

۴-۱- شرح کار مناقصه تامین نیروی انسانی جهت طبخ و توزیع غذای دانشجویی دانشگاه صنعتی شاهرود

۱- نوع کار: پخت و توزیع غذا

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

ردیف	نام رستوران	نوع سرویس دهی	مقدار تقریبی میانگین پخت روزانه	آدرس محل طبخ یا توزیع	توضیح
۱	پردیس مرکزی (زیتون)	صبحانه	۴۵۰ پرس	شاهرود- بلوار دانشگاه - دانشگاه صنعتی شاهرود	
		ناهار	۱۶۰۰ پرس		
		شام	۹۰۰ پرس		
۲	پردیس فناوری (برکت)	صبحانه	۵۰۰ پرس	شاهرود - بلوار دانشگاه - روبروی پمپ بنزین- پردیس فناوری	
		ناهار	۱۷۰۰ پرس		
		شام	۱۰۰۰ پرس		
۳	پردیس کشاورزی	ناهار	۸۰ پرس	شاهرود - جاده بسطام- آزادشهر - دانشکده کشاورزی	
		در صورت لزوم شام	۵۰ پرس		
۴	خوابگاه ۷ تیر خواهران (توزیع)	صبحانه	۱۰۰ پرس	شاهرود - میدان ۷ تیر- بلوار ایت ا... ظاهری- جنب خانه سالمندان	ناهار و شام خوابگاه از پردیس مرکزی یا فناوری تامین می گردد.
		ناهار	۴۰۰ پرس		
		شام	۶۰۰ پرس		
۶	خوابگاه احمدیان (توزیع)	صبحانه	۳۰ پرس	شاهرود- خیابان پیشوا- پایین تر از چهار راه زینبیه	ناهار و شام خوابگاه از پردیس مرکزی یا فناوری تامین می گردد.
		شام	۹۰ پرس		

		۲۵ پرس	صبحانه	خوابگاه میر ابوطالب خواهران (توزیع)	
ناهار و شام خوابگاه از پردیس مرکزی یا فناوری تامین می گردد.	شاهرود- خ ۱۷ شهریور- خ بهزیستی	۶۰ پرس	ناهار در صورت لزوم		۷
		۸۰ پرس	شام		
	-	۵۰	شام	خوابگاه تحصیلات تکمیلی (برادران)	۸
	شاهرود - خیابان ایت ... طاهری	۱۳۰ پرس	شام	خوابگاه پژوهش برادران	۹

- ۳- در صورت اضافه شدن و یا تغییر محل پخت و توزیع غذا، پیمانکار می بایست در محل جدید و طبق همان شرایط طبخ و توزیع غذا را انجام دهد.
- ۴- ارائه وعده ی غذایی شام و ناهار بصورت دو منوئی بوده و پیمانکار می بایست طبق جدول (۶-۱) پیش بینی نیروی انسانی (سرآشپز، آشپز، و ...) را لحاظ نماید.
- ۵- طول مدت قرارداد: به مدت ۱۰ ماه از مورخ ۱۴۰۱/۶/۱۵ لغایت ۱۴۰۲/۴/۲۰ خواهد بود. ضمن اینکه در تعطیلات رسمی و نیز تعطیلات لحاظ شده در تقویم دانشگاهی هیچگونه پرداختی از ناحیه دانشگاه صورت نخواهد پذیرفت و در ایام ماه مبارک رمضان در صورت فعال بودن خدمات آموزشی دانشگاه نیز غذا بصورت افطاری و سحری در سلف سرویس ها و خوابگاههای دانشگاه طبخ و توزیع خواهد شد. ضمناً چنانچه دانشگاه اقدام به ارائه غذا در ترم تابستانی نماید پیمانکار موظف به ادامه همکاری از تاریخ ۱۴۰۱/۴/۲۱ لغایت ۱۴۰۲/۶/۲۰ با همان قیمت توافقی در قرارداد خواهد بود.
- ۶- در صورت تقاضای دانشگاه مبنی برپخت 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 در صورت درخواست غذای دانشجویی، همان قیمت مناقصه ای و در غیر اینصورت بصورت توافقی خواهد بود.
- ۷- پیمانکار موظف است کلیه اقلام مربوط به نظافت آشپزخانه، محل های توزیع و ظروف غذاخوری از قبیل مواد پاک کننده، سفید کننده، جرم زدا، مایع دستشویی و ظرفشویی، خاک انداز، انواع جارو، تی، سطل زباله، کیسه زباله، نظیف، شلنگ، ... را شخصا تهیه نماید.
- ۸- پیمانکار می بایست سرمایه کافی برای هزینه ی سرویس دهی غذایی به مدت حداقل ۲ ماه را همواره در اختیار داشته باشد، تا در صورت عدم دریافت مبلغی از دانشگاه، توان کلیه پرداخت ها اعم از حقوق و مزایای کارگران و غیره را به مدت ۲ ماه داشته باشد. و هیچگونه مبلغی به عنوان پیش پرداخت قابل واگذاری نمی باشد.
- ۹- حمل غذا از محل پخت به محل توزیع در خوابگاهها و سایر سلف ها به عهده پیمانکار بوده و توزیع آن نیز با پیمانکار خواهد بود.
- ۱۰- آمار قابل محاسبه در پرداخت ها، تعداد غذای خریداری شده (در مورد صبحانه سرد، آمارخورده شده محاسبه می گردد) در سیستم اتوماسیون تغذیه خواهد بود.

- ۱۱- سمپاشی و ضدعفونی رستوران ها حداقل هر ۲ ماه یکبار به عهده پیمانکار می باشد.
- ۱۲- اخذ کارت معاینه بهداشتی و کارت گواهینامه آموزش بهداشت از مراکز مورد تایید دانشگاه برای کلیه کارکنان تحت امر پیمانکار به عهده شرکت پیمانکاری می باشد
- ۱۳- انجام برنامه های غذایی ویژه ماه مبارک رمضان و نیز برنامه های غذایی ویژه ایام خاص مثل ایام امتحانات و غیره به همان قیمت غذای روزهای عادی خواهد بود.
- ۱۴- آماده سازی و طبخ و توزیع دورچین های همراه غذا مطابق برنامه غذایی اعلام شده از سوی دانشگاه به عهده پیمانکار می باشد
- ۱۵- تأیید فرم رویت مکان و امکانات وضعیت پخت
- ۱۶- تأیید فرم منع مداخله کارکنان دولت
- ۱۷- در صورتیکه دانشگاه قصد توزیع وعده ی ناهار در خوابگاههای تابعه خویش را در هر زمان و به هر مدت داشته باشد پیمانکار موظف به پخت و توزیع در محل هایی که کارفرما تعیین می کند و بهمان قیمت می باشد.
- ۱۸- پیمانکار موظف است تعداد ۵۰۰۰ عدد قاشق و ۵۰۰۰ عدد چنگال استیل (با تایید کارفرما) در ابتدای قرارداد تحویل کارفرما نماید.
- ۱۹- پیمانکار موظف است دو دست لباس کار مناسب و مورد تایید کارفرما (جهت پشت کار و توزیع غذا) بصورت هر چهار ماه یکبار برای کلیه پرسنل در نظر بگیرد. همچنین کلاه و دستکش یکبار مصرف بصورت روزانه، پیش بند مخصوص توزیع، پیش بند ضد آب مخصوص آماده سازی ، دمپایی ، چکمه ، مقنعه برای خانم ها، دستکش ظرفشویی ، برای کلیه پرسنل در نظر گرفته شود.
- در خاتمه متذکر می شود که انجام مطالعه دقیق از کم و کیف و موضوع از طریق بازدید از محل های پخت و و توزیع غذا، ملاحظه نمونه های بیشتر از برنامه غذایی، نحوه ی پرداخت، نحوه ی 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 بلوار دانشگاه، پایین تر از میدان ۷ تیر و تلفن ۳۲۳۹۳۵۰۱ تماس حاصل فرمایید.

معاونت دانشجویی دانشگاه صنعتی شاهرود