شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران
IRAN DAIRY INDUSTRIES COMMERCIAL CO.

باسمه تعالی

برگ شرایط مناقصه عمومی یک مرحله ای خرید انواع گردن آویز (ساشه) سبز خشک معطر به شماره ۲۳۰۲

شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران (سهامی خاص) درنظر دارد نسبت به خرید تعداد ۶,۱۵۵,۰۰۰عدد انواع گردن آویز (ساشه) سبز خشک معطر مورد نیاز خود را با مشخصات ذیل با انجام تشریفات مناقصه عمومی یک مرحله ای از طریق تولیدکنندگان داخلی و براساس برگ شرایط اقدام نماید. متقاضیان شرکت در مناقصه می توانند جهت دریافت برگ شرایط به دفتر مدیرعامل این شرکت واقع در تهران – بزرگراه شهید چمران – خیابان شهید شاپور سوری –روبروی شهرک اتی ساز-کوچه باران –پلاک ۲-طبقه ۴ مراجعه و پیشنهادات خود را در پاکت های لاک و مهر شده حداکثر تا پایان وقت اداری روز شنبه مورخه ۱۴۰۴/۰۶/۲۹ به این شرکت تحویل نمایند.

۱-موضوع مناقصه :

عبارتست از خرید و حمل ۶,۱۵۵,۰۰۰عدد انواع گردن آویز (ساشه) سبزی خشک معطر، طبق مشخصات ذیل می باشد:

ردیف	نوع ساشه	تعداد (عدد)
۱	ساشه یک گرمی مخلوط سبزیجات (گردن آویز دوغ)	۵,۸۳۰,۰۰۰
۲	ساشه یک گرمی نعناع (گردن آویز دوغ)	۳۰۰,۰۰۰
۳	ساشه سه گرمی ماست	۲۵,۰۰۰

۲– مشخصات و فاکتورهای گردن آویز (ساشه) سبزیجات معطر :

۱-وزن خالص سبزی خشک معطر :

الف – گردن آویز (ساشه) بطری دوغ مخلوط سبزیجات(۵۰٪ نعناع – ۳۰٪ پونه – ۲۰٪ آویشن) نخ دار در هر بسته حدود ۰/۹ گرم (۹۰۰ میلی گرم) با تلورانس حدود ۰/۱ ± گرم (۱۰۰ ± میلی گرم) باشد.

ب - گردن آویز (ساشه) بطری دوغ نعناع نخ دار در هر بسته حدود ۰/۹ گرم (۹۰۰ میلی گرم) با تلورانس حدود ۰/۱ ± گرم (۱۰۰ ± میلی گرم) باشد.

ج- ساشه چاشنی ماست حاوی انواع سبزی خشک معطر (مطابق با نمونه مورد تایید) نخ دار در هر بسته حدود ۳ گرم (۳/۰۰۰میلی گرم) با تلورانس حدود ۰٫۱گرم (±۱۰۰میلی گرم) می باشد .

۲-سبزی های مورد مصرف باید از منابع معتبر تأمین شده و از نوع مرغوب و باکیفیت بوده و بایستی عطر و بوی مخصوص به خود را داشته باشد و پس از ارسال به انرژی اتمی و عبور از اشعه گاما (بدون بار میکروبی) عرضه گردد (مستندات مربوط به اشعه دهی ارائه گردد).

۳- بسته بندی سبزیجات می بایست مطابق استاندارد شماره ۵۸۵۲ (بسته بندی سبزیجات خشک- ویژگی ها) و ۲۹۰۲ (آین کار آماده سازی برای خشک کردن و بسته بندی سبزیجات) انجام شود.

۴-سبزیجات بایستی سالم، عاری از هرگونه جسم خارجی(خاک، علف و ساقه)، باشد و رنگ طبیعی داشته و یکدست باشد و همچنین عطر و بوی مخصوص به خود را داشته و بدون استفاده از اسانس معطر باشد (مطابق استاندارد شماره ۱۹۲۴۶).

۵- سبزیجات می بایستی از نظر فاکتورهای شیمیایی و فیزیکی با استاندارد شماره ۱۹۲۴۶ (سبزیهای خشک شده- ویژگی ها و روش آزمون) مطابقت داشته باشد.

۶-سبزیجات می بایستی از نظر فاکتورهای میکروبی (مطابق جدول شماره۱) در رنج قابل قبول بوده و مطابق با استاندارد شماره ۵۹۳۹ (میکروبیولوژی انواع سبزیجات خشک) باشد.