

,

پاکت ب: شامل

۱- معرفی نامه شرکت متبوع برای نماینده رسمی

۲- فرم شرکت در مصاحبه با رئیس اداره تغذیه

۳- مدارک ثبت و اساسنامه شرکت

۴- مهر و امضاء تمام صفحات شرایط مزایده (اشخاص حقیقی و حقوقی)

۵- آدرس و شماره تلفن ثابت دفتر فعال محل کار در شهر (اشخاص حقوقی)

۶- تصویر کارت ملی و آدرس و شماره تلفن (اشخاص حقیقی)

پاکت ج: حاوی فرم بهای پیشنهادی (پیوست شماره ۶) و قیمت های پیشنهادی برای غذاهای عنوان شده (پیوست شماره ۷)

ماده ۲) شرایط اختصاصی:

۲-۱- متقاضیان می بایست مبلغ اجاره بهای پیشنهادی خود را با عدد و حروف بدون قید و شرط با اعتبار حداقل تا بیست روز بعد از تاریخ بازگشایی در فرم بهای پیشنهادی (پیوست شماره ۶) اعلام نمایند.

تبصره: قیمت پایه حق بهره برداری از مکان مورد نظر براساس نظر کارشناس منتخب دانشگاه مبلغ ۳۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال به ازای هرماه می باشد.

۲-۲- متقاضیان می بایست قبل از تکمیل مدارک از مکان مزایده اجاره با هماهنگی قبلی با سرکار خانم ناصری منش (رئیس اداره تغذیه) به شماره ۰۹۱۳۲۶۲۰۴۰۷ در ساعات اداری (۷ الی ۱۳) بازدید نمایند.

۲-۳- پیشنهادهای ارسالی قبل از افتتاح پاکت "ج" صلاحیت کاری و سوابق فعالیت، توان مالی و مدیریتی و اجرایی و فنی مطابق با مدارک و تکمیل جداول پیوست و بر اساس آیین نامه ها، استانداردها، برندها و نرخ های مربوطه مندرج در پیوست اسناد مزایده توسط کمیسیون معاملات بررسی می گردد.

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

۲-۵- شرکت در مزایده و ارائه پیشنهاد، ایجاد حقی برای شرکت کننده و ایجاد تکلیف و یا سلب اختیار برای دانشگاه نمی نماید. و دانشگاه در چهارچوب ضوابط مقرر در آیین نامه مالی و معاملاتی خود، با عنایت به صرفه و صلاح دانشگاه در رد و قبول هریک از پیشنهاد ها مجاز خواهد بود.

۲-۶- شرکت در مزایده اجاره رستوران مکمل دو دانشگاه کاشان و ارسال پیشنهاد، به منزله تایید و پذیرش کلیه ضوابط و شرایط حاکم بر اسناد مزایده توسط پیشنهاد دهندگان می باشد.

۲-۷- دانشگاه کاشان بطور کلی در رد یا قبول هر یک یا تمام پیشنهادها در هر مرحله از مسیر مزایده مختار است و صرف شرکت در مزایده و ارائه پیشنهاد هیچگونه حقی را برای پیشنهاد دهندگان ایجاد نمی نماید.

۲-۸- پیشنهاد دهندگان در این مزایده 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.

۹-۲- متقاضیان می بایست مدارک و اسناد مزایده را امضا و مهر در پاکت دربسته به مدیریت حراست تحویل نمایند و چنانچه مشخص گردد اوراق و اسناد مزایده به امضاهایی به غیر از امضاهای مجاز رسیده باشد دانشگاه کاشان نسبت به حذف آنان از مزایده و ضبط تضمین پیشنهاد دهنده اقدام می نماید.

۱۰-۲- 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 مزایده ترتیب اثر داده نمی شود و هیچگونه اعتراضی قابل قبول نمی باشد.

۱۱-۲- 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 مزایده و یا کسر سپرده ترتیب اثر داده نمی شود و هر گونه اعتراضی از ایشان استماع نمی باشد.

۱۲-۲- 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

۱۳-۲- مراتب قبولی پیشنهاد دهنده حداکثر ظرف مدت ۱۰ روز کاری به صورت مکتوب ابلاغ می گردد.

۱۴-۲- هزینه درج آگهی به عهده برنده اذن در انتفاع است.

۱۵-۲- پیشنهاد دهنده حق واگذاری موضوع مزایده را به صورت جزیی و یا کلی به غیر را ندارد.

۱۶-۲- مدت اجاره یک سال از تاریخ عقد قرارداد و محل اجرای آن دانشگاه کاشان که قبلا توسط متقاضی بازدید شده است.

۱۷-۲- 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.

۱۸-۲- دانشگاه در رد یک یا تمام پیشنهادات مختار است.

۱۹-۲- برنده مزایده متعهد می شود، نماینده تام الاختیار خود را به عنوان مدیر رستوران کتبا به دانشگاه کاشان معرفی نماید. برنده مزایده 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.

۲۰-۲- سپرده شرکت در مزایده سایر پیشنهاد دهندگان، پس از تعیین و انعقاد قرارداد با برنده مسترد خواهد شد.

۲۱-۲- 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 سهیم 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.

۲-۲۲- پیشنهاد دهنده باید حداقل ۳ سال سابقه فعالیت در موضوع مزایده را داشته باشد که اسناد سابقه ضمیمه مدارک می گردد.

۲-۲۳- برنده مزایده، 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.

۲-۲۴- 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 مستاجر می باشد.

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

۲-۲۵- در صورت عدم تطبیق مدارک ارسالی با مدارک بارگذاری شده در سامانه ستاد، مدارک بررسی نخواهد گردید.

۲-۲۶- نظارت بر اجرای موضوع قرارداد (ناظر قرارداد) بر عهده اداره نظارت بر تغذیه حوزه معاونت دانشجویی دانشگاه می باشد.

۲-۲۷- 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 مستاجر می باشد.

۲-۲۸- دانشگاه کاشان هیچگونه تعهدی برای تامین مشتری و دریافت کننده خدمات برای طرف قرارداد، ندارد.

۲-۲۹- پیشنهادکنندگان محترم می بایست با مطالعه اسناد، آگahانه در مزایده شرکت نموده و تکمیل، تایید (امضا، مهر) و تحویل اسناد و فرم پیشنهاد قیمت، اطلاع و آشنایی از کلیه مفاد و مراحل مزایده تلقی می شود و هیچگونه عذری پس از آن پذیرفته نمی باشد.

۲-۳۰- کلیه اسناد و پیوست های موضوع مزایده جزء لاینفک قرارداد می باشد.

۲-۳۱- در هر مرحله از پرداخت دانشگاه (یارانه دانشجویی) معادل ۵ درصد مبلغ پرداختی نزد دانشگاه باقی خواهد ماند تا در پایان قرارداد پس از ارائه مفاصای بیمه و انجام تعهدات توسط مستاجر و تأیید ناظر قرارداد، به ایشان پرداخت گردد.

۲-۳۰- پرداخت مالیات بر ارزش 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 مستاجر بر عهده مقرر خواهد بود.

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

۲-۳۲- مستاجر 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 مستأجر ملزم به اجرای آن از تاریخ ابلاغ می باشد.

۲-۳۳- یارانه غذای دانشجویی برای هر پرس غذای یارانه ای با تایید ناظر قرارداد و بر اساس ضوابط و مبالغ تعیین شده توسط هیات رئیسه دانشگاه به مستاجر قابل پرداخت است.

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 در هر مرحله را نزد خود نگه می دارد و در پایین قرارداد با تایید ناظر قرارداد به ایشان پرداخت می گردد.

۲-۳۶- پیوست های اسناد به شرح زیر می باشد:

پیوست شماره یک- تعهدات مالک و مستاجر و شرح وظایف مستاجر در رستوران مکمل دو

پیوست شماره دو - استانداردها و شاخص های مواد غذایی در مزایده رستوران مکمل دو

پیوست شماره سه - آیین نامه بهداشت، مواد غذایی در مزایده رستوران مکمل دو

پیوست شماره چهار - جداول تخلفات و جرایم در مزایده رستوران مکمل دو

پیوست شماره پنج - جداول آنالیز و گرم بندی و طبخ و توزیع مواد غذایی در مزایده رستوران مکمل دو

پیوست شماره شش - جداول نرخ اجاره بها در مزایده رستوران مکمل دو

پیوست شماره هفت - جداول نرخ نامه قیمت غذا در رستوران مکمل دو

۲-۳۷- 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.

الف) تعهدات مستاجر

- ۱ - مستاجر 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 - مستاجر 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 مزایده و پیوست های آن، خسارتی به دانشگاه کاشان، کارکنان، دانشجویان و اشخاص ثالث وارد شود، جبران کلیه خسارات وارده بر عهده مستاجر است و موجر حق دارد علاوه بر فسخ قرارداد اجاره، 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 - مستاجر 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 غذای از هر جهت با کیفیت و کمیت مطلوب و بدون نقص باشد.
- ۵ - کلیه مواد غذایی مصرفی هر روز، باید در ساعت اداری وارد آشپزخانه شود و مورد تأیید ناظر باشد.
- ۶ - مستاجر 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 مزایده درج و به عنوان جزء لاینفک قرارداد اجاره، 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 تایید 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 - مسوولیت هرگونه فساد و آلودگی مواد اولیه به عهده مستاجر است. مستاجر موظف است کلیه مواد اولیه را مطابق آیین نامه های بهداشتی و استانداردهای نگهداری مواد غذایی (پیوست شرایط مزایده) به صورت صحیح و بهداشتی نگهداری نمایند.
- ۱۱ - تجهیزات و لوازم موجود در سلف مکمل در ابتدای قرارداد اجاره با تنظیم صورتجلسه کتبی تحویل مستاجر می گردد. مستاجر موظف است در پایان قرارداد اجاره این وسایل را به همان صورتی که تحویل گرفته است به موجر تحویل دهد. بدیهی است تهیه سایر تجهیزات، لوازم و ملزومات مورد نیاز به عهده مستاجر بوده و موجر مسئولیتی در این خصوص ندارد.
- ۱۲ - رعایت قیمتهای اعلام شده در شرایط مزایده با حفظ کیفیت و کمیت غذا طبق لیست توافق شده در شرایط مزایده 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 لباسی کار و استفاده از ظروف یکبار مصرف آلومینیومی و گیاهی درب دار و ...) الزامی است.
- ۱۴- رعایت شئون اخلاقی و اسلامی از ناحیه مستاجر و نیروهای او الزامی است .
- 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 مستاجر می باشد .
- ۱۷- مستاجر موظف است اسامی کارگران خود را به ناظر سلف مکمل ارائه نماید.
- ۱۸- مستاجر 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، مستاجر مکلف خواهد بود ظرف مدت ۲ روز شخص صلاحیت دار دیگری را به جای وی بکار گمارد.
- ۱۹- مستاجر تعهد می نماید یک نفر نماینده تام الاختیار از طرف او بطور تمام وقت در محل سلف مکمل ها حضور داشته و مسئول اجرای امور باشد، فرد یاد شده باید دارای حسن اخلاق، ظاهر آراسته و حداقل تحصیلات دیپلم باشد و کتباً توسط مستاجر به موجد معرفی شود.
- ۲۰- مستاجر حق واگذاری موضوع این مزایده را تحت هیچ عنوان به شخص یا اشخاص ثالث ندارد.
- ۲۱- مستاجر موظف است نیروی انسانی لازم و متناسب جهت انجام امور سلف مکمل را تامین نماید.
- ۲۲- مستاجر 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.
- ۲۳- فردی که مسئول دریافت پول هستند نباید در امر طبخ و توزیع دخالت نمایند.
- ۲۴- کارگرانی که دارای زخم باز در دست خود می باشند یا مبتلا به یکی از بیماریهای واگیردار و انگلی باشند تا بهبودی کامل نباید به هیچ عنوان در سلف مکمل شاغل باشند.
- ۲۵- مستاجر 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 مزایده جریمه خواهد شد و در صورت مشاهده موارد دیگر طبق نظر ناظر، پیمانکار مشمول جریمه ای که از سوی ناظر سلف مکمل تعیین می شود ، خواهد بود.
- ۲۶- از آنجائیکه مستاجر 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.
- ۲۷- مستاجر 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).

- ۲۸- در صورتیکه طبق نظر ناظر غذا یا مواد غذایی غیر قابل مصرف تشخیص داده شود، مستاجر موظف است در حضور ناظر کلیه اجناس مربوطه را جمع آوری و معدوم نماید و مستاجر حق هیچگونه اعتراضی ندارد.
- ۲۹- وقوع حوادث احتمالی برای کارگران مستاجر و عواقب ناشی از سوختگی، برق گرفتگی و نقص عضو کارگران در زمان انجام کار کلاً به عهده مستاجر است و موجر در این مورد تعهدی ندارد.
- ۳۰- 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 مستاجر بوده و ناظر به کیفیت بهداشتی اماکن و لوازم فوق نظارت مستقیم داشته و همچنین مستاجر 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.
- ۳۱- مستاجر 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.
- ۳۲- مستاجر 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.
- ۳۳- 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.
- ۳۴- مستاجر 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.
- ۳۵- مستاجر ملزم است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را که در پیوست شرایط مزایده ذکر شده است، در سلف مکمل فراهم نماید.
- ۳۶- سرویس، تعمیر و نگهداری تجهیزاتی که کارفرما در اختیار مستاجر قرار می دهد و همچنین تجهیزات مصرفی (نظیر لامپ، پریز و ...) موجود در سلف مکمل بعهده مستاجر بوده و در صورت خرابی، مستاجر با هزینه خود متعهد به تعمیر و تعویض آنها می باشد و موجر در این خصوص هیچگونه مسئولیتی به عهده ندارد و مستاجر متعهد می گردد در پایان قرارداد تجهیزات مذکور را صحیح و سالم تحویل کارفرما نماید.
- ۳۷- ارائه خدمات از سوی مستاجر 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 مستاجر است و مستاجر مکلف است در انقضا مدت یا در صورت فسخ قرارداد، محل و تجهیزات آن را صحیح و سالم به موجر تحویل نماید. جبران کلیه خسارات وارده به اموال مذکور، به هر دلیل و از طرف هر کس که باشد، بر عهده مستاجر است و موجر می تواند خسارات وارده را از محل تضمین مستاجر وصول کند. چنانچه مبلغ تضمین، برای جبران خسارات وارده کفایت نکند، موجر می تواند برای جبران خسارت از سایر اموال و دارایی های پیمانکار اقدام قانونی لازم را انجام دهد. نظر کارشناس منتخب موجر، در خصوص میزان خسارات، قطعی است و مستاجر حق هر گونه اعتراضی را در این خصوص از خود سلب و ساقط می نماید.

۳۸- مستاجر متعهد می شود کیفیت و کمیت غذاهای ارائه شده را مطابق با جداول پیوست شرایط مزایده 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 مزایده، از مستاجر خسارت دریافت نماید.

۳۹- مستاجر 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 مزایده، مطابق با پیوست جریمه خواهد شد.

۴۰- مستاجر متعهد می گردد نوع و مقدار ساندویچ ها، پیتزاها و ... ارائه شده کاملاً طبق جدول شرایط مزایده 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. مستاجر 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، مستاجر مجاز به اعمال تغییرات است.

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

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

۴۳- مستاجر 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 مستاجر و یا عوامل وی به نحو مباشرت و یا تسبیب در آن دخالت داشته باشند، بر عهده مستاجر است.

۴۴- مستاجر 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 اجازه 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 مستاجر می باشد.

۴۵- مستاجر تأیید می نماید، کلیه مجوزهای قانونی لازم برای اجرای این قرارداد اجازه 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 مستاجر ندارد.

۴۶- پاسخگویی به کلیه مسائل حقوقی و کیفری مربوط به خدمات موضوع قرارداد اجازه به عهده مستاجر است و متعهد است مقررات حفاظتی و ایمنی کار را رعایت نموده و مسئولیت کلیه حوادث حین یا ناشی از کار بر عهده مستاجر است و از این حیث موجد هیچ گونه مسئولیتی ندارد. لذا مستاجر موظف است مسئولیت خود نزد یکی از پیمانکارهای معتبر بیمه مسئولیت مدنی و حرفه ای نموده و همزمان با امضای قرارداد اجازه، 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 اجازه معتبر باشند.

۴۷- 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 مستاجر را مورد بازرسی قرار دهد و مستاجر متعهد است که در هر مورد اطلاعات مورد تقاضا را در اختیار قرار دهد.

۴۸- مسئولیت جبران خسارات ناشی از وقوع حوادث احتمالی برای مستاجر 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 مستاجر است و موجر هیچ گونه مسئولیتی در قبال مستاجر و کارگران وی ندارد.

۴۹- مستاجر 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 مستاجر 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 مستاجر هیچ گونه مسئولیتی ندارد.

۵۰- مستاجر 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 مستاجر 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 مستاجر (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 مستاجر 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 مستاجر 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 مستاجر مزبور ممنوع می باشد.

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

۵- کارفرما موظف است آب، برق و گاز مصرفی مورد نیاز سلف مکمل را تأمین نماید و پیمانکار ضمن تکلیف به صرفه جویی، مکلف به پرداخت هزینه های 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 مستاجر و یا کارکنان ایشان می باشد، هزینه تعمیرات و در صورت نیاز هزینه خرید تجهیزات جایگزین به عهده مستاجر 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.

استاندارد ها و شاخص های الزامی مواد غذایی سلف مکمل دو

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 کدري 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 علایم 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، نارسای 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 کیلوگرم

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 کیلوگرم

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 کلاhek ، تغییر رنگ کلاhek 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 دو

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 مقادیرهای 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 درپوش 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 دو

آیین کار، رسیدگی و بررسی تخلفات

کار نظارتی اداره نظارت بر تغذیه بر مبنای تعامل سازنده با مستاجر 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
۵	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۱۰۰،۰۰۰
۶	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه	۵۰۰،۰۰۰-۱،۰۰۰،۰۰۰

۷	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تایید ناظر و مسئول تغذیه)	جبران خسارت وارده(هزینه درمان و...)جریمه حداقل سه برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی
---	--	---

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 قصابی 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، آبگردان)(هر پرس)	۳۰۰/۰۰۰-۵۰۰/۰۰۰
کیفیت طبخ غذا		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت	۲۰۰/۰۰۰

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

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	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
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	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
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	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	جدا سازی اجزای باکیفیت مواد مثل فیله یا راسته گوشت	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	پخت مواد غذایی که قبلا به تایید کارشناس نرسیده باشد (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰

۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۱۰
۲,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از مواد اولیه فاقد کیفیت و نامرغوب	۱۱
معدوم+دو برابر ارزش مواد اولیه	استفاده از کره گیاهی و روغن هیدروژنه	۱۲

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	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
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	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۹	چینش نامنظم مواد غذایی (fifo) 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

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	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰

۹	عدم حضور پیمانکار یا نماینده پیمانکار به صورت دائم و تمام وقت (به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	بازنکردن 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

	آشپزخانه	
۱,۰۰۰,۰۰۰	عدم نظافت دفاتر ناظرین سلف	۷

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 دست های 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 دو

چلو خورشت قیمه		
۳۰	گوشت گوساله منجمد برزیلی ران یا سردست خالص	۱
۱۵	چیپس سیب زمینی مزمز	۲
۳۵	پیاز خرد 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	پیاز خرد 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 با تن ماهی مخلوط		
۶۰	تن ماهی ۱۸۰ گرمی (مارک مکنزی 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

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

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

جمع کل		
چلو جوجه کباب		
۱	فیلہ مرغ تازه خالص	۱۸۰
۲	فلفل دلمہ 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 (هرمثقال)	۴۰ کیلومرغ یک مثقال
۸	نان لواش (هر قرص)	نصف قرص
۹	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۱۵۰
۱۰	سس مایونز مهرا م 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 (هرمثقال)	۵۰۰ نفر یک مثقال
۹	پیاز و جعفری	۱۰
۱۰	نان لواش (هر قرص)	۱/۵ قرص
جمع کل		
کره جوجه کباب		
۱	فیلہ مرغ تازه خالص	۱۲۰
۲	فلفل دلمہ 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 مهرا م یا آرام	۱۰
۹	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هرمثقال)	۴۰ کیلومرغ یک مثقال
۱۰	نان لواش (هر قرص)	۱/۵ قرص

	جمع کل	
	ماکارونی باگوشت و سیب زمینی	
۳۰	گوشت گوساله منجمد برزیلی ران یا سردست خالص	۱
۱۵۰	ماکارونی (زر ماکارون یا تک ماکارون)	۲
۳۰	پیازخرد شده خالص	۳
۳۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۴
	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۵
۲۰	سیب زمینی تازه خالص	۶
۷	آبلیمو معتبر	۷
۴۰	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۸
۷	فلفل دلمه تازه خالص	۹
۱۵	هویج	۱۰
	جمع کل	
	خوراک ماکارونی گیاهی	
۱۵۰	ماکارونی (زر ماکارون یا تک ماکارون)	۱
۲۰	سیب زمینی تازه خالص	۲
۳۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۳
	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۴
۱۵	سویا مرغوب	۵
۴۰	رب گوجه فرنگی معتبر (حلب ۱۶ کیلو گرمی)	۶
۱۵	هویج تازه خالص	۷
۵	ذرت	۸
۳۰	پیازخرد شده خالص	۹
۷	آبلیمو معتبر	۱۰
	جمع کل	
	کَشک بادنجان	
۳۰۰	بادنجان پوست کنده	۱
۵۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۲
۲	نعنا خشک	۳
	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۴
۵۵	کَشک پاستوریزه سمیه	۵
۵۰	پیازخرد شده خالص	۶
۲ قرص	نان لواش (هر قرص)	۷
	جمع کل	
	کوکو سیب زمینی سنتی	
۲۵۰	سیب زمینی تازه خالص	۱
۵۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی معتبر حلب ۱۶ لیتری	۲
۵۰	تخم مرغ استاندارد	۳

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

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

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	گوچه 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	پیازخرد 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	گوچه 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	پیازخرد 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	گوچه فرنگی تازه	۱۰۰
۱۰	پیاز و جعفری	۱۰
۱۱	نان لواش (هر قرص)	۱/۵ قرص
جمع کل		

	چلو فسنجان مرغ	
۸۰	فیله مرغ تازه خالص	۱
۱۰	پیاز خرد شده خالص	۳
۲۰۰ نفر یک مثقال	زعفران بهرامن یا اسفندان یا عباس زاده (هر مثقال)	۴
۱۵۰	برنج ایرانی فجر گرگان درجه یک	۵
۳۰	روغن سرخ کردنی	۶
به مقدار لازم	نمک و ادویه و فلفل و دارچین	۷
۳۰	گردو	۸
۳۰	رب انار مرغوب	۹
نصف قرص	نان لواش (هر قرص)	۱۰
	جمع کل	

	ساندویچ بندری	
۲۰۰	سوسیس مخصوص بندری و ترکیب با سیب زمینی و سس	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	

	ساندویچ هات داگ	
۲۰۰	هات داگ یونانی	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 فلافل	
۵ قرص	فلافل دستی استاندارد	۱
یک عدد	نان ساندویچی	۲
۸۰	کلم سفید	۳
۵۰	گوجه فرنگی	۴
۵۰	خیارشور	۵

۶	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۲ عدد
	جمع کل	

	ساندویچ کوکتل	
۱	کوکتل	۷۰
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 همبرگر معمولی	
۱	همبرگر ۳۰ درصد یک ورق	۱۳۰ گرم
۲	نان گرد همبرگری	یک عدد
۳	کلم سفید	۸۰
۴	گوچه فرنگی	۵۰
۵	خیارشور	۵۰
۶	سس تکنفره به دلخواه دانشجو	۲ عدد
	جمع کل	

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

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

	ساندویچ مرغ و قارچ	
۱۳۰ گرم	مرغ طعم دار شده	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
۵۰	قارچ	۷
	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
۳عدد	۲عدد	۲عدد	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
۳عدد	۲عدد	۲عدد	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
۳عدد	۲عدد	۲عدد	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 پرونی

ایتالیایی	دونفره	تک نفره	
۲۲۰	۱۸۵	۱۳۰	خمیر پیتزا
۱۹۰	۱۷۰	۱۱۰	پنیر پیتزا
۱۹۰	۱۷۰	۱۱۰	پیرونی
۳عدد	۲عدد	۲عدد	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
۳عدد	۲عدد	۲عدد	سس تک نفره به دلخواه
۱۸	۱۲	۸	ذرت
۱۲	۸	۵	لفل دلمه
۱۲	۸	۵	زیتون اسلایس شده
۳۰	۲۰	۱۰	سس پیتزا
۴۰	۳۰	۲۰	قارچ
			جمع

پیوست شماره (۶)

نرخ پیشنهادی مبلغ اجاره بها شرکت کننده

نام و نام خانوادگی مدیر عامل شرکت یا فرد حقیقی	مبلغ به عدد (ریال)	مبلغ به حروف (ریال)

مهر و امضاء

پیوست شماره (۷)

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

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 پیرونی تک نفره		
۴۷		پیتزا پیرونی دو نفره		
۴۸	*	پیتزا پیرونی 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]