

,

۵-۱- متقاضیان می بایست علاوه بر بارگذاری کلیه اسناد و مدارک در سامانه ستاد، نسخه فیزیکی آن را در سه پاکت در بسته جداگانه و مهمور در موعد مقرر به شرح زیر حضوری به مدیریت حراست دانشگاه کاشان به آدرس: کاشان - بلوار قطب راوندی دانشگاه کاشان ساختمان سازمان مرکزی طبقه دوم تحویل نمایند. لازم به ذکر است پیشنهادهای باید از هر دو روش (بارگذاری در سامانه ستاد و نسخه فیزیکی) ذکر شده اعلام و ارسال گردد. به پیشنهادهای که از یک طریق اعلام و یا ارسال شده باشد ترتیب اثر داده نخواهد شد.

پاکت الف: حاوی سند پرداختی بابت سپرده شرکت در واگذاری (الزامی) یکی از موارد ذکر شده در بند ۲-۱

پاکت ب: شامل

۱- معرفی نامه شرکت متبوع برای نماینده رسمی

۲- تکمیل و امضاء فرم های پیوست و بارگذاری در سامانه ستاد

۳- مهر و امضاء تمام صفحات شرایط واگذاری

۴- مدارک ثبت و اساسنامه شرکت (اشخاص حقوقی) در صورت داشتن جواز کسب (اشخاص حقیقی)

۵- مدارک مربوط به صلاحیت انجام کار در زمینه واگذاری و صلاحیت ایمنی کار و گواهی حسن انجام کار (حداقل یک گواهی)

۶- تصویر کارت ملی (اشخاص حقیقی)

۷- آدرس و شماره تلفن ثابت دفتر فعال محل کار

پاکت ج:

۱- حاوی فرم بهای پیشنهادی حق بهره برداری (پیوست شماره ۶)

۲- فرم قیمت های پیشنهادی برای غذاهای عنوان شده (پیوست شماره ۷)

۶-۱- به منظور تعیین برنده اذن در انتفاع، ابتدا پاکت الف و سپس پاکت ب باز خواهد شد. در صورتی که تضمین و اسناد ارائه شده مغایرتی با مفاد شرایط شرکت در اذن در انتفاع نداشته باشد، پس از بررسی های لازم توسط کمیته فنی بازرگانی در خصوص مجوز، سوابق اجرایی و گواهی حسن انجام کار پیشنهاد دهنده، پاکت ج در سامانه و پاکت ج در سامانه و پاکت فیزیکی باز خواهد شد. به پیشنهاد های مبهم و مشروط و فاقد سپرده و پیشنهادهای که بعد از موعد مقرر واصل شود مطلقاً ترتیب اثر داده نخواهد شد (مدارک ارسالی می بایست مطابق موارد مندرج در شرایط واگذاری باشد).

ماده ۲ - شرایط اختصاصی واگذاری (اذن در انتفاع):

۲-۱- متقاضیان می بایست قیمت حق بهره برداری پیشنهادی موضوع اذن در انتفاع (با در نظر گرفتن پرداخت مبلغ بهسازی و نو سازی به مبلغ ۲۵ میلیارد ریال) با عدد و با حروف بدون قید و شرط با اعتبار حداقل تا بیست روز بعد از تاریخ بازگشایی در فرم پیشنهادی (پیوست شماره ۶) اعلام نمایند.

تبصره: قیمت پایه حق بهره برداری از مکان مورد نظر براساس نظر کارشناس منتخب دانشگاه مبلغ ۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال به ازای همراه می باشد.

۲-۲- متقاضیان می بایست قبل از تکمیل مدارک جهت بازدید از مکان موضوع واگذاری (اذن در انتفاع) با هماهنگی قبلی با سرکار خانم ناصری منش (رئیس اداره تغذیه) به شماره ۰۹۱۳۲۶۲۰۴۰۷ در ساعات اداری (۷ الی ۱۳) تماس حاصل نمایند.

۲-۳- پیشنهادهای ارسالی در مرحله اول قبل از بازگشایی پاکت "ج" از نظر صلاحیت های کاری و سوابق فعالیت، توان مالی و مدیریتی و اجرایی و فنی مطابق با تصاویر مدارک و تکمیل جداول پیوست و بر اساس آیین نامه ها، استانداردها، برندها و نرخ های مربوطه مندرج در پیوست اسناد مورد بررسی قرار می گیرد.

۲-۴- مسئولیت هر گونه تاخیر در ارسال پیشنهادهای به عهده پیشنهاد دهنده می باشد و پیشنهادهایی که به هر دلیلی بعد از زمان مقرر به دانشگاه کاشان واصل شوند، بررسی نخواهد شد و مدارک عیناً عودت خواهد شد. لذا توصیه می گردد که پیشنهاد دهندگان محترم ارسال پیشنهاد را به روزهای آخر ماکول ننمایند.

۲-۵- شرکت در این واگذاری (اذن در انتفاع) رستوران مکمل دانشگاه کاشان و ارسال پیشنهاد، به منزله تایید و قبول کلیه ضوابط و شرایط حاکم بر شرایط واگذاری (اذن در انتفاع) توسط پیشنهاد دهندگان می باشد.

۲-۶- دانشگاه کاشان بطور کلی در رد یا قبول هر یک یا تمام پیشنهادهای در هر مرحله از مسیر اذن در انتفاع مختار است و صرف شرکت در واگذاری اذن در انتفاع و ارائه پیشنهاد هیچگونه حقی را برای پیشنهاد دهندگان ایجاد نمی نماید.

۲-۷- پیشنهاد دهندگان در این اذن در انتفاع موظف هستند قبل از محاسبه مبلغ پیشنهادی خود، برای آشنایی بیشتر به شرایط و محیط کار، از محل اجرای خدمات بازدید نمایند و فرم مربوط به بازدید از مکان را تکمیل و امضا نمایند.

۲-۸- متقاضیان می بایست مدارک و اسناد اذن در انتفاع را امضا و ممهور در پاکت در بسته به مدیریت حراست تحویل نمایند و چنانچه مشخص گردد اوراق و اسناد اذن در انتفاع به امضاهایی به غیر از امضاهای مجاز رسیده باشد دانشگاه کاشان نسبت به حذف آنان از اذن در انتفاع و ضبط تضمین پیشنهاد دهنده اقدام می نماید.

۲-۹- پیشنهاد قیمت باید از هر حیث کامل و بدون قید و شرط باشد و هیچ نوع ابهام، خدشه، عیب و نقص و قلم خوردگی نداشته باشد. به پیشنهاد های ناقص و مبهم و مشروط و خارج از حدود اعتدال و یا فاقد تضمین شرکت در اذن در انتفاع ترتیب اثر داده نمی شود و هیچگونه اعتراضی قابل قبول نمی باشد.

۲-۱۰- هیچگونه تغییر و یا دخل و تصرفی نباید از ناحیه پیشنهاد دهنده در اسناد اذن در انتفاع داده شود در غیر این صورت به پیشنهاد وی ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۲-۱۱- برنده این واگذاری (اذن در انتفاع) پیشنهاد دهنده ای می باشد که صلاحیت آن و پیشنهادهای ایشان در کمیسیون معاملات دانشگاه تأیید و بررسی شده است. ملاک تعیین برنده، بالاترین عددی است که طبق فرمول های تعیین شده در کمیسیون معاملات بدست می آید. نحوه محاسبه در فرمول مذکور به شکل زیر است:

الف) حق بهره برداری نرمال شده با ضریب چهار دهم

ب) میانگین عددی قیمت نرمال شده ۲۵ نوع غذای مشخص شده در پیوست شماره ۷ با ضریب شش دهم

۲-۱۲- مراتب قبولی پیشنهاد دهنده حداکثر ظرف مدت ۱۰ روز کاری به صورت مکتوب ابلاغ می گردد.

۱۳-۲- هزینه درج آگهی به عهده برنده اذن در انتفاع است.

۱۴-۲- پیشنهاد دهنده حق واگذاری موضوع اذن در انتفاع را به صورت جزئی و یا کلی به غیر را ندارد.

۱۵-۲- مدت اجرای خدمات موضوع اذن در انتفاع به مدت سه سال شمسی از تاریخ عقد قرارداد و محل اجرای آن دانشگاه کاشان می باشد.

۱۶-۲- دانشگاه می تواند در صورت عدم رضایت از طرف قرارداد بر اساس گزارش ناظر قرارداد، اقدام به فسخ یکجانبه قرارداد نماید و بهره بردار موظف است تمامی ضرر و زیان دانشگاه را جبران نماید و بهره بردار حق هیچ گونه اعتراض و شکایتی را ندارد.

۱۷-۲- برنده اذن در انتفاع متعهد می شود، نماینده تام الاختیار خود را به عنوان مدیر رستوران کتبا به دانشگاه کاشان معرفی نماید. برنده اذن در انتفاع لازم است علاوه بر معرفی مدیر رستوران، یک نفر کارشناس بهداشت محیط (دارای تحصیلات دانشگاهی مرتبط) را به صورت تمام وقت به دانشگاه کاشان معرفی نماید و مسئولیت رعایت موازین بهداشتی و پاسخگویی به بازرسین بهداشت شهرستان به عهده ایشان می باشد.

۱۸-۲- سپرده شرکت در اذن در انتفاع سایر پیشنهاد دهندگان، پس از تعیین و انعقاد قرارداد با برنده واگذاری مسترد خواهد شد.

۱۹-۲- پیشنهاد دهنده رسماً اقرار می نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دی ماه ۱۳۳۷ نبوده و تعهد می نماید که تا پایان اجرای قرارداد نیز مشمول ممنوعیت فوق نگردیده و به هیچ عنوان اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در موضوع قرارداد سهام و ذینفع ننماید. در صورتی در هر یک از مراحل اذن در انتفاع و انعقاد قرارداد خلاف آن احرار شود علاوه بر حذف از مراحل اذن در انتفاع و فسخ قرارداد، دانشگاه کاشان حق خواهد داشت تضمین شرکت را ضبط و خسارتی که بابت تاخیر در اجرای موضوع قرارداد متوجه دانشگاه شده است به تشخیص خود تعیین و از اموال پیشنهاد دهنده استیفا نماید.

۲۰-۲- پیشنهاد دهنده باید حداقل ۳ سال سابقه فعالیت در موضوع اذن در انتفاع را داشته باشد که اسناد سابقه ضمیمه مدارک می گردد.

۲۱-۲- برنده واگذاری در اذن در انتفاع، پس از اعلام کتبی دانشگاه کاشان، موظف است حداکثر ظرف مدت ۱۰ روز نسبت به انعقاد قرارداد اقدام و مطابق با قرارداد شروع به کار نماید. در صورت انصراف یا استنکاف برنده اول از عقد قرارداد در مهلت تعیین شده، سپرده وی به نفع دانشگاه کاشان ضبط و پیشنهاد نفر دوم بررسی خواهد گردید.

۲۲-۲- مبلغ نهایی مندرج در فرم پیشنهاد قیمت می بایستی با پیش بینی و محاسبه هر گونه کسور قانونی اعم از مالیات، بیمه و..... توسط شرکت پیشنهاد دهنده در نظر گرفته شده و درج گردد.

تبصره یک- کلیه کسور قانونی از قبیل بیمه، مالیات برارزش افزوده، مفاصا بیمه و.... به عهده بهره بردار می باشد.

تبصره دو- بهره بردار موظف است در زمان انعقاد قرارداد بیمه نامه مسئولیت مدنی در قبال مکان، کارکنان، مراجعین و اشخاص ثالث را ارائه نماید.

۲۳-۲- در صورت عدم تطبیق مدارک ارسالی با مدارک بارگذاری شده در سامانه ستاد، مدارک بررسی نخواهد گردید.

۲-۲۴- نظارت بر اجرای موضوع قرارداد(ناظر قرارداد) بر عهده اداره نظارت بر تغذیه حوزه معاونت دانشجویی دانشگاه می باشد.

۲-۲۵- پرداخت هزینه کلیه قبوض (صادره دوره ای) برق، آب، گاز و کلیه تعمیرات و تجهیزات و همچنین لزوم تامین ادوات برای انتفاع بهتر به عهده طرف بهره بردار می باشد.

۲-۲۶- دانشگاه کاشان هیچگونه تعهدی برای تامین مشتری و دریافت کننده خدمات برای طرف قرارداد، ندارد.

۲-۲۷- پیشنهادکنندگان محترم می بایست با مطالعه اسناد، آگahانه در اذن در انتفاع شرکت نموده و تکمیل، تایید (امضا، مهر) و تحویل اسناد و فرم پیشنهاد قیمت، اطلاع و آشنایی از کلیه مفاد و مراحل اذن در انتفاع تلقی می شود و هیچگونه عذری پس از آن پذیرفته نمی باشد.

۲-۲۸- کلیه اسناد و پیوست های موضوع واگذاری اذن در انتفاع جزء لاینفک قرارداد می باشد.

۲-۲۹- در هر مرحله از پرداخت دانشگاه به بهره بردار (یارانه دانشجویی) معادل ۵ درصد مبلغ پرداختی در هر مرحله نزد دانشگاه باقی خواهد ماند تا در پایان قرارداد پس از ارائه مفاصای بیمه و انجام تعهدات توسط بهره بردار، به ایشان پرداخت گردد.

۲-۳۰- پرداخت مالیات بر ارز افزوده قرارداد با هماهنگی امور مالی و در صورت شمول پس از ارائه گواهی ثبت نام و کد رهگیری از سازمان اقتصاد و دارایی توسط بهره بردار بر عهده موجر خواهد بود.

۲-۳۱- بهره بردار مکلف به رعایت قرارداد نسبت به کارکنان خود می باشد موجر به غیر از تبصره ۱ ماده ۱۳ قانون کار در مدت و اجرای قرارداد هیچ گونه تعهدی به عهده نخواهد داشت.

۲-۳۲- بهره بردار باید جهت استفاده دانشجویان نسبت به ایجاد بستر مناسب سخت افزاری و نرم افزاری اقدام و ارائه فیش و اطلاعات مرتبط با یارانه را در اختیار دانشگاه قرارداد دهد. بدیهی است به منظور جبران هزینه غذای دانشجویی، در راستای آخرین مصوبه هیات رئیسه دانشگاه مبلغ یارانه هر پرس غذا تنظیم و بهره بردار ملزم به اجرای آن از تاریخ ابلاغ می باشد.

۲-۳۳- یارانه غذای دانشجویی برای هر پرس غذا با تایید ناظر قرارداد و بر اساس ضوابط و مبالغ تعیین شده توسط هیات رئیسه دانشگاه به بهره بردار پرداخت خواهد شد.

۲-۳۴- دانشگاه به منظور تضمین حسن اجرا و انجام تعهدات و تسویه حساب های قانونی با پرسنل و نهاد های دولتی معادل ۷ درصد مبالغ پرداختی را در هر مرحله نزد خود نگه می دارد و در پایین قرارداد با تایید ناظر قرارداد به ایشان پرداخت خواهد شد.

۲-۳۵- پیوست های شرایط واگذاری به شرح زیر می باشد:

پیوست شماره یک - تعهدات مالک و بهره بردار و شرح وظایف اذن در انتفاع رستوران مکمل یک

پیوست شماره دو - استانداردها و شاخص های مواد غذایی اذن در انتفاع رستوران مکمل یک

پیوست شماره سه - آیین نامه بهداشت، مواد غذایی اذن در انتفاع رستوران مکمل یک

پیوست شماره چهار - جداول تخلفات و جرایم اذن در انتفاع رستوران مکمل یک
پیوست شماره پنج - جداول آنالیز و گرم بندی و طبخ و توزیع مواد غذایی اذن در انتفاع رستوران مکمل یک
پیوست شماره شش - جداول نرخ حق بهره برداری اذن در انتفاع رستوران مکمل یک
پیوست شماره هفت - جداول نرخ نامه قیمت غذا در اذن در انتفاع رستوران مکمل یک

۳۶-۲- در صورت بروز هر گونه اختلاف نظر، دفتر حقوقی دانشگاه کاشان به عنوان داور مرضی الطرفین رسیدگی و نظر داور برای طرفین قطعی و لازم الاجرا است.

کلیه موارد مورد قبول است.

نام و نام خانوادگی (اشخاص حقیقی)

تاریخ و امضاء

نام و نام خانوادگی مدیر عامل شرکت:

تاریخ و امضاء

مهر شرکت

تعهدات مالک و بهره بردار

الف) تعهدات بهره بردار

- ۱ - بهره بردار موظف است فروش محصولات بسته بندی را متناسب با نرخ خرید و قیمت محصولات بسته بندی کارخانه ای به قیمت درج شده روی محصولات (قیمت مصرف کننده) و قیمت محصولات کارخانجات خارجی (آب میوه، شکلات، آدامس و ...) با اخذ تأیید ناظر قرارداد انجام دهد.
- ۲ - بهره بردار موظف به تهیه کلیه مواد غذایی با کیفیت درجه یک و از نوع کارخانه ای، مطابق استاندارد مواد غذایی جداول پیوست می باشد.
- ۳ - چنانچه به علت عدم رعایت شرایط این اذن در انتفاع و پیوست های آن، خسارتی به دانشگاه کاشان، کارکنان، دانشجویان و اشخاص ثالث وارد شود، جبران کلیه خسارات وارده بر عهده بهره بردار است و دانشگاه حق دارد علاوه بر فسخ قرارداد واگذاری رأساً خسارات وارده را از محل تضمین و سایر اموال و دارائی های وی کسر نموده و یا به هر نحو مقتضی دیگر استیفاء نماید.
- ۴ - بهره بردار موظف است، مواد غذایی مورد نیاز را طبق جدول گرم بندی مواد غذایی خام (پیوست قرارداد) با نهایت دقت و کیفیت مطلوب و رعایت کلیه نکات بهداشتی و اصول تغذیه ای تهیه نماید، به طوری که مواد غذایی از هر جهت با کیفیت و کمیت مطلوب و بدون نقص باشد.
- ۵ - کلیه مواد غذایی مصرفی هر روز، باید در ساعت اداری با تأیید ناظر قرارداد وارد آشپزخانه شود.
- ۶ - بهره بردار موظف است، مواد اولیه دارای «بهترین زمان برای مصرف» را در شرایطی تحویل نماید که حداقل ۷۵ درصد از زمان درج شده روی محصول باقی مانده باشد.
- ۷ - مشخصات مواد اولیه، شامل قیمت، برند، وزن، نوع بسته بندی، کیفیت، شرایط نگهداری در پیوست شرایط اذن در انتفاع درج و به عنوان جزء لاینفک قرارداد واگذاری می باشد.
- ۸ - مواد اولیه باید از اماکنی تهیه شود که علاوه بر رعایت مقررات و موازین بهداشتی، مواد غذایی را با کیفیت مطلوب عرضه می نمایند. در هر حال تمامی مواد اولیه خریداری شده باید سالم، مرغوب، استاندارد و دارای تأیید صلاحیت بهداشتی باشند.
- ۹ - نان از هنگام خرید تا مصرف به طریقی زمان بندی، خنک و بسته بندی شود که خمیر، به هم چسبیده، خشک و سوخته نباشد.
- ۱۰ - مسئولیت هرگونه فساد و آلودگی مواد اولیه به عهده بهره بردار است. بهره بردار موظف است کلیه مواد اولیه را مطابق آیین نامه های بهداشتی و استانداردهای نگهداری مواد غذایی (پیوست شرایط اذن در انتفاع) به صورت صحیح و بهداشتی نگهداری نمایند.
- ۱۱ - تجهیزات و لوازم موجود در سلف مکمل در ابتدای قرارداد اجاره با تنظیم صورتجلسه کتبی تحویل بهره بردار می گردد. بهره بردار موظف است در پایان قرارداد اجاره این وسایل را به همان صورتی که تحویل گرفته است به دانشگاه تحویل دهد. بدیهی است تهیه سایر تجهیزات، لوازم و ملزومات مورد نیاز به عهده بهره بردار بوده و دانشگاه مسئولیتی در این خصوص ندارد.

- ۱۲- رعایت قیمتهای اعلام شده در شرایط اذن در انتفاع با حفظ کیفیت و کمیت غذا طبق لیست توافق شده در شرایط اذن در انتفاع و نصب نرخ غذاها در محل سلف مکمل الزامی می باشد.
- ۱۳- رعایت آئین نامه های بهداشتی دانشگاه در خصوص سلف مکمل ها (اخذ کارت بهداشت کارکنان، تهیه لباس کار و استفاده از ظروف یکبار مصرف آلومینیومی و گیاهی درب دار و ...) الزامی است.
- ۱۴- بهره بردار و کلیه عوامل و نیروهای تحت پوشش وی ملزم به رعایت شئون اخلاقی و اسلامی می باشند.
- ۱۵- تردد و اجتماع افراد غیر مسئول در قسمت آشپزخانه ممنوع است.
- ۱۶- استعمال دخانیات توسط کارکنان، کارگران، متصدیان فروش و مشتریان در سلف مکمل ممنوع بوده و مسئول اجرای آن بهره بردار می باشد .
- ۱۷- بهره بردار موظف است اسامی کارگران خود را به ناظر قرارداد سلف مکمل ارائه نماید.
- ۱۸- بهره بردار موظف است از نیروهای مسلمان (ایرانی) و مودب به آداب شرعی و مجرب و متخصص که صلاحیت آنان مورد تأیید باشد استفاده نموده و در صورت ایجاد مشکل در برخورد با مشتری و دانشجویان، بهره بردار مکلف خواهد بود ظرف مدت ۲ روز شخص صلاحیت دار دیگری را جایگزین نماید.
- ۱۹- بهره بردار تعهد می نماید یک نفر نماینده تام الاختیار از طرف او بطور تمام وقت در محل سلف مکمل ها حضور داشته و مسئول اجرایی امور باشد، فرد یاد شده باید دارای حسن اخلاق، ظاهر آراسته و حداقل تحصیلات دیپلم باشد و کتباً توسط بهره بردار به ناظر قرارداد معرفی شود.
- ۲۰- بهره بردار موظف است نیروی انسانی لازم و متناسب جهت انجام امور سلف مکمل را تامین نماید.
- ۲۱- بهره بردار موظف است کلیه پرسنل مورد نیاز خود را پس از ارائه کارت بهداشت توسط مرکز بهداشت و دریافت عدم سوء پیشینه از مراجع قانونی بکار گمارد.
- ۲۲- فردی که مسئول دریافت پول هستند نباید در امر طبخ و توزیع دخالت نمایند.
- ۲۳- کارگرانی که دارای زخم باز در دست خود می باشند یا مبتلا به یکی از بیماری های واگیردار و انگلی باشند تا بهبودی کامل نباید به هیچ عنوان در سلف مکمل شاغل باشند.
- ۲۴- بهره بردار موظف است کلیه تذکرات ناظر سلف مکمل را عملی نماید و نسبت به بالا بردن کیفیت مواد غذایی و شرایط بهداشتی محیط کار نهایت سعی و تلاش خود را بنماید، در غیر اینصورت مطابق پیوست شرایط اذن در انتفاع جریمه خواهد شد و در صورت مشاهده موارد دیگر طبق گزارش ناظر، پیمانکار مشمول جریمه ای که از سوی ناظر سلف مکمل تعیین می شود، خواهد بود.
- ۲۵- از آنجائیکه بهره بردار در محیط دانشگاهی انجام وظیفه می نماید، موظف است کلیه موازین و شئون دانشجویی و دانشگاهی را رعایت نموده و هیچ گونه برخورد سوئی با آنان نداشته باشد و فقط از طریق ناظر مسائل خود را حل و فصل نماید.
- ۲۶- بهره بردار موظف است اجناسی را بفروش برساند که همگی مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند و کلیه شرایط برچسب گذاری در بسته بندی آنها رعایت شده باشد. (نام و آدرس تولید کننده، نام محصول، مواد تشکیل دهنده، شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی، شماره سری ساخت، تاریخ ساخت و تاریخ انقضاء، وزن خالص، جمله ساخت ایران).

- ۲۷- در صورتیکه طبق نظر ناظر غذا یا مواد غذایی غیر قابل مصرف تشخیص داده شود، بهره بردار موظف است در حضور ناظر کلیه اجناس مربوطه را جمع آوری و معدوم نماید و بهره بردار حق هیچگونه اعتراضی ندارد.
- ۲۸- وقوع حوادث احتمالی برای کارگران بهره بردار و عواقب ناشی از سوختگی، برق گرفتگی و نقص عضو کارگران در زمان انجام کار کلاً به عهده بهره بردار است و موجد در این مورد تعهدی ندارد.
- ۲۹- نظافت سلف مکمل و سالن های آن اعم از کف، دیوارها، درب ها، پنجره ها و وسایل موجود در آنها، شستن و تمیز کردن وسایل طبخ و ظروف مربوطه به عهده بهره بردار بوده و ناظر به کیفیت بهداشتی اماکن و لوازم فوق نظارت مستقیم داشته و همچنین بهره بردار موظف است زباله های حاصل را مرتباً در کیسه های زباله گذارده و از محیط سلف مکمل و محل های توزیع به محل مخصوصی جمع آوری زباله منتقل نماید.
- ۳۰- بهره بردار موظف است لباس کار مناسب (اونیفرم مخصوص متحدالشکل)، کفش مناسب، روپوش و کلاه سفید، دستکش لاتکس و پیش بند به تعداد کافی برای کلیه کارکنان خود تهیه و در اختیار آنها قرار دهد.
- ۳۱- بهره بردار موظف است نسبت به نظافت و شستشوی مواد غذایی اولیه با کمال دقت اقدام و سبزیجات و میوه مصرفی را قبل از مصرف با مواد ضد عفونی کننده استاندارد طبق نظر ناظر ضد عفونی نماید.
- ۳۲- کلیه کارت های بهداشتی پرسنل شاغل در سلف مکمل باید در تابلوهای مناسب که در معرض دید دانشجویان و ناظرین بهداشت شهرستان باشد، نصب گردند.
- ۳۳- بهره بردار موظف است در طبخ مواد غذایی روزانه نهایت دقت را به عمل آورده بطوریکه مواد غذایی تهیه شده از هر جهت با کیفیت خوب و بدون نقص باشد و به هیچ وجه مواد غذایی خام و غذای پخته باقیمانده از روزهای قبلی را به مراجعه کنندگان به سلف مکمل تحویل ندهد. در غیر اینصورت مطابق با جدول جریمه اقدام و مواد باقیمانده توسط ناظر معدوم خواهد شد.
- ۳۴- بهره بردار ملزم است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را که در پیوست شرایط اذن در انتفاع ذکر شده است، در سلف مکمل فراهم نماید.
- ۳۵- سرویس، تعمیر و نگهداری تجهیزاتی که دانشگاه در اختیار بهره بردار قرار می دهد و همچنین تجهیزات مصرفی (نظیر لامپ، پریز و ...) موجود در سلف مکمل بعهد بهره بردار بوده و در صورت خرابی، بهره بردار با هزینه خود متعهد به تعمیر و تعویض آنها می باشد و دانشگاه در این خصوصی هیچگونه مسئولیتی به عهده ندارد و بهره بردار متعهد می گردد در پایان قرارداد تجهیزات مذکور را صحیح و سالم تحویل دانشگاه نماید.
- ۳۶- ارائه خدمات از سوی بهره بردار باید به نحوی صورت پذیرد که به ابنیه، تأسیسات و تجهیزات آن خسارات وارد نگردد. حفظ و نگهداری محل و کلیه لوازم و تجهیزات موجود در آن، بر عهده بهره بردار است و بهره بردار مکلف است در پایان قرارداد یا در صورت فسخ قرارداد، محل و تجهیزات آن را صحیح و سالم به دانشگاه تحویل نماید. جبران کلیه خسارات وارده به اموال مذکور، به هر دلیل و از طرف هر کس که باشد، بر عهده بهره بردار است و دانشگاه می تواند خسارات وارده را از محل تضمین بهره بردار وصول کند. چنانچه مبلغ تضمین، برای جبران خسارات وارده کفایت نکند، دانشگاه می تواند برای جبران خسارت از سایر اموال و دارایی های بهره بردار اقدام قانونی لازم را انجام دهد. نظر کارشناس منتخب دانشگاه، در خصوص میزان خسارات، قطعی است و بهره بردار حق هر گونه اعتراضی را در این خصوص از خود سلب و ساقط می نماید.

۳۷- بهره بردار متعهد می شود کیفیت و کمیت غذاهای ارائه شده را مطابق با جداول پیوست شرایط اذن در انتفاع را کاملاً رعایت نماید و در صورت عدم رعایت کیفیت یا کمیت غذاهای ارائه شده، ناظر سلف مکمل می تواند متناسب با تشخیص کارشناسی و با استناد به جدول پیوست شرایط اذن در انتفاع، از بهره بردار خسارت دریافت نماید.

۳۸- بهره بردار متعهد می گردد در سلف مکمل از خیارشور کارخانه ای، تخم مرغ با درج مشخصات (تاریخ تولید و انقضاء)، روغن مخصوص سرخ کردنی، ظروف یکبار مصرف کاغذی برای چای و ظروف یکبار مصرف آلومینیومی یا گیاهی درب دار جهت سایر مواد غذایی گرم، سلفون و پوشش بهداشتی مخصوص ساندویچ و همبرگر و جعبه های کاملاً بهداشتی پیتزا و ... استفاده نماید و در صورت عدم رعایت موارد ذکر شده در شرایط اذن در انتفاع، مطابق با پیوست جریمه خواهد شد.

۳۹- بهره بردار متعهد می گردد نوع و مقدار ساندویچ ها، پیتزاها و ... ارائه شده کاملاً طبق جدول شرایط اذن در انتفاع باشد و ارائه هر نوع غذا و دسر جدید با توافق و تأیید موجد امکان پذیر می باشد.

تبصره ۱- در طول مدت قرارداد تنها یک بار امکان تعدیل یا تغییر قیمت در منوی غذایی امکان پذیر خواهد بود. بهره بردار متعهد می گردد در صورتیکه درخواست تغییر قیمت های مندرج در منوی غذایی را داشته باشد، درخواست و قیمت پیشنهادی خود را جهت بررسی به ناظر سلف مکمل ارائه نماید. پس از تأیید ناظر قرارداد و موافقت کارفرما، بهره بردار مجاز به اعمال تغییرات است.

۴۰- پرداخت هرگونه مالیات، عوارض و حقوقی که به موجب قوانین و مقررات بعدی کشور وضع شود، به عهده بهره بردار است و موجد هیچ مسئولیتی ندارد.

۴۱- بهره بردار متعهد می گردد ملزومات مورد نیاز روی میزها از قبیل رومیزی، نمکدان، فلفل پاش، دستمال کاغذی و را تهیه نماید.

۴۲- بهره بردار مکلف است نسبت به بیمه آتش سوزی محل سلف مکمل و بیمه مسئولیت مدنی اقدام کند و رونوشت بیمه نامه ها را به دانشگاه ارائه نماید. بر همین اساس، جبران کلیه خسارات وارده بر دانشگاه و اشخاص ثالث که بهره بردار و یا عوامل وی به نحو مباشرت و یا تسبیب در آن دخالت داشته باشند، بر عهده بهره بردار است.

۴۳- بهره بردار اعلام می کند که مشمول ممنوعیت مذکور در اصل ۱۴۱ قانون اساسی و قانون منع مداخله کارکنان دولت نبوده و تعهد می نماید که تا پایان مدت قرارداد اجاره به هیچ عنوان اشخاص مذکور را در موضوع این قرارداد سهیم نکند. در صورت تخلف، جبران کلیه خسارات وارده به طرف اول و اشخاص ثالث از بر عهده بهره بردار می باشد.

۴۴- بهره بردار تأیید می نماید، کلیه مجوزهای قانونی لازم برای اجرای این قرارداد اجاره را داراست و رونوشت مجوزهای مذکور را به موجد تسلیم می نماید. در هر صورت موجد هیچ مسئولیتی در فرض قصور و تقصیر یا تخلفات بهره بردار ندارد.

۴۵- پاسخگویی به کلیه مسائل حقوقی و کیفری مربوط به خدمات موضوع قرارداد اجاره به عهده بهره بردار است و متعهد است مقررات حفاظتی و ایمنی کار را رعایت نموده و مسئولیت کلیه حوادث حین یا ناشی از کار بر عهده بهره بردار است و از این حیث موجد هیچ گونه مسئولیتی ندارد. لذا بهره بردار موظف است مسئولیت خود نزد یکی از پیمانکارهای معتبر بیمه مسئولیت مدنی و حرفه ای نموده و همزمان با امضای قرارداد اجاره، رونوشت بیمه نامه های مذکور را به موجد ارائه نماید. بیمه نامه های ارائه شده باید حداقل تا ۳ ماه پس از پایان مدت قرارداد اجاره معتبر باشند.

۴۶- موجر حق دارد رأساً به وسیله شخص یا اشخاصی که معین می‌کند، در هر موقع از ساعت کار و بدون اطلاع قبلی، محل ارائه خدمات بهره بردار را مورد بازرسی قرار دهد و بهره بردار متعهد است که در هر مورد اطلاعات مورد تقاضا را در اختیار قرار دهد.

۴۷- مسئولیت جبران خسارات ناشی از وقوع حوادث احتمالی برای بهره بردار و کارگران وی و عواقب ناشی از سوختگی، برق گرفتگی و نقض یا قطع عضو کارگران، فوت سقوط و ... به طور کلی و مطلق بر عهده بهره بردار است و موجر هیچ گونه مسئولیتی در قبال بهره بردار و کارگران وی ندارد.

۴۸- بهره بردار متعهد است، نیروی انسانی واجد صلاحیت را در تمام رده‌های شغلی مورد نیاز برای حسن اجرای خدمات، تأمین نماید. کلیه اشخاصی که در راستای اجرای خدمات سلف مکمل به هر نحو، در خدمت بهره بردار می‌باشند، کارگر وی می‌باشند و ایشان مکلف است کلیه حقوق قانونی آنان از قبیل حقوق و مزایای قانون کار و حق بیمه تأمین اجتماعی و تعهدات ناشی از سایر قوانین را شخصاً و به موقع پرداخت کند و تصویر لیست پرداخت حقوق و لیست بیمه ماه قبل کلیه کارکنان خود را که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی رسیده است، به ناظر سلف مکمل ارائه نماید. در هر صورت، دانشگاه کاشان در قبال مطالبات نیروی انسانی بهره بردار هیچ‌گونه مسئولیتی ندارد.

۴۹- بهره بردار موظف است لیست بیمه پرسنل خود را برابر مقررات تنظیم و ماهیانه به سازمان تأمین اجتماعی تحویل و تأییدیه آن را دریافت نموده و به ناظر سلف مکمل ارائه دهد. تسویه حساب با بهره بردار منوط به ارائه اسناد و مدارک پرداخت بیمه و حق الزحمه پرسنل خود می باشد

(ب) تعهدات موجر

۱- اختصاص محل طبخ و توزیع غذا و وسایل و تجهیزات موجود به بهره بردار (طبق صورت جلسه تحویل اجناس مکان موقع قرارداد)

۲- نظارت بر امور رستوران به عهده نماینده موجر (حوزه معاونت دانشجویی) می باشد که کتبا به بهره بردار معرفی می گردد.

۳- موجر موظف است با اعلام وزارت کار و امور اجتماعی مبنی بر عدم رعایت پرداخت های قانونی و حقوق حقه کارگران از سوی بهره بردار ذیربط، که پس از دو بار اخطار با فاصله یک ماه صورت می گیرد، با رعایت مقررات مربوطه نسبت به لغو قرارداد اقدام نماید و پس از آن عقد قرارداد با بهره بردار مزبور ممنوع می باشد.

۴- موجر بستر سخت افزار و نرم افزاری دریافت فیش یارانه را در اختیار بهره بردار قرار می دهد.

۵- کارفرما موظف است آب، برق و گاز مصرفی مورد نیاز سلف مکمل را تأمین نماید و بهره بردار ضمن تکلیف به صرفه جویی، مکلف به پرداخت هزینه‌های مصرفی بر اساس کنتور انشعاب / مبلغ اعلامی از سوی کارفرما می باشد.

۶- سرویس و نگهداری تأسیسات حرارتی و برودتی سلف مکمل به عهده کارفرما می باشد.

تبصره- در صورتی که کارفرما تشخیص دهد خرابی تأسیسات تأسیسات حرارتی و برودتی سلف مکمل، ناشی از سهل انگاری و یا عدم استفاده صحیح یا قصور یا تقصیر بهره بردار و یا کارکنان ایشان می باشد، هزینه تعمیرات و در صورت نیاز هزینه خرید تجهیزات جایگزین به عهده بهره بردار است.

۷- موجر مجاز به دخالت در تمام مراحل قیمت گذاری است و ناظر معرفی شده امکان کنترل کیفیت غذا را به عهده خواهد داشت.

پیوست شماره (۲)

استاندارد ها و شاخص های الزامی مواد غذایی سلف مکمل یک

گوشت قرمز:

۱- گوشت گوساله مورد استفاده، گوشت گوساله منجمد برزیلی و یا گوشت گوساله کشتار روز (گرم) با تأیید نماینده دانشگاه است.

۲- گوشت گوسفند گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه کشتار باشد. گوشت گوسفند منجمد مورد قبول باید به صورت بسته بندی شده (قسمت های مغز ران، راسته، فیله و قلوه گاه) از مارکهای تولیدیهای معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صالحیت دار در لحظه کشتار و بسته بندی باشند.

۳- حمل و نقل گوشت های گرم و منجمد بسته بندی شدهی مورد نظر باید به وسیلهی کامیونهای سردخانه دار، در دمای کمتر از ۴+ و در شرایط بهداشتی انجام شده باشد.

۴- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز بسته بندی شده الزامی است:

- نام و نشانی واحد تولیدی - مشخصات گوشت - وزن گوشت - تاریخ تولید و انقضا

۵- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

گوشت مرغ:

۱- گوشت مرغ مورد استفاده، کشتار روز با تایید نماینده دانشگاه است

۲- ران و سینه مرغ باید به رنگ صورتی شفاف و درخشان و بدون هر گونه بو و طعم غیر طبیعی باشد.

۳- دارا بودن سائز مشخصات زیر برای گوشت مرغ بسته بندی شده (ران - سینه - فیله) الزامی است:

نام و نشانی واحد تولیدی - مشخصات مرغ - وزن مرغ - تاریخ تولید و انقضا

۴- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

ماهی:

۱- ماهی تازه یا منجمد بدون ضایعات از شرکت های معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا است.

۲- ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هر گونه بوی غیر طبیعی و کدوری بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.

۳- کارشناس تغذیه ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی ها را به طور تصادفی در محیط آشپزخانه آزمایش کند و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی مورد نظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی ماهی های بسته بندی شده را عودت دهد.

۴- درج علائم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.

۵- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

تخم مرغ:

- ۱- تخم مرغ خوراکی مورد قبول در اندازه درشت و به صورت بسته بندی شده از واحد های تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می باشد.
- ۲- تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز و خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.
- ۳- بهترین وزن کارتن حاوی تخم مرغ، حدود ۱۱ کیلو است.
- ۴- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

برنج ایرانی:

- ۱- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحد های تولیدی معتبر است.
- ۲- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
- ۴- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

استاندارد های کلی حبوبات:

- تمامی حبوبات باید عاری از هر نوع آفت (شامل هر گونه حشرات، قارچ ها یا باکتری ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه) آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره ی تغذیه ی حشرات بال دار، نارسی خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه و تغییر رنگ آن) باشد.
- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

روغن مایع:

- ۱- انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتابگردان، کانولا و سویا که محصول کارخانجات معتبر هستند.
- ۲- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
- ۳- روغن مایع های گفته شده صرفا برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
- ۴- حداکثر پراکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر گیلو گرم
- ۵- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

روغن مایع مخصوص سرخ کردنی:

- ۱- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
- ۲- مقدار اسید های چرب اشباع نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع ایزومرهای ترانس بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۳- حداکثر پراکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر گیلو گرم
- ۴- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

رب گوجه فرنگی:

- ۱- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
- ۲- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و سیاهی یا آثار ریسه های کپک در آن مشاهده نشود.
- ۳- رب گوجه فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم سوختگی، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
- ۴- رب گوجه فرنگی نباید دارای ذرات سیاه قابل رویت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۵- میزان بریکس ر گوجه کمتر از ۲۸ نباشد.
- ۶- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

سبزیجات:

- ۱- سبزیجات ترجیحا باید تازه باشد و یا در صورت انجماد باید به صورت بسته بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر و قابل قبول باشد.
- ۲- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

قارچ خوراکی:

- ۱- قارچ خوراکی مورد قبول از نوع دکمه ای و به صورت بسته بندی با تاریخ تولید و انقضا می باشد.
- ۲- قارچ مورد نظر باید دارای رنگ سفید تا کرم متمایل به قهوه ای بوده و بوی طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و عاری از هر گونه پلاسیدگی، خراشیدگی و له شدگی، لزج شدن و هونوع آفت زنده یا مرده ی قابل رویت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد.
- ۳- قارچ هایی که رسیدگی بیش از حد دارند یعنی با باز شدن کلاهک ، تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه های قهوه ای مشخص شده مورد قبول نیستند.
- ۴- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

نمک ید دار و نمک تصفیه شده :

- ۱- هر دو نوع نمک باید به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی خریداری گردد و قبل از ورود به انبار به تایید کارشناس تغذیه برسد.
- تبصره: از نمک یددار تنها در سالنهای توزیع غذا و به عنوان نمک روی میز، می توان استفاده نمود زیرا این نوع نمک نسبت به نور و حرارت بسیار حساس بوده و در صورت استفاده در پخت و پز سبب تجزیه یدات پتاسیم و ایجاد ترکیبات مضر می شود.

آبلیمو:

- ۱- آبلیمو قابل قبول در بسته بندی مناسب و محصول کارخانجات تولیدی معتبر است.
- ۲- آبلیمو باید دارای طعم مخصوص لیموترش بوده و عاری از هر گونه طعم خارجی و تاخی باشد.
- ۳- آبلیمو باید پاستوریزه باشد.
- ۴- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

ترشی:

- ۱- ترشی قابل قبول فقط به صورت بسته بندی و محصول کارخانجات معتبر قابل قبول می باشد.

خیارشور:

- ۱- خیارشور قابل قبول ترجیحا درجه یک و به صورت پاستوریزه شده و با تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر است.
- ۲- خیارشور پاستوریزه با سایز مناسب بسته به شرایط مصرف قابل قبول است.
- ۳- خیارشور باید ترد و شکننده بوده و وسط آن توپر و بدون آب باشد.
- ۴- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۵- تایید کارشناس تغذیه برای روغن قبل از ورود به انبار الزامی می باشد.

زعفران:

- ۱- زعفران مورد قبول به صورت بسته بندی و با تایید کارشناس تغذیه و پس از استعلام سیب سلامت و مجوز کارخانه تولیدی قابل مصرف می باشد.

مغز گردو:

- ۱- مغز گردو باید دارای رنگ روشن و بو و مزه ی طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه ی غیر طبیعی به خصوص بوی نا، تند و طعم تاخی باشد.
- ۲- مغز گردو باید عاری از آفات زنده باشد.

آیین نامه بهداشتی مواد غذایی رستوران مکمل یک

بهداشت فردی:

- ۱- تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
- ۲- پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.
- ۳- کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای کارشناس ناظر عمل نمایند.
- ۴- کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.

بهداشت محیط:

- ۱- استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
- ۲- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- ۳- ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو، ضدعفونی، آب کشی) با توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
- ۴- ظروف باید پس از شستشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- ۵- از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری گردد.
- ۶- ایجاد محل هایی با سکوبندی مناسب یا پالت برای نگهداری پیاز، سیب زمینی، نان خشک و نمک سنگ و وجود سردخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است.
- ۷- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پخش و انبارهای مواد غذایی باشند.
- ۸- سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمان های مناسب (تعطیلات بین دو ترم و تابستان) انجام شود.
- ۹- برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف یک بار مصرف آلومینیوم یا فوم گیاهی استفاده شود.

بهداشت مواد غذایی:

- ۱- مواد غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
- ۲- اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزیها، حبوبات و برنج رعایت شود.
- ۳- جوانه و قسمت های سبز سیب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.
- ۴- در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
- ۵- برای پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی به آب جوش اضافه و پخته شود.
- ۶- تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود. (سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود)
- ۷- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود. (پیوست شیوه نامه آماده سازی)
- ۸- برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد ۱۲ تا ۲۴ ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه سانتیگراد نگهداری شود.
- ۹- گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.
- ۱۰- گوشت و مرغ باید در سردخانه با دمای ۱۸- درجه سانتیگراد یا پایین تر نگهداری شود.
- ۱۱- از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.

- ۱۲- هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
- ۱۳- چنانچه آب پخت مواد آب پز شده، باید دور ریخته شود از آب کمتری استفاده شود.
- ۱۴- غذا بلافاصله بعد از پخت، مصرف شود. حداکثر زمان بین پخت و پخش غذا، در شرایط مناسب (درجه حرارت ۷۰ درجه) بیشتر از ۳ ساعت نباشد.
- ۱۵- از تماس مواد غذایی خام و پخته جداً خودداری گردد.
- ۱۶- افزودن سبزی به برنج پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
- ۱۷- در پخت خورش ها از ادویه، لیمو عمانی و آب لیمو استفاده گردد، مصرف نمک محدود گردد و افزودنیهای غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

بهداشت انبار و سردخانه:

- ۱- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری شود.
- ۲- نظافت انبار و سردخانه به طور مرتب انجام شود.
- ۳- مواد غذایی در انبار باید بر روی پالت نگهداری شود.
- ۴- مواد غذای خام و پخته درون ظرف دردار جداگانه نگهداری شود.
- ۵- تمامی یخچالها و فریزرها به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند.
- ۶- نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود.
- ۷- کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.
- ۸- از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری شود.
- ۹- مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری گردد به گونه ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:

- ۱- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- ۲- وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
- ۳- سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با استیل ضدزنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
- ۴- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- ۵- تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.
- ۶- تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.
- ۷- تمامی ابزار کار شامل دیگ، آبکش، سیخ های کباب و ... پس از پایان کار تمیز شده و در محل مناسب قرار گیرد.
- ۸- در صورت استفاده از ظروف مسی مانند دیگ و آبکش باید به طور مرتب آنها را قلع اندود نمود و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جداً خودداری شود.
- ۹- در تمیزی و بهداشت دستگاهها مانند چرخ گوشت، خرد کن، همزن و ... کاملاً دقت نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها موقع استفاده، قطعات آنها را وصل نمود.
- ۱۰- محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد.
- ۱۱- حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه وجود داشته باشد.

سرویس های بهداشتی:

- ۱- توالت و دستشویی ها می بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.
- ۲- توالت باید دارای سطل زباله در پوش دار، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
- ۳- زباله ها روزانه از محل تولید دور شود.
- ۴- کارگر نظافتچی هنگام جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی (دستکش و ماسک و.....) باشد.
- ۵- زباله ها باید در مبدا تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و..... از زباله تر جدا شود).
- ۶- کارکنان باید حتما از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.

جعبه کمک های اولیه:

- ۱- فهرست زیر حداقل مورد نیاز است که باید در جعبه کمک های اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک های اولیه کامل را اطلاق نمود:
- ۲- محلول بتادین- الکل ضد عفونی - ژل یا کرم سوختگی- پماد گزیدگی حشرات- چسب زخم- باند زخم- پنبه استریل- گاز استریل- قیچی بانداز- دستکش استریل

پیوست شماره (۴)

جداول جرایم و تخافات احتمالی رستوران مکمل یک

آیین کار رسیدگی و بررسی تخلفات

کار نظارتی اداره نظارت بر تغذیه بر مبنای تعامل سازنده با بهره بردار برای بهبود امور، افزایش کیفیت و ضریب ایمنی بهداشتی غذاهاست و این آیین نامه جهت مواردی است که تخلفات احتمالی صورت گرفته و در روند جاری و بهبود امور مشکل ایجاد نماید.

کیفیت غذا		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	عدم مطلوبیت برنج (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم مطلوبیت خورشت (عدم پختگی) مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ... شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب، استفاده نکردن از چاشنی در خوراک ها و خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورشت، مشاهده هسته لیمو گندیده در لیمو عمانی آماده پخت	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۳	پخته نبودن کباب ها، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری نامناسب، رنگ، طعم و بوی نامناسب، بافت کباب- هر سیخ گوجه	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۵	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۶	عدم کیفیت مطلوب و سالم نبودن میوه و دسر	۵۰۰/۰۰۰
۷	توزیع دسر با کیفیت پایین و گرم و مارک نامرغوب و ... در هر گزارشی	۲۰۰/۰۰۰
کمیت غذا		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن	۵۰۰/۰۰۰
۲	عدم رعایت گرم بندی مواد غذایی مندرج در آنالیز پیوست قرارداد	۵۰۰/۰۰۰
بهداشت مواد غذایی		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	شستشوی نامناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)	۵۰۰،۰۰۰-۱،۰۰۰،۰۰۰
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر گزارش)	۳۰۰،۰۰۰
۳	عدم رعایت اصول تعیین شده برای شستشو و ضد عفونی کردن میوه و سبزیجات	۲،۰۰۰،۰۰۰
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۳۰۰/۰۰۰

۱۰۰,۰۰۰	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۵
۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه	۶
جبران خسارت وارده (هزینه درمان و...) جریمه حداقل سه برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تایید ناظر و مسئول تغذیه)	۷

عدم نظافت تجهیزات

ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	سرد خانه ها (زیر صفر و بالای صفر) سردخانه پیشخوان و کف آشپزخانه	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۲	آب سرد کن ها و منابع آب تصفیه	۳۰۰/۰۰۰
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن، دستگاه خلال کن و سایر دستگاه های مشابه	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	میز ، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میز های کمکی، ابزار قصایی قبل	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	کثیف بودن سالن سلف ها	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۶	دیگ، تشت و ظروف پخت غذا و سیخ کباب	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۷	قاشق، چنگال و سینی غذاخوری	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۸	ماشین ظرفشویی به ازای هر گزارش	۱,۰۰۰,۰۰۰
۹	رومیزی و میز غذا خوری به ازای هر گزارش	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	دیوار ها و شیشه های سالن غذاخوری و شیشه یخچال ها به ازای هر گزارش	۳۰۰/۰۰۰
۱۱	اجاق گاز و فرهای گرمخانه غذا	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	هود به ازاء هر گزارش	۳۰۰,۰۰۰
۱۳	جای نان، گلدان ازای هر مورد	۲۰۰/۰۰۰
۱۴	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسور	۱۰۰,۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از دمپایی مجزا برای ورود به سردخانه	۱۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰
۱۶	تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	شستشوی وسایل نظافت (جارو و تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰

تاخیر در پخت و پخش غذا

ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	تاخیر در توزیع غذا و ایجاد صف طولانی در خط توزیع(به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	کم آوردن غذا یا کم دادن غذا(به ازای هر گزارش)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۴,۰۰۰,۰۰۰
۳	پخش نکردن غذا در ساعات مجاز(بدون مجوز)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۴,۰۰۰,۰۰۰
۴	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا(هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای توزیع غذا (کفگیر، ملاقه، آگردان)(هر پرس)	۳۰۰/۰۰۰-۵۰۰/۰۰۰

وجود اشیا خارجی در غذای پخته شده

ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	معدوم و جایگزینی غذا+ ۱/۰۰۰/۰۰۰
۲	لارو یا کرم و مگس و حشرات	۲,۰۰۰,۰۰۰
۳	خرده شیشه، میخ، سوزن، منگنه، سیم ظرفشویی و غیره/ هزینه درمان با صلاحدید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت شود	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	ریگ و سنگ ریزه	۱,۰۰۰,۰۰۰-۱,۵۰۰,۰۰۰
۵	اجزای حرام گوشت	۱,۰۰۰,۰۰۰
۶	ته سیگار	۳,۰۰۰,۰۰۰

کیفیت طبخ غذا

ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت	۲۰۰/۰۰۰
۲	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع واحد تغذیه	۵۰۰/۰۰۰
۳	تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع واحد تغذیه (به ازای هر پرس)	۵/۰۰۰-۱۰/۰۰۰
۴	نبودن قاشق و چنگال، لیوان یکبار مصرف، سینی، نان، غذا، دسربه اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	دیر رسیدن غذا به خوابگاه ها و یا سلف سرویس (به ازای هر پرس)	۵۰,۰۰۰
۶	منتظر ماندن افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده	۱,۰۰۰,۰۰۰
۷	فروش غذا یا دسر گرانتر از قیمت مصوب	۱,۰۰۰,۰۰۰
۸	پایین بودن کیفیت و سرد بودن غذا (علاوه بر جریمه مذکور ناظرین اختیار دارند کل هزینه غذا را از پیمانکار کسر نمایند)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰

۷	تکه کاغذ و مقوا و دستکش	۱,۰۰۰,۰۰۰
۸	ضایعات گوشتی (نخ، مو، پوست، پرمغ)	۱,۰۰۰,۰۰۰

تقلب در مواد غذایی		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اخفاء گوشت پیاز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس، سوپ مانده	معدوم+۲ برابر ارزش مواد اولیه
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر	۵,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	جایگزینی مواد غذایی بر خلاف جدول آنالیز غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا (جوش شیرین و رنگ مواد غذایی و...)	معدوم + دو برابر ارزش مواد
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۷	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	جدا سازی اجزای باکیفیت مواد مثل فیله یا راسته گوشت	۱۰,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	پخت مواد غذایی که قبلاً به تایید کارشناس نرسیده باشد (هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	استفاده از مواد اولیه فاقد کیفیت و نامرغوب	۲,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	استفاده از کره گیاهی و روغن هیدروژنه	معدوم+دو برابر ارزش مواد اولیه

عدم نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هرمورد)	۵۰۰/۰۰۰
۲	نگهداری مواد خام و پخته در کنار هم	۱,۰۰۰,۰۰۰
۳	نگهداری صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۵/۰۰۰/۰۰۰
۴	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۵/۰۰۰/۰۰۰
۵	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب	۳/۰۰۰/۰۰۰-۵/۰۰۰/۰۰۰
۶	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۲,۰۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۷	نگهداری مواردی در انبار مواد غذایی پیمانکار که مورد تایید ناظرین نباشد	جلوگیری از مصرف +۲ برابر مبلغ مواد اولیه
۸	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت و توزیع به ازای هر مورد	۲,۰۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰

۹	چینش نامنظم مواد غذایی (fiffo) و نگهداری کردن مواد غذایی در انبار بدون رعایت موارد بهداشتی و نظافت انبار	۱,۰۰۰,۰۰۰
پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است تمام مواد پروتئینی کشتار روز (گرم) در همان روز ورود به انبار اداره تغذیه می بایست آماده سازی و به سردخانه منتقل گردد.		
کارکنان		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و ویرسی آمار	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	برخورد نامناسب پیمانکار یا نماینده پیمانکار و کارکنان با دانشجویان (به ازای هر گزارش)	۳۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۵	برخورد نامناسب پیمانکار و یا نماینده پیمانکار و کارکنان با ناظرین تغذیه	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس ها و خوابگاههای خواهران	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	عدم به کارگیری تعداد مورد نیاز کارگرا توجه به نیاز که منجر به اشکال در روند کار گردد (به ازای هر نفر در هر نوبت)	۳۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۹	عدم حضور پیمانکار یا نماینده پیمانکار به صورت دائم و تمام وقت (به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	باز نکردن درب سلف سرویس ها راس ساعت تعیین شده، یا بستن قبل از موعد مقرر (به ازای هر گزارش)	۳۰۰/۰۰۰
۱۱	عدم انجام به موقع وظایف و تعهدات مندرج در قرارداد (به ازای هر گزارش)	۲,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	عدم توجه و یا عدم رعایت موارد مندرج در منشور کاری آشپزخانه (به ازای هر گزارش)	۲,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	عدم رعایت شئونات اخلاقی محیط کار توسط پیمانکار یا نماینده پیمانکار و عوامل پیمانکار (به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰

بهداشت محیط		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	نبودن مایع دستشویی در سرویس های بهداشتی (به ازای هر گزارش)	۵۰۰/۰۰۰
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسایل بهداشتی و دفع زباله	۲،۰۰۰،۰۰۰
۳	وجود سوسک و حشرات در اثر رعایت نکردن مسایل بهداشتی و دفع زباله	۵۰۰،۰۰۰-۱،۰۰۰،۰۰۰
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آنها (هر مورد)	۵۰۰،۰۰۰
۵	عدم شستشوی روزانه سرویس های بهداشتی (به ازای هر گزارش)	۵۰۰،۰۰۰-۱،۰۰۰،۰۰۰
۶	نظافت سالن های پخت و پخش (توزیع) در پایان هر مرحله کاری آشپزخانه	۵۰۰،۰۰۰-۱،۰۰۰،۰۰۰
۷	عدم نظافت دفاتر ناظرین سلف	۱،۰۰۰،۰۰۰

رعایت بهداشت فردی کارکنان		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	استفاده نکردن از مایع دستشویی و شستشوی صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر)	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظرین)	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	شستشوی لباس در محیط آشپزخانه	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۶	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۷	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۸	استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص،...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق (هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰-۵۰۰/۰۰۰
۹	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۲۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۱۰	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن غذاخوری و محل پخش غذا و راهروهای ورودی و محیط اطراف سلف (هر مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی ها و سرویس های بهداشتی برای آماده سازی و پخت و توزیع غذا (هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰
۱۲	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۱۴	استفاده نکردن از دستکش لاتکس و کلاه مخصوص در هنگام آماده سازی، پخت و توزیع غذا (هر مورد)	۳۰۰/۰۰۰-۵۰۰/۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از ماسک در زمان توزیع غذا	۲۰۰,۰۰۰
۱۶	استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و توزیع غذا)	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۱۷	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس بهداشتی	۱۰۰,۰۰۰
۱۸	استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش (توزیع غذا) (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰
۱۹	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتینر سرو غذا	۱۰۰/۰۰۰
۲۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذا خوری (به تشخیص ناظر)	۵۰۰/۰۰۰
۲۱	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش (توزیع غذا)	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰

☒ سالن کارها موظف به استفاده از لباس کار مناسب هستند.

☒ فعالیت در زمان سرماخوردگی و هر نوع بیماری واگیردار ممنوع است و از ورود فرد بیمار به محیط آشپزخانه و غذاخوری ها جلوگیری می گردد.

☒ پیمانکار موظف است اقدامات لازم را قبل از شروع بکار کارکنان در مورد رعایت بهداشت فردی و غیره را فراهم نماید.

- ☑ استفاده از کارگران مبتلا به بیمار تبخال و هر گونه بیماری با انتقال از طریق پوست در هنگام پخش ممنوع است.
- ☑ جریمه در نظر گرفته شده بابت هر تخلف می تواند به میزان جریمه نقدی از تعداد کارکرد آن روز، توسط اداره تغذیه کسر گردد.

تذکر ۱: در صورت تکرار تخلفات، مبالغ جریمه ها مطابق نظر ناظرین و مسئول تغذیه و مسئول بهداشت به صلاحدید محاسبه و اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.

تذکر ۲: تشخیص و تایید کلیه موارد فوق، صرفا به عهده ناظرین و مسئول تغذیه و مسئول بهداشت محیط می باشد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.

توجه: جریمه سایر تخلفات که در لیست گنجانده نشده با نظر ناظرین و مسئول تغذیه و مسئول بهداشت محیط محاسبه و اخذ خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.

پیوست شماره (۵)

جداول آنالیز و گرم بندی مواد غذایی رستوران مکمل یک

	چلو خورشت قیمه	
۳۰	گوشت گوساله منجمد برزیلی ران یا سردست خالص	۱
۱۵	چیپس سیب زمینی مزمز	۲
۳۵	پیازخرد شده خالص	۳
۳۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۴
۳۵	لپه تبریزی با مارک اعتماد	۵
۱۵	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۶
۱۰	آبلیمو معتبر	۷
۱	لیمو عمانی مرغوب با رنگ روشن	۸
به مقدار کافی	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۹
به مقدار کافی	هل	۱۰
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۱۱
۱۵۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۱۲
	جمع کل	
	خورشت قورمه سبزی	
۳۰	گوشت گوساله منجمد برزیلی ران یا سردست خالص	۱
۱۰۰	سبزی خورشتی آماده مصرف تازه	۲
۳۰	پیازخرد شده خالص	۳
۳۵	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۴
۲۵	لوبیا چیتی مرغوب	۵
۱۰	آبلیمو معتبر	۶
۱	لیمو عمانی مرغوب با رنگ روشن	۷
به مقدار کافی	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۸
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۹
۱۵۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۱۰
	جمع کل	
	شوید پلو ترکیبی با تن ماهی	
۶۰	تن ماهی ۱۸۰ گرمی (مارک مکزی یا طبیعت)	۱
۱۰	شوید خشک مرغوب	۲
۲۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۳
به مقدار کافی	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۴
۱۵۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۵
۲۰	سیب زمینی	۶
۲۵	پیاز	۷
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۸

	جمع کل	
	لوبیا پلو	
۴۰	گوشت گوساله منجمد برزیلی ران یا سردست خالص	۱
۵	فلفل دلمه تازه خالص	۲
۳۵	پیازخرد شده خالص	۳
۳۵	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۴
۳۰	لوبیا سبز آماده مصرف	۵
۷	آبلیمو معتبر	۶
به مقدار کافی	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۷
۳۵	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۸
۱۴۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۹
۱۰	هویج	۱۰
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۱۱
	جمع کل	
	استانبولی پلو ترکیبی با مرغ	
۴۰	مرغ خرد شده	۱
۵	فلفل دلمه تازه خالص	۲
۳۵	پیازخرد شده خالص	۳
۴۵	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۴
۳۰	هویج تازه خالص	۵
۷	آبلیمو معتبر	۶
به مقدار کافی	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۷
۳۵	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۸
۱۴۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۹
۱۰	زرشک مرغوب	۱۰
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۱۱
	جمع کل	
	باقالا پلو ترکیبی با مرغ	
۴۰	مرغ خالص خرد شده	۱
هر ۳۰۰ نفر یک مثقال	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هر مثقال)	۲
۳۵	باقالا سبز خالص آماده مصرف	۳
۵۰	پیازخرد شده خالص	۴
۳۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۵
۱۰	شوید خشک مرغوب	۶
۵	آبلیمو معتبر	۷
به مقدار کافی	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۸
۱۵۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۹
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۱۰
	جمع کل	

	زرشک پلو با مرغ	
۴۰۰	مرغ خالص پاک کرده بدون پوست	۱
۵۰	پیازخرد شده خالص	۲
هر ۲۰۰ نفر یک مثقال	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هرمثقال)	۳
۵	زرشک مرغوب	۴
۲۵	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۵
۷	آبلیمو معتبر	۶
به مقدار کافی	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۷
۳۰	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۸
۱۵	هویج تازه خالص	۹
۱۰	فلفل دلمه	۱۰
۱۵۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۱۱
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۱۲
	جمع کل	
	عدس پلو ترکیبی با گوشت	
۳۰	گوشت گوساله منجمد برزیلی ران یا سردست خالص	۱
۶۰	پیازخرد شده خالص	۲
۳۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۳
۳۵	عدس مرغوب	۴
به مقدار کافی	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۵
۱۵۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۶
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۷
هر ۲۰۰ نفر یک مثقال	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هرمثقال)	۸
	جمع کل	
	چلو کباب کوبیده	
۸۵	گوشت منجمد گوساله	۱
۴۵	قلوه گاه گوسفندی خالص	۲
۶۰	پیازخرد شده خالص	۳
۱۵	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۴
۶۰	گوجه فرنگی تازه	۵
به مقدار کافی	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۶
۲۰	دنبه گوسفندی مرغوب خالص	۷
۱۵۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۸
یک عدد	سماق تک نفره	۹
هر ۵۰۰ نفر یک مثقال	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هرمثقال)	۱۰
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۱۱
	جمع کل	
	چلو جوجه کباب	
۱۸۰	فیله مرغ تازه خالص	۱

۲	فلفل دلمه تازه خالص	۵
۳	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۲۰
۴	آبلیمو معتبر	۱۵
۵	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار کافی
۶	روغن مایع سویا	۱۰
۷	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هر مثقال)	۴۰ کیلومرغ یک مثقال
۸	نان لواش (هر قرص)	نصف قرص
۹	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۱۵۰
۱۰	سس مایونز مهرام یا آرام	۱۰
۱۱	کره حیوانی	۳
۱۲	گوجه فرنگی تازه	۸۰
	جمع کل	
	کره کباب کوبیده	
۱	گوشت منجمد گوساله	۸۵
۲	قلوه گاه گوسفندی خالص	۴۵
۳	گوجه فرنگی تازه	۱۰۰
۴	پیاز خرد شده خالص	۶۰
۵	دنبه گوسفندی مرغوب خالص	۲۰
۶	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار کافی
۷	کره	به مقدار کافی
۸	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هر مثقال)	۵۰۰ نفر یک مثقال
۹	پیاز و جعفری	۱۰
۱۰	نان لواش (هر قرص)	۱/۵ قرص
	جمع کل	
	کره جوجه کباب	
۱	فیله مرغ تازه خالص	۱۲۰
۲	فلفل دلمه تازه خالص	۵
۳	کره حیوانی	به میزان مورد نیاز
۴	پیاز و جعفری	۱۰
۵	آبلیمو معتبر	۱۵
۶	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار لازم
۷	گوجه فرنگی	۱۲۰
۸	سس مایونز مهرام یا آرام	۱۰
۹	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هر مثقال)	۴۰ کیلومرغ یک مثقال
۱۰	نان لواش (هر قرص)	۱/۵ قرص
	جمع کل	
	ماکارونی با گوشت و سیب زمینی	
۱	گوشت گوساله منجمد برزیلی ران یا سردست خالص	۳۰

۲	ماکارونی (زر ماکارون یا تک ماکارون)	۱۵۰
۳	پیازخرد شده خالص	۳۰
۴	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۳۰
۵	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار کافی
۶	سیب زمینی تازه خالص	۲۰
۷	آبلیمو معتبر	۷
۸	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۴۰
۹	فلفل دلمه تازه خالص	۷
۱۰	هویج	۱۵
	جمع کل	
	ماکارونی گیاهی با سویا	
۱	ماکارونی (زر ماکارون یا تک ماکارون)	۱۵۰
۲	سیب زمینی تازه خالص	۲۰
۳	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۳۰
۴	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار کافی
۵	سویا مرغوب	۱۵
۶	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۴۰
۷	هویج تازه خالص	۱۵
۸	ذرت	۵
۹	پیازخرد شده خالص	۳۰
۱۰	آبلیمو معتبر	۷
	جمع کل	
	کشک بادنجان	
۱	بادنجان پوست کنده	۳۰۰
۲	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۵۰
۳	نعنا خشک	۲
۴	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار کافی
۵	کشک پاستوریزه سمیه	۵۵
۶	پیازخرد شده خالص	۵۰
۷	نان لواش (هر قرص)	۲ قرص
	جمع کل	
	کوکو سیب زمینی سنتی	
۱	سیب زمینی تازه خالص	۲۵۰
۲	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۵۰
۳	تخم مرغ استاندارد	۵۰
۴	فلفل دلمه تازه خالص	۱۰
۵	خیارشور ممتاز و درجه یک حلبی	۷۰
۶	سس قرمز تک نفره هر عدد	۲
۷	آرد سوخاری ترخینه	۳۰

۷۰	گوجه فرنگی تازه	۸
به مقدار لازم	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۹
۲ قرص	نان لواش (هر قرص)	۱۰
جمع کل		
کوکو سبزی سنتی		
۲۵۰	سبزی کوکویی آماده مصرف تازه	۱
۵۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۲
۵۰	تخم مرغ استاندارد	۳
۷۰	خیارشور ممتاز و درجه یک حلبی	۴
۲	سس قرمز تک نفره هر عدد	۵
۴۰	آرد سوخاری ترخینه	۶
به مقدار لازم	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۷
۷۰	گوجه فرنگی تازه	۸
۲ قرص	نان لواش (هر قرص)	۹
جمع کل		
دیزی		
۵۰	نخود مرغوب	۱
۲۵	لوبیا سفید مرغوب	۲
۲۵	پیاز خرد شده خالص	۳
۴۰	گوشت گوساله منجمد برزیلی ران یا سردست خالص	۴
۵	دنبه گوسفندی مرغوب خالص	۵
۲۰	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۶
به مقدار لازم	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۷
۱	لیمو عمانی مرغوب با رنگ روشن	۸
۷	آبلیمو معتبر	۹
۲۵	سیب زمینی تازه خالص	۱۰
۲ قرص	نان لواش (هر قرص)	۱۱
جمع کل		
کنتلت گوشت سنتی		
۱۰۰	سیب زمینی تازه خالص	۱
۴۰	گوشت گوساله منجمد برزیلی ران یا سردست خالص	۲
۵۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۳
۷	تخم مرغ استاندارد	۴
به مقدار لازم	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۵
۶۰	خیارشور ممتاز و درجه یک حلبی	۶
۲	سس قرمز تک نفره هر عدد	۷
۷۰	گوجه فرنگی تازه	۸
۱۰	آرد سوخاری ترخینه	۹
۲	نان لواش (هر قرص)	۱۰

۱۱	پیازخرد شده خالص	۱۵
	جمع کل	
	شیرین پلو ترکیبی با مرغ	
۱	فیله مرغ تازه خالص	۳۵
۲	پیازخرد شده خالص	۳۰
۳	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۳۰
۴	هویج تازه خالص	۳۰
۵	زعفران	۲۰۰ نفر یک مثقال
۶	خلال نارنج	۳
۷	نان لواش (هر قرص)	نصف قرص
۸	شکر	۳
۹	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار لازم
۱۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۱۵۰
	جمع کل	
	رشته پلو ترکیبی با مرغ	
۱	فیله مرغ تازه خالص	۳۵
۲	پیازخرد شده خالص	۳۰
۳	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۳۰
۴	زعفران	۲۰۰ نفر یک مثقال
۵	نان لواش (هر قرص)	نصف قرص
۶	رشته پلوپی	۲۵
	جمع کل	
کد	سالاد الویه تک نفره آماده مصرف	مقدار مواد اولیه
۱	سالاد الویه تک نفره شامانا یا نامی نو	یک عدد
۲	گوجه فرنگی تازه	۶۰
۳	نان لواش (هر قرص)	۲ قرص
	جمع کل	
	املت	
۱	گوجه فرنگی تازه	۹۰
۲	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۱۰
۳	تخم مرغ استاندارد	۱۱۳
۴	پیازخرد شده خالص	۵
۵	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۲۰
۶	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار کافی
۷	نان لواش (هر قرص)	نان ۱/۵
۸	فلفل دلمه تازه خالص	۳
۹	چای تک نفره	یک عدد
	جمع کل	
	خوراک ناگت مرغ ستاره ای	

۱	ناگت مرغ ستاره ای	۵
۲	خیارشور ممتاز و درجه یک حلبی	۴۰
۳	گوجه فرنگی تازه	۶۰
۴	نان ساندویچی	۱ عدد
۵	سس قرمز تک نفره هر عدد	۲
۶	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۴۰
جمع کل		

	چلو کباب کوبیده مرغ	
۱	فیله مرغ تازه خالص	۱۲۰
۲	دنبه گوسفندی مرغوب خالص	۸۰
۳	پیاز خرد شده خالص	۶۰
۴	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هر مثقال)	۲۰۰ نفر یک مثقال
۵	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۱۵۰
۶	روغن مایع سویا	۳۰
۷	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار لازم
۸	گوجه فرنگی تازه	۸۰
۹	سماق تک نفره	یک عدد
۱۰	نان لواش (هر قرص)	نصف قرص

	کره کباب کوبیده مرغ	
۱	فیله مرغ تازه خالص	۱۲۰
۲	دنبه گوسفندی مرغوب خالص	۸۰
۳	پیاز خرد شده خالص	۶۰
۴	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هر مثقال)	۲۰۰ نفر یک مثقال
۵	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۱۵۰
۶	روغن مایع سویا	۳۰
۷	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار لازم
۸	کره حیوانی	به مقدار کافی
۹	گوجه فرنگی تازه	۱۰۰
۱۰	پیاز و جعفری	۱۰
۱۱	نان لواش (هر قرص)	۱/۵ قرص
جمع کل		

	چلو فسنجان مرغ	
۱	فیله مرغ تازه خالص	۸۰
۳	پیاز خرد شده خالص	۱۰
۴	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هر مثقال)	۲۰۰ نفر یک مثقال

۵	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۱۵۰
۶	روغن سرخ کردنی	۳۰
۷	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	به مقدار لازم
۸	گردو	۳۰
۹	رب انار مرغوب	۳۰
۱۰	نان لواش (هر قرص)	نصف قرص
	جمع کل	

	ساندویچ بندری	
۱	سوسیس مخصوص بندری و ترکیب با سیب زمینی و سس	۲۰۰
۲	نان ساندویچی	یک عدد
۳	کلم سفید	۸۰
۴	گوچه فرنگی	۵۰
۵	خیارشور	۵۰
۶	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۲ عدد
	جمع	

	ساندویچ هات داگ	
۱	هات داگ یونانی	۲۰۰
۲	نان ساندویچی	یک عدد
۳	کلم سفید	۸۰
۴	گوچه فرنگی	۵۰
۵	خیارشور	۵۰
۶	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۲ عدد
	جمع کل	

	ساندویچ فلافل	
۱	فلافل دستی استاندارد	۵ قرص
۲	نان ساندویچی	یک عدد
۳	کلم سفید	۸۰
۴	گوچه فرنگی	۵۰
۵	خیارشور	۵۰
۶	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۲ عدد
	جمع کل	

	ساندویچ کوکتل	
--	---------------	--

۷۰	کوکتل	۱
یک عدد	نان ساندویچی	۲
۸۰	کلم سفید	۳
۵۰	گوجه فرنگی	۴
۵۰	خیارشور	۵
۲ عدد	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۶
جمع کل		

ساندویچ همبرگر معمولی		
۱۳۰ گرم	همبرگر ۳۰ درصد یک ورق	۱
یک عدد	نان گرد همبرگری	۲
۸۰	کلم سفید	۳
۵۰	گوجه فرنگی	۴
۵۰	خیارشور	۵
۲ عدد	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۶
جمع کل		

ساندویچ همبرگر مخصوص ۶۰ درصد		
۱۳۰ گرم	همبرگر ۶۰ درصد یک ورق	۱
یک عدد	نان گرد همبرگری	۲
۸۰	کلم سفید	۳
۵۰	گوجه فرنگی	۴
۵۰	خیارشور	۵
۲ عدد	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۶
جمع کل		
ساندویچ سوسیس		
۱۲۰	سوسیس درجه یک	۱
یک عدد	نان ساندویچی	۲
۸۰	کلم سفید	۳
۵۰	گوجه فرنگی	۴
۵۰	خیارشور	۵
۲ عدد	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۶
جمع کل		

ساندویچ همبرگر ویژه		
۱۳۰ گرم	همبرگر ۶۰ درصد یک ورق	۱

۲	نان گرد همرگری	یک عدد
۳	کلم سفید	۸۰
۴	گوجه فرنگی	۵۰
۵	پنیر گودا یک ورق	۴۰
۶	خلال سیب زمینی	۴۰
۷	خیارشور	۵۰
۸	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۲ عدد
۹	کالباس درجه یک به اندازه یک ورق	۹۰
جمع کل		

	ساندویچ مرغ و قارچ	
۱	مرغ طعم دار شده	۱۳۰ گرم
۲	نان ساندویچی	یک عدد
۳	کلم سفید	۸۰
۴	گوجه فرنگی	۵۰
۵	خیارشور	۵۰
۶	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۲ عدد
۷	قارچ	۵۰
جمع کل		

انواع پیتزا مخلوط

ایتالیایی	دونفره	تک نفره	
۲۲۰	۱۸۵	۱۳۰	خمیر پیتزا
۱۹۰	۱۷۰	۱۱۰	پنیر پیتزا
۲۰۰	۱۷۰	۱۱۰	کالباس درجه یک
۱۰۰	۷۰	۴۰	مرغ طعم دار شده
۳ عدد	۲ عدد	۲ عدد	سس تک نفره به دلخواه
۱۲	۸	۵	ذرت
۱۲	۸	۵	لفل دلمه
۱۲	۸	۵	زیتون اسلایس شده
۳۰	۲۰	۱۰	سس پیتزا
۳۰	۲۰	۱۰	قارچ
جمع			

انواع پیتزا گوشت و قارچ

ایتالیایی	دونفره	تک نفره	
۲۲۰	۱۸۵	۱۳۰	خمیر پیتزا
۱۹۰	۱۷۰	۱۱۰	پنیر پیتزا
۲۱۰	۱۷۰	۱۱۰	گوشت گوساله طعم دار شده
عدد ۳	عدد ۲	عدد ۲	سس تک نفره به دلخواه
۱۲	۸	۵	ذرت
۱۲	۸	۵	لفل دلمه
۱۲	۸	۵	زیتون اسلایس شده
۳۰	۲۰	۱۰	سس پیتزا
۳۰	۲۰	۱۰	قارچ
			جمع

انواع پیتزا سبزیجات

ایتالیایی	دونفره	تک نفره	
۲۲۰	۱۸۵	۱۳۰	خمیر پیتزا
۱۹۰	۱۷۰	۱۱۰	پنیر پیتزا
۱۹۰	۱۴۵	۱۰۰	قارچ
۴۰	۳۰	۲۰	گوجه فرنگی
عدد ۳	عدد ۲	عدد ۲	سس تک نفره به دلخواه
۳۰	۲۵	۱۵	ذرت
۳۰	۲۵	۱۵	لفل دلمه
۱۲	۸	۵	زیتون اسلایس شده
۳۰	۲۰	۱۰	سس پیتزا
			جمع

انواع پیتزا پیرونی

ایتالیایی	دونفره	تک نفره	
۲۲۰	۱۸۵	۱۳۰	خمیر پیتزا
۱۹۰	۱۷۰	۱۱۰	پنیر پیتزا
۱۹۰	۱۷۰	۱۱۰	پیرونی
عدد ۳	عدد ۲	عدد ۲	سس تک نفره به دلخواه
۱۲	۸	۵	ذرت
۱۲	۸	۵	لفل دلمه
۱۲	۸	۵	زیتون اسلایس شده
۳۰	۲۰	۱۰	سس پیتزا
۳۵	۲۵	۱۵	قارچ
			جمع

انواع پیتزا مرغ

ایتالیایی	دونفره	تک نفره	
۲۲۰	۱۸۵	۱۳۰	خمیر پیتزا

۱۹۰	۱۷۰	۱۱۰	پنیر پیتزا
۲۱۰	۱۸۰	۱۲۰	مرغ طعم دار شده
عدد۳	عدد۲	عدد۲	سس تک نفره به دلخواه
۱۸	۱۲	۸	ذرت
۱۲	۸	۵	فلفل دلمه
۱۲	۸	۵	زیتون اسلایس شده
۳۰	۲۰	۱۰	سس پیتزا
۴۰	۳۰	۲۰	فارچ
			جمع

پیوست شماره (۶)

فرم بهای پیشنهادی حق بهره برداری از سلف مکمل دانشگاه کاشان
واگذاری موقت بدون حق تصرف مالکانه (اذن درانتفاع)

اشخاص حقوقی:

نام شرکت:

نام و نام خانوادگی مدیر عامل شرکت

مبلغ به عدد (ریال)	مبلغ به حروف (ریال)

اینجانب مدیر عامل شرکت ضمن اطلاع از کلیه مندرجات در شرایط
واگذاری مربوط سلف مکمل مراتب بالا را تایید می نمایم.

مهر شرکت

امضای مدیر عامل

اینجانب دارای کد ملی ضمن اطلاع از کلیه مندرجات در شرایط واگذاری
مربوط به سلف مکمل مراتب بالا را تایید می نمایم.

امضاء

پیوست شماره (۷)

نرخ پیشنهادی شرکت کننده برای شش ماه ابتدای سال تحصیلی ۱۴۰۴-۱۴۰۵

ردیف	شاخص	نوع غذا همراه با دورچین استاندارد و آنالیز عنوان شده	قیمت تمام شده پرس غذا	قیمت نیم پرس غذا در صورت امکان طبخ
۱	*	چلو کباب کوبیده		
۲	*	چلو جوجه کباب		
۳	*	چلو کباب کوبیده مرغ		
۴		کره کباب کوبیده		
۵		کره جوجه کباب		
۶		کره کباب مرغ		
۷	*	زرشک پلو با مرغ		
۸	*	چلو خورشت قیمه		
۹	*	چلو خورشت قورمه سبزی		
۱۰		چلو فسنجان مرغ		
۱۱	*	شوید پلو ترکیبی با تن ماهی		
۱۲	*	لوبیا پلو		
۱۳	*	استانبولی پلو ترکیبی با مرغ		
۱۴	*	باقلاپلو ترکیبی با مرغ		
۱۵	*	عدس پلو ترکیبی با گوشت		
۱۶	*	ماکارونی با گوشت		
۱۷	*	ماکارونی گیاهی با سویا		
۱۸		کشک بادنجان		
۱۹		کوکو سیب زمینی		
۲۰		کوکو سبزی		
۲۱		دیزی		
۲۲		کتلت		
۲۳	*	شیرین پلو ترکیبی با مرغ		
۲۴	*	رشته پلو ترکیبی با مرغ		
۲۵		سالاد الویه تک نفره		
۲۶		املت		
۲۷	*	ناگت مرغ		
۲۸	*	ساندویچ بندری		
۲۹		ساندویچ هات داگ		
۳۰	*	ساندویچ فلافل		

۳۱		ساندویچ کوکتل		
۳۲		ساندویچ همبرگر ۳۰ درصد		
۳۳	*	ساندویچ همبرگر ۶۰ درصد		
۳۴		ساندویچ همبرگر ویژه		
۳۵		ساندویچ سوسیس		
۳۶	*	ساندویچ مرغ و قارچ		
۳۷		پیتزا مخلوط تک نفره		
۳۸	*	پیتزا مخلوط دو نفره		
۳۹	*	پیتزا مخلوط ایتالیایی		
۴۰		پیتزا گوشت و قارچ تک نفره		
۴۱	*	پیتزا گوشت و قارچ دو نفره		
۴۲		پیتزا گوشت و قارچ ایتالیایی		
۴۳		پیتزا سبزیجات تک نفره		
۴۴		پیتزا سبزیجات دو نفره		
۴۵	*	پیتزا سبزیجات ایتالیایی		
۴۶		پیتزا پرونی تک نفره		
۴۷		پیتزا پرونی دو نفره		
۴۸	*	پیتزا پرونی ایتالیایی		
۴۹		پیتزا مرغ و قارچ تک نفره		
۵۰	*	پیتزا مرغ و قارچ دو نفره		
۵۱		پیتزا مرغ و قارچ ایتالیایی		
انواع غذاهای پیشنهادی از طرف شرکت کننده				

غذاهای شاخص (ستاره دار) در میانگین عددی نرمال شده با ضریب شش دهم مد نظر قرار می گیرند.

لیست قراردادهای جاری و خاتمه یافته

[illegible]