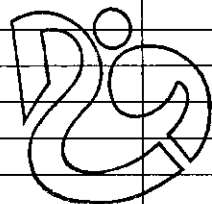


تاریخ: \_\_\_\_\_  
 شماره: \_\_\_\_\_  
 پیوست: \_\_\_\_\_

دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی (مرکز پسران و دختران بیرجند)  
 مبلغ بابت پیشنهاد قیمت مناقصه قرارداد خرید مواد اولیه غذایی برای غذا خوری دانشکده های فنی پسران و دختران بیرجند سال تحصیلی ۹۹-۹۸  
 (بر اساس ۶۰۰ نفر غذا خور در وعده نهار و ۲۶۰ نفر غذا خور در وعده شام)

ردیف	شرح کالا	واحد	مبلغ پایه بازار (ریال)	نحوه محاسبه مبلغ	مقادیر مصرف شده ۹۸-۹۷	جمع کل (ریال)
1	برنج	۱۶ کیلو گرم	۸۵۰۰۰	قیمت روز		۱,۳۶۰,۰۰۰,۰۰۰
2	گوشت قرمز	۸ کیلو گرم	۶۰۰۰۰	قیمت روز		۴,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰
3	گوشت مرغ	۱۰ کیلو گرم	۱۴۰۰۰	قیمت روز		۱,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰
4	ماهی	۷ کیلو گرم	۵۲۰۰۰	قیمت روز		۳,۶۴۰,۰۰۰,۰۰۰
5	روغن	۲ کیلو گرم	۱۰۰۰۰	قیمت روز		۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰
6	قلوه گاه گوسفندی	۵۱۹ کیلو گرم	۶۰۰۰۰			۳۱۱,۴۰۰,۰۰۰
7	پیاز	۴۶ کیلو گرم	۴۰۰۰۰			۱۸۴,۰۰۰,۰۰۰
8	کوجه فرنگی	۳ کیلو گرم	۶۰۰۰۰			۱۸۰,۰۰۰,۰۰۰
9	نمک پد دار	۴ کیلو گرم	۴۰۰۰			۱۶,۰۰۰,۰۰۰
10	زعفران	۳۰ منقال	۴۰۰۰۰			۱۲,۰۰۰,۰۰۰
11	نان	۵۶۴۴۰	۳۰۰۰			۱۶۹,۳۲۰,۰۰۰
12	نمک بلور	۳ کیلو گرم	۴۰۰۰			۱۲,۰۰۰,۰۰۰
13	دنبه	۲ کیلو گرم	۳۵۰۰۰۰			۷۰۰,۰۰۰,۰۰۰
14	سماق	۲ کیلو گرم	۳۰۰۰۰۰			۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰
15	عدس	۵۸۸ کیلو گرم	۶۰۰۰۰			۳۵,۲۸۰,۰۰۰
16	ابلیمو	۵۰ لیتر	۱۰۰۰۰۰			۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰
17	زرشک	۴ کیلو گرم	۸۰۰۰۰۰			۳۲,۰۰۰,۰۰۰
18	هویج	۴۴ کیلو گرم	۸۰۰۰۰			۳۵,۲۰۰,۰۰۰
19	فلفل دلمه	۲۵۶ کیلو گرم	۱۰۰۰۰۰			۲۵,۶۰۰,۰۰۰
20	سیر	۲۵ کیلو گرم	۱۵۰۰۰۰			۳,۷۵۰,۰۰۰
21	هل	۲ کیلو گرم	۵۰۰۰۰۰			۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰
22	سیب زمینی	۲ کیلو گرم	۶۰۰۰۰			۱۲,۰۰۰,۰۰۰
23	لپه	۴ کیلو گرم	۹۵۰۰۰			۳۸۰,۰۰۰,۰۰۰
24	لیموآمانی	۵ کیلو گرم	۴۸۰۰۰۰			۲۴۰,۰۰۰,۰۰۰
25	رب کوجه فرنگی	۱۲۵ کیلو گرم	۱۵۰۰۰۰			۱۸۷,۵۰۰,۰۰۰
26	بادمجان	۱۶ کیلو گرم	۶۰۰۰۰			۹۶۰,۰۰۰,۰۰۰
27	لوبیا چیتی / قرمز	۵ کیلو گرم	۱۱۲۰۰۰			۵۶۰,۰۰۰,۰۰۰
28	سبزی قرمه	۱۹ کیلو گرم	۲۵۰۰۰۰			۴۷۵,۰۰۰,۰۰۰
29	ماکارونی	۱۶ کیلو گرم	۶۵۰۰۰			۱,۰۴۰,۰۰۰,۰۰۰
30	قارچ	۶ کیلو گرم	۱۰۰۰۰۰			۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰
31	لوبیا سبز	۵ کیلو گرم	۱۰۰۰۰۰			۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰
32	زرد چوبه	۲ کیلو گرم	۱۴۵۰۰۰			۲۹۰,۰۰۰,۰۰۰
33	نخود فرنگی	۱۶ کیلو	۱۰۰۰۰۰			۱۶۰,۰۰۰,۰۰۰
34	فلفل قرمز	۲ کیلو گرم	۱۵۰۰۰۰			۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰
35	سویا	۲۲۱ کیلو گرم	۷۰۰۰۰			۱۵,۴۷۰,۰۰۰
36	دارچین	۵ کیلو گرم	۴۶۰۰۰۰			۲,۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰
37	زنجبیل	۵ کیلو گرم	۲۷۰۰۰۰			۱,۳۵۰,۰۰۰,۰۰۰
38	فلفل سیاه	۵ کیلو گرم	۴۲۰۰۰۰			۲,۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰
39	شینسل مرغ	۱۵ کیلو گرم	۳۰۰۰۰۰			۴۵۰,۰۰۰,۰۰۰
40	آرد سفید	۵ کیلو گرم	۵۰۰۰۰			۲۵۰,۰۰۰,۰۰۰
41	رشته پلویی	۳۵ کیلو گرم	۱۱۰۰۰۰			۳۸۵۰,۰۰۰,۰۰۰
42	تخم مرغ	۷ کیلو گرم	۸۰۰۰۰			۵۶۰,۰۰۰,۰۰۰
۴۳	ماست تکنفره	۲۵ عدد	۶۰۰۰			۱۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۴۴	دوغ تکنفره	۲۰۰۰	۱۰۰۰۰			۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰



خراسان جنوبی  
 دانشگاه فنی و حرفه ای

تاریخ: \_\_\_\_\_  
 شماره: \_\_\_\_\_  
 پیوست: \_\_\_\_\_

۱۰۵۰۰۰۰۰۰۰		۳۵۰	۳۰۰۰۰۰ عدد	لیوان یکبار مصرف	۴۵
۱۰۰۰۰۰۰۰۰۰		۱۰۰۰۰۰	۱۰۰ کیلو گرم	خیار شور	۴۶
۱۵۰۰۰۰۰۰۰۰		۱۵۰۰۰۰	۱۰۰ کیلو گرم	سس مایونز	۴۷
۳۲۰۰۰۰۰۰۰۰		۱۶۰۰۰۰	۲۰۰ کیلو گرم	ماش	۴۸
۳۵۰۰۰۰۰۰۰۰		۳۵۰۰۰	۱۰۰ کیلو گرم	جو	۴۹
۳۰۰۰۰۰۰۰۰۰		۱۰۰۰۰۰	۳۰۰ لیتر	کلاب	۵۰
۱۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰		۵۰۰۰	۲۰۰۰۰ عدد	میوه سیب / پرتقال	۵۱
۸۰۵۸۰۰۰۰۰۰		۶۵۰۰۰	۱۳۲ کیلو	ترشی بندری	۵۲
۱۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰		۱۰۰۰۰	۱۰۰۰۰ عدد	سس تکفیره	۵۳
۲۵۰۰۰۰۰۰۰۰		۲۵۰۰۰۰	۱۰۰ کیلو گرم	خرما	۵۴
۵۰۰۰۰۰۰۰۰۰		۱۰۰۰۰	۵۰۰۰۰ عدد	پنیر تکفیره	۵۵
					۵۶
۱۲۰۰۸۶۰۴۵۰۰۰۰۰	جمع				
توضیحات تکمیلی					
این شرکت با مطالعه دقیق و آگاهی کامل از مفاد قرارداد و سایر شرایط مناقصه و قبول کامل آن و نیز قبول قیمت های پایه اعلامی برای مواد اولیه غذایی از طرف معاونت دانشجویی مرکز ضمن تایید قیمت های پایه قرارداد ..... می باشد.					
پیش بینی خرید مواد اولیه غذایی در غذا خوری ..... معاونت دانشجویی مرکز ..... در سال تحصیلی ۹۹-۹۸ که مبلغ کل پایه آن برابر ..... می باشد.					
مقادیر اعلامی جهت پیش بینی مبلغ قرارداد میباشد و می تواند افزایش یا کاهش یابد.					
			بهره:	در صد سود پیشنهادی برای کل قرارداد به عدد:	
			به حروف:	مبلغ سود پیشنهادی برای کل قرارداد به عدد:	
			به حروف:	مبلغ کل قرارداد در ۹.۵ ماه:	

پیمانکار

کارفرما



بسمت:

تاریخ: \_\_\_\_\_

شماره: \_\_\_\_\_

پیوست: \_\_\_\_\_

دانشگاه فنی و حرفه‌ای خراسان جنوبی (مرکز پسران و دختران بیرجند)

مبلغ پایه و درصد سود پیشنهاد قیمت برای مناقصه قرارداد پخت و پز و توزیع غذا در سلف دانشکده فنی پسران و دختران بیرجند  
برای سال تحصیلی ۹۸-۹۹

ردیف	تعداد اولاد	گروه شغلی	دستمزد روزانه سال ۹۷	دستمزد ماهانه	سنوات	سوا اولاد	کمک هزینه سختی و عوارض	پن کارگری	عیدی و پاداش و پایان کار ماهانه	حقوق ماهانه (ناخالص)	کسر می شود %۷ سهم بیمه کارگر	تعداد نفرات مورد نیاز	حقوق (خالص)
۱	۱	۱	۳۷۴۳۰	۱۱۳۲۶۲۳۶	۱۰۵۰۰۰۰	۱۱۱۴۰۵۶	۴۰۰۸۰۰	۱۱۰۰۰۰۰	۲۰۳۱۷۶۰	۲۰۵۴۷۴۲۲	۱۱۲۰۶۱۵	۶	۱۱۶۵۶۰۸۴۲
<b>جمع</b>													
دستمزد ماهانه سال ۹۸ (افزایش حقوق کارگران بر اساس مصوبات دولت به عهده دانشکده/ آموزشکده می باشد)													
هزینه حمل مواد غذایی از آشپزخانه به محل‌های توزیع													
هزینه های کارت بهداشت، لباس کار، مواد شوینده، لوازم و وسایل مصرفی آشپزخانه و آب و گاز و برق مصرفی در هر ماه													
جمع کل در ماه													
..... بیمه بصورت ماهانه													
جمع کل هزینه بدون احتساب هزینه های غیر عملیاتی، حق مدیریت و سود شرکت در هر ماه قرارداد													
این شرکت با مطالعه دقیق و آگاهی کامل از مفاد قرارداد و سایر شرایط مناقصه و قبول کامل آن و نیز قبول حقوق و پایه گروه شغلی کارگران اعلامی از طرف معاونت دانشجویی مرکز ..... به قرارداد پخت و پز و توزیع غذا در سلف ..... اقدام به عقد قرارداد می نمایم.													
درصد سود پیشنهادی به عدد:			به حروف:										
مبلغ سود پیشنهادی ماهانه به عدد:			به حروف:										
مبلغ پایه بعلاوه سود ماهانه به عدد:			به حروف:										
مبلغ پایه بعلاوه سود کل قرارداد به عدد:			به حروف:										

کارفرما

پیمانکار



برنامه غذایی سلف سرویس دانشجویان دانشکده فنی و حرفه ای پسران و دختران بیرجند

هفته اول

ایام هفته	نهار	شام
	استامبولی پلو با گوشت- ماست	ماکارونی با گوشت و سویا- ترشی
	چلو جوجه کباب- دوغ	خوراک شنیسل مرغ- سس
	چلو خورش قیمه- سیب زمینی	خوراک کباب کوبیده
	شوید پلو با ماهی- میوه	خوراک مرغ- سالاد فصل
	چلو خورش قورمه سبزی- سالاد	کوکوی سیب زمینی با دورچین

هفته دوم

ایام هفته	نهار	شام
	زرشک پلو با مرغ- ته چین	عدس پلو با ماست
	چلو کباب کوبیده- دوغ	کتلت گوشت بادورچین
	چلو خورش قیمه بادمجان- سیب زمینی	ماکارونی با گوشت
	چلو خورش قورمه سبزی- سالاد	خوارک همبرگر با سس قارچ
	عدس پلو با گوشت- ماست	خوراک کوبیده مرغ- میوه



## « برگ پیشنهاد قیمت »

امضاء کننده ذیل پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد اجراء و مسئولیت در مورد مطالب و مندرجات شرایط مناقصه، و سایر اسناد و مدارک منضم مربوطه، تعهدنامه اجراء و قبول مقررات و اسناد و مدارک عمومی مناقصه و قرارداد، تعهدنامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان در معاملات دولتی و به طور کلی تمامی مدارک و اسناد مناقصه خرید مواد غذایی و نیروی انسانی و با اطلاع کامل از شرایط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهای مورد مناقصه، آمادگی خود جهت اجرای موضوع مناقصه فوق را براساس شرایط و مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه و طبق فهرست مقادیر تکمیل شده پیوست (شامل فرمهای پیشنهاد قیمت) اعلام میدارد.

قیمت پیشنهادی این شرکت بعد از بررسی و آنالیز قیمت های برآورد شده در فرم ( الف تهیه مواد غذایی ) و فرم ( ب ) هزینه طبخ و توزیع و سایر هزینه های جاری ) طبق برنامه غذایی دانشجویان دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی ( مرکز پسران و دختران بیرجند ) در نیمسال اول و دوم سال تحصیلی ۱۳۹۸/۱۳۹۹ به شرح ذیل حاصل و اعلام می گردد .

قیمت نهایی پیشنهاد شده بطور تقریبی در نیمسال اول و دوم سال تحصیلی ۱۳۹۸/۱۳۹۹: به عدد ریال

به حروف ریال

۱- قیمت نهایی پخت و پز و توزیع غذا (نیروی انسانی) به عدد ریال به حروف

۲- قیمت نهایی خرید مواد غذایی به عدد ریال به حروف

\* بعد از تأیید ارزیابی پیشنهادها و تأیید کمیسیون معاملات دانشگاه، قیمت فوق که جمع کل محاسبات جداول فرم های تهیه مواد غذایی مورد نیاز و هزینه های نیروی انسانی غذا خوری دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی ( مرکز دختران و پسران بیرجند ) در نیمسال اول و دوم سال تحصیلی ۱۳۹۸/۱۳۹۹ براساس قیمت های پیشنهادی مناقصه گران است، همچنین تکمیل و ارائه فرم پیشنهاد قیمت ها، فرم های الف و ب ( ضمیمه این برگ ) لازم الاجراء بوده و توسط کمیسیون معاملات بررسی و ملاک تعیین برنده مناقصه خواهد بود.

\* ضمناً چنانچه این پیشنهاد مورد قبول قرار گیرد و به عنوان برنده مناقصه انتخاب شوم تعهد مینمایم که:

الف- اسناد و مدارک پیمان را براساس مراتب مندرج در اسناد و مدارک مناقصه امضاء نموده و همراه تضمین انجام تعهدات حداکثر ظرف مدت هفت روز از تاریخ ابلاغ به عنوان برنده مناقصه (به استثنای روزهای تعطیل) تسلیم نمایم.

ب- ظرف مدت مقرر در قرارداد، اقلام مصرفی و تجهیزات و مواد لازم را در محل کار مستقر ساخته و شروع به کار نمایم و کلیه کارهای موضوع پیمان را در مدت مندرج در اسناد و مدارک مناقصه به اتمام برسانم.

ج- ملاک برنده قیمت پیشنهادی کل می باشد. ضمناً آنالیزهای نیروی انسانی و خرید مواد غذایی (پیوست) بررسی و ملاک تصمیم گیری کمیسیون مناقصه می باشد.

\* همچنین تأیید مینمایم که:

۱- کلیه ضوابط اسناد و مدارک مناقصه جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب میشود.

۲- اطلاع کامل دارم که دستگاه مناقصه گزار الزامی برای واگذاری کار به هر یک از پیشنهاد دهندگان ندارد.

۳- تحت عنوان تضمین شرکت در مناقصه و به منظور تعهد به امضاء و مبادله پیمان و تسلیم تضمین اجرای تعهد، تضمین شرکت در مناقصه موضوع بند ۲ شرایط مناقصه را به نفع کارفرما در پاکت "الف" تقدیم داشته ام.

تضمین  
شرکت در مناقصه  
دانشگاه فنی و حرفه ای  
خراسان جنوبی

۴- هیچگونه مغایرتی بین اطلاعات وارد شده در فرم کاغذی پیشنهاد قیمت و فرم تهیه مواد غذایی و فرم نیروی انسانی غذاخوری دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی (مرکز پسران و دختران بیرجند) در نیمسال اول و دوم ۱۳۹۹/۱۳۹۸ در پیشنهاد قیمتها وجود ندارد. در صورت مشاهده هرگونه مغایرت دستگاه مناقصه گزار میتواند شرکت را از فرآیند مناقصه حذف نماید.

تاریخ: نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده: شرکت سمت:

امضاء مجاز و تعهد آور و مهر شرکت پیشنهاد دهنده:



۱- موضوع مناقصه عبارتست از خرید برسی غذای (تامین مواد، پخت، حمل و توزیع غذای مورد نیاز) دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی (مرکز پسران و دختران بیرجند) مطابق با شرایط قرارداد مربوطه.

۲- مبلغ تضمین شرکت در مناقصه ۲,۲۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال است که باید به صورت ضمانتنامه بانکی یا واریز نقدی به شماره حساب شبای ir32018000000000214122650 به نام دانشگاه فنی و حرفه ای نزد بانک تجارت در پاکت "الف" به دانشگاه تسلیم شود.

تبصره ۱- سپرده برنده نفر اول شرکت در مناقصه که ظرف مدتی که پس از اعلام نتیجه مناقصه حاضر به تنظیم قرارداد نباشد به نفع موسسه ضبط میشود.

تبصره ۲- سپرده نفرات دوم و سوم برنده مناقصه تا پس از انعقاد قرارداد نزد دانشگاه باقی خواهد ماند و الباقی یک هفته پس از باز شدن پاکت مناقصه مسترد میگردد.

۳- کارفرما به همراه حراست و معاونین میتواند قبل از ارائه پیشنهاد قیمت از محل اجرای قرارداد با هماهنگی قبلی بازدید نماید.

۴- پیشنهاددهندگان بایستی در مبلغ پیشنهادی خود حقوق کارگران را با توجه به مصوبات و مقررات قانونی موجود لحاظ نمایند.

۵- کلیه هزینه های انجام مناقصه و انعقاد قرارداد به عهده برنده مناقصه میباشد.

۶- هیچگونه پیش پرداختی به پیمانکار پرداخت نمیشود.

۷- پانزده (۱۵) درصد کل قرارداد به عنوان حسن انجام تعهدات ضمانتنامه بانکی دریافت میگردد و از هر صورت حساب (۱۰) (ده) درصد سپرده حسن انجام کار کسر میگردد و بعد اتمام قرارداد و ارائه مفاسد حساب تامین اجتماعی و دارایی به پیمانکار مسترد میگردد.

۸- کلیه اسناد و مدارک مناقصه باید به مهرو امضاء پیشنهاد دهنده رسیده و در یک پاکت در بسته لاک و مهر شده (لفاف) و محتوی سه پاکت جداگانه "الف" و "ب" و "ج" لاک و مهر شده به شرح موارد ذیل است تحویل یا با پست سفارشی به آدرس دانشگاه ارسال شود. (الصاق سربرگ مناقصه روی پاکت اصلی ضروری است).

۹- پاکت "الف" که سربرگ پاکت الف به آن الصاق شده است باید محتوی مدارک و اسناد زیر باشد:

۹-۱ (تضمین شرکت در مناقصه که باید طبق شرح مندرج در بند ۲ تهیه گردد).

۱۰- پاکت "ب" که سربرگ پاکت ب به آن الصاق شده است باید محتوی مدارک و اسناد زیر باشد:

۱۰-۱ (فرم شرایط مناقصه)

۱۰-۲ (فرم نمونه قرارداد)

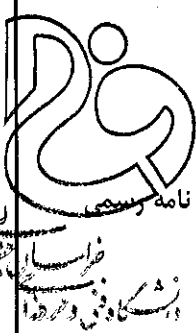
۱۰-۳ (برگ تعهدنامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی (فرم شماره ۱)

۱۰-۴ (فرم تعهدنامه اجراء و پذیرش تعهدات اسناد پیمان (فرم شماره ۲)

۱۰-۵ (مدارک تأیید صلاحیت لازم شرکت از اداره کار و امور اجتماعی)

۱۰-۶ (رونوشت اساسنامه و آخرین آگهی تغییرات در مورد امضای مجاز پیشنهاد دهنده برای اسناد مالی و تعهدآور و آخرین روز نامه رسمی)

۱۰-۷ (یک رزومه از سوابق کاری و فعالیتهای مشابه قبلی و مدارکی دال بر توانایی اجرای قرارداد)



۱۰-۸ - برنامه غذایی

۱۰-۹ - جزئیات قراردادهای و قرارداد های تهیه خرید مواد غذایی و همچنین پخت و توزیع غذا

۱۰-۱۰ - چک لیست ارزیابی جهت پرداخت

۱۰-۱۱ - فهرست تخلفات و جرائم

۱۰-۱۲ - آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

۱۰-۱۳ - آنالیز غذایی پیشنهادی

۱۰-۱۴ - دعوت نامه جهت شرکت ها

۱۰-۱۵ - کلیه مدارک ثبتی و گواهینامه مالیات بر ارزش افزوده و گواهینامه های صلاحیت مربوطه (برابر با اصل)

ضمناً ( آخرین آگهی تغییرات و نمونه امضا مجاز ضروری است)

۱۰-۱۶ فرم های آنالیز نیروی انسانی (۶ نیرو مورد تایید کارفرما) و فرم مواد غذایی اولیه طبق برنامه غذایی

۱۱ - پاکت "ج" که سربرگ پاکت ج به آن الصاق شده است باید محتوی مدارک و اسناد زیر باشد:

۱۱-۱ (برگ پیشنهاد قیمت) به همراه فرم های تهیه مواد غذایی و فرم نیروی انسانی غذاخوری دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی (مرکز پسران و دختران بیرجند)

۱۱-۲ (فرم پیشنهاد قیمت نباید مغایرتی بین قیمت های وارده در این فرم و قیمت های وارده شده فرم تهیه مواد غذایی و فرم طبخ و توزیع (نیروی انسانی) داشته باشد.

۱۲ - مهلت تسلیم پیشنهادات ساعت ۱۰ روز شنبه مورخ ۳۰/۰۶/۱۳۹۸ میباشد.

۱۳ - محل تسلیم یا ارسال پستی پیشنهادات دبیرخانه دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی به آدرس بیرجند- بین غفاری ۲۲ و ۲۴- دانشکده فنی و حرفه ای پسران بیرجند میباشد.

۱۴ - اجرای قرارداد از تاریخ ۰۱/۰۷/۱۳۹۸ آغاز و تا تاریخ ۳۰ خرداد ماه ۱۳۹۹ ادامه خواهد شد.

۱۵ - به پیشنهاد مشروط و مبهم و براساس درصد اضافه یا نسبت به حداقل قیمت داده شده و فاقد سیرده و پیشنهاداتی که بعد از موعود اصل شود مطلقاً ترتیب اثر داده نخواهد شد.

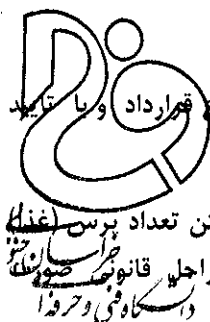
۱۶ - پیشنهادات دریافت شده در زمان اعلام شده بازگشایی میشود. حضور یک نفر نماینده معرفی شده به صورت کتبی از طرف هریک از پیشنهاد دهندگان در جلسه بازگشایی پیشنهادات بلامانع است.

۱۷ - صرفاً شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد، ایجاد حق برای شرکت کننده و ایجاد تکلیف و یا سلب اختیار برای دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی نمی نماید و دانشگاه مجاز می باشد در چهارچوب ضوابط مقررات جاری در آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه فنی و حرفه ای و با عنایت به صرفه و صلاح دانشگاه، هریک از پیشنهادات را قبول یارد نماید.

۱۸ - رعایت کلیه قوانین و مقررات و آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه فنی و حرفه ای الزامی میباشد.

۱۹ - پیشنهاد قیمت ها به صورت تقریبی می باشد و پرداخت ها بر اساس جداول آنالیز و آمار تعداد موضوع قرارداد و یا تکمیل کارفرما صورت می گیرد.

۲۰ - پرداخت های ماهانه بر اساس گزارش نماینده و ناظر / نمایندگان و ناظرین کارفرما و با در نظر گرفتن تعداد پرسن (غذایی) توزیع شده و صورت ریز مواد اولیه مصرف شده محاسبه می شود و پس از کسورات قانونی و طی نمودن مراحل قانونی صورت پذیرد و کارفرما می گیرد.



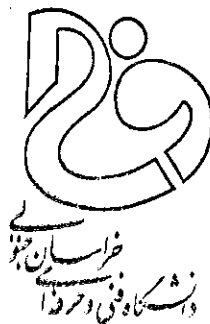


۲۱- نیروی انسانی در طول قرارداد ثابت و طبق نظر کارفرما مشغول به فعالیت می باشند.

۲۲- رعایت مفاد تصویب نامه شماره ۳/۸۳۲۶/ت/۳۷۵۰۶ ه- مورخه ۸۱/۹/۵ هیأت وزیران و دستورالعمل شماره ۹۲۹۲۳ مورخه ۸۱/۱۲/۷ وزارت کار و امور اجتماعی موضوع تبصره ۴ ماده ۶ مصوبه فوق الذکر مربوط به تایید صلاحیت شرکت ها الزامی است..

شرکت کنندگان جهت کسب اطلاعات بیشتر میتوانند با شماره تلفن های - ۰۵۶۳۲۳۴۷۷۱۸-۰۵۶۳۲۳۴۷۴۴۱ -

با آقای منصور آهنی معاونت اداری و مالی و مسئول امور قراردادهای دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی تماس حاصل فرمایند.



## نوع قرارداد: جزئیات

احتراماً بندهای مشروحه ذیل بخشی از تعهدات پیمانکاران و شرکت های طرف قرارداد است که مکلف شده اند برابر قرارداد و اسناد مناقصه و جزئیات قرارداد اقدام نمایند .

### ماده یک: موضوع قرارداد

عبارتست از: الف) تهیه و نگهداری مواد غذایی | ب) طبخ | ج) سرو غذا | د) تامین سالن غذاخوری |

### الف) تهیه و نگهداری مواد غذایی:

- ۱- تهیه مواد اولیه غذایی مرغوب و استاندارد و مورد تایید کارفرما و نمایندگان وی .
- ۲- کیفیت مواد اولیه غذایی بر اساس استانداردهای تغذیه می باشد که مورد تایید نماینده کارفرما (ناظر) قرار می گیرد.
- تبصره- در صورت عدم تایید موارد خریداری شده توسط کارفرما یا موجود نبودن مواد غذایی انتخابی در بازار با موافقت کارفرما و رعایت اولویتهای تعیین شده مواد اولیه جایگزین تعیین و موضوع خرید آن به پیمانکار ابلاغ خواهد شد. بدیهی است از این بابت هیچ گونه پرداخت اضافی انجام نمی گیرد .
- ۳- پیمانکار مکلف است در خرید مواد غذایی اولیه نهایت دقت و هماهنگی را با نماینده کارفرما به عمل آورده به نحوی که حداقل تمامی مواد اولیه غذایی مورد نیاز به شرح زیر تهیه و در انبار نگهداری گردد
- ۳-۱- حبوبات، ماکارونی، رب گوجه فرنگی، لیمو خشک، آبلیمو، ادویه جات، تن ماهی، نمک، زرشک، شکر و زعفران، یک ماه قبل از مصرف.
- ۳-۲- تخم مرغ، سبزی خورشتی، سیب زمینی، پیاز، سس مایونز، کنسرو نخود سبز، یک هفته قبل از مصرف.
- ۳-۳- لوبیا سبز، کرفس، خیارشور، ترشی دو روز قبل از مصرف
- ۳-۴- ماست، دوغ، میوه جات، خیار، گوجه، بادمجان، کدو، دنبه گوسفند یک روز قبل از مصرف.
- ۳-۵- در صورت تامین گوشت مرغ توسط شرکت، وزن آن کمتر از ۱/۶۰۰ کیلو گرم نباشد در این مورد گوشت گرم باید ۲۴ ساعت قبل تهیه شود و قابل فریزر نمی باشد مگر اینکه مرغ منجمد خریداری گردد.
- ۳-۶- در صورت خرید گوشت قرمز منجمد از نوع گوشت گوساله بایستی به تایید دستگاه نظارت برسد و در صورت تهیه گوشت گرم ۲۴ ساعت قبل اقدام گردد.
- ۳-۷- تاریخ تولید اقلام مواد غذایی بخصوص اقلام با تاریخ مصرف کم، حداکثر ۵ روز بعد از تولید .
- ۳-۸- کلیه مواد اولیه غذایی در ساعات اداری و با نظر کارشناس تغذیه وارد انبار پیمانکار گردد.
- ۳-۹- کلیه مواد اولیه غذایی خام از نوع مرغوب و دارای پروانه ساخت و مجوز بهداشت و درمان باشند.
- تبصره- قصور از این تکلیف صرفنظر از ایراد خسارت به موضوع قرارداد مستلزم جریمه پیمانکار به میزان ۳ درصد مبلغ دریافتی همان ماه بوده که تصمیم موصوف رأساً توسط معاون دانشجویی دانشکده اخذ و پس از تایید ریاست دانشکده از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. تصمیم دانشکده در این خصوص قطعی و غیر قابل اعتراض خواهد بود.
- ۴- پیمانکار در خرید مواد اولیه غذایی مشروط به اینکه کیفیت آنها به تایید نماینده کارفرما برسد، مختار می باشد.
- ۵- در نگهداری مواد خریداری شده بایستی نهایت دقت مبذول گردد به نحویکه از هر جهت رعایت موازین بهداشتی به عمل آمده و مورد تایید نماینده کارفرما باشد.
- مواردی چون خشک و خنک بودن انبار، قراردادن مواد روی پالت و قفسه، حمل سیب زمینی و پیاز بوسیله کیسه های بسته بندی بهداشتی، نصب تاریخ ورود به انبار و انتقال گوشت منجمد ۲۴ ساعت قبل از مصرف به انبار و عدم خروج مواد خام از انبار کمترین انتظاراتی است که پیمانکار باید آنها را بر آورده نماید.
- ۶- تعمیر و نگهداری سردخانه های در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار است. پیمانکار می تواند با فردی متخصص در این مورد قرارداد منعقد نماید.

تبصره- نماینده کارفرما مجاز است در هر زمان و هر ساعت حتی بدون اطلاع قبلی از محل انبار مواد غذایی بازدید نماید. در صورت تخلف از موارد فوق و گزارش نماینده مربوطه معاونت دانشجویی نسبت به جریمه پیمانکار به ۳ درصد دریافتی های همان ماه که پس از تایید ریاست دانشکده از مطالبات همان ماه پیمانکار کسر خواهد شد. تصمیم دانشکده در این خصوص قطعی و غیر قابل اعتراض خواهد بود.

کارفرما / ریاست دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی

شرکت پیمانکار :

## ب) طبخ غذا

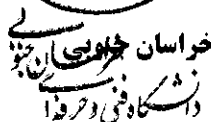
- ۱- کیفیت طبخ غذا بایستی مطابق با استانداردهای رعایت شده در رستورانهای درجه یک سطح شهر باشد. در هر حال نماینده کارفرما نظارت کامل و استصوابی بر کلیه مراحل و طبخ غذا خواهد داشت.
- تبصره ۱- پیمانکار مکلف است به عاملین خود تفهیم نماید کلیه اوامر و توصیه های ناظر طبخ را به دقت رعایت نمایند.
- تبصره ۲- در صورت عدم تایید کیفیت غذای طبخ شده ضمن صدور دستور لازم الاجرا ممنوعیت توزیع، پیمانکار مکلف می باشد سریعاً و بدون درنگ غذای مناسب با نظر کارفرما را از رستورانهای داخل شهر خریداری و توزیع نماید. در صورت عدم اقدام کارفرما مستقیماً اقدام و فاکتور مربوطه به اضافه ۳ درصد آن از مطالبات پیمانکار کسر می نماید.
- ۲- پیمانکار مکلف است کلیه موازین بهداشتی را در مراحل آماده سازی و طبخ غذا رعایت نموده و از مصرف مازاد غذای طبخ شده و روغن در معرض مستقیم شعله حرارت آتش و نور آفتاب خودداری کند.
- ۳- کلیه پرسنل شاغل در آشپزخانه تحت نظارت نماینده کارفرما بوده و باید در محل مسئولیت خود انجام وظیفه نمایند و پیمانکار حق ندارد از نیروهای یک یخس دیگر استفاده نماید.
- ۴- محل طبخ غذا آشپزخانه شرکت برنده مناقصه بوده و تغییر محل فوق الذکر با رضایت کارفرما امکانپذیر می باشد.
- ۵- پیمانکار متعهد به تهیه و طبخ دو ۲/ نوع غذا در نوبت (نهار) طبق برنامه غذایی اعلام شده می باشد.

## ج) سرو و توزیع غذا:

- ۱- سرو و توزیع غذا عبارتست از حمل غذای پخته شده و مخلفات، دسرها از آشپزخانه به محل توزیع غذا یا محلهایی شامل سالن های غذا خوری مرکز پسران و دختران بیرجند، کارکنان، اساتید، و سایر مکان ها در سطح شهر بر حسب ضرورت و توزیع آنان با رعایت ضوابط پیوست بین دانشجویان و اساتید و کارمندان با رعایت نظم و دقت لازم باهر تعداد نیرو که نماینده کارفرما تشخیص دهند.
- تبصره - در ایام ماه مبارک رمضان و ایامی که بر حسب ضرورت و به تشخیص کارفرما اعلان می گردد پیمانکار مکلف است در محلهایی که اعلان می گردد غذای طبخ شده را توزیع نماید.
- ۲- پیمانکار مکلف است هر پرس غذای طبخ شده را طبق آنالیز و وزن اعلام شده سرو نماید. بدین منظور پیمانکار مکلف است کلیه وسایل توزین را در آشپزخانه و سالن غذاخوری نصب به نحوی که هر زمان نماینده کارفرما قصد توزین اعم از پرسی یا تمام غذا را داشته باشد امکانات فراهم و آماده باشند.
- ۳- مسئولیت کنترل صفها و توزیع بر عهده پیمانکار می باشد به نحوی که هیچ عذری در خصوص عدم نظم و یاکم آمدن غذا پذیرفته نمی شود. در صورت بروز وضعیت فوق پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به تأمین غذای دانشجویان باقیمانده اقدام نماید.
- تبصره - نوع غذا با نظر کارفرما بوده و در صورت عدم اقدام به موقع در خصوص مورد، کارفرما رأساً به تشخیص خود غذای مناسب را از رستورانهای داخل شهر تهیه و فاکتور مربوطه با اضافه ۲۰ درصد مبلغ فاکتور را از مطالبات پیمانکار کسر خواهد کرد.
- ۴- خودروی مورد استفاده برای حمل غذا باید سرپوشیده و کف آن کاملاً تمیز و طبق استانداردهای حمل غذا باشد. غذای طبخ شده و نان باید در ظروف در بسته و با رعایت کلیه موازین بهداشتی تا محل توزیع حمل شود. (حمل نان از نانواپی به دفعات متعدد به سالن های غذاخوری در ظروف در بسته با رعایت موازین بهداشتی باشد).
- ۵- کارگران اعم از سرآشپز، کمک آشپز و کارگران توزیع، الزاماً باید ملبس به روپوش سفید، کلاه، یا مقنعه حسب مورد و دستکش و گفش مناسب باشد. (نوع لباس کارگران نظافت و شستشو متفاوت باشد).
- تبصره - از نظر رعایت مسائل بهداشتی کارگران موضوع قرارداد الزاماً بایستی دارای کارت تایید سلامت از مرکز بهداشت شهرستان بیرجند بوده و از نظر بهداشت شخصی رعایت مواردی چون کوتاهی ناخن الزامی است و ضروری است از نظر اخلاقی کلیه کارگران و دست اندرکاران توزیع غذا موظف به رعایت احترام به دانشجویان و همکاران می باشند و هزینه انجام معاینات پزشکی بر عهده پیمانکار می باشد.
- تبصره - در صورت بروز اختلاف و یا احیاناً اعتراض دانشجو یا همکاران به کیفیت غذا و هر نوع اختلاف دیگر از هر گونه برخورد مستقیم اجتناب و مراتب را کتبا به نماینده کارفرما برای رسیدگی اعلام نمایند.
- ۶- مازاد غذای طبخ شده در صورت وجود طی صورتجلسه ای تحویل نماینده پیمانکار خواهد شد پیمانکار حق دخل و تصرف در مازاد موهوب را بدون اجازه کارفرما نخواهد داشت.

شرکت پیمانکار:

کارفرما / ریاست دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی



## د) تامین سالن غذا خوری :

- ۱- سالن غذا خوری باید در هر وعده غذا خوری ظرفیت ۵۰۰ نفر همزمان را داشته باشد
- ۲- سالن غذا خوری باید داری نور کافی، روشنایی لازم، سیستم گرمایشی و سرمایشی در حد استاندارد باشد
- ۳- امکانات سرو غذا از جمله میز و صندلی، سفره رومیزی، نمک دان، قاشق و چنگال، سینی غذا خوری یا ظروف غذا خوری به نسبت و تعداد دانشجو داشته باشد.
- ۴- سالن غذا خوری باید به سیستم اطفاء حریق مجهز باشد و دارای کپسول آتش نشانی با برجسب تاریخ شارژ که بر روی آن نصب باشد
- ۵- سالن و وسایل داخل سالن مثل میز و صندلی و ظروف و... باید تمیز و بهداشتی باشد و در طول هفته شستشو و روغن زدایی گردد
- ۶- سالن غذا خوری باید دارای سیستم صوتی و تصویری باشد.

## ماده ۲- سایر جزئیات شامل:

- الف) نظافت و بهداشت سلف سرویسیها
- ب) شرایط کارگران.
- ج) وسایل و ابزاری که پیمانکار باید تدارک ببیند.

### الف) نظافت و بهداشت سلف سرویسیها:

- ۱- جمع آوری سینی و ظروف مخصوص غذا و ایضاً تمیز کردن آنها و میزهای غذا خوری و سالنهای توزیع و سرو غذا جزء لاینفک مورد قرارداد بوده و پیمانکار مکلف است بر اساس اعلان دانشگاه و دستورالعمل ابلاغی نسبت به آن قسمت از قرارداد نیز اقدام نمایند.
- ۲- پیمانکار موظف است همه روزه نسبت به جمع آوری، تخلیه، و حمل زباله، نان خشک و باقیمانده غذای طبخ شده مصرفی اقدام و نگهداری این قبیل موارد در محل آشپزخانه و سلف سرویسیها و محوطه دانشگاه اکیداً ممنوع است.
- تبصره- کارگران نظافتی باید بطور کامل از سایر پرسنل مورد نیاز آشپزی جدا بوده و در هیچ کاری غیر از نظافت گمارده نشوند.
- ۳- بطور کلی پیمانکار مکلف است کلیه امکانات بهداشتی نظیر کفش و لباس و دستکش و غیره زمان کار کارگران را تهیه و از ادوات و وسائلی جهت پخت و پز استفاده نماید که کمترین استعداد تجمع میکروبیها و باکتریها را داشته باشند.

### ب) شرایط کارگران:

- ۱- پیمانکار مکلف است به تعداد مورد لزوم اقدام به جذب نیروی ماهر و خیره نماید تا امور پخت و پز انجام گیرد.
- تبصره- تعداد نیروها در محل اعم از نگهداری، طبخ، حمل و توزیع غذا در هر حال بایستی به تایید نماینده کارفرما برسد. به عبارت دیگر آمار موصوف در بند ۱ حداقل نیروی مورد نیاز بوده و افزایش آنان با اعلان نماینده کارفرما ضروری و غیر قابل اجتناب خواهد بود و لیست کلیه پرسنل بکار گرفته شده بصورت روزانه به کارفرما گزارش نماید.
- ۲- پیمانکار مکلف است در سلف سرویسی آقایان از کارگر مرد استفاده نماید و همچنین لباس کارگران باید متحدالشکل و دارای آرم شرکت و دارای اتیکت نام و نام خانوادگی باشد.
- ۳- کلیه پرسنل پیمانکار باید از نظر بهداشتی دارای کارت بهداشتی معتبر و از نظر اخلاقی مقید به رعایت شئون و اخلاق اسلامی و از نظر اداری مکلف به رعایت مقررات داخلی محل انجام کار و پایبند به رعایت قواعد انضباطی حاکم باشد.
- تبصره- صلاحیت عمومی کلیه کارگران موضوع قرارداد قبل از بکارگیری بایستی به تایید حراست دانشگاه برسد.
- تبصره- در صورت عدم رعایت موارد فوق الذکر توسط هر کدام از پرسنل و اعلان نماینده کارفرما مبنی بر تخطی از وظایف محوله و تعهدات موصوف پیمانکار مکلف است فوراً شخص خاطی را اخراج و نسبت به جایگزینی فرد دیگر در اسرع وقت اقدام نماید.
- ۴- کلیه کارگران موضوع قرارداد بایستی گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر را داشته و سر آشپز و آشپزها الزاماً بایستی گواهینامه مهارت درجه یک از مرکز فنی و حرفه ای یا سایر مراکز معتبر دیگر را داشته باشد.
- تبصره- استعمال دخانیات در محل کار و استفاده از زیورآلات برای افراد موضوع قرارداد ممنوع است.
- تبصره- معرفی سر آشپز و آشپزها مطابق استاندارد پخت و پز به همراه مدارک معتبر مهارت به کارفرما الزامی است.

شرکت پیمانکار :

کارفرما / ریاست دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی

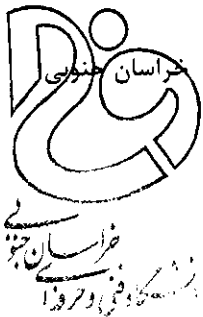


فردوسی  
دانشگاه فنی و حرفه ای

### ج) وسائل و ابزاری که پیمانکار باید تدارک ببیند:

- ۱- نمکدان سماق پاش از وسایل سرو غذاست.
- ۲- تهیه لباس کار کارگران شامل کلاه، دمپایی، دستکش، پیش بند، روپوش.
- ۳- تهیه لوازم و مواد شوینده و بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویسها به اندازه کافی
- ۴- تهیه وسایل مناسب جهت حمل غذا از آشپزخانه به مراکز توزیع مطابق استاندارد حمل غذا.
- ۵- پرداخت هزینه های تعمیر و نگهداری سردخانه جهت نگهداری گوشت قرمز.
- ۶- پرداخت هزینه های تعمیر و نگهداری وسایل آشپزخانه، نظیر اجاق گاز، آبسردکن، یخچال قصابی، ویتربینی، فریزر، سردخانه، چرخ گوشت، سیب پوست کن و کباب پز.
- ۷- سرویس کامل ماشین های ظرفشور در پایان قرارداد به عهده پیمانکار است هر چند ماشین در حال کار باشد.
- ۸- چنانچه بعضی از وسایل آشپزخانه و سالن غذاخوری در حین کار خراب و غیر قابل تعمیر اعلام شود، پیمانکار موظف است بدون وقفه نسبت به خرید وسیله جدید و جایگزینی آن با هماهنگی اموردانشجویی اقدام نماید. بدیهی است در صورتیکه خرابی و عیب هیچگونه وجهی بابت این بند به پیمانکار پرداخت نمی شود.
- ۹- پیمانکار موظف است در سالن های غذاخوری و آشپزخانه ها را مستمراً حداقل ماهی یک مرتبه بطور کامل شستشو و چربی زدایی نماید و در پایان قرارداد با انجام شستشوی کامل و چربی زدایی اماکن موصوف را طی صورتجلسه تحویل نماینده کارفرما نمایند.
- تبصره- پرداخت هزینه های آب، برق و گاز مصرفی در سلف و آشپزخانه و تعمیر عیوبی که در زمان قرارداد صورت میگیرد به عهده پیمانکار خواهد بود.
- تبصره- بدیهی است در صورت سهل انگاری پیمانکار در خصوص خرید مواد مورد نیاز و تعمیر وسایل پس از یک مرتبه تذکر کتبی در صورتیکه پیمانکار به مدت ۵ روز نسبت به خرید یا تعمیر اقدام ننماید دانشگاه رأساً اقدام نموده و هزینه آن به اضافه ۲۰ درصد مبلغ فاکتور دریافتی پیمانکار کسر می گردد.

شرکت پیمانکار :



کارفرما / ریاست دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی

تعهدنامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان در معاملات دولتی مورخ

۱۳۳۷/۱۰/۲۲ مربوط به مناقصه: خرید برسی غذا (تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای دانشجویان)

پیشنهاد دهنده با امضاء ذیل این ورقه بدینوسیله تأیید می نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه سال ۱۳۳۷ نمی باشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد کارفرما یا مناقصه گزار حق دارد که پیشنهاد ارائه شده برای مناقصه فوق را مردود و تضمین شرکت در مناقصه را ضبط نماید. همچنین قبول و تأیید میگردد که هرگاه ۱ بن پیشنهاد دهنده برنده مناقصه فوق تشخیص داده شود و بعنوان پیمانکار پیمان مربوط را امضاء نماید و برخلاف اظهارات فوق در خلال مدت پیمان (تا تحویل موقت) به اثبات برسد یا چنانچه افرادی را که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون فوق هستند در این پیمان سهم و ذینفع نماید و یا قسمتی از کار را به آنها محمول کند کارفرما حق خواهد داشت که قرارداد را فسخ و ضمانت نامه انجام تعهدات پیمانکار را ضبط و خسارت وارده در اثر فسخ پیمان و تأخیر اجرای کار را از اموال او اخذ نماید. تعیین میزان خسارت وارده با تشخیص کارفرما می باشد. این پیشنهاد دهنده متعهد می شود چنانچه در حین اجرای پیمان به دلیل تغییرات و یا انتصابات در دستگاه دولتی مشمول قانون مذکور گردد مراتب را بلافاصله به اطلاع کارفرما برساند تا طبق مقررات به پیمان خاتمه داده شود بدیهی است چنانچه این پیشنهاد دهنده مراتب فوق را بلافاصله به اطلاع نرساند نه تنها کارفرما حق دارد پیمان را فسخ نموده و ضمانتنامه های مربوط را ضبط نماید بلکه خسارت ناشی از فسخ پیمان و با تأخیر در اجرای کار را نیز بنا به تشخیص خود از اموال این پیشنهاد دهنده وصول خواهد نمود. مضافاً پیشنهاد دهنده اعلام میدارد که بر مجازاتهای مترتب بر متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازاتهای مربوطه میباشد.

تاریخ:

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده:

امضاء مجاز تعهد آورو مهر پیشنهاد دهنده:

بسمه تعالی

ضمانتنامه شرکت در فرایند ارجاع کار

(کاربرگ شماره یک)

نظر به اینکه (نام متقاضی) با شناسه حقیقی/ حقوقی به نشانی کد پستی مایل است در ارجاع کار مناقصه / تهیه مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای دانشجویان دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی (مرکز پسران و دختران بیرجند) شرکت نماید.

(نام ضامن) از (نام متقاضی) در مقابل دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی برابر مبلغ ۲،۲۵۰،۰۰۰،۰۰۰ ریال / ارزش تضمین تعهد می نماید چنانچه دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی به (نام ضامن) اطلاع دهد که پیشنهاد شرکت کننده مورد قبول واقع شده و موضوع ارجاع کار در بایگای اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده و مشارالیه از امضای پیمان مربوط یا تسلیم ضمانت نامه انجام تعهدات استنکاف نموده است. تا میزان ۲،۲۵۰،۰۰۰،۰۰۰ ریال / ارزش مبلغی را که دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی مطالبه نماید. به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی بدون اینکه احتیاجی به اثبات استنکاف یا اقامه دلیل و یا صدور اظهارنامه یا اقدامی از مجاری قانونی یا قضایی داشته باشد در وجه یا حواله کرد دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی پردازد.

مدت اعتبار این ضمانتنامه سه ماه است و تا آخرین روز معتبر می باشد.

این مدت بنا به درخواست کتبی دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی برای مدت سه ماه دیگر قابل تمدید است و در صورتیکه (نام ضامن) نتواند یا نخواهد این ضمانتنامه را تمدید کند و یا (نام متقاضی) موجب این تمدید را فراهم نسازد و (نام ضامن) متعهد است بدون اینکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد مبلغ درج شده در این ضمانتنامه را در وجه یا حواله کرد دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی پرداخت کند.

چنانچه مبلغ این ضمانتنامه در مدت مقرر از سوی دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی مطالبه نشود ضمانتنامه در سررسید خود به خود باطل و از درجه اعتبار ساقط است. اعم از اینکه مسترد گردد و یا مسترد نگردد.

در صورتیکه مدت ضمانتنامه بیش از سه ماه مد نظر کارفرما باشد با اعلام در اسناد فرایند ارجاع کار و اگهی در روزنامه کثیرالانتشار میسر خواهد بود. در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور برسد.

مهر و امضاء صاحب / صاحبان مجاز شرکت / پیمانکاری

تاریخ



خراسان جنوبی  
دانشگاه فردوسی

دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی

جک لیست نظارت ونحوه پرداختی به پیمانکار در ماه.....سال تحصیلی ۹۶-۹۵

ردیف	شرح موارد	خوب ۵	متوسط ۳	بد ۱
۱	نظافت آشپزخانه و سلف سرویس			
۲	نظافت میز و صندلی و رومیزی سلف سرویس			
۳	نظافت اجاق گازها و وسایل آماده سازی و پخت			
۴	نظافت انبارهای نگهداری مواد غذایی خشک و فاسد شدنی			
۵	نظافت سرویس های بهداشتی سلف سرویس			
۶	نظافت سینی ، قاشق ، چنگال ، لیوان ، پارچ ، نمکدان و... در سلف سرویس			
۷	نظافت چرخ و وسیله نقلیه کابین دار حمل مواد غذایی			
۸	رفتار کارکنان توزیع کننده غذا با دانشجویان			
۹	وضعیت کیفیت پخت غذا			
۱۰	وضعیت کمیت غذای توزیع شده			
۱۱	وضعیت کیفیت مواد اولیه خریداری شده			
۱۲	وضعیت جمع آوری و دفع بهداشتی زباله های آشپزخانه			
۱۳	رعایت چیدمان مناسب مواد غذایی خام و پخته در سردخانه			
۱۴	رعایت چیدمان مناسب وسایل و ظروف آماده سازی ، پخت و توزیع غذا			
۱۵	رعایت بهداشت هنگام پخت مواد غذایی			
۱۶	رعایت بهداشت هنگام توزیع مواد غذایی			
۱۷	سمپاشی و ضد عفونی به موقع آشپزخانه و سلف سرویس			
۱۸	وضعیت گواهی آموزشی بهداشت کارکنان			
۱۹	وضعیت کارت بهداشتی کارکنان			
۲۰	رعایت بهداشت فردی کارکنان (لباس کار و نظافت شخصی)			
۲۱	رعایت توزیع به موقع غذا طبق ساعات اعلام شده			
	• جمع امتیازات :			
	• جمع کل امتیازات :			

نحوه پرداخت ماهانه:

۹۰ تا ۱۰۰ درصد امتیاز کسب شده ۱۰۰ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده میشود.

۸۰ تا ۸۹ درصد امتیاز کسب شده ۹۹ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده میشود و تذکر کتبی

۷۰ تا ۷۹ درصد امتیاز کسب شده ۹۷ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده میشود و اخطار کتبی

۶۰ تا ۶۹ درصد امتیاز کسب شده ۹۳ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده میشود و اخطار کتبی

۵۰ تا ۵۹ درصد امتیاز کسب شده ۸۵ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده میشود و اخطار کتبی

زیر ۵۰ درصد امتیاز کسب شده بار اول ۶۹ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده میشود و بار دوم قرارداد فسخ میگردد.

ناظر قرارداد:

امضاء و مهر



کارفرما

امضاء و مهر

پیمانکار

امضاء و مهر

دانشگاه فنی و حرفه ای خراسان جنوبی





وزارت علوم، تحقیقات و فناوری  
دانشگاه فنی و حرفه‌ای

### باسمه تعالی

فرم شماره ۲

### تعهدنامه اجراء و پذیرش تعهدات اسناد پیمان

این شرکت با امضاء و مهر ذیل این برگ، تعهد می نماید که از متن قوانین، مصوبات، آئین نامه ها و دستورالعملها وبخشنامه ها در خصوص عقد پیمان خرید بررسی غذا مطلع بوده و مدارکی که در ارتباط با این پیمان تهیه میگردد نظیر متن قرارداد، شرایط عمومی پیمان و ضوابط فنی و حقوقی مربوطه، مورد قبول این شرکت بوده و تمامی مسؤلیتهای لازم و نیز اجرای کامل آنها توسط این شرکت تقبل و تعهد میگردد .

پیمانکار : مهر و امضاء پیمانکار:



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری  
دانشگاه فنی و حرفه‌ای



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری  
دانشگاه فنی و حرفه‌ای

وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه فنی و حرفه ای

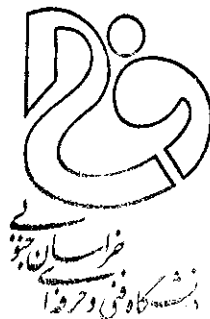
خراسان جنوبی

شرکت .....

نام و نام خانوادگی نماینده شرکت: .....

شماره تماس: .....

امضاء نماینده و مهر شرکت:



وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه فنی و حرفه ای

خراسان جنوبی

محتویات پاکت « الف »

«تضمین شرکت در مناقصه»

مناقصه خرید پرسی غذا

نام و مهر شرکت:.....

معاونت دانشجویی

شهریورماه ۱۳۹۸

سربرگ پاکت (الف)



وزارت علوم تحقیقات و فناوری  
دانشگاه فنی و حرفه‌ای

سربرگ پاکت (ج)

وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه فنی و حرفه‌ای

خراسان جنوبی

محتویات پاکت «ج»

«پیشنهاد قیمت»

مناقصه خرید بررسی غذا

نام و مهر شرکت:.....

معاونت دانشجویی

شهریورماه ۱۳۹۸



خراسان جنوبی  
دانشگاه فنی و حرفه‌ای



وزارت علوم تحقیقات و فناوری  
دانشگاه فنی و حرفه‌ای

سربرگ پاکت (ب)

وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه فنی و حرفه‌ای

خراسان جنوبی

محتویات پاکت «ب»

«اسناد شرکت در مناقصه»

مناقصه خرید پرسی غذا

نام و مهر شرکت:.....

معاونت دانشجویی

شهر یورماه ۱۳۹۸



خراسان جنوبی  
دانشگاه فنی و حرفه‌ای