

مشخصات فنی برنج فجر درجه ۱ و شرایط اختصاصی

- ۱) به میزان ۷۰ تن و یکدست بوده، کوتاه و بلند نباشد.
- ۲) فاقد هرگونه مخلوط برنج خارجی و یا ایرانی غیر مرغوب باشد.
- ۳) دارای رنگ طبیعی مورد تایید کارشناسان تغذیه دانشگاه بوده و فاقد سیاه شدگی و یا زرد شدگی... باشد.
- ۴) دارای رطوبت مجاز بوده و به اندازه کافی در خشک کن قرار گرفته و فاقد بند افتادگی ناشی از رطوبت باشد.
- ۵) فاقد هرگونه آلودگی و کپک زدگی بوده و بوی نامطبوع و کپک زده نداشته باشد.
- ۶) فاقد سنگ ریزه و اشیاء خارجی غیر متعارف و بذر علف های هرز بوده و از فرآیند سورتینگ مناسب برخوردار باشد.
- ۷) فاقد خورده برنج بوده و شکستگی نداشته باشد بدین منظور حتماً بایستی سه مرحله بوجار شده و اصطلاحاً سفت بوجار باشد.
- ۸) از بسته بندی مناسب کیسه ای برخوردار بوده و وزن خالص هر کیسه ۱۰ و یا ۲۰ کیلوگرم باشد.
- ۹) از کیفیت پخت و طعم و مزه مناسب برخوردار بوده و ضمن داشتن ری (افزایش حجم کافی بعد از پخت)، بلافاصله بعد از تحویل قابل استفاده باشد و نیازی به زمان استراحت نداشته باشد.
- ۱۰) متقاضیان شرکت در مناقصه لازم است نسبت به تحویل ۳۰ کیلو گرم از نمونه برنج خود را به همراه قیمت پیشنهادی تحویل نمایند که مقدار ۱۰ کیلو گرم به عنوان نمونه تا تحویل کامل کالا نگهداری شده و الباقی جهت تست کیفیت خام و پخته در اختیار کارشناسان تغذیه قرار داده شده تا نسبت به تایید کیفیت اقدام نمایند. در صورت عدم تایید کیفیت نمونه ارائه شده توسط کارشناسان تغذیه دانشگاه، دانشگاه در رد و یا قبول پیشنهاد قیمت مختار خواهد بود.
- لازم به ذکر است در صورت برنده شدن هزینه بیست کیلو گرم از نمونه مذکور به همان قیمت پرداخت و در صورت برنده نشدن و یا رد پیشنهاد مقدار بیست کیلو گرم از نمونه عودت داده خواهد شد.
- ۱۱) در صورت برنده شدن و عدم تطابق کیفیت برنج ارسالی با نمونه تحویلی در ردیف ۱۰، دانشگاه در عودت کالا به هزینه فروشنده و یا کسر قیمت به تشخیص خود اقدام خواهد کرد و فروشنده حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت.
- ۱۲) هزینه حمل، تحویل و تخلیه در انبار مرکزی دانشگاه به آدرس تهران، بزرگراه جلال آل احمد، ابتدای پل شهرک آزمایش، به عهده فروشنده خواهد بود.

۱۳) در صورت عودت کالای تحویلی به دلیل عدم تطابق کیفیت با نمونه قید شده در ردیف ۱۰، هزینه بارگیری، انتقال و جایگزینی مجدد شامل حمل و تخلیه مجدد به عهده فروشنده خواهد بود.

۱۴) کارشناسان تغذیه دانشگاه در تایید یا رد کیفیت نمونه در فرآیند برگزاری مناقصه و یا تحویل کالا از برنده مناقصه مطابق نمونه موجود در دانشگاه، به تشخیص خود، از توان کارشناسی خود و یا از آزمایشگاه مواد غذایی و یا از افراد خبره و یا هر روشی دیگری که شخصاً صلاح بدانند بصورت منفرد یا جمعی استفاده نموده و نظر نهائی آنها ملاک عمل خواهد بود.

۱۵) کیفیت و کمیت کالای تحویلی قبل از بارگیری و پس از بارگیری و قبل از تخلیه باید به تائید نماینده دانشگاه برسد.

۱۶) کالا به دفعات و حداکثر در ۴ موعده به دانشگاه تحویل می شود که این دفعات زمانی تغییری در قیمت ندارد.

۱۷) برنج موضوع مناقصه حداکثر در ۳۰ روز و به شرح جدول زیر تحویل می گردد:

ردیف	مقدار تحویل (کیلوگرم)	زمان تحویل
۱	۱۰,۰۰۰	روز اول
۲	۲۰,۰۰۰	از روز اول تا روز دهم
۳	۲۰,۰۰۰	از روز اول تا بیستم
۴	۲۰,۰۰۰	از روز اول تا روز سی ام

مهر و امضای مقام مجاز

تاریخ