

## شرایط مناقصه واگذاری امور تغذیه دانشجویی سلف سرویس دانشکده معماری و هنر دانشگاه کاشان

سال تحصیلی ۹۰-۸۹

موضوع واگذاری عبارت است تهیه و آماده سازی مواد اولیه، طبخ، توزیع غذا و شستشوی ظروف صبحانه و ناهار و عنداللزوم شام دانشجویان و میهمانان دانشگاه در آشپزخانه دانشکده معماری و هنر مطابق شرایط ذیل با استفاده از نیروی انسانی متخصص، ماهر و لازم طبق برنامه غذایی مدیریت دانشجویی:

- تهیه و تدارک مواد اولیه لازم برای طبخ و توزیع صبحانه، ناهار و شام مطابق برنامه
- آماده سازی مواد اولیه خام (پاک کردن برنج، سبزی، شستشوی آن، پاک کردن حبوبات، پوست کندن پیاز، سیب زمینی، خرد کردن گوشت، دسرها و ضدعفونی آنها و سایر مواد غذایی لازم برای پخت یک وعده غذایی.
- طبخ و توزیع غذای دانشجویان و میهمانان، همایش‌ها، اردوها، جشن‌ها و میهمانیها مطابق سفارش مدیریت دانشجویی برای تمامی ایامی که مدیریت دانشجویی نیاز دارد.
- تعیین برنامه غذایی و زمان بندی آن بر عهده مدیریت دانشجویی می‌باشد.
- محل پخت غذا آشپزخانه دانشکده معماری و هنر خواهد بود.
- محل توزیع صبحانه و ناهار سلف سرویس دانشکده معماری و هنر خواهد بود و محل توزیع شام خوابگاه‌های تحت پوشش دانشگاه به جز خوابگاه‌های راوند واقع در سازمان مرکزی. ضمناً هزینه حمل شام از دانشگاه به خوابگاه به عهده پیمانکار می‌باشد.
- تعیین زمان و محل‌های توزیع غذا بر عهده مدیریت دانشجویی می‌باشد.
- آماده سازی به موقع مواد غذایی لازم متناسب با برنامه غذایی دانشجویان
- برداشتن مواد غذایی لازم متناسب با جدول گرم بندی با تأیید و نظارت ناظر دانشگاه بایستی انجام شود.
- پخت غذا صرفاً در آشپزخانه دانشکده معماری و هنر صورت خواهد گرفت.
- تهیه لوازم مصرفی از قبیل: کفگیر، آبکش، ملاقه، لگن، دستکش کار و یکبار مصرف، کارد آشپزخانه قصابی، سبد بزرگ و کوچک، کارد برگ زنی، درب بازکنی، پوستگیر، سفره یک بار مصرف، سلفن جهت روکش غذا، پارچه نظیف جهت نظافت میزها و غیره.
- پیمانکار بایستی مواد غذایی لازم در انبارها به شکل صحیح و مطابق با اصول بهداشتی نگهداری نماید.
- ناظر دانشگاه اجازه طبخ مواد غذایی فاقد کیفیت و یا غیرمتناسب با نوع معین شده در شرایط مناقصه را ندارد.
- صورت حساب فروش غذا متناسب با آمار خورده شده روزانه در پایان هرماه صادر خواهد شد.
- پیمانکار موظف می‌باشد مطابق با جدول گرم بندی سهم غذای هر دانشجو را در اختیار او قرار دهد.
- پیمانکار می‌تواند غذای مازاد روزانه را پس از پایان ساعات توزیع با تشخیص و تأیید ناظر کارفرما و به تعداد خورده نشده مطابق آمار اتوماسیون از دانشکده خارج نماید.
- پیمانکار می‌تواند با هماهنگی کارفرما علاوه بر غذای دانشجویی چند نوع غذای دیگر را هم تهیه و در قبال دریافت وجه به متقاضیان عرضه نماید.
- دریافت هرگونه وجهی از دانشجویان از بابت غذای دانشجویی مجاز نمی‌باشد.
- آمار پخت مورد نیاز حداکثر تا ساعت ۱۴/۳۰ روز قبل به پیمانکار اعلام خواهد شد.
- ایام پخت غذا مطابق تقویم دانشگاه خواهد بود.
- برنامه غذایی، زمان بندی و نحوه طبخ و توزیع غذای ایام امتحانات و احياناً سایر موارد خاص دیگر طبق نظر مدیریت دانشجویی خواهد بود.
- انجام کلیه امور مربوط به سرویس غذا از قبیل توزیع غذا، توزیع دسر و سایر لوازم مورد نیاز روی میزهای غذاخوری از قبیل نمک پاش، پارچ آب، لیوان و غیره به عهده پیمانکار می‌باشد.
- تهیه نان تازه برای وعده های صبحانه، ناهار و شام به عهده پیمانکار می‌باشد.