



فصل اول - شرایط عمومی قرارداد : این قرارداد بین دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی که در این قرارداد **کارفرما** نامیده می شود به نمایندگی **دکتر حسن شاکری معاون فرهنگی و دانشجویی دانشگاه** به آدرس اولین بلوار دانشجو بن بست کودکیار و تلفن ۲۲۱۸۰۱۱۳ و **شرکت** به آدرس : بعنوان مدیر عامل که در این قرارداد **پیمانکار** نامیده می شود طبق شرایط زیر منعقد می گردد:

موضوع قرارداد :

ماده ۱ : تهیه مواد اولیه، طبخ، حمل و توزیع غذا و کنار غذایی (بصورت گرم براساس منوی تهیه شده از طرف کارفرما در قالب ۲ یا ۳ منو برای هر وعده غذایی) و جیره خشک برای دانشجویان در دانشگاه و خوابگاه ها و بشرح زیر:

الف) ناهار دانشجویان دانشگاه از شنبه تا چهارشنبه (در صورت نیاز با توجه به دستورالعمل های وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی ممکن است ۵ شنبه ها نیاز به بازگشایی سلف سرویس و توزیع غذا میان دانشجویان باشد).

ب) شام دانشجویان خوابگاهی دانشگاه از شنبه تا پنجشنبه و ناهار پنجشنبه دانشجویان خوابگاه

ج) جیره خشک برای دانشجویان ساکن خوابگاهها در ایام تعطیل رسمی و روزهای جمعه (براساس آمار روزانه و برنامه غذایی تنظیم شده از سوی کارفرما)

د) افطاری و سحری (۲منو) برای دانشجویان مقیم خوابگاه (درایام تعطیل و غیر تعطیل)

ماده ۲ : ناهار دانشگاه از ساعت ۱۱/۴۵ لغایت ۱۴ (در زمان همایش ها تا ۱۴/۳۰) و ناهار خوابگاه در روز پنجشنبه از ساعت ۱۱ لغایت ۱۲ همراه با توزیع شام پنجشنبه و جیره روز جمعه و همچنین شام خوابگاهها از شنبه لغایت چهارشنبه از ساعت ۱۶/۳۰ لغایت ۱۷/۳۰ توزیع خواهد شد.

تبصره ۱: تغییر در ساعات مذکور بنا به نظر ناظر یا نماینده کارفرما امکان پذیر خواهد بود در صورت بروز مشکل، جیره روز جمعه یا تعطیلات در همان روز ارسال و توزیع خواهد گردید.

تبصره ۲: زمان طبخ غذا درایام هفته می بایست به طریقی برنامه ریزی گردد که بدون تاخیر و تا قبل از زمان توزیع مورد نظر، غذا آماده گردد.

تبصره ۳: در موارد استثنایی برای طبخ و توزیع غذای همایش ها ، مراسم های دانشجویی و... که بیش از آمار تعیین شده در قرارداد می باشد، زمان آن حداقل ۲۴ ساعت قبل به پیمانکار اطلاع داده خواهد شد و قیمت آن نیز با صورت وضعیت جداگانه براساس آنالیز غذای روز مورد نظر و براساس قیمت قرارداد در وجه پیمانکار پرداخت خواهد شد.

تبصره ۴: افزایش تعداد غذای مورد نیاز بیش از آمار اعلام شده، در قالب همین قرارداد حداقل ۸ ساعت قبل به اطلاع پیمانکار خواهد رسید.

تبصره ۵: پیمانکار موظف است یک نفر نماینده تام الاختیار را از ساعت ۷-۱۸ هر روز و on call در غیر ساعات عنوان شده و در زمان همایش ها یا سمینارها در تمام ایام حتی در تعطیلات رسمی و غیر رسمی در دانشگاه مستقر نماید.

ماده ۳: تعداد غذای مورد نیاز شامل ناهار و شام برای روزهای شنبه لغایت پنجشنبه هر هفته، به طور متوسط ۸۰۰ پرس در هر دو وعده شام و نهار روز خواهد بود. آمار دقیق غذای دانشجویی هر روز در پایان وقت اداری روز قبل به اطلاع پیمانکار خواهد رسید .

تبصره ۱: پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما، غذای نیم پرس ، باقیمت نیم بها و در ظروف مناسب و مورد تایید کارفرما تهیه و توزیع نماید.

مدت قرارداد :

ماده ۴ : مدت قرارداد از تاریخ ۱۳۹۸/۰۸/۰۱ لغایت ۱۳۹۹/۰۷/۳۰ به مدت یکسال می باشد و کارفرما می تواند دو ماه قبل با اعلام قبلی نسبت به فسخ قرارداد و تسویه حساب بدون پرداخت هرگونه غرامت اقدام نماید .



ماده ۵: ساعات مجاز حضور پیمانکار و پرسنل وی در محل آشپزخانه دانشگاه روزهای شنبه تا پنجشنبه از ساعت ۳۰:۵ صبح لغایت ۲۰ خواهد بود و چنانچه لازم شود پرسنلی خارج از وقت فوق در محل حضور داشته باشند پیمانکار موظف است قبلاً صورت اسامی افراد مورد نظر را جهت هماهنگی به کارفرما یا نماینده وی برای هماهنگی با حراست دانشگاه ارائه نماید.

تبصره ۱: بیتوته کارگران پیمانکار شبها در دانشگاه ممنوع می باشد.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است مواد غذایی خریداری شده را تا قبل از اتمام ساعت اداری دانشگاه وارد دانشگاه نماید، همچنین جیره خشک جمعه نیز باید تا پایان وقت اداری چهارشنبه به رویت ناظر یا نماینده کارفرما قرار گرفته و از ورود جنس (به غیر از نان) در ساعات غیر اداری جلوگیری به عمل خواهد آمد. ضمناً ورود و خروج کلیه اقلام غذایی و غیر غذایی بدون هماهنگی اداره تغذیه تخلف محسوب می شود.

مبلغ قرارداد :

ماده ۶: مبلغ این قرارداد برای ۱۲ ماه جمعا..... ریال که با احتساب ارزش مالیات ارزش افزوده به میزان ۹٪ مصوب قانون در حال حاضر ریال جمعا" به میزان ریال برآورد می گردد. که پس از تأیید نماینده کارفرما و کسر کلیه کسورات قانونی در وجه پیمانکار مطابق فهرست لیست غذای ارائه شده در پیوست شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه به صورت ماهیانه پرداخت می گردد. (پرداخت مالیات ارزش افزوده منوط به ارائه گواهی ثبت نام مودیان مالیاتی خواهد بود.) ارائه لیست حقوق و بیمه پرداختی ماه قبل الزامی است.

تذکر مهم ۱: در مبلغ حجم کل قرارداد، کلیه هزینه های مربوطه، شامل دستمزد نیروی انسانی بر اساس قانون کار و طبقه بندی مشاغل در سال ۹۸-۹۹، سود پیمانکار و غیره منظور شده است و همچنین کلیه افزایشات قانونی ناشی از افزایش حقوق و دستمزد و قیمت مواد اولیه در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد و به هیچ وجه حق در خواست اضافه پرداختی رانخواهد داشت. اعمال تعدیل قیمت مواد اولیه به صورت غیر عادی مطابق آیین نامه های مربوطه از مراجع ذیصلاح و مصوبات هیات امنا تصمیم گیری خواهد شد.

تذکر ۲: ممکن است به دلایل مختلفی چون شرایط اقتصادی -درخواست های شورای صنفی دانشجویان و تغییر عمده در قیمت اقلام مصرفی جهت تامین غذای موضوع قرارداد امکان تغییر آمار های ارایه شده در جدول پیوست شماره ۱ تا سقف ۲۵ درصد جدول مذکور وجود دارد.

تذکر ۳: با توجه به تعطیلی دانشگاه و بسته بودن سلف سرویس دانشگاه طی تقویم آموزشی از تاریخ ۹۹/۰۴/۲۰ تا ۹۹/۰۶/۲۰ طی دوماه، هیچ گونه صورت وضعیتی از بابت تهیه طبخ و توزیع غذا به پیمانکار پرداخت نمی گردد.

تبصره ۱: طبق ماده ۱۰ بند ۲ آئین نامه معاملاتی دولتی، دستگاه های مناقصه گزار اختیار دارند مقدار کالا و یا کار مورد معامله را تا ۲۵٪ کاهش یا افزایش دهند مشروط بر اینکه محاسبات فنی نسبت به این افزایش یا کاهش رعایت و تطبیق شود و این موضوع باید با اعلام قبلی و در حین زمان قرارداد باشد و تا زمانی که کارفرما موافقت خود را مکتوب اعلام نکرده پیمانکار حق هیچگونه افزایش یا کاهش را ندارد در غیر اینصورت عواقب ناشی از آن بعهد پیمانکار خواهد بود.

تبصره ۲: در ایام تعطیلات رسمی و تعطیلات مندرج در تقویم آموزشی دانشگاه، جیره خشک شامل (اقلامی نظیر تخم مرغ، سیب زمینی، ترشی، همبرگر، کنسرو لوبیا، خیار، گوجه فرنگی، پیاز، سس، نان و ...) در بین دانشجویان توزیع می شود که تهیه، حمل و توزیع آن بین دانشجویان در خوابگاهها بعهد پیمانکار است و نوع و مارک (یا برند) و تاریخ تولید و انقضاء آن توسط ناظر یا نماینده کارفرما تعیین می شود و مقدار و قیمت جیره (شامل تهیه، حمل و توزیع) بر اساس جدول (پیوست ۱) خواهد بود (آدرس خوابگاه ها در پیوست ۴).

تبصره ۳: حق الزحمه هر پرس طبخ غذا در ماه مبارک رمضان برابر ماده ۶ و با توجه به استاندارد طبخ و توزیع غذا (پیوست ۱) و آنالیز غذا (پیوست ۳) محاسبه و پرداخت میشود. غذای سحری و افطاری با یکدیگر متفاوت خواهند بود و در طول مدت ماه رمضان براساس برنامه ابلاغی ناظر یا نماینده کارفرما بدون تعطیلی طبخ انجام می شود.

تبصره ۴: ساعات طبخ و توزیع غذا در ماه مبارک رمضان براساس درخواست ناظر یا نماینده کارفرما تنظیم خواهد شد.



تبصره ۵: حق الزحمه تهیه، طبخ و توزیع انواع غذا، پیش غذا، دسر و میوه ها (پیوست ۱) با رعایت کلیه مفاد قرارداد و طبق جدول استانداردهای مواد غذایی (پیوست ۲) و آنالیز غذا (پیوست ۳) و لیست جیره خشک، بر اساس قیمت مندرج در جدول (پیوست ۱) محاسبه خواهد شد که مبالغ فوق براساس آمار روزانه و گواهی ناظر یا نماینده کارفرما و تایید کارفرما پس از کسر مالیات و سپرده بیمه از صورت وضعیت پیمانکار قابل پرداخت خواهد بود.

ماده ۷: پیمانکار معادل ۵ درصد کل مبلغ سالیانه قرارداد را طی یک ضمانت نامه بانکی به عنوان حسن انجام تعهدات این قرارداد در اختیار امور مالی دانشگاه قرار می دهد تا در صورت لزوم به نفع کارفرما برداشت شود و چنانچه پیمانکار هر یک از تعهدات مندرج در این قرارداد را جزئاً یا کلاً به نحو احسن انجام ندهد کارفرما به تشخیص خود و بدون اینکه نیاز به اقامه دعوی یا دلیل دیگری باشد حق خواهد داشت مبلغی را که متناسب با عدم انجام تعهد باشد از تضمین مذکور به عنوان خسارت عدم انجام تعهد برداشت و کسر نماید.

تبصره ۱: (۱-۱) از هر پرداخت به میزان ۱۰ درصد به عنوان حسن انجام کار کسر می گردد.

(۲-۱) مالیات تکلیفی به میزان اعلام شده از مراجع ذیصلاح دولتی خواهد بود.

(۳-۱) پنج درصد حق بیمه از هر صورت وضعیت

دیون قانونی :

ماده ۸ - پرداخت هرگونه دیون قانونی اعم از بیمه، مالیات، عوارض و... که به این قرارداد تعلق می گیرد منحصر " به عهده پیمانکار است.

ماده ۹ - پرداخت کلیه کسورات قانونی که به این قرارداد تعلق می گیرد به عهده پیمانکار می باشد.

ماده ۱۰ - پرداخت آخرین صورت وضعیت پیمانکار منوط به ارائه مقاصد حساب از سازمان تامین اجتماعی خواهد بود.

فصل دوم : تعهدات طرفین :

تعهدات کارفرما :

ماده ۱۱ - کارفرما هزینه های انجام خدمات را طبق قرارداد از محل اعتبارات تخصیص یافته پرداخت می نماید.

ماده ۱۲: کارفرما محل طبخ غذا، آب، برق و گاز مصرفی مورد نیاز آشپزخانه را تامین می نماید و پیمانکار موظف به صرفه جویی در مصرف آن ها می باشد. جهت کاهش هزینه های پیمانکار تا اطلاع ثانوی هزینه ای آب، برق و گاز مصرفی تا اطلاع ثانوی اخذ نمی گردد.

ماده ۱۳: سرویس و نگهداری کلیه تاسیسات حرارتی و برودتی (فن کویل و کولر و یا اسپلیت و یا ...) در آشپزخانه به عهده کارفرما می باشد (در موارد اضطراری پیمانکار موظف است با هماهنگی نماینده کارفرما و کارپردازی اقدامات لازم را انجام دهد و با ارائه فاکتور هزینه های احتمالی را از کارفرما دریافت نماید). لیست تاسیسات و تجهیزات آشپزخانه طی صورتجلسه ای جداگانه تحویل پیمانکار خواهد شد.

ماده ۱۴: تهیه و تنظیم برنامه غذایی هفتگی و روزانه طبق آمار به عهده ناظر یا نماینده کارفرما می باشد که توسط وی ابلاغ خواهد گردید.

ماده ۱۵: فروش غذای دانشجویی بعهد کارفرما بوده و مبالغ دریافت شده بحساب درآمد اختصاصی دانشگاه واریز می گردد و پیمانکار موظف است با هماهنگی ناظر یا نماینده کارفرما، فروش غذا بصورت آزاد (در سلف سرویس) و به قیمت های قرارداد را نیز داشته باشد.

تعهدات پیمانکار:

ماده ۱۶: پیمانکار موظف است نسبت به اخذ کارت بهداشت و همچنین گواهی آموزشی بهداشت کلیه پرسنل آشپزخانه و تایید آن توسط کارفرما اقدام نماید. هزینه انجام معاینات پزشکی و اخذ کارت و گواهی آموزش بهداشت به عهده پیمانکار می باشد و این کارت بایستی هر ۶ ماه یک بار تمدید شود.

ماده ۱۷: در صورت لزوم کلیه نیروهای آشپزخانه شامل سرآشپز، آشپز، کمک آشپز، خدمه و کارشناس بهداشت (به جز انباردار و مسئول فروش نقدی) توسط کارفرما (و یا نماینده کارفرما) تعیین و به پیمانکار معرفی می گردد و پیمانکار موظف است نسبت به استخدام آن ها در مدت قرارداد با حقوق پایه مشخص شده در جدول ذیل (جدول نیروی انسانی و دستمزد) اقدام نماید.



جدول نیروی انسانی و دستمزدهای ماهیانه

نیروی انسانی	تعداد	حقوق پایه (تومان)*
سر آشپز	۱	۴/۲۰۰/۰۰۰
آشپز درجه یک	۲	۳/۵۰۰/۰۰۰
آشپز	۳	۳/۳۰۰/۰۰۰
کارشناس بهداشت	۱	۳/۴۰۰/۰۰۰
کمک آشپز	۳	۲/۷۵۰/۰۰۰
خدمات	۵	۲/۱۰۰/۰۰۰

تبصره ۱: لازم به ذکر است کلیه مبالغ ذکر شده در جدول نیروی انسانی و دستمزد، بصورت خالص و با کارکرد ۴۴ ساعت در هفته می باشد و در صورت کار بیش از مقدار موظفی؛ پیمانکار موظف به پرداخت اضافه کاری می باشد و پرداخت بیمه و مالیات (اعم از حقوق و اضافه کاری) نیز بطور کامل بعهده پیمانکار خواهد بود. و در صورت عدم پرداخت حقوق اعلام شده، کارفرما مجاز به کسر آن از صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار می باشد.

تبصره ۲: پیمانکار مکلف است طبق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی کارکنان خود را نزد سازمان تامین اجتماعی بیمه نماید.

تبصره ۳: پیمانکار موظف است دستگاه ورود و خروج در آشپزخانه نصب نماید و کلیه کارکنان باید نسبت به ثبت ورود و خروج خود اقدام نمایند و در آخر هرماه همراه با صورت وضعیت، پرینت حضور کارکنان باید به نماینده کارفرما تحویل داده شود.

تبصره ۴: انباردار و کمک انباردار توسط خود پیمانکار معرفی میگردند و باید به اصول انبارداری بطور کامل تسلط و در ساعات کاری همواره در محیط آشپزخانه حضور داشته باشند و مسئولیت جابجایی بار و نظافت در داخل انبار و سردخانه ها بعهده دو نفر مذکور می باشد.

تبصره ۵: هیچ یک از کارکنان نبایستی زیر ۱۸ سال سن داشته باشند کارگرانی که وظیفه نظافت را به عهده دارند نبایستی در امر توزیع و طبخ غذا دخالت نمایند.

تبصره ۶: پیمانکار موظف است تا نماینده ای انتخاب نماید که مورد تایید کارفرما باشد و اگر کارفرما از عملکرد نماینده رضایت نداشته باشد، پیمانکار موظف است ظرف ۷۲ ساعت نسبت به تعویض نماینده و منسوب نمودن نماینده ای مورد تایید کارفرما اقدام نماید، در غیر این صورت کارفرما می تواند طبق جدول کسورات (بطور روزانه) نسبت به جریمه پیمانکار اقدام نماید.

تبصره ۷: پیمانکار موظف است برای انجام هر نوع تشویق و یا تنبیه نیروهای معرفی شده توسط کارفرما، ابتدا تاییدیه نماینده کارفرما را کسب نماید و در صورتی که بدون تایید نماینده کارفرما نسبت به امر فوق اقدام نماید، کارفرما می تواند طبق جدول کسورات نسبت به جریمه پیمانکار اقدام نماید.

ماده ۱۸: پیمانکار موظف است کلیه امور مربوط به غذا از قبیل توزیع غذا و میوه، جمع آوری ظروف از روی میزها، شستشوی ظروف، توزیع یخ، آب آشامیدنی و مخلفات را انجام دهد و همچنین سایر لوازم مورد نیاز روی میزهای غذا خوری از قبیل نمک، فلفل، سماق، نان، دستمال کاغذی، لیوان یکبار مصرف، قاشق و چنگال و کارد استیل (قاشق و چنگال استیل باید در داخل پلاستیک یکبار مصرف قرار داده و کاور شود) و همچنین تعدادی قاشق و چنگال یکبار مصرف کاور شده (برای کسانی که نمی خواهند از نوع استیل استفاده نمایند) را فراهم نماید. (قیمت اقلام مذکور در قیمت پیشنهادی پیمانکار سرشکن شده است).

ماده ۱۹: در مورد محموله های پروتئینی نظیر گوشت، مرغ و ماهی علاوه بر ارائه فاکتور کشتارگاه، تاریخ کشتار، نام و مهر و امضاء دامپزشک، وجود تمام شرایط زیر نیز الزامی بوده و در صورت عدم رعایت هر یک از موارد مشروحه ذیل محموله عودت داده می شود.

الف- کارت بهداشت معتبر وسیله نقلیه

ب- کارت بهداشت معتبر آورنده محموله



ج- دماسنج سالم و دارابودن درجه بروود مناسب (وسیله نقلیه)

د- شماره پلاک ماشین با مجوز صادره باید یکسان باشد

ماده ۲۰: پیمانکار موظف خواهد بود در صورت تشخیص دانشگاه و عدم انتخاب پیمانکار جدید تا ۳ ماه پس از اتمام مدت قرارداد، بنا به تشخیص کارفرما نسبت به انجام موضوع قرارداد براساس مبالغ مورد توافق این قرارداد اقدام نماید.

تبصره ۱: در صورتیکه پیمانکار در محیط دانشگاه بدون هماهنگی با کارفرما (یا نماینده کارفرما) اقدام به طبخ غذا نماید ۵۰ درصد درآمد حاصل از فروش همان روز بعنوان جریمه کسر و به حساب درآمدهای اختصاصی دانشگاه واریز میگردد.

ماده ۲۱: کلیه افراد و کارگرانی که برای اجراء تعهدات پیمانکار در مدت قرارداد انتخاب و بکار گمارده می شوند مستخدمین پیمانکار بوده و کارفرما در قبال این پرسنل هیچگونه تعهدی نخواهد داشت.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان (ایرانی) و مودب به آداب شرعی و مجرب و متخصص که صلاحیت آنان مورد تایید باشد و دارای گواهی عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد باشند جهت طبخ و توزیع غذا در آشپزخانه، سلف سرویس و خوابگاهها استفاده نموده و هرگاه کارفرما و یا نماینده او از کار و رفتار و اخلاق هر یک از کارکنان رضایت نداشته باشد پیمانکار مکلف خواهد بود با اخطار کارفرما ظرف مدت ۲ روز شخص صلاحیت دار دیگری را به جای وی به کار گمارده و نظر کارفرما در تمام موارد صائب بوده و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می نماید.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است تمام مدارک مورد نیاز (کپی شناسنامه/ گواهی تحصیلات/ کارت پایان خدمت و ...) را جهت تهیه پرونده پرسنلی و نظارت بر آنها به کارفرما تحویل نماید.

تبصره ۳: حداکثر ساعت بکارگیری هر نیرو توسط پیمانکار ۲۴۰ ساعت در ماه خواهد بود که انطباق این امر با قانون کار به عهده پیمانکار و نظارت بر آن برعهده کارفرما خواهد بود.

تبصره ۴: مسئولیت آموزش کارگران موضوع قرارداد به عهده پیمانکار می باشد. بدیهی است در صورت بروز هر گونه حادثه ای که به دلیل عدم آموزش نیروها باشد، مسئولیت بر عهده پیمانکار است و خسارت وارده بایستی پرداخت شود و در صورت عدم پرداخت خسارت کارفرما رأساً از پرداختی ماهانه و یا ضمانتنامه طرف قرارداد کسر می نماید.

تبصره ۵: پیمانکار موظف است ضمن عقد قرارداد رسمی با پرسنل تحت امر حداکثر تا پایان همراه حقوق کارگران و اضافه کاری آنها را پرداخت نماید و ماهیانه تصویر لیست پرداخت حقوق و لیست بیمه ماه قبل کارکنان خود را برحسب اسامی و مدت پرداخت حق بیمه که به تایید سازمان تامین اجتماعی رسیده است به مدیریت امورمالی ارائه نماید و پرداخت صورت وضعیت پیمانکار منوط به ارائه رسید پرداخت حقوق کارگران وی به مدیریت امورمالی و ارائه پرینت حضور و غیاب به کارفرما است.

تبصره ۶: پیمانکار مکلف است عیدی، پاداش، سنوات و .. کارکنان تحت پوشش خود را براساس جدول دستمزد، در بهمن و اسفند ماه به کارگران خود پرداخت نماید.

تبصره ۷: برنده مناقصه می بایست از توانایی مالی معادل پرداخت ۲ ماه حقوق کلیه پرسنل خود بدون دریافت حق الزحمه از طرف کارفرما برخوردار باشد و نمی تواند پرداخت حقوق و مزایای کارکنان را منوط به دریافت حق الزحمه از کارفرما نماید.

ماده ۲۲: پیمانکار متعهد می گردد که کلیه مواد اولیه جهت طبخ غذا را براساس جدول ارائه شده توسط کارفرما تهیه نماید.

تبصره ۱: برنج مصرفی باید از نوع مرغوب و ایرانی و مورد تأیید کارفرما باشد.

تبصره ۲: در برنامه غذایی، همراه غذا دسرهایی مانند ماست، دوغ یا دلستر، سالاد و... توزیع می شود که باید از برندهای مشهور و مورد تایید ناظر یا نماینده کارفرما باشد.

تبصره ۳: پیمانکار موظف است به میزان لازم نان تازه و بسته بندی شده جهت سلف سرویس دانشگاه و خوابگاهها به همراه غذا توزیع نماید. میزان لازم (به ازای هر پرس یا وعده غذایی) در وعده ناهار یک قرص نان لواش (برای غذاهای نانی ۲ قرص) و در وعده شام دانشجویان، دو قرص



نان برای خوابگاه دختران و سه قرص نان برای خوابگاه پسران (به ازای هر پرس) می باشد و برای بعضی غذاها طبق آنالیز، علاوه بر نان لواش، نان باگت نیز مورد نیاز است. ضمناً نان هر فرد باید بصورت بسته بندی (به ازای هر فرد) جهت سلف و همچنین خوابگاه ها تهیه و ارسال شود بطوریکه هر قرص نان به ۸-۶ قطعه برش داده (وبه تعدادی که قبلاً ذکر شده است)، در داخل سلفون یا پلاستیک یکبار مصرف قرارداده و درب آن دوخته یا پرس شود. پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما به جای نان لواش، نان سنگک یا بربری یا تافتون با همان وزن (پیوست ۱ ردیف ۱۶ وزن هر قرص نان لواش ۱۱۰-۱۰۰ گرم) در اختیار دانشجویان قرارداد دهد.

تبصره ۴: پیمانکار موظف است توزیع غذا در خوابگاه ها و دانشگاه را توسط آشپز با پوشش مناسب (که رنگ آن با نظر نماینده کارفرما خواهد بود) انجام دهد. لازم به ذکر است توزیع غذا و پیش غذا (مانند سوپ و آش) در خوابگاه ها با ظرف یکبار مصرف گیاهی یا آلومینیومی درب دار (دارای علامت سیب سلامت) و متناسب با نوع غذا خواهد بود. تذکر: ظروف استفاده شده باید مورد تایید ناظر کارفرما باشد.

ماده ۲۳: پیمانکار متعهد می شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد نماینده تام الاختیار خود را که مورد تایید ناظر یا نماینده کارفرما باشد به صورت مکتوب به کارفرما معرفی نماید و نماینده مذکور در کلیه مراحل پخت غذا و ... در محل کار حضور داشته باشد.

تبصره ۵: به ازای عدم حضور پیمانکار یا نماینده وی روزانه مبلغ ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به عنوان جریمه از صورت حساب ماهیانه کسر می گردد.

ماده ۲۴: پیمانکار حق انتقال تمام و یا قسمتی از موضوع قرارداد را تحت هیچ عنوان به شخص یا اشخاص ثالث ندارد و در صورت تخلف، کارفرما حق دارد قرارداد را یک طرفه فسخ و نسبت به ضبط سپرده پیمانکار به نفع خود اقدام نماید.

ماده ۲۵: نظارت بر اجرای قرارداد توسط کارشناس ناظر انتخابی از طرف کارفرما خواهد بود و پیمانکار موظف است کلیه تذکرات ناظر یا نماینده کارفرما را عمل نماید و نسبت به بالا بردن کیفیت غذا و شرایط بهداشتی محیط کار اقدام نماید.

ماده ۲۶: پیمانکار موظف است دفتری جهت حضور و غیاب کارکنان خود تهیه نماید که ساعت ورود و خروج پرسنل در آن ثبت شود این دفتر توسط ناظر یا نماینده کارفرما مورد بازدید قرار گرفته و مبنای پرداخت حق بیمه کارگران تحت پوشش پیمانکار خواهد بود.

ماده ۲۷: کلیه پرسنل تحت امر پیمانکار بایستی کارت شناسایی با ذکر عنوان شغلی و مسئولیت محوله در آشپزخانه مهیور به مهر دانشگاه داشته باشند و کارت مذکور در طول مدت قرارداد باید همواره روی لباس پرسنل نصب شده باشد.

ماده ۲۸: مسئولیت وقوع هرگونه حوادث احتمالی برای کارگران پیمانکار در زمان انجام کار در رابطه با موضوع قرارداد به عهده پیمانکار است و کارفرما در این مورد هیچگونه تعهدی ندارد.

ماده ۲۹: نظافت آشپزخانه و محل های توزیع غذا و دستشویی ها سالن های غذاخوری دانشجویان و کارکنان (برادران و خواهران) اعم از کف، دیوارها، درب ها، پنجره ها، روشویی ها و وسایل موجود در آن، شستن و تمیز کردن وسایل طبخ و ظروف مربوطه به عهده پیمانکار بوده و ناظر یا نماینده کارفرما بر کیفیت بهداشتی اماکن و لوازم فوق نظارت مستقیم دارند و همچنین پیمانکار موظف است زباله های حاصله را بصورت مداوم در کیسه های زباله گذارده و از محیط آشپزخانه و محل های توزیع به محل مخصوص جمع آوری زباله منتقل نماید.

تبصره ۵: تهیه مایع دستشویی و دستمال حوله ای جهت دستشویی ها ی سلف و آشپزخانه بعهد پیمانکار می باشد.

ماده ۳۰: پیمانکار موظف است لباس کار مناسب و متحدالشکل (یونیفرم مخصوص پخت غذا و یونیفرم مخصوص توزیع غذا با تمام متعلقات آن نظیر پیش بند، ساق بند، کلاه و...) به تعداد کافی (۳ دست) و کفش مناسب، کاور کفش، دستکش، ماسک و سایر ملزومات به مقدار لازم برای کلیه کارکنان خود تهیه و در اختیار آنها قرارداد دهد. کارکنان پیمانکار در حین انجام کار ملزم به استفاده از وسایل فوق می باشند و شستشو و نظافت وسایل مزبور و اطوی البسه کارکنان نیز به عهده پیمانکار می باشد ناظر یا نماینده کارفرما نسبت به رعایت مسائل بهداشتی نظارت کامل خواهند داشت ضمناً تهیه مواد و وسایل نظافت کارگران پیمانکار از قبیل صابون، حوله، شامپو و... به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است نسبت به تهیه دمپایی و چکمه جداگانه برای سردخانه، آشپزخانه، سرویس بهداشتی و حمام اقدام نماید.



تبصره ۲: برنده مناقصه موظف است لوازم ایمنی مانند دستکش و ماسک و .. را به تعداد لازم و کافی در اختیار کارگران خود قرار دهد.

ماده ۳۱: خرید و تهیه کلیه لوازم مصرفی آشپزخانه و سلف سرویس جهت آماده سازی، پخت، توزیع، نظافت و پذیرایی از قبیل مواد شوینده و پاک کننده استاندارد، رومیزی، پارچ بلور درب دار، قاشق و چنگال استیل و لیوان یکبار مصرف، نمکدان دربدار، ظروف چینی (شامل بشقاب تخت و خورشت خوری و سوپخوری و سایر ظروف مورد نیاز نظیر سینی پلاستیکی)، سبد نان دربدار، دستمال کاغذی، شیلنگ و سایر وسایل (دیگ و پاتیل، کفگیر، ملاقه، چاقو، سیخ و میله کباب، انواع تخته شامل تخته گوشت و مرغ و سبزی، ظروف نگهداری مواد اولیه غذایی و...) به غیر از وسایل برقی و گازی به عهده پیمانکار است.

تبصره ۱: سینی استیل برای غذای دانشجویان توسط کارفرما تامین می شود.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است برای نگهداری حبوبات از ظروف گالوانیزه (و یا مورد تأیید کارفرما) استفاده نماید.

تبصره ۳: پیمانکار موظف است حداقل ۲ چهار پایه (با ارتفاع قابل تنظیم) از جنس استیل را برای کارکنان آشپزخانه جهت تخته کاری تهیه نماید.

ماده ۳۲: پیمانکار موظف است همه روزه نسبت به شستشوی ظروف مخصوص حمل غذا اقدام و مساعی خود را جهت رعایت نظافت و بهداشت محیط کار و ظروف مربوطه به کار برد.

ماده ۳۳: پیمانکار موظف است نسبت به نظافت و شستشوی مواد غذایی اولیه با کمال دقت اقدام نماید و سبزیجات مصرفی برای طبخ غذا باید بصورت پاک و شسته و ضد عفونی شده خریداری شود و قبل از مصرف با مواد ضد عفونی کننده استاندارد زیر نظر کارشناس تغذیه یا بهداشت نیز مجدداً ضد عفونی نماید.

ماده ۳۴: پیمانکار موظف است دستور العمل بهداشت و ایمنی را در مورد شستشوی محل طبخ غذا و سمپاشی سرویس بهداشتی مورد استفاده کارگران بکار بسته و به طور متناوب به ویژه قبل از شروع و در خاتمه تعطیلات هفتگی، نروزی و بین ترم اماکن مذکور را با نظارت کارفرما ضد عفونی و گندزدایی نماید.

تبصره ۱: باتوجه به اینکه چاه چربی گیر منحصراً متعلق به آشپزخانه است پیمانکار موظف به تخلیه و لایه روبی آن حداقل سه ماه یکبار با دستگاه و با نظر نماینده کارفرما خواهد بود و برای این کار نباید از پرسنل آشپزخانه استفاده نماید ضمناً در انتهای قرارداد چاه چربی گیر را باید تخلیه شده تحویل نماید.

تبصره ۲: جمع آوری و حمل زباله های آشپزخانه و سلف سرویس تا محل جمع آوری زباله دانشگاه به عهده پیمانکار می باشد، که نحوه و دفعات جمع آوری و ساعات خروج طبق نظر کارفرما می باشد.

ماده ۳۵: توزیع غذا در خوابگاهها و سلف سرویس باید توسط افرادی که کارت بهداشتی دارند و در شرایط بهداشتی (کلاه، روپوش، دستکش و ماسک) صورت بگیرد و کلیه کارتهای بهداشتی می بایست در تابلوهای مناسب که در معرض دید نماینده کارفرما باشد نصب گردند.

ماده ۳۶: پیمانکار موظف است در وعده غذایی ظهر دو پرس کامل غذای مربوط به آن وعده (از هرمنو) را به عنوان نمونه در معرض دید کارکنان و دانشجویان (در هر محل یک پرس) قرار بدهد. ضمناً یک پرس از ناهار و همچنین شام توزیع شده بین دانشجویان (از هر دومنو) نیز در یخچال بمدت ۴۸ ساعت نگهداری و یا در اختیار نماینده کارفرما قرار داده خواهد شد و برای غذاهای مذکور پرداختی صورت نخواهد گرفت.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است روزانه از هرمنو چهار پرس کامل غذای طبخ شده را بعنوان نمونه جهت کارفرما (معاونت دانشجویی)، مدیر دانشجویی، نماینده کارفرما و کارشناس تغذیه در اختیار نماینده کارفرما قرار داده و برای غذاهای مذکور پرداختی صورت نخواهد گرفت.

ماده ۳۳: چنانچه به هردلیلی غذا فاسد یا غیر قابل مصرف باشد پیمانکار مکلف است فوراً نسبت به تهیه غذای سالم اقدام نماید و در صورت عدم توانایی و یا تخلف از این امر، کارفرما می تواند خود رأساً اقدام به تهیه غذا نموده و علاوه بر هزینه غذا خسارات وارده را به میزان ۲ برابر از مطالبات پیمانکار برداشت نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.



ماده ۳۷: پیمانکار موظف است در طبخ غذای روزانه نهایت دقت را به عمل آورده به طوریکه غذای تهیه شده از هرجهت با کیفیت خوب و بدون نقص و از نظر کمیت و نوع اقلام مطابق جداول آنالیز غذایی (پیوست ۳) باشد و به هیچ وجه مواد غذایی خام یا پخته شده باقیمانده از روزهای قبل را به مراجعه کنندگان به سلف سرویس یا آشپزخانه تحویل ندهد.

ماده ۳۸: پیمانکار موظف است در صورت توزیع ناعادلانه و کسر آمدن غذا و یا در صورتی که ناظر یا نماینده کارفرما غذای طبخ شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد غذای دیگری را که مورد تأیید کارفرما باشد فوراً به هزینه خود تهیه و توزیع نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این مورد نخواهد داشت.

ماده ۳۹: هزینه ناهار، شام، قند و چای پرسنل پیمانکار و آشپزخانه به عهده خود پیمانکار می باشد. همچنین کارفرما تعهدی نسبت به تأمین سرویس ایاب و ذهاب پرسنل پیمانکار ندارد.

ماده ۴۰: پیمانکار متعهد است در زمان سرو غذا به گونه ای عمل نماید که از تجمع غیرمعارف مراجعین جلوگیری شود و ظروف اضافه روی کلیه میزهای ناهار خوری نیز در طول ساعات به طور مرتب و در اسرع وقت جمع آوری، شستشو و میزها نیز تمیز گردد.

ماده ۴۱: پیمانکار موظف است نسبت به تهیه بموقع مواد اولیه غذایی مورد نیاز از یک هفته قبل و با توجه به برنامه غذایی ارائه شده از طرف ناظر یا نماینده کارفرما اقدام نموده و کلیه مسئولیتهای ناشی از عدم اقدام به موقع به عهده پیمانکار میباشد.

ماده ۴۲: مواد اولیه غذایی بایستی از بهترین نوع مواد موجود در بازار از نوع درجه یک و مرغوب باشد و دارای تاریخ مصرف و انقضاء و مهر استاندارد و پروانه بهداشتی بوده و قبل از مصرف حتماً به رویت و تأیید ناظر یا نماینده کارفرما برسد.

تبصره ۱: گوشت گوسفند، مرغ و ماهی همه باید تازه و برنج نیز از نوع مرغوب، ایرانی و مورد تایید نماینده پیمانکار باشد.

تبصره ۲: استفاده از مواد فله ای (مانند خیار شور، زعفران، خلال پسته، آرد و ...) ممنوع بوده و باید از انواع بسته بندی و مورد تایید ناظر یا نماینده کارفرما استفاده نماید

تبصره ۳: پیمانکار مکلف است مواد اولیه فاسد شدنی مورد نیاز خود را به صورت روزانه تهیه و به طور تازه به مصرف برساند.

تبصره ۴: در صورتی که پیمانکار نتواند به تعهد خود مبنی بر تهیه غذا و توزیع آن اقدام نماید و این امر ناشی از تقصیر او باشد در آن صورت کارفرما می تواند با صلاحدید خود غذای دانشجویان و کارکنان را از رستورانهای بیرون از مجموعه فراهم و فاکتور و هزینه آن به علاوه جریمه مورد نظر را از صورتحساب پیمانکار کسر نماید.

ماده ۴۳: پیمانکار حق هیچگونه دخل و تصرف در محل آشپزخانه و سالن توزیع غذا را ندارد و در پایان قرارداد موظف است براساس لیست تحویلی در ابتدای قرارداد نسبت به تحویل صحیح و سالم لوازم اقدام نماید.

ماده ۴۴: پیمانکار موظف است به طور مرتب وسایل پخت و پز خود را کنترل نموده و نسبت به سلامت لوازم مورد نیاز اطمینان داشته به نحوی که هیچگونه نقصان و خللی در برنامه های تنظیمی طبخ و توزیع غذا ایجاد نشود در غیر اینصورت مسئولیت عواقب بعدی آن به عهده پیمانکار است و چنانچه بر اثر سهل انگاری و قصور هریک از کارکنان پیمانکار خسارتی به اموال موجود وارد گردد جبران آن به تشخیص کارفرما به عهده پیمانکار است بدیهی است در صورت عدم جبران از سپرده حسن انجام کار و مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

ماده ۴۵: کلیه دستگاهها و تجهیزات و لوازم موجود در آشپزخانه و سلف سرویس سالم تحویل پیمانکار خواهد شد و پیمانکار متعهد می گردد عیناً " سالم تحویل کارفرما نماید. پرداخت هر گونه هزینه تعمیرات دستگاهها و تعویض قطعات و تجهیزات در اختیار پیمانکار در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد.

تذکر: پیمانکار از زمان شروع به کار در آشپزخانه، بمدت یک هفته فرصت دارد تا در صورت خرابی هریک از وسایل و تجهیزات، مراتب را کتباً به کارفرما جهت مرتفع نمودن مشکل اعلام نماید. در غیر این صورت فرض بر صحت و سلامت وسایل و تجهیزات می باشد.



ماده ۴۶: پیمانکار ملزم است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را که مورد تایید مدیریت درمان دانشگاه باشد، در آشپزخانه و محل های توزیع غذا فراهم نماید.

ماده ۴۷: پیمانکار موظف است نکات ایمنی درخصوص استفاده صحیح از تاسیسات و وسایل گازی و برقی را رعایت نموده و کلیه مسئولیتهای ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار می باشد و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی را نمی پذیرد و پیمانکار متعهد به جبران خسارات احتمالی در این خصوص می باشد.

ماده ۴۸: کارفرما این حق را دارد که کیفیت و کمیت عملکرد پیمانکار را در هر زمان که لازم بداند با گماردن ناظر مستقیم یا توسط کارشناس تغذیه مورد کنترل قرارداد دهد و پیمانکار مکلف به همکاری می باشد.

ماده ۴۹: پیمانکار در صورت تخلف یا تقلب در موضوع قرارداد ملزم به پرداخت کلیه خسارات ناشی از تخلف و تقلب بوده و حق پیگیری قانونی و فسخ قرارداد برای کارفرما محفوظ است.

ماده ۵۰: پیمانکار معترف است که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دیماه ۱۳۳۷ نبوده و تعهد می نماید که تا پایان اجرای قرارداد به هیچ عنوان از عناوین اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر و سهم و ذینفع نمودن آنان در موضوع قرارداد استفاده ننماید و در صورت خلاف تعهدات فوق قرارداد فسخ و کلیه خسارات وارده وصول خواهد شد.

ماده ۵۱: پیمانکار تایید می نماید که از کمیت و مشخصات و خصوصیات کار و جمیع امور مربوط به اجرای عملیات موضوع این قرارداد و قوف پیدا کرده و با علم و اطلاع کامل از تمام مفاد این قرارداد را امضا نموده است و به هیچگونه ادعا یا مطالبه ای که ناشی از عدم اطلاع باشد قابل پذیرش نمی باشد. کلیه اسناد و مشخصات قرارداد و شرایط توافق شده جز لاینفک قرارداد بوده و پیمانکار موظف و متعهد به رعایت کامل آن ها می باشد.

ماده ۵۲: پیمانکار تعهد می نماید در اجرای مفاد این قرارداد کلیه شرایط و مقررات ایمنی و حفاظتی را رعایت نماید و در صورت مشاهده شیء خارجی و حشرات در غذا و موارد خلاف از قبیل: نامناسب بودن کیفیت غذا، کمبود و در صورت عدم رعایت مقررات بهداشتی یا بروز مسمومیت غذایی بصورت گروهی یا فردی و عدم رعایت مقررات و شئون اسلامی، کار فرما حق دارد طبق مفاد جدول کسورات از دستمزد پیمانکار کسر نماید (جدول یک).

ماده ۵۳: کلیه اسناد و مشخصات قرارداد و شرایط توافق شده جز لاینفک قرار داد بوده و پیمانکار موظف و متعهد به رعایت کامل آنها میباشد.

ماده ۵۴: درخصوص میوه توزیع شده در برنامه غذایی، تهیه آن با پیمانکار و بر اساس آمار اعلام شده بوده و نوع میوه بستگی به فصل دارد. پیمانکار موظف به تهیه و توزیع میوه مرغوب و مورد تایید ناظر یا نماینده کارفرما بوده و در صورت مشاهده میوه نامرغوب و یا وزن کمتر از مندرج در پیوست، کارفرما می تواند نسبت به جریمه پیمانکار اقدام نماید، پیمانکار حق تغییر میوه را بدون هماهنگی با ناظر یا نماینده کارفرما ندارد و در صورت مشاهده بابت میوه به پیمانکار مبلغی پرداخت نخواهد شد.

تذکر: لازم به ذکر است تعداد دفعات توزیع میوه بطور متوسط ۵ تا ۶ بار بار در هفته در بین دانشجویان ساکن در خوابگاه ها و یا در وعده ناهار خواهد بود.

ماده ۵۵: پیمانکار متعهد است هر سه ماه یکبار، (بار اول در شروع کار) نسبت به سم پاشی و تله گذاری آشپزخانه و ملزومات آن و سلف سرویس و اطراف آن توسط شرکت دارای تأییدیه وزارت بهداشت و یا سازمان های ذیربط طبق نظر کارفرما اقدام نماید و گزارش مکتوب و گواهینامه سم پاشی توسط شرکت مربوطه را به کارفرما ارائه نماید. در صورت عدم اقدام، کارفرما رأساً اقدام نموده، و پیمانکار موظف به پرداخت صورتحساب ظرف مدت یک هفته می باشد و در صورت عدم پرداخت صورتحساب توسط پیمانکار، کارفرما به میزان دو برابر فاکتور از اولین صورتحساب پیمانکار کسر می نماید.

تبصره: در صورت صلاحدید و تشخیص ناظر یا نماینده کارفرما ممکن است نیاز باشد در مدت کوتاه تری سم پاشی و طعمه گذاری انجام گردد که به صورت مکتوب به پیمانکار اعلام می گردد.



ماده ۵۶: پیمانکار موظف است در زمان عقد قرارداد با هزینه خود و با هماهنگی و نظر کارفرما حداقل یک نفر از نیروهای شاغل خود را بیمه حوادث بدون نام نموده و بیمه نامه مذکور را به مدیریت امور مالی ارائه نماید

ماده ۵۷: افزایش قانونی حقوق و مزایای کارگری اعلام شده توسط اداره کار و امور اجتماعی در نرخ قرارداد اعمال نخواهد شد و پیمانکار موظف به پیش بینی افزایش ها (اعم از سالیانه و ...) و رعایت قانون کار و امور اجتماعی با پرسنل خود تا پایان قرارداد می باشد.

ماده ۵۸: پیمانکار اعلام می نماید از محل اجرای کار بازدید به عمل آورده و از شرایط اجرای کار اطلاع کامل دارد و کلیه دستورالعمل های ارائه شده از سوی کارفرما را تایید نموده است.

ماده ۵۹: در صورت بروز هرگونه حادثه برای پرسنل دانشگاه یا اشخاص ثالث در نتیجه سوء مدیریت و عمل پیمانکار و هرگونه بیماری یا مسمومیت در پرسنل یا دانشجویان که ناشی از طبخ نادرست غذا و استفاده از مواد غذایی نامرغوب و فاسد، مخلوط شدن اشیاء خارجی در غذا که ناشی از نظارت نادرست و ناکافی پیمانکار بر مراحل طبخ و توزیع غذا و نظافت پرسنل و محل و وسایل آشپزخانه و .. باشد پیمانکار مسئولیت حقوقی و جزایی حوادث را به عهده خواهد داشت و کارفرما حق دارد علاوه بر فسخ یک جانبه قرارداد سپرده تعهد و حسن انجام کار وی را نیز ضبط نماید.

ماده ۶۰: در صورت انجام هرگونه تخلف و قصور و سهل انگاری از مفاد قرارداد توسط پیمانکار یا کارکنان وی پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد که میزان جریمه براساس چک لیست نظارتی در هر مورد اعمال خواهد شد و بنا به تشخیص کارفرما از صورت وضعیت ماهیانه کسر می گردد.

ماده ۶۱: هر گاه بروز شرایط اضطراری (جنگ، اعتصاب های عمومی، شیوع بیماری های واگیر دار، زلزله، سیل و طغیان های غیرعادی و خشکسالی بی سابقه و همچنین آتش سوزیهای دامنه دار، طوفان و حوادث مشابه) انجام قرارداد حاضر را برای کارفرما غیرممکن سازد می توان پایان قرارداد را به پیمانکار اعلام نماید.

ماده ۶۲: پیمانکار موظف است در صورت اعلام ناگهانی تعطیلی یک یا چند روزه توسط دولت بدلائل مختلف از جمله آلودگی هوا، تغییرات جوی و...، طبق برنامه و آمار داده شده توسط کارفرما، غذا (شامل ناهار و شام) را طبخ و به خوابگاه ها ارسال نماید.

تذکر: پیمانکار متعهد است که کلیه بدهی های مالیاتی، بیمه تامین اجتماعی و حقوق و مزایای قانونی پرسنل خود را رسماً بپردازد و چنانچه به هر دلیل بابت بدهی مالیاتی یا بیمه یا حقوق و مزایای پرسنل کارفرما متضامناً یا منفرداً به موجب حکم مراجع قانونی یا قضایی مواجه شود یا تصمیمی اتخاذ شود که کارفرما ملزم به پرداخت شود در این فرض پیمانکار ضمن عقد خارج لازم به کارفرما اختیار تام داده است تا مبلغ مذکور را از حساب پیمانکار کسر و به محکوم له یا ذینفع یا دستگاه های اجرایی بپردازد و در این خصوص پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد و این حق را از خود سلب و ساقط نموده است.

حل و فصل اختلاف:

ماده ۶۳: در صورت بروز اختلاف بین طرفین قرارداد، موضوع با درخواست هریک از طرفین به کمیسیون ماده ۹۴ آیین نامه مالی و معاملاتی ارجاع و رأی کمیسیون که صلحاً صادر شده برای طرفین قطعی و لازم الاجرا می باشد و حق هرگونه اعتراض و تجدید نظرخواهی را از خود ساقط می نماید.

ماده ۶۴: در صورتیکه اظهارهای صادره از سوی کارفرما به برنده مناقصه که پس از اعلام به وی پیمانکار نامیده می شود در طی مدت قرارداد در زمینه های مختلف به سه فقره برسد کارفرما مجاز است قرارداد را به طور یکجانبه لغو و مراتب را جهت تعطیل عملیات موضوع قرارداد به شرکت ابلاغ نماید. ضمناً سپرده حسن اجرای تعهدات شرکت بدون رعایت تشریفات قانونی به نفع دولت ضبط خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.



ماده ۶۵: در صورتی که کارفرما از نحوه فعالیت و عملکرد شرکت در طول مدت قرارداد رضایت داشته باشد، تمدید قرارداد به مدت یک دوره پس از اخذ مجوز از معاونت توسعه مدیریت و منابع و با توافق طرفین بلا مانع است.

تبصره: در صورت تمدید قرارداد، مبلغ پیشنهادی پیمانکار با رعایت مفاد ماده ۶ و تبصره های آن می بایست به تایید معاونت توسعه مدیریت و منابع و معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه برسد.

این قرارداد در ۶۵ ماده و ۴۸ تبصره در چهار نسخه تنظیم و اعتبار کلیه نسخ آن پس از امضای طرفین با هم برابر و در احتساب روز، ماه و سال، ملاک عمل سال شمسی است.

کارفرما:
معاونت دانشجویی دانشگاه
دکتر حسن شاکری

پیمانکار:
مدیر عامل شرکت
.....

نماینده کارفرما:
مسئول تغذیه
لامیا رکوعی



(پیوست ۱)

برگ پیشنهاد نرخ پیمانکار

موضوع: اعلام نرخ تهیه، طبخ و توزیع غذا
باسلام

پس از مطالعه دقیق اوراق و اسناد و نمونه قرارداد و کتابچه راهنمای تهیه غذا با آگاهی کامل از موقعیت محل کار و شرایط لازم درازای خدمات خواسته شده، شرایط و تعهدات مندرج در قرارداد و ضوابط آن و جوهری به شرح ذیل اعلام می نمایم
لیست غذاهای مورد نیاز جهت طبخ و توزیع و قیمت پایه (ریال)
تذکر: برآورد قیمت غذاهای فوق با در نظر گرفتن قیمت ظروف یکبار مصرف (جهت خوابگاه ها) و نان تنظیم گردد.
(تبصره ۳ و ۴ ماده ۲۲)

پیوست شماره یک (الزاما پس از تکمیل در پاکت ج لحاظ گردد)

ستون ۱	ستون ۲	ستون ۳	ستون ۴	ستون ۵	ستون ۶
ردیف	عنوان	تعداد کل در مدت ۱۲ ماه	واحد	قیمت پیشنهادی برای هر عنوان به ریال	حاصل ضرب تعداد کل (ستون ۳) در قیمت پیشنهادی هر عنوان (ستون ۵) به ریال
۱	چلو خورشت قورمه سبزی	8000	پرس		
۲	چلو خورشت کرفس	3000	پرس		
۳	چلو خورشت آلو اسفناج	400	پرس		
۴	چلو خورشت لوبیا سبز	800	پرس		
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	7000	پرس		
۶	چلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو	5100	پرس		
۷	چلو خورشت بامیه	300	پرس		
۸	چلو خورشت فسنجان با مرغ	150	پرس		
۹	چلو خورشت فسنجان با گوشت	1600	پرس		
۱۰	چلو خورشت مسمی بادمجان با مرغ	2600	پرس		
۱۱	چلو خورشت غوره بادمجان	600	پرس		
۱۲	چلو گوشت	1900	پرس		



		پرس	700	باقالی پلو با گوشت	۱۳
		پرس	700	سبزی پلو با گوشت	۱۴
		پرس	4500	سبزی پلو با ماهی	۱۵
		پرس	10500	چلو تن ماهی	۱۶
		پرس	9000	زرشک پلو با مرغ	۱۷
		پرس	3000	باقالی پلو با مرغ	۱۸
		پرس	1300	سبزی پلو با مرغ	۱۹
		پرس	600	شیرین پلو با مرغ	۲۰
		پرس	2600	چلو اکبر جوجه	۲۱
		پرس	1800	رشته پلو با مرغ	۲۲
		پرس	1300	رشته پلو با گوشت	۲۳
		پرس	3000	-استانبولی پلو با گوشت	۲۴
		پرس	3500	لوبیا پلو با گوشت	۲۵
		پرس	700	کلم پلو با گوشت	۲۶
		پرس	600	شوید لوبیا پلو با گوشت	۲۷
		پرس	2700	عدس پلو با گوشت	۲۸
		پرس	600	شوید لوبیا پلو بدون گوشت	۲۹
		پرس	400	عدس پلو بدون گوشت	۳۰
		پرس	2200	ته چین مرغ	۳۱
		پرس	900	ته چین گوشت	۳۲
		پرس	11000	چلو کباب کوبیده	۳۳
		پرس	1000	چلو کباب تابه ای	۳۴
		پرس	3300	چلو کباب بختیاری	۳۵
		پرس	4200	چلو کباب میکس	۳۶
		پرس	7200	چلو جوجه کباب	۳۷
		پرس	3600	خوراک جوجه کباب	۳۸
		پرس	2000	پلو	۳۹
		پرس	1000	خوراک کباب کوبیده	۴۰
		پرس	1200	خوراک کباب تابه ای	۴۱



		پرس	850	آبگوشت	۴۲
		پرس	1800	خوراک مرغ با دورچین	۴۳
		پرس	900	خوراک فیله مرغ با قارچ	۴۴
		پرس	3400	مرغ سوخاری با مخلفات	۴۵
		پرس	3000	شنیتسل مرغ با مخلفات	۴۶
		پرس	2800	جوجه چینی	۴۷
		پرس	1700	خوراک همبرگر	۴۸
		پرس	1000	خوراک شامی	۴۹
		پرس	3500	ماکارونی	۵۰
		پرس	800	سالاد ماکارونی	۵۱
		پرس	1800	خوراک رولت گوشت	۵۲
		پرس	600	بیف استروگانف	۵۳
		پرس	400	چیکن استروگانف	۵۴
		پرس	500	چیکن راتاتویی	۵۵
		پرس	400	راتاتویی	۵۶
		پرس	1250	کوفته تبریزی	۵۷
		پرس	700	خوراک تاس کباب	۵۸
		پرس	700	خوراک دلمه	۵۹
		پرس	700	خوراک راگو	۶۰
		پرس	1700	سمبوسه	۶۱
		پرس	2200	ناگت مرغ	۶۲
		پرس	1200	فلافل	۶۳
		پرس	1200	میرزا قاسمی	۶۴
		پرس	900	کَشک بادمجان	۶۵
		پرس	600	حَلیم بادمجان	۶۶
		پرس	2100	خوراک تن ماهی	۶۷
		پرس	900	کوکو سیب زمینی	۶۸
		پرس	400	کوکو سبزی	۶۹
		پرس	2400	کتلت با مخلفات	۷۰



۷۱	خوراک سبزیجات	500	پرس		
	انواع پیش غذا، دسر، نوشیدنی				
۷۲	آش رشته، آش جو، آش دوغ	11400	پرس		
۷۳	آش شله قلمکار	1700	پرس		
۷۴	سوپ ورمیشل یا جو یا قارچ یا شیر	17000	پرس		
۷۵	خوراک عدسی، خوراک لوبیاچیتی	1600	پرس		
۷۶	خیارشور (۱۰۰ گرمی) - به صورت بسته ای - کل دوره ۳۵۰ کیلوگرم	3500	بسته		
۷۷	ترشی (۱۰۰ گرمی) - کلا طی دوره ۵۴۶ کیلوگرم	5500	بسته		
۷۸	ماست ساده یکنفره (۱۰۰ گرمی)	79000	بسته		
۷۹	ماست موسیر یکنفره (۱۰۰ گرمی)	500	عدد		
۸۰	زیتون (۵۰ گرمی بسته بندی) -	3500	عدد		
۸۱	دوغ یکنفره / لیوانی (۲۰۰ - ۲۵۰ سی سی)	20000	پت / عدد		
۸۲	دوغ یکنفره پت (۲۵۰ - ۳۰۰ سی سی)	17000	پت / عدد		
۸۳	شیر پاکتی استریل کم چرب (یک لیتری)	7000	پاکت		
۸۴	شیر پاکتی استریل پرچرب (یک لیتری)	1000	پاکت		
۸۵	شیر کائو پاکتی استریل (یک لیتری)	7000	پاکت		
۸۶	شیر کائو پاکتی استریل (۲۰۰ سی سی)	400	پاکت		
۸۷	دلستر تک نفره (پت)	6000	پت		
۸۸	دلستر تک نفره (قوطی)	6000	قوطی		
۸۹	شله زرد (۳۰۰ گرمی)	3200	پرس		
۹۰	ژله یک نفره (۱۰۰ گرمی)	1600	بسته		
۹۱	سالاد کاهو به همراه سس فرانسوی یا مایونز (محصول کارخانه ای) ۹۰ گرم	30000	بسته		
۹۲	سالاد کاهو به همراه سس فرانسوی یا مایونز (دستی) ۱۲۰ گرم	10000	بسته		
۹۳	سبزی خوردن (محصول کارخانه ای) ۹۰ گرم (مرتبه)	6000	بسته		
۹۴	شیر برنج ۳۵۰ گرم	2000	پرس		
۹۵	نان لواش (یک قرص معادل ۱۰۰-۱۱۰ گرم) - صرفا برای وعده های تعطیلات و جیره خشک	70000	قرص		



۹۶	نان بربری (یک قرص) ۴۰۰ گرمی*	1800	قرص	
۹۷	نان سنگک (یک نان ۴۰۰ گرمی)*	1800	قرص	
۹۸	خرما (۶۰ گرم) بسته بندی شده در ظرف دربدار (کیلو) - کلا ۱۹۰ کیلوگرم طی دوره	192	بسته	
	لیست میوه ها			
۹۹	موز ۱۸۰-۲۰۰ گرمی - کلا ۴,۱۰۰ کیلوگرم طی دوره	4100	کیلو	
۱۰۰	سیب درختی - ۱۸۰-۲۰۰ گرمی - کلا ۱,۶۰۰ کیلوگرم طی دوره	1600	کیلو	
۱۰۱	پرتقال - ۲۳۰-۲۵۰ گرمی - کلا ۲,۶۰۰ کیلوگرم طی دوره	2600	کیلو	
۱۰۲	نارنگی ۱۵۰ گرمی - کلا ۱۴۰۰ کیلوگرم طی دوره	1400	کیلو	
۱۰۳	گلابی ۱۵۰ گرمی - کلا ۱۲۰ کیلوگرم طی دوره	120	کیلو	
۱۰۴	کیوی ۱۰۰ گرمی - کلا ۱۵۰ کیلوگرم طی دوره	150	کیلو	
۱۰۵	انار ۳۰۰-۳۳۰ گرمی - کلا ۷۵۰ کیلوگرم طی دوره	750	کیلو	
۱۰۶	هلو ۲۰۰ گرمی - کلا ۳۷۰ کیلوگرم طی دوره	370	کیلو	
۱۰۷	سیب گلاب ۱۵۰ گرمی - کلا ۱۵۰ کیلوگرم طی دوره	150	کیلو	
۱۰۸	شلیل ۱۵۰ گرمی - ۷۵ کیلوگرم طی دوره	75	کیلو	
۱۰۹	طالبی با پوست ۷۰۰ گرمی - کلا ۱۰۰۰ کیلوگرم طی دوره* نکته (ملون یا خربزه ۷۰۰ گرم - ممکن است بجای طالبی درخواست گردد)	1000	کیلو	
۱۱۰	هندوانه با پوست ۱۰۰۰ گرمی - کلا ۱۴۰۰ کیلوگرم	1400	کیلو	
۱۱۱	زردآلو ۱۵۰ گرم. کلا طی دوره ۱۰۰ کیلوگرم	100	کیلو	
	جیره خشک - بسته بندی کارخانه ای و با تایید کارفرما			
۱۱۲	کنسرو لوبیا با قارچ (یک قوطی معادل ۴۴۰ گرم)	4600	قوطی	
۱۱۳	کنسرو خوراک لوبیا (یک قوطی معادل ۴۴۰ گرم)	370	قوطی	
۱۱۴	کنسرو خوراک مرغ (یک قوطی یا بسته معادل ۲۸۵ گرم)	370	قوطی	
۱۱۵	کنسرو مرغ (۱۸۰ گرم)	740	قوطی	
۱۱۶	کنسرو تن ماهی (یک قوطی معادل ۱۲۰ گرم)	3000	قوطی	
۱۱۷	خیار (۱۸۰ گرم=۲ عدد) + گوجه (۲۲۰ گرم=۲ عدد) + پیاز (۳۰۰ گرم=۱ عدد) + سس سالاد (بسته یک نفره)	12000	بسته	



		پرس	1700	ماکارونی (۵۰۰ گرم) + سویا (۲۵۰ گرم)	۱۱۸
		عدد	300	همبرگر گوشتیران یا مارک مورد تایید (۵۵ درصد گوشت) = یک عدد معادل ۱۰۰ گرم	۱۱۹
		عدد	4600	سالاد الویه (محصول کارخانه ای و در بسته بندی تک نفره) ۲۰۰ گرم	۱۲۰
		عدد	12000	تخم مرغ (تاریخ دار) (۴ عدد = ۲۰۰ گرم) + سیب زمینی (۵۰۰ گرم = ۱-۲ عدد) + ترشی	۱۲۱
جمع کل پیشنهادی به ریال					

مهر و امضاء شرکت



(پیوست ۲)

جدول استانداردهای مواد غذایی

ماهی و ماهی فیله	گوشت بدست آمده از ماهی قزل آلا یا ماهی هوکی تازه
سبب زمینی، فلفل دلمه ای، گل کلم، کرفس، بادمجان، کدوسبز، گوجه فرنگی، پیاز، هویج، کلم، لوبیا سبز، نخود فرنگی، کاهو، سبزی های برگ سبزمانند: جعفری و...، قارچ، کلم قرمز، لیمو ترش و...	وزن سبزیجات در صورت های غذایی تماماً پاک شده و آماده طبخ می باشد.
سبزی خوردن	شسته و ضد عفونی شده، کارخانه ای و از برندهای مورد تایید کارفرما
کنسرو تن ماهی	مارک مورد تایید نماینده کارفرما و با وزن ۱۴۰-۱۲۰ گرم
رب گوجه فرنگی	رب غلیظ (دوبل کنسانتره) قوطی نظیر رب گوجه فرنگی یک و یک یا مشابه بامهر استاندارد
زرشک	درجه یک گوشتی خشک تازه پاک شده مرغوب بدون افت زدگی و خرده زوائد
نمک غذا	از نوع نمک آشپزخانه تصفیه شده یددار و استاندارد و مورد قبول نماینده کارفرما
جو گندم پوست کنده	انواع درجه یک استاندارد بدون پوسیدگی و افت زدگی
نخود سبز کنسرو و یا تازه پخته شده	انواع درجه یک استاندارد
شیر و ماست کره	شیر و ماست پاستوریزه پاک یا انواع قابل قبول نماینده کارفرما غیر فله ای
کشک	انواع کشک مایع یا پاستوریزه شده در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما و غیر فله ای
رشته اش، ماکارونی، ورمیشل	انواع درجه یک مرغوب و دارای پروانه ثبت و تایید شده اداره استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما (نوع ماکارونی در صورت درخواست کارفرما باید سیوس دار یا فیبر دار باشد)
ارد گندم سفید، سوخاری، برنج	انواع درجه یک مرغوب و دارای پروانه ثبت و تایید شده اداره استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما انواع درجه یک و مرغوب و دارای
سس گوجه فرنگی	انواع درجه یک مرغوب و دارای پروانه ثبت و تایید شده اداره استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
آبلیمو، سرکه، آبغوره، گلاب و روغن زیتون	انواع درجه یک مرغوب و دارای پروانه ثبت و تایید شده اداره استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
روغن	برای سرخ کردن از نوع مایع سرخ کردنی و برای پخت از نوع مایع پخت و پز و مورد تایید کارفرما
نمک روی میز	انواع نمک یددار مخصوص نمکدان از نوع مرغوب و استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
حبوبات	پاک شده خالی از مواد زائد
ادویه، سماق، زردچوبه، زعفران	از نوع مرغوب و برند مورد تایید و درجه یک در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
گردو	از نوع سفید مرغوب
میوه (دسر)	از نوع مرغوب و درجه یک با توجه به فصول سال
گوشت گوساله	منجمد برزیلی یا ایرانی (بنابه نظر نماینده کارفرما) ران یا سردست، به جز کباب بختیاری، باقلاپلو با گوشت و چلو گوشت که از گوشت گوساله تازه و کباب کوبیده که از قلوه گاه تازه استفاده خواهد شد.
مرغ	مورد تایید کارفرما (مرغ گرم شرکتی) - تعیین برند با کارفرما خواهد بود.
گوشت گوسفندی	تازه و گرم و مورد تایید کارفرما
برنج	ایرانی و از نوع مرغوب و درجه یک طارم یا هاشمی (مگر در شرایط خاص و با تایید نماینده کارفرما، می تواند از برند دیگری استفاده شود)
نان	نان لواش تازه یا سنگک یا بربری یا تافتون و پخت روز (به وزن ۱۰۰-۱۱۰ گرم) و بصورت بسته بندی

پیوست ۳- (نوع غذا و ریز اجرای تشکیل دهنده)

(۱) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخورش قورمه سبزی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت ران گوساله بدون چربی	۷۰ گرم



۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	سبزی قورمه (پاک شده)	۱۰۰ گرم
۴	لوبیا قرمز	۲۵ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	روغن مایع	۲۵ گرم
۷	لیمو عمانی (نمک و ادویه)	۲ گرم (به مقدار لازم)
۸	زعفران	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال

(۲) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخورد کرفس

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت ران گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	کرفس	۱۲۰ گرم
۴	نعناع و جعفری	۵۰ گرم
۵	روغن مایع	۳۰ گرم
۶	آبلیمو و آبغوره	۱۰ گرم
۷	زعفران	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال
۸	پیاز	۳۰ گرم
۹	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۳) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخوردش آلو اسفناج

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت ران گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	اسفناج	۱۲۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	روغن مایع	۳۰ گرم
۶	آلو خورشتی (آلوبخارا)	۳۰ گرم
۷	زعفران	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال
۸	آبلیمو یا آبغوره	۱۰ گرم

(۴) ریز اجزای تشکیل دهنده چلو خورش لوبیا سبز

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
------	----------------------	-----------------------



۱	گوشت ران گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	لوبیا سبز	۱۵۰ گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی	۲۵ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۱۵ گرم
۷	آبلیمو یا آبغوره	بمقدار کافی
۸	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۵) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخورش قیمه سیب زمینی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت ران گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	لپه	۳۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۲۵ گرم
۶	لیمو عمانی	۲ گرم
۷	سیب زمینی خالای سرخ شده	۴۰ گرم
۸	روغن مایع	۲۵ گرم
۹	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۶) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخورش قیمه بادمجان یا کدو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت ران گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	بادمجان یا کدو سرخ شده	۱۰۰ گرم
۴	روغن مایع	۳۵-۴۰ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۷	لپه	۲۵ گرم
۸	گوجه فرنگی تازه	۴۰ گرم



۹	آبلیمو یا آبغوره	بمقدار کافی
۱۰	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۷) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخورش بامیه

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت ران گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	بامیه	۱۰۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	روغن مایع	۳۰ گرم
۶	رب گوجه	۱۵ گرم
۷	زعفران	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال

(۸) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخورش فسنجان با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت مرغ سینه یا فیله	۹۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	مغز گردو	۵۰ گرم
۴	رب انار غلیظ	۱۵ گرم
۵	روغن مایع	۲۰ گرم
۶	شکر	۵ گرم
۷	پیاز	۳۰ گرم
۸	کدو حلوائی یا هویج فرنگی	۴۰ گرم
۹	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۹) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخورش فسنجان با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	مغز گردو	۵۰ گرم



۴	رب انار غلیظ	۱۵ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۱۰ گرم
۶	شکر	۵ گرم
۷	پیاز داغ	۱۰ گرم
۸	کدو حلوائی یا هویج فرنگی	۴۰ گرم
۹	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۱۰) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخوشت مسمی بادمجان با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	ران مرغ	۳۲۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	گوجه فرنگی	۵۰ گرم
۴	غوره	۳۰ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۳۵-۴۰ گرم
۶	پیاز	۳۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۵ گرم
۸	بادمجان	۱۵۰ گرم
۹	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۱۱) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخوشت غوره بادمجان

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	گوجه فرنگی	۴۰ گرم
۴	غوره	۶۰ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۳۵-۴۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۱۵ گرم
۷	پیاز سرخ کرده	۲۰ گرم
۸	بادمجان	۱۵۰ گرم
۹	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۱۲) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوگوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
------	----------------------	-----------------------



۱	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۲	گوشت گرم ران گوسفند وگوساله بدون چربی(از هر کدام ۵۰٪)	۱۴۰ گرم
۳	روغن مایع	۱۵ گرم
۴	زرشک	۵ گرم
۵	پیاز	۲۵ گرم
۶	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال(به مقدار لازم)

(۱۳) ریز اجزای تشکیل دهنده باقلا پلو باگوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گرم ران گوسفند وگوساله بدون چربی(از هر کدام ۵۰٪)	۱۴۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	باقلا خشک(یا تازه)	۲۰ (۵۰) گرم
۴	شوید تازه	۶۰ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۱۵ گرم
۶	پیاز	۳۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۵ گرم
۸	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال(به مقدار لازم)

(۱۴) ریز اجزای تشکیل دهنده سبزی پلو باگوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گرم ران گوسفند وگوساله بدون چربی(از هر کدام ۵۰٪)	۱۴۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	سبزی پلویی تازه	۱۰۰ گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی	۱۵ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۵ گرم
۷	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال(به مقدار لازم)

(۱۵) ریز اجزای تشکیل دهنده سبزی پلو با ماهی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	ماهی قزل آلا	۳۳۰ - ۳۵۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم



۳	سبزی پلوئی	۱۰۰ گرم
۴	آرد گندم	۱۰ گرم
۵	روغن مایع	۶۰ گرم
۶	آبلیمو	۵ گرم
۷	لیمو (یا نارنج، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۸	سیر تازه و پیاز	۲۰ گرم
۹	زعفران (نمک وادویه و آبلیمو)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۱۶) چلوتن ماهی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	مواد اولیه مورد نیاز
۱	تن ماهی	۱۲۰-۱۴۰ گرمی (قوطی باز نکرده)
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	روغن مایع	۵ گرم
۴	زعفران	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال

(۱۷) ریز اجزای تشکیل دهنده زرشک پلو با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	مرغ پاک شده بدون پوست	۳۲۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	زرشک	۵ گرم
۴	شکر	۱ گرم
۵	پیاز	۲۰ گرم
۶	روغن مایع	۱۰ گرم
۷	برگ بو یا سبزیجات مشابه	به قدر کافی
۸	رب گوجه فرنگی	۵ گرم
۹	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۱۸) ریز اجزای تشکیل دهنده باقلا پلو با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	مرغ پاک شده بدون پوست	۳۲۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	باقلا (خشک-تازه) برای باقلا پلو	۲۰-۵۰ گرم



۳۰ گرم	پیاز	۴
۶۰ گرم	شوید تازه	۵
۱۰ گرم	روغن مایع	۶
۱۰ گرم	رب گوجه فرنگی	۷
۲ میلی لیتر	آبلیمو	۸
به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)	زعفران (نمک وادویه)	۹

(۱۹) ریز اجزای تشکیل دهنده سبزی پلو با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	مرغ پاک شده بدون پوست	۳۲۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	پیاز	۳۰ گرم
۴	سبزی پلوئی تازه	۱۰۰ گرم
۵	روغن مایع	۱۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۱۰ گرم
۷	آبلیمو	۲ میلی لیتر
۸	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۲۰) ریز اجزای تشکیل دهنده شیرین پلو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	مرغ پاک شده بدون پوست	۳۲۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	خلال پسته و بادام	۵ گرم
۴	پیاز	۲۰ گرم
۵	روغن مایع	۱۰ گرم
۶	خلال نارنج	۵ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۵ گرم
۸	هویج	۱۰ گرم
۹	گلاب و آبلیمو و شکر	به مقدار لازم
۱۰	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۲۱) ریز اجزای تشکیل دهنده چلو اکبرجوجه

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	ران مرغ پاک شده بدون پوست	۳۲۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم



۳	آبلیمو	۲ گرم
۴	رب انار	۳۰ گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۵ گرم
۶	روغن مایع	۳۰ گرم
۷	پیاز	۳۰ گرم
۸	سس مایونز	۵ گرم
۹	آبغوره	۲ گرم
۱۰	شکر	۱۰ گرم
۱۱	زعفران (نمک وادویه وسیر تازه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۲۲) ریز اجزای تشکیل دهنده رشته پلو با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه فیله مرغ بدون کتف خالص	۱۳۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	رشته پلویی	۳۰ گرم
۴	پیاز	۲۰ گرم
۵	کشمش	۲۰ گرم
۶	روغن مایع	۲۰ گرم
۷	زعفران (نمک وادویه وسیر تازه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۲۳) ریز اجزای تشکیل دهنده رشته پلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۶۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	رشته پلویی	۳۰ گرم
۴	پیاز	۲۰ گرم
۵	کشمش	۲۰ گرم
۶	روغن مایع	۲۰ گرم
۷	زعفران (نمک وادویه وسیر تازه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۲۴) ریز اجزای تشکیل دهنده استانبولی پلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۶۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	سیب زمینی	۱۰۰ گرم



۴	روغن مایع	۱۵ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۷	نمک وادویه	به مقدار لازم

(۲۵) ریز اجزای تشکیل دهنده لوبیا پلو (با گوشت چرخ کرده)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۶۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	لوبیا سبز	۱۵۰ گرم
۴	روغن مایع	۱۵ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۷	نمک وادویه	به مقدار لازم

(۲۶) ریز اجزای تشکیل دهنده کلم پلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۱۰۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	کلم	۱۰۰ گرم
۴	روغن مایع	۱۵ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۷	نمک وادویه و زیره سیاه	به مقدار لازم

(۲۷) ریز اجزای تشکیل دهنده شوید لوبیا پلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم



۳	لوبیا چشم بلبلی	۶۰ گرم
۴	شوید تازه	۶۰ گرم
۵	روغن مایع	۱۵ گرم
۶	پیاز	۳۰ گرم
۷	نمک وادویه	به مقدار لازم

(۲۸) ریز اجزای تشکیل عدس پلو با گوشت چرخ کرده

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۳	عدس	۴۰ گرم
۴	کشمش یا خرما	۲۵ گرم
۵	روغن مایع	۱۵ گرم
۶	پیاز	۳۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۰ گرم
۸	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۲۹) ریز اجزای تشکیل دهنده شوید لوبیا پلو بدون گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۲	لوبیا چشم بلبلی	۶۰ گرم
۳	شوید تازه	۶۰ گرم
۴	روغن مایع	۱۵ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	نمک وادویه	به مقدار لازم

(۳۰) ریز اجزای تشکیل عدس پلو بدون گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج پخته	۳۵۰ گرم
۲	عدس	۴۰ گرم
۳	کشمش یا خرما	۲۵ گرم



۴	روغن مایع	۱۵ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۱۰ گرم
۷	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۳۱) ریز اجزای تشکیل دهنده ته چین مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج	۷۰ گرم
۲	سینه فیله مرغ بدون کتف	۵۰ گرم
۳	ماست پر چرب	۲۵ گرم
۴	روغن مایع	۱۰ گرم
۵	زرشک	۲ گرم
۶	زعفران	به ازای هر ۲۵۰ پرس غذا یک مثقال
۷	تخم مرغ	۱ عدد
۸	خلال پسته و بادام	۲ گرم
۹	گلاب	به مقدار کافی

(۳۲) ریز اجزای تشکیل دهنده ته چین گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج	۷۰ گرم
۲	گوشت	۵۰ گرم
۳	ماست پر چرب	۲۵ گرم
۴	روغن مایع	۱۰ گرم
۵	زرشک	۲ گرم
۶	زعفران	به ازای هر ۲۵۰ پرس غذا یک مثقال
۷	تخم مرغ	۱ عدد
۸	خلال پسته و بادام	۲ گرم
۹	گلاب	به مقدار کافی

(۳۳) ریز اجزای تشکیل دهنده چلوکباب کوبیده

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	مخلوط سردست گوساله وقلوه گاه گوسفندی	۱۴۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	کره	۱۰ گرمی یک بسته



۴	تخم مرغ	۵ گرم
۵	روغن مایع	۱۰ گرم
۶	گوچه فرنگی	۶۰ گرم
۷	سماق تک نفره	۱ بسته
۸	زعفران	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال
۹	پیاز آب گرفته	۳۰ گرم
۱۰	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۳۴) ریز اجزای تشکیل دهنده چلو کباب تابه ای

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۴۰ گرم
۳	پیاز	۳۰ گرم
۴	گوچه فرنگی	۳۰ گرم
۵	رب گوچه فرنگی	۱۰ گرم
۶	روغن	۵ گرم
۷	آبلیمو و ادویه جات	به مقدار لازم
۸	زعفران	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال

(۳۵) ریز اجزای تشکیل دهنده چلو کباب بختیاری

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت راسته گوسفند یا فیله گوساله	۸۰ گرم
۲	سینه فیله مرغ بدون استخوان	۱۲۰ گرم
۳	آبلیمو	۵ گرم
۴	کره	۱۰ گرم
۵	گوچه فرنگی	۶۰ گرم
۶	لیموترش (یا نارنج یا آبلیمو، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۷	روغن مایع	۱۵ گرم
۸	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۹	پیاز	۳۰ گرم
۱۰	زعفران	به ازای هر ۲۵۰ پرس غذا یک مثقال

(۳۶) ریز اجزای تشکیل دهنده چلو گوچه کباب با کوبیده اضافی (میکس)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
------	----------------------	-----------------------



۱	مخلوط سردست گوساله وقلوه گاه گوسفندی	۷۵ گرم
۲	سینه فیله مرغ بدون استخوان	۱۳۰ گرم
۳	لیموترش (یا نارنج یا آلبیمو، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۴	کره	۱۰ گرمی یک بسته
۵	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۶	گوچه فرنگی	۶۰ گرم
۷	سماق تک نفره	۱ بسته
۸	روغن	۱۰ گرم
۹	تخم مرغ	۵ گرم
۱۰	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۲۵۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار کافی)

(۳۷) ریز اجزای تشکیل دهنده چلو جوجه کباب

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه فیله مرغ بدون استخوان	۲۰۰ گرم
۲	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۳	آلبیمو	۵ گرم
۴	کره یکنفره	۱۰ گرم
۵	گوچه فرنگی	۷۵ گرم
۶	لیمو (یا نارنج، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۷	پیاز	۱۵ گرم
۸	سس مایونز	۵ گرم
۹	زعفران (نمک وادویه)	به ازای هر ۲۵۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۳۸) ریز اجزای تشکیل دهنده پلو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج پخته	۴۰۰ گرم
۲	روغن	۵ گرم
۳	زعفران	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال

خوراک ها**(۳۹) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک جوجه کباب**

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه فیله مرغ بدون استخوان	۲۰۰ گرم



۲	خیار شور	۵۰ گرم
۳	لیمو (یا نارنج، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۴	رب گوجه	۱۰ گرم
۵	سبزیجات متنوع (نخود فرنگی یا لوبیا سبز یا قارچ یا ذرت پخته)	۱۰۰ گرم
۶	پیاز	۲۰ گرم
۷	سیب زمینی پخته	۴۰ گرم
۸	هویج پخته (یا گوجه فرنگی)	۲۰ گرم (۳۰ گرم)
۹	زعفران (نمک و ادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۴۰) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کباب کوبیده

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	مخلوط سردست گوساله و قلوه گاه گوسفندی	۱۴۰ گرم
۲	تخم مرغ	۵ گرم
۳	روغن مایع	۱۰ گرم
۴	گوجه فرنگی	۶۰ گرم
۵	پیاز - جعفری	۵۰ گرم
۶	خیار شور	۵۰ گرم
۷	لیمو (یا نارنج، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۸	سماق تک نفره	۱ بسته
۹	پیاز آب گرفته	۳۰ گرم
۱۰	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۴۱) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کباب تابه ای

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله	۱۴۰ گرم
۲	پیاز	۳۰ گرم
۳	گوجه فرنگی	۳۰ گرم
۴	دورچین (جعفری یا نعناع - پیاز)	۲۰ گرم
۵	خیار شور	۵۰ گرم
۶	لیمو ترش یا نارنج	۵۰ گرم
۷	روغن	۵ گرم
۸	رب گوجه فرنگی	۱۰ گرم
۹	نمک و ادویه جات	به مقدار لازم

(۴۲) ریز اجزای تشکیل دهنده آبگوشت



ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گوسفندی (آبگوشتی)	۱۲۰ گرم
۲	نخود	۳۰ گرم
۳	لوبیا سفید	۳۰ گرم
۴	سیب زمینی	۷۰ گرم
۵	گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۶	پیاز	۲۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۰ گرم
۸	لیمو عمانی	۱ گرم
۹	سیر	۱ حبه
۱۰	نمک و ادویه جات	به مقدار لازم

(۴۳) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک مرغ با دورچین

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	مرغ پاک شده بدون پوست	۳۲۰ گرم
۲	خیار شور	۵۰ گرم
۳	لیمو (یا نارنج، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۴	رب گوجه	۱۰ گرم
۵	سبزیجات متنوع (نخود فرنگی یا لوبیا سبز یا قارچ یا ذرت پخته)	۱۰۰ گرم
۶	پیاز	۲۰ گرم
۷	سیب زمینی پخته	۴۰ گرم
۸	هویج پخته یا گوجه فرنگی خام	۲۰ گرم (۵۰ گرم)
۹	زعفران (نمک و ادویه)	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال (به مقدار لازم)

(۴۴) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک فیله مرغ با قارچ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	فیله مرغ	۱۵۰ گرم
۲	قارچ	۱۰۰ گرم
۳	نخود فرنگی - ذرت	۱۰۰ گرم
۴	گوجه فرنگی	۵۰ گرم
۵	روغن مایع	۲۰ گرم
۶	زعفران	به ازای هر ۵۰۰ پرس غذا یک مثقال
۷	رب گوجه	۵ گرم
۸	پیاز - هویج - سیب زمینی	۱۰۰ گرم



(۴۵) جزای تشکیل دهنده خوراک مرغ سوخاری

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	ران مرغ پاک شده بدون پوست	۳۲۰ گرم
۲	سیب زمینی سرخ شده	۵۰ گرم
۳	سس گوجه فرنگی (کچاپ)	بسته تک نفره
۴	گوجه فرنگی یا هویج	۵۰ گرم
۵	پیاز	۲۰ گرم
۶	روغن مایع	۴۰ گرم
۷	آرد سوخاری	۵ گرم
۸	لیمو (یا نارنج، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۹	خیارشور	۵۰ گرم

(۴۶) ۱ جزای تشکیل دهنده خوراک شنیتسل مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه مرغ بدون کتف خالص	۲۵۰ گرم
۲	سیب زمینی سرخ شده	۵۰ گرم
۳	سس گوجه فرنگی (کچاپ)	بسته تک نفره
۴	سبزیجات متنوع	۵۰ گرم
۵	تخم مرغ	۲۰ گرم
۶	روغن مایع	۵۰ گرم
۷	آرد سوخاری	۱۰ گرم
۸	لیمو (یا نارنج، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۹	خیارشور	۵۰ گرم
۱۰	نمک وادویه	به مقدار لازم

(۴۷) ۱ جزای تشکیل دهنده جوجه چینی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	فیله مرغ	۲۲۰ گرم
۲	سیب زمینی سرخ شده	۵۰ گرم
۳	گوجه فرنگی	۵۰ گرم
۴	سبزیجات متنوع (نظیر هویج، نخود فرنگی، ذرت)	۵۰ گرم
۵	سفیده تخم مرغ	۱۰ گرم
۶	روغن مایع	۴۰ گرم
۷	سس قرمز (کچاپ) تک نفره	یک عدد
۸	آرد سفید	۲۰ گرم
۹	بیکینگ پودر	۰/۵ گرم
۱۰	مایونز	۳۰ گرم
۱۱	شیر	۱۵ میلی لیتر
۱۲	دلستر	۲۰ میلی لیتر



۱۳	خیارشور	۵۰ گرم
۱۴	نمک وادویه	به مقدار لازم

(۴۸) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک همبرگر

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله	۱۵۰ گرم
۲	گوچه فرنگی	۷۵ گرم
۳	خیارشور	۵۰ گرم
۴	تخم مرغ	۱ عدد
۵	سبزیجات شامل هویج و فلفل دلمه ای	۱۵ گرم
۶	کچاپ (تک نفره)	یک بسته
۷	پیاز آب گرفته	۳۰ گرم
۸	فلفل کبابی	۱-۲ عدد
۹	آرد سوخاری	۱۵ گرم
۱۰	روغن مایع	۵۰ گرم
۱۱	سیب زمینی سرخ شده	۵۰ گرم
۱۲	نان باگت فرانسوی	یک عدد
۱۳	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۴۹) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک شامی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت چرخ کرده	۱۵۰ گرم
۲	سینه مرغ	۱۵ گرم
۳	لپه تبریز	۱۵ گرم
۴	روغن مایع	۲۰ گرم
۵	پیاز	۱۵ گرم
۶	آرد نخود چی	۱۵ گرم
۷	رب گوچه فرنگی	۱۰ گرم
۸	گوچه فرنگی	۱۰۰ گرم
۹	لیمو ترش (یا نارنج)	۵۰ (۶۰) گرم
۱۰	خیارشور	۵۰ گرم
۱۱	جعفری	۵۰ گرم
۱۲	ماست	۱۰ گرم
۱۳	سیب زمینی سرخ شده	۵۰ گرم
۱۴	نمک و ادویه	به مقدار لازم



(۵۰) ریز اجزای تشکیل دهنده ماکارونی (با گوشت چرخ کرده)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۶۰ گرم
۲	ماکارونی پخته	۳۵۰ گرم
۳	روغن مایع	۲۰ گرم
۴	پیاز	۲۰ گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۲۵ گرم
۶	خیارشور	۵۰ گرم
۷	نخود سبز	۲۰ گرم
۸	قارچ	۳۰ گرم
۹	کچاپ (تک نفره)	یک بسته
۱۰	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۵۱) ریز اجزای تشکیل دهنده سالاد ماکارونی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه یا ژامبون مرغ	۵۰ گرم
۲	ماکارونی فرمی	۱۴۰ گرم
۳	زیتون خلال شده	۳۰ گرم
۴	خیارشور	۵۰ گرم
۵	ذرت	۵۰ گرم
۶	هویج	۲۰ گرم
۷	نخود فرنگی	۳۰ گرم
۸	نمک و ادویه، آبلیمو و سس مایونز	به مقدار لازم

(۵۲) ریز اجزای تشکیل دهنده رولت گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله	۱۵۰ گرم
۲	پیاز	۳۰ گرم
۳	هویج	۵۰ گرم
۴	خلال پسته و بادام	۵ گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۱۰ گرم
۶	فلفل دلمه ای و زرشک	از هر کدام ۳ گرم
۷	روغن	۵ گرم
۸	تخم مرغ	۱۵ گرم
۹	آبلیمو و ادویه جات	به مقدار لازم
۱۰	دور چین (گوجه ، سیب زمینی، خیار شور، لیمو و...)	۱۵۰ گرم



(۵۳) ریز اجزای تشکیل دهنده بیف استروگانف

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت راسته گوساله	۱۲۰ گرم
۲	قارچ	۷۰ گرم
۳	سیب زمینی سرخ شده	۵۰ گرم
۴	روغن مایع	۲۰ گرم
۵	پیاز	۱۰ گرم
۶	آرد	۱۰ گرم
۷	کره	۶ گرم
۸	خامه	۱۰ گرم
۹	شیر	۷۰ سی سی
۱۰	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۵۴) ریز اجزای تشکیل دهنده چیکن استروگانف

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه فیله مرغ بدون کتف خالص	۱۵۰ گرم
۲	قارچ	۷۰ گرم
۳	سیب زمینی سرخ شده	۵۰ گرم
۴	روغن مایع	۲۰ گرم
۵	پیاز	۱۰ گرم
۶	آرد	۱۰ گرم
۷	کره	۱۰ گرم
۸	خامه	۱۰ گرم
۹	شیر	۵۰ سی سی
۱۰	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۵۵) ریز اجزای تشکیل دهنده چیکن راتاتویی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه مرغ	۵۰ گرم
۲	بادمجان	۶۰ گرم
۳	کدو مسماپی	۵۰ گرم
۴	گوجه و فلفل دلمه ای	۶۰ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم



۶	رب گوجه	۱۰ گرم
۷	روغن زیتون	۵ گرم
۸	سیر	۵ گرم
۹	آبغوره و آبلیمو	۲۰ سی سی
۱۰	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۵۶) ریز اجزای تشکیل دهنده راتاتویی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	بادمجان	۶۰ گرم
۲	کدو مسمایی	۵۰ گرم
۳	گوجه و فلفل دلمه ای	۶۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	رب گوجه	۱۰ گرم
۶	روغن زیتون	۵ گرم
۷	سیر	۵ گرم
۸	آبغوره و آبلیمو	۲۰ سی سی
۹	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۵۷) ریز اجزای تشکیل دهنده کوفته تبریزی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج	۳۰ گرم
۲	سبزی کوفته	۲۰ گرم
۳	آلو خورشتی	۲۰ گرم
۴	لپه	۲۰ گرم
۵	رب گوجه	۲۰ گرم
۶	گوشت سردست گوساله	۱۲۰ گرم
۷	پیاز	۲۰ گرم
۸	زرشک	۲ گرم
۹	تخم مرغ	بمقدار کافی
۱۰	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۵۸) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک ناسی بجا

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله	۸۰ گرم
۲	پیاز	۱۰۰ گرم
۳	هویج	۵۰ گرم
۴	سیب زمینی	۱۰۰ گرم
۵	گوجه فرنگی	۵۰ گرم



۵۰ گرم	به	۶
۱۰ گرم	رب گوجه	۷
۵ گرم	روغن	۸
به مقدار لازم	آبغوره یا آبلیمو	۹
به مقدار لازم	ادویه جات	۱۰

(۵۹) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک دلمه (لفل و بادمجان)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت مخلوط بدون چربی	۷۰ گرم
۲	برنج	۵۰ گرم
۳	لپه تبریز	۳۰ گرم
۴	روغن مایع	۱۵ گرم
۵	پیاز	۲۰ گرم
۶	لفل و بادمجان دلمه ای (پاک کرده)	۴۰۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۳۰ گرم
۸	زرشک	۵ گرم
۹	آبلیمو	۱۰ گرم
۱۰	سبزی دلمه	۵۰ گرم
۱۱	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۶۰) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک راگو با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه فیله مرغ بدون کتف خالص	۱۰۰ گرم
۲	لویا سبز	۱۰۰ گرم
۳	سیب زمینی	۸۰ گرم
۴	روغن مایع	۲۵ گرم
۵	پیاز	۲۰ گرم
۶	هویج	۵۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۰ گرم
۸	آبلیمو و نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۶۱) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک سمبوسه*

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت چرخ کرده بدون چربی	۵۰ گرم
۲	لفل دلمه ای	۵ گرم
۳	سیب زمینی	۸۰ گرم



۳۰ گرم	روغن مایع	۴
یک بسته	کچاپ (تک نفره)	۵
۲۰ گرم	سبزیجات معطر	۶
نصف قرص	نان لواش	۷
۴۰ گرم	قارچ	۸

*سمبوسه سرخ شده برای هر نفر ۲ عدد

(۶۲) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک ناگت مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	ناگت مرغ (۵-۷ عدد)	۱۲۵ گرم (وزن خام)
۲	کچاپ یک نفره	یک بسته
۳	روغن	۲۰ گرم
۴	گوچه فرنگی	۵۰ گرم
۵	لیموترش (یا نارنج یا آبلیمو، با نظرو تایید ناظر)	۵۰ گرم
۶	سبزیجات متنوع (یا خیار شور)	۷۵ گرم
۷	سیب زمینی سرخ شده	۵۰ گرم
۸	نان باگت فرانسوی	یک عدد

(۶۳) ریز اجزای تشکیل دهنده فلافل

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	فلافل نیمه آماده بسته بندی	۱۷۵ گرم
۲	سس قرمز (تکنفره)	۱ عدد
۳	سس سفید (تکنفره)	۱ عدد
۴	روغن مایع	۳۰ گرم
۵	پیاز و جعفری	۵۰ گرم
۶	گوچه فرنگی	۶۰ گرم
۷	خیار شور	۵۰ گرم
۸	نان باگت	۱ عدد

(۶۴) ریز اجزای تشکیل دهنده میرزا قاسمی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	بادمجان پاک شده	۵۰۰ گرم
۲	گوچه فرنگی	۵۰ گرم
۳	رب گوچه	۱۵ گرم
۴	روغن مایع	۴۰ گرم
۵	تخم مرغ و ادویه جات و سایر	بمقدار کافی



۶	پیاز	۳۰ گرم
---	------	--------

(۶۵) ریز اجزای تشکیل دهنده کشک بادمجان

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	بادمجان پاک شده	۵۰۰ گرم
۲	کشک	۶۰ گرم
۳	مغز گردو	۱۰ گرم
۴	روغن مایع	۴۰ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	نعناء خشک	۵ گرم
۷	سیر تازه	۵ گرم

(۶۶) ریز اجزای تشکیل دهنده حلیم بادمجان

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گوساله	۳۰ گرم
۲	بادمجان پاک شده	۵۰۰ گرم
۳	پیاز	۱۰ گرم
۴	روغن مایع	۴۰ گرم
۵	عدس	۲۰ گرم
۶	مغز گردو	۵ گرم
۷	نعناء خشک	بمقدار کافی
۸	کشک	۲۰ گرم
۹	نمک و ادویه	بمقدار کافی

(۶۷) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک تن ماهی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	تن ماهی	۱۲۰ گرم (۱ عدد)
۲	سیب زمینی	۵۰ گرم
۳	ذرت	۲۰ گرم
۴	زیتون	۲۰ گرم
۵	گوچه فرنگی	۲۰ گرم
۶	لیمو ترش (یا نارنج)	۵۰ (۶۰) گرم
۷	جعفری	۵۰ گرم

(۶۸) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کوکو سیب زمینی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	تخم مرغ	۲ عدد



۲	خیارشور	۵۰ گرم
۳	سیب زمینی	۳۰۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	روغن مایع	۳۰ گرم
۶	گوچه فرنگی	۶۰ گرم
۷	کچاپ (تک نفره)	یک بسته
۸	نان باگت فرانسوی	یک عدد

(۶۹) ریز اجزای تشکیل دهنده کوکوسبزی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سبزی کوکو	۲۰۰ گرم
۲	گوچه فرنگی	۵۰ گرم
۳	خیارشور	۵۰ گرم
۴	تخم مرغ	۲ عدد
۵	روغن مایع	۳۰ گرم
۶	نان باگت فرانسوی	یک عدد
۷	زرشک و مغز گردو	۵ گرم

(۷۰) ریز اجزای تشکیل دهنده کتلت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت سردست گوساله بدون چربی	۱۲۰ گرم
۲	تخم مرغ	۱۵-۲۰ گرم
۳	سیب زمینی - کنار غذا (سرخ شده)	۵۰ گرم
۴	سیب زمینی داخل غذا	۱۰۰ گرم
۵	آرد سوخاری	۱۰ گرم
۶	روغن مایع	۴۰ گرم
۷	پیاز	۲۰ گرم
۸	گوچه فرنگی	۵۰ گرم
۹	خیارشور متوسط	۵۰ گرم
۱۰	سس کچاپ	بسته تک نفره
۱۱	نان باگت فرانسوی	یک عدد

(۷۱) ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک سبزیجات

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	کلم بروکلی	۵۰ گرم
۲	گل کلم یا لوبیا سبز یا نخود فرنگی	۱۰۰ گرم
۳	قارچ، کدو مسمایی، ذرت	از هر کدام ۸۰ گرم
۴	هویج	۵۰ گرم
۵	روغن مایع	۱۰ گرم



مقدار لازم	نمک و ادویه	۶
------------	-------------	---

پیش غذاها

ریز اجزای تشکیل دهنده آش رشته (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	رشته آشی
۲	نعناء خشک
۳	سیر و پیاز
۴	سبزی آشی (پاک کرده و آماده)
۵	لوبیا چیتی
۶	نخود
۷	عدس
۸	روغن
۹	کشک
۱۰	نمک و ادویه

ریز اجزای تشکیل دهنده آش جو (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	جو پوست کنده
۲	نعنائ خشک
۳	سیر و پیاز
۴	سبزی آشی (پاک کرده)
۵	لوبیا چیتی
۶	نخود
۷	روغن
۸	کشک
۹	پیاز
۱۰	نمک و ادویه

ریز اجزای تشکیل دهنده آش شله قلمکار (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	گوشت گوسفندی (۲۰ گرم)
۲	قلم گوساله
۳	سیر و پیاز
۴	سبزی آشی (پاک کرده)



لوبیا چیتی	۵
نخود	۶
لوبیا سفید	۷
لپه	۸
روغن	۹
گندم	۱۰
برنج	۱۱
نمک و ادویه	۱۲

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ جو یا ورمیشل (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	جو پوست کنده یا ورمیشل
۲	روغن
۳	رب گوجه
۴	آبلیمو
۵	سبزی سوپ و جعفری ساطوری
۶	مرغ (۳۰ گرم)
۷	سیب زمینی
۸	هویج
۹	پیاز
۱۰	نمک و ادویه

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ قارچ (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	جو
۲	روغن
۳	قارچ
۴	آبلیمو
۵	سینه فیله مرغ (۲۰ گرم)
۶	پیاز و هویج و سیب زمینی و سبزی سوپ

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ شیر (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	جوپرک
۲	روغن
۳	کره



آبلیمو	۴
سینه فیله مرغ (۲۰ گرم)	۵
شیر و خامه	۶
پیاز و هویج و سیب زمینی و سبزی سوپ	۷

ریز اجزای تشکیل دهنده عدسی (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	عدس
۲	روغن
۳	کره
۴	آبلیمو
۵	پیاز
۶	قارچ
۷	رب گوجه
۸	سیب زمینی
۹	نمک و ادویه

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک لوبیا چیتی (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	لوبیا چیتی
۲	روغن
۳	کره
۴	آبلیمو
۵	پیاز
۶	قارچ
۷	رب گوجه
۸	سیب زمینی
۹	نمک و ادویه

ریز اجزای تشکیل دهنده آش دوغ (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	گوشت گوساله چرخ کرده (۳۰ گرم)
۲	برنج نیم دانه
۳	سیر و پیاز
۴	سبزی آش (پاک کرده)



۶	نخود
۷	روغن
۸	دوغ
۱۰	نمک و ادویه

اجزای تشکیل دهنده شیر برنج (معادل ۳۵۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	شیر	۱۰۰ سی سی
۲	برنج	۶۰ گرم
۳	شکر	۳۰ گرم
۴	دارچین و هل	به مقدار لازم

اجزای تشکیل دهنده شله زرد (معادل ۳۰۰ گرم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج نیم دانه	۴۰ گرم
۲	خلال بادام و پسته	۳ گرم
۳	زعفران	هر ۱۵۰ نفر یک مثقال
۴	شکر	۸۰ گرم
۶	پودر نارگیل	به مقدار لازم
۷	دارچین_هل و گلاب	به مقدار لازم

پیوست ۴) آدرس خوابگاهها با ذکر تعداد تقریبی دانشجویان ساکن در خوابگاه

نام خوابگاه	ظرفیت	آدرس
خوابگاه امام حسین (ع) - (مازندران)	۱۲۰ نفر	میدان امام حسین خ مازندران - کوچه جوادی
خوابگاه امام حسن (ع) - (فردوس)	۱۵۰ نفر	فلکه دوم صادقیه - بلوار فردوس - روبروی خ مالکی پلاک ۳۱۵
خوابگاههای حضرت معصومه و حضرت زینب (س)	۲۵۰ نفر	بلوار اشرفی اصفهانی - بالاتر از بلوار مرزداران
خوابگاه حضرت فاطمه (س)	۲۶۰ نفر	میدان شهران - یاس سوم

جدول ۱) جدول کسورات براساس نوع مشکل و درصد کسر دستمزد

- چنانچه پیمانکار در طبخ مواد غذایی از میزان اوزان قرارداد کمتر استفاده نماید برای اولین بار به مقدار دوبرابر کسر وزن مواد مصرفی، برای بار دوم معادل سه برابر کسر وزن مواد مصرفی جریمه خواهد شد و برای بار سوم به بعد با تشخیص واگذار کننده برخورد خواهد شد.



- در صورت عدم تأیید کیفیت غذا توسط کارشناس تغذیه پیمانکار ملزم به جانشین کردن غذای مناسب بوده و هزینه همان وعده غذایی از سر جمع پرداختی همان ماه کسر خواهد شد.

ردیف	نوع مشکل	مبلغ کسر دستمزد (ریال)
۱	بروز مسمومیت غذایی بصورت گروهی : ضمن پرداخت کلیه هزینه های در مانی مسمومین	به ازای هرنفر ۲/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم رعایت مقررات بهداشت (بنا به صلاحدید نماینده کارفرما) : به ازاء هر گزارش	از ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ تا ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	نامناسب بودن کیفیت غذا (بنا به صلاحدید نماینده کارفرما) : به ازاء هر گزارش	از ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ تا ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	کمبود در مقادیر غذا (بنا به صلاحدید اداره تغذیه) : به ازاء هر گزارش	از ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ تا ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	مشاهده شی خارجی در غذا : به ازاء هر گزارش	از ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ تا ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	عدم رعایت مقررات و شئون اسلامی و اخلاقی : به ازاء هر گزارش مکتوب	از ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ تا ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	عدم تأمین پرسنل مجرب و متخصص یا تعداد ناکافی پرسنل (بنا به صلاحدید نماینده کارفرما) به ازاء هر بار تذکر کتبی و همچنین عدم تعویض نماینده پیمانکار در صورت عدم رضایت کارفرما از ایشان (به ازای هر روز)	۳/۰۰۰/۰۰۰
۸	تذکرات مکتوب بهداشتی (بنا به صلاحدید نماینده کارفرما)	از ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ تا ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	سایر موارد از جمله عدم رعایت هر یک از موارد چک لیست روزانه یا مواد قرارداد (بنا به صلاحدید نماینده کارفرما)	از ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ الی ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۱۰	عدم آرایه غذا در ساعت مقرر به ازاء هر ۵ دقیقه تاخیر به ازاء هر گزارش مکتوب	از ۲/۰۰۰/۰۰۰ تا ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	عدم رعایت قوانین کار و پرداخت به موقع حقوق و قوانین بیمه اجتماعی به ازاء هر مورد به ازای هر روز تاخیر	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	تشویق و یا تنبیه نیروهای معرفی شده توسط نماینده کارفرما بدون کسب تاییدیه از نماینده مذکور (به ازای هر مورد)	در موارد تشویق و یا تنبیه نقدی معادل دوبرابر مبلغ و در سایر موارد به ازای هر مورد معادل ۲/۰۰۰/۰۰۰ ریال

چک لیست نظارتی روزانه اداره تغذیه

ردیف	بخش	موارد نظارتی	بلی	خبر	توضیحات
۱	پرسنل	آیا پیمانکار و یا نماینده او شخصا " درمحل طبخ و محیط آشپزخانه حضور دارند؟			
۲		آیا کلیه کارکنان دارای لباس کار کامل (روپوش، شلوار، پیش بند، دمپایی و چکمه) سفید هستند؟			



			آیا لباس کار پرسنل از کیفیت مناسب برخوردار است؟		۳
			آیا کارت بهداشتی پرسنل تاریخ اعتبار دارد؟		۴
			آیا کارکنان آشپزخانه قبل از شروع کار استحمام کرده اند؟		۵
			آیا کارکنان آشپزخانه بهداشت فردی را رعایت می نمایند؟		۶
			آیا عدم استعمال دخانیات در فضاهای آشپزخانه رعایت می شود؟		۷
			آیا در حین طبخ مواد غذایی موارد بهداشتی از سوی کارکنان رعایت می گردد؟		۸
			آیا کارکنان آشپزخانه شئونات ادبی و اخلاقی را رعایت می نمایند؟		۹
			آیا کارکنان آشپزخانه همگی دارای کارت شناسایی مندرج در سینه هستند؟		۱۰
			آیا از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه جلوگیری می شود؟		۱۱
			آیا ورود مواد اولیه خصوصا سبزیجات به آشپزخانه به طور مناسب صورت می گیرد؟		۱۲
			آیا مواد اولیه در ساعات اداری وارد شده است؟		۱۳
			آیا مواد اولیه پیش از ورود و مصرف به تأیید کارشناس ناظر رسیده است؟		۱۴
			آیا مواد فاسد شدنی با ماشین سردخانه دار وارد شده است؟		۱۵
			آیا ماشین حمل مواد فاسد شدنی شرایط ذکر شده در قرارداد را دارد؟		۱۶
			آیا کف پوشی راه آنها سر جایی خود قرار دارند؟		۱۷
			آیا مناطق مسدود مانند پشت گازها و ... نظافت شده است؟		۱۸
			شستشوی دیوارها قابل قبول است؟		۱۹
			آیا نظافت سقف قابل قبول است؟		۲۰
			آیا نظافت اجاقی کباب پزی مناسب است؟	سالن پخت	۲۱
			آیا نظافت سیخ های کباب مناسب است؟		۲۲
			آیا نظافت اجاقی گازها مناسب است؟		۲۳
			آیا نظافت هودها مناسب است؟		۲۴
			آیا وسایل و ابزار مورد استفاده در آشپزخانه به درستی و با دقت لازم شستشو شده است؟		۲۵
			آیا چرخ گوشت به درستی شسته شده و ضد عفونی شده است؟		۲۶
			آیا نظافت تخته های گوشت قابل قبول است؟		۲۷
			آیا تخته های گوشت پس از پایان کار نمک پاشی شده است؟		۲۸
			آیا کف و دیوارهای آشپزخانه از پایان کار دیروز تا به حال نظافت شده است؟		۲۹
			آیا کف و دیوارهای سردخانه ها از پایان کار دیروز تا به حال نظافت شده است؟		۳۰
			آیا جایگاه زباله در پایان روز گذشته شسته شده است؟		۳۱
			آیا اصول چیدمان رعایت شده است؟		۳۲
			آیا مواد غذایی از سایر مواد جدا می باشد؟	انبارها	۳۳
			آیا مواد موجود در انبار در شرایط درست و مطلوب نگهداری می شوند؟		۳۴
			آیا مواد تاریخ گذشته در انبار وجود دارد؟		۳۵
			آیا انبار عاری از حشرات است؟		۳۶
			آیا شیوه جمع آوری نان خشک مناسب است؟		۳۷
			آیا در هر سردخانه دمپایی مناسب برای کارکنان موجود می باشد؟		۳۸
			آیا مواد غذایی سردخانه زیر صفر دارای برچسب تاریخ است؟		۳۹
			آیا مواد غذایی موجود در سردخانه در شرایط مطلوب نگهداری می شود؟		۴۰
			آیا مواد غذایی پخته و خام در سردخانه از هم جدا شده است؟	سردخانه ها	۴۱
			آیا مواد غذایی شسته شده و شسته نشده در سردخانه از هم جدا شده است؟		۴۲
			آیا مواد غذایی موجود در سردخانه دارای کیفیت مناسب بهداشتی و تغذیه ای		۴۳



			هستند؟	
			آیا مواد فاسد در سردخانه وجود دارد؟	۴۴
			آیا دمای سردخانه بالای صفر مناسب است؟	۴۵
			آیا دمای سردخانه زیر صفر مناسب است؟	۴۶
			آیا چیدن مواد غذایی بر اصل FIRST IN FIRST OUT می باشد؟	۴۷
			آیا مواد غذایی در سردخانه در ظروف درپوش دار قرار دارند؟	۴۸
			آیا مواد غذایی در کف سردخانه گذاشته می شوند؟	۴۹
			آیا سردخانه ها به موقع یخ زدایی شده اند؟	۵۰
			آیا شیوه یخ زدایی صحیح است؟	۵۱
			آیا برای حمل سبزیجات و گوشت از سبدهای جداگانه استفاده میشود؟	۵۲
			آیا مواد غذایی مورد استفاده برای ناهار دارای تاریخ مصرف، پروانه بهداشتی و... هستند؟	۵۳
			آیا مواد غذایی مورد استفاده برای شام دارای تاریخ مصرف، پروانه بهداشتی و... هستند؟	۵۴
			آیا مواد غذایی طبخ شده در روز قبل به طور کامل مصرف گشته است ؟	۵۵
			آیا اضافه مواد غذایی طبخ شده از روز قبل به طور کامل معدوم گشته است ؟	۵۶
			آیا مواد غذایی نظیر گوشت، مرغ و ماهی مورد استفاده تازه بوده و از نظر بهداشتی شرایط مطلوبی دارد ؟	۵۷
			آیا برای شستشوی سبزیجات خام و لیموونارنج از مواد شستشودهنده و ضد عفونی مناسب استفاده می شود؟	۵۸
			آیا مواد غذایی (مرغ، ماهی و...) به درستی تمیز شده اند؟	۵۹
			آیا مواد مورد استفاده در جیره که توسط پیمانکار خریداری شده کیفیت و کمیت مطلوب را دارد ؟	۶۰
		در چک لیست روزانه ذکر می گردد.	آیا مواد غذایی مورد استفاده برای ناهار و شام از نظر کمیت و کیفیت مطلوب است ؟	۶۱
			آیا هنگام سرو غذا از دستکش یکبار مصرف استفاده می شود؟	۶۲
			آیا سینی و ظروف غذاخوری از نظر بهداشتی شرایط مطلوبی دارد؟	۶۳
			آیا بهداشت سالن غذاخوری رضایت بخش است؟	۶۴
			آیا میوه تهیه شده توسط پیمانکار کیفیت و کمیت مطلوب را دارد؟	۶۵
			آیا غذای توزیع شده برای ناهار کیفیت و کمیت مطلوب را دارد؟	۶۶
			آیا غذای توزیع شده برای شام کیفیت و کمیت مطلوب را دارد؟	۶۷
			آیا وسایل و ماشین حمل شام به خوابگاه از شرایط مطلوبی برخوردار است؟	۶۸
			آیا شرایط بهداشتی سرویس های بهداشتی در حد مطلوب می باشد؟	۶۹
			آیا حمل جیره به خوابگاه در شرایط مطلوب و مناسب صورت می گیرد؟	۷۰

«شرایط عمومی مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی و مراکز تابعه»

ماده ۱: دانشگاه به پیشنهادات مبهم، مشروط، مخدوش و فاقد سپرده و پیشنهاداتی که پس از موعد مقرر واصل گردد ترتیب اثر نخواهد داد و ضمانت نامه بانکی فقط میبایست بنام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی باشد و لاغیر.

ماده ۲: پرداخت هرگونه مالیات، حق بیمه تامین اجتماعی، بیمه بیکاری، و عوارض بعد از برنده مناقصه است



ماده ۳: برنده مناقصه تحت هیچ شرایطی حق واگذاری موضوع قرارداد را بصورت کلی و جزئی به افراد حقیقی و حقوقی دیگر نداشته و در غیراینصورت قرارداد منعقد فی مابین فسخ و سپرده وی به نفع دولت ضبط خواهد شد.

ماده ۴: پس از قرائت پیشنهادات واصله و تعیین برنده مناقصه سپرده شرکت کنندگان در مناقصه به استثناء نفرات اول و دوم پس از طی مراحل قانونی مسترد و سپرده برنده اول و دوم پس از تسلیم ضمانت نامه حسن انجام تعهدات و امضاء و مبادله قرارداد مسترد خواهد شد.

ماده ۵: برنده مناقصه متعهد است حداکثر ظرف مدت ۷ روز کاری از تاریخ اعلام برنده مناقصه معادل ۵ درصد مبلغ سالیانه قرارداد را بعنوان سپرده حسن اجرای تعهدات بصورت ضمانت نامه بانکی بنام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی، با اعتبار سه ماه بیش از مدت قرارداد تسلیم و قرارداد مربوطه را امضاء و مبادله نماید در غیراینصورت سپرده وی به نفع دولت ضبط و از نفر دوم جهت انعقاد قرارداد دعوت بعمل خواهد آمد در صورتیکه نفر دوم نیز از عقد قرارداد استنکاف نماید سپرده او نیز به نفع دولت ضبط خواهد شد بدیهی است سپرده حسن انجام کار برنده مناقصه تا سه ماه پس از پایان قرارداد نزد مدیریت امور مالی دانشگاه نگهداری و پس از تسویه حساب نهائی به برنده مناقصه مسترد خواهد شد.

تبصره:

برنده دوم در صورتی اعلام می شود که تفاوت قیمت پیشنهادی وی با برنده اول کمتر از مبلغ تضمین شرکت در مناقصه باشد.

ماده ۶: شرکت کننده در مناقصه رسماً اعلام می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دیماه سال ۱۳۳۷ نبوده و متعهد میگردد تا پایان قرارداد و تسویه حساب نهائی به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در موضوع قرارداد سهام و ذینفع ننماید.

ماده ۷: در صورت مشاهده هرگونه قصور و یا تقصیر، بی نظمی و یا مسامحه از طرف برنده مناقصه و یا کارکنان وی در انجام امور ناشی از اجرای مفاد قرارداد کارفرما حق دارد نسبت به اخذ جریمه برابر مفاد قرارداد اقدام نماید و در صورت تکرار حق فسخ قرارداد و ضبط سپرده را خواهد داشت. تشخیص کارفرما در این مورد قطعی و غیرقابل اعتراض است.

ماده ۸: برنده مناقصه اقرار می نماید که از موضوع مناقصه اطلاع کامل داشته و بعد از عدم اطلاع نمی تواند هیچیک از مواد شرایط مناقصه را نادیده گرفته و نقض نماید.

ماده ۹: شرکت کنندگان در مناقصه میبایست مبلغ پیشنهادی خود و سپرده شرکت در مناقصه را بصورت فیش واریزی و یا ضمانت نامه بانکی بنام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی تهیه و به همراه مدارک در سه پاکت لاک و مهر شده جداگانه و ذکر عبارت (مربوط به شرکت در مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی) در قبال اخذ رسید به آدرس دانشگاه واقع در: اوین - بلوار دانشجو- روبروی دانشگاه شهید بهشتی - بن بست کودکیار - دبیرخانه حراست دانشگاه تحویل و رسید دریافت نمایند.

تبصره ۱: پاکات (الف - ب - ج):

پاکت الف - (تضمین): حاوی سپرده شرکت در مناقصه بصورت واریز نقدی و یا ضمانتنامه بانکی با اعتبار ۳ ماه و قابل تمدید تا ۶ ماه یا واریز نقدی به حساب ۷۰۰۰۰۱۸۹ نزد بانک رفاه شعبه باغ فردوس به نام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی به مبلغ ۲/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال چک بانکی پذیرفته نمی شود.

پاکت ب - (پیشنهاد فنی بازرگانی): شرایط مناقصه و پیش نویس قرارداد مهر و امضاء شده، کلیه مدارک و اوراق و اسناد توسط فرد یا افراد مجاز به امضاء برابر آخرین اساسنامه شرکت - مدارک مربوط به شناسائی شرکت (اساسنامه و روزنامه رسمی و تغییرات آن) - **تصویر حداقل یک مورد گواهی**

حسن انجام کار موفق در تهیه، طبخ و توزیع غذا در دانشگاههای کشور

- آخرین تغییرات شرکت - کپی تائید صلاحیت صادره معتبر از سوی وزارت کار و امور اجتماعی در زمینه موضوع مناقصه -

آدرس دقیق و تلفن تماس شرکت. **نامه تاییدیه بازدید از محل مناقصه به امضای کارشناس مسئول تغذیه**

ماده ۱۰: در صورت وجود هزینه چاپ، پرداخت هزینه چاپ آگهی ها به عهده برنده مناقصه می باشد و برنده مناقصه متعهد است ظرف مدت دو هفته پس از دریافت ابلاغ برنده شدن در مناقصه، مبلغ مذکور را به شماره حسابی که متعاقباً به وی اعلام خواهد شد واریز نماید.



تذکره فوری مهم: دانشگاه از پذیرفتن هر گونه ضمانتنامه های صادر شده از شعب بانک اقتصاد نوین در سراسر کشور خودداری نموده و همچنین برای پرداخت وجه صورت وضعیتها نیز از شماره بانکی بغیر از شماره حسابهای بانک اقتصاد نوین اخذ خواهد شد.

پاکی ج:

برگه پیشنهاد قیمت نهایی: مناقصه عمومی طبخ غذای دانشگاه

این شرکت ضمن اعلام وصول و مطالعه دقیق کلیه اوراق مناقصه طبخ، تهیه و توزیع غذای دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی و پذیرش کلیه شرایط مندرج در اوراق مناقصه و اعاده کلیه اوراق مذکور که امضا و به مهر ممهور گردیده است، بدینوسیله آمادگی خود را جهت اجرای عملیات مورد مناقصه به مبلغ ذیل بصورت ۱۲ ماه برای کلیه آیتمهای موجود در قرارداد طبق جدول آنالیز پیوست اعلام می نماید:

(جدول قیمت)

شرح	به عدد (ریال)	به حروف (ریال)
مبلغ پیشنهادی بابت جدول شماره ۱ (ریال)		

تذکره مهم: با عنایت به وجود ۲ ماه تعطیلی هم در ایام ماه مبارک رمضان و تعطیلات دانشجویی براساس تقویم آموزشی دانشگاه، پیمانکاران موظفند قیمت پیشنهادی خود را براساس جدول پیوست شماره ۱ ارایه نماید.

آدرس شرکت:

شماره تلفن شرکت:



این صفحه به همراه تکمیل جدول آنالیز حتماً در پاکت ج لحاظ گردد.

مشخصات ثبتی شرکت:

پس از تکمیل و مهر و امضا در پاکت ب گذاشته شود.

۱. نام شرکت :		۲. نوع شرکت :	
۳. تاریخ ثبت شرکت :		۴. شماره ثبت شرکت :	
۵. آخرین سرمایه ثبت شده :		۶. تاریخ آخرین تغییرات شرکت :	
ریال			
۷. شماره و تاریخ تعیین صلاحیت شرکت:		کد اقتصادی :	
شناسه ملی :		کد ملی مدیر عامل:	
کد پستی :			
شماره:		تاریخ:	
توسط:		میزان تحصیلات:	
۸. نام و نام خانوادگی مدیر عامل شرکت:			
۹. نام سهام داران شرکت:			
نام و نام خانوادگی	نام پدر	شماره شناسنامه	سمت
۱۰. معرفی صاحبان امضای مجاز در شرکت:			
نام و نام خانوادگی:	سمت:	نمونه امضاء:	
نام و نام خانوادگی:	سمت:	نمونه امضاء:	
۱۱. آدرس شرکت:			
۱۲. شماره تلفن:			

• مشخصات فوق می بایست براساس آخرین تغییرات مندرج در روزنامه رسمی تکمیل گردد.

۱- شناسه ملی دانشگاه: ۱۴۰۰۰۲۷۱۴۹۹

۲- کد اقتصادی دانشگاه: ۴۱۱۴۱۴۹۶۳۸۷۸

۳- کد پستی دانشگاه: ۱۹۸۵۷۱۳۸۳۴



جدول شاخص های فنی بازرگانی واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذا

ردیف	معیار ارزیابی	نحوه ارزیابی	سقف امتیاز
۱	حسن سابقه در کارهای قبلی غیر مشابه با موضوع قرارداد (در ۵ سال گذشته)	۱. ارائه حسن انجام کار و تصویر قرارداد با حجم کاری بیشتر از موضوع مناقصه به ازاء هر قرارداد ۳ امتیاز بر حسب نظر کمیته فنی بازرگانی ۲. ارائه حسن انجام کار و تصویر قرارداد با حجم کاری مشابه از موضوع مناقصه به ازاء هر قرارداد ۲ امتیاز بر حسب نظر کمیته فنی بازرگانی ۳. حسن انجام کار و تصویر قرارداد با حجم کاری کمتر از موضوع مناقصه به ازاء هر قرارداد ۱ امتیاز بر حسب نظر کمیته فنی بازرگانی	۱۵
		• کلیه حسن انجام کارها و قراردادهای مربوط به آنها بایستی مربوط به ۵ سال اخیر باشند. • کلیه حسن انجام کارها بایستی به تصویر قراردادهای مربوطه با تاریخ و مهر و امضای خوانا که رقم و حجم قرارداد در آن به وضوح مشخص است، مستند باشند. • تعداد سرویس روزانه به مدت یکسال ارائه شده برای هر ۱۰۰ نفر ۱ امتیاز	
۲	تجربیات ویژه مشابه با موضوع قرارداد در ۵ سال گذشته	۱. ارائه حسن انجام کار و تصویر قرارداد با حجم کاری بیشتر از موضوع مناقصه به ازاء هر قرارداد ۴ امتیاز بر حسب نظر کمیته فنی بازرگانی ۲. ارائه حسن انجام کار و تصویر قرارداد با حجم کاری مشابه از موضوع مناقصه به ازاء هر قرارداد ۳ امتیاز بر حسب نظر کمیته فنی بازرگانی ۳. حسن انجام کار و تصویر قرارداد با حجم کاری کمتر از موضوع مناقصه به ازاء هر قرارداد ۲ امتیاز بر حسب نظر کمیته فنی بازرگانی	۲۰
		• کلیه حسن انجام کارها و قراردادهای مربوط به آنها بایستی مربوط به ۵ سال اخیر باشند. • کلیه حسن انجام کارها بایستی به تصویر قراردادهای مربوطه با تاریخ و مهر و امضای خوانا که رقم و حجم قرارداد در آن به وضوح مشخص است، مستند باشند.	
۳	عملکرد شرکت در قرارداد در حال انجام (از طریق بازدید احراز می گردد).	۱. رضایتمندی کارفرمایان قبلی از غذای طبخ شده ۲. رعایت معیارهای بهداشتی : (به استناد دستور العمل وزارت بهداشت) -بهداشت کارکنان -بهداشت نگهداری تجهیزات -بهداشت محیط کار -شرایط نگهداری مواد اولیه	۳۰



ادامه جدول شاخص های فنی بازرگانی واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذا

ردیف	معیار ارزیابی	نحوه ارزیابی	سقف امتیاز
۴	توان مالی	۱. مبلغ برآوردی مناقصه می بایست حداقل ۱/۲ درآمد ناخالص سالیانه ابرازی بر اساس اظهارنامه مالیاتی سال قبل از عملکرد باشد. ارائه صفحات تراز و سود و زیان اظهارنامه مالیاتی که ممهور به مهر و امضای شرکت باشد الزامیست. ۲. ارائه معدل گردش ماهیانه حساب شرکت در ۶ ماهه قبل از تاریخ شرکت در مناقصه گزارش مذکور بایستی توسط بانک عامل تایید (مهر و امضاء) گردد. ۳. ارائه تراز آزمایشی کل و معین ۶ ماهه قبل از تاریخ شرکت در مناقصه (مهر و امضاء شده توسط شرکت)	۲۵
۵	توان مدیریتی	داشتن گواهینامه مدیریت، HSE، ISO، EFQM، HACCP و ... هر گواهینامه ۵ امتیاز	۱۰

- توضیح اینکه از بندهای ۱ و ۲ جداول ارزیابی حداکثر ۵ گواهی حسن انجام کار پذیرفته می شود.
- - مدارک امتیاز آور: از آنجایی که مناقصه به صورت دو مرحله ای برگزار می گردد شرکت کنندگان در مناقصه بایستی علاوه بر ارائه مدارک قسمت (الف)، مدارک مندرج در جداول ذیل را جهت ارزیابی کیفی و فنی در پاکت (ب) قرار دهند. امتیاز مکسبه طبق جدول شاخص های فنی بازرگانی محاسبه می گردد.
- ج- معیار انتخاب شرکت کنندگان:
- کمترین امتیاز فنی (مورد قبول) ۶۰ و بیشترین امتیاز فنی ۱۰۰ می باشد و دانشگاه درصدد است با اعمال فرمول فوق در قیمت های پیشنهادی به صراحت اعلام دارد علاوه بر نرخ رقابتی نازل و منطقی، کیفیت ارائه خدمات نیز در الویت می باشد. بنابراین شرکت کنندگان توجه داشته باشند که برای دانشگاه کمیت در کنار کیفیت شاخص تصمیم گیری می باشد.