

بسمه تعالی

شرایط مناقصه واگذاری امور طبخ و توزیع سلف سرویس مرکزی دانشگاه علوم پزشکی کاشان

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کاشان در نظر دارد امور طبخ و توزیع غذای سلف سرویس امور دانشجویی را از طریق مناقصه مطابق مفاد و شرایط ذیل و طبق پیوستهای منضم به بخش خصوصی واجد شرایط به مدت یک سال تحصیلی واگذار نماید
موضوع مناقصه :

طبخ ، توزیع غذا ، شستشو و ضدعفونی نمودن ظروف نهار و شام سلف دانشگاه علوم پزشکی کاشان واقع در آشپزخانه دانشکده پزشکی و دانشکده پرستاری مامایی برابر شرح پیوست که جزء لاینفک شرایط مناقصه می باشد به شرح مندرجات ذیل :

۱- طبخ و توزیع نهار ، شام و توزیع صبحانه سلف دانشگاه به صورت شبانه روزی و تعطیلات رسمی و غیر رسمی

۲- طبخ و توزیع غذای همایش ها ، مراسم ها ، اردوها ، جشن ها و میهمانی ها و سایر موارد مورد نیاز دانشگاه مطابق برنامه تنظیمی کارفرما .

۳- تعیین برنامه لیست غذایی بر عهده کارفرما می باشد .

۴- محل پخت غذا در آشپزخانه دانشکده پزشکی و پرستاری مامایی خواهد بود .

تبصره : پیمانکار صرفاً مجاز است از تجهیزات و آشپزخانه و محل‌های در اختیار جهت موضوع قرارداد استفاده نماید .

۵- محل توزیع و سرو صبحانه - نهار و شام ، سلف سرویس دانشکده پزشکی ، دانشکده پرستاری و کلیه خوابگاهها خواهد بود .

۶- تعیین زمان و محل های توزیع غذا بر عهده کارفرما می باشد . (حمل و نقل غذا با وسیله نقلیه و توزیع آن در محل های تعیین شده کلاً بعهد پیمانکار است)

۷- متوسط آمار پخت غذای مورد نیاز بطور روزانه ۱۴۰۰ پرس (شام و نهار) و توزیع ۳۰۰ نفر صبحانه می باشد.

تبصره : کارفرما مجاز است آمار فوق را تا ۵۰ درصد اضافه یا کم نماید و پیمانکار ملزم به انجام آن برابر نرخ پیشنهادی خواهد بود .

۸- ایام پخت غذا و توزیع مطابق تقویم دانشگاه خواهد بود و کارفرما برای ایامی که سفارش غذا ندارد ، هیچگونه پرداختی نخواهد داشت .

تبصره : وجه حق الزحمه قرارداد با توجه به تعداد پرس و پس از تایید کارشناس تغذیه و ناظرین کارفرما و تایید معاونت دانشجویی ، ماهیانه توسط امور مالی معاونت دانشجویی قابل پرداخت می باشد .

۹- برنامه غذایی و زمان بندی و نحوه توزیع غذای ایام ماه مبارک رمضان و ایام امتحانات و احیاناً سایر موارد خاص دیگر طبق نظر کارفرما خواهد بود .

۱۰- پیمانکار موظف می باشد نسبت به کلیه امور مربوط به سرویس غذا از قبیل توزیع غذا ، توزیع دسر و خرید و تجهیز سایر لوازم مورد نیاز روی میزهای غذاخوری از قبیل قاشق ، چنگال ، پارچ آب استیل ، لیوان یک بار مصرف و غیره در هر وعده غذایی اقدام نماید .

۱۱- پیمانکار موظف است عملیات طبخ را بگونه‌ای انجام دهد که راس ساعت مقرر مورد نظر کارفرما ، غذا آماده توزیع باشد.

تبصره : در صورت تاخیر آماده سازی غذا در هر وعده غذایی بیش از ۵ دقیقه معادل ۱۰ درصد حق الزحمه طبخ همان وعده غذا کسر خواهد شد .

۱۲- پیمانکار مکلف می باشد امور نظافتی و بهداشتی را به شرح ذیل انجام دهد .

۱۲-۱- نظافت میزهای غذاخوری پس از سرو هر وعده غذا و در صورت ضرورت در حین سرو غذا

۱۲-۲- نظافت کف سالن ها بلافاصله پس از سرو هر وعده غذا و در صورت ضرورت در حین سرو غذا

۱۲-۳- نظافت وسایل روی میزها از قبیل نمکدان ، گلدان ، جای نان و غیره بلافاصله پس از سرو هر وعده غذا

۱۲-۴- نظافت دستشویی های داخل سالن قبل و بعد از سرو هر غذا

۱۲-۵- نظافت شیشه ها ، درب ، پنجره ، دیوار نرده های داخل سقف ، قاب و گلدانها هر هفته دو نوبت

۱۲-۶- نظافت لوازم طبخ داخل آشپزخانه بلافاصله پس از پخت هر غذا

۱۲-۷- شستشو و نظافت کف آشپزخانه بصورت مرتب بطوری که همیشه تمیز باشد .

۱۲-۸- نظافت کامل و ضدعفونی کف ، دیوار ، وسایل و تجهیزات داخل آشپزخانه حداقل هر هفته یکبار

۱۲-۹- نظافت راهروهای اطراف سالن های غذاخوری بصورت مرتب

۱۲-۱۰- جمع آوری نانهای صرف شده و ضایعاتی و تفکیک آن از سایر مواد اضافی و تحویل آن به کارفرما

۱۲-۱۱- جمع آوری غذاهای اضافی و بسته بندی آن در کیسه های نایلونی و حمل آن به محل های مخصوص که کارفرما تعیین می نماید .

۱۲-۱۲ جمع آوری وسایل اضافی روی میزها از قبیل سینی ، شیشه نوشابه ، قاشق ، چنگال و غیره در حین سرو غذا

۱۲-۱۳ شستشوی کلیه ظروف غذاخوری اعم از سینی ، قاشق ، چنگال ، دیگ ، قابلمه و سایر ظروف مخصوص طبخ بلافاصله پس از سرو هر وعده غذا .

۱۳- پیمانکار می بایست لیست اسامی کارگران خود را ۲ برابر ظرفیت برای هر نفر با ذکر مشخصات کامل و تخصص و مسئولیت هر یک همراه با کارت تندرستی و بهداشتی معتبر جهت اخذ سایر تاییدیه های لازم حداکثر تا ۱۰ روز قبل از شروع قرارداد به معاونت دانشجویی فرهنگی ارائه نماید در صورت عدم تایید کارگران معرفی شده ، پیمانکار موظف است در خصوص معرفی افراد واجد شرایط دیگر اقدام نماید .

۱۴- کارگرانی که برای اجرای تعهدات پیمانکار در مدت قرارداد انتخاب و بکار گمارده می شود ، مستخدمین پیمانکار بوده و کارفرما در قبال آنها هیچگونه تعهدی و مسئولیت قانونی و شرعی نخواهد داشت .

۱۵- کارگران پیمانکار بایستی ایرانی ، مسلمان و دارای گواهی عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد به مواد مخدر از مراجع قانونی بوده و سن ایشان حداقل بیست سال و دارای چهار سال سابقه کار مفید بوده و از سلامت جسمی کامل برخوردار باشند و همواره صلاحیت عمومی و اخلاقی آنها مورد تایید واحدهای ذیربط دانشگاه (اعم از گزینش و غیره) باشد .

۱۶- ساعات مجاز حضور پیمانکار و پرسنل وی جهت طبخ و توزیع غذا متناسب با ساعاتی که کارفرما اعلام می کند ، خواهد بود .

۱۷- بیتوته کارگران در محل کار مجاز نمی باشد.

۱۸- پیمانکار مکلف است هر سه ماه یکبار کلیه کارگران خود را برای انجام معاینات پزشکی و بهداشتی به منظور اخذ گواهی تندرستی به مراکز بهداشتی درمانی دانشگاه با هزینه خود معرفی نماید .

۱۹- پیمانکار بایستی یک نفر را با هزینه خود به عنوان نماینده و مسئول کارگران غیر از کارگران شاغل در سلف به صورت مکتوب پس از تایید دانشگاه به کارفرما معرفی نماید. نماینده پیمانکار مکلف است علاوه بر حضور در کمیته انضباطی کارگران در تمامی مراحل انجام کار در محل کار حضور داشته باشد . نماینده بایستی دارای صلاحیت های لازم و مورد تایید کارفرما باشد .

تبصره : به ازاء هر روز عدم حضور نماینده پیمانکار ، روزانه مبلغ ۳۰۰/۰۰۰ ریال (سیصد هزار ریال) از صورت حساب پیمانکار کسر خواهد شد .

۲۰- هزینه غذای کارگران توسط کارفرما تعیین و به پیمانکار اعلام خواهد شد . همچنین تامین سرویس ایاب و ذهاب کارگران به عهده پیمانکار می باشد .

۲۱- پیمانکار موظف است لباس کار مناسب و متحد الشکل (روپوش سفید ، کلاه سفید ، دم پای و شلوار سفید برای توزیع کنندگان غذا) و لباس کار مخصوص پخت غذا (روپوش ، شلوار ، کلاه، دستکش، پیش بند، چکمه ، اتیکت و...) برای کارگران خود و متناسب با وظایف محوله حداقل سه دست در یکسال تهیه نماید. (طبق پیوست)

۲۲- از آنجایی که پیمانکار و ابواب جمعی او در محل دانشگاه انجام وظیفه می نمایند موظف می باشند رعایت کلیه موازین و شئونات اسلامی محیط دانشجویی و دانشگاهی را نموده و راسا حق هیچگونه برخورد مستقیم با افراد را نداشته و صرفا بایستی از طریق کارفرما و نماینده ایشان مسائل احتمالی را حل و فصل و یا پیگیری نماید .

۲۳- انتخاب افرادی که مسئولیت توزیع غذا در خوابگاههای دانشجویی را برعهده دارند ، با هماهنگی کارفرما خواهد بود .

۲۴- پیمانکار مکلف است کلیه تذکرات قانونی کارفرما و مسئولین ذیربط را رعایت نماید .

۲۵- پیمانکار ملزم و متعهد به رعایت قوانین در مورد کارگران خود می باشد و پرداخت تمام مزایا (حقوق - کمک هزینه مسکن- خواربار - عائله مندی- بن کارگری - اضافه کار - عیدی - سنوات - نوبتکاری- لباس و سایر مزایا برابر مصوبات شورایعالی کار) را بر عهده داشته و کارفرما در این مورد هیچگونه مسئولیتی ندارد. ۲۶- پیمانکار موظف خواهد بود نیروهای ذخیره شده مورد تایید (هسته گزینش دانشگاه) در اختیار داشته باشد تا در مواقع بیماری ، مرخصی و غیره ، از نیروی جایگزین استفاده نماید .

تبصره ۱ : در اجرای تبصره یک ماده ۲ آیین نامه اجرایی قانون گزینش کشور کلیه کارکنان پیمانکار قبل از بکارگیری باید به تایید هسته گزینش دانشگاه برسند .

تبصره ۲ : استمرار اشتغال کارکنان نیز باید مورد تایید هسته گزینش باشد .

۲۷- رعایت اصول ایمنی در محیط کار بر عهده پیمانکار می باشد .

۲۸- جبران خسارت ناشی از وقوع حوادث احتمالی برای کارگران در زمان انجام کار در رابطه با موضوع قرارداد بعهد پیمانکار بوده و کارفرما در این مورد هیچگونه تعهد و مسئولیتی ندارد .

۲۹- پیمانکار موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در کلیه مراحل طبخ و توزیع و همچنین کیفیت مناسب غذا را برابر نظر کارشناس مواد غذایی که توسط کارفرما تعیین خواهد شد ، دقیقا رعایت نماید .

۳۰- تهیه کارت بهداشتی و سلامت کارکنان جزء تعهدات الزامی پیمانکار است و افرادی که به هر نحو دارای کارت بهداشت نباشد ، اجازه حضور در محل را نخواهند داشت .

- ۳۱- چنانچه غذای طبخ شده یا دسر به تشخیص کارفرما به هر علت مطابق با مندرجات پیوست قرارداد قابل مصرف نباشد، پیمانکار مکلف است نسبت به خرید غذای آماده و توزیع آن اقدام نماید. در صورت استتکاف، کارفرما راساً اقدام و هزینه مربوطه از محل قرارداد و یا ضمانت نامه های مأخوذه کسر خواهد شد.
- ۳۲- پرداخت هزینه خساراتی که بر اثر بی احتیاطی، سهل انگاری و قصور ابواب جمعی پیمانکار به تاسیسات، وسایل آشپزخانه و سلف سرویس وارد آید به عهده پیمانکار خواهد بود. در صورت استتکاف، کارفرما راساً اقدام و هزینه مربوطه را از حق الزحمه سالیانه و یا از محل ضمانت نامه با نظر کارشناس دانشگاه کسر خواهد کرد.
- ۳۳- چنانچه به هر علت پیمانکار از انجام تعهدات خود کوتاهی نماید (از قبیل کسر آوردن غذا، تبعیض در توزیع غذا، حیف و میل مواد غذایی، تاخیر در توزیع غذا در ساعات تعیین شده و غیره) حسب تشخیص کارشناس تغذیه و ناظر کارفرما خسارات وارده را از محل حق الزحمه قرارداد و یا ضمانت نامه سپرده شده کسر خواهد کرد.
- ۳۴- کلیه دستگاهها و تجهیزات و تاسیسات طی صورتجلسه ای در ابتدای قرارداد به صورت امانی تحویل پیمانکار داده شده و پیمانکار مکلف می باشد در پایان قرارداد به همان شکل و کیفیت اولیه تحویل کارفرما نماید. هزینه تعمیرات وسایل و تجهیزات تحویل شده به پیمانکار بعهده وی می باشد.
- ۳۵- پیمانکار موظف است قبل از طبخ غذا، مواد اولیه ای که در اختیار او قرار می گیرد به دقت کنترل و چنانچه فاقد کیفیت بود و یا از نوع نامرغوب باشد، بلافاصله کتباً به کارشناس مواد غذایی اطلاع داده و در صورت طبخ، هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نبوده و هیچ قصور و توجیهی پذیرفته نخواهد شد. جبران خسارت وارده به عهده پیمانکار خواهد بود.
- ۳۶- پیمانکار موظف می باشد بر اساس آمار اعلام شده از سوی کارفرما و مطابق با گرم بندی تعیین شده مربوطه نسبت به پخت غذا اقدام نماید.
- ۳۷- پیمانکار موظف می باشد در موقع توزیع غذا با رعایت جدول گرم بندی نسبت به توزیع غذا و دسر و غیره اقدام نماید.
- ۳۸- تامین کلیه مواد غذایی بر عهده کارفرما و طبخ و توزیع بر عهده پیمانکار باشد.
- ۳۹- میزان تضمین انجام تعهدات برابر ۱۰٪ مبلغ سالیانه قرارداد می باشد که به عنوان ضمانت نامه بانکی از پیمانکار دریافت خواهد شد و همچنین ۱۰٪ از حق الزحمه پرداختی ماهانه بصورت سپرده نزد دانشگاه نگهداری خواهد شد و در صورت حسن انجام کار و تسویه حساب کامل با کارگران و مراجع ذیربط (اداره کار و امور اجتماعی، سازمان تامین اجتماعی و دارایی) در پایان قرارداد و سالم بودن وسایل تحویلی، ضمانت نامه پیمانکار مسترد خواهد شد.

۴۰- پیمانکار بایستی پس از تحویل گرفتن مواد اولیه خام نسبت به آماده سازی آن : (پاک کردن سبزی و شستشوی آن ، پاک کردن حبوبات ، پوست کندن پیاز و سیب زمینی ، خرد کردن گوشت و) تحت نظارت کارشناس تغذیه دانشگاه اقدام نماید.

۴۱- کلیه وسایل و تجهیزات و تحویلی به پیمانکار طبق نظر کارشناس منتخب دانشگاه ارزیابی می گردد و پیمانکار مکلف است بابت خسارات احتمالی به دستگاههای پخت و پز و سردخانه ها و همچنین اقلام و تجهیزات موجود در سلف سرویس که تحویل پیمانکار گردید ، ضمانت نامه بانکی یا تضمینات مندرج در آیین نامه مالی معاملاتی معادل کل ارزش و ارزیابی وسایل و تجهیزات تحویلی به دانشگاه تحویل نماید که عنداللزوم و در صورت بروز خسارتهای احتمالی ، کارفرما نسبت به وصول خسارات مذکور به تشخیص و نظر کارشناسان دانشگاه اقدام و نیز مجاز به کسر خسارات از محل ضمانت نامه های پیمانکار و ضمانت حسن انجام کار وی خواهد بود.

۴۲- پیشنهاد دهندگان بایستی در مبلغ پیشنهادی خود حقوق قانونی کارگران را با توجه به مصوبات و مقررات قانونی وزارت کار و امور اجتماعی لحاظ نمایند .

۴۳- در اجرای تبصره ۱۳ قانون کار ، پیمانکار موظف است همراه با لیست پرداخت حق الزحمه هر ماه ، مدارک پرداخت حق بیمه کارگران شاغل در سلف سرویس و سهم کارفرما و سایر کسورات قانونی ماه قبل را به معاونت دانشجویی فرهنگی ارائه نماید.

۴۴- پرداخت حق الزحمه هر ماه پیمانکار منوط به اخذ مفاصا حساب از سازمان تامین اجتماعی و ارائه آن به معاونت دانشجویی فرهنگی خواهد بود .

۴۵- مبلغ پیشنهادی به صورت نرخ حق الزحمه هر پرس غذا با مبلغ مشخص در پاکت لاک و مهر شده بهمراه سایر مدارک درخواستی حداکثر تا پایان وقت اداری روز یکشنبه مورخ ۸۸/۶/۱ به آدرس : کاشان ، میدان پانزده خرداد ، ابتدای خیابان ابادر ، ستاد مرکزی دانشگاه علوم پزشکی ، دبیرخانه مرکزی تحویل و رسید دریافت نمایند .

۴۶- مبلغ سپرده جهت شرکت در مناقصه ده میلیون ریال می باشد که باید بصورت وجه نقد به حساب ۹۰۶۷۳ بانک رفاه مرکزی کاشان بنام دانشگاه علوم پزشکی واریز و فیش مربوطه ضمیمه پیشنهادات ارسال گردد.

۴۷- کلیه پیشنهادات واصله صبح روز دوشنبه مورخ ۸۸/۶/۲ در ستاد مرکزی دانشگاه باز و قرائت خواهد شد .

۴۸- دانشگاه در رد یک یا تمام پیشنهادات مختار است .

۴۹- پیشنهادات بایستی همراه با مدارک لازم به شرح ذیل تسلیم گردد .

پاکت الف : شامل فیش سپرده شرکت در مناقصه

پاکت ب :

تجربه کاری مستند بهمراه تصویر قراردادهای منعقدۀ برابر با اصل

تاییدیه وزارت کار و امور اجتماعی و رتبه بندی

گواهی برابر با اصل حسن انجام کار از رئیس دستگاههای دولتی (حداقل دو فقره)

تصویر روزنامه رسمی شرکت، آخرین آگهی تغییرات و اظهار نامه شرکت برابر با اصل

مهر و امضاء کلیه اوراق شرایط مناقصه

فرم تعهدنامه منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی

فرم تعهدنامه عدم اشتغال بکار بازنشستگان

فتوکپی مجوز فعالیت از واحد صنفی مربوطه برابر با اصل

تبصره : چنانچه مدارک موجود در پاکت الف و ب ناقص باشد شرکت از لیست شرکت کنندگان حذف و

پاکت ج بازگشایی نخواهد شد .

پاکت ج :

مبلغ پیشنهادی جهت انجام کار در فرم پیوست (مبلغ مذکور ثابت بوده و مشمول هیچگونه تعدیلی نخواهد

بود .)

۵۰ - کلیه اوراق شرایط مناقصه و ضوابط مربوطه بایستی مهر و امضاء شود در غیر اینصورت فاقد اعتبار

می باشد .

۵۱- برنده مناقصه حق واگذاری مورد قرارداد را (کلا و جزئا) به غیر ندارد .

۵۲- هزینه آگهی و کلیه کسورات قانونی در حال و آینده در هر زمان و مکان کلاً بعهده پیمانکار می باشد .

۵۳- پرداخت هر گونه وجهی پس از تایید ناظرین مستقیم و عالی دانشگاه خواهد بود .

۵۴- کلیه اختلافات حاصله پس از اخذ نظر دفتر حقوقی دانشگاه حل و فصل خواهد شد . در غیر اینصورت

نظر دفتر حقوقی وزارت بهداشت جهت طرفین لازم الاجراست .

۵۵- استرداد تضمین انجام معامله و ضمانت نامه حسن انجام کار پس از تسویه حساب کامل پیمانکار با

ادارات دارایی ، تامین اجتماعی ، کار و امور اجتماعی و کلیه کارگران خود خواهد بود .

۵۶- پیمانکار می بایست توزیع ناهار ، شام و صبحانه را در خوابگاههای دخترانه توسط کارکنان زن انجام

دهد .

۵۷- شرکت کنندگان در مناقصه موظفند از محل های مورد نظر مندرج در اسناد مناقصه بازدید بعمل آورده و با علم و اطلاع کافی و کامل نسبت به شرکت در مناقصه اقدام نمایند هرگونه عذر پس از اعلام برنده ، پذیرفته نخواهد بود .

۵۸- به پیشنهادات مشروط ، مبهم ، مخدوش و فاقد سپرده و به پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر به دانشگاه واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد .

تبصره : کلیه اسناد و مدارک ارسالی (بجز سپرده شرکت در مناقصه) تحت هیچ شرایط و عناوینی مسترد نخواهد شد .

۵۹- به منظور همسان بودن روند پیشنهاد قیمت مناقصه گران ، هزینه آب و برق و گاز محل های طبخ و توزیع غذا و نیز اجاره بهای آن بعهده مناقصه گذار(دانشگاه) می باشد و مناقصه گران با در نظر گرفتن موارد فوق ، قیمت پیشنهادی خود را ارائه نمایند .

۶۰- در صورت وجود غذای اضافه برنده مناقصه موظف است طی صورتجلسه تحویل کارشناس تغذیه دانشگاه نموده و حق خارج نمودن آن را ندارد .

۶۱- برنده مناقصه متعهد و ملتزم می گردد که از کلیه تجهیزات و وسایل و مکانهای تحویلی و در اختیار به طور صحیح و سالم مراقبت نموده و از آنها فقط و صرفاً جهت انجام موضوع این قرارداد استفاده نماید و حق استفاده دیگری و طبخ و توزیع برای غیر را ندارند .

دکتر حسین نیکزاد
معاون توسعه مدیریت و منابع دانشگاه

علی عبدی
مدیر امور عمومی دانشگاه

علی اکبر رشیدی
کارشناس تغذیه و مسئول سلف دانشگاه

دکتر سید علیرضا مروجی
معاون دانشجویی فرهنگی دانشگاه

انواع غذاها (پیوست شماره ۱)

شام	ناهار
چلومرغ + سوپ	خورشت سبزی + ماست یا میوه
سبزی پلو با تن ماهی یا ماهی تازه + میوه یا دوغ	خورشت قیمه + ماست یا میوه
ماکارونی + ترشی + میوه یا آش رشته	چلوکباب کوبیده + گوجه + سبزی یا ماست
چلوکباب کوبیده + ماست و گوجه یا دوغ	چلو جوجه کباب با لیموترش + (دوغ یا ماست)
خوراک مرغ + چیپس + سوپ + گوجه + خیارشور	خورشت بادمجان + ماست یا دوغ
کتلت + گوجه + خیارشور + سوپ	خورشت قیمه بادمجان + میوه یا ماست یا دوغ
انواع کوکو + با دورچین + آش رشته	چلومرغ با زرشک + ماست یا سوپ
کشک بادمجان + میوه یا سوپ	خورشت لوبیا سبز + میوه یا ماست یا دوغ
انواع پلوهها (لوبیا پلو - عدس پلو و ..) آش رشته	چلو خورشت کرفس + ماست + میوه یا دوغ
انواع خوراکها (سوسیس - کالباس - ژامبون) با دورچین یا شنیسل مرغ	سبزی پلو با ماهی تازه + لیموترش و دوغ
همبرگر + خیارشور + گوجه + آش رشته یا سوپ	ماکارونی + ماست یا سالاد فصل یا دوغ
جوجه کباب + گوجه + لیمو ترش با دوغ	استامبولی پلو + ماست یا دوغ
کباب حسینی + لیموترش + ماست یا دوغ	عدس پلو با کشمش یا گوشت + ماست
	باقالی پلو با گوشت یا مرغ + سوپ یا میوه
	چلو کباب حسینی + لیموترش + ماست یا دوغ

لازم به توضیح است که تمامی غذاها بر اساس جدول گرم بندی تعیین شده و ماست و دسر و سالاد و سوپ در برنامه اعلام می گردد. برنامه ویژه رمضان پیوست می باشد. ضمناً نوع غذا در برنامه هفتگی دانشجویان به اختیار کارفرما خواهد بود.

جدول گرم بندی حداقل مواد مصرفی اولیه بابت هر پرس غذا جهت طبخ و دسر ها و سالاد (پیوست شماره ۲)

ردیف	نوع جنس	مقدار به گرم به ازای هر پرس	ردیف	نوع جنس	مقدار به گرم به ازای هر پرس
۱	گوشت جهت خورشت ها	۷۰ تا ۶۰ گرم	۲۵	گوجه خورشت	۵۰ گرم
۲	گوشت جهت یک سیخ کباب	۱۲۰ تا ۱۰۰ گرم	۲۶	کاهوو کلم	۲۰۰ گرم
۳	همبرگر	۱۸۰ گرم	۲۷	زعفران جوجه	هر ۱۰۰ گرم یک مثقال
۴	برنج خارجی	۲۰۰ گرم	۲۸	کره و مربا	یک نفره
۵	برنج ایرانی مرغوب	۱۶۰ گرم	۲۹	تخم مرغ	۲ عدد
۶	روغن	۲۵-۴۰ گرم	۳۰	عسل	یک نفره
۷	مرغ	۳۷۰ - ۳۵۰ گرم	۳۱	پنیر	۵۰ گرم
۸	ماهی تازه	۱ عدد (۳۰۰ - ۲۵۰ گرمی)	۳۲	نان شام	۱/۵ تا ۱ قرص
۹	تن ماهی	نصف قوطی	۳۳	نان صبحانه	۱/۵ تا ۱ قرص
۱۰	لپه	۲۵ گرم	۳۴	نان ناهار	نصب قرص
۱۱	لوبیا	۲۵ گرم	۳۵	سوسیس	۱۳۰ گرم
۱۲	عدس	۲۵ گرم	۳۶	کالباس	۱۷۰ گرم
۱۳	کشمش	۳۰ گرم	۳۷	پیاز	۲۵-۴۵ گرم
۱۴	ماکارونی	۲۰۰ گرم	۳۸	نخود فرنگی	هر ۳۰ نفر یک قوطی
۱۵	آبلیمو	۳-۵ گرم	۳۹	آبغوره	هر ۳۰ نفر یک شیشه
۱۶	لیمو خشک	۱/۵ گرم	۴۰	زعفران خورشتهها	هر ۴۰۰ نفر یک مثقال
۱۷	سس	۳۰-۳۵ گرم	۴۱	شکر	۳۰-۵۰ گرم
۱۸	رب گوجه	۱۵-۲۰ گرم	۴۲	شیر	۲۵۰ سی سی
۱۹	سیب زمینی خورشت	۶۰ گرم	۴۳	آب میوه یا دوغ	۲۵۰ سی سی
۲۰	سیب زمینی خوراک	۱۵۰ گرم		دنبه بابت هر کیلو گوشت	۲۰۰ تا ۱۵۰ گرم
۲۱	سبزی تازه جهت خورشت	۱۵۰ گرم		شکر شله زرد	

۲۲	سبزی خوردن یا سوپ و آش	۳۰-۴۰ گرم	آلبالو جهت آلبالوپلو	۲۰ گرم
۲۳	خیار شور	۶۰-۷۰ گرم	حلوا شکری	یک نفره
۲۴	گوجه دورچین کباب	۱۵۰ گرم	شیر	۲۰۰-۲۵۰ سیسی
توضیح اینکه : موارد فوق روزانه مقدار آن در جیره غذایی توسط کارشناس تغذیه ارائه خواهد شد .				

انواع لباس کارکنان (پیوست شماره ۳)

عنوان فعالیت	نوع پوشش
آشپز و کمکی آن	روپوش و شلوار سفید - پیش بند - دمپایی - کلاه و دستکش
خدمه	روپوش و شلوار در رنگهای نسبتاً روشن - کفش - دستکش پلاستیکی
خدمه زن	مانتو شلوار - مقنعه - کفش - دستکش
سالن غذاخوری و محل توزیع غذا	روپوش و شلوار سفید - پیراهن - دستکش - کلاه کاملاً تمیز به صورتی که روزانه شستشو شود .
اتیکت آرم دار مخصوص شرکت	در روپوش آنها

لیست کنترل کیفی امور روزانه و کلیه مواد مصرفی و خدمات و جرائم آن (پیوست شماره ۴)

ملاحظات	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	شرح تخلف یا عدم اجرای مفاد قرارداد	بررسی عنوان
هر پرس	۵۰۰۰ ریال	نامطلوب بودن یا خام بودن برنج	کیفیت غذای طبخ شده
هر پرس	۵۰۰۰ ریال	نامطلوب بودن یا خام بودن خورشت و طعم آن (شوری یا بوی دودگرفتگی)	
هر پرس	۵۰۰۰ ریال	خام بودن کباب یا سوخته	
به ازای هر گزارش	۲۰۰۰۰۰ ریال	مشاهده اشیا، یا حشرات داخل غذا	
به ازای هر گزارش	۱۰۰۰۰۰ ریال	کمی و کیفی و سرد بودن غذا	
به ازای هر گزارش	۳۰۰۰۰۰ ریال	عدم رعایت قوانین کار (حقوق و مزایا و اضافه کار و ...)	امور اداری
به ازای هر گزارش	۳۰۰۰۰۰ ریال	عدم رعایت قوانین تامین اجتماعی و اداره دارایی	
به ازای هر گزارش	۴۰۰۰۰۰ ریال	عدم پرداخت به موقع حقوق و مزایای کارگران	
به ازای هر گزارش	۲۰۰۰۰۰ ریال	عدم جایگزین افراد غایب یا بیمار	
	فسخ قرارداد	عدم بکارگیری نیروهای مورد تایید دانشگاه	رعایت اصول رفتاری ، اخلاقی ، شعونات اسلامی
	فسخ قرارداد	عدم حضور نماینده پیمانکار به صورت دائم و تمام وقت	
	فسخ قرارداد	هرگونه ارتباط رفتاری و اخلاقی نادرست با دانشجویان	
به ازای هر گزارش	۱۰۰۰۰۰۰ ریال	بسته بندی یا عدم برچسب مهر و استاندارد	کیفیت مواد مصرفی
به ازای هر گزارش	۳۰۰۰۰۰۰ ریال	کثیف بودن میوه و سبزیجات	
به ازای هر گزارش	۴۰۰۰۰۰۰ ریال	عدم کنترل تاریخ تولید و انقضا	
به ازای هر گزارش	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	باز و بسته نبودن درب سلف	نحوه توزیع

		سرویس طبق ساعات تعیین شده موقع شام و ناهار و محل خوابگاه	
به ازای هر پرس	۵۰۰۰ ریال	مرتب و آماده نبودن غذا و نان و میوه در محل توزیع	
به ازای هر پرس	۱۰۰۰۰ ریال	کم آوردن غذا یا کم دادن	
به ازای هر پرس	۱۰۰۰۰ ریال	کم آوردن میوه یا دسر	
به ازای هر پرس	۱۰۰۰۰ ریال	غذا بدون کارت یا ژتون یا مجوز دادن	
به ازای هر گزارش	ضمن اخذ خسارت ۳۰۰۰۰۰ ریال	حیف و میل کردن بیت المال	
به ازای هر گزارش	۵۰۰۰۰۰ ریال	کثیف بودن ظروف غذا سیخ کباب و دیگها	رعایت بهداشت و نظافت
به ازای هر گزارش	۳۰۰۰۰۰ ریال	کثیف بودن کف آشپزخانه ، سالنها ، سردخانه ها و دیوارها	
به ازای هر گزارش	۲۰۰۰۰۰ ریال	کثیف بودن روی میزها ، شیشه ها و یخچال ها	
به ازای هر گزارش	۱۰۰۰۰۰ ریال	کثیف بودن ابزار کار	
به ازای هر گزارش	۱۰۰۰۰۰ ریال	نبودن مایع دستشویی و ظرفشویی در محل سرویسها	
به ازای هر نفر	۲۰۰۰۰۰ ریال	وضعیت نامناسب ظاهری کارگران	پرسنل و بهداشت فردی آنها
به ازای هر نفر	۲۰۰۰۰ ریال	نداشتن کلاه ، لباس کار ، کفش ، دستکش و غیره	
به ازای هر نفر	۲۰۰۰۰ ریال	کوتاه نبودن ناخن ، نداشتن کارت بهداشت	
به ازای هر گزارش	۲۰۰۰۰۰ ریال	استفاده کردن از کارگران متفرقه که به تایید دانشگاه نرسیده	
به ازای هر نوبت	۲۰۰۰۰۰ ریال	عدم حضور به موقع پرسنل پیمانکار در محل کار	

برنامه غذایی سلف سرویس دانشگاه علوم پزشکی ویژه ماه مبارک رمضان (پیوست شماره ۵)

ایام ماه مبارک رمضان	سحری (نهار)	افطاری (شام)
اول رمضان	چلوخورشت قیمه بادمجان - ماست	چلوکباب - گوجه - لیموترش - شیر - خرما
دوم رمضان	چلوخورشت سبزی - ماست یا دوغ	خوراک سوسیس - گوجه - خیارشور - شیر - خرما
سوم رمضان	لوبیا پلو - ماست - شله زرد	ماکارونی - سالاد - شیر - خرما
چهارم رمضان	چلو مرغ - میوه یا دوغ	عدس پلو با کشمش - ماست - شیر - خرما
پنجم رمضان	چلوکباب - گوجه - ماست یا دوغ	سبزی پلو با ماهی - میوه - شیر - خرما
ششم رمضان	چلو خورشت قیمه - میوه یا دوغ	خوراک مرغ - سوپ - شیر - خرما
هفتم رمضان	چلوخورشت بادمجان - ماست	استامبولی - ماست - شله زرد - شیر - خرما
هشتم رمضان	چلوخورشت سبزی - میوه	سبزی پلو با ماهی - ماست - شله زرد - شیر - خرما
نهم رمضان	لوبیا پلو - ماست - شله زرد	ماکارونی - سالاد - شیر - خرما
دهم رمضان	خورشت قیمه - میوه	خوراک سوسیس - گوجه - خیارشور - شیر - خرما
یازدهم رمضان	زرشک پلو با مرغ	عدس پلو با گوشت - ماست - شیر - خرما
دوازدهم رمضان	چلو کباب - گوجه - ماست یا دوغ	سبزی پلو با ماهی - میوه - شیر - خرما
سیزدهم رمضان	چلوخورشت بادمجان - ماست یا دوغ	خوراک مرغ - سوپ - شیر - خرما
چهاردهم رمضان	چلو خورشت قیمه - میوه یا دوغ	استامبولی - ماست - شله زرد - شیر - خرما
پانزدهم رمضان	چلو خورشت سبزی - ماست یا دوغ	ماکارونی - سالاد - شیر - خرما
شانزدهم رمضان	لوبیا پلو - ماست یا دوغ	چلوکباب - گوجه - شیر - خرما
هفدهم رمضان	چلوخورشت بادمجان - میوه یا دوغ	خوراک سوسیس - گوجه - خیارشور - شیر - خرما
هجدهم رمضان	زرشک پلو با مرغ یا دوغ	عدس پلو - ماست - سوپ - شیر - خرما
نوزدهم رمضان	چلوکباب - گوجه - لیموترش یا دوغ	سبزی پلو با ماهی - میوه - شیر - خرما
بیستم رمضان	چلوخورشت قیمه - میوه یا ماست	خوراک مرغ - سوپ - شیر - خرما
بیست و یکم رمضان	چلو جوجه کباب - دوغ	چلو کباب حسینی - ماست یا میوه
بیست و دوم رمضان	چلوخورشت سبزی - شله زرد و میوه	استامبولی - ماست - شیر - خرما
بیست و سوم رمضان	لوبیا پلو - ماست	ماکارونی - سالاد - شیر - خرما
بیست و چهارم رمضان	چلوخورشت بادمجان - ماست	عدس پلو - ماست - آش رشته - شیر - خرما
بیست و پنجم رمضان	زرشک پلو با مرغ - میوه یا دوغ	خوراک سوسیس - گوجه - خیارشور - شیر - خرما
بیست و ششم رمضان	چلو کباب - گوجه - لیمو ترش	سبزی پلو با ماهی - میوه - شیر - خرما
بیست و هفتم رمضان	چلوخورشت قیمه - ماست یا دوغ	خوراک مرغ - سوپ - شیر - خرما

بیست و هشتم رمضان	چلوخورشت سبزی - میوه یا ماست	استامبولی - ماست - شیر - خرما
بیست و نهم رمضان	باقلا پلو با گوشت - ماست	چلوکباب - گوجه - شیر - خرما

لازم به ذکر است که برنامه غذایی پیشنهادی فوق توسط کارفرما قابل تغییر خواهد بود .

فرم پیشنهاد قیمت مخصوص پاکت (ج)
پیوست اسناد مناقصه طبخ و توزیع غذا

اینجانبان..... و بعنوان نماینده شرکت به شماره ثبت و دارای گواهی صلاحیت شماره مورخ از وزارت کار و امور اجتماعی ، بدینوسیله ضمن مطالعه دقیق اسناد مناقصه و اطلاع کامل از شرایط آن ، پیشنهاد قیمت خود را به نمایندگی از شرکت برای طبخ و توزیع هر پرس غذا به انضمام مهر و امضاء کلیه اسناد مناقصه و ضمائ مربوطه بشرح ذیل اعلام می دارد :

ردیف	شرط	طبخ و توزیع هر پرس	طبخ و توزیع هر پرس
		صبحانه	ناهار و شام
*	تامین کلیه مواد غذایی بعهده دانشگاه		

$$\text{قیمت کل پیشنهادی برای یک روز} = ۱۳۰۰ \times \left(\frac{\text{حق الزحمه طبخ و توزیع هر پرس شام و نهار}}{\text{ریال}} \right) + ۲۰۰ \times \left(\frac{\text{حق الزحمه توزیع صبحانه}}{\text{ریال}} \right)$$

توضیح اینکه : قیمت کل پیشنهادی برای یک روز ملاک ارزیابی قرار خواهد گرفت .

مهر و امضاء مجاز مناقصه گر

امضا اعضا کمیسیون مناقصه

ریاست دانشگاه یا نماینده وی

معاون توسعه مدیریت و منابع دانشگاه

مدیر امور مالی دانشگاه