

شرایط تخصصی و ملزومات فراخوان راه‌اندازی

سلف مکمل دانشجویی دانشگاه تربیت مدرس

موضوع	عنوان	توضیحات
نوع قرارداد	BOT	
زیر ساخت	سردخانه	بالا و پایین صفر
	انبار	
	زیباسازی سالن‌ها	
	بالابر مجزا	
	امور مربوط به کارگران	رختکن- رخت شوری -حمام
تجهیزات	پیوست ۱	
منوی غذایی	حداقل ۴۰ مورد همراه با نیم پرس	شامل (ارزان قیمت - خوراک گیاهی - فست فود - انواع سالاد - غذاهای محلی - غذاهای بین المللی مرتبط با دانشجویان بین الملل - انواع سوپ‌ها و آش‌ها و ...)
مدارک	گواهی نامه	انواع پذیرایی (آشپزی- هتلداری و ...) و HSE
	رزومه	فعالیت در دانشگاه‌ها و مدت زمان سابقه
آمادگی برای طبخ و توزیع تعداد وعده غذایی در روز	صبحانه	۱۰۰۰ پرس
	ناهار	۲۰۰۰ پرس
	شام	۱۵۰۰ پرس

پیوست ۱ - تجهیزات مورد نیاز در سلف مکمل

ردیف	عنوان	تعداد	توضیحات
۱	پلو پز	۵	تیان گاز
۲	خورشت پز	۳	تیان گاز
۳	کباب پز تابشی	۱	شیدپخت اراک - تابش استیلا
۴	کباب سیخ‌گیر	۱	محک
۵	چرخ گوشت	۱	چگا - الکترو کار
۶	سیخ استیل نجسب	۱	کوبیده - جوجه - بناب مخصوص
۷	چهار چرخ حمل بار	۱	
۸	اجاق گاز	۴	تیان گاز
۹	کباب پز	۱	۲ متری برای جوجه - تیان گاز
۱۰	خمیرگیر	۱	سپاهان
۱۱	همزن	۱	سپاهان
۱۲	آبکش - پایه آبکش - تابوت - قفسه		استیل
۱۳	تخته کار - قصایی - میز کار - میز استیل - میز برنج	۱	
۱۴	ترازوی بزرگ و کوچک	۱	۱۰۰-۳۰-۱۰ کیلویی
۱۵	وان	۱	دو قلو - تک قلو
۱۶	گرم خانه ایستاده	۲	
۱۷	تابگردون - ملاقه - پاتیل بزرگ و کوچک		
۱۸	کفگیر - پاتیل بزرگ مرغی - قابلمه‌های خورشتی		
۱۹	تابه استیل و برای سبزیجات	۱	
۲۰	سرتاس برای انبار خشک	۱	
۲۱	توری سرخ‌کن - توری سنگ‌شور		
۲۲	لگن بن ماری برای برنج شوری	۱	
۲۳	میز کانتر - میز کانوی		
۲۴	سینی - بشقاب - دیس - پارچ - نمکدان - لیوان - گل - گلدان		
۲۵	سفره کتان هتلی		
۲۶	پیتزاپز ریلی	۱	نوژن
۲۷	دستگاه سرخ‌کن صنعتی	۱	DEIN