

شرح کار تامین مواد اولیه و پخت و توزیع غذای دانشگاه علامه طباطبائی

۱- نوع پخت به صورت پخت و توزیع غذا با مواد اولیه به استثنای چهارمواد اصلی (مرغ، گوشت، برنج و روغن) می باشد که چهار قلم اصلی مذکور توسط کارفرما در هر یک از محلهای پخت در اختیار پیمانکار قرار می گیرد، ضمن اینکه موادی مثل، ماهی، تن ماهی، سوسیس، ماکارونی و غیره جایگزین چهار ماده اصلی است و مثل آنها از طرف کارفرما تامین و تحویل می گردد.

۲- جدول محلهای پخت و توزیع و آمار تقریبی پخت روزانه آنها به شرح زیر می باشد:

ردیف	نام رستوران	نوع سرویس دهی	مقدار تقریبی میانگین پخت روزانه	آدرس	توضیحات
۱	خوابگاه شهید مطهری	شام	۱۰۰۰ پرس	خ کریمخان خ به آفرین بالتر از بیمارستان فیروزگر تلفن ۸۸۸۰۳۹۸۱	پخت غذای خوابگاههای مطهری، سلطانی، سروستان، مهدیه، کوشک، ولیعصر، بهشتی از خوابگاه مطهری صورت میگیرد و در محل خوابگاههای مذکور توسط پیمانکار توزیع می گردد.
۲	خوابگاه شهید همت	شام	۱۰۰۰ پرس	بزرگراه جلال آل احمد سمت چپ انتهای غربی پل آزمایش تلفن ۸۸۲۵۹۱۷۲	پخت غذای خوابگاههای حقانی، حقوق از این محل صورت گرفته و توسط پیمانکار در محل خوابگاههای فوق توزیع می گردد.
۳	پردیس دانشگاه	ناهار	۱۷۰۰ پرس	انتهای بزرگراه همت دهکده المپیک تلفن ۱۹-۴۴۷۳۷۵۱۰	
۴	دانشکده ادبیات	ناهار و شام	۱۵۰۰ پرس	سعادت آباد پل مدیریت روبروی دانشگاه امام صادق (ع) خ علامه تلفن ۸۸۶۹۲۳۴۵	شام خوابگاههای سلامت، استادسراه گلعداری از این محل پخت شده و در محل خوابگاههای مذکور توسط پیمانکار توزیع می گردد.
۵	دانشکده حسابداری	ناهار	۷۰۰ پرس	خ ولی عصر(ع) خ توانیر خ نظامی گنجوی	
۶	دانشکده علوم اجتماعی	ناهار	۸۵۰ پرس	خ شریعتی سه راه ضرابخانه خ گل نبی تلفن ۳- ۲۲۲۲۳۰۰۱	
۷	دانشکده اقتصاد	ناهار	۱۰۰۰ پرس	خ شهید بهشتی نبش احمد قصیر تلفن ۸۸۷۲۵۴۰۰	غذای دانشکده اکو و خانه فرهنگ از این محل تامین می گردد.

۳- بخش A, B دانشگاه از نظر واگذاری به پیمانکار به شرح زیر است:

بخش A شامل: خوابگاه شهید همت، خوابگاه شهید مطهری و خوابگاههای تابعه و پردیس دانشگاه

بخش B شامل: دانشکده اقتصاد، دانشکده علوم اجتماعی، دانشکده حسابداری و مدیریت، دانشکده ادبیات و خوابگاههای تابعه

۴- طول مدت قرارداد:

به مدت یکسال خواهد بود. ضمن اینکه در تعطیلات رسمی و نیز تعطیلات لحاظ شده در تقویم دانشگاهی هیچ گونه پرداختی از ناحیه کارفرما صورت نخواهد پذیرفت و در ایام ماه مبارک رمضان نیز غذا به صورت افطاری و سحری در دانشکده ها و خوابگاههای دانشگاه پخت و توزیع خواهد شد.

۵- کلیه کسورات قانونی به عهده پیمانکار می باشد.

۶- در صورت تقاضای کارفرما مبنی بر پخت و توزیع غذا برای همایش ها و سمینارها چه در ایام تعطیل و چه در ایام غیر تعطیل، پیمانکار ملزم به اجرای آن بوده که قیمت همان قیمت مناقصه ای خواهد بود.

۷- کف تعیین شده برای پخت و توزیع غذا در هر روز و برای بخش های A, B دانشگاه هر کدام ۱۰۰۰ پرس خواهد بود. توضیح اینکه کف تعیین شده صرفاً به دستمزد پخت و توزیع تعلق خواهد گرفت.

۸- سرویس و نگهداری کلیه تجهیزات حرارتی و برودتی به عهده کارفرما می باشد ولی در صورتی که کارفرما تشخیص دهد که خرابی به وجود آمده ناشی از سهل انگاری پیمانکار در نگهداری صحیح از تجهیزات بوده است، تعمیر آن به عهده پیمانکار خواهد بود.

۹- پیمانکار موظف است کلیه اقلام مربوط به نظافت آشپزخانه، محل های توزیع و ظروف غذاخوری از قبیل مواد پاک کننده، سفیدکننده، خاک انداز، انواع جارو، تی، سطل زباله، کیسه زباله، نظیف، شیلنگ و ... را شخصاً تهیه نماید.

۱۰- پیمانکار بایستی سرمایه کافی برای هزینه سرویس دهی غذایی به مدت دوماه را همواره در اختیار داشته باشد، تا در صورت عدم دریافت مبلغی از کارفرما، توان کلیه پرداخت ها اعم از حقوق و مزایای کارگران و هزینه مواد مصرفی و غیره را به مدت دو ماه داشته باشد.

- ۱۱- حمل غذا از محل پخت به محل توزیع در خوابگاهها به عهده کارفرما و توزیع آن با پیمانکار خواهد بود.
- ۱۲- آمار قابل محاسبه در پرداخت ها، تعداد غذای خورده شده در سیستم اتوماسیون تغذیه خواهد بود.
- ۱۳- سمپاشی و ضدعفونی رستورانها حداقل هر دو ماه یکبار به عهده پیمانکار می باشد.
- ۱۴- اخذ کارت معاینه بهداشتی از مراکز مورد تائید دانشگاه برای کلیه کارکنان تحت امر پیمانکار به عهده شرکت پیمانکاری می باشد.
- ۱۵- هر پیمانکاری می تواند برنده یکی از بخش های دانشگاه اعم از بخش A , B باشد. توضیح اینکه پیشنهاد قیمت برای هر دو بخش مقدور می باشد.
- ۱۶- از کل مبلغ پیشنهادی به ازاء هر پرس غذا ۳۵٪ بعنوان حق الزحمه طبخ و توزیع و ۶۵٪ بعنوان هزینه تامین مواد در قراردادهای طبخ و توزیع و تهیه مواد منظور خواهد شد و در هر حال ملاک برنده شدن در مناقصه قیمت کل پیشنهادی به ازاء تهیه مواد و پخت و توزیع هر پرس غذا می باشد.
- ۱۷- انجام برنامه های غذایی ویژه ماه مبارک رمضان (نمونه های پیوست) و نیز برنامه های غذایی ویژه ایام خاصی مثل ایام امتحانات و غیره . به همان قیمت غذای روزهای عادی خواهد بود.
- ۱۸- تامین دوغ، آمبیوه و میوه به عهده کارفرماست و الباقی دورچین های غذا به عهده پیمانکار می باشد.
- در خاتمه متذکر می شود که انجام مطالعه دقیق از کم و کیف موضوع از طریق بازدید از محل های پخت و توزیع غذا، ملاحظه نمونه های بیشتر از برنامه غذایی، نحوه پرداخت ، نحوه محاسبه آمار و سایر موارد مشابه ضروری بوده و لازم است جهت کسب اطلاعات دقیق دیگری که مورد نیاز است به آدرس اداره تغذیه دانشگاه واقع در تهران خیابان ولیعصر، بالاتر از عباس آباد کوچه نادر انتهای کوچه پلاک ۱۴، ساختمان معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه مراجعه و یا با شماره تماس ۸۸۷۰۹۴۱۶ تماس حاصل فرمائید.