارفرما نباشد، حمل و دفع زباله تا جایگاه انتقال زباله به عهده پیمانکار می باشد.

۱۹-۲) برنده مناقصه موظف است کلیه سبزیجات را زیر نظر مستقیم کارشناس بهداشت محیط مورد تأیید کارفرما شستشو و با استفاده از ماده گند زدا، آماده سازی و نگهداری نماید، بدیهی است تأمین مواد ضدعفونی کننده به عهده برنده مناقصه می باشد.

۲۰-۲) مناقصه گر موظف است قیمت پیشنهادی خود را برای خرید، طبخ و توزیع هر پرس غذا طبق درخواست کارفرما بر اساس جدول آنالیز غذاها (درجداول پیوست) اعلام نماید.

۲۱-۲) برنده مناقصه موظف است حداقل مواد اولیه مورد نیاز یک هفته خود را به غیر از سبزیجات مورد نیاز با توجه به تازه بودن مواد غذایی در مکان های مشخص مانند انبارها و سردخانه ها آماده و نگهداری نماید.

۲۲-۲) این قرارداد مشمول هیچ گونه تعدیل (قضایی، قراردادی، قانونی) نخواهد بود و تاخیر در پرداخت ها نیز مشمول خسارت تاخیر تادیه نمی باشد

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

۲-۲۳) گوشت مورد مصرف باید از نوع گوسفندی گرم بدون دنبه، در بهار و تابستان تا وزن بیست کیلو گرم و در پاییز و زمستان تا وزن ۲۵ کیلوگرم و با ذبح اسلامی در کشتارگاه صنعتی مورد تأیید بهداشت و دستگاه نظارت و ممهور به مهر دامپزشکی باشد، استفاده از سایر گوشت های قرمز ممنوع است.

۲-۲۴) برنده مناقصه موظف است از گوشت مرغ بسته بندی تازه و تاریخ دار (کشتار روز) بدون سر و ضایعات شکم و ذبح اسلامی در کشتارگاه صنعتی با تأیید کارفرما با وزن ۱۳۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم با مارک کارخانه یا تولیدی معتبر مورد تأیید ناظر کارفرما استفاده نماید.

۲-۲۵) برنده مناقصه موظف است برنج مورد نیاز را از نوع دانه بلند مرغوب ۱۱۲۱، طبیعت، خاطره و محسن که نوع و مارک آن به تأیید کارفرما یا کارشناس تغذیه رسیده باشد تأمین و طبخ نماید.

۲-۲۶) ماهی مورد استفاده از نوع قزل آلا باشد.

۲-۲۷) برنده مناقصه موظف است حبوبات و ادویه جات مورد نیاز را از نوع مرغوب پاک شده با بسته بندی مارک معتبر و استاندارد و دارای تاریخ تولید و انقضاء تهیه نماید.

۲-۲۸) حجم بسته بندی مواد غذایی باید به گونه ای باشد که پس از باز شدن در کمترین زمان ممکن به مصرف برسد، مثلاً در مورد رب گوجه فرنگی و روغن، بسته بندی نیم تا یک کیلوگرمی بر حلب های ۵ کیلو گرمی در مصارف پایین و حلب های ۵ کیلو گرمی بر حلب های ۱۷ کیلو گرمی در مصارف بالاتر ترجیح دارد.

۲-۲۹) روغن مصرفی باید از نوع مایع (سرخ کردنی و پخت و پز) با مارک معتبر و مورد تأیید کمیته تغذیه باشد.

۲-۳۰) برنده مناقصه موظف است مقدار غذای طبخ شده اضافی را طبق دستور کارفرما که به علت مصرف نشدن اضافه می باشد، به صورت کتبی اعلام و به کارفرما تحویل دهد و به هیچ وجه حق استفاده از غذای مازاد را در نوبت بعدی ندارد.

۲-۳۱) هزینه غذا و ایاب و ذهاب پرسنل برنده مناقصه به عهده خود برنده مناقصه می باشد.

۲-۳۲) در صورتیکه تعداد افراد مراجعه کننده بیشتر از تعداد غذای دستور داده شده توسط کارفرما باشد برنده مناقصه موظف است یک نوع غذای اصلی با هماهنگی کارفرما تهیه کرده تا در توزیع غذا وقفه ای حاصل نگردد، محاسبات مالی بر اساس آمار جدید می باشد.

مهر و امضاء مناقصه گزار

مهر و امضاء مناقصه گر

۳۳-۲) برنده مناقصه موظف است غذای مناسب در ماه مبارک رمضان و یا مناسبت‌های دیگر مطابق با درخواست کارشناس تغذیه و یا مسئول واحد براساس قیمت تعیین شده در قرارداد تهیه نماید (فرنی، سوپ، خرما، زولبیا، بامیه، شیرو ...).

۳۴-۲) تهیه ظروف یکبار مصرف جهت دانشجویان و مهمان‌های حوزه معاونت دانشجویی و فرهنگی در مناسبت‌های مختلف با نظر و اعلام کارفرما به عهده برنده مناقصه است، که لازم است از نوع بیوپلیمری بر پایه نشاسته ذرت نوع درب دار و طبق آخرین دستور العمل وزارت بهداشت تهیه شود.

۳۵-۲) پیمانکار موظف است در طول شش روز هفته جهت دانشجویان، از میوه فصل طبق تشخیص کارفرما هنگام ناهار یا شام توزیع نماید (سیب درختی-هلو-گلابی-پرتقال-شلیل-موز-زردآلو-انار-نارنگی-لیموشیرین و...). و ضمناً قید و اجرای آن در منوی غذایی توسط کارفرما مشخص و پیمانکار موظف به توزیع میوه عین منوی غذایی می باشد.

۳۶-۲) شرکت های وابسته و تعاونی کارکنان، و نظایر آنها با دستگاه های ذیربط خود نمی توانند در مناقصه شرکت نمایند.

۳۷-۲) برنده مناقصه موظف است لیست نیروهای بکارگرفته شده را با ذکر مدرک تحصیلی، سمت و نوع فعالیت در هنگام عقد قرارداد تحویل کارفرما نماید.

۳۸-۲) افزایش قانونی حقوق و مزایای کارگری در سال ۱۴۰۴-۱۴۰۵ توسط اداره کار و امور اجتماعی به عهده برنده مناقصه بوده و برنده مناقصه موظف به پیش بینی افزایش ها و رعایت قانون کار و امور اجتماعی با پرسنل خود می باشد.

۳۹-۲) برنده مناقصه ملزم و متعهد به رعایت کلیه مقررات جاری قانون کار در مورد کارکنان تحت پوشش شرکت خود می باشد و پرداخت تمام مزایا از قبیل حقوق (شش ماهه اول ۳۱ روز و شش ماهه دوم به جز اسفندماه ۳۰ روز)، کمک هزینه مسکن، خوارو بار، عائله مندی (مرد و زن)، بن کارگری، عیدی و سنوات کاری نیز می باشد.

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

۴۰-۲) انتخاب و بکارگیری کارکنان تحت پوشش منوط به تشخیص و صلاحدید کارفرما خواهد بود که طبق مقررات خاص خود نسبت به تأیید صلاحیت بکارگیری آنان از واحد حراست و گزینش دانشگاه اقدام می گردد و پس از ارائه گواهی عدم اعتیاد و عدم سوء پیشینه به کار گرفته خواهند شد و در صورت تأییدنشدن صلاحیت کارگران تحت پوشش، برنده مناقصه موظف می باشد، بدون ایجاد وقفه در انجام کار نیروی واجد شرایط را با صلاحدید کارفرما جایگزین نماید.

۴۱-۲) کلیه خدمه تحت پوشش شرکت شاغل در واحد موظف به قبول مقررات مربوط به همان واحد بوده و باید در نظم، نزاکت و رعایت شئون اسلامی و اخلاقی و اداری تعهد لازم را دارا باشند. چنانچه هر یک از پرسنل تحت پوشش برنده مناقصه خلاف مقررات رفتار نمودند به مسئول شرکت اعلام خواهد شد تا برابر قانون کار با متخلف رفتار نماید، بدیهی است در وارد نمودن خسارات به هر نحو از طرف هر یک از خدمه و هر گونه اشکال در امر نظافت و خدمات، مبلغ خسارت وارد شده به تشخیص کارشناس توسط مدیر واحد از مبلغ پرداخت حق الزحمه ماهیانه قرارداد یا ضمانتنامه حسن انجام کار کسر خواهد شد.

۴۲-۲) برنده مناقصه موظف است اطلاعات لازم جهت اجرای بازرسی های قرارداد را در اختیار نمایندگان کارفرما قرار دهد.

۴۳-۲) برنده مناقصه موظف است در زمان عقد قرارداد با هزینه خود بیمه حوادث بدون نام به میزان ۲٪ از کل نیروی شاغل خود را به کارفرما ارائه نماید.

۴۴-۲) بابت مال الاجاره فضای فیزیکی که کارفرما در اختیار پیمانکار قرار می دهد ماهیانه مبلغ ۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال از مطالبات پیمانکار کسر و به حساب تمرکز در آمد اختصاصی معاونت دانشجویی فرهنگی به شماره ۹۸۰۳۵۸۰۰ نزد بانک رفاه شعبه علوم پزشکی (کد بانک ۷۶۸) واریز میگردد.

مهر و امضاء مناقصه گزار

مهر و امضاء مناقصه گر

- ۴-۵) هنگامیکه مدت قرارداد پیمانکار به اتمام رسیده باشد متعهد است تا برگزاری مناقصه مجدد و تعیین برنده بعدی به ارائه خدمات بر اساس قرارداد فی مابین پرداخته تا هیچ گونه خللی در ارائه خدمات صورت نپذیرد (حداکثر ۳ ماه)
- ۴-۶) پیمانکار موظف است جهت سمینارها، جشن ها، مراسمات که توسط حوزه معاونت دانشجویی و فرهنگی برگزار می گردد به تعداد مورد نیاز حوزه مربوطه نسبت به طبخ و توزیع غذای درخواست شده بر اساس نرخ قرارداد منعقد فی مابین حتی روزهای تعطیل رسمی اقدام نماید.
- ۴-۷) پیمانکار موظف است در فصل تابستان و روزهای تعطیل رسمی جهت دانشجویانی که به منظور گذارندن برنامه های فرهنگی، فوق برنامه، کلاسهای فیزیوپاتولوژی و ترم تابستانه در صورت تشکیل و...حضوردارند و از طریق معاونت دانشجویی فرهنگی معرفی میشوند غذا تهیه نماید.
- ۴-۸) پیمانکار موظف است با کیفیت ترین نان بازار که به تایید کارفرما و کمیته تغذیه رسیده باشد خریداری و در اختیار دانشجویان قرار دهد نان بصورت روز پخت و برای هر سه وعده تهیه گردد و باید با کیفیت مورد تأیید کارشناسان تغذیه تهیه شود .
- ۴-۹) پرداخت هزینه ماهیانه بر اساس صورت وضعیت تنظیم شده توسط مسئول ادراه تغذیه و دستورات معاونت دانشجویی فرهنگی میباشد و پیمانکار حق هیچ گونه ادعایی خارج از این آمار ندارد.
- ۴-۱۰) در صورتی که بر اساس نظر سنجی دانشجویان به غذایی خارج از منوی مورد قرارداد نیاز باشد پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع آن بر اساس نرخ قرارداد منعقد فی مابین اقدام نماید.
- ۴-۱۱) پیمانکاری بایست توانایی حداقل سه ماه طبخ و توزیع غذا بدون مطالبه وجه از طرف دانشگاه راداشته باشد.

مهر و امضاء مناقصه گزار

مهر و امضاء مناقصه گر

برگ قیمت

کل مبلغ برآورد:

مبلغ برآورد (به عدد): ۴۱۴۱۸۰۵۷۵۰۰۰ ریال (به حروف) چهارصد و چهارده میلیارد و صد و هشتاد میلیون و پانصد و هفتاد و پنج هزار ریال مبلغ، به نحوی که رضایت کامل کارفرمه

فراهم نماید وظایف مشخص شده در اسناد مناقصه را انجام دهد.

قیمت باید به صورت عددی و حروفی و بدون خط خوردگی، شرط، لاک گرفتگی، تراشیدگی، خراشیدگی و... نوشته شود، در غیر این صورت قیمت پیشنهادی رد خواهد شد.

در صورت تفاوت بین قیمت عددی و حروفی قیمت حروفی معتبر است.

مناقصه گر موظف به ارائه آنالیز همراه پیشنهاد قیمت می باشد.

ردیف	شرح مورد انجام کار	تعداد پرس غذای روزانه	تعداد پرس در ماه	تعداد پرس در سال	قیمت پیشنهادی هر پرس غذای کارفرما	مبلغ پیشنهادی سالیانه کارفرما	قیمت پیشنهادی هر پرس پیمانکار	قیمت پیشنهادی سالیانه پیمانکار
۱	صبحانه	۸۸۰	۴۴۰۰	۴۸۴۰۰	۳۵۰۰۰۰	۱۶۹۴۰۰۰۰۰۰۰		

در ضمن لیست پیشنهادی قیمت غذاها با آنالیز پیوست بایستی مطابقت داشته باشد.

ردیف	شرح مورد انجام کار	لیست انواع ناهار	تعداد پرس غذای روزانه	تعداد پرس غذا ماهیانه (۳۰ روز)	تعداد پرس غذا سالیانه	قیمت پیشنهادی هر پرس غذای کارفرما	قیمت پیشنهادی سالیانه کارفرما	قیمت پیشنهادی هر پرس غذای پیمانکار	قیمت پیشنهادی سالیانه پیمانکار
۲	ناهار	چلو خورش قورمه سبزی	۹۰۰	۳۶۰۰	۳۹۶۰۰	۷۷۰۰۰۰	۳۰,۴۹۲,۰۰۰,۰۰۰		
		کلم پلو شیرازی	۱۱۲	۴۴۸	۴۴۸۰	۶۰۰۰۰۰	۲,۶۸۸,۰۰۰,۰۰۰		
		چلوکباب کوبیده	۹۵۰	۳۸۰۰	۳۸۰۰۰	۱۱۰۰۰۰۰	۴۱,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		شوید لوبیاپلو بامرغ	۱۲۰	۴۸۰	۴۸۰۰	۷۸۰۰۰۰	۳,۷۴۴,۰۰۰,۰۰۰		
		چلو جوجه کباب با فیله مرغ	۹۰۰	۳۶۰۰	۳۶۰۰۰	۸۵۰۰۰۰	۳۰,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		چلو خورش بادمجان	۱۱۹	۴۷۶	۴۷۶۰	۷۷۰۰۰۰	۳,۶۶۵,۲۰۰,۰۰۰		
		زرشک پلو بامرغ	۹۵۰	۳۸۰۰	۳۸۰۰۰	۸۷۰۰۰۰	۳۳,۰۶۰,۰۰۰,۰۰۰		
		عدس پلو با گوشت چرخشی و کشمش	۱۰۰	۴۰۰	۴۰۰۰	۶۰۰۰۰۰	۲,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		سبزی پلو با ماهی	۶۵۰	۲۶۰۰	۲۶۰۰۰	۱۰۰۰۰۰۰	۲۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		چلو خورش فسنجان	۱۲۰	۴۸۰	۴۸۰۰	۸۵۰۰۰۰	۴,۰۸۰,۰۰۰,۰۰۰		
		چلو خورش قیمه سیب زمینی	۸۰۰	۳۲۰۰	۳۲۰۰۰	۷۷۰۰۰۰	۲۴,۶۴۰,۰۰۰,۰۰۰		
		کنسرو تن ماهی ۱۵۰ گرمی	۷۰۰	۲۸۰۰	۲۸۰۰۰	۸۲۰۰۰۰	۲۲,۹۶۰,۰۰۰,۰۰۰		

		۱,۹۶۰,۰۰۰,۰۰۰	۷۰۰۰۰۰	۲۸۰۰	۲۸۰	۷۰	چلو خورش لوبیا سبز		
		۱,۹۶۰,۰۰۰,۰۰۰	۷۰۰۰۰۰	۲۸۰۰	۲۸۰	۷۰	چلو خورش کرفس		
		۵,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۷۰۰۰۰۰	۸۰۰۰	۸۰۰	۲۰۰	کنسرو ذرت		
		۲,۴۶۴,۰۰۰,۰۰۰	۸۸۰۰۰۰	۲۸۰۰	۲۸۰	۷۰	چلو کباب کوبیده مرغ		
		۲۳۸,۱۱۳,۲۰۰,۰۰۰	۱۲۷۶۰۰۰۰	۲۷۶۸۴۰	۲۷۳۲۴	۶۸۳۱	جمع کل		

در ضمن لیست پیشنهادی قیمت غذاها با آنالیز پیوست بایستی مطابقت داشته باشد.

ردیف	شرح مورد انجام کار	لیست انواع شام	تعداد پرس غذای روزانه	تعداد پرس غذا ماهیانه (۲۶روز)	تعداد پرس غذا سالیانه	قیمت پیشنهادی هر پرس غذای کارفرما	قیمت پیشنهادی سالیانه کارفرما	قیمت پیشنهادی هر پرس غذای پیمانکار	قیمت سالیانه پیمانکار
۴	شام	کنسرو لوبیا(مارک ذکر شده در قرارداد)	۴۰۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰۰	۶۰۰۰۰۰	۹,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		کنسرو بادمجان(مارک ذکر شده در قرارداد)	۴۰۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰۰	۶۰۰۰۰۰	۹,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		خوراک مرغ و قارچ و سیب زمینی	۳۰۰	۱۲۰۰	۱۲۰۰۰	۶۸۰۰۰۰	۸,۱۶۰,۰۰۰,۰۰۰		
		استامبولی پلو با ماست تک نفره	۴۰۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰۰	۶۵۰۰۰۰	۱۰,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		ماکارونی+سس تک نفره	۳۰۰	۱۲۰۰	۱۲۰۰۰	۶۵۰۰۰۰	۷,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		شامی کباب	۲۵۰	۱۰۰۰	۱۰۰۰۰	۶۸۰۰۰۰	۶,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		ناکت مرغ	۲۵۰	۱۰۰۰	۱۰۰۰۰	۷۰۰۰۰۰	۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		تخم مرغ و سیب زمینی آبپز+گوجه+خیارشور	۵۲	۲۰۸	۲۰۸۰	۵۰۰۰۰۰	۱,۰۴۰,۰۰۰,۰۰۰		
		فیله مرغ سوخاری+خیارشور+گوجه+سس تک نفره	۲۰۰	۸۰۰	۳۲۰۰	۶۰۰۰۰۰	۱,۹۲۰,۰۰۰,۰۰۰		
		خوراک عدسی	۷۰	۲۸۰	۲۸۰۰	۵۰۰۰۰۰	۱,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		سالاد الویه مرغ(مارک ذکر شده در قرارداد)	۵۰۰	۲۰۰۰	۲۰۰۰۰	۶۵۰۰۰۰	۱۳,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰		
		ساندویچ فلافل	۳۰۰	۱۲۰۰	۱۲۰۰۰	۵۸۰۰۰۰	۶,۹۶۰,۰۰۰,۰۰۰		

			۶۵۰۰۰۰	۸۰۰۰	۸۰۰	۲۰۰	عدس پلو یا لوبیاپلو با مرغ ریش ریش+ماست تک نفره		
		۵,۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰							
		۴,۲۴۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۳۰۰۰۰	۸۰۰۰	۸۰۰	۲۰۰	کوکو سیب زمینی+خیار شور+گوجه		
		۴,۲۴۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۳۰۰۰۰	۸۰۰۰	۸۰۰	۲۰۰	خوراک کتک بادمجان		
		۴,۵۶۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۷۰۰۰۰	۸۰۰۰	۸۰۰	۲۰۰	ساندویچ بندری		
		۶,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۵۰۰۰۰	۱۲۰۰۰	۱۲۰۰	۳۰۰	پک میوه		
		۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۰۰۰۰۰	۱۲۰۰۰	۱۲۰۰	۳۰۰	پک سبزیجات		
		۱۱۴,۵۲۰,۰۰۰,۰۰۰							
			۱۰,۲۷۲,۰۰۰,۰۰۰	۱۸۸,۰۸۰	۱۹,۲۸۸	۴,۸۲۲		جمع کل	

در ضمن لیست پیشنهادی قیمت غذاها با آنالیز پیوست بایستی مطابقت داشته باشد.

شرح کار مورد نیاز	لیست انواع غذا	تعداد پرس غذای روزانه	تعداد پرس غذای ماهانه	تعداد پرس غذای سالانه	قیمت پیشنهادی هر پرس غذای کارفرما	قیمت پیشنهادی سالیانه کارفرما	قیمت پیشنهادی هر پرس غذای پیمانکار	قیمت پیشنهادی سالانه پیمانکار	
غذای مناسبی	چلو میکس	—	—	۱۲۰۰	۱۲۰۰۰۰	۱۴۴۰۰۰۰۰			
	پک یلدایی	—	—	۱۰۰۰	۷۰۰۰۰	۷۰۰۰۰۰۰			
جمع				۲۲۰۰	۱۹۰۰۰۰	۲۱۴۰۰۰۰۰			

ردیف	شرح مورد انجام کار	لیست انواع دورچین	تعداد پرس غذای روزانه	تعداد پرس غذا ماهنامه (۲۶روز)	تعداد پرس غذا سالنامه	قیمت پیشنهادی هر پرس غذای کارفرما	قیمت پیشنهادی سالنامه کارفرما	قیمت پیشنهادی هر پرس غذای پیمانکار
۴	پیش غذا	ماست تک نفره		۴۶۵	۴۱۸۵	۵۵۰۰۰	۲۳۰,۱۷۵,۰۰۰	
		ماست موسیر تک نفره		۴۳۹۵	۳۹۵۵۵	۱۲۰۰۰۰	۴,۷۴۶,۶۰۰,۰۰۰	
		دوغ تک نفره		۴۲۳۱	۳۸۰۷۹	۱۲۰۰۰۰	۴,۵۶۹,۴۸۰,۰۰۰	
		دلستر تک نفره		۵۵۹۸	۵۶۷۲۸	۱۷۰۰۰۰	۹,۶۴۳,۷۶۰,۰۰۰	
		سالاد فصل (۱۰۰ گرم)		۳۷۰۰	۳۳۳۰۰	۱۲۰۰۰۰	۳,۹۹۶,۰۰۰,۰۰۰	
		سالاد شیرازی (۱۰۰ گرم)		۳۷۰۰	۳۳۳۰۰	۱۲۰۰۰۰	۳,۹۹۶,۰۰۰,۰۰۰	
		میوه (۱۵۰-۱۰۰) گرم		۸۳۵۸	۷۵۲۲۲	۸۰۰۰۰	۶,۰۱۷,۷۶۰,۰۰۰	
		سوپ جو- (150 گرم) یا سوپ ورمیشل			۳۰۰۰	۱۰۰۰۰۰	۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰	
		دسر شکلاتی یا کاراملی یا میوه ای مارک دنت شرکت دنون ۱۰۰ گرمی		۲۱۲۰	۱۹۰۸۰	۳۲۰۰۰۰	۶,۱۰۵,۶۰۰,۰۰۰	
		ژله میوه ای ۱۰۰ گرمی		۲۱۲۰	۱۹۰۸۰	۱۵۰۰۰۰	۲,۸۶۲,۰۰۰,۰۰۰	
جمع کل				۳۴۶۸۷	۳۲۱۵۲۹	۱۳۳۵۰۰۰	۴۲,۴۶۷,۳۷۵,۰۰۰	

پیشنهاد قیمت

شرایط شرکت در مناقصه

خرید ، طبخ و توزیع غذا معاونت دانشجویی ، فرهنگی

سال ۱۴۰۵ - ۱۴۰۴

دانشگاه علوم پزشکی یاسوج

تبصره: مناقصه گر موظف به ارائه آنالیز قیمت همراه پیشنهاد قیمت می باشد

مبلغ برآورد:

۴۱۴۱۸۰۵۷۵۰۰۰ ریال (به حروف) چهارصد و چهارده میلیارد و صد و هشتاد میلیون و پانصد و هفتاد و پنج هزار ریال

این شرکت حاضر است با اطلاع کامل از شرایط مناقصه و قبول مفاد آن با مبلغ پیشنهادی (به عدد)..... ریال (به حروف) ریال مبلغ (به بنحوی که رضایت کامل کارفرما را فراهم نماید وظایف مشخص شده رادر اسناد مناقصه را انجام دهد .
قیمت باید به صورت عددی و حروفی و بدون خط خوردگی، شرط، لاک گرفتگی، تراشیدگی، خراشیدگی و نوشته شود در غیر این صورت قیمت پیشنهادی رد خواهد شد. در صورت تفاوت بین قیمت عددی و قیمت حروفی قیمت حروفی معتبر است.
نام و نام خانوادگی

مهر و امضای مناقصه گر

تبصره: قیمت های پیشنهادی کارفرما طبق جدول آنالیز موجود در قرارداد می باشد، در صورتی که پیمانکار از مواد غذایی خارج از موارد ذکر شده استفاده کند مشمول جرایم ذیل میگردد:

۱- مارک کنسرو ها و تن ماهی و سالاد الویه باید مطابق موارد ذکر شده در قرارداد باشد در غیر اینصورت ناظرین اداره تغذیه موظف هستند در زمان تنظیم صورت وضعیت ماهیانه ۳۰ درصد از مبلغ کل وعده ای که کنسرو طبق مارک موجود در قرارداد توزیع نشده بود کسر نمایند.

۲- قیمت چلو کباب کوبیده پیشنهادی کارفرما طبق آنالیز موجود در قرارداد می باشد، در صورتی که پیمانکار وزن کباب را کمتر از مقدار محاسبه شده پخت نماید، ناظرین اداره تغذیه موظف هستند مابه تفاوت قیمتی را محاسبه و به صورت تعداد پرس از آمار صورت وضعیت همان وعده کسر نمایند.

۳- قیمت چلو جوجه کباب طبق آنالیز موجود در قرارداد می باشد، در صورتی که پیمانکار از فیله مرغ بدون استخوان برای پخت جوجه کباب استفاده نکند ناظرین اداره تغذیه موظف هستند مابه تفاوت قیمتی را محاسبه و به صورت تعداد پرس از آمار صورت وضعیت همان وعده کسر نمایند.

۴- پیش غذا ها باید از مارک های معتبر و تعیین شده در قرارداد تهیه گردد در غیر اینصورت ناظرین اداره تغذیه موظف هستند مابه تفاوت قیمتی مارک ها را محاسبه و به صورت تعداد پرس از آمار صورت وضعیت همان پیش غذا کسر نمایند.

۵- در صورتی که دورچین طبق برنامه توزیع نشود، مبلغ دورچین، از صورت وضعیت طبق جدول قیمت دورچین ها از قیمت کل کم می شود.

۶- در تهیه غذاهای سلف سرویس دانشگاه پیمانکار موظف است از مرغ گرم کشتا روز استفاده کند و در غیر اینصورت ۲۰ درصد از قیمت آن غذا کسر خواهد شد.

۷- در صورت استفاده از رنگ غذا، به ازای هر پرس پیمانکار جریمه گردد

۸- نمونه گیری از مایع کوبیده و شامی کباب بصورت ماهیانه انجام میگردد و هزینه آن بر عهده پیمانکار می باشد و در صورت مثبت بودن آزمایش جوش شیرین نمونه برداری بصورت هفتگی صورت می گیرد و هزینه بر عهده پیمانکار می باشد. بعد از ۳ بار مثبت شدن نمونه جوش شیرین ۵ درصد از صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار کسر می گردد.

تبصره: مبنای تصمیم گیری انتخاب پیمانکار قیمت پیشنهادی بر اساس آنالیز قیمت بالا می باشد یعنی قیمت پیشنهادی برای هر پرس غذا بخصوص ناهار می باشد.

این شرکت حاضر است عملیات مورد مناقصه را که به شرح جدول بالا تکمیل شده، طی مدت قرارداد به نحوی که رضایت کارفرما فراهم گردد به مبلغ سالیانه عدد..... به حروف..... انجام دهد.

جدول شماره ۲: چک لیست نظارتی اداره تغذیه مدیریت دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی استان کهگیلویه و بویراحمد

الف) عدم نظافت صحیح محل های مربوطه، تجهیزات، مواد اولیه و کسر از صورت وضعیت پیمانکار در هر مرتبه		
ردیف	شرح	مبلغ (ریال)
۱	سردخانه ها - چرخ گوشت و تجهیزات مربوطه هر کدام	۳/۶۰۰/۰۰۰
۲	میز و تخته وزالامید و یا سنگ	۱/۸۰۰/۰۰۰
۳	عدم شستشوی هر روزه آشپزخانه	۳/۶۰۰/۰۰۰
۴	دیگ - تشت و ظروف پخت غذا	۳/۶۰۰/۰۰۰
۵	هر عدد سیخ کباب و قوطی آلومینیومی زیر سیخ کباب، قاشق و چنگال، سینی غذاخوری و... هر کدام	۱/۸۰۰/۰۰۰
۶	سینک ظرفشویی	۱/۸۰۰/۰۰۰
۷	سطل زباله و عدم تخلیه به موقع و عدم شستشو پس از تخلیه هر کدام	۳/۶۰۰/۰۰۰
۸	سلف سرویس و رومیزی و یا میز غذاخوری و یا صندلی و نیمکت هر کدام	۱/۸۰۰/۰۰۰
۹	اجاق گاز، فر، هود، ترالی و بالابر	۱/۰۵۰/۰۰۰
۱۰	عدم جداسازی محل نگهداری و وسایل آماده سازی گوشت و سبزیجات همچنین غذاهای آماده خام و پخته	۱/۸۰۰/۰۰۰
۱۱	عدم شستشوی سبزیجاتی که به صورت خام استفاده می شوند با مواد ضدعفونی کننده	۱۸/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	خرد کردن سبزیجات و یا پوست گیری صیفی جات قبل از شستشو و نظافت	۱/۰۵۰/۰۰۰
۱۳	عدم آماده سازی و بسته بندی صحیح گوشت	۳/۶۰۰/۰۰۰
۱۴	عدم رعایت سالن جداسازی سالن پخت، آماده سازی مواد اولیه و توزیع مواد غذایی هر بار	۳/۶۰۰/۰۰۰

ب - کیفیت و کمیت غذا

۱	توزیع نان وامانده از روز قبل	۱۵۰۰۰۰۰ ریال
۲	نداشتن شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی مناسب (در اثر عدم مصرف پیاز داغ و چاشنی ۴ ها، سرخ نشدن، عدم مهارت، کم کاری، کم اهمیت دانستن موارد فوق)	برابر ارزش همان غذا جریمه اعمال شود
۳	سرد بودن همان غذا در موقع توزیع (دما کمتر از ۶۳ درجه) هر بار	هر پرس ۱۵۰۰۰ الی ۳۰۰۰۰ ریال
۴	سوختگی غذا (برنج و خورششت ها و کباب و ...)	هر پرس ۱۵۰۰۰ الی ۳۰۰۰۰ ریال
۵	شور، تلخ، تند، کم نمک و بی مزه بودن غذا	هر پرس ۱۵۰۰۰ الی ۳۰۰۰۰ ریال
۶	جا نیافتادن غذا سوپ، خورششت ها و خوراک ها	هر پرس ۱۵۰۰۰ الی ۳۰۰۰۰ ریال
۷	عدم استفاده از سس ها و چاشنی ها در خورک ها ،، خورششت ها و سوپها	هر پرس ۱۵۰۰۰ الی ۳۰۰۰۰ ریال
۸	گرم نمودن روغن با حلب روغن نباتی بر روی اجاق گاز هر بار	۶۰۰۰۰۰ ریال
۹	استفاده از روغن جامد در غذا در هر بار	۶۰۰۰۰۰ ریال
۱۰	عدم استفاده از روغن های مخصوص سرخ کردن هر بار	۶۰۰۰۰۰ ریال
۱۱	عدم رعایت اصول رفع انجماد و مواد پروتئینی مرغ، گوشت و ماهی هر بار	۱۵۰۰۰۰۰ ریال
۱۲	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد در فضای آزاد بیش از دو ساعت برای شستشو و پستایی هر مورد	۱۵۰۰۰۰۰ ریال
۱۳	نگهداری شیر ، ماست و... در خارج از یخچال و ترش شدن آنها در هر بار	۱۵۰۰۰۰۰ ریال
۱۴	قرار دادن هرگونه مواد غذایی در کف آشپزخانه و روی زمین در هر مورد	۱۵۰۰۰۰۰ ریال
۱۵	استفاده مجدد از ظروف یکبار مصرف	۳۰۰۰۰۰۰ ریال
۱۶	نگهداری غذای مازاد و اضافه کردن آن به غذای روز بعد هر بار	۱۵۰۰۰۰۰ ریال
۱۷	میکروبی شدن (کپک، قارچ و غیره) هریک از مواد غذای به ازاء هر تعداد که مشکل دارد	۱۰۵۰/۰۰۰ ریال
۱۸	عدم وزن مورد نظر برای میوه ها به ازاء هر پرس	۱۰۵۰۰۰ ریال
۱۹	در صورتیکه حجم هریک از مواد غذایی کم باشد به ازای هر پرس	۶۰۰۰۰ ریال
۲۰	کمبود پلو به ازاء هر پرس	۱۸۰/۰۰۰ ریال
۲۱	کمبود هر یک از مواد خورششت به ازاء هر پرس	۱۸۰/۰۰۰ ریال

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

پ- عدم رعایت بهداشت فردی و پرسنل رستوران		
ردیف		مبلغ (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشتی معتبر (از ورود فرد به رستوران جلوگیری بعمل می آید) و به تعداد هر روز عدم حضور در محل کار جریمه تکرار می شود.	۶۰۰۰۰۰
۲	عدم استفاده از صابون و مایع شستشو بعد از استفاده از توالت هر بار	۱۵۰۰۰۰۰
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باندپیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت و توزیع غذا ضمن اینکه با تشخیص ناظر از ادامه کار جلوگیری می شود به ازای هر مورد گزارش	۶۰۰۰۰۰
۴	شستشوی لباسهای شخصی و کار در محیط آشپزخانه هر بار	۱۵۰۰۰۰۰
۵	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از فرم مندرس و کهنه و کثیف	۱۵۰۰۰۰۰
۶	عدم استفاده از فرم	۶۰۰۰۰۰
۷	عدم استفاده از دستکش، ماسک، چکمه، کفش مخصوص و دمپایی به ازاء هر بار	۱۵۰۰۰۰۰
۸	عدم رعایت بهداشت سر و صورت و ناخن و موی سر	۱۵۰۰۰۰۰
۹	نداشتن آستری و استفاده از آستری کثیف	۶۰۰۰۰۰
۱۰	شستشوی وسایل نظافت مثل جارو دستی و تی در ظروف آماده سازی و پخت و سینگ ظرفشویی - به ازاء هر بار	۳۰۰۰۰۰
۱۱	استعمال دخانیات در محیط آشپزخانه هر بار	۱۵۰۰۰۰۰
۱۲	دخالت پرسنل نظافت چی (سرویس های بهداشتی) قبل از استحمام و تعویض لباس در طبخ و توزیع مواد غذایی	۱۵۰۰۰۰۰
۱۳	عدم استفاده از حمام قبل از شروع بکار	۶۰۰۰۰۰
۱۴	فعالیت پرسنل مبتلا به بیماریهای واگیردار در آشپزخانه (ضمن جلوگیری از ورود به آشپزخانه و فعالیت) هر بار	۳۰۰۰۰۰
۱۵	عدم استفاده از روپوش کار مجزا به منظور توزیع و سرو غذا	۱۲۰۰۰۰۰
۱۶	دست زدن به وسایل اطراف در موقع سرو غذا و عدم تعویض دستکش	۱۲۰۰۰۰۰
۱۷	دست زدن به بینی و انداختن آب دهان هر بار	۳۰۰۰۰۰
۱۸	عدم نظافت و انضباط کمد لباس	۶۰۰۰۰۰
۱۹	نگهداری ظروف و وسایل اسقاطی در محوطه آشپزخانه	۱۵۰۰۰۰۰

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

ت - رفتار نامناسب پرسنل	
۱	عدم توجه به تذکرات ناظر (هر مورد) ۶۰۰۰۰۰ ریال
۲	عدم رعایت نزاکت و آرامش آشپزخانه (هر مورد) ۳۰۰۰۰۰ ریال
۳	ورود افراد متفرقه به آشپزخانه (هر مورد) ۱۵۰۰۰۰۰ ریال
چ - تأخیر در تهیه و توزیع و سرو غذا (به ازاء هر مورد)	
۱	توزیع غذای موجود در ساعات غیر مجاز بدون مجوز ۱۵۰۰۰۰۰ ریال
۲	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع دستگاه نظارت عدم تأیید صورت وضعیت
ح - نگهداری و حمل غیر اصولی مواد غذایی به ازاء هر مورد	
۱	نگهداری مواد غذایی در انبار یا سردخانه روی زمین هر بار ۳۰۰۰۰۰ ریال
۲	استفاده مشترک از تراسی های مخصوص حمل مواد غذایی و زباله هر بار ۳۰۰۰۰۰ ریال
۳	تخلیه و نگهداری موادی که مورد تأیید کارشناس تغذیه نمی باشد. سه برابر مواد تخلیه شده مذکور
۴	بسته بندی نمودن گوشت لاشه ای قبل از شستشوی کامل لاشه هر بار ۳۰۰۰۰۰۰ ریال
خ	سایر موارد طبق تشخیص اداره تغذیه

تبصره:

در صورتی که بعد از سه مرتبه عدم اجرای چک لیست نظارتی موجود در شرایط اختصاصی مناقصه براساس گزارش کتبی ناظر مجدداً طرف قرارداد در اجرای تعهدات خود از نظر کمی یا کیفی کوتاهی و قصور داشته باشد.

و در صورت عدم رعایت هر کدام از موارد ذکر شده در چک لیست ، ناظرین اداره تغذیه می توانند بعد از سه بار اخطار کتبی به پیمانکار ، جرایم فوق را اعمال و به صورت تعداد پرس از آمار صورت وضعیت ماهانه شرکت برنده مناقصه کسر نمایند.

در صورت ایجاد خسارت و عدم اجرای تعهدات از سوی طرف قرارداد دستگاه میتواند به میزان درصدی از مبلغ قرارداد از محل طلبها و ضمانت نامه ها و سپرده های شرکت اخذ خسارت نماید.

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

تبصره ۱) ماست تک نفره در طول هفته چهار وعده به تشخیص کمیته تغذیه میبایست همراه ناهار یا شام توزیع گردد. دو وعده ماست موسیر و دو وعده ماست ساده با مارک و برند معتبر به تشخیص کارفرما و کمیته تغذیه در هفته همراه منوی غذایی که کارفرما مشخص می کند توزیع گردد.

تبصره ۲) در طول هفته در منوی غذایی صبحانه تخم مرغ یا پنیر ممکن است تکرار گردد.

تبصره ۳) برنامه غذایی ماه مبارک رمضان (افطار و سحر) متفاوت می باشد که میبایست پیمانکار مطابق برنامه اعلامی اقدام به طبخ و توزیع غذا با همان مبلغ تعیین شده در قرارداد نماید.

تبصره ۴) پیمانکار موظف است در صورت تشخیص کمیته تغذیه به جای شیر روزانه، در هفته یک پاکت شیر یک لیتری همراه صبحانه توزیع نماید.

تبصره ۵) پیمانکار موظف است هنگام توزیع غذا علاوه بر استفاده از روغن مایع، برای تمام چلوها یک عدد کره ۱۰ گرمی تحویل دانشجو دهد.

تبصره ۶) پیمانکار موظف است در طول هفته طبق تشخیص کمیته تغذیه حداقل شش وعده میوه همراه ناهار یا شام توزیع نماید.

تبصره ۷: توزیع میوه دقیقاً بر حسب جدول منوی غذایی توزیع شود.

تبصره ۸) پیمانکار موظف است در صورت درخواست کمیته تغذیه نسبت به تهیه دومنوی غذایی در هر وعده ی ناهار یا شام اقدام نماید.

تبصره ۹) پیمانکار موظف است در صورت تشخیص کمیته تغذیه با برخی غذاها ترشی توزیع نماید.

تبصره ۱۰) پیمانکار موظف است غذاهای ویژه ی مناسبت ها را در طول سال به تشخیص کمیته تغذیه طبخ نماید.

تبصره ۱۱) پیمانکار موظف است نان همراه صبحانه دو عدد، ناهار یک عدد و شام های خوراکی دو عدد و پلوئی یک عدد توزیع نماید.

تبصره ۱۲: پیمانکار موظف است یک نفر نیروی نظافت چی (با لباس فرم مناسب) جهت سرویس ها بهداشتی ، سالن ها ی تهیه و طبخ غذا به کار گیرد که شخص نظافت چی در هیچ یک از کارهای طبخ و توزیع غذا مجاز به همکاری نباشد.

تبصره ۱۳: پیمانکار موظف است یک نفر نیروی سرآشپز با ارائه گواهی آموزشی معتبر که به تایید کارفرما رسیده باشد به کار گیرد.

قرارداد شامل ۱۵ بند عمومی، ۵۱ بند اختصاصی ۶ جدول میانگین تعداد غذا و قیمت پیشنهادی، چک لیست نظارتی ، دورچین ها و نوشیدنی ها ، نوع و مقدار وزن میوه ها و منوی تغذیه ای و آنالیز غذایی می باشد.

مهر و امضاء مناقصه گزار

مهر و امضاء مناقصه گر

تعهد نامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی مصوب

اینجانب مدیر عامل / نماینده قانونی شرکت به شماره ثبت داوطلب شرکت در مناقصه با امضای ذیل این ورقه تایید می نمایم که خودم و سایر اعضای هیئت مدیره شرکت مشمول ممنوعیت ذکر شده در قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی و کشوری مصوب ۲۹ دی ماه ۱۳۳۷ نمی باشیم و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد ، مناقصه گزار حق دارد پیشنهاد ارائه شده توسط شرکت برای مناقصه فوق را مردود و تضمین شرکت در مناقصه را ضبط نماید .

همچنین قبول و تایید می نمایم که اگر این شرکت برنده مناقصه فوق تشخیص داده شود و بعنوان پیمانکار قرارداد مربوط را امضا نمایم و خلاف اظهارات فوق در خلال مدت قرارداد به اثبات برسد یا چنانچه افرادی را که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون فوق هستند ، در این قرارداد سهام و ذینفع نمایم و یا قسمتی از کار را به آنها محول کنم ، کارفرما حق خواهد داشت که قرارداد را فسخ و ضمانتنامه انجام تعهدات پیمانکار را ضبط و خسارات وارده را در اثر فسخ قرارداد و تأخیر اجرای کار اخذ نماید . (تعیین میزان خسارات وارده با مناقصه گزار می باشد)

این پیشنهاد دهنده متعهد می شود چنانچه در حین اجرای قرارداد بدلیل تغییرات و یا انتصابات در دستگاه دولت مدیر عامل و اعضای هیئت مدیره شرکت مشمول قانون مزبور گردند ، مراتب را بلافاصله به اطلاع مناقصه گزار برسانم تا طبق مقررات به قرارداد خاتمه داده شود .

بدیهی است چنانچه پیشنهاد دهنده مراتب فوق را بلافاصله به اطلاع مناقصه گزار نرساند ، مناقصه گزار حق دارد علاوه بر فسخ قرارداد مربوطه و ضبط ضمانت حسن انجام تعهدات پیشنهاد دهنده ، خسارت ناشی از فسخ قرارداد و یا تاخیر در اجرای کار را نیز به تشخیص خود اخذ نماید .

ضمناً پیشنهاد دهنده اعلام می دارد که به مجازاتهایی مترتب بر متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازاتهایی مربوطه می باشد .

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

« بسمه تعالی »

ضمانت نامه شرکت در مناقصه

(نمونه یک)

نظر به اینکه به نشانی مایل است در مناقصه شرکت نماید، این درمقابل برای مبلغ ریال تضمین و تعهد می نماید چنانچه به این اطلاع دهد که پیشنهاد شرکت کننده نامبرده مورد قبول واقع شده و مشارالیه از امضای پیمان مربوطه یا تسلیم ضمانتنامه انجام تعهدات پیمان استنکاف نموده است ، تامیزان ریال هر مبلغی را که مطالبه نماید ، به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی بدون اینکه احتیاجی به اثبات استنکاف یا اقامه دلیل و یا صدور اظهارنامه یا اقدامی از مجاری قانونی یا قضائی داشته باشد ، بی درنگ در وجه یا حواله کرد بپردازد.

مدت اعتبار این ضمانتنامه سه ماه است و تا آخر ساعت اداری روز معتبر می باشد این مدت بنا به درخواست کتبی برای حداکثر سه ماه دیگر قابل تمدید است و در صورتیکه نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را تمدید کند و یا موجب این تمدید را فراهم نسازد و موفق یا تمدید ننماید ، متعهد است بدون اینکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد ، مبلغ درج شده در این ضمانتنامه را در وجه یا حواله کرد پرداخت کند

چنانچه مبلغ این ضمانتنامه در مدت مقرر از سوی مطالبه نشود ضمانتنامه در سررسید ، خود به خود باطل و از درجه اعتبار ساقط است ، اعم از اینکه مسترد گردد یا مسترد نگردد.

عنوان پیمانکار

عنوان بانک یا مؤسسات اعتباری غیربانکی دارای مجوز

عنوان دستگاه اجرائی یا کارفرما ، موضوع قرارداد مورد نظر

مهر و امضاء مناقصه گر

مهر و امضاء مناقصه گزار

جدول شماره ۳: دورچین ها و نوشیدنی ها

ردیف	ناهار		شام	
	نوع	تعداد در هفته	نوع	تعداد در هفته
۱	سالاد فصل (۱۰۰ گرم)+سس مایونز تک نفره یک عدد	یک	سالاد فصل (۱۰۰ گرم)+سس سس مایونز تک نفره یک عدد	یک
۲	ماست موسیر (۱۰۰ گرم)	دو		
۳	ماست معمولی (۱۰۰ گرم)	دو	ماست معمولی (۱۰۰ گرم)	یک
۴	دوغ (۲۲۰ سی سی)	دو	دوغ (۲۲۰ سی سی)	یک
۵	میوه فصل (بر اساس منو)	پنج	میوه فصل	سه
۶	خیارشور ۱۰۰ گرم	به تشخیص کمیته تغذیه	خیارشور ۱۰۰ گرم	به تشخیص کمیته تغذیه
۷	لفل دلمه ای ۸۰ گرم	به تشخیص کمیته تغذیه	لفل دلمه ای ۸۰ گرم	به تشخیص کمیته تغذیه
۸	لیمو ترش ۵۰ گرم	به تشخیص کمیته تغذیه	لیمو ترش ۵۰ گرم	به تشخیص کمیته تغذیه
۹	نارنج ۸۰ گرم	به تشخیص کمیته تغذیه	نارنج ۸۰ گرم	به تشخیص کمیته تغذیه
۱۰	دلستر مارک معتبر	دو		
۱۱	خرما جهت ماه مبارک رمضان	۴ عدد متوسط		
۱۲	زولبیا یا بامیه جهت ماه مبارک رمضان	۳ عدد متوسط		
۱۳	سالاد شیرازی	دو		
۱۴	رنگینک خرما و گردو	یک		
۱۵	ژله ۱۰۰ گرمی	یک		
۱۶	دنت شکلاتی یا میوه ای ۱۰۰ گرمی	یک		

تبصره ۱: جدول دورچین و نوشیدنی به صورت هفتگی بوده و پیمانکار موظف است بنا به درخواست کمیته تغذیه نسبت به تهیه و اجرای هفتگی آن طبق جدول فوق اقدام نماید.

تبصره ۲: سالاد می بایست بصورت بسته بندی تک نفره (نوع مرغوب و با مشخصات بهداشتی) و به وزن حداقل ۱۰۰ گرم تهیه گردد.

جدول شماره ۴:

لیست نوع و مقدار وزن میوه ها

ردیف	نوع میوه	وزن(گرم)
۱	موز	سایز (۱۱۰-۱۵۰ گرم)
۲	سیب درختی	۱۵۰-۱۴۰
۳	پرتقال	۱۶۰-۱۳۰
۴	نارنگی	۱۲۰-۱۰۰
۵	لیمو شیرین	۱۰۰-۸۰
۶	کیوی	۱۰۰-۹۰
۷	شلیل	۱۲۰-۱۰۰
۸	هلو	۱۲۰-۱۰۰
۹	زردآلو	۱۲۰-۱۰۰
۱۰	طالبی	۴۰۰
۱۱	لیمو شیرین	۱۶۰-۱۳۰

تبصره ۲: انتخاب نوع میوه و تعداد وعده هفتگی بر عهده کارفرما بوده و پیمانکار حق اعتراض نخواهد داشت.

تبصره ۳: میوه توزیع شده به صورت فعلی و با نظارت کمیته تغذیه تهیه و توزیع گردد .

تبصره ۴: پیمانکار موظف است هر کدام از میوه های موجود در فهرست را در مناسبت های خاص سال به انتخاب کمیته تهیه و توزیع نمایند .

ایام هفته	صبحانه		ناهار		شام
	پکیج ۱	پکیج ۲	نوع ۱	نوع ۲	
شنبه	پکیج ۱	پکیج ۲	(۱) چلو خورش قورمه سبزی+سالاد شیرازی + میوه°+دلستر+ژله (۳) نیم پرس چلو خورش قورمه سبزی+سالاد شیرازی + میوه + دلستر+ژله	(۲) کلم پلو شیرازی+سالاد شیرازی + دلستر+میوه	(۱) چلو خورش لوبیا سبز (۲) کنسرو تن ماهی
یکشنبه	۴ عدد تخم مرغ ۲۱۰ گرم پنیر	۴ عدد تخم مرغ ۲۱۰ گرم پنیر	(۱) چلوکباب کوبیده+گوچه +دوغ+دنت میوه ای یا شکلاتی+ماست موسیر (۳) نیم پرس چلوکباب کوبیده+گوچه +دوغ+دنت میوه ای یا شکلاتی+ماست موسیر	(۲) لوبیا پلو و مرغ + دوغ	(۱) خوراک مرغ و قارچ و سیب زمینی +خیارشور+گوچه + میوه (۲) شنسیل مرغ+خیار شور+گوچه+میوه
دو شنبه	خامه شکلاتی ۱۰۰ گرم	خامه عسلی ۱۰۰ گرم	(۱) چلو جوجه کباب + گوچه + ماست موسیر+ میوه (۳) نیم پرس چلو جوجه کباب + گوچه + ماست موسیر+ میوه	(۲) چلو خورش بادمجان + ماست موسیر+ میوه	(۱) مرغ سوخاری+ لیمو +دوغ (۲) شامی کباب یا کتلت گوشت
سه شنبه	کره ۱۵ گرم و مربا ۲۰ گرم	کره ۱۵ گرم و مربا ۲۰ گرم	(۱) زرشک پلو با مرغ + سالاد فصل + دوغ (۳) نیم پرس زرشک پلو با مرغ + سالاد فصل+دوغ	(۲) عدس پلو با گوشت و کشمش + سالاد فصل + دوغ	(۱) استامبولی پلو +ماست+میوه (۲) سالاد الویه+قلقل دلمه+میوه
چهارشنبه	شیر ۱۰۰۰ سی سی نان ۸ عدد	شیر کاکائو ۱۰۰۰ سی سی نان ۸ عدد	(۱) سبزی پلو با ماهی + لیمو ترش + رنگینک خرما گردو+دلستر (۳) نیم پرس سبزی پلو با ماهی + لیمو ترش + رنگینک خرما گردو+دلستر	(۲) چلو خورش فسنجان+ماست +دلستر	(۱) ماکارونی +سالادفصل (۲) کشک بادمجان
پنجشنبه		نان ۸ عدد	(۱) چلو خورش قیمه سیب زمینی + ماست + میوه		(۱) کنسرو لوبیا+میوه (۲) کنسرو بادمجان+میوه
جمعه			عدس پلو + ماست خیار	کنسرو ماهی	-

توضیحات:

۱- منوی غذایی با توجه به نظر کارفرما ممکن است در ماه یا در هفته تغییر کند

۲- توزیع میوه:

* نوع میوه توزیع شده در فصل پاییز: سیب دو مرتبه، موز یک مرتبه، نارنگی و سایر مرکبات سه مرتبه در هفته

* نوع میوه توزیع شده در فصل زمستان: سیب دو مرتبه، موز یک مرتبه، پرتغال، نارنگی و کیوی سه مرتبه در هفته

* نوع میوه توزیع شده در فصل بهار: طالبی یک مرتبه، زرد آلو یک مرتبه، موز یک مرتبه، نارنگی و سایر مرکبات سه مرتبه در هفته

* نوع میوه توزیع شده در فصل تابستان: هلو یک مرتبه، زرد آلو یک مرتبه، آلو شابلون یک مرتبه، موز یک مرتبه، سایر میوه های فصل دو مرتبه در هفته

۳- تهیه دورچن مخصوص ماه مبارک رمضان شامل خرما و زولبیا بامیه به عهده پیمان کار است.

سایر موارد:

- استفاده از برنج با کیفیت از جمله برنج دانه بلند ۱۱۲۱، طبیعت، خاطره و محسن باشد.
- سم پاشی حداقل هر سه ماه یک بار جهت سوسک، مورچه و حشرات موضعی
- تخلیه چربی گیرها و چاههای فاضلاب و در صورت گرفتگی فاضلاب هر موقع مشکل پیدا کند بعهدہ پیمانکار می باشد.
- توزیع غذا در خوابگاه‌های دانشجویی به عهده پیمان کار بوده و موظف است دو دستگاه وانت کانتینر دار جهت توزیع و حمل غذا در خوابگاهها و یا جابجایی که کارفرما پیش بینی کند.
- انواع لبنیات و پکیج صبحانه از مارکهای معتبر بهداشتی و شامل کاله ، رامک و پگاه و یا میهن باشد.
- نوشیدنی دلستر از برند های عالیس و بهنوش و باید از مارکهای معتبر بهداشتی و جزء پنج برند اول کشور می باشد.
- در هفته همراه نهار و شام چهار وعده نوشیدنی دلستر و دوغ هر کدام دو وعده که در منوی غذایی توسط کارفرما مشخص می گردد توزیع شود.
- تهیه مایع دستشویی بعهدہ پیمانکار می باشد .
- تهیه جعبه کمکهای اولیه بهداشتی شامل داروهای از قبیل باند گاز، بتادین، قرص استامینیوفن، چسپ انگشت، دستکش، شیشه الککل بهداشتی جهت هر سالن یک جعبه با داروهای لازم
- وزن مرغ باید از ۱/۲۰۰ گرم تا ۱۶۰۰ گرم بیشتر نباشد
- وزن گوشت گرم گوسفندی باید از ۲۷ کیلو بیشتر نباشد.
- تن ماهی باید از مارک تهفه، الیکا و طبیعت باشد ، لوبیا باید از مارکهای یک یک، دلپذیر یا تبرک باشد و بادمجان نیز از برند یک ویک، دلپذیر و یا تبرک باشد.
- پیمانکار موظف است کنسروهایی تهیه نماید که نوع و مارک آن در قرارداد مشخص شده و حداقل ۶ ماه از تاریخ استفاده باقی مانده باشد.
- سردخانه بالای صفر و زیر صفر کارفرما در شروع کار صحیح و سالم تحویل جدید به پیمانکار نموده و هرگونه ایرادی طول مدت کار به عهده پیمانکاری باشد و در پایان کار باید صحیح و سالم تحویل نماید.
- مواد اولیه مورد استفاده در طبخ (شامل انواع سبزیجات، رب گوجه فرنگی، روغن و غیره) باید از برندهای معتبر و مورد تایید کمیته تغذیه انتخاب شود.
- کلیه نوشیدنیها(دلستر و دوغ و...) و دورچین ها(ماست موسیر و معمولی، لیموترش و خیار شور و میوه ها و انواع سالاد) که به پرس کامل تعلق میگرد شامل نیم پرس هم می شود.
- تهیه سالاد الویه باید به صورت بسته بندی تک نفره تهیه و در اختیار دانشجو قرار گیرد و حتما از مارک نامینو باشد.