

« شرح کار مناقصه تأمین مواد اولیه (نوع دوم) و پخت و توزیع غذای دانشجویان ، کارکنان و اساتید دانشگاه علامه طباطبائی »

۱ - نوع پخت به صورت پخت و توزیع غذا با مواد اولیه به استثناء چهار ماده اصلی (مرغ، گوشت، برنج و روغن) می باشد، که چهار قلم اصلی مذکور توسط دانشگاه در هر یک از محل های پخت در اختیار پیمانکار قرار می گیرد. ضمن اینکه موادی مثل ماهی، تن ماهی، ماکارونی و جایگزین چهار ماده اصلی است و آنها نیز از طرف دانشگاه تأمین و تحویل می گردد و چنانچه کارفرما بخواهد پیمانکار موظف است نسبت به تهیه، خرید و تأمین مواد غذایی مانند الویه بسته بندی تکنفره به وزن (۲۵۰-۲۰۰ گرم) و همچنین خرید و تأمین دورچین های غذایی مانند ریحان و سبزی خوردن بسته بندی تکنفره پنجاه گرمی و سالاد فصل تکنفره بسته بندی (۱۵۰-۱۰۰ گرمی) شرکتی و انواع نوشیدنی (دلستر، دوغ، نوشیدنی گیاهی و) و انواع دسر (انواع دنت، انواع ژله)، زیتون، خرما، بامیه و میوه درجه یک مطابق پیوست شماره ۱۳، تهیه ظروف یکبار مصرف آلومینیومی یا گیاهی و قاشق و چنگال یکبار مصرف با اعلام و تشخیص و تایید مارک معتبر مربوطه از طرف اداره تغذیه در دو بخش A و B اقدام نماید. بدیهی است مبلغ کلیه اقلام فوق که بنا به صلاحدید کارفرما می بایست پیمانکار تهیه نماید. از طریق تعیین میانگین قیمت توسط نماینده کارفرما به صورت ماهیانه و یا هر سه ماه یکبار محاسبه و به پیمانکار پرداخت خواهد شد. همچنین چنانچه دانشگاه بخواهد اقلام مذکور را رسماً تهیه نماید پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی نداشته و موظف است نسبت به توزیع آنها اقدام نماید.

۲ - جدول محل های پخت و توزیع و آمار میانگین پخت روزانه آنها از مورخه ۹۸/۶/۲۳ الی ۹۸/۱۲/۷ به شرح ذیل بوده است :

ردیف	نام رستوران	نوع سرویس دهی	میانگین پخت روزانه	تعداد روزهای کاری در طول دوره	آدرس رستورانها	توضیحات
بخش A دانشگاه						
۱	پردیس دانشجویی دانشگاه	ناهار	۱۳۹۰ پرس	۱۱۴ روز	انتهای بزرگراه همت، دهکده المپیک	غذای دانشکده تربیت بدنی دانشگاه از این محل تأمین میگردد.
۲	دانشکده علوم اجتماعی	ناهار	۳۵۰ پرس	۱۱۴ روز	خیابان شریعتی سه راه ضرابخانه خیابان گل نبی	-
۳	دانشکده ادبیات	شام و ناهار	۱۴۵۷ پرس	۱۱۴ روز	سعادت آباد، پل مدیریت، روبروی دانشگاه امام صادق (ع) خیابان علامه جنوبی	شام خوابگاه های سلامت، فرهند و ناهار و شام گلعداری از این محل تأمین می گردد.
۴	دانشکده اقتصاد	ناهار	۶۰۰ پرس	۱۱۴ روز	خیابان شهید بهشتی، نبش احمد قصیر	غذای دانشکده بیمه اکو و دانشکده علوم ریاضی و پژوهشکده زبانهای خارجی (آزفا) از این محل تأمین می گردد.
۵	خوابگاه شهید همت	شام و ناهار	۹۴۲ پرس	۱۱۴ روز	بزرگراه جلال آل احمد، انتهای سمت چپ پل آزمایش	-----
۶	خوابگاه شهید	شام	۹۸۷ پرس	۱۱۴ روز	خیابان کریمخان، خیابان به	شام خوابگاه های مطهری،

مطهری				آفرین بالاتر از بیمارستان فیروز گر	معینان، عضدی، آشتیانی، ولیعصر، ورامینی، رحیمی و بهشتی و مهدیه و غیره .. از این محل تأمین می گردد.
بخش B					
۱	رستوران اساتید و کارکنان	ناهار	۴۰۰ پرس	۱۲۰ روز	انتهای بزرگراه همت، دهکده المپیک سالن اساتید و کارکنان
					تامین غذای کارکنان و اساتید پردیس مرکزی و در صورت نیاز سایر دانشکده ها و واحدهای تابعه، همایش ها و مهمانی ها از این محل تامین خواهد شد.

۳ - ضمناً آدرس محل قرار گرفتن خوابگاه ها و سایر محلهایی که در آنها غذا توزیع می گردد بشرح زیر می باشد.

ردیف	محل	آدرس
۱	دانشکده تربیت بدنی	روبروی درب ورودی غربی ورزشگاه آزادی
۲	دانشکده علوم ریاضی	خیابان وزراء، کوچه هشتم
۳	خوابگاه شهید معینان	خیابان شهید مطهری، خیابان میرعماد، کوچه ۵ پلاک ۱۶
۴	خوابگاه شهید آشتیانی	خیابان وزراء، کوچه ۱۱، پلاک ۱۸
۵	خوابگاه شهید ورامینی	خیابان شریعتی، سه راه ضرابخانه، کوچه سروستان هفتم
۶	خوابگاه شهید مطهری	خیابان کریمخان، خیابان به آفرین بالاتر از بیمارستان فیروز گر
۷	خوابگاه شهید همت و انبار مرکزی اداره تغذیه	بزرگراه جلال آل احمد، انتهای سمت چپ پل آزمایش
۸	خوابگاه شهید رحیمی	بلوار کشاورز، بعد از بیمارستان ساسان، خیابان عبدالله زاده، خیابان رستاک، پلاک ۲
۹	خوابگاه شهید عضدی	خیابان کریمخان زند، خیابان عضدی جنوبی، نبش صارمی، پلاک ۴۵
۱۰	خوابگاه شهید گلغذاری	سعادت آباد، سرو غربی، خیابان شهرداری، خیابان بخشایش، انتهای کوچه ۱۷ غربی
۱۱	خوابگاه شهید سلامت	سعادت آباد، سرو شرقی، خیابان علامه جنوبی، انتهای کوچه ۱۸ غربی
۱۲	خوابگاه شهید فرمند	سعادت آباد، سرو شرقی، خیابان علامه جنوبی، انتهای کوچه ۱۸ غربی
۱۳	موسسه بیمه اکو	بزرگراه شهید همت، خیابان توانیر
۱۴	خوابگاه حضرت ولیعصر(عج)	خیابان ولیعصر - بالاتر از سه راه دکتر بهشتی - کوچه نادر - پلاک ۵
۱۵	خوابگاه شهید ارشاد	شهرک گلستان - میدان اتریش - خ کاج - سر بنفشه ۱۲ و ۱۳ - پلاک ۱۰۳
۱۶	پژوهشکده زبانهای خارجی	خیابان ایتالیا، روبروی درمانگاه مصطفی خمینی
۱۷	خوابگاه مهدیه	بلوار کشاورز، خ دائمی خ سر آبادانی پلاک ۳۰

۴ - ضمانت نامه شرکت در مناقصه: ارائه ضمانتنامه بانکی معتبر یا چک بانکی معتبر(صادر شده توسط بانک و بنام دانشگاه علامه طباطبایی) به درخواست شخصیت حقیقی یا حقوقی متقاضی جهت شرکت در مناقصه معادل مبلغ ریال(.....) یا واریز نقدی، معادل مبلغ.....ریال(.....) به حساب شماره به نام سپرده دانشگاه علامه طباطبایی، نزد بانک شعبه.....، برای هر یک از بخشهای A و B (برای هر دو بخش مبلغ ضمانتنامهبرابر و معادل ریال یا تومان می باشد).

۵- مدت انجام قرارداد:

مدت قرارداد با شروع تقویم آموزشی تا پایان تقویم آموزشی و به مدت زمان تعیین شده در تقویم معاونت آموزشی دانشگاه خواهد بود که به تشخیص کارفرما تا سه ماه قابل تمدید خواهد بود که پیمانکار موظف است در پایان قرارداد، در صورت تأخیر در تعیین پیمانکار جدید یا تمدید قرارداد با درخواست کتبی کارفرما و تا زمانی که کارفرما تعیین می کند به کار خود ادامه دهد و قرارداد برای مدت تعیینی کارفرما تمدید شده تلقی خواهد شد.

زمان پایان قرارداد در بخش B ، ۱۴۰۱/۰۷/۰۱ خواهد بود .

در صورت نیاز کارفرما به ارائه غذا در طول تابستان، این قرارداد مطابق با نیاز کارفرما قابل تغییر و تمدید است .

در روزهای تعطیلات عمومی دانشگاهی و پیش بینی نشده ، کارفرما تعهدی مبنی بر درخواست انجام کار نداشته و هیچ گونه پرداختی از طرف کارفرما به پیمانکار انجام نخواهد پذیرفت.

زمان حضور کارکنان شرکت طرف قرارداد از شنبه تا چهارشنبه هر هفته خواهد بود، و در صورت نیاز پیمانکار به کل و یا تعدادی از پرسنل خود در ایام تعطیلات، این مهم با درخواست کتبی و تأیید معاونت دانشجویی بلامانع است.

بیتوته پرسنل پیمانکار در مجموعه دانشگاه و تحت هر شرایط ممنوع است.

۶- کلیه کسورات قانونی به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره: مالیات بر ارزش افزوده در قبال ارائه گواهی نامه و مدارک مثبت دال بر ثبت نام در نظام مالیات بر ارزش افزوده از سوی دانشگاه پرداخت خواهد شد.

۷- در صورت تقاضای دانشگاه مبنی بر پخت و توزیع غذا برای همایش ها و سمینار ها و میهمانی ها چه در ایام تعطیل و چه در ایام غیر تعطیل پیمانکار ملزم به اجرای آن بوده که قیمت همان قیمت مناقصه ای خواهد بود.

۸ - سرویس و نگهداری کلیه تجهیزات حرارتی و برودتی به عهده دانشگاه می باشد ولی در صورتی که دانشگاه 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 نکات ایمنی را در استفاده صحیح از تأسیسات گازی، حرارتی و برودتی و برقی بکا رگیرد و نسبت به آموزش کارکنان خود نیز اقدام نماید.

۱۰- پیمانکار موظف است در صورت وجود تجهیزات صنعتی در هریک از رستورانها، ملزم به استفاده از آنها بوده و جهت شستشو و لکه بری تجهیزات پخت صنعتی از قبیل چلوپز، خورش پز و سرخ کن ، کامبی استیمر و سایر اقلام مربوطه از پاک کننده ویژه این تجهیزات استفاده نماید.

۱۱- پیمانکار موظف است مواد مصرفی (به غیر از گوشت، روغن، برنج و مرغ، ماهی) را از قبیل آبلیمو، سس و رب، سبزیجات، حبوبات، نان و یا نان تکنفره بسته بندی شرکتی به تشخیص اداره تغذیه دانشگاه ورا از نوع مرغوب و استاندارد و از

مراکز معتبر بهداشتی مطابق پیوست شماره نه تهیه و همچنین مواد شوینده و مواد ضد عفونی کننده و مصرفی مانند کفگیر استیل، ملاقه استیل، چاقو، ساطور، چاقو تیز کن، پوست کن دستی و کلیه ظروف پلاستیکی، فویل آلومینیوم، کیسه زیاله، تنظیف، شلنگ، سطل زیاله پدال دار درب دار، مواد پاک کننده، سفید کننده، خاک انداز، انواع جارو را از نوع بهداشتی و مناسب تهیه نموده که در هر حال کلیه اقلام غذایی و بهداشتی و مصرفی و از نظر کمیت و کیفیت می بایست مورد تأیید کارشناسان تغذیه کارفرما باشد.

۱۲- پیمانکار متعهد به رعایت اصول و موازین بهداشتی موارد طبخ و توزیع غذا بوده و پیمانکار موظف است برای کلیه پرسنل شاغل لباس کار مناسب آستین بلند (سر آشپز و آشپز و کمک آشپز در موقع فرآوری و آرایش و پخت غذا در داخل آشپزخانه یکدست لیمویی و در موقع توزیع غذا یکدست سفید، عوامل سالن کار از پیراهن سفید، جلیقه و شلوار قهوه ای و عوامل خدماتی لباس یکدست آبی روشن) به همراه اتیکت مشخص کننده ی مشخصات فردی و مسولیت آن، ماسک یکبار مصرف تمیز، کفش مناسب ایمن مخصوص کار در آشپزخانه، چکمه مناسب، دمپایی مناسب، کلاه مناسب، دستکش لاتکس سفید و پیش بند مناسب و یا هر نوع تجهیزات حفاظتی مناسب ابلاغی کار فرما جهت پیشگیری از شیوع بیماریهای ویروسی و عفونی به تعداد کافی تهیه و در اختیار کارکنان قرار دهد و کارکنان ملزم به استفاده از آن می باشند.

ضمناً هزینه ی تهیه حداقل سه دست از انواع لباس ها به ازای هر فرد در طول مدت قرارداد و شستشو و اتو کردن لباس ها به عهده پیمانکار می باشد.

۱۳ - پیمانکار موظف است جهت ناظرین یا مدیران اجرایی مقیم خود در مراکز دانشگاه لباس مناسب (کت و شلوار یا شلوار سرمه ای و پیراهن سفید)، کفش مناسب با رنگ روشن حداقل به میزان دو دست در طی زمان پیمان خود تهیه و در اختیار آنها قرار دهد.

۱۴ - سمپاشی و ضد عفونی رستورانها، انبارها، آشپزخانه و سردخانه ها حداقل هر دو ماه یکبار و تخلیه چربی گیر ها در رستوران پردیس مرکزی دانشجویی و رستوران اساتید و کارکنان به عهده پیمانکار می باشد.

۱۵- اخذ کارت معاینه بهداشتی و کارت گواهینامه آموزش بهداشت از مرکز مورد تأیید دانشگاه برای کلیه کارکنان تحت امر پیمانکار به عهده شرکت پیمانکاری می باشد. در صورت درخواست کار فرما مبنی بر انجام تست PCR یا هر گونه تست مازاد بر تستهای روتین موظفی ابلاغی وزارت بهداشت و درمان برای کارکنان شاغل در قرار داد انجام آن توسط کارفرما و یا پیمانکار (به تشخیص کار فرما بوده) و هزینه مربوطه از طرف کار فرما به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

۱۶- تهیه وسیله نقلیه، حمل و توزیع مواد اولیه اصلی و سایر اقلامی که توسط دانشگاه خرید، تهیه و برای پخت، بسته بندی، توزیع و یا جهت توزیع در کنار غذاها، به پیمانکار تحویل می گردد، از انبار مرکزی به کلیه آشپزخانه ها و از هر یک از آشپزخانه ها به آشپزخانه ی دیگر و یا از سایر محل های که کارفرما تعیین می کند به عهده ی پیمانکار می باشد.

۱۷- وسیله ی نقلیه مذکور باید در تمامی روزهای کاری فعال و یا سایر روزهای که در طول مدت قرارداد توسط کارفرما تعیین می گردد، در محل انبار مرکزی آماده به کار باشد. در هر صورت نباید هیچ گونه نقصی در توزیع اقلام مذکور پیش آید.

۱۸- پیمانکار موظف است مواد اولیه اصلی، اقلامی که برای بسته بندی غذا، و یا جهت توزیع در کنار غذا به پیمانکار تحویل می گردد به همان شکل و کیفیت و کمیت که در محل انبار مرکزی و یا سایر محل ها تحویل می گردد به همان وضعیت در محل مربوطه تحویل نماید. در غیر اینصورت جبران خسارات مربوطه که حداقل دو برابر قیمت آن جنس خواهد بود و به تشخیص خود کارفرما توسط کارفرما از صورت وضعیت پیمانکار و یا هرگونه مطالبه و یا ضمانت نامه ای وی کسر خواهد شد. وسیله ای نقلیه حمل مواد مذکور باید دارای ویژگی های زیر باشد:

الف) از راننده مناسب و دارای کلیه مجوزهای رانندگی مورد تأیید پلیس راهور باشد.

ب) دارای مجوز طرح ترافیک و سایر مجوزهای لازم برای انجام کار باشد.

ج) وسیله نقلیه سالم، و دارای اتاقک غیر قابل نفوذ آب و عوامل خارجی و کانتین دار باشد که ظرفیت حداقل حمل ۲ تن بار را دارا باشد.

د) راننده موظف به تحویل بار در مبدا و تحویل و اخذ رسید در مقصد و ارائه اسناد آن به کارفرما می باشد.

و) در صورت عدم تایید وسیله نقلیه و یا راننده وسیله مذکور توسط کارشناسان اداره تغذیه از نظر فنی و بهداشتی پیمانکار موظف به تامین نظر کارفرما حداکثر ظرف مدت ۲۴ ساعت خواهد بود.

۱۹- حمل غذا از محل پخت به محل توزیع در خوابگاهها و دانشکده ها و برگشت ظروف توزیع غذا به عهده پیمانکار بوده و پیمانکار می بایست از وسیله نقلیه مناسب و بهداشتی مجهز به سیستم گرم و سرد (ایسوزو یخچال دار) برای توزیع غذا در اماکن موضوع مناقصه استفاده کند که به ازاء هر سرویس حمل غذا و برگرداندن ظروف مربوطه (بشرح پیوست شماره یک) به پیمانکار هزینه پرداخت خواهد شد. ضمناً چنانچه کارفرما بخواهد شخصاً به تامین وسیله نقلیه در هر یک از مسیرهای جدول پیوست شماره یک اقدام نماید ضمن عدم هر گونه پرداخت از سوی کارفرما در آن مسیر، پیمانکار اعتراضی نخواهد داشت .

۲۰- آمار قابل محاسبه در پرداخت ها در دانشکده ها تعداد غذای خورده شده و در خوابگاهها و در رستوران اساتید (بخش B) تعداد غذای رزرو شده خواهد بود.

۲۱- کف تعیین شده برای حق الزحمه پخت و توزیع در صورت راه اندازی کامل همه مجموعه هادر بخش A ۲۲۰۰ پرس و در صورت راه اندازی مرحله ای برای هر یک از بخشها در پردیس دانشجویی ۵۰۰ پرس ، دانشکده علوم اجتماعی ۱۵۰ پرس ، دانشکده ادبیات ۵۵۰ پرس ، دانشکده اقتصاد ۲۵۰ پرس ، خوابگاه شهید همت ۳۵۰ پرس ، خوابگاه شهید مطهری ۴۰۰ پرس برای بخش B ۳۰۰ پرس خواهد بود.

۲۲- پیمانکار می بایستی سرمایه کافی برای هزینه سرویس دهی غذایی به مدت حداقل سه 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 هزینه مواد مصرفی و غیره را به مدت سه ماه داشته باشد.

۲۳- جداول انواع غذا و کنار غذای روزهای هفته که می بایست توسط پیمانکار از شنبه تا چهارشنبه تهیه و توزیع گردد. (مطابق با پیوست شماره ۲ به تفکیک برای دو بخش A و B) می باشد. ضمناً فراوانی آنها از مهر ماه سال ۹۸ لغایت پایان اسفند سال ۹۸ به شرح پیوست ۱۴ که صرفاً جهت اطلاع بوده و نافع اختیار کارفرما در ارائه غذا و کنار غذای جدید مطابق جدول پیوست ۲ و همچنین مانع عدول متعارف از فراوانی مذکور به تشخیص کارفرما نخواهد بود.

۲۴- تغییر در نوع غذاها در طول مدت قرارداد و با نظر اداره تغذیه امکان پذیر خواهد بود.

۲۵- تنوع تعداد غذا در بخش A ، برای وعده ناهار و شام حداقل برای تمام روزهای هفته دو نوع و در دو روز هفته سه نوع و در شرایط خاص و به تشخیص کارشناسان اداره تغذیه دانشگاه یک نوع خواهد بود

۲۶- تنوع تعداد غذا در بخش B در طول کل ایام هفته حتی در مهمانی ها و همایش ها چهار نوع خواهد بود که غذای نوع چهار در بخش B عمدتاً یکی از انواع پیتزا(قارچ و گوشت، قارچ و مرغ، پیتزا سبزیجات، قارچ و بوقلمون و اسفناج) خواهد بود که البته نوع غذا ممکن است با تشخیص اداره تغذیه دانشگاه تغییر نماید.و (در شرایط خاص به تشخیص کارشناسان تغذیه دانشگاه امکان کاهش تنوع تا یک نوع امکان پذیر خواهد بود.)

۲۷- پیمانکار موظف است نسبت به توزیع اقلامی که کارفرما قصد توزیع آنها را هر وعده به همراه غذا دارد اقدام نماید.

۲۸- نوع و میزان (گرم‌ماژ) مواد مورد مصرف توسط پیمانکار به شرح فهرست های پیوست ۳ و ۴ و ۱۱، ۱۳، ۱۵، جداول آنالیز به تفکیک برای دو بخش A و B می باشد. که پیمانکار متعهد می گردد کلیه مواد مربوطه را مطابق با جداول آنالیز برای هر دو بخش تامین نموده و هرگونه افزایش قیمت مواد بر اثر نوسانات بازار و نیز حقوق پرسنل براساس تغییرات احتمالی در دستمزد کارگران برعهده پیمانکار خواهد بود که نهایتاً موارد مذکور نباید در کیفیت و کمیت غذای طبخ شده اثر منفی داشته باشد.

۲۹- پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه اعم از غذایی و غیر غذایی را از نوع درجه یک و مورد نظر و تایید کارشناسان اداره تغذیه تامین نماید، در غیراینصورت ناظر کارفرما، نسبت به عودت و یا معدوم نمودن آن (به تشخیص کارشناسان اداره تغذیه و یا تشخیص خود) اقدام خواهد نمود و پیمانکارضمن سلب حق هر گونه اعتراض از خود بلافاصله موظف به جایگزینی آن جنس و از نوع درجه یک خواهد بود و در هر حال پیمانکار موظف به تمکین نظر کارشناسی اداره تغذیه در مورد تهیه مواد مصرفی از نظر کیفیت و کمیت می باشد.

۳۰- چنانچه پیمانکار در تامین مواد اولیه و یا خدمات لازم مورد تایید کارشناسان اداره تغذیه جهت اجرای مفاد قرارداد کوتاهی نماید. (در خصوص اقلام قابل نگهداری حداقل ۷۲ ساعت و اقلام فاسد شدنی مثل سبزی جات و غیره حداقل ۱۲ ساعت و آمادگی برای انجام خدمات، حداقل ۲۴ ساعت) کار فرما می تواند به تشخیص خود به خرید یا تامین آن خدمت و یا مواد اولیه مورد نیاز، راساً اقدام و هزینه های آن را با اعمال جریمه ای که به تشخیص خود دانشگاه که حداقل کمتر از دوبرابر هزینه تمام شده آن خدمت و یا کالا نخواهد بود، را از صورت وضعیت و سپرده های پیمانکار کسر نماید.

۳۱- دانشگاه در تغییر میزان مصرف اقلام مصرفی مورد استفاده در پخت غذا که راساً نسبت به تهیه آن اقدام می نماید (افزایش یا کاهش) مختار می باشد.

۳۲- پیمانکار موظف است نسبت به اجرای کلیه دستورات بهداشتی در شرایط عادی مطابق پیوست شماره ۸ و ۱۷ و یا در شرایط خاص (مطابق با پیوست شماره ۱۶، ۱۷) و یا هر نوع دستور العمل بهداشتی مورد تایید کارشناسان تغذیه دانشگاه که صادر می گردد اقدام نماید.

۳۳- پیمانکار موظف است نیروی انسانی مورد نیاز برای انجام صحیح، اصولی و دقیق قرارداد را تامین نماید. ضمن اینکه حداقل نیروی انسانی مورد نیاز مطابق جدول پیوست شماره ۵ خواهد بود.

۳۴- در صورت افزایش قابل توجه آمار غذا متناسب با افزایش آمار و با تشخیص اداره تغذیه تعداد نیروهای طبخ و توزیع افزایش می یابد.

۳۵- پیمانکار موظف است که قند، چای، لیوان و ... مورد نیاز و همچنین سرویس های ایاب و ذهاب کارکنان خودرا تامین نماید.

۳۶- پیمانکار موظف است به خرید کاور و کاور نمودن روزانه قاشق و چنگال در دو بخش A و B می باشد.

۳۷- پیمانکار موظف است نسبت به شستشو و ضدعفونی سبزی جات، سالاد و میوه جات برابر دستورالعمل بهداشتی مربوطه مطابق پیوست شماره ۶ خواهد بود.

۳۸- پیمانکار موظف است از سبزی جات شرکتی با مجوز بهداشتی و با تایید کارشناسان اداره تغذیه در طبخ انواع غذا(مانند انواع خورشت) استفاده نماید.

۳۹- ارائه قیمت پیشنهادی برای بخش A و B به صورت مجزا و میانگین قیمت برای بخش A و B (کل دانشگاه) الزامی بوده و دانشگاه مختار است نسبت به واگذاری هر بخش به صورت مجزا و یا هر دو بخش به صورت توأم به یک و یا چند پیمانکار اقدام نماید.

۴۰- در صورتیکه دانشگاه اقدام به واگذاری بخش A و B به صورت مجزا نماید قراردادهای مربوطه به صورت مجزا تدوین خواهد شد در غیر اینصورت قرارداد یکپارچه شده منعقد خواهد شد.

۴۱- از کل مبلغ پیشنهادی به ازای هر پرس غذا ۳۵٪ به عنوان حق الزحمه طبخ و توزیع و ۶۵٪ بعنوان هزینه تامین مواد اولیه در قراردادهای طبخ و توزیع و تهیه مواد اولیه منظور خواهد شد و در هر حال ملاک برنده شدن در مناقصه قیمت کل پیشنهادی به ازای تهیه مواد و پخت و توزیع هر پرس غذا می باشد.

۴۲- در صورتیکه دانشگاه قصد توزیع وعده نهار در خوابگاههای تابعه خویش را در هر زمان و به هر مدت داشته باشد پیمانکار موظف به پخت و توزیع در محلهایی که کارفرما تعیین می کند و به همان قیمت می باشد ضمناً تامین وسیله نقلیه به تشخیص کارفرما از محل پخت تا توزیع به عهده پیمانکار خواهد بود.

۴۳- پیمانکار موظف است در ماه رمضان وعده سحری و افطاری را در وعده مربوط به خود توزیع نماید.

۴۴- پیمانکار موظف به سرو انواع آش (شله زرد، جو، رشته و ...) یا انواع سوپ (قارچ، جو، ورمیشل و...) در ماه مبارک رمضان در وعده افطار علاوه بر کنار غذای تعریف شده در برنامه غذایی روزهای عادی می باشد.

۴۵- پیمانکار موظف است پیش از شروع به کار کارکنان خود مدارک لازم از قبیل گواهی های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد افراد را کنترل نماید ، به طوری که حسن شهرت اخلاقی کارکنان محرز شود و در صورت درخواست کارفرما ملزم به ارائه آن خواهد بود.

۴۶- ساعت توزیع غذا در وعده نهار ۱۱:۳۰ تا ۱۴ و در وعده شام ۱۸:۳۰ تا ۲۰ می باشد و امکان تغییر در آن با نظر اداره تغذیه و یا در شرایط خاص مطابق پیوست شماره ۱۶ امکان پذیر خواهد بود.

۴۷- با هر وعده نهار یک عدد لیوان یکبار مصرف بهداشتی (از نوع شیشه ای لیوان PP) و دستمال کاغذی تک برگی بسته بندی تک نفره، توسط پیمانکار در بخش A تهیه و توزیع خواهد شد.

۴۸- در صورت تمایل و درخواست کار فرما (دانشگاه) به ارائه غذای نیم پرس ، پیمانکار موظف به همکاری است و مبلغ قابل پرداخت به پیمانکار بر اساس محاسبات کار فرما و از طریق توافق با پیمانکار اجرا خواهد شد.

۴۹- حقوق خالص دریافتی سرآشپز، آشپز رتبه یک، آشپزها به تفکیک مراکز تابعه به شرح جدول پیوست ۱۲ در بخش A و B خواهد بود.

۵۰- میزان حقوق پیش بینی شده در جدول پیوست شماره ۱۲ صرفاً میزان پرداخت خالص حقوق پرداختی و بدون در نظر گرفتن سنوات و عیدی و همچنین بدون در نظر گرفتن افزایش در میزان درصد حقوق کشوری از جانب پیمانکار به عوامل طبخ می باشد لذا پیمانکار موظف است در پرداختهای خود کلیه موارد فوق الذکر را به عوامل طبخ محاسبه و پرداخت نماید.

۵۱- در صورت عدم انتخاب و بکارگیری نیروی متخصص با مهارت لازم طبق جدولهای حداقل نیروی انسانی پیوست شماره ۵ و جدول حداقل حقوق خالص دریافتی مطابق پیوست شماره ۱۲ در بخش A و B توسط پیمانکار، کارفرما میتواند راساً نسبت به معرفی سرآشپز، آشپز رتبه یک، آشپز، اقدام و پیمانکار موظف به پرداخت حقوق تعیینی مذکور خواهد بود ضمن اینکه کارفرما در صورت تخلف جزئی و کلی پیمانکار از پرداخت حقوق تعیینی مختار به کسر مبلغ حقوق عوامل طبخ (سرآشپز، آشپز رتبه یک، آشپز) مراکز تابعه از صورت وضعیت یا سپرده های پیمانکار و واریز مستقیم به عوامل طبخ خواهد بود و این امر توسط کارفرما و با اعمال جریمه ای معادل ۵۰ درصد مبالغ پرداختی انجام خواهد گرفت.

۵۲- پیمانکار موظف است علاوه بر انجام کلیه تعهدات مربوطه به بخش A، در رستوران کارکنان و اساتید (بخش B)، اقدامات و تعهدات زیر را نیز انجام دهد:

الف: سرآشپز بخش B می بایست از توانمندی و مهارت کافی برخوردار بوده به نحوی که آشنایی کامل به پخت انواع غذاهای سنتی، صنعتی، فرنگی، رژیم‌ی داشته و دارای مهارت تزئین غذا و سرو مدرن غذا باشد

ب: در بخش B ارائه پیش‌غذاهایی مانند ماست، ماست و خیار، ماست بورانی، ماست موسیر و... را به صورت منو بازدر شرایط عادی و به تشخیص اداره تغذیه می باشد. لذا پیش‌بینی سرو پیش‌غذای مزاد بر تعداد آمار غذا (حداقل معادل صدو بیست درصد آمار غذای ابلاغی) برای پیمانکار ضروری می باشد.

پ: در بخش B، پیمانکار موظف است نسبت به شارژ روزانه ظروف آلبیمو، روغن زیتون، فلفل و نمک روی میزهای غذاخوری اقدام و لیوان یکبارمصرف شیشه‌ای از جنس PP و همچنین دستمال کاغذی جعبه‌ای را نیز در روی میزهای غذاخوری در شرایط عادی قرار دهد. و در شرایط خاص (مطابق با پیوست ۱۶) و یا هر نوع دستورالعمل بهداشتی و خدماتی مورد تایید کارشناسان اداره تغذیه دانشگاه اقدام نماید.

ت: در بخش B، غذاهای رژیمی حداقل دارای ۴ نوع دورچین مطابق پیوست شماره ۲ (مربوط به بخش B) خواهد بود.

ث: چنانچه کارفرما بخواهد نسبت به تامین غذای کارکنان و اساتید سایر دانشکده‌ها و یا هر یک از واحدهای تابعه خویش از محل رستوران اساتید و کارکنان (بخش B)، اقدام نماید، پیمانکار موظف به همکاری با همان شرایط و قیمت تعیین شده در قرارداد خواهد بود.

د: چنانچه کارفرما بخواهد از سالن غذاخوری اساتید و کارکنان (بخش B)، نسبت به ارائه غذا چه در وعده ناهار و چه در وعده شام، چه در روز تعطیل و چه در روز غیر تعطیل، به مراسم‌های مربوط به خود و یا خانواده همکاران دانشگاه اقدام نماید، پیمانکار موظف است با همان قیمت توافقی و با همان شرایط قید شده در شرح کار و قرارداد و ضمایم پیوست آنها، اقدام نموده و نیروی انسانی لازم و در صورت نیاز مجزا از نیروی انسانی قید شده در جدول حداقل نیروی انسانی مورد نیاز (جدول شماره ۵) را تامین نماید.

ذ: در صورتیکه دانشگاه در ماه رمضان در سالن‌های غذاخوری اساتید و کارکنان (بخش B) افطاری دهد پیمانکار ملزم به همکاری مطابق شرایط قرارداد است.

ر: پیمانکار موظف است نسبت به ارائه انواع پیتزا (پیتزا قارچ و گوشت، قارچ و مرغ، سبزیجات، قارچ و بوقلمون و اسفناج) در این بخش اقدام نماید.

ز: آنالیز مواد اولیه، قیمت هر پرس پیتزا و نحوه پرداخت حق الزحمه پیمانکار مطابق پیوست شماره ۱۱ خواهد بود.

در خاتمه متذکر می شود که انجام مطالعه دقیق از کم و کیف موضوع از طریق بازدید از محل‌های پخت و توزیع غذا، ملاحظه نمونه‌های 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- دهکده المپیک- میدان المپیک- دانشگاه علامه طباطبایی- ساختمان معاونت دانشجویی و فرهنگی - کد پستی ۱۴۸۹۶۸۴۵۱۱ مراجعه و یا با شماره ۴۸۳۹۳۴۰۸ تماس حاصل فرمائید.