



تاریخ:

شماره:

پیوست:

شرایط مناقصه واگذاری امور خرید مواد اولیه غذایی و طبخ و توزیع غذای سلف سرویس مرکزی

دانشگاه علوم پزشکی کاشان سال ۱۴۰۲-۱۴۰۱

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی-درمانی کاشان به استناد ماده ۸۸ قانون تنظیم بخشی از مقررات مالی دولت و ماده ۵۵ آیین نامه مالی و معاملاتی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی در نظر دارد امور خرید مواد اولیه غذایی و طبخ و توزیع غذای سلف سرویس مرکزی دانشگاه علوم پزشکی کاشان در سال ۱۴۰۲-۱۴۰۱ را از طریق مناقصه عمومی به مدت یک سال به شرکت های واجد شرایط (اشخاص حقوقی) واگذار نماید؛ از متقاضیان دعوت می شود ضمن مطالعه کامل و دقیق اسناد و مدارک مربوط به مناقصه و بازدید از محل، مدارک و اسناد خود را در پاکت های (الف)، (ب) و (ج) به صورت جداگانه لاک و مهر شده و سپس همه پاکتها را در لفاف مناسب لاک و مهر شده و به صورت یک پاکت اصلی حداکثر ظرف مدت بیست روز از تاریخ انتشار با پست پیشتاز به نشانی: دبیرخانه حراست دانشگاه به نشانی، کاشان- میدان ۱۵ خرداد- خیابان ابادر- ستاد مرکزی دانشگاه علوم پزشکی کاشان ارسال یا به صورت حضوری با اخذ رسید، تسلیم نمایند.

موضوع مناقصه:

الف: خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای مورد نیاز امور دانشجویی (دو نوع غذا برای هرنوبت صبحانه، ناهار و شام براساس برنامه اعلامی از طرف اداره تغذیه دانشگاه) و نیز طبخ و توزیع غذای مورد نیاز همایش ها، مراسم ها، اردوها، جشن ها، افطار و سحر، اعتکاف، میهمانی ها و سایر موارد مطابق برنامه تنظیمی کارفرما حتی به صورت شبانه روزی و ایام تعطیل در طول مدت قرارداد
ب: شستشو، نظافت و گندزدایی محل پخت، توزیع و سرو غذا، شستشو و گندزدایی ظروف صبحانه، ناهار و شام

مدت زمان قرارداد:

طول مدت قرارداد از تاریخ امضاء قرارداد به مدت یک سال شمسی می باشد.
تبصره: برنده مناقصه موظف است در صورت صلاح دید مناقصه گزار نسبت به تمدید مدت قرارداد تا سه ماه دیگر بدون تعدیل مبلغ قرارداد اقدام نماید.

شرایط عمومی مناقصه:

- ۱- شرکت کنندگان در مناقصه نباید مشمول قانون منع مداخله کارکنان در معاملات دولتی باشند. در صورتیکه در طول مدت قرارداد مشخص گردد که برنده مناقصه مشمول منع مداخله کارکنان دولتی می باشد ضمن فسخ قرارداد بصورت یکجانبه کلیه تضمینات شرکت اعم از تضمین انجام تعهدات و حسن انجام کار به نفع مناقصه گزار ضبط می گردد.
- ۲- پیشنهادهای که در مهلت مقرر به دانشگاه واصل شده باشد، پذیرفته و به سایر پیشنهادات واصله بعد از تاریخ مذکور، ترتیب اثر داده نمی شود.
- ۳- هیچ یک از شرکت کنندگان در مناقصه بجز در مواردی که در اسناد مناقصه پیش بینی شده باشد، نمی توانند بیش از یک پیشنهاد تسلیم کنند.
- ۴- هزینه آگهی مناقصه به دفعات بعهده برنده مناقصه می باشد.
- ۵- محتویات پاکت (ب) قابل برگشت نخواهد بود.
- ۶- مدت اعتبار پیشنهاد ها حداکثر ۲۰ روز به استثناء ایام تعطیل می باشد. این مدت حداکثر برای یک بار و برابر مدت پیش بینی شده (۲۰ روز دیگر) قابل تمدید خواهد بود.
- ۷- شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد به منزله قبول اختیارات و تکالیف تعیین شده از سوی مناقصه گزار می باشد.

دبیر
۱۴۰۱/۰۵/۲۴



تاریخ:

شماره:

پیوست:

۸- مناقصه گزار اختیار دارد بر حسب ضرورت و تشخیص، پس از کارشناسی و صدور مجوز از معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه تا میزان ۲۵٪ نسبت به افزایش و یا کاهش حجم کار اقدام نماید و طرف قرارداد مکلف به انجام آن خواهد بود. مبلغ ناشی از تغییرات این بند عیناً متناسب با آیت های مبلغ پیشنهادی برنده مناقصه محاسبه و اعمال خواهد شد.

۹- کلیه پیشنهادات در اولین روز کاری بعد از انقضای مهلت دریافت پاکتها در محل دفتر معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه به نشانی کاشان - میدان پانزده خرداد - خیابان ابادر - ستاد مرکزی دانشگاه علوم پزشکی کاشان بازگشایی خواهد شد. ابتدا پاکت های (الف) مفتوح و پس از کنترل سپرده شرکت در مناقصه نسبت به گشودن پاکتهای (ب) اقدام می گردد. چنانچه کمیسیون مناقصه لازم بداند محتویات پاکتهای (ب) توسط کمیته فنی بازرگانی ارزیابی می گردد، زمان بازگشایی پاکت های (ج) به وقت دیگری موکول خواهد شد.

۱۰- پاکت های (ج) شرکت کنندگانی که امتیاز فنی بازرگانی لازم را احراز نمایند، گشوده و سایر پاکت ها عیناً عودت خواهد شد.

۱۱- پس از بازگشایی پاکت (ج)، قیمت های پیشنهادی از نظر مالی ارزیابی و مناسب ترین قیمت با رعایت صرفه و صلاح مناقصه گزار بعنوان برنده اعلام و سپرده های شرکت در مناقصه نفرات اول و دوم تا زمان عقد قرارداد نگهداری و سپرده های سایر شرکت ها مسترد می گردد.

۱۲- برنده مناقصه مکلف است قبل از انعقاد قرارداد و حداکثر ظرف مدت هفت روز کاری (به استثناء ایام تعطیل) بعد از اعلام مناقصه گزار نسبت به تسلیم ضمانت انجام تعهدات معادل ۱۰ درصد مبلغ کل پیشنهادی بصورت ضمانت بانکی اقدام نماید. در غیر اینصورت مناقصه گزار پس از انقضای مهلت مقرر ضمن ضبط سپرده متخلف، تعهدی برای انعقاد قرارداد نخواهد داشت.

۱۳- در شرایطی که قیمت پیشنهادی از نظر کمیسیون مناقصه توجیه اقتصادی نداشته باشد، به تشخیص کمیسیون، مناقصه تجدید یا تمدید و در سایر موارد مطابق آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه عمل خواهد شد.

۱۴- به منظور تضمین حسن انجام کار معادل ۱۰٪ از حق الزحمه پرداختی ماهانه به مناقصه گزار کسر و بصورت سپرده نزد کارفرما نگهداری خواهد شد تا در خاتمه قرارداد و پس از ارائه تسویه حساب با پرسنل و ارائه مفصلاً حساب از مراجع ذی ربط (اداره کار و امور اجتماعی، سازمان تامین اجتماعی و دارایی) و سایر تأییدیه های لازم، همچنین سالم بودن وسایل تحویلی، ضمانت نامه برنده مناقصه مسترد خواهد شد.

۱۵- مناقصه گزار در رد یا قبول هر یک از پیشنهادها مختار است.

۱۶- رقم پیشنهاد قیمت برای کل کار بایست به عدد و حروف نوشته شود و برای تعیین برنده مناقصه مبلغ پیشنهادی که به حروف نوشته شده است ملاک عمل خواهد بود.

۱۷- برنده مناقصه تأیید می نماید که هنگام تسلیم پیشنهاد، مطالعات کافی انجام داده و از تمام مکان های واگذاری بازدید بعمل آورده و فرم پیوست شماره (۴ و ۵) اسناد مناقصه را رویت نموده و هیچ موردی باقی نمانده است که بعداً در مورد آن استناد به جهل خود نماید. لذا هیچگونه عذر، ادعا و ایرادی در حال و آتی از ناحیه آنان مسموع نمی باشد.

۱۸- کلیه کسورات قانونی ناشی از قرارداد و هر گونه تغییر در نرخ بیمه، مالیات، عوارض و غیره (بجز مالیات بر ارزش افزوده) در صورت تعلق بعهده برنده مناقصه بوده و مناقصه گزار در مواردی که مکلف به کسر آنها باشد، اقدام و از صورت حساب های پرداختی به شرکت کسر خواهد نمود.

۱۹- کلیه وسایل و تجهیزات تحویلی به برنده مناقصه طبق نظر کارشناس منتخب مناقصه گزار ارزیابی می گردد و برنده مناقصه مکلف است بابت خسارات احتمالی به دستگاه های پخت و پز و سردخانه ها و همچنین اقلام و تجهیزات موجود در سلف سرویس که تحویل برنده شرکت برنده مناقصه است، ضمانت نامه بانکی یا تضمینات مندرج در آیین نامه مالی معاملاتی معادل کل ارزش و ارزیابی وسایل و تجهیزات تحویلی به مناقصه گزار تحویل نماید که عنداللزوم و در صورت بروز خسارات های احتمالی، کارفرما نسبت به وصول خسارات مذکور به تشخیص و نظر کارشناسان مناقصه گزار اقدام نموده و نیز مجاز به کسر خسارات از محل مطالبات برنده مناقصه خواهد بود و برنده مناقصه در این صورت حق هیچ گونه اعتراضی در هیچ مرجعی را نخواهد داشت.

تبصره ۵: لیست تجهیزات موجود در پیوست شماره ۵ قرار دارد.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

۲۰- در اجرای تبصره ۱۳ قانون کار، برنده مناقصه موظف است همراه با لیست پرداخت حق الزحمه هر ماه، مدارک پرداخت حق بیمه کارگران شاغل در سلف سرویس و سایر کسورهای قانونی ماه قبل را به کارفرما ارائه نماید. تأیید صورت وضعیت هر ماه برنده مناقصه منوط به ارائه مدارک ذکر شده می باشد.

۲۱- برنده مناقصه موظف است رعایت ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی و ۲۸ قانون کار مبنی بر ارائه مفاصا حساب بیمه و لیست ماهیانه پرداخت حقوق و لیست حق بیمه ماه کارکنان خود را که به تأیید سازمان تامین اجتماعی رسیده است به واحد امور مالی و یک نسخه از آن را به کارشناس ناظر معرفی شده توسط مناقصه گزار ارائه نماید. بدیهی است هر نوع پرداخت از طرف مناقصه گزار منوط به ارائه لیست های مذکور خواهد بود.

۲۲- برنده مناقصه موظف است لیست و مشخصات کامل نیروهای به کارگیری شده (با ذکر مدرک تحصیلی، سمت و نوع فعالیت و غیره) را حداکثر ظرف مدت یک هفته پس از اعلام برنده شدن جهت بررسی صلاحیت عمومی به مناقصه گزار ارائه نماید.

۲۳- هزینه غذا، ایاب و ذهاب پرسنل تحت پوشش برنده مناقصه در طول مدت قرارداد بعهده ایشان می باشد و در صورت استفاده از غذای طبخ شده مناقصه گزار از حسابهای ایشان به نرخ مصوب کسر خواهد نمود.

۲۴- برنده مناقصه مکلف به امضاء قرارداد تنظیمی از سوی مناقصه گزار خواهد بود.

۲۵- شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد، ایجاد حقی برای شرکت کننده و ایجاد تکلیف و یا سلب اختیاری برای دستگاه مناقصه گزار نمی نماید.

۲۶- برنده مناقصه حق واگذاری کلی و یا جزئی مورد قرارداد را تحت هیچ شرایطی به غیر ندارد.

۲۷- برنده مناقصه موظف است جهت محل انجام موضوع قرارداد و پرسنل خود بیمه مسئولیت و حوادث خریداری و ظرف مدت یک هفته پس از انعقاد قرارداد آن را به مناقصه گزار ارائه نماید. عواقب حقوقی، انتظامی، قضایی و کیفری هر گونه مسئولیت دیگری ناشی از حوادث در محل کار و جبران خسارات وارده به عهده برنده مناقصه بوده و مناقصه گزار هیچگونه مسئولیتی در این خصوص ندارد. شایان ذکر است برنده مناقصه پس از یک هفته از انعقاد قرارداد موظف به ارائه و تسلیم یک نسخه از بیمه حوادث می باشد و در صورت عدم ارائه بیمه نامه موصوف، مبلغ ۲۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال جریمه روزانه از محل کلیه مطالبات و تضمینات وی کسر خواهد گردید.

۲۸- در صورت بروز هر گونه اختلاف مطابق مفاد ماده ۹۴ آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها عمل خواهد شد.

۲۹- مبلغ اجاره بهای فضای فیزیکی موجود طبق نظر هیأت کارشناسی خبره دانشگاه مشخص و از مطالبات برنده مناقصه کسر خواهد شد.

۳۰- برنده مناقصه تا زمان تأیید شرایط لازم از معاونت توسعه مدیریت و منابع و کارشناسان و ناظران مناقصه گزار حق شروع فعالیت را نخواهد داشت و در صورت فراهم نمودن شرایط توسط برنده مناقصه، ظرف مدت ده روز پس از اخطار اول، علاوه بر توقیف و ضبط کلیه ضمانت نامه های برنده مناقصه به نفع مناقصه گزار، روزانه برنده مناقصه باید ۴۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال جریمه پرداخت نماید و برنده مناقصه حق هیچگونه اعتراضی ندارد.

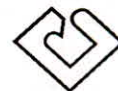
۳۱- پس از تعیین نفرات اول و دوم مناقصه تضمین شرکت در مناقصه نفرات بعدی بلافاصله مسترد می شود.

۳۲- هر توافقی یا متممی که در چهارچوب این مناقصه به امضا طرفین برسد جز لاینفک قرارداد تلقی خواهد شد.

۳۳- وقوع هر گونه بحران اقتصادی، اجتماعی و سیاسی و نیز تعطیلی کارگاه از سوی نهادهای قانونی، عذر و مانعی برای ایفای تعهدات برنده مناقصه در طول مدت قرارداد نخواهد بود.

۳۴- در مواردی که در این شرایط، از آن ذکر می شود به میان نیامده مطابق آیین نامه مالی معاملاتی دانشگاه علوم پزشکی، ضوابط و دستورالعمل های وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و سایر مقررات و قوانین جاری مرتبط با موضوع مناقصه رفتار خواهد شد.

۳۵- برنده مناقصه موظف است در حین انجام موضوع قرارداد چنانچه تغییراتی از طرف مناقصه گزار مدنظر بود و به برنده مناقصه ابلاغ گردید بدون هیچ عذری نسبت به انجام آن اقدام نماید.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

۷- افرادی که مسئولیت توزیع غذا در خوابگاه‌های دانشجویی را برعهده دارند، به جز محل توزیع حق ورود به قسمتهای دیگر بخصوص اتاقهای دانشجویان را ندارند.

۸- افرادی که مسئولیت توزیع غذا در مراکز تعیین شده توسط مناقصه گزار را برعهده دارند، باید اصول اخلاقی و رازداری حرفه ای را رعایت نمایند.

۹- برنده مناقصه موظف می‌باشد بر اساس مطابق با جدول آنالیز غذا که به پیوست اسناد مناقصه می باشد و جزء لاینفک آن است، نسبت به پخت غذا و توزیع دسر و غذا اقدام نماید.

۱۰- انبار مواد غذایی به دو قفل مجهز خواهد بود یک قفل مخصوص برنده مناقصه و یک قفل مخصوص نماینده مناقصه گزار و کلیه ورود و خروج اجناس با نظارت طرفین فقط در ساعت اداری انجام خواهد شد.

۱۱- اگر مراجعه کنندگان مایل به استفاده از ظروف شخصی خود باشند، توزیع کنندگان غذا موظف به اجابت درخواست آنها خواهند بود.

۱۲- تهیه کلیه مواد اولیه جهت طبخ غذا جهت پخت و توزیع غذا به عهده شرکت برنده مناقصه می باشد.

۱۳- مقتضی است برنده مناقصه برای شروع به کار در سلف سرویس دانشگاه تجهیزات تکمیلی زیر را در صورتی که علاوه بر تجهیزات موجود در پیوست ۵ (که از اموال سلف در اختیار برنده مناقصه قرار خواهد گرفت) مورد نیاز باشد، تهیه نماید: وسایل مورد نیاز پخت و توزیع غذا اعم از قابلمه، ماهی تابه، سیخ جوجه کباب، سیخ کباب کوبیده، قاشق و چنگال فلزی، میکسر کوچک، کارد و چاقو، کف گیر و ملاقه، کتری و قوری پارچ استیل، ترالی حمل غذا و کانتین حمل غذا (نیسان یا ایسوزو مجهز به تجهیزات حمل غذا و استانداردهای حمل و توزیع که با توجه به آمار غذای پخت شده در نظر گرفته می‌شود).

تبصره ۱ - نوع، ظرفیت و تعداد دستگاه‌ها و وسایل باید متناسب با آمار پخت روزانه بوده و حتماً به تائید مناقصه گزار برسد.

تبصره ۲ - برنده مناقصه موظف است برنامه ای مشخص برای تعویض دوره‌ای تجهیزات و وسایل طبخ و تهیه غذا به واحد تغذیه ارائه نماید و ملزم به انجام آن باشد. در صورت عدم رعایت جریمه طبق جدول جرائم بند ۳۸ بهداشت و تجهیزات پیوست ۴ قرارداد لحاظ می‌گردد. همچنین مناقصه گر موظف به تعویض تجهیزات خراب یا فرسوده مطابق نظر کارشناسان تغذیه و ناظرین مناقصه گزار پس از اخذ مجوز، تحت نظر کارشناس تغذیه و با تایید واحدهای مربوطه صورت خواهد گرفت.

تبصره ۳ - در صورت تداوم شیوع بیماری کرونا لازم است توزیع غذا در ظروف یکبار مصرف صورت پذیرد، تهیه ظروف همراه با قاشق و چنگال یکبار مصرف بر عهده برنده مناقصه هاست.

۱۴- در صورت بروز هر نوع همه گیری یا شرایط غیر مترقبه برنده مناقصه موظف است طبق آخرین دستورالعمل‌های بهداشتی از وزارت بهداشت اقدام نماید.

۱۵- برنده مناقصه موظف است با تجهیزات موجود در سلف و آنالیز مواد غذایی تعیین شده توسط مناقصه گزار غذایی با کیفیت مطلوب طبخ و توزیع نماید. در صورتی که به صلاح دید مناقصه گزار برای دست یافتن به کیفیت مد نظر بکارگیری تجهیزات دیگری مورد نیاز است برنده مناقصه موظف است با هزینه خود نسبت به تهیه آن اقدام کند، در پایان قرارداد آن دسته از تجهیزات که برنده مناقصه با مجوز مناقصه گزار و با هزینه خود به آشپزخانه آورده است را می‌تواند با مجوز ناظر قرارداد از آشپزخانه خارج نماید.

۱۶- مناقصه گزار مکلف است جهت بررسی و ارزیابی برنده مناقصه هر ماه طبق جدول ارزیابی اقدام نماید.

۱۷- حمل غذای طبخ شده و نان باید با رعایت کلیه موازین بهداشتی تا محل توزیع (خوابگاه‌ها یا اماکن دیگر) انجام شود. برنده مناقصه موظف به تجهیز محل‌های توزیع غذا می‌باشد.

۱۸- ورود افراد متفرقه (به جز پرسنل برنده مناقصه مربوط به آن قسمت و ناظرین مناقصه گزار) به هر شکلی به آشپزخانه و سلف سرویس ممنوع می‌باشد. ورود و خروج به داخل آشپزخانه باید کنترل شده باشد.

۱۹- درب ورودی آشپزخانه بایستی در تمام مدت کار بسته باشد.

۲۰- برآورد می‌شود، در شرایط معمول آمار پخت غذا روزانه حدوداً ۲۲۰۰ پرس مجموع شام و نهار و توزیع ۹۰۰ پرس صبحانه می‌باشد. بدیهی است با توجه به شرایط غیر قابل پیش بینی نظیر آنچه در مورد شیوع بیماری کووید ۱۹ پیش آمد، آمار پخت و توزیع غذا قابل تغییر خواهد بود و کاهش آمار مانعی برای ایفای تعهد برنده مناقصه نخواهد بود.

۲۱- تعداد نیروی کار مورد نیاز مناقصه در پیوست ۱ ذکر شده است.

تبصره ۱: تفکیک جنسیتی و نحوه چینش نیروها الزاماً باید به تائید مناقصه گزار برسد.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

تبصره ۴: لازم به ذکر است در صورت توزیع وعده صبحانه یا میوه و سبزیجات هزینه ای جهت بسته بندی و توزیع به برنده مناقصه تعلق نمی گیرد.

تبصره ۵: جدول فراوانی غذاها در روز بازدید برنده مناقصه سلف به همراه اسناد مناقصه تحویل ایشان خواهد گردید.

۲۲- به هنگام برگزاری همایش در دانشگاه، در مواردی که آمار به دلیل حضور میهمان و یا مدعوین همایش تغییر کند، برنده مناقصه موظف است طبق آمار اعلامی و لیست ارائه شده توسط کارشناس تغذیه نسبت به پخت و توزیع آمار اضافی غذا طبق شرایط مندرج در قرارداد اقدام نماید.

تبصره: ممکن است نوع غذایی که برای میهمانان و برگزاری همایش های مختلف در نظر گرفته می شود با نوع غذایی که در برنامه غذایی منظور شده متفاوت باشد، که برنده مناقصه موظف به اجرای آن است.

۲۳- ایام پخت غذا و توزیع مطابق تقویم دانشگاه خواهد بود.

۲۴- برنده مناقصه در هر شرایط موظف به رعایت ضوابط ایمنی - بهداشتی و حراستی می باشد.

۲۵- در صورت صلاح دید، کارفرما مجاز خواهد بود نسبت به تهیه و تحویل بعضی از اقلام مواد غذایی به دانشجویان راساً اقدام نماید.

۲۶- برنده مناقصه موظف است عملیات خرید، طبخ و توزیع را به گونه ای انجام دهد که راس ساعت مقرر مورد نظر مناقصه گزار، غذا آماده توزیع باشد.

۲۷- در صورت تاخیر آماده سازی و توزیع غذا در هر وعده غذایی بیش از ۱۰ دقیقه، معادل ۱۰ درصد حق الزحمه طبخ همان وعده غذا کسر خواهد شد. بدیهی است پس از اعلام کتبی توسط مناقصه گزار، برنده مناقصه موظف به تأمین پرسنل و تجهیزات و سایر ملزومات جهت دستیابی به این هدف خواهد بود.

۲۸- برنده مناقصه مکلف می باشد امور نظافتی و بهداشتی را به شرح ذیل و مطابق با برنامه پیوست انجام دهد:

الف: نظافت و گندزدایی میزهای غذاخوری قبل و بعد از سرو هر وعده غذا و در صورت ضرورت در حین سرو غذا و همچنین جمع آوری

وسایل اضافی روی میزها از قبیل سینی، شیشه نوشابه، قاشق، چنگال و نان اضافی و ... در حین سرو غذا

ب: نظافت و گندزدایی کف سالن ها قبل از سرو هر وعده غذا و در صورت ضرورت در حین سرو غذا

ج: نظافت و گندزدایی وسایل روی میزها از قبیل نمکدان، گلدان، جای نان و غیره بلافاصله پس از سرو هر وعده غذا

ه: نظافت و گندزدایی دستشویی های داخل سالن قبل و بعد از توزیع غذا

و: نظافت شیشه ها، درب، پنجره، دیوار، نرده های داخل سلف، قاب و گلدان ها هر هفته دو نوبت

ز: نظافت لوازم طبخ داخل آشپزخانه بلافاصله پس از پخت هر وعده غذا

ح: شستشو، نظافت و گندزدایی کف آشپزخانه به صورت مرتب به طوری که همیشه تمیز باشد.

ط: نظافت کامل و ضد عفونی کف، دیوار، وسایل و تجهیزات داخل آشپزخانه حداقل هر هفته یک بار (ترجیحاً پنجشنبه ها)

ی: نظافت راهروهای اطراف سالن های غذاخوری به صورت مرتب

ک: جمع آوری باقیمانده نان های مصرف شده و تفکیک آن از سایر مواد اضافی تحت نظارت نماینده کارفرما (غذاها و نان های مصرف نشده

سالم و باقیمانده های غذایی و نان در اختیار مناقصه گزار بوده و برنده مناقصه حق هیچگونه دخالتی در تصمیم گیری برای آنها ندارد.)

ل: جمع آوری غذاهای اضافی، بسته بندی و حمل آن به محل های مخصوص که مناقصه گزار تعیین می نماید.

م: ضایعات مواد غذایی و مواد اولیه که وارد سلف سرویس دانشگاه می گردد، متعلق به دانشگاه بوده و پس از فروش آنها طبق مقررات به

حساب معاونت دانشجویی فرهنگی دانشگاه واریز خواهد شد و برنده مناقصه حق هیچ گونه دخل و تصرفی در آن را ندارد.

ن: شستشوی کلیه ظروف غذاخوری اعم از سینی، قاشق، چنگال، دیگ، قابلمه و سایر ظروف مخصوص طبخ بلافاصله پس از سرو هر وعده غذا

۲۹- تهیه و تأمین کلیه مواد شوینده و بهداشتی، ضد عفونی کننده سبزیجات، حشره کش ها، ماسک، دست کش یک بار مصرف، دستکش لاتکس و دست کش

کار، لوازم نظافت از قبیل جارو، تی پنبه ای، تی لاستیکی، شیشه پاک کن و پارچه نظافت و کلیه هزینه آنها به عهده برنده مناقصه می باشد.

۳۰- سم پاشی آشپزخانه، سالن های غذاخوری، محوطه سلف، محل توزیع غذا در خوابگاه ها، رفع گرفتگی و تخلیه کلیه فاضلاب ها، و چربی گیرها (داخل و

خارج ساختمان) در مواقعی که به تشخیص کارفرما لازم باشد، با هماهنگی ناظر و با رعایت اصول بهداشتی به عهده برنده مناقصه می باشد.

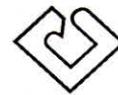


تاریخ :

شماره :

پیوست :

- ۳۰- سم پاشی آشپزخانه، سالن های غذاخوری، محوطه سلف، محل توزیع غذا در خوابگاه ها، رفع گرفتگی و تخلیه کلیه فاضلاب ها، و چربی گیرها (داخل و خارج ساختمان) در مواقعی که به تشخیص کارفرما لازم باشد، با هماهنگی ناظر و با رعایت اصول بهداشتی به عهده برنده مناقصه می باشد.
- ۳۱- هزینه تعمیر و نگهداری کولرها، هوارسان ها، هودها و هواکش ها، سردخانه های در اختیار برنده مناقصه، یخچال ها، آب سردکن ها، دستگاه تصفیه آب و کلیه وسایل و تجهیزات مورد استفاده دیگر به عهده برنده مناقصه بوده و در صورت خرابی وسایل، برنده مناقصه موظف است در اولین فرصت با هزینه خود و زیر نظر مسوول تاسیسات دانشگاه نسبت به تعمیر آن اقدام نماید. در صورت استنفکاف، مدیریت دانشجویی رأساً اقدام نموده و هزینه مربوطه به علاوه خسارت وارد شده به میزان دو برابر مبلغ تعمیر هر دستگاه از محل مطالبات ایشان کسر خواهد شد.
- ۳۲- پرداخت هزینه های حامل انرژی (آب، برق، گاز) به عهده مناقصه گزار می باشد.
- ۳۳- برنده مناقصه موظف است کلیه مراحل آماده سازی مواد غذایی اعم از پاک کردن سبزی و شستشوی آن، پاک کردن حبوبات، پوست کندن پیاز و سیب زمینی، خرد کردن گوشت و ... را تحت نظارت کارشناس تغذیه و ناظر معاونت دانشجویی انجام دهد.
- ۳۴- برنده مناقصه مکلف است هر شش ماه یکبار کلیه کارگران خود را برای انجام معاینات پزشکی و بهداشتی به منظور اخذ کارت بهداشت به مراکز بهداشتی درمانی (دانشگاه علوم پزشکی کاشان) با هزینه خود معرفی نماید.
- ۳۵- کارگران برنده مناقصه موظف به پوشیدن لباس های متحدالشکل، تمیز و حفظ آراستگی ظاهر می باشند.
- ۳۶- لباس و رنگ آن برای توزیع کنندگان غذا باید مجزا و متفاوت از لباس پرسنل پخت باشد.
- ۳۷- سرآشپز و آشپزها باید گواهینامه آشپزی از مراکز فنی و حرفه ای داشته باشند.
- ۳۸- کارگران برنده مناقصه بایستی ایرانی، مسلمان و دارای گواهی عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد به مواد مخدر از مراجع قانونی بوده و سن ایشان حداقل بیست سال و حداکثر ۵۰ سال بوده و از سلامت جسمی کامل برخوردار باشند و همواره صلاحیت عمومی و اخلاقی آنها مورد تایید واحدهای ذریبط دانشگاه، اعم از گزینش و غیره، باشد.
- ۳۹- برنده مناقصه موظف است نماینده تام الاختیار خود را کتبا به مناقصه گزار معرفی نماید، وی باید در تمامی مراحل از تهیه مواد اولیه تا توزیع غذا بر روند انجام کار نظارت داشته باشد و موظف به همراهی با ناظرین مناقصه گزار می باشد.
- ۴۰- در صورت ارائه برنامه غذایی نیم پرس، برنده مناقصه موظف به تحویل غذای نیم پرس بوده و هزینه آن معادل نصف غذای کامل محاسبه خواهد شد.
- ۴۱- چنانچه برنده مناقصه به هر علت از انجام تعهدات خود کوتاهی نماید از قبیل کم آوردن غذا، تبعیض در توزیع غذا، تأخیر در توزیع غذا در ساعت تعیین شده، اشکال در کیفیت غذا و غیره طبق تشخیص مدیریت دانشجویی خسارت وارده طبق جدول جرائم (پیوست ۴) اسناد مناقصه از محل اولین حق الزحمه قرارداد یا ضمانت نامه یا سپرده کسر خواهد شد.
- ۴۲- چنانچه غذای طبخ شده به تشخیص مسوول اداره تغذیه و مدیریت دانشجویی مورد تأیید قرار نگیرد، برنده مناقصه مکلف است نسبت به خرید غذای آماده و توزیع آن با تأیید کارفرما اقدام نماید و در صورت استنفکاف مدیریت دانشجویی رأساً اقدام نموده و هزینه مربوطه به علاوه ۲۰٪ بالاسری از محل حق الزحمه همان ماه و یا ضمانت نامه کسر خواهد شد.
- ۴۳- دریافت هر گونه وجه بابت غذا به هر عنوان توسط ابواب جمعی برنده مناقصه ممنوع بوده و غذا فقط از طریق سیستم اتوماسیون تغذیه و به وسیله کارت تغذیه و در شرایط خاص طبق نظر مدیریت دانشجویی توزیع خواهد شد.
- ۴۴- ساعات مجاز حضور برنده مناقصه و پرسنل وی جهت طبخ و توزیع غذا متناسب با ساعاتی که کارفرما اعلام می کند، خواهد بود.
- ۴۵- بیتوته کارگران برنده مناقصه در محل کار مجاز نمی باشد.
- ۴۶- برنده مناقصه و کارکنان وی موظف به رعایت شئون اسلامی و اخلاقی در محیط دانشگاه می باشند و می بایست در برخورد با دانشجویان و سایر مراجعین رفتاری
- ۴۷- برنده مناقصه می بایست به تذکرات قانونی مناقصه گزار در طول قرارداد توجه نموده و نسبت به رفع نواقص مطابق نظر مناقصه گزار یا نمایندگان منتخب ایشان اقدام نماید.
- ۴۸- مناقصه گزار مجاز است هر نوع غذای جدید را در برنامه غذایی خود ارائه نماید و برنده مناقصه بدون هیچ عذر و بهانه ای نسبت به طبخ و توزیع آن برابر دستورالعمل های پیوست اقدام نماید.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

۴۹- برنده مناقصه موظف است حقوق و مزایای ماهیانه پرسنل خود را برابر قانون کار و امور اجتماعی و سایر بخشنامه و دستورالعمل‌های صادره با رعایت طرح طبقه‌بندی مشاغل تنظیم نموده (مهر و امضا اصل) به حساب ایشان واریز نماید.

۵۰- برنده مناقصه موظف است دستگاه ساعت تایمکس جهت کنترل حضور و غیاب کارگران تهیه نموده و ساعات ورود و خروج آنها را در محل کار ثبت نماید.

۵۱- دانشگاه حق داشتن قرارداد با یک رستوران یا آشپزخانه جهت تهیه غذای سلف آزاد را دارد که در محل‌های توزیع غذا و همزمان با غذای اصلی توزیع می‌شود و برنده مناقصه حق هیچگونه اعتراضی ندارد.

۵۲- برنده مناقصه ضمن عقد خارج لازم به کارفرما و کالت بلاعزل می‌دهد چنانچه نسبت به تعهد خویش به پرسنل تحت پوشش عمل ننماید، کارفرما می‌تواند رأساً از محل سپرده حسن انجام کار و مبلغ ضمانت نامه و سایر مطالبات برنده مناقصه و بدون نیاز به هیچ حکم قانونی دیگر برداشت نموده و به مراجع و افراد مذکور پرداخت نماید.

۵۳- برنده مناقصه موظف است، لیست و مشخصات کامل نیروهای به کار گرفته شده (با ذکر مدرک تحصیلی، سمت و نوع فعالیت و... همراه با کارت تندرستی و بهداشت معتبر و کارت گواهی آموزش اصناف) جهت اخذ تاییدیه‌های لازم از مراجع ذی‌ربط (اعم از گزینش و حراست دانشگاه و...) حداکثر تا یک هفته پس از شروع قرارداد به صورت مکتوب به معاونت دانشجویی فرهنگی ارائه نماید. در صورت عدم تایید کارگران معرفی شده، برنده مناقصه موظف است در خصوص معرفی افراد واجد شرایط دیگر اقدام نماید.

۵۴- برنده مناقصه موظف خواهد بود نیروهای ذخیره شده مورد تایید هسته گزینش دانشگاه را نیز در اختیار داشته باشد تا در مواقع بیماری، مرخصی و غیره از نیروی جایگزین استفاده نماید.

تبصره ۱: در اجرای تبصره یک ماده ۲ آیین‌نامه اجرایی قانون گزینش کشور کلیه کارکنان برنده مناقصه قبل از به کارگیری، صلاحیت آنها باید به تایید هسته گزینش دانشگاه برسد.

تبصره ۲: استمرار اشتغال کارکنان نیز باید مورد تایید هسته گزینش باشد.

۵۵- رعایت اصول ایمنی در محیط کار بر عهده برنده مناقصه می‌باشد.

۵۶- پرداخت هزینه خساراتی که بر اثر بی‌احتیاطی، سهل‌انگاری و قصور ابواب جمعی برنده مناقصه به تاسیسات، وسایل آشپزخانه و سلف سرویس و مراجعه کنندگان به سلف سرویس اعم از استاد، کارمند، دانشجو و... وارد آید، به عهده برنده مناقصه خواهد بود. در صورت استنکاف، مناقصه گزار راساً اقدام نموده و هزینه مربوطه را به انضمام ۱۰٪ هزینه بالا سری از محل مطالبات برنده مناقصه و یا از محل ضمانت نامه کسر خواهد کرد.

۵۷- لازم است شرکت کنندگان در مناقصه برای اطلاع از جزییات بیشتر در مورد تعهدات برنده مناقصه به پیوست شماره ۱، اصول آماده سازی و نگهداری به پیوست شماره ۲، آیین نامه و اصول بهداشتی به پیوست شماره ۳ و جدول جراثیم به پیوست ۴ و آنالیز مواد غذایی و جدول غذایی ارائه شده توسط مناقصه گزار به پیوست شماره ۵، که جز لاینفک و لازم الاجرا در قرارداد می‌باشد، مراجعه نمایند.

۵۸- پرداخت هرگونه وجه پس از تایید ناظرین مستقیم و عالی دانشگاه خواهد بود.

دکتر کورش ساکی

سرپرست دانشگاه



تاریخ:

شماره:

پیوست:

جدول آنالیز غذایی

۱- چلوکباب کوبیده	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۷۰ گرم گوشت خالص - ۶۰ گرم قلمه گاه گوسفندی- ۵ گرم دنبه- ۱۲۰ گرم پیاز- ۸ گرم تخم مرغ- ۱۰ گرم روغن- ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی- لیمو ترش یا نارنج ۵۰ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر ۱۰۰ مثقال - سرکه سفید ۱۰ گرم - نمک فلفل به مقدار لازم
۲- زرشک پلو با مرغ	۱۳۰ گرم برنج درجه یک- ۴۰۰ گرم مرغ- ۵۰ گرم پیاز- هر شیشه آبلیمو به ازا ۵۰ نفر- ۱۵ گرم روغن ۲۰ گرم- رب گوجه فرنگی ۴۰ گرم- ۵ گرم هل به ازا ۱۰۰ نفر- زرشک ۳ گرم - هویج ۲۰ گرم - ادویه ۱ گرم - فلفل دلمه ای ۱۰ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر ۱۰۰ مثقال- سرکه سفید ۱۰ گرم
۳- چلوخوردت قیمه سبب زمینی	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۲۰ گرم لپه- ۵۵ گرم گوشت خالص - ۳۰ گرم پیاز- ۶۰ گرم سبب زمینی- هر شیشه آبلیمو به ازا ۵۰ نفر- ۵۰ گرم روغن- ۳۰ گرم رب گوجه- ۵ گرم هل به ازا ۱۰۰ نفر، ۱/۵ گرم لیمو خشک- فلفل یا ادویه ۱ تا ۲ گرم- سرکه سفید ۱۰ گرم
۴- چلوخوردت قیمه بادمجان	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۵۵ گرم گوشت خالص - ۴۰ گرم پیاز- ۲۰ گرم گوجه- هر شیشه آبغوره به ازا ۷۰ نفر- ۸۰ گرم روغن- ۳۰ گرم رب گوجه- ۱۵۰ گرم بادمجان - ۰/۵ گرم ادویه- سرکه سفید ۱۰ گرم
۵- چلوکباب حسینی	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۱۲۰ گرم گوشت گرم ناخالص- ۴۰ گرم روغن- ۱۰ گرم پیاز - ۱۰ گرم سرکه سفید- زعفران هر ۲۰۰ نفر ۱۰۰ مثقال - ۱۵ گرم آبلیمو- ۵ گرم کیوی- ۱۵ گرم آبغوره- ۳ گرم - ۵ گرم فلفل دلمه ای- نمک و ادویه ۱ گرم
۶- چلوخوردت فورمه سبزی	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۲۰ گرم لوبیا قرمز یا چیتی - ۵۵ گرم گوشت گوساله گرم- ۳۰ گرم پیاز- ۶۰ گرم سبزی سرخ شده- ۲ گرم لیمو خشک- هر شیشه آبلیمو به ازا ۵۰ نفر- ۳۵ گرم روغن - ۱۰ گرم سرکه سفید- سیر تازه ۲ گرم- نمک و ادویه ۱ گرم
۷- چلوکباب کوبیده مرغ	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۷۵ گرم فیله مرغ - ۵۰ گرم قلمه گاه گوسفندی - ۱۰ گرم دنبه گوسفندی- ۱۲۰ گرم پیاز- ۱۰ گرم روغن- زعفران هر ۲۰۰ نفر ۱۰۰ مثقال- گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - لیمو ترش یا نارنج ۵۰ گرم- جعفری ۵ گرم- فلفل دلمه ای ۱۰ گرم- ۱۰ گرم سرکه سفید
۸- چلو گوجه کباب	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۱۸۰ گرم فیله مرغ گرم ناخالص- ۲۰ گرم روغن- ۵۰ گرم پیاز- ۵۰ گرم لیمو ترش- ۱۰ گرم سرکه سفید- زعفران هر ۲۰۰ نفر ۱۰۰ مثقال - ۲۰ گرم آبلیمو- ۲۰ گرم سس مایونز- ۱۵ گرم آبغوره- ۳ گرم - ۵ گرم فلفل دلمه ای- نمک و ادویه ۱ گرم- ۱۰ گرم سرکه سفید
۹- چلوخوردت فسنجان با گوشت مرغ	برنج هندی درجه یک ۱۳۰ گرم- فیله مرغ تازه ۱۰۰ گرم- مغز گردو ۳۵ گرم- روغن مایع ۲۰ گرم - رب انار محلی ۳۰ گرم- پیاز ۱۵ گرم- کدو حلواپی ۱۵ گرم- شکر ۵ گرم- آبلیمو طبیعی تازه ۱۰ گرم- زعفران هر ۲۰۰ نفر ۱۰۰ مثقال- ۱۰ گرم سرکه سفید- نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم
۱۰- چلوخوردت فسنجان با گوشت قرمز	برنج هندی درجه یک ۱۳۰ گرم- گوشت گوساله گرم ۵۵ گرم- مغز گردو ۳۵ گرم- روغن مایع ۲۰ گرم - رب انار محلی ۳۰ گرم- پیاز ۱۵ گرم- کدو حلواپی ۱۵ گرم- شکر ۵ گرم- آبلیمو طبیعی تازه ۱۰ گرم- زعفران هر ۲۰۰ نفر ۱۰۰ مثقال- ۱۰ گرم سرکه سفید- نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم
۱۱- چلوخوردت کدو	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۵۵ گرم گوشت خالص - ۴۰ گرم پیاز- ۲۰ گرم گوجه- هر شیشه آبغوره به ازا ۷۰ نفر- ۸۰ گرم روغن- ۳۰ گرم رب گوجه- ۱۵۰ گرم کدو - ۰/۵ گرم ادویه- سرکه سفید ۱۰۰ گرم
۱۲- چلوخوردت خلال	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۸۰ گرم گوشت خالص - ۴۰ گرم پیاز- گلاب ۲ گرم- هر شیشه آبغوره به ازا ۷۰ نفر- ۸۰ گرم روغن- ۲۵ گرم رب گوجه- زرشک ۱۰ گرم- خلال بادام ۲۰ گرم پیاز ۲۰ گرم- لیمو عمانی ۲ گرم - ۰/۵ گرم ادویه- سرکه سفید ۱۰ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر ۱۰۰ مثقال
۱۳- چلوخوردت لوبیا سبز	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۵۵ گرم گوشت خالص - ۳۵ گرم پیاز- ۳۵ گرم سبب زمینی- هر شیشه آبغوره به ازا ۷۰ نفر- ۳۰ گرم روغن- ۲۵ گرم رب گوجه- ۷۰ گرم لوبیا سبز پاک شده - ۰/۵ گرم ادویه- سرکه سفید ۱۰ گرم- هویج ۲۰ گرم
۱۴- چلو خورشت کرفس	۱۳۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۵۵ گرم گوشت خالص - ۲۰ گرم پیاز- ۱۰ گرم آلو مرغی- هر شیشه آبغوره به ازا ۷۰ نفر- ۴۰ گرم روغن- ۲۵ گرم رب گوجه- ۱۲۰ گرم کرفس - ۰/۵ گرم ادویه فلفل نمک- سرکه سفید ۱۰ گرم- جعفری ۳ گرم- سبزی خوردنی ۱۰ گرم- لوبیا قرمز ۵ گرم- نعنا خشک ۲ گرم- لیمو عمانی ۲ گرم
۱۵- سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۱۲۰ گرم برنج هندی درجه یک- ۲۸۰ گرم ماهی قزل آلا شهرکرد - ۵۰ گرم پیاز- سبزی پلویی ۵۰ گرم- هر شیشه آبغوره به ازا ۷۰ نفر- ۱۴۰ گرم روغن- ۲۵ گرم رب گوجه- آرد سوخاری و گندم ۱۵ گرم- سس خردل ۲۰ گرم- پیاز ۲۰ گرم- آبغوره ۱۵ گرم - ۰/۵ گرم ادویه- سرکه سفید ۱۰ گرم - سیر ۲ گرم- فلفل دلمه ای ۴ گرم
۱۶- سبزی پلو با کنسرو ماهی	برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم - تن ماهی محفل ۹۰ گرم - روغن ۱۵ گرم- شوید ۵ گرم- نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم- سرکه سفید ۱۰ گرم
۱۷- شوید پلو با گوشت و لوبیا	برنج هندی درجه یک ۱۳۰ گرم- گوشت گوسفندی با استخوان ۶۰ گرم- شوید خشک ۵ گرم- لوبیا ۵۰ گرم- روغن ۲۵ گرم- پیاز ۲۰ گرم- نمک و ادویه ۱ گرم- آبلیموی طبیعی تازه درجه یک ۱۰ گرم- سرکه سفید ۱۰ گرم
۱۸- استانبولی با گوشت قرمز	برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم- گوشت چرخ شده ۶۰ گرم- روغن ۴۰ گرم- رب گوجه فرنگی ۳۵ گرم- سبب زمینی ۵۰ گرم- نخود فرنگی ۳۰ گرم- پیاز ۴۰ گرم- آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم- نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم- سرکه سفید ۱۰ گرم
۱۹- لوبیا پلو با گوشت چرخشی	برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم- گوشت چرخ شده ۶۰ گرم- روغن ۵۰ گرم- رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم- پیاز ۳۰ گرم- لوبیا پاک شده ۱۱۰ گرم- سیر ۵ گرم- آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم- نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم- سرکه سفید ۱۰ گرم
۲۰- کلم پلو با گوشت چرخشی	برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم- گوشت چرخ شده ۶۰ گرم- روغن ۳۰ گرم- رب گوجه فرنگی ۱۵ گرم- پیاز ۴۰ گرم- کلم سفید ۱۵۰ گرم- سیر ۵ گرم- آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم- نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم- سرکه سفید ۱۰ گرم- زعفران هر ۲۰۰ نفر ۱۰۰ مثقال



تاریخ:

شماره:

پیوست:

۲۱- عدس پلو با گوشت لقمه	برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم - گوشت راسته پاک نشده ۸۰ گرم - روغن ۴۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۳۰ گرم - پیاز ۲۰ گرم - عدس سبز ۳۰ گرم - سیر ۵ گرم - آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم - کشمش ۳۰ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر یک مثقال
۲۲- شوید پلو با مرغ	۱۲۵ گرم برنج درجه یک - ۴۰۰ گرم مرغ - ۲۰ گرم پیاز - هر شیشه آبلیمو به ازاء ۵۰ نفر - ۱۵ گرم روغن ۳۰ گرم - رب گوجه ۳۰ گرم - ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر - شوید خشک ۵ گرم - هویج ۲۰ گرم - ادویه ۱ گرم - فلفل دلمه ای ۱۰ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر امثال - سرکه سفید ۱۰ گرم
۲۳- مرصع پلو	۱۲۵ گرم برنج درجه یک - ۱۲۰ گرم فیله مرغ - ۵۰ گرم پیاز - هر شیشه آبلیمو به ازاء ۵۰ نفر - ۶۰ گرم روغن ۲۰ گرم - گوجه گلاب ۲ گرم - خلال بسته ۱۰ گرم - خلال بادام ۱۰ گرم - ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر - زرشک ۱۰ گرم - شکر ۵ گرم - ادویه ۱ گرم - کشمش ۱۵ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر امثال - سرکه سفید ۱۰ گرم
۲۴- خوراک چیکن	فیله مرغ پاک نشده ۲۰۰ - روغن ۱۴۰ - کره ۱۰ - گرم - کرامپ رنگی ۳۵ - گرم - جعفری و گشنیز ۵ - گرم - سیر ۱ - گرم - ماست ۱۵ - گرم - خیارشور ۱۰ - گرم - مایونز ۲۰ - گرم - تخم مرغ ۴۰ - گرم - آرد گندم ۲۰ - گرم - ماء الشعیر ۱۰ - گرم - پیاز ۵ - گرم - آبلیموی طبیعی تازه درجه یک ۲ - گرم - سرکه بالزامیک ۱ - گرم - خامه ۱۰ - گرم
۲۵- خوراک ناگت مرغ	ناگت ۲۵ گرمی ۱۷۰ گرم - سس کچاب یا مایونز ۲ عدد - خیارشور ۵۰ گرم - روغن ۴ گرم - گوجه ۱۰۰ گرم
۲۶- خوراک کباب لقمه ای	کباب لقمه ۱۵۰ گرم - روغن ۴۰ گرم - خیارشور ۵۰ گرم - گوجه فرنگی ۸۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم
۲۷- خوراک جوجه با استخوان	گوشت مرغ پاک نشده ۵۵۰ گرم - کره ۱۰ گرم - ماست ۵۰ گرم - آبلیموی طبیعی تازه درجه یک ۲۰ گرم - آبغوره ۳۵ گرم - سس مایونز ۳۰ گرم - روغن ۲۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر امثال - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم
۲۸- خوراک ناس کباب	گوشت گوساله ناخالص ۶۰ گرم - سیب زمینی ۸۰ گرم - به ۵۰ گرم - روغن ۱۰۰ گرم - هویج ۴۰ گرم - گوجه فرنگی ۸۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم
۲۹- خوراک لوبیا چینی	لوبیا چینی ۱۰۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۱۵ گرم - پیاز ۱۰۰ گرم - روغن ۱۰ گرم - آبلیمو و آبغوره ۲ گرم - قارچ ۳۰ گرم - نمک و ادویه گرم
۳۰- خوراک کوکو سیب زمینی	سیب زمینی ۱۵۰ گرم - تخم مرغ ۸۰ گرم - آرد نخودچی ۲۰ گرم - روغن ۲۰ گرم - خیارشور ۵۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - آرد و نمک و ادویه ۱ گرم
۳۱- خوراک کوکو سبزی	سبزی کوکویی پاک کرده ۲۰۰ گرم - تخم مرغ ۱۲۰ گرم - روغن ۱۰۰ گرم - آرد ۳۰ گرم - زرشک ۲ گرم - خیارشور ۵۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - نمک و ادویه ۱ گرم
۳۲- خوراک کتلت	گوشت قرمز پاک نشده ۸۰ گرم - پیاز ۲۰ گرم - سیب زمینی ۹۰ گرم - آرد نخودچی ۲۵ گرم - تخم مرغ ۴۰ گرم - هویج ۵ گرم - روغن ۱۰۰ گرم - خیارشور ۵۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - نمک و ادویه ۱ گرم
۳۳- کشک بادمجان	بادمجان ۶۰ گرم - پیاز ۲۵ گرم - کشک ۸۰ گرم - روغن ۷۰ گرم - گردو ۱۵ گرم - نعنا خشک ۵ گرم - نمک و ادویه ۱ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم
۳۴- کوفته برنجی	برنج هندی درجه یک ۵۰ گرم - گوشت چرخ کرده ۸۰ گرم - روغن ۲۰ گرم - آرد نخودچی ۱۵ گرم - تخم مرغ ۴۰ گرم - لپه ۱۰ گرم - سبزی کوفته ۲۰ گرم - آلو بدون هسته ۱۰ گرم - رب گوجه ۳۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم
۳۵- ماکارانی	ماکارونی خشک ۱۳۰ گرم - گوشت ۴۰ گرم - سویا ۱۵ گرم - قارچ ۲۵ گرم - هویج ۵ گرم - فلفل دلمه ۵ گرم - سیب زمینی ۴۰ گرم - نخود فرنگی ۳۰ گرم - روغن ۴۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم - آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم - پیاز ۴۰ گرم - نمک و ادویه جات ۱ گرم
۳۶- پاستا پنه آ	پاستا ۱۱۰ گرم - فیله مرغ پاک نشد ۱۱۰ گرم - شیر ۱۵ گرم - خامه ۴۰ گرم - پنیر پارمسان رنده شده ۵۰ گرم - قارچ ۵۰ گرم - جعفری ۱۰ گرم - آبلیمو ۱۰ گرم - شکر ۵ گرم - روغن ۳۲۰ گرم - کره ۱۰۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم
۳۷- خوراک جوجه چینی	فیله مرغ پاک شده ۲۰۰ گرم - روغن ۱۴۰ گرم - ماء الشعیر ۱۰ گرم - ماست ۱۵ گرم - سفیده تخم مرغ ۴۰ گرم - سس مایونز ۲۰ گرم - خیارشور ۵۰ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر امثال - آبلیمو و آبغوره ۲۰ گرم - آرد سفید ۴۰ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم - خامه ۱۰ گرم - نمک و ادویه ۱ گرم - سرکه بالزامیک ۱ گرم
۳۸- شوید باقلا پلو با گوشت قرمز	برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم - گوشت قرمز پاک نشده ۱۱۰ گرم - روغن ۱۱۰ گرم - روغن ۵۰ گرم - باقلا خشک سبز ۲۵۰ گرم - پیاز ۲۰ گرم - نمک و ادویه ۱ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم - شوید خشک ۵ گرم - آبلیموی طبیعی تازه درجه یک و آبغوره ۱۵ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر امثال - رب گوجه فرنگی ۳۰ گرم
۳۹- چلو خورش مسمی کدو	برنج هندی درجه یک ۱۳۰ گرم - گوشت ران ناخالص ۵۵ گرم - روغن مایع ۱۰ گرم - روغن مایع سرخ کردنی ۶۰ گرم - پیاز ۴۰ گرم - نمک و ادویه ۱ گرم - کدو ۲۰۰ گرم - آبلیموی طبیعی تازه درجه یک و آبغوره ۲۰ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۴۰ گرم
۴۰- چلو خورش مسمی بادمجان	برنج هندی درجه یک ۱۳۰ گرم - گوشت ران ناخالص ۵۵ گرم - روغن مایع ۱۰ گرم - روغن مایع سرخ کردنی ۶۰ گرم - پیاز ۴۰ گرم - نمک و ادویه ۱ گرم - بادمجان ۲۰۰ گرم - آبلیموی طبیعی تازه درجه یک و آبغوره ۲۰ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۴۰ گرم
۴۱- خوراک کباب کوبیده	گوشت گرم ۸۰ گرم - گوشت قلوه گاه گوسفندی ۷۰ گرم - روغن ۱۰ گرم - پیاز ۷۰ گرم - دنبه ۱۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - سماق ۱ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر امثال - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم
۴۲- خوراک گوشت قارچ	گوشت گرم ۸۰ گرم - آبلیمو و آبغوره ۲۰ گرم - روغن ۷۰ گرم - پیاز ۳۰ گرم - سیب زمینی ۲۰۰ گرم - فلفل دلمه ۱۰ گرم - قارچ ۱۲۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - سویا ۲۰ گرم - نخود فرنگی ۵۰ گرم - هویج ۲۰ گرم - خیارشور ۱۰۰ گرم - رب گوجه ۵۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم



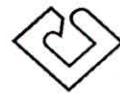
تاریخ:

شماره:

پیوست:

مرغ پاک نشده ۵۵۰ گرم - ۵۰ گرم پیاز - هر شیشه آبلیمو به ازاء ۵۰ نفر - ۱۵ گرم روغن ۲۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۴۰ گرم - ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر - زرشک ۳ گرم - هویج ۲۰ گرم - ادویه ۱ گرم - فلفل دلمه ای ۱۰ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر انتقال - سرکه سفید ۱۰ گرم	۴۳- خوراک مرغ
پیاز ۵۰ گرم - دنبه ۲۰ گرم - شکر ۴۰ گرم - کره ۴۰ گرم - گوشت گوسفندی ۳۰ گرم - گندم ۵ گرم - نخود ۲۰ گرم - نمک، فلفل و مواد افزودنی یک گرم	۴۴- حلیم
فلفل ۲۲۰ گرم - کاهو ۳۰ گرم - کلم ۲۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - نان باگت ۲ عدد - روغن ۳۰ گرم - خیار شور ۱۰۰ گرم - سس کچاپ ۲ عدد	۴۵- ساندویچ فلافل
فیله مرغ پاک نشده ۲۰۰ گرم - روغن ۵۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۴۰ گرم - پیاز ۴۰ گرم - هویج ۵۰ گرم - سس کچاپ یک عدد - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - آبلیمو و آبغوره ۲۰ گرم - فلفل دلمه ای ۱۰ گرم - قارچ ۲۰ گرم - نمک، فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم	۴۶- ساندویچ مرغ
بادمجان ۶۰ گرم - پیاز ۴۰ گرم - روغن ۴۵ گرم - کشک ۶۰ گرم - مغز گردو ۱۰ گرم - نعنا خشک ۱۰ گرم - گوجه فرنگی ۵۰ گرم - نمک، فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم	۴۷- میرزا قاسمی
فلفل فیله مرغ پاک نشده ۲۰۰ گرم - روغن ۴۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۴۰ گرم - پیاز ۳۰ گرم - سس کچاپ یک عدد - خیار شور ۵۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - گرمسیر زمینی ۱۸۰ گرم - آبلیمو و آبغوره ۲۰ گرم - فلفل دلمه ای ۱۰ گرم - قارچ ۷۰ گرم - نمک، فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم	۴۸- خوراک مرغ بندری
برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم - تن ماهی محفل ۹۰ گرم - روغن ۱۵ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر انتقال	۴۹- پلو زعفرانی با کنسرو ماهی
شنیستل ۱۷۰ گرم - سس کچاپ یا مایونز ۲ عدد - خیار شور ۵۰ گرم - روغن ۴ گرم - گوجه ۱۰۰ گرم	۵۰- خوراک شنیستل مرغ
برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم - گوشت راسته ۶۰ گرم - روغن ۴۰ گرم - پیاز ۲۰ گرم - کشمش ۲۵ گرم - عدس ۳۰ گرم - سیر ۵ گرم - آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم	۵۱- عدس پلو با گوشت چرخشی
برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم - گوشت راسته ۸۰ گرم - روغن ۵۰ گرم - پیاز ۳۰ گرم - رب گوجه ۳۵ گرم - لوبیا سبز ۱۱۰ گرم - سیر ۵ گرم - آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم	۵۲- لوبیا پلو با گوشت لقمه
برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم - گوشت راسته ۶۰ گرم - روغن ۴۰ گرم - پیاز ۲۰ گرم - سیب زمینی ۷۰ گرم - گوجه ۳۰ گرم - سیر ۵ گرم - آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم	۵۳- دمپخت گوشت
پیاز ۱۳۰ گرم - روغن ۱۰ گرم - ۱۰ رب گوجه فرنگی ۱۵ گرم - جو ۲۰ گرم - سبزی تازه ۳۰ گرم - هویج ۱۰ گرم - سیب زمینی ۱۵ گرم - نخود فرنگی ۱۰ گرم - آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم	۵۴- سوپ جو
پیاز ۱۰۰ گرم - روغن ۱۰ گرم - ۱۰ رب گوجه فرنگی ۱۵ گرم - ورمیشل ۵ گرم - سبزی تازه ۲۰ گرم - هویج ۱۰ گرم - سیب زمینی ۱۵ گرم - نخود فرنگی ۱۰ گرم - آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم	۵۵- سوپ ورمیشل
خلال بادام ۱۰ گرم - روغن ۱۰ گرم - گلاب ۶ گرم - عرق هل ۴ گرم - هل ۳ گرم - زعفران هر ۲۰۰ نفر انتقال - برنج ۳۰ گرم	۵۶- شله زرد
آرد ۱۰ گرم - روغن ۲۵ گرم - سبزی آش ۵ گرم - رشته ۲۰ گرم - نخود ۱۰ گرم - لوبیا چیتی ۱۰ گرم - عدس سبز ۱۰ گرم - کشک ۱۰ گرم - نعنا خشک ۱ گرم	۵۷- آش رشته
برنج هندی درجه یک ۱۲۵ گرم - فیله مرغ ۸۰ گرم - روغن ۲۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم - سیب زمینی ۴۰ گرم - نخود فرنگی ۳۰ گرم - پیاز ۴۰ گرم - آبلیمو و آبغوره ۱۰ گرم - نمک و فلفل و مواد افزودنی ۱ گرم - سرکه سفید ۱۰ گرم	۵۸- استانبولی با گوشت مرغ

* در صورت افزودن غذای درخواستی واحد تغذیه که در جدول فوق ذکر نشده باشد، محاسبه قیمت آن غذا با کارشناس تغذیه و تایید مناقصه گزار خواهد بود.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

جدول فراوانی غذاهای اصلی سلف سرویس دانشگاه علوم پزشکی کاشان در سال تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۲

ردیف	نوع غذا	برآورد تعداد پرس کارفرما	قیمت هر پرس بابت خرید غذا پیمانکار (ریال)	قیمت هر پرس بابت پخت و توزیع پیمانکار (ریال)	قیمت کل پیمانکار (ریال)
1	چلو کباب مرغ	15,000			
2	چلو کباب کوبیده (دوسرخ)	45,000			
3	خوراک کوبیده دو سیخ	13,000			
4	چلو جوجه کباب بدون استخوان	30,000			
5	چلو کباب میکس	2,500			
6	سوپ جو	6,000		0	
8	شوید پلو با کنسرو ماهی	15,000			
9	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	20,000			
10	چلو خورش سبزی	50,000			
11	چلو خورش مسمی بادمجان	7,500			
12	چلو خورشت مسمی کدو	7,500			
13	چلو خورش قیمه بادمجان	20,000			
14	چلو خورش قیمه سیب زمینی	30,000			
15	چلو خورش لوبیا سبز	4,000			
16	چلو خورش فسنجان با مرغ	10,000			
17	چلو خورش فسنجان با گوشت	5,000			
18	زرشک پلو با مرغ	30,000			
19	شوید پلو با مرغ	8,000			
20	شوید پلو با گوشت لقمه	5,000			



تاریخ:

شماره:

پیوست:

		6,000	مرصع پلو	21
		4,000	شوید پلو با گوشت لوبیا	22
		3,000	کلم پلو شیرازی با گوشت چرخی	23
		12,000	استانبولی پلو با گوشت	24
		10,000	چلو کباب حسینی	25
		4,000	خوراک تاس کباب	26
		12,000	خوراک جوجه کباب با استخوان	27
		12,000	خوراک جوجه چینی	28
		15,000	خوراک مرغ	29
		20,000	خوراک چیکن	30
		8,000	خوراک ماکارونی	31
		9,000	خوراک پاستا	32
		4,000	خوراک کوکو سبزی	33
		6,000	دم پخت گوشت	34
		2,000	خوراک لوبیا چیتی	35
		3,000	خوراک کتلت	36
		3,000	خوراک کباب لقمه	37
		5,000	خوراک مرغ بندری	38
		3,000	خوراک شینسل مرغ	39
		3,000	خوراک ناگت مرغ	40
		2,000	خوراک کوکو سیب زمینی	41
		3,500	خوراک گوشت وقارچ	42
		2,000	کشک بادمجان	43
		2,000	میرزا قاسمی	44



تاریخ:

شماره:

پیوست:

			3,000	کوفته تبریزی	45
			8,000	ساندویچ مرغ	46
			8,000	ساندویچ فلافل ۲ عدد	47
			3,000	شوید پلو با گوشت لویا	48
			5,000	عدس پلو با گوشت چرخی	49
			5,000	عدس پلو با گوشت لقمه	50
			5,000	لویا پلو با گوشت چرخی	51
			5,000	لویا پلو با گوشت لقمه	52
			1,000	چلو خورشت خلال	53
			2,500	چلو خورشت کرفس	54
	0		4,000	سوپ ورمیشل	55
	0		3,000	حلیم	56
			4,000	پلو زعفرانی با تن ماهی	57
	0		2,000	شله زرد	58
	0		2,000	آش رشته	59
			3,000	استانبولی پلو با فیله مرغ	60
			540,500	جمع کل	-

نام و نام خانوادگی:

سمت:

امضاء و مهر:



تاریخ:

شماره:

پیوست:

جدول فراوانی دسر سلف سرویس دانشگاه علوم پزشکی کاشان در سال تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۲

ردیف	نوع غذا	برآورد تعداد پرس کارفرما	واحد	قیمت جزء (ریال)	قیمت کل (ریال)
1	خرما بسته ایی	2,000	بسته		
2	دوغ	150,000	عدد		
3	ریحان	2,000	کیلو		
4	سالاد فصل	50,000	عدد		
6	سالاد شیرازی	40,000	عدد		
7	ماست	80,000	عدد		
8	میوه	100,000	کیلو		
10	تخم مرغ	10,000	کیلو		
11	نارنج	1,000	کیلو		
15	سبزی خوردنی	2,500	کیلو		
16	حلوا شگری ۵۰ گرم	30,000	عدد		
19	پنیر تک نفره ۲۰ گرم	50,000	عدد		
20	پنیر خامه ایی ۱۰۰ گرمی	20,000	عدد		
21	چای خشک	1,000	کیلو		
22	قند حبه ایی	1,000	کیلو		
23	مربا شیشه ایی ۲۰۰ گرمی	10,000	عدد		
24	شیر بطری یک لیتری	20,000	عدد		
25	کره ۲۰ گرمی	60,000	عدد		
26	پنیر سفید ۱۰۰ گرمی	10,000	عدد		
27	عسل تک نفره ۲۵ گرمی	80,000	عدد		
28	شیر ساده ۲۰۰ سی سی	30,000	عدد		
29	شکلات صبحانه ۱۵ گرمی	20,000	عدد		
30	مربا تک نفره ۲۵ گرمی	60,000	عدد		
31	خامه ۱۰۰ گرمی ساده	8,000	عدد		
32	خامه ۱۰۰ گرمی طعم دار	8,000	عدد		
33	ماست موسیر	40,000	عدد		



تاریخ:

شماره:

پیوست:

		عدد	5,000	دلستر	34
		عدد	10,000	سالاد الویه	35
		عدد	10,000	نان باگت	36
		عدد	300,000	نان لواش	3
		کیلو	160	مغز گردو	38
		کیلو	800	زیتون	39
		کیلو	3,000	لیمو ترش	40
		کیلو	2,000	نارنج	41
		کیلو	2,000	ترشی	42
			1,218,460	جمع کل	-

نام و نام خانوادگی:

سمت:

امضاء و مهر:



تاریخ:

شماره:

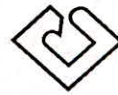
پیوست:

فرم رویت مکان و امکانات و وضعیت جهت پخت و توزیع غذا

اینجانب شرکت/آقای به شماره ثبت/ملی فرزند به نمایندگی از که در مناقصه تهیه و تأمین غذای دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی کاشان شرکت نموده‌ام، اقرار می‌نمایم که در تاریخ در محل‌های مشخص شده (سلف مرکزی دانشگاه، دانشکده‌های دانشگاه و خوابگاه‌های دانشجویی) حضور یافته و از موقعیت و چگونگی محل کار، امکانات و تجهیزات موجود، وسایل و نحوه دسترسی به آنها، انبار، سردخانه، مکان‌های توزیع و سایر عوامل دیگری که از هر نظر در اجرای موضوع قرارداد موثر و مفید است، آگاهی کافی و وافی نسبت به آن پیدا نموده و کلیه جزئیات مورد نیاز را از مسئولین ذی‌ربط پرسش نموده و هیچ‌گونه ابهامی ندارم و با علم و اطلاع کافی و در کمال صحت عقلانی و جسمانی مسئولیت اجراء را پذیرفته‌ام. بدیهی است هرگونه اعتراض در خصوص موارد فوق را از خود سلب نموده و قابل رسیدگی نمی‌باشد.

نام و نام خانوادگی:

مهر و امضاء:



تاریخ:

شماره:

پیوست:

تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاهدات دولتی مورخ

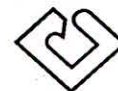
۱۳۳۷/۱۰/۲۲

پیشنهاد دهنده با امضاء ذیل این برگه، تأیید می نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه ۱۳۳۷ نمی باشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد، مناقصه گزار حق دارد پیشنهاد ارائه شده برای مناقصه فوق را مردود دانسته و تضمین شرکت در مناقصه را ضبط نماید. همچنین، پیشنهاد دهنده متعهد می شود که اگر در حین اجرای پیمان مشمول قانون مزبور گردد، باید بلافاصله مراتب را به مناقصه گزار اعلام نماید. به علاوه، پیشنهاد دهنده اعلام می دارد که بر مجازات مترتب بر متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل داشته و در صورت تخلف مستحق مجازات می باشد.

نام و نام خانوادگی:

سمت:

امضاء و مهر:



تاریخ:

شماره:

پیوست:

چک لیست بهداشتی و غذایی				
ضعیف	متوسط	خوب	عالی	چک لیست بهداشتی و غذایی
				رعایت آنالیز غذاها
				حجم و تعداد غذای طبخ شده و دور چین ها
				آمار غذای توزیع شده
				کیفیت مواد بر اساس کالاهای تعریف شده
				رنگ، بو، طعم و مزه غذا
				کیفیت طبخ برنج
				کیفیت حمل و نقل مواد غذایی
				سالن های غذاخوری و تجهیزات داخل آن
				اطراف سالن ها و مکان های پیرامونی
				انبارها و سردخانه ها
				یخچالها
				آشپزخانه
				محل توزیع غذا
				دستگاهها
				ظروف
				کارت سلامت و گواهی اصناف
				تمیزی لباس و ظاهر و نظافت شخصی
				رعایت ممنوعیت استعمال دخانیات
				رعایت تاریخ تولید و انقضاء
				بهداشت مواد غذایی خام و نگهداری درست و مناسب مواد غذایی
				بهداشت مواد تحت فراوری
				بهداشت مواد آماده توزیع
				بکارگیری نیروی کار مورد نیاز بر اساس قرارداد
				رعایت ادب و پرهیز از درگیری لفظی در راستای اجرای طرح تکریم
				ارباب رجوع
				جلوگیری از حضور افراد متفرقه
				رعایت اصول ایمنی کار
				عدم خروج مواد اولیه و فراوری شده توسط نیروهای برنه مناقصه
				تاخیر در ارائه خدمات و سرویس دهی
				حضور نماینده برنده مناقصه بطور کامل و دائم در کلیه مراحل
				ارزشیابی غذا (لباس ها بایستی همیشه سالم بوده و چنانچه فرسوده یا رنگ رفته باشد، بایستی سریعاً تعویض گردند).
				بهداشت
				نیروی کار



تاریخ:

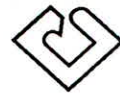
شماره:

پیوست:

برنامه نظافت سلف سرویس

دفعات و نوع نظافت	مکان	شماره	دفعات و نوع نظافت	مکان	شماره
ماهانه	سردخانه زیر صفر	۱۴	روزانه	دفتر اداره تغذیه	۱
روزانه	سردخانه بالای صفر	۱۵	روزانه	دفتر کارشناس	۲
روزانه	انبار تغذیه	۱۶	روزانه	سالن غذاخوری	۳
ماهانه	بالکن سلف	۱۷	روزانه	میز، صندلی، نمکدان و...	۴
روزانه	آسانسور غذا	۱۸	روزانه	محل توزیع غذا	۵
روزانه	راه پله	۱۹	روزانه ۲ بار	محل تهیه غذا (آشپزخانه مرکزی)	۶
۳ بار در هفته	شیشه های دو جداره و پنجره	۲۰	روزانه بلافاصله بعد از توزیع غذا	سینی شوی خانه	۷
روزانه	ورودی سلف	۲۱	پس از هر وعده غذایی	دیگ شوی خانه	۸
روزانه	راهرو	۲۲	روزانه	روشویی	۱۰ سرویس بهداشتی
حداقل ماهی یکبار	پشت بام	۲۳		توالت	
هفتگی	محوطه اطراف سلف	۲۴		آینه	
روزانه	درب سکوریت و فلزی	۲۵	روزانه	حمام	۱۱
پس از توزیع غذا هر وعده با شوینده مناسب	محل توزیع غذا سلف در خوابگاهها	۲۶	هفتگی	نورگیر سالن غذاخوری	۱۲
بلافاصله پس از تخلیه	سردخانه زباله	۲۷	ماهانه	محل تفکیک زباله	۱۳
				انبار ضایعات	

محل تهیه غذا شامل: کابینت ها، کف، دیوارها، هرز آب ها، کباب گیر، کباب پز، سیخ شوی، اجاق گازها، هودها و... می باشد.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

صورت وضعیت روزانه برنه مناقصه

غذای نوع یک:		وعده غذایی:		روز:		تاریخ:	
آمار طبخ:		محل اجرا:		نام برنه مناقصه:		تعداد پرسنل برنه مناقصه:	
آنالیز غذا:				چک لیست ناظر			
ردیف	جنس	وزن/تعداد	واحد	سرانه	توضیحات		
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							
۹							
۱۰							
۱۱							
۱۲							
۱۳							
۱۴							
۱۵							



تاریخ :

شماره :

پیوست :

جدول برخی از مارک‌های مواد اولیه غذایی

ردیف	نوع کالا	مارک‌ها و مشخصات مورد تأیید
۱	برنج	هندی طبق مارک‌های مرغوب و تأیید کارشناس تغذیه
۲	گوشت	تازه گوسفندی و گوساله
۳	مرغ	گرم بسته بندی شده با مجوز دامپزشکی
۴	رب گوجه فرنگی	اعلاء ممتاز خراسان، تک
۵	روغن	بهار، طبیعت، لادن
۶	آبلیموی طبیعی تازه درجه یک	یک و یک، نادر
۷	ماکارونی	تک، مانا، زر ماکارون
۸	نمک	تصفیه شده یددار دوریس
۹	کنسرو ماهی	طبیعت، تحفه
۱۰	خیارشور	حلب سحر
۱۱	ماست تک نفره ۱۵۰ گرمی	پگاه، میعاد، کاله
۱۲	دوغ تک نفره ۲۵۰ سی سی	پگاه، عالیس، ویژه
۱۳	مربا و عسل تک نفره	یک و یک، کشت چین
۱۴	حلوا ارده	خورشید
۱۵	ارده عسل	خورشید
۱۶	حلواشکری تک نفره	عقاب، باز، شکرریز
۱۷	پنیر تک نفره	کالین، کاله
۱۸	رب گوجه فرنگی	کشت چین، یک و یک
۱۹	زعفران	گل ایران، بهرامن، عباسزاده
۲۰	الویه	شامانا، نامی نو
۲۱	حبوبات	طبق مارک‌های مرغوب و تأیید کارشناس تغذیه
۲۲	چای کیسه‌ای	دبش و گلستان
۲۳	شربت‌های گیاهی	شیرین گل و گل نوش
۲۴	آبمیوه	سان استار و سن ایچ

تذکر: در صورت یافت نشدن موارد فوق الذکر، ۴۸ ساعت قبل با اداره تغذیه یا امور دانشجویی هماهنگی حاصل شده و در صورت موافقت، از مارک دیگری تهیه گردد.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

پیوست شماره ۱

تعهدات برنده مناقصه

بخش اول: خرید مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا:

۱) خرید، طبخ و توزیع ناهار مورد نیاز دانشجویان و کارکنان و اساتید برای روزهای شنبه، لغایت پنجشنبه هر هفته پخت و توزیع شام مورد نیاز دانشجویان برای روزهای شنبه، لغایت پنجشنبه هر هفته، طبق برنامه و آمار اعلامی توسط کارفرما خواهد بود. ضمناً برنده مناقصه موظف است برای تعدادی از آمار ناهار و شام، بر اساس منوی کارفرما، غذای دوم تهیه نماید و در مکان‌های تعیین شده توزیع نماید. همچنین در صورت تأیید معاونت دانشجویی صبحانه، ناهار و شام توزیع میگردد.

۲) صبحانه مورد نیاز دانشجویان و کارکنان و اساتید طبق برنامه و آمار اعلامی هفتگی از شنبه لغایت پنجشنبه توسط کارفرما و بصورت دو منو (دو نوع یا چهارنوع غذا) توزیع می‌گردد.

۳) انواع غذاهایی که طبخ و توزیع می‌شود و برنامه هفتگی غذاها، توسط اداره تغذیه، تعیین شده و به برنده مناقصه ابلاغ می‌گردد.

۴) در ایام امتحانات و ماه مبارک رمضان، طبخ و توزیع غذا، همه روزه از شنبه لغایت جمعه است.

۵) ناهار از ساعت ۱۱:۴۰ لغایت ۱۳:۴۵ توزیع خواهد شد و در صورت صلاحدید اداره تغذیه افزایش می‌یابد همچنین شام در نیمسال اول از ساعت ۱۷:۳۰ لغایت ۲۰:۰۰ و نیمسال دوم از ساعت ۱۸:۳۰ لغایت ۲۰:۳۰ توزیع خواهد شد. برنده مناقصه موظف است غذای تهیه شده را به صورت گرم در محل مربوطه آماده نماید.

۶) زمان طبخ غذا، باید به نحوی برنامه ریزی گردد که غذا بدون هیچ گونه تأخیر و تا قبل از زمان توزیع، آماده گردد.

۷) در موارد استثنایی (طبخ و توزیع غذای همایش‌ها، سمینارها، مراسم دانشجویی، اردوهای مختلف و افزایش تعداد دانشجویان بیش از آمار تعیین شده در قرارداد...) برنامه و آمار آن ۴۸ ساعت قبل به برنده مناقصه اطلاع داده خواهد شد و قیمت آن نیز برابر قیمت مندرج شده در این قرارداد، خواهد بود.

۸) ساعت طبخ و ارائه‌ی غذا، در موارد خاص مانند ایام مبارک ماه رمضان (سحری/افطار) و مراسم‌های دانشگاه (دعای کمیل، شب‌های قدر و...) و بنا به نظر اداره تغذیه معاونت دانشجویی تعیین و انجام می‌پذیرد.

۹) برنده مناقصه بنا به تشخیص و نظر کارفرما، موظف به طبخ و توزیع غذای نهار و شام در سالن غذا خوری مرکزی و خوابگاه‌ها و سایر محل‌های توزیع غذا طبق برنامه و آمار اعلامی از سوی کارفرما می‌باشد.

۱۰) در صورت هر گونه تغییر در تقویم آموزشی دانشگاه، با اعلام قبلی و کتبی کارفرما، برنده مناقصه موظف به ادامه‌ی اجرای تکالیف و تعهدات مندرج در این قرارداد می‌باشد.

۱۱) تهیه و توزیع صبحانه جزء مفاد قرارداد بوده و حق الزحمه بابت توزیع صبحانه تعلق نمی‌گیرد.

۱۲) برای شام‌هایی که بصورت خام در اختیار دانشجویان قراردادده می‌شود حق الزحمه بابت بخش تعلق نمی‌گیرد.

۱۳) آمار غذای طبخ شده بر اساس آمار اعلام شده توسط سیستم اتوماسیون تغذیه محاسبه می‌گردد و با تنظیم صورتجلسه‌ای توسط نمایندگان کارفرما و برنده مناقصه و پس از تأیید نهایی معاون دانشجویی دانشگاه لازم الاجرا می‌باشد.

۱۴) مبلغ این قرارداد ماهیانه بر مبنای صورتحساب ماهیانه‌ی ارائه شده و دیگر شرایط قرارداد قابل پرداخت می‌باشد. در صورت ارائه‌ی ترم تابستانی با ضرورت پخت و توزیع غذا در ایام تعطیلات، برابر آمار اعلام شده از طرف اداره تغذیه معاونت دانشجویی و دیگر شرایط قرارداد، دستمزد به برنده مناقصه پرداخت خواهد شد.

۱۵) زمانی که مناقصه گزار صلاح بداند حتی در روزهای تعطیل رسمی و جمعه‌ها، با اعلام قبلی، برنده مناقصه موظف به طبخ و توزیع غذا می‌باشد.

۱۶) در ایام تعطیل رسمی و تعطیلات لحاظ شده در تقویم آموزشی دانشگاه، جز در صورت اعلام برنامه جدید، پرداختی از ناحیه کارفرما صورت نخواهد گرفت و از این بابت از برنده مناقصه هیچ گونه ادعایی پذیرفته نمی‌شود.

۱۷) پرداخت طبخ غذا در ماه مبارک رمضان در خصوص هر پرس غذای سحری مطابق شام با توجه به استاندارد هزینه طبخ و توزیع غذا و بر اساس همان پرداخت مشخص شده در قرارداد و دیگر شرایط قرارداد محاسبه و پرداخت می‌شود.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

۱۸) پرداختهای طبخ غذا در ماه مبارک رمضان در خصوص هر پرس غذای افطار مطابق ناهار با توجه به استاندارد هزینه طبخ و توزیع غذا و بر اساس همان مبلغ مشخص شده در قرار داد و دیگر شرایط قرارداد محاسبه و پرداخت می شود. در طول مدت ماه مبارک رمضان بر اساس برنامه ابلاغی کارفرما، برنده مناقصه موظف است همه روزه و بدون تعطیلی اقدامات لازم را در خصوص طبخ و توزیع غذا به عمل آورد.

۱۹) تحویل غذا به دانشجویان منوط به ارائه کارت یا تحویل ژتون است و برنده مناقصه موظف است در زمینه کنترل ثبت غذای خورده شده توسط دانشجویان و تحویل غذا دقت لازم را داشته باشد. بدیهی است آمار غذای خورده شده مطابق با گزارش های ار سالی از واحد اتوما سیون اداره تغذیه یا شمارش ژتون خواهد بود.

تبصره- تحویل غذا خارج از برنامه اتوماسیون و یا... به افراد اعم از دانشجو یا پرسنل دانشگاه و ... جریمه مطابق پیوست ۴ خواهد داشت.

۲۰) توزیع و سرو غذا در مکان هایی که مناقصه گزار تعیین می نماید در صورت تأیید نماینده مناقصه گزار به عهده برنده مناقصه است. و در صورت تغییر محل خوابگاهها و یا راه اندازی خوابگاه جدید و تغییر محل سلف سرویس ها و آشپزخانه، برنده مناقصه موظف است تا در مکان جدید طبخ و توزیع غذا را مطابق قرارداد بدون مطالبه هرگونه اختلافی انجام دهد

۲۱) توزیع و تحویل و سرو غذا در مکانهایی که مناقصه گزار تعیین مینماید به صورت زیر انجام می پذیرد

۲۲) توزیع غذا با ظروف معمول و متعارف استیل و ظروف یکبار مصرف مورد تأیید بهداشت در آشپزخانه و سلف سرویس و خوابگاه ها صورت می گیرد تهیه کلیه ظروف یک بار مصرف به عهده برنده مناقصه است. در صورت سرو غذا با ظروف استیل در سلف ها و خوابگاه ها، شستشو و تمیز کردن به عهده برنده مناقصه است. بدیهی است تهیه سینی استیل مخصوص سرو غذا عهده مناقصه گزار می باشد

۲۳) تهیه هرگونه ظروف چینی مناسب به همراه قاشق و چنگال استیل و ملزومات مورد نیاز پذیرایی جهت مراسم خاص که از سوی مناقصه گزار به برنده مناقصه ابلاغ میگردد. به عهده برنده مناقصه و هزینه آن بر عهده مناقصه گزار می باشد

۲۴) ساعت و ایام توزیع غذا و صبحانه و پذیرایی و میان وعده ها به صورت عمومی و در موارد خاص مانند ایام تعطیلات و ماه مبارک رمضان (سحری و افطاری) و مراسم بنا به تشخیص مناقصه گزار خواهد بود. برنده مناقصه موظف است تا در روزهای تعطیل بنا به دستور مناقصه گزار نسبت به طبخ و توزیع غذا و صبحانه مطابق قرارداد اقدام نماید

۲۵) در صورت توزیع صبحانه یا پک های مختلف، برنده مناقصه موظف به توزیع، بسته بندی سهمیه های دانشجویی مطابق آمار ارائه شده و در زمان و مکان تعیین شده بدون دریافت هزینه بسته بندی از سوی مناقصه گزار می باشد.

۲۶) وسایل نقلیه مورد نیاز جهت توزیع غذا در مکان هایی که مناقصه گزار اعلام می نماید. می بایست سرپوشیده و کاملاً بهداشتی و به تعداد کافی با تأیید مناقصه گزار باشند.

۲۷) توزیع غذا جهت سرو یا تحویل، در مکانهایی که مناقصه گزار تعیین میکند باید توسط افراد ماهر با رعایت پروتکل های بهداشتی صورت گیرد. ضمناً برنده مناقصه موظف است جهت توزیع و سرو شام و صبحانه در محل سالن غذا خوری و سایر خوابگاه های خواهران از نیروهای خانم مورد تأیید به اندازه کافی با نظر مناقصه گزار استفاده شود.

۲۸) بدیهی است آماده سازی و نظافت کامل روزانه محل توزیع غذا (ناهار، شام و صبحانه) در سلف سرویس و خوابگاه های دانشجویی به منظور تحویل یا سرو غذا در آن محل بر عهده برنده مناقصه می باشد که جهت این امر باید از نیروهای ممکن به اندازه کافی استفاده شود.

۲۹) برنده مناقصه موظف است تا به تعداد کافی، قاشق و چنگال، فلفل دان، نمکدان و لیوان یکبار مصرف و دیگر ملزومات مورد نیاز را روی میزهای غذاخوری قرار دهد و در صورت مفقود شدن و یا از بین رفتن آنها، سریعاً نسبت به جایگزینی آنها اقدام نماید. همچنین در شرایط خاص تامین ظروف یکبار مصرف جهت سرو دانشجویان و غیره به عهده برنده مناقصه می باشد

۳۰) مواد غذایی مانند شیر، پنیر، خامه و ... که در آنالیز اعلام شده است، به شکل پاکتی و بسته بندی بهداشتی توزیع شود.

۳۱) تهیه، طبخ و توزیع غذا و صبحانه برای مراسم مناقصه گزار، میهمانی ها، کنگره ها، سمینارها، میان وعده ها و ... دستور و برنامه ریزی مناقصه گزار به عهده برنده مناقصه است و چنانچه این گونه غذاها در لیست فهرست غذاهای آنالیز شده نباشد طبق لیست ارائه شده و با قیمت توافقی طرفین در صورت وضعیت به برنده مناقصه پرداخت خواهد شد.

۳۲) چاشنی هایی همچون نمک، سماق، فلفل قرمز و سیاه، با توجه به نوع غذاها، می بایست بر روی میزهای غذا وجود داشته باشد. ضمناً روی میزها باید الزماً نمک سفید تصفیه شده یددار باشد.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

۳۳) در صورتی که به دلیل عدم دقت آشپز در تقسیم غذا، غذا کم بیاید برنده مناقصه موظف است ما بقی غذا را از هزینه های خود تأمین و حق مطالبه هزینه اضافی را نخواهد داشت. در صورت عدم تأمین کسری، هزینه های صورت گرفته به علاوه جرائم طبق جدول جرائم (پیوست ۴) شرایط قرارداد از شرایط اختصاصی پیمان به عنوان جریمه از مطالبات برنده مناقصه کسر می نماید.

۳۴) تمامی خریدهای پیمانکار بایستی قبل از ورود به انبار به تایید ناظر مناقصه گزار (کارشناس تغذیه) برسد.

۳۵) در هر مرحله از فرآیند تهیه، طبخ و توزیع غذا و نان، نماینده مناقصه گزار و ناظر به منظور نظارت دقیق می تواند بدون اطلاع پیمانکار و عوامل آن کمیت و کیفیت را کنترل نماید بدیهی است پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را در این خصوص نخواهد داشت.

۳۶) تمامی خریدهای پیمانکار از لحاظ کیفی بایستی به تایید ناظر مناقصه گزار (کارشناس تغذیه) برسد.

۳۷) توزیع غذای دختران به عهده پرسنل زن بوده و توزیع غذای پسران به عهده پرسنل مرد می باشد و هر نوع تغییر موقتی در این زمینه بایستی با موافقت کارفرما صورت گیرد.

۳۸) برنده مناقصه موظف به سرعت عمل توأم با دقت در توزیع غذا خواهد بود و باید در هیچ زمانی انتظار افراد در صف توزیع غذا از ۱۰ دقیقه تجاوز نکند، بدیهی است که برنده مناقصه موظف به تأمین پرسنل و تجهیزات و سایر ملزومات جهت دستیابی به این هدف خواهد بود. در صورت توقف خطوط توزیع بیش از زمان اعلام شده (۱۰ دقیقه) مناقصه گزار اخطارهای شفاهی یا کتبی خود را بر اساس نظر کارشناسی اعلام خواهد نمود.

۳۹) برنده مناقصه موظف به رعایت کمیت غذای توزیع شده بر اساس جدول آنالیز تفکیکی (که ضمیمه قرارداد و جزء لاینفک آن است) می باشد در صورت مشاهده نقصان در کمیت چه در هنگام توزیع مواد اولیه و چه در هنگام توزیع غذا که به صورت نمونه گیری تصادفی توسط نماینده مناقصه گزار صورت می گیرد، ضمن اعلام به برنده مناقصه میزان کسری و نقصان یاد شده مستقیماً از صورت وضعیت مربوط به آن وعده غذایی متناسباً کسر شده و مراتب در گزارش روزانه برای رسیدگی تخلفات ثبت و ضبط خواهد شد. اعتراض برنده مناقصه در این خصوص مطلقاً وارد نخواهد بود.

۴۰) کارفرما هر وقت صلاح بداند می تواند در برنامه غذایی تجدید نظر نموده و تغییرات را به پیمانکار ابلاغ نماید و برنده مناقصه موظف است طبق برنامه ابلاغی اقدام کند. در صورت تشخیص مناقصه گزار برنده مناقصه موظف به تهیه و طبخ غذا با هر تعداد، تنوع یا محل توزیع می باشد. بدیهی است اجرای برنامه های فوق الذکر هیچ گونه افزایشی در نرخ های مصوب ایجاد نخواهد نمود.

۴۱) میوه های موجود در آنالیز تفکیکی پیوست قرارداد، فقط بر اساس اعلام کارفرما در وعده های غذایی توزیع می گردد.

تبصره الف: میوه های تابستانی فصل: هلو ۱۸۰-۲۰۰ گرم - سیب ۲۰۰ گرم - شلیل ۱۵۰-۱۷۰ گرم - گیلان یا آلبالو ۱۲۰-۱۰۰ گرم - انگور ۱۰۰-۲۰۰ گرم
تبصره ب: میوه های زمستانی: سیب ۲۰۰ گرم - پرتقال ۲۰۰ گرم - کیوی ۲۰۰-۱۵۰ گرم - نارنگی ۲۰۰-۱۵۰ گرم - موز ۲۰۰ گرم

۴۲) هر گونه سفارش غذا یا دسر علاوه بر جداول پیوست طبق سفارش مناقصه گزار برای گردهمائی ها، سمینارها و میهمانان دانشگاه ممکن خواهد بود و برنده مناقصه موظف است بدون مطالبه هر گونه وجه اضافه و با اعلام مناقصه گزار در جهت تهیه و طبخ و توزیع غذا به صورت رستورانی اقدام نماید.

۴۳) در اجرای بند فوق شرایط اختصاصی، ملاک محاسبه هزینه برای برنده مناقصه مطابق جداول قیمت ها بعلاوه مابه التفاوت ریالی (طبق نظر کارشناسی) مقدار مواد بکار رفته و نوع مواد بکار رفته بوده و هیچ گونه مبلغ دیگری به برنده مناقصه تعلق نمی گیرد همچنین برنده مناقصه در هر شرایطی ملزم به تهیه، طبخ و توزیع غذای سفارش شده از سوی مناقصه گزار در هر محل و هر زمانی که از سوی مناقصه گزار تعیین می شود خواهد بود بدیهی است که غذای طبخ شده در سلف آزاد نیز تابع همین بند و مقررات می باشد.

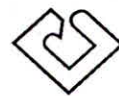
۴۴) در اجرای بند فوق شرایط اختصاصی و جدول قیمت های مصوب در پایان همین قرارداد ملاک تعیین دستمزد طبخ و توزیع غذا از طرف مناقصه گزار خواهد بود.

۴۵) در صورت نیاز، فروش غذا به دانشجویان، کارکنان، اساتید دانشگاه و مهمانان به عهده مناقصه گزار می باشد و برنده مناقصه موظف است که فقط در مقابل اخذ رسید اتوماسیون تغذیه، غذا را تحویل نماید.

۴۶) حضور کلیه عوامل مربوط به توزیع غذا و وسایل مربوط به توزیع غذا نیم ساعت قبل از شروع توزیع در محل مخصوص توزیع غذا الزامی است. آماده سازی سالن ها، چیدن میزهای پذیرایی، حداکثر نیم ساعت قبل از توزیع غذا الزامی و به عهده برنده مناقصه می باشد.

۴۷) ساعات و محل توزیع غذا با توجه به فصل کاری و با توجه به شرایط توسط کارفرما تعیین می گردد و برنده مناقصه موظف است غذای تهیه شده را نیم ساعت قبل از توزیع در محل مربوط آماده نماید. ضمناً پیمانکار حق هر گونه اعتراض در خصوص زمان و محل توزیع غذا را از خود سلب می نماید.

۴۸) برای دسر غذا از میوه ها و یا سالاد موجود در جدول آنالیز مواد غذایی باید استفاده گردد.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

۴۹) برای هر یک از وعده‌های غذای دانشجویان، قاشق، چنگال، لیوان و سفره رومیزی یک بار مصرف لازم می‌باشد و برنده مناقصه ملزم به تهیه این اقلام با کیفیت مناسب (مورد تایید مناقصه گزار) می‌باشد. همچنین در صورتی که به تشخیص کارفرما و سایل یکبار مصرف دیگری نیز مورد نیاز باشد برنده مناقصه موظف به تهیه آنها با کیفیت مطلوب است.

۵۰) برنده مناقصه موظف است بر اساس برنامه غذایی، آنالیز و آمار غذای ارائه شده توسط مناقصه گزار، بر اساس شیوه نامه، پخت و پخش غذا اقدام کند. بدیهی است برنده مناقصه حق هیچ گونه دخل و تصرف و تغییر برنامه غذایی و آنالیز و آمار غذاها را نخواهد داشت. (پیوست شماره ۲)

۵۱) چنانچه برنده مناقصه در تهیه و طبخ غذا از مواد غذایی غیر مناسب و نامرغوب به شرح ذیل استفاده نماید علاوه بر تهیه مجدد مواد، مشمول جرایم پیوست تخلفات و جرائم پیمان خواهد گردید.

الف: استفاده از هر نوع مواد غذایی بصورت فله، غیر استاندارد تاریخ مصرف گذشته و مانده

ب: استفاده از مواد غذایی که بر اثر نگهداری در شرایط غیر مناسب و نامطلوب کیفیت، بافت، شکل، بو و مزه طبیعی خود را ازدست داده باشد.

ج: استفاده از نان هایی که بیات و کهنه شده و یا بر روی آن کپک زده باشد

د: استفاده مجدد از روغن های که در اثر حرارت زیاد سوخته و سیاه شده باشد.

ه: استفاده از سنگ نمک به جای نمک ید دار در طبخ غذا

۵۲) پیمانکار بایستی اوزان متریا ل مصرفی مورد نیاز جهت پخت هر نوع غذا را مطابق با جداول آنالیز غذا (که ضمیمه این قرارداد بوده و جزء لاینفک آن است) انتخاب و استفاده نماید. (پیوست شماره ۲)

۵۳) در صورتی که عملکرد برنده مناقصه در تهیه، طبخ و توزیع غذا در سلف سرویس به تشخیص نماینده مناقصه گزار و تأیید مدیر دانشجویی زمینه ساز یا منجر به بروز تشنجات یا اعتراضات دانشجویی گردد، در مرحله اول تا (۲۰٪) از صورت وضعیت ماه جاری کسر و در صورت تکرار با تشخیص مناقصه گزار، قرارداد برنده مناقصه فسخ و ضمانت نامه وی ضبط می گردد. ضمناً تا زمان تعیین و بکارگیری برنده مناقصه جدید، موظف به ادامه ای ارائه خدمات تهیه، طبخ و توزیع غذای دانشگاه خواهد بود. بدیهی است مسئولیت جبران خسارات وارده نیز به عهده پیمانکار خواهد بود.

۵۴) در صورت وجود غذای مازاد طبخ شده، مراتب بوسیله صورتجلسه ای با حضور نماینده مناقصه گزار یا کارشناس ناظر (مواد غذایی یا بهداشت) و نماینده برنده مناقصه جهت تعیین تکلیف در اختیار نماینده مناقصه گزار قرار داده خواهد شد. در صورت استفاده کارکنان شرکت برنده مناقصه از غذای روزانه (ناهار و شام) و مازاد، هزینه غذای کارگری بر اساس قیمت های مندرج در جداول قیمت به صورت ماهیانه از صورت وضعیت برنده مناقصه کسر خواهد شد.

۵۵) برنده مناقصه موظف به تهیه و طبخ غذا در طول روز می‌باشد و طبخ غذا در ساعات شب به جز ایام ماه مبارک رمضان و به جزء مواردی بنابه تشخیص مناقصه گزار یا نماینده آن ممنوع می‌باشد لازم به ذکر است طبخ و نگهداری هرگونه غذا برای موارد شخصی برنده مناقصه ممنوع می‌باشد.

۵۶) در صورتی که تهیه، طبخ و توزیع غذا به نحوی باشد که موجب کمبود غذا یا غیر قابل استفاده بودن آن شود. بدیهی است برنده مناقصه موظف است که در اسرع وقت و بنحو مقتضی نسبت به تهیه غذا برای همان وعده اقدام نموده و رضایت مناقصه گزار و اشخاص ثالث را جلب نماید

۵۷) آمار پخت غذا توسط نماینده کارفرما به برنده مناقصه ابلاغ خواهد شد. بدیهی است ملاک پرداخت صورت وضعیت، آمار غذای توزیع شده با احتساب پرس غذای مازاد تایید شده از طرف نماینده مناقصه گزار خواهد بود که از طرف نماینده مناقصه گزار پس از توزیع کامل غذا تایید و اعلام می گردد.

۵۸) در صورتی که علاوه بر آمار پخت غذای هفتگی اعلام شده از طرف مناقصه گزار، برنامه غذایی دیگری سفارش داده شود (بصورت کتبی) آمار مذکور به مجموع آمار ماهیانه اضافه خواهد شد. بدیهی است مناقصه گزار در تعیین تعداد هر نوع غذا با توجه به برنامه غذایی مختار می‌باشد.

۵۹) باید از چاشنی ها (آب لیمو، آبغوره، لیمو عمانی، سماق، ادویه جات و زعفران و کلیه مواد طعم دهنده مورد نیاز) به مقدار لازم جهت مزه و رنگ مطلوب غذا استفاده گردد.

۶۰) نوع برنج مورد استفاده جهت موضوع قرارداد طبق آنالیز برنج مورد تایید مناقصه گزار می‌باشد و هرگونه تغییر در نوع برنج طبق نظر مناقصه گزار خواهد بود.

۶۱) در هیچ شرایطی (کم بودن آمار پخت غذا و ...) برنده مناقصه حق استکاف از عملیات طبخ و توزیع غذا را نخواهد داشت.

۶۲) برنده مناقصه ملزم است در شرایط خاص برای کلیه غذاها تهیه ی قاشق و چنگال، چاقو و ظرف یکبار مصرف مطابق جدول آنالیز تفکیکی مواد غذایی لحاظ شده در نظر بگیرد.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

۶۳) رعایت اصول نحوه تهیه و تأمین مواد غذایی، نحوه مصرف مواد غذایی، و نحوه و شرایط پخت غذا مطابق با جداول و آیین نامه ضمیمه بصورت دقیق از زمره وظایف برنده مناقصه می باشد

بخش دوم تجهیزات:

۱) برنده مناقصه موظف است عملکرد تمامی تجهیزات مورد استفاده در موضوع قرارداد را به طور دقیق و دوره ای کنترل، تعمیر و نگهداری کند و هر گونه اشکال را در اسرع وقت به مناقصه گزار اطلاع دهد.

۲) برنده مناقصه موظف است با هماهنگی مناقصه گزار در خصوص کسب اطلاعات و آموزش های لازم در مورد سیستم اتوماسیون تغذیه تجهیزات و دستگاه های مورد استفاده در موضوع قرارداد اقدام کند و مسئولیت عواقب ناشی از بی اطلاعی برنده مناقصه و کارکنان وی از نحوه استفاده از موارد یاد شده به عهده برنده مناقصه است.

۳) برنده مناقصه موظف است قبل از شروع موضوع قرارداد، به همراه نماینده مناقصه گزار از سالن های غذاخوری، آشپزخانه، سرویس های بهداشتی مربوط و محل های مرتبط با موضوع قرارداد، بازدید به عمل آورد و محل های مورد نظر و تمامی تجهیزات، تاسیسات، دستکاه ها، امکانات، وسایل، ابزار موجود در آنها را طی صورت جلسه (به تفکیک سالم و معیوب) تحویل بگیرد.

۴) برای ایجاد تاسیسات موقت جهت موضوع عملیات برنده مناقصه قبلاً موافقت مناقصه گزار را جلب نماید.

۵) برنده مناقصه از زمان تحویل کار تا خاتمه عملیات موضوع مسئول حفظ و نگهداری ابزار و ماشین آلات و مایملک مناقصه گزار که تحت مراقبت او قرار داده شده، می باشد. همچنین در حدود قانون حفاظت، مسئول خسارت وارده به شخص ثالث در محوطه کار می باشد و مناقصه گزار در خصوص هیچ گونه مسئولیتی نخواهد داشت.

۶) نگهداری (کلیه ساختمان ها)، سرویس و تعمیرات تاسیسات اصلی آشپزخانه مرکزی (از قبیل سردخانه ها، بالابر، موتورخانه ها، تابلوهای برق و تاسیسات برقی، دستگاه های تصفیه آب، اتصالات و خطوط آب و گاز تا قبل از شیر آلات انتهایی لوازم تهیه و طبخ غذا به عهده برنده مناقصه تاسیسات آشپزخانه و سلف سرویس و از شیر آلات به بعد در کلیه دستگاه ها و لوازم تهیه و طبخ غذا و تجهیزات مربوطه (اجاق گاز، میکسر، چرخ گوشت، کباب پز، خط سلف مرکزی و خوابگاه ها و ...) اعم از تحویلی مناقصه گزار متعلق به برنده مناقصه بر عهده برنده مناقصه طبخ غذا می باشد.

۷) برنده مناقصه موظف است نحوه ای استفاده از تجهیزات و دستگاه های موجود و رعایت کلیه نکات ایمنی در ارتباط با موضوع قرارداد و نحوه ای اجرای آن را به کارکنان خود را آموزش دهد و در صورت بروز هر گونه حادثه یا خسارت مسئولیت آن به هیچ وجه متوجه مناقصه گزار نخواهد بود.

۸) حفظ و حراست از کلیه تجهیزات، ابزار کار، تاسیسات و امکانات مربوط به موضوع قرارداد در تمام اوقات شبانه روز به عهده برنده مناقصه بوده و مناقصه گزار در این خصوص هیچ گونه مسئولیتی نخواهد داشت. برنده مناقصه موظف به رعایت صرفه جویی در نهادهای آب و برق و گاز می باشد.

۹) نیازمندی های اولیه و اساسی سلف سرویس (شامل تاسیسات ساختمان، آب، برق و گاز و شوفاز) را مناقصه گزار تأمین می نماید. ولیکن تعمیرات جزئی و تعمیرات مربوط به کلیه وسایل و تجهیزات مربوط به موضوع قرارداد به عهده برنده مناقصه خواهد بود.

۱۰) تعمیر، نگهداری و تجهیز سردخانه ها و تجهیزات صنعتی و نیمه صنعتی طبخ غذا به صورت جزئی و کلی در زمان قرارداد بر عهده برنده مناقصه است.

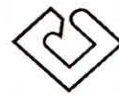
بخش سوم بهداشت:

۱) تهیه و خرید کلیه مواد مصرفی و غیر مصرفی شوینده و ضد عفونی کننده و تمیز کننده، ملزومات و تجهیزات مربوط به آماده سازی، طبخ و توزیع غذا در آشپزخانه و اماکن توزیع غذا به استثناء اجاق گاز، سردخانه زیر صفر و بالای صفر موجود در آشپزخانه، به عهده برنده مناقصه است. کلیه این اقلام بایستی مرغوب، استاندارد و درجه یک و با کیفیت و مورد تأیید ناظر مناقصه گزار تهیه و قبل از مصرف به تأیید ناظر مناقصه گزار برسد.

۲) انجام خدمات عمومی (خدمت گزاری و نظافت) آشپزخانه، سلف سرویس و هر مکان مربوط به توزیع غذا و تجهیزات مربوطه، حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی به نحوه احسن به عهده برنده مناقصه می باشد.

تبصره: برنده مناقصه می بایست زباله های آشپزخانه و سلف سرویس ها را روزانه از محل سلف و آشپزخانه خارج و جهت تخلیه روزانه زباله از سردخانه زباله هماهنگی لازم را با شهرداری جهت انتقال انجام دهد.

۳) رعایت نکات بهداشتی مطابق با آیین نامه بهداشتی و نظر ناظر مناقصه گزار در طبخ و توزیع غذا الزامی است. برنده مناقصه مجاز به توزیع غذا در ظروف روباز نمی باشد و غذا بایستی در ظروف درب دار و بهداشتی تهیه گردد. با نظر مناقصه گزار در صورت نیاز به بسته بندی میان وعده ها و سایر اقلام، برنده مناقصه موظف به بسته بندی بهداشتی آنها می باشد. در صورت عدم تأیید کیفیت و کمیت غذا توسط ناظر مناقصه گزار و نیز عدم رعایت نکات بهداشتی



تاریخ :

شماره :

پیوست :

برنده مناقصه ضمن جریمه نقدی مطابق جدول جرائم قرارداد، نسبت به تهیه غذا از رستوران های مورد تایید مناقصه گزار در سطح شهر به مقدار مورد نیاز و پرداخت کلیه هزینه های مربوط اقدام نماید.

۴) برنده مناقصه مجاز به نگهداری مانده غذاهای طبخ شده و استفاده برای مصرف مجدد در آشپزخانه و سلف سرویس نمی باشد.

۵) تهیه سم و سمپاشی محیط آشپزخانه و سلف سرویس و اماکن توزیع در خوابگاه ها توسط شرکت سمپاشی مورد تایید مناقصه گزار به عهده برنده مناقصه است که به صورت مرتب باید انجام شود. انتخاب نوع سم و زمان سمپاشی با مناقصه گزار است.

۶) سبزیجات و میوه جات باید بوسیله مواد ضد عفونی کننده به شکل صحیح و به صورت کاملاً بهداشتی به مصرف برسد.

۷) تهیه و توزیع آب سرد تصفیه شده مورد نیاز سلف ها و مکان های موردنظر برعهده برنده مناقصه می باشد.

۸) مقدار مواد مصرفی شوینده و ضد عفونی کننده استاندارد و دارای تاریخ مصرف طبق نظر و پس از تأیید ناظر مناقصه گزار بایستی به مصرف برسد.

۹) برنده مناقصه موظف است نان وعده نهار و شام را در دسته پنجاه تایی، در پلاستیک بهداشتی و براساس تعداد نان اعلام شده از اداره تغذیه، به مکان های مورد نظر مناقصه گزار ارسال نماید. در شرایط خاص و در صورت صلاحدید مناقصه گزار، برنده مناقصه ملزم به بسته بندی تک نفره نان می باشد.

۱۰) کلیه متریال خریداری شده توسط برنده مناقصه بایستی در انباری که در اختیار برنده مناقصه قرار داده می شود مطابق با اصول آیین نامه بهداشتی (که ضمیمه این قرارداد بوده و جزء لاینفک آن است) نگهداری گردد. (پیوست شماره ۳) و همچنین بایستی امکان دسترسی به انبارها و بازرسی آن در تمام اوقات برای مناقصه گزار وجود داشته باشد.

۱۱) تأمین لوازم بهداشتی، لباس و پوشاک کار پرسنل از قبیل (روپوش سفید، مقنعه، کلاه سفید، دم پایی و شلوار سفید برای توزیع کنندگان غذا) و لباس کار مخصوص پخت غذا (روپوش، شلوار، کلاه، دست کش، پیش بند، چکمه، اتیکت و کفش ایمنی برای آشپز و کمک آشپز و ...) برای کارگران خود و متناسب با وظایف محوله برای یک سال به شرح ذیل تهیه نماید:

ردیف	سمت	تعداد لباس فرم
۱	آشپز، کمک آشپز و متصدی توزیع غذا	روپوش کار، شلوار و کلاه هر سال ۴ دست، کفش ۲ جفت
۲	نظافتچی و خدماتی	لباس کار هر سال ۲ دست، کفش ۲ جفت
۳	انباردار، متصدی انبار، بسته بند	روپوش هر سال دو دست

۱۲) کلیه اماکن بایستی از نظر وضعیت بهداشتی و نظافت و مراعات اصول و دستورالعمل های مندرج در آیین نامه بهداشتی الحاقی قرارداد مورد تایید و رضایت ناظر باشد. در صورت قصور و کوتاهی و عدم رضایت ناظر بعد از بازدید طبق جدول جرائم اقدام خواهد شد.

۱۳) علاوه بر آیین کار نظارت بر بهداشت طبخ و توزیع غذا که ضمیمه قرارداد می باشد کلیه بخشنامه ها و مقررات و ضوابط بهداشتی مصوب وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و ارگان های نظارتی ذیربط در خصوص موضوع قرارداد (تهیه و طبخ و توزیع غذا) معتبر و قابل اجرا بوده و برنده مناقصه ملزم به رعایت آنها می باشد.

۱۴) برنده مناقصه موظف به استفاده از مواد اولیه با کیفیت مرغوب و مطلوب و مطابق با آیین نامه بهداشتی پیوست قرارداد بوده و کیفیت غذای طبخ شده و کیفیت نان بایستی مناسب و مطلوب باشد و جلب رضایت مصرف کننده غذا را فراهم آورد. در این خصوص نظر نماینده مناقصه گزار و تأیید ناظر مواد غذایی و بهداشت در تشخیص تناسب و مطلوبیت ملاک عمل خواهد بود.

۱۵) در خصوص عدم رعایت اصول و نکات بهداشتی مندرج در آیین نامه های بهداشتی از طرف برنده مناقصه از طرف نماینده مناقصه گزار اخطار کتبی صدور خواهد شد. صدور هر اخطار منجر به درج در پرونده برنده مناقصه و کسر جریمه طبق جرایم ذکر شده در قرارداد از صورت وضعیت جاری برنده مناقصه خواهد بود.

بخش چهارم نیروی انسانی:

۱) برنده مناقصه مکلف است کلیه استانداردهای تعیین شده توسط مناقصه گزار جهت لباس کار و نظایر آن، دستورالعمل بهداشت کار و استانداردهای معاینات و آزمایشات تشخیص پزشکی، دستورالعمل بهداشتی تعیین شده از سوی مرکز بهداشت کار در مورد کارگران را رعایت و تحویل مناقصه گزار نماید. عواقب ناشی از هر گونه حادثه وارده به کارگران در حین انجام کار به عهده برنده مناقصه است.
تبصره ۱: عدم رعایت نکات بهداشتی توسط برنده مناقصه مشمول اعمال طبق جدول جرائم خواهد شد.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

تبصره ۲: تمام نیروهای شاغل بدو ورود بایستی کارت بهداشت، گواهینامه بهداشت عمومی و کارت واکسن مورد نیاز را داشته باشند، سایر موارد (گواهی عدم اعتیاد، سوء پیشینه و...) حداکثر تا دو هفته پس از شروع قرارداد بایستی به ناظر مناقصه گزار تحویل گردد. گواهی کارکرد برنده مناقصه برای ماه اول منوط به ارائه موارد فوق می باشد.

۲) وسیله ایاب و ذهاب و هزینه غذای کارکنان به عهده برنده مناقصه است و در صورتی که توسط مناقصه گزار تامین گردد، معادل قیمت هزینه در پایان هر ماه از صورت وضعیت برنده مناقصه کسر می گردد.

۳) در صورت تأخیر در پرداخت صورت وضعیت برنده مناقصه توسط مناقصه گزار، برنده مناقصه موظف به پرداخت حقوق و دستمزد کارکنان زیرمجموعه خود به موقع (حداکثر تا روز پنجم ماه بعد) می باشد و تحت هیچ شرایطی (از جمله به بهانه تأخیر در پرداخت صورت وضعیت)، برنده مناقصه نباید زمان پرداخت حقوق و مزایای کارکنان تحت امر را به تأخیر بیندازد.

۴) کارکنان برنده مناقصه باید از تعهد، مهارت، توانائی و تخصص کافی (دارای گواهینامه آشپزی از سازمان فنی و حرفه ایی) برخوردار بوده که با توجه به حساسیت و اهمیت موضوع قرارداد انتخاب و به کارگیری کارکنان توسط برنده مناقصه لازم است به تایید مناقصه گزار رسیده و چنانچه حین کار به تشخیص مناقصه گزار عدم صلاحیت هر یک از کارکنان محرز گردید، برنده مناقصه مکلف است بدون هیچ عذری و طبق نظر مناقصه گزار بلافاصله نسبت به جایگزینی فرد مناسب دیگر اقدام کند و کلیه عواقب حقوقی و مترتب بر آن به عهده برنده مناقصه می باشد.

۵) برنده مناقصه موظف است قبل از شروع به کار اسامی کلیه کارکنان خود با شرح نوع مسئولیت و وظیفه را مطابق چارت مناقصه گزار (جدول تعداد و نوع مسئولیت پرسنل برنده مناقصه که در صفحات بعد آورده شده است) به مناقصه گزار اعلام نماید و تأییدیه لازم را در این زمینه کسب نماید. برنده مناقصه موظف به تقسیم کار و شرح وظایف برای پرسنل طبق جدول مذکور بوده و باید مشخصات و وظیفه هر شخصی بر روی اتیکت او قید شده و هر کدام از کارکنان موظف به انجام کار مربوطه خواهند بود. بدیهی است عواقب عدم سازماندهی پرسنل به عهده برنده مناقصه خواهد بود.

تبصره "تعداد پرسنل حاضر و آماده به کار مطابق جدول فوق الذکر ملاک عمل بوده و پرسنلی که در لیست برنده مناقصه از مرخصی استحقاقی، استعلاجی و غیره استفاده می نمایند، غایب محسوب می شوند و برنده مناقصه موظف به نیروی جایگزین است.

***تعداد پرسنل مورد نیاز حاضر در محل انجام موضوع قرارداد و نوع مسئولیت آنها برای هر وعده غذایی**

آمار مسئولیت نیروها	۲۵۰۰ < آمار < ۳۰۰۰	۲۰۰۰ < آمار < ۲۵۰۰	۱۰۰۰ < آمار < ۲۰۰۰	۵۰۰ < آمار < ۱۰۰۰	تعداد
انبار دار	۱	۱	۱	۱	۱
سرآشپز	۱	۱	۱	۱	۱
آشپز ماهر	۴	۴	۳	۲	۱
تاسیساتی خدماتی	۱	۱	۱	۱	۱
کمک آشپز	۶	۵	۴	۳	۱
خدمات (دیگ شور + سینی شور)	۳	۳	۳	۳	۱
توزیع کننده زن و خدمات	۶	۵	۵	۴	۳
خدمات نظیفی متفرقه	۴	۲	۲	۱	۱
جمع	۲۶	۲۲	۲۰	۱۶	۱۰

۶) در صورت تشخیص نماینده مناقصه گزار مبنی بر لزوم افزایش تعداد نیروهای برنده مناقصه جهت انجام مناسب خدمات موضوع قرارداد (بدون افزایش در حجم قرارداد)، در مقاطع خاص و یا در مواقع مرخصی برخی نیروهای در حال خدمت، برنده مناقصه موظف به افزایش تعداد پرسنل خود بوده و از این جهت افزایشی در مبلغ قرارداد ایجاد نخواهد شد.

۷) کارایی و تبحر کارگران باید مورد تایید دستگاه نظارت قرار گیرد، در غیر این صورت برنده مناقصه برای تأمین نظر مناقصه گزار موظف به جایگزینی کارگر متبحر می باشد.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

۸) برنده مناقصه موظف است حق الزحمه و کلیه پرداخت های واریزی به حساب کارکنان خود را که در لیست تنظیمی ماهانه شرکت ذکر کرده است قبل از ارائه به حسابداری به تأیید اداره تغذیه برساند. کارشناس اداره یا نماینده مناقصه گزار باید دقت داشته باشد که اسامی مذکور در لیست های ماهانه با لیست حضور و غیاب کارکنان برنده مناقصه در ماه مربوطه تطابق کامل داشته باشد و نیز هماهنگی لازم با حسابداری در خصوص اجرایی شدن دقیق این بند را انجام دهد. ماهیانه گزارش تایمکس و فیش حقوقی قبل از تأیید صورت وضعیت تحویل ناظر مناقصه گزار گردد.

۹) برنده مناقصه مسئول کلیه اعمال و رفتار کارکنان خود در مقابل مناقصه گزار و اشخاص ثالث و دانشجویان می باشد و در صورت عدم رضایت مناقصه گزار از هر یک از پرسنل، برنده مناقصه موظف است شخص صلاحیت دار دیگری را به جای وی به کار گمارد.

۱۰) کلیه کارکنان شاغل در مشاغل حرفه ای مانند سر آشپز، آشپز و غیره بایستی دارای تجربه کاری بوده و گواهینامه مهارت کار از سازمان فنی و حرفه ای را داشته باشند و صلاحیت تخصصی پرسنل باید به تأیید مناقصه گزار برسد.

۱۱) برنده مناقصه قبل از شروع به کار ملزم به ارائه گواهینامه ی مهارت کار پرسنل مجرب خود بوده و باید تا حد امکان از پرسنل مجرب بطور دائم و ثابت استفاده نماید و بدون دلیل موجه به تعویض پرسنل شاغل در مشاغل حرفه ای اقدام ننموده و هرگونه تعویض و جایگزینی پرسنل یاد شده با اطلاع قبلی مناقصه گزار صورت پذیرد.

۱۲) در صورت ایجاد هر گونه درگیری لفظی یا فیزیکی (تعرض) از سوی برنده مناقصه (پرسنل وابسته و کلیه افرادی که به نوعی به صورت مستقیم یا غیر مستقیم با برنده مناقصه مرتبط هستند) نسبت به مناقصه گزار یا نمایندگان وی، علاوه بر برخورد قانونی صرف نظر از بررسی علت وقوع برخورد به ازاء هر بار گزارش کتبی مطابق جدول جرائم اقدام خواهد شد.

بخش پنجم سایر مفاد قرارداد

۱۳) برنده مناقصه موظف است تمامی مفاد قرارداد را به نحو احسن اجرا کند. بدیهی است در صورت هر گونه استتکاف برنده مناقصه و عوامل وی از اجرای هر یک از مفاد قرارداد مشمول جرایم مصرح در این قرارداد خواهد شد.

۱۴) در صورتی که براساس گزارش کتبی ناظر، برنده مناقصه در اجرای خود از نظر کمی و کیفی (براساس شرایط قرارداد و پیوست های آن قصور داشته: - در مرحله اول کسر میزان خسارت طبق جدول جرائم

- در مرحله دوم علاوه بر کسر میزان خسارت، کسر ۲۰-۱۰ درصد جریمه از رقم مورد تعهد (آمار همان وعده)

- در مرحله سوم علاوه بر کسر میزان خسارت که توسط مناقصه گزار تعیین می شود ۳۰-۲۰ درصد جریمه از رقم مورد تعهد (آمار همان وعده)

۱۵) برنده مناقصه بدون اجازه مناقصه گزار مجاز به استفاده و فروش و خارج نمودن غذا از محل طبخ و سلف سرویس نمی باشد، در غیر اینصورت مشمول جریمه خواهد شد.

۱۶) در صورت عدم رضایت مناقصه گزار مبنی بر ناتوانی ادامه فعالیت شرکت طرف قرارداد، برنده مناقصه موظف است تا معرفی برنده مناقصه بعدی کما فی السابق و بدون هیچ گونه نقص و کم کاری به فعالیت خود ادامه دهد بدیهی است عواقب عدم رعایت موارد فوق بر عهده برنده مناقصه می باشد.

۱۷) برنده مناقصه متعهد می شود برای اجرای موضوعات فنی قرارداد مکاتبات خود را با ناظر قرارداد انجام داده و برای اجرای موضوعات و تعهدات حقوقی قرارداد مکاتبات خود را با اداره امور قراردادها انجام دهد و هیچ گونه مکاتبات دیگری با دیگر واحدهای دانشگاه نداشته باشد. بدیهی است مکاتبات خارج از این محدوده برای مناقصه گزار معتبر نمی باشد.

۱۸) برنده مناقصه مکلف است صرف نظر از مقررات قانون کار، حق سنوات کارکنان تحت امر را هر چند با سابقه کار کمتر از یک سال در پایان مدت قرارداد به نسبت کارکرد پرداخت نماید.

۱۹) هر گونه ورود و یا خروج اقلام و مواد غذایی از انبار توسط برنده مناقصه بایستی با هماهنگی و تأیید نماینده مناقصه گزار صورت پذیرد.

۲۰) برنده مناقصه در پایان هر ماه موظف به دریافت رسید حق بیمه و مالیات های پرداختی از حساب مزبور از واحدهای مربوط و سازمان تامین اجتماعی و ارائه آن به مناقصه گزار خواهد بود.

۲۱) برنده مناقصه همواره در طول مدت قرارداد باید توانایی پرداخت حقوق پرسنل و تأمین مواد و لوازم مورد نیاز انجام موضوع قرارداد را به مدت حداقل دو ماه بدون دریافت حق الزحمه از مناقصه گزار داشته باشد.

۲۲) در صورت اتمام قرارداد یا لغو آن تسویه حساب های قانونی و مفاصحا حساب پرسنل به عهده شرکت طرف قرارداد می باشد که در پایان قرارداد برنده مناقصه موظف است تسویه حساب و مفاصحا حساب پرسنل تحت پوشش خود را به مناقصه گزار ارائه نماید.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

- ۲۳) مسئولیت هر گونه حادثه یا صدمه‌ای که ممکن است به علت انجام کار و یا حین انجام کار مربوط به موضوع قرارداد متوجه برنده مناقصه و یا پرسنل و اموال آنها گردد به عهده برنده مناقصه بوده و مناقصه گزار هیچ گونه مسئولیتی در این زمینه ندارد.
- ۲۴) پرداخت کلیه صورت و وضعیت های شرکت با توجه به حجم کار انجام شده در قالب صورت و وضعیت و پس از تأیید نماینده مناقصه گزار (دستگاه نظارت) و کسر کلیه کسورات قانونی (بیمه و مالیات و ...) انجام خواهد شد.
- ۲۵) در صورتی که نحوه‌ی انجام کار توسط برنده مناقصه و کیفیت خدمات، مورد تأیید نماینده کارفرما نباشد، پس از اخطار کتبی خسارت افت کیفیت؛ بنا به تشخیص نماینده مناقصه گزار از صورت وضعیت ماه جاری شرکت کسر خواهد شد.
- ۲۶) به منظور اجرای صحیح موضوع قرارداد و بندهای آن نماینده مناقصه گزار و کارشناسان مواد غذایی و بهداشت مجاز خواهند بود که همواره در زمان تهیه و خرید مواد اولیه نگهداری و طبخ و توزیع غذا و نان در محل آشپزخانه و سالن های غذا خوری و نانویی و انبارهای نگهداری مواد غذایی و همچنین محل های خرید مواد حضور داشته و برنده مناقصه موظف است که همکاری های لازم را به عمل آورد.
- ۲۷) برنده مناقصه با امضاء این سند اقرار و اعتراف می نماید که از موقعیت و چگونگی محل کار، کلیه مکان های طبخ و توزیع غذا با امکانات و تجهیزات موجود، وسایل و نحوه دسترسی به آنها و تسهیلات محلی از جمله شرایط و عملیات کار و تمام عواملی که از هر نظر در اجرای موضوع قرارداد مؤثر است آگاهی کامل دارد و چنانچه هر گونه اعتراضی از سوی برنده مناقصه در این خصوص صورت گیرد فاقد اعتبار است.
- ۲۸) تعداد هر نوع غذا مندرج در فرم آنالیز قیمت پیشنهادی منحصراً جهت اعلام قیمت کل پیشنهادی توسط پیشنهاد دهنده ارائه شده و مناقصه گزار با توجه به برنامه‌ی غذایی خود در تعیین نوع و تعداد غذا مختار می باشد و برنده مناقصه ملزم به اجرای برنامه‌ی ابلاغی مناقصه گزار خواهد بود.
- ۲۹) مناقصه گزار مختار است در راستای بهبود تنوع غذایی در هر وعده از برنده مناقصه بخواهد چندین نوع غذا (از لیست غذاهای مندرج در منوی الحاق شده قرارداد) را آماده نماید و برنده مناقصه باید بدون هیچ قید و شرطی اقدام لازم در خصوص تهیه، طبخ و توزیع غذاها را برابر شرایط قرارداد انجام دهد.
- ۳۰) مناقصه گزار مختار است بنا به تشخیص خود نسبت به راه اندازی و اداره رستوران آزاد، با برنده مناقصه موجود یا برگذاری مناقصه جهت واگذاری به برنده مناقصه غیر اقدام نماید.
- ۳۱) چنانچه در طی زمان اجرای قرار داد، سقف عددی مجموع صورت وضعیت های برنده مناقصه از ۲۵٪ کل برآورد حجم غذاهای مندرج در قرارداد پایین تر یا بالاتر شود طرفین موظف به رعایت مفاد قرارداد بدون هیچ عذری می باشند.
- ۳۲) برنده مناقصه ملزم است مقررات قانون کار جمهوری اسلامی ایران و سایر قوانین من جمله طرح هماهنگ طبقه بندی مشاغل را در مورد کارکنان خود رعایت نماید و در محاسبات قیمت پیشنهادی علاوه بر عوامل فیزیکی، تخصصی و محیطی کار، طرح هماهنگ طبقه بندی مشاغل مصوب وزارت کار و امور اجتماعی را بر اساس حداقل گروه ۴ لحاظ نماید.
- ۳۳) برنده مناقصه موظف است که با آگاهی کامل از قوانین کار و امور اجتماعی و با اطلاع از میزان حداقل دستمزد و سایر مزایای قانونی کارگران (اضافه کار - عیدی - سنوات)، قرارداد را امضاء نماید و همچنین تأیید می نماید که مبلغ قرارداد شامل کلیه مزایای کارگران بوده و به این ترتیب هر گونه ادعای بعدی از سوی برنده مناقصه قابل قبول نخواهد بود.
- ۳۴) برنده مناقصه تأیید می کند که از جمیع قوانین و مقررات مربوط به کار و بیمه های اجتماعی و حفاظت فنی و کارآموزی و قانون تأمین اجتماعی و همچنین قوانین مربوط به مالیات ها و عوارض کاملاً مطلع بوده و متعهد است همه آنها را رعایت کند، در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات و مصوبات فوق الذکر متوجه برنده مناقصه خواهد بود.
- ۳۵) برنده مناقصه موظف است آنالیز پرداخت ماهانه و سالانه به کارکنان خود را بر اساس طرح هماهنگ طبقه بندی مشاغل وزارت کار و امور اجتماعی را با لحاظ نمودن قوانین مرتبط تکمیل و ضمیمه اسناد مناقصه نماید.
- ۳۶) پرداخت کلیه کسورات قانونی بر عهده برنده مناقصه می باشد.
- ۳۷) برنده مناقصه موظف به اخذ گواهی ثبت در سامانه ارزش افزوده بوده و پرداخت مالیات بر ارزش افزوده منوط به ارائه گواهی مذکور میباشد.
- ۳۸) برنده مناقصه با هماهنگی و تأیید اداره امور قراردادها موظف به ارائه بیمه حوادث حداقل ۵ نفر بی نام جهت اشخاص ثالث می باشد، بدیهی است در صورت بروز هر گونه حادثه برای بیش از تعداد نفرات ذکر شده کلیه مسئولیت ها باز هم به عهده برنده مناقصه خواهد بود.
- ۳۹) برنده مناقصه موظف است طبق برنامه ریزی و ترتیبی که تعیین می نماید نسبت به دریافت فیش و یا کنترل کارتهای اعتباری اقدام نماید.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

پیوست شماره ۲

آماده سازی مواد اولیه و نگهداری آن و پخت غذا

تهیه مواد غذایی

ناظرین موظفند موارد مشروحه ذیل را در مرحله تهیه دقیقاً کنترل نموده و از ورود مواد اولیه خریداری شده که ویژگی های ذکر شده را نداشته باشد به انبار جلوگیری کنند

- کلیه اجناس موضوع قرارداد که توسط برنده مناقصه خریداری می شود باید با هماهنگی و تایید مستقیم اداره تغذیه صورت گیرد. در مواردی مواد غذایی بایستی به صورت بسته بندی مناسب از کارخانجات و تولیدکنندگان معتبر تهیه شده و دارای برچسب مشخصات که حاوی اطلاعاتی چون آدرس تولیدکننده، شماره پروانه بهره برداری بهداشتی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، شماره پروانه ساخت، و اجزاء تشکیل دهنده و میزان هر کدام، مهر تایید استاندارد، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، و شرایط نگهداری باشند. در صورت عدم رعایت موارد فوق برنده مناقصه موظف به برگرداندن اجناس نامرغوب و جایگزینی اجناس مرغوب در اسرع وقت باشد.

- برنده مناقصه موظف به تهیه مواد گوشتی (گوشت قرمز در صورت نیاز به صورت گرم یا منجمد و گوشت ماهی بصورت گرم و مرغ بصورت گرم یا منجمد) از کشتارگاه های معتبر مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بوده و مواد گوشتی بایستی بصورت بسته بندی و با ذکر مشخصات کشتارگاه، مهر تایید سازمان دامپزشکی، تاریخ ذبح، تاریخ بسته بندی و انقضاء مصرف و مجوز بهداشتی دامپزشکی بوده و همچنین به تایید ناظر مواد غذایی و بهداشت که از طرف مناقصه گزار تعیین شده است برسد.

- منظور از گوشت قرمز، گوشت گوساله بدون استخوان و منظور از گوشت ماهی، گوشت ماهی قزل و منظور از گوشت مرغ، گوشت مرغ از نوع گوشتی می باشد.

- برنده مناقصه موظف به خرید سبزی آش و سبزی خورشتی به صورت بسته بندی از کارخانجات معتبر مورد تایید وزارت بهداشت بوده و خرید سبزی و نوع سبزیجات مورد استفاده جهت آش و خورشت حتماً به تایید ناظر اداره تغذیه بوده و جهت تهیه خورش سبزی از سبزیجاتی مثل تره- شنبلیله -جعفری - گشنیز - و اسفناج (بسته بندی آماده بهداشتی) استفاده شود.

- رعایت اصل تنوع در خرید میوه لازم است لذا برنده مناقصه باید در این زمینه با اداره تغذیه هماهنگ باشد. برنده مناقصه باید از خرید میوه های بیش از حد رسیده و نارس و فاسد شده خودداری کند. ورود هرگونه اقلام غذایی فاسد - نامرغوب و تاریخ مصرف گذشته با انبار سلف سرویس اکیدا" ممنوع می باشد.

- برنده مناقصه باید در هنگام خرید ماهی و مرغ دقت کند که از نظر کمی وزن ماهی کمتر از ۲۸۰ گرم و وزن لاشه مرغ کمتر از ۱۴۰۰ گرم و بیشتر از ۱۶۰۰ گرم نباشد و از نظر کیفی پوست لاشه مرغ کبود یا پژمرده نبوده و لاشه ها بوی نامطبوع نداشته باشند، در مورد ماهی باید چشم ها شفاف و برجسته بوده و پوست آن تازگی و جلای فلزی داشته و لزج نباشد علاوه بر این آبشش لاشه ماهی تیره و قهوه ای نباشد.

آماده سازی مواد غذایی

آماده سازی خوب، لازمه ارائه خدماتی مطلوب و مناسب است. در فرآیند آماده سازی لازم است علاوه بر رعایت اصول و دستورالعملهای رایج، نکاتی نیز مورد توجه قرار گیرد. اولاً که از نگهداری مواد غذایی آماده شده خارج از سردخانه جداً پرهیز شود. مواد غذایی آماده سازی شده به دلیل خرد شدن و قطعه قطعه شدن بیشتر در معرض هوا و آلاینده ها بوده و بنابراین لازم است مراقبت بیشتری از آنها به عمل آید. وسایل و ابزارآلات آماده سازی بیشترین نقش را در انتقال آلودگی ها دارند. نظافت و ضد عفونی مداوم و بابرنامه آنها، بسیار لازم و ضروری است. درجه سردی محل آماده سازی، نظافت محیط و اصول بهداشت فردی و محیطی محل آماده سازی نیز به دلیل مذکور اهمیت دوچندان برخوردار است.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

از دیگر نکات بسیار مهم در واحدهای آماده سازی، خارج نمودن سریع ضایعات و زباله ناشی از فرآیند آماده سازی است. قطعاً تغییر قابل استفاده ضایعات ایجاد شده محیط جای بسیار مناسبی برای رشد میکروبیها هستند و بنابراین لازم است سریعاً از محل آماده سازی خارج شوند. جدا بودن محل آماده سازی مواد غذایی از دیگر اصول مهم و اساسی در فرآیند آماده سازی است که لازم است به آن توجه وافر گردد. آماده سازی گوشت، مرغ و ماهی در یک محل و در یک زمان می تواند آلودگی های احتمالی آنها را به یکدیگر انتقال دهد. در آماده سازی سبزیجات، خصوصاً سبزیجات تازه، لازم است تمامی مواد در چند مرحله شستشو و ضد عفونی شوند و به ظاهر تمیز و بسته بندی شکل آنها اکتفا نشود. وجود باقی مانده سموم دفع آفات، مخاطره های جدی برای سبزیجات است که خطر آن کمتر از تخم انگل نیست و بنابراین شستشوی چند مرحله ای و ضد عفونی آنها با مواد، می تواند مخاطرات ناشی از آنها را کاهش دهد.

گروه گوشت ها و مرغ ها و ماهی ها

- گوشت گوساله مورد استفاده، گوشت گوساله کشتار روز (گرم) و مرغ مورد استفاده مرغ کشتار روز با تأیید نماینده مناقصه گزار است.

- گوشت گوساله گرم مرغ کشتار روز مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دام پزشکی در لحظه ی کشتار باشد.

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

• نام و نشانی واحد تولیدی

• مشخصات (گوشت، مرغ)

• وزن (گوشت، مرغ)

• تاریخ تولید و انقضا

- قصابها و کسانی که به نحوی در آماده سازی گوشت برای طبخ دخالت دارند یک نسخه از برنامه غذایی و آمار در اختیار داشته باشند و طوری عمل کنند که گوشت بیشتر از ۳۶ ساعت در شرایط بالای صفر نگهداری نشود.

- هر نوع انجماد مجدد گوشت ممنوع است و فقط یک بار خروج گوشت از حالت انجماد مجاز است. این امر در مورد مرغ و ماهی نیز صادق است.

- شروع به چرخ کردن گوشت به نحوی باشد که گوشت چرخنی بیشتر از ۱۰ ساعت تا زمان شروع فرآیند پخت نگهداری نشود.

- خروج گوشت (قرمز و سفید) و مرغ از حالت انجماد به صورت آهسته صورت گیرد و هر نوع خروج سریع گوشت و مرغ از حالت انجماد (مثل استفاده از آب گرم و جوش) ممنوع است. در این خصوص خروج مرحله به مرحله از حالت انجماد توصیه می شود (زیر صفر به بالای صفر و سپس انتقال به محیط آشپزخانه).

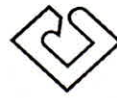
- قصابها موظفند هنگام کار از دستکش، پیش بند، روپوش و کلاه مناسب استفاده کنند.

- عمر ماندگاری مرغ تازه با بسته بندی کامل یا بسته بندی شده در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد، ۳ روز و مرغ منجمد با بسته بندی کامل در دمای منفی ۱۸ درجه سانتیگراد، ۹ ماه تا یکسال بسته به استاندارد شرکت تولید کننده است.

- قصابها موظفند آلاینش و آماده سازی را به نحو شایسته انجام دهند و قسمت های نامطلوب و چربی های زیاد گوشت و مرغ را جدا کنند و گوشت و مرغ خورشی را به قطعات مناسب و کوچک و یکنواخت تهیه نمایند.

- بلافاصله پس از تکمیل و پایان کار آماده سازی، ظروف گوشت و مرغ باید به سردخانه بالای صفر انتقال یابد و نگهداری گوشت مرغ در محل قصابی و آشپزخانه حتی برای مدت کوتاه نیز مجاز نمی باشد.

- بلافاصله پس از پایان کار شستشوی میز کار و تخته کار گوشت و ماشین چرخ گوشت الزامی است. علاوه بر پاشیدن نمک و یا ضد عفونی آن با محلول رقیق وایتکس ۰/۰۰۵ باید صورت گیرد. این امر مهم در همه مواردی که از لوازم فوق استفاده می شود الزامی است.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

- مایع قرمز رنگ خروجی از گوشت و مرغ خون نیست و این مایع در اثر خروج بد گوشت و مرغ از حالت انجماد؛ شکستن دیواره سلول‌های گوشت و نهایتاً خروج مایع قرمز رنگ درون سلولی ایجاد می‌شود. این مایع سرشار از مواد مغذی گوشت است و توصیه موکد به استفاده و عدم دور ریختن آن می‌شود.

- در هنگام قطعه و پرس کردن مرغ پاکسازی مرغ از باقیمانده احشاء داخلی و آلودگی‌ها صورت گیرد و پوست مرغ جداسازی شده و شستشوی مرغ در دو مرحله (پاکسازی و آب کشی نهایی) با آب سرد صورت گیرد.

- خرد کردن و شستشوی جوجه به نحو مطلوب صورت گیرد و لقمه‌های گوشت جوجه بصورت مناسب خرد گردند. در حدی که درجه حرارت مغز لقمه یا تیکه گوشت جوجه در کمتر از نیم ساعت به ۷۲ درجه سانتیگراد برسد.

- بلافاصله پس از پایان خرد کردن جوجه، خواباندن جوجه در موادی که طبق آنالیز تعیین شده صورت گرفته و به سردخانه بالای صفر منتقل شود. هرگونه تأخیر در این زمینه، مجاز نیست. شروع به آماده سازی جوجه (شروع به خرد کردن)، حداکثر ۲۴ ساعت قبل از شروع سرو جوجه در برنامه غذایی باشد.

- پاکسازی ماهی از امعاء و احشاء داخلی به نحو مطلوب و شستشوی نهایی با آب سرد و بازیابی مجدد صورت گیرد.

- در صورت مازاد بودن مقدار خرید نسبت به مصرف یک وعده و نیاز به فریز آن، قبل از فریز حتماً باید کار پاکسازی شکم ماهی از امعاء و احشاء صورت گیرد. این امر از انتشار میکروبیوم‌های موجود در محوطه شکمی به بافت ماهیچه‌ای ماهی در هنگام نگهداری جلوگیری می‌کند.

- ماهی مورد نظرباید رنگ روشن و درخشان داشته وبدون هرگونه بوی غیرطبیعی و کدوری بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد

- کارشناس تغذیه ناظر مناقصه گزار این حق را خواهد داشت که ماهیها رابه طورتصادفی در محیط آشپزخانه آزمایش کند و در صورتیکه تشخیص دهد بنابه هردلیلی ماهی مورد نظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی ماهیهای بسته بندی شده راعودت دهد.

- درج علایم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است. (در بسته های حداکثر ۲۰ کیلوگرمی وحداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه است).

گروه سبزی و میوه

- پس از تایید کیفیت خرید توسط ناظرین، کار جداسازی قسمت‌ها و قطعات نامطلوب سبزی با دقت لازم صورت گیرد.

- مرحله بعد، شستشو و ضد عفونی سبزی است. توجه شود که مرحله خرد کردن سبزی حتماً بعد از شستشوی آن صورت گیرد.

- شستشوی سبزی مسئله‌ای مهم از جهت نظارتی است و حضور مستقیم ناظر در این مرحله الزامی است. برنده مناقصه قبل از شروع کار پاک کردن، شستشو، ضد عفونی، خرد کردن و سرخ کردن سبزی ناظر را مطلع نماید.

- شستشوی سبزی و میوه طی مراحل زیر به صورت متوالی صورت گیرد:

- خشک و تمیز کردن سبزیجات و میوه جات و جدا کردن آشغال‌ها و عوامل ناپذیرفتنی غیر از سبزیجات و میوه جات مورد نظر مانند علف‌های هرز و حشرات.

- شستشو و آبکشی با آب ولرم ۴۰ درجه سانتیگراد و قراردادن سبزیجات و میوه جات در محلول حاوی مایع ظرفشویی (۳ تا ۵ قطره مایع در هر ۵ لیتر آب) به مدت ۵ تا ۷ دقیقه.

- آبکشی ثانویه با آب معمولی.

- قرار دادن سبزیجات و میوه جات در محلول حاوی ماده ضد عفونی کننده پرکلرین (با دوز یک قاشق چایخوری در ۵ لیتر آب) و یا محلول‌های ضد عفونی کننده استاندارد دیگر به تشخیص ناظر بهداشتی (طبق دستورالعمل مربوط) به مدت ۷ تا ۱۰ دقیقه.

- آبکشی نهایی سبزیجات و میوه جات.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

ناظرین دقت نماید که:

۱) ماندگاری سبزی بخصوص در محلول حاوی ماده ضد عفونی کننده حداقل ۷ تا ۱۰ دقیقه باشد تا فرصت کافی برای تاثیر گذاری ماده ضد عفونی کننده باشد.

۲) مقدار سبزی باید با حجم ظروف مورد استفاده در شستشو تناسب داشته باشد و استفاده حجم بیش از حد مجاز نیست.

۳) پس از پایان کار شستشو سبزی در ظروف مناسبی که آب باقیمانده را خارج نماید قرار گیرد.

۴) با توجه به مهم بودن ضد عفونی سبزی از هر گونه تعجیل در این زمینه ممانعت کند.

سبزی پاک شده و خرد شده ی منجمد:

- سبزی خرد شده، پاک شده و منجمد به صورت بسته بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.

- سبزی مورد نظر باید عاری از هر گونه مواد خارجی مانند شن و ماسه و ... و همینطور عاری از فضولات پرندگان، حشرات زنده، مرده یا قطعات بدن آنها و نیز فاقد هر نوع کپک زدگی باشد.

- بسته بندی محصول باید غیر قابل نفوذ در ظروف تمیز و سالم و از جنس موادی باشد که در محصول هیچگونه تأثیری نداشته باشد.

- بر روی برچسب محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:

• نام محصول، نام تجاری و یا علامت تجاری واحد تولیدی

• شماره شناسایی یا شماره ی ساخت

• وزن خالص به گرم

• تاریخ بسته بندی و انقضا

• شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

میوه

- پس از تایید کلی کیفیت خرید، با در نظر گرفتن مدت زمان مناسب و با حضور ناظر جداسازی میوه های نامناسب از نظر کیفی و اندازه صورت گیرد. سورتینگ میوه از جهت گرم بندی و اندازه میوه انجام شود.

- شستشوی میوه به نحو مناسب مطابق دستورالعمل ۵ مرحله ای فوق الذکر صورت گیرد. پس از شستشو، هر گونه تماس دست پرسنل بدون استفاده از دستکش با میوه ممنوع است.

- کلیه مواد مصرفی سالاد باید قبل از خرد کردن مطابق دستورالعمل ۵ مرحله ای فوق الذکر شستشو و ضد عفونی شود. بدیهی است مسئولیت هر گونه قصور در این خصوص به عهده برنده مناقصه است. در نظر گرفتن زمان کافی در این مورد می تواند ضریب ایمنی محصول نهایی را بالا ببرد.

- آماده سازی و خرد کردن گوجه در مرحله انتهایی صورت گیرد تا از افت کیفی گوجه جلوگیری شود.

گروه نان و غلات و حبوبات

- حمل و نقل نان به صورت بهداشتی و با رعایت فاصله زمانی مناسب (زمان لازم برای آماده سازی) صورت گیرد.

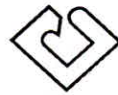
- برش و پرس کردن نان با استفاده از دستکش صورت گیرد.

- ظروف حمل و نگهداری نان بهداشتی و مورد تایید ناظرین باشد.

- مقدار نانی که از یک وعده غذایی مازاد است به نحو صحیح نگهداری شود تا کیفیت خود را حفظ نماید.

- هر نوع اختلاط نان خشک با زیاده ممنوع است و پیمانکار موظف است نان خشک را در محلی جداگانه نگهداری نماید.

- موظف نمودن تعداد پرسنل لازم جهت توزیع و تقسیم نان در محل های توزیع غذا لازم است.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

- در تهیه خمیر نان دقت شود که مدت زمان تخمیر بصورت استاندارد رعایت شود و از خمیر تخمیر نشده جهت پخت نان جلوگیری گردد.
- برای حمل نان بهتر است که از سبدهای پلاستیکی استفاده شود، عدم رعایت موارد فوق باعث می شود که نان حالت پلاستیکی پیدا کرده و کپک بزند.
- تمام حیوانات باید عاری از هر نوع آفت (شامل هرگونه حشرات، قارچ های باکتری ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره ی تغذیه ی حشرات بالدار، نارسی خوددانه، غیریکنواختی، چروکیدگی، فساددانه به خاطر فعالیت اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.
- در مورد غلات و حیوانات، جداسازی ذرات و قطعات خارجی حایز اهمیت است و در صورت وجود هر نوع ذرات خارجی و مواد ناپذیرفتنی در غذا مسئولیت متوجه برنده مناقصه است و برابر مقررات رفتار خواهد شد.

گروه شیر و لبنیات

کره حیوانی:

- کره ی حیوانی تهیه شده از خامه گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و تولید شده در کارخانجات معتبر مورد قبول است
- رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفیدخامه ای تا زرد کهربایی و فاقد هرگونه خال یا لکه باشد،
- کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هرگونه مزه و عطر نامناسب غیرطبیعی، ترشیدگی، تندی، پنیری و غیره باشد،
- نوع بسته بندی به صورت لفاف دولایه - که لایه ی خارجی آلومینیومی است و بر حسب نیاز در اوزان مورد نیاز میباشد
- استفاده از کره گیاهی (مارگارین) ممنوع است.

ماست

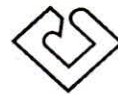
- ماست تهیه شده از شیر تازه ی گوسفند یا گاو یا در صد چربی معین (کم چرب یا ۱/۵ درصد) به صورت پاستوریزه و هموزنیزه در بسته بندی مناسب دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
- رنگ ماست سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هرگونه طعم تلخی و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
- ماست هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد
- بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
- ظروف حمل، نگهداری و توزیع ماست بهداشتی و تمیز باشد تا حد امکان برای توزیع ماست از ظرف بنماری استفاده شود.

کشک

- کشک بهتر است از محصولات کارخانه هایی باشد که تنها تولیدکننده کشک هستند و از کشک تولید شده در کارخانه های لبنیات استفاده نشود. و دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است
- کشک مورد قبول به صورت غلیظ شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شیشه ای یا ظروف پلی استیرین با پوشش آلومینیومی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- رنگ کشک سفید خامه ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.
- پروتئین کشک نباید کمتر از ۱۳ درصد بوده و میزان آب کمتر از ۲۰ درصد باشد.

دوغ

- دوغ مورد قبول به صورت تازه و بدون گاز و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بطریهای PET از واحدهای تولیدی معتبر است و دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

- رنگ دوغ بعد از به همزدن باید سفید یا سفید شیری بوده و طعم و بوی طبیعی و مخصوص به خود باشد دوغ باید عاری از هرگونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.

- حداکثر PH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از ۴/۵ باشد.

- چربی دوغ باید حداکثر ۱ درصد و حداکثر میزان نمک طعام بیشتر از ۱ درصد نباشد.

پنیر

- پنیر تهیه شده به صورت پاستوریزه و هموزنیزه در بسته بندی مناسب دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.

- پنیر باید سفید بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هرگونه طعم تلخی و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.

- استفاده از دستکش بهداشتی جهت برش پنیر لازم است.

- رعایت دقیق گرم بندی پنیر در هنگام برش الزامی است.

- در صورت نامطلوب بودن کیفیت پنیر با اطلاع ناظرین پنیر قبل از برش به انبار عودت شود.

در تمامی موارد فوق درج مشخصات زیر بر روی ظروف الزامی است:

• نام یا علامت تجاری کارخانه سازنده

• وزن خالص

• شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

• تاریخ تولید و انقضا

برنج هندی:

- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.

- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.

- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.

آرد سوخاری

- آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا تهیه شده از واحدهای تولیدی معتبر داخلی است.

- رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض

و سم و ممتز شحعی آنها باشد.

- حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است. و مزه آن نباید نامطبوع باشد.

گروه ماکارونی:

- ماکارونی مورد قبول به صورت بسته بندی و تولید شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر و ترجیحاً غنی شده است.

- ماکارونی باید عاری از هر نوع آفت زنده بوده و دارای رنگ طبیعی (زرد کهربایی) و بوی مخصوص به خود باشد. محصول باید عاری از هر نوع مواد خارجی

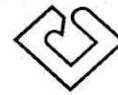
و شن باشد.

- محصول غنی شده با کلسیم، آهن، ویتامین های گروه B برای مصرف اولویت دارد.

- نوع بسته بندی فرآورده باید به گونه ای باشد که آن را از تبادل رطوبت، نفوذ آلودگی و شکستگی حفظ کند. برای این منظور بسته های سلوفانی و پلی اتیلن

مورد قبول است.

رشته سوپ استاندارد های این فرآورده نیز همانند ماکارونی بوده و باید به صورت بسته بندی شده از کارخانجات معتبر داخلی تهیه شده باشد.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

گروه روغن ها

- انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتابگردان، کانولا و سویا که در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی عرضه شده و محصول کارخانجات معتبر هستند.
- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
- روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
- مصرف روغن طبق آنالیز اختصاص به هر غذا دارد و هر نوع استفاده قسمتی یا مازاد آنالیز روغن یک غذا جهت غذای دیگر فقط با اجازه کتبی ناظر و رونوشت به اداره تغذیه مقدور است.
- تشخیص اینکه روغن در حال حرارت دیدن تا چه زمانی قابل استفاده است، به عهده ناظر میباشد و ایشان موظف است در فواصل زمانی مشخص از روغن سرخکردنی بازدید نماید.
- هر چه میزان شعله اجاق بیشتر باشد عمر سلامت روغن کمتر می شود.
- توصیه مؤکد این است که از حرارت های پایین جهت سرخ کردن مواد غذایی استفاده گردد تا هم ضریب سلامت غذا و هم کیفیت محصول نهایی بالاتر باشد.

رب گوجه فرنگی:

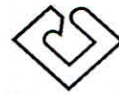
- رب گوجه فرنگی مورد قبول به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و بسته بندی در قوطی های فلزی با ورق فولادی ترجیحاً ۲۰ کیلوگرمی دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر باشد.
- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچگونه کدری و سیاهی یا آثار ریسه های کپک در آن مشاهده نشود.
- رب گوجه فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هرگونه طعم سوختگی، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
- رب گوجه فرنگی نباید دارای ذرات سیاه رنگ قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- رب گوجه فرنگی نباید حاوی حشره، تخم، لارو، شفیره یا قطعاتی از بدن حشره باشد.

قارچ خوراکی:

- قارچ خوراکی مورد قبول از نوع دکمه ای و به صورت بسته بندی شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- 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 هرگونه پلاسیدگی، خراشیدگی و لهشدگی، لزوج شدن و هر نوع آفت زنده یا مرده قابل رؤیت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد.
- 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.

نمک تصفیه شده:

- نمک تصفیه شده خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته بندی مجاز و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد و حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی های بدون زیان ۱٪ باشد.
- تبصره: از نمک یددار تنها در سالن های توزیع غذا و به عنوان نمک روی میز، میتوان استفاده نمود. زیرا این نوع نمک نسبت به نور و حرارت بسیار حساس بوده و در صورت استفاده در پخت و پزسب تجزیه یدات پتاسیم و ایجاد تربیات مضر میشود.
- آبلیمو و آبغوره مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شیشه ای) و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- آبغوره باید دارای بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و آبلیمو طعم مخصوص لیمو ترش بوده و هیچ گونه بوی خارجی و نامطبوع نداشته باشد.
- آبلیمو باید بوی مخصوص به خود را داشته و عاری از بوی ناشی از فساد و گندیدگی و اکسید شدن باشد و آبغوره باید عاری از هرگونه کپک زدگی و مواد خارجی از قبیل شن و ماسه و حشرات (تخم، لارو و اجزای بدن) آنها باشد و عاری از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد و رنگ آبغوره باید تقریباً قرمز کمرنگ شفاف باشد.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

- انواع ترشی ها شامل سیرترشی، ترشی لپته، ترشی مخلوط به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و پاستوریزه شده ترجیحا تکنفره و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
- مواد اولیه مورد استفاده در ترشی ها (اندام های مختلف گیاهی) باید کاملا سالم و عاری از هرگونه فساد ظاهری (لهیدگی یا صدمات مکانیکی) و فساد ناشی از میکروارگانسیم ها باشد.

سس مایونز و سس سالاد:

- سس مایونز و سس سالاد مورد قبول به صورت کم چرب، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده و از واحدهای تولیدی معتبر است.
- سس باید عاری از مواد خارجی از قبیل گرد و خاک، قطعات حشرات، شیشه، فلز، کاغذ و غیره باشد.
- سس باید عاری از بوی ناشی از اکسیدشدن، بوی نامطبوع پی آب کرده و ترشیدگی ناشی از فساد باشد.
- سس غیر یکنواخت (اصطلاحا روغن انداخته و به صورت دوفاز درآمده) مورد قبول نیست.
در تمامی موارد فوق درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا، نام و نشانی واحد تولیدی
- تاریخ تولید و انقضا
- مواد تشکیل دهنده و افزودنیها
- شرایط نگهداری
- علامت استاندارد ایران

• شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

گروه زردچوبه-زرشک-زعفران-فلفل سیاه-دارچین-زنجبیل-مغزگردو:

- زردچوبه موردنظر به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در بسته های نایلونی یا مقوایی محکم و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- زردچوبه درسته و گرد آن باید عاری از کپک و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آنها و آلودگی حاصل از جوندگان که قابل رؤیت با چشم غیر مسلح است باشد.

- زردچوبه درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطر و طعم ادویه ای مخصوص به خود باشد.

- زرشک مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- زرشک باید عاری از آفت زنده و شن و ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد.
- میزان رطوبت زرشک نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.

- میزان ناریسی از ۱ درصد تجاوز کند. و میزان لهیدگی ۱/۵ درصد نباید باشد.

- زعفران مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

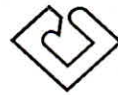
عوامل ناپذیرفتنی عبارت اند از:

- وجود ریگ و شن
- وجود نخ در مورد کلاله و خامه
- وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد
- وجود حشرات و کنه های انباری زنده در هریک از مراحل رشد و یا بخشی از آنها
- زعفران باید در ظروف محکم و بادوام، سالم و پاکیزه و غیرقابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا چیزی از آنرا جذب نکند.

- فلفل سیاه مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

- رنگ فلفل موردنظر از قهوه ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از ساییدنانه های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده دیگری به آن به دست میآید.

- این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تند شدگی باشد.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

- فلفل سیاه باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم مسلح و غیرمسلح باشد.
- فلفل سیاه باید در ظروف محکم و بادوام، سالم و پاکیزه و غیرقابل نفوذ بسته بندی شود جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آنرا جذب نکند.
- دارچین مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- طعم و عطر دارچین باید تازه و مشخص و مخصوص به منشا مربوطه باشد و نباید دارای عطر و طعم خارجی از جمله کپک زدگی و بوی نا باشد.
- دارچین موردنظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیرمسلح باشد.
- حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید ۱۲ درصد باشد.
- زنجبیل مورد قبول به صورت پودر و تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تند و تلخی و بوی کپک زدگی باشد.
- زنجبیل موردنظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیرمسلح باشد.
- پودرزنجبیل باید در بسته های تمیز و غیرقابل نفوذ بسته بندی گردد. وزن بسته موردنظر حداکثر ۲ کیلوگرم است.
- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولیدکننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.
- مغزگردوی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت تهیه و بسته بندی شده دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- مغزگردو باید دارای رنگ روشن و بو و مزه طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه غیرطبیعی به خصوص بوی نا، تند و طعم تلخی باشد.
- مغزگردو باید عاری از آفات زنده باشد.
- میزان رطوبت مغزگردو نباید بیشتر از ۴ درصد باشد.
- میزان ناریسی و چروکیدگی نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.

خرما:

- خرمای مضافتی مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندی شده در جعبه های مقوایی، در اندازه درشت و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- خرمای مضافتی دارای میوه های درشت به رنگ بنفش تیره متمایل به سیاه گوشت دار و دارای شهد خوش طعم است.
- اندازه خرمای مضافتی موردنظر باید نسبتا درشت بوده، بدین معنا که در هر ۵۰۰ گرم آن ۷۵ عدد خرما وجود داشته باشد.

آثار یا عوامل زیر نباید درخرمای مضافتی موردنظر دیده شود:

- شکرک زدگی (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده درآمده است).
- لک زدگی (بروز عارضه ای که در اثر عوامل زیست محیطی نامناسب یا فعالیت کنه ها به وجود آمده است).
- لهیدگی (خرما حالت نرم و شل پیدا کرده و هسته آن نمایان شده است).
- ناریسی (خرما در مرحله ای از رشد متوقف شده و خشکیده یا چروکیدگی باشد).
- تغییر رنگ (خرما رنگ طبیعی خود را از دست داده است).
- وجود آفت زنده در هر یک از مراحل زندگی.
- وجود خاک، اشیاء فلزی، سنگریزه و شیشه به هر میزان.
- استشمام بوی تخمیر و ترشیدگی.
- وجود پرگنه های قابل رؤیت قارچ ها.

کشمش:

- کشمش خشک شده پلویی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است.
- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد.
- میزان رطوبت نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

- میزان کشمش نارس نباید بیش از ۵ درصد باشد
- میزان کشمش لهیده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
- میزان کشمش شکرک زده نباید از ۱۵ درصد بیشتر باشد.
- وسایلی که برای بسته بندی به کار می‌رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد.

تذکر:

در تمامی موارد بالا، در صورت وجود استاندارد ملی رعایت آن علاوه بر موارد مذکور، الزامی است.

نگهداری مواد غذایی

- مسئولیت هر گونه فساد و آلودگی مواد غذایی به عهده برنده مناقصه می‌باشد. برنده مناقصه موظف است مواد فاسد شدنی را به صورت بسته‌بندی شده طبق ضوابط بهداشتی در پالت‌های استاندارد در سردخانه نگهداری نماید و در بازرسی‌های بهداشتی بخش‌های ذیربط برنده مناقصه باید پاسخگوی ارگان‌های نظارتی ذیربط باشند و هر گونه عواقب احتمالی آن به عهده برنده مناقصه خواهد بود.
- برنده مناقصه موظف است کلیه اقلام غذایی خود را به صورت صحیح و بهداشتی نگهداری نماید. جبران هر گونه ضرر و زیان که در اثر نگهداری غیر اصولی و غیر بهداشتی به وجود آید متوجه برنده مناقصه خواهد بود.
- کلیه مواد موجود در انبار برنده مناقصه فقط روی پالت قابل نگهداری است و رعایت فاصله مناسب بین مواد غذایی چیده شده روی پالت‌ها لازم است.
- ورود وسایل نقلیه موتوری به انبار ممنوع است و تخلیه و بارگیری اجناس باید در بیرون انبار صورت گیرد.
- نگهداری مواد شوینده به صورت مجزا از مواد غذایی صورت گیرد.
- کنترل دما و عملکرد دستگاه‌های برودتی مرتباً توسط برنده مناقصه بررسی و در صورت هر گونه اشکال با برنده مناقصه تاسیسات و ناظر هماهنگ شود.
- نگهداری سبزی به صورت نشسته و ضد عفونی نشده در سردخانه ممنوع است و سبزی موجود در سردخانه پوشش پلاستیکی داشته باشد.
- کلیه مواد گوشتی و بخصوص گوشت چرخی باید به صورت پوشش پلاستیکی یک بار مصرف در سردخانه نگهداری شود.
- ورود و خروج به سردخانه توسط دمپایی جداگانه ای که در ورودی سردخانه منظور شده، صورت گیرد.
- هر نوع نگهداری غذای پخته شده جهت استفاده مجدد ممنوع است و تنها نگهداری جداگانه غذا به صورت منفک از مواد غذایی خام و به صورت کوتاه مدت جهت جلوگیری از فساد تا زمان تعیین تکلیف مجاز است.
- نظافت و بهداشت کف و دیوارهای انبار و سردخانه به صورت روزانه صورت گیرد.
- نحوه بسته بندی مواد غذایی جهت نگهداری در سردخانه به نحوی باشد که حداقل ضخامت و قطر بسته بندی لحاظ شود تا برودت سردخانه تقریباً به صورت یکسان در سطح و عمق ماده غذایی نفوذ کند. همچنین از چیدن و انباشتن مواد روی هم در سردخانه که از نفوذ برودت ممانعت می‌کند اجتناب شود.
- هر نوع نگهداری مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در سردخانه ممنوع است.

مدت زمان مجاز نگهداری

- حداکثر زمان مجاز برای نگهداری برخی از مواد غذایی به صورت زیر می‌باشد و در مورد سایر مواد غذایی اظهار نظر ناظر بهداشتی تعیین کننده است.
- گوشت چرخی : حداکثر زمان نگهداری تا شروع مصرف (شروع فرایند حرارتی) در دمای ۲ تا ۵ درجه بالای صفر (سردخانه) ۱۰ ساعت می‌باشد و ناظرین موظفند به دقت کنترل نمایند.
- نگهداری گوشت چرخی در شرایط فریز بجزء در مواردی که ناظر بهداشتی سلف سرویس تشخیص و اجازه دهد مجاز نمی‌باشد.
- سبزی سرخ کرده: نگهداری سبزی خرد کرده در شرایط فریز حتی الامکان توصیه نمی‌شود و فقط در جهت بهبود امور و مقابله با نوسان بازار، ذخیره سازی سبزی سرخ کرده حداکثر به میزان مصرف ۲ هفته در شرایط نگهداری فریز اجازه داده می‌شود. برنده مناقصه ناظرین موظفند کاملاً در این زمینه هماهنگ باشند تا برنده مناقصه حداقل یک روز قبل از خرید سبزی خورشی ناظرین را از تصمیم خود و میزانی که قصد خرید دارد مطلع نماید و موافقت لازم را برای خرید کسب نماید. ناظرین نیز موظفند موجودی سبزی ذخیره شده برنده مناقصه را به صورت روزانه کنترل نمایند و در صورت کسری موجودی سردخانه اجازه خرید مجدد را بدهند.
- در خصوص نگهداری بادمجان سرخ کرده توضیحات فوق عیناً مصداق داشته و حداکثر موجودی سردخانه نباید بیش از اندازه مصرف یک هفته باشد.
- لازم به ذکر است بادمجان سبزی سرخ شده، سبزی سرخ شده، گوشت و... که به صورت سرخ شده یک بار از حالت فریز خارج شده قابل استفاده و نگهداری مجدد نمی‌باشد.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

- نگهداری پیاز، کشمش، گوشت چرخشی و لقمه‌ای سرخ کرده و سیب زمینی سرخ شده تحت هیچ شرایطی چه در شرایط فریز یا بالای صفر، امکان پذیر و مجاز نمی‌باشد و مصرف و تهیه این مواد به صورت روزمره و به اندازه نیاز یک وعده است. - نگهداری غذاهای طبخ شده جهت استفاده مجدد به هیچ عنوان مجاز نیست.

شتتشی مواد غذایی:

- میوه: میوه‌ها در محلول ضد عفونی کننده، ضد عفونی شده سپس شستشو میشود.

- سبزی در چهار مرحله سالم سازی میشود که عبارتند از:

پاکسازی، انگل زدایی، ضد عفونی و شستشوی نهایی.

مرحله اول) پاکسازی: ابتدا سبزی‌ها را به خوبی پاک کرده سپس در وان اول شستشو میدهم تا مواد زائد و گل و لای آنها به خوبی جدا شود. توصیه میشود برگه‌های کاهو و کلم قبل از شستشو از یکدیگر جدا گردد.

مرحله دوم) انگل زدایی: برای انگل زدایی، سبزی پاک شده مرحله اول را در وان دوم ریخته به ازای هر لیتر آب (۳ الی ۵ قطره) مایع ظرف شویی به آن اضافه کرده، پس از ۵ دقیقه سبزی را از کف آب جدا و تا حد لازم آب کشتی میکسیم تا تخم انگل و باقیمانده مایع ظرف شویی از سبزی جدا گردد.

مرحله سوم) ضد عفونی: در این مرحله به ازای هر ۵ لیتر آب، یک گرم (برابر نصف قاشق چای خوری) کلر (پرکلرین) را در آب حل کرده و سبزی‌ها را برای مدت ۵ دقیقه در محلول فوق قرار داده تا میکروب‌های آن از بین بروند.

مرحله چهارم) شستشوی نهایی: سبزی‌های ضد عفونی شده را آنقدر با آب سالم شستشو داده تا باقیمانده مواد ضد عفونی کننده جدا شده و قابل مصرف گردد و چنانچه نیاز باشد بعد از این مرحله سبزی ریز یا خرد میشود.

گوشت: شستشو با آب سرد شهری انجام شود. در صورتی که هدف انجماد زدایی سریع گوشت و پخت بلافاصله آن باشد، میتوان از آب گرم استفاده کرد به شرط آن که زمان انجماد زدایی تا پخت کمتر از یک ساعت باشد. در صورت افتادن مواد غذایی بر کف زمین، به شرط آن که آلودگی از نوع سطحی باشد و به راحتی با شستشو زوده شود، ضروری است شستشوی ماده غذایی انجام شود در غیر این استفاده از ماده غذایی آلوده یا انتقال آن به ظرف محتوی همان نوع ماده غذایی مجاز نیست.

خارج نمودن مواد از انجماد:

یکی دیگر از مراحل که ممکن است مواد غذایی را با مخاطره مواجه سازد مرحله دیفراس است یا انجماد زدایی است.

این مرحله حساس اگر با دقت و حوصله و با اصول علمی انجام نشود میتواند علاوه بر افزایش میکروبهای موجود در غذا، باعث از بین رفتن مواد مغذی و ارزش غذایی یک محصول گردد. انجماد زدایی اصولاً باید به تدریج و بدون استفاده از آب و در فضای سردخانه (بالای صفر) صورت گیرد. فرآیند انجماد زدایی اگر به روش مذکور انجام نشود میتواند باعث فساد مواد غذایی شده در صورت استفاده از آب (خصوصاً آب گرم) آلودگی یک قسمت از مواد غذایی و یک قطعه را به تمام قطعات و مواد منتقل نماید. با وجود برنامه غذایی منظم انجماد زدایی اصولی کار چندان مشکلی نبوده و میتواند در آشپزخانه‌ها به دقت و زیر نظر کارشناسان مربوط به خوبی انجام شود. هرگز مواد غذایی را در دمای اتاق از انجماد خارج نکنید و بهتر است ماده غذایی برای رفع انجماد در یخچال ۴ درجه سانتیگراد قرار گیرد و یا از سالن‌های مخصوص انجماد زدایی استفاده گردد.

پخت مواد غذایی

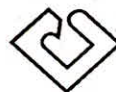
- پخت مواد غذایی از لحاظ بهداشتی و کیفی حائز اهمیت است. بهداشتی از این جهت که بسیاری از میکروارگانیسم‌های عامل فساد مواد غذایی در حرارت ۷۰ تا ۸۰ درجه سانتیگراد و این امر خیلی مهم است که در امر پخت غذا سعی شود حرارت پخت تا حد حرارت میکروب کشتی برسد. از جهت کیفی نیز با توجه به شیوه‌های مختلف پخت، ذائقه مصرف کنندگان مورد توجه خاصی قرار گیرد.

- برنده مناقصه موظف است در هر وعده غذایی یک پرس غذای کامل را به عنوان نمونه برای انجام تست‌های آزمایشگاهی که به طور محتمل و تصادفی انجام خواهد شد به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری نماید.

در صورتی که غذا به هر دلیلی فاسد و یا غیر قابل مصرف باشد با تشخیص اداره سلف سرویس، برنده مناقصه موظف است نسبت به تهیه غذای سالم اقدام نماید و هزینه این کار نیز به عهده پیمانکار است.

- برنده مناقصه اجازه خروج اقلام غذایی مربوط به مناقصه گزار یا غذای پخته شده بدون اجازه کتبی اداره سلف سرویس ندارد.

- شیوه پخت مواد غذایی را اداره سلف سرویس مشخص می‌نماید و در مواردی که لازم می‌داند دستورالعمل پخت را تجدید می‌نماید و پیمانکار موظف به اجرا می‌باشد.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

- هرگونه استفاده از نمک فاقد پروانه بهداشتی و به صورت فله برای شستشوی برنج ممنوع است و برای این کار باید از نمک تصفیه شده و بهداشتی استفاده گردد. همچنین برای طبخ استفاده از نمک یددار و بهداشتی الزامی است.
- استفاده از مواد که در آنالیز غذایی ذکر نگردیده ممنوع است در صورت نیاز برنده مناقصه باید با اجازه و صلاحدید اداره سلف سرویس اقدام نماید.
- نگهداری غذای پخته شده تا زمان مصرف باید در شرایط دمایی کمتر از ۵ درجه (با گرم کردن مجدد برای مصرف) یا بالای ۶۰ درجه سانتیگراد صورت گیرد که با توجه به تجربه توصیه می شود و اجرای آن لازم است.
- برنده مناقصه موظف است شخصاً در هنگام پخت و توزیع غذا در دانشگاه حاضر باشد و یا نماینده تام الاختیار را که در مورد تایید اداره سلف سرویس باشد در غیاب خود به اداره معرفی نماید.
- زمان شروع به پخت، فرآیند حرارتی مواد غذایی به نحوی باشد که بین زمان پایان فرآیند حرارتی و مصرف غذا یا فاصله ای نباشد و یا این فاصله زمانی حداقل باشد.
- تماس دست بدون استفاده از دستکش با غذای پخته شده اکیداً ممنوع است.
- تماس دست بدون دستکش با موادی که به صورت خام مصرف می شوند و فرآیند حرارتی نمی بینند (مثل گوجه وخیار شور و...)، (و یا حرارت کم می بیند مثل کباب بسته) اکیداً ممنوع است.

توزیع غذا

- همه کارکنان موقع توزیع غذا از روپوش، ماسک یکبار مصرف و کلاه سفیدرنگ با ظاهر یکسان استفاده نمایند.
- استفاده از دستکش یکبار مصرف الزامی است.
- هرگونه برخورد دست کش استفاده شده با اشیاء و وسایل به جز غذا ممنوع است و در غیر این صورت تعویض دستکش لازم است.
- استفاده از انبرک برای توزیع برخی اقلام غذایی یا دسرها مثل گوجه، خرما، لیموترش و غیره الزامی است.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

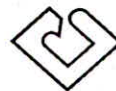
پیوست شماره ۳ آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

بهداشت فردی:

- ۱) تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
- ۲) برنده مناقصه موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قرارداد 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.
- ۵) کلیه پرسنل زیر نظر برنه مناقصه (به جزء پرسنل اداری و دفتری) قبل از به کارگیری کارت بهداشت خود را ارائه نمایند، برنده مناقصه همچنین موظف است حداقل سه هفته قبل از انقضای کارت بهداشت نسبت به اعزام قطعی پرسنل به آزمایشگاه اقدام نماید.
- ۶) ادامه کار و حضور کارگرانی که دارای زخم باز، جوش و یا دمل در سطح پوست بوده و یا مبتلا به یکی از بیماری های واگیردار هستند تا بهبودی کامل (بنا به تشخیص اداره سلف سرویس) در محل کار ممنوع بوده و برنده مناقصه در این خصوص موظف به رعایت بخشنامه های بهداشتی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد.
- ۷) استفاده از انگشتر و ساعت یا هر نوع وسیله اضافه دیگر در هنگام تهیه و طبخ غذا از سوی همه کارکنان ممنوع است.
- ۸) کلیه پرسنل موضوع قرارداد اعم از سر آشپز و کارگران شاغل در امر طبخ و توزیع غذا و همچنین کارکنان شاغل در نانوائی باید دارای گواهینامه ی آموزش بهداشت عمومی و همچنین کارت معاینات دوره ای تایید سلامت از طرف مراجع ذیصلاح بوده و هر شش ماه یک بار سلامت آنها تایید گردد و برنده مناقصه قبل از شروع به کار ملزم به ارائه ی کارت سلامت و گواهینامه آموزش بهداشت عمومی پرسنل خود می باشد و قبل از ارائه کارت سلامت و گواهینامه آموزش بهداشت کارگر یا کارکنان فاقد این مدارک به کار گرفته نخواهد شد.
- ۹) برنده مناقصه موظف است تعداد پرسنل لازم جهت شستشوی مناسب هر قسمت از آشپزخانه و سلف سرویس را تامین نماید.
- ۱۰) دمپایی، پیشبند پارچه ای و چرمی و سایر وسایل مورد نیاز باید توسط برنده مناقصه تهیه و در اختیار پرسنل قرار گیرد.
- ۱۱) پرسنل برنده مناقصه موظفند هنگام کار از روپوش و ابزارای که در اختیارشان قرار گرفته استفاده نمایند هنگام خروج از محل آشپزخانه و تردد در اماکن عمومی دانشگاه، لباس و روپوش کار خود را با لباس متعارف تعویض نمایند.
- ۱۲) پرسنل موظف به شستشوی روزانه روپوش و لباس، استحمام روزانه، مرتب و کوتاه بودن مو و ناخن و آرایش صورت خود می باشند به نحوی که همواره آراستگی ظاهری هنگام کار مشهود باشد.
- ۱۳) هر نوع استفاده از ظروف و وسایل آشپزخانه برای استفاده شخصی پرسنل ممنوع است و برنده مناقصه موظف به تأمین نیازهای پرسنل خود می باشد.
- ۱۴) موقع توزیع شام برنده مناقصه موظف به گماردن شیفت شب پرسنل است.
- ۱۵) برنده مناقصه موظف به استخدام یک نفر به عنوان مسئول و نظارت کننده بر بهداشت و کارکرد صحیح پرسنل خدماتی و سالن داران می باشد. این شخص باید تعامل مناسبی با ناظرین داشته باشد.

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.

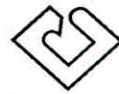


تاریخ:

شماره:

پیوست:

- ۷) پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پخش و انبارهای مواد غذایی باشند.
- ۸) برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف یک بار مصرف آلومینیوم یا فوم گیاهی استفاده شود.
- ۹) جهت پیشگیری از رشد و تکثیر سوسک و حشرات، پرسنل خدماتی موظفند بلافاصله پس از پایان سرو غذا نسبت به پاکیزه سازی محیط سلف سرویس اقدام نماید و تأخیر در این کار مجاز نیست. در مورد شام: تخصیص تعداد پرسنل لازم که پس از توزیع شام، پاکیزه سازی محیط را انجام دهند لازم است.
- ۱۰) نظافت و بهداشت محل خواب و کار یا ابزار آشپزخانه از قبیل چرخ گوشت، سیب خلال کن، خرد کن مواد غذایی و تخته کار و... الزامی بوده و پیمانکار موظف به پاکسازی و ضدعفونی این وسایل بوده و تحت هیچ شرایطی تأخیر در این زمینه جایز نیست.
- ۱۱) با توجه به محدود بودن میزهای غذاخوری، برنده مناقصه موظف به تمیز نمودن میزهای مذکور حین توزیع غذا جهت استفاده مجدد در همان وعده غذایی می باشد.
- ۱۲) شستشو و پاکسازی محیط اطراف ساختمان سلف سرویس (تمام فضاهای سنگفرش بیرون سلف، منهول ها) جزء وظایف برنده مناقصه است.
- ۱۳) جمع آوری زباله ها و نظافت کلیه ظروف و وسایل آشپزخانه و سالن آشپزخانه و سالن های غذاخوری و نظافت محوطه سلف سرویس، رستوران و محل های توزیع غذا و انتقال زباله ها به محل مخصوص جمع آوری زباله که از قبل پیش بینی شده به عهده برنده مناقصه می باشد
- ۱۴) نظافت مناسب سرویس های بهداشتی عمومی و کارکنان و منظور نمودن دائمی مایع صابون در این اماکن مورد توجه برنده مناقصه قرار گیرد.
- ۱۵) برنده مناقصه موظف است هر سه ماه یکبار با هماهنگی اداره سلف سرویس نسبت به سم پاشی آشپزخانه، سلف سرویس و کلیه منهول های اطراف سلف سرویس اقدام نماید تعیین شرایط سم پاشی، نوع سم مصرفی و زمان مناسب برای سم پاشی و حسن انجام کار از اختیارات اداره سلف سرویس است. همچنین لازم است جمع آوری مواد و ظروف غذایی و شستشوی محل، قبل و شستشوی کامل بعد از سم پاشی به نحو شایسته انجام گیرد. مسئولیت هر گونه سهل انگاری بر عهده و متوجه برنده مناقصه است علاوه بر این در فصولی که مگس و حشرات در محیط آشپزخانه مشاهده می شوند پیمانکار ملزم به استفاده از اسپری حشره کش مطابق شرایط ذکر شده می باشد.
- ۱۶) برنده مناقصه وظیفه دارد کلیه اقلام مربوط به نظافت سالن ها و ظرف غذاخوری از قبیل: مواد پاک کننده و سفید کننده، انواع جارو، خاک انداز، خشک کن (تی)، کیسه زباله، سطل زباله را شخصاً تهیه و در اختیار کارگران قرار دهد.
- ۱۷) برنده مناقصه موظف است همه ابزار و وسایلی که ایمنی و بهداشت حرفه ای در حین انجام کار را تأمین می کند فراهم نماید مسئولیت حوادث احتمالی شغلی متوجه برنده مناقصه است.
- ۱۸) کلیه پرسنل زیر نظر پیمانکار (به جز پرسنل اداری و دفتری) قبل از به کارگیری کارت بهداشت خود را ارائه نمایند. پیمانکار همچنین موظف است حداقل سه هفته قبل از انقضای کارت بهداشت نسبت به اعزام قطعی پرسنل به آزمایشگاه اقدام نماید
- ۱۹) ادامه کار و حضور کارگرانی که دارای زخم باز، جوش و یا دمل در سطح پوست بوده و یا مبتلا به یکی از بیماری های واگیردار هستند تا بهبودی کامل (بنا به تشخیص اداره سلف سرویس) در محل کار ممنوع بوده و برنده مناقصه در این خصوص موظف به رعایت بخشنامه های بهداشتی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد.
- ۲۰) استفاده از انگشتر و ساعت یا هر نوع وسیله اضافه دیگر در هنگام تهیه و طبخ غذا از سوی همه کارکنان ممنوع است.
- ۲۱) کلیه پرسنل موضوع قرارداد اعم از سر آشپز و کارگران شاغل در امر طبخ و توزیع غذا و همچنین کارکنان شاغل در نانوایی باید دارای گواهینامه ی آموزش بهداشت عمومی و همچنین کارت معاینات دوره ای تایید سلامت از طرف مراجع ذیصلاح بوده و هر شش ماه یک بار سلامت آنها تایید گردد و برنده مناقصه قبل از شروع به کار ملزم به ارائه ی کارت سلامت و گواهینامه آموزش بهداشت عمومی پرسنل خود می باشد و قبل از ارائه کارت سلامت و گواهینامه آموزش بهداشت کارگر یا کارکنان فاقد این مدارک به کار گرفته نخواهد شد.
- ۲۲) برنده مناقصه موظف است کلیه مواد و ابزار لازم جهت شستشو و ضد عفونی و امور مربوط به آن را تهیه و در اختیار پرسنل خود قرار دهد.
- ۲۳) برنده مناقصه موظف است تعداد پرسنل لازم جهت شستشوی مناسب هر قسمت از آشپزخانه و سلف سرویس را تأمین نماید.
- ۲۴) جهت پیشگیری از رشد و تکثیر سوسک و حشرات، پرسنل خدماتی موظفند بلافاصله پس از پایان سرو غذا نسبت به پاکیزه سازی محیط سلف سرویس اقدام نماید و تأخیر در این کار مجاز نیست. در مورد شام: تخصیص تعداد پرسنل لازم که پس از توزیع شام، پاکیزه سازی محیط را انجام دهند لازم است.
- ۲۵) تأمین حداقل دو دست روپوش و کلاه کار، یک دست لباس سفید و یک دست شلوار کار مناسب جهت کلیه پرسنل توسط برنده مناقصه لازم است.
- ۲۶) دمپایی، پیشبند پارچه ای و چرمی و سایر وسایل مورد نیاز باید توسط برنده مناقصه تهیه و در اختیار پرسنل قرار گیرد.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

۲۷) پرسنل برنده مناقصه موظفند هنگام کار از روپوش و ابزاری که در اختیارشان قرار گرفته استفاده نمایند هنگام خروج از محل آشپزخانه و تردد در اماکن عمومی دانشگاه، لباس و روپوش کار خود را با لباس متعارف تعویض نمایند.

۲۸) پرسنل موظف به شستشوی روزانه روپوش و لباس، استحمام روزانه، مرتب و کوتاه بودن مو و ناخن و آرایش صورت خود می‌باشند به نحوی که همواره آراستگی ظاهری هنگام کار مشهود باشد.

۲۹) هر نوع استفاده از ظروف و وسایل آشپزخانه برای استفاده شخصی پرسنل ممنوع است و برنده مناقصه موظف به تأمین نیازهای پرسنل خود می‌باشد.
۳۰) نظافت و بهداشت محل خواب و کار یا ابزار آشپزخانه از قبیل چرخ گوشت، سیب خلال کن، خرد کن مواد غذایی و تخته کار و... الزامی بوده و پیمانکار موظف به پاکسازی و ضدعفونی این وسایل بوده و تحت هیچ شرایطی تأخیر در این زمینه جایز نیست.

۳۱) با توجه به محدود بودن میزهای غذاخوری، برنده مناقصه موظف به تمیز نمودن میزهای مذکور حین توزیع غذا جهت استفاده مجدد در همان وعده غذایی می‌باشد.

۳۲) شستشو و پاکسازی محیط اطراف ساختمان سلف سرویس (تمام فضا های سنگ فرش بیرون سلف ،منهول ها) جزء وظایف برنده مناقصه است.

۳۳) جمع آوری زباله‌ها و نظافت کلیه ظروف و وسایل آشپزخانه و سالن آشپزخانه و سالن‌های غذاخوری و نظافت محوطه سلف سرویس، رستوران و محل های توزیع غذا و انتقال زباله‌ها به محل مخصوص جمع آوری زباله که از قبل پیش بینی شده به عهده برنده مناقصه می‌باشد.

۳۴) شستشوی ظروف بلافاصله پس از پایان توزیع غذا صورت گیرد.

۳۵) موقع توزیع شام برنده مناقصه موظف به گماردن شیفیت شب پرسنل است.

۳۶) نظافت مناسب سرویس های بهداشتی عمومی و کارکنان و منظور نمودن دایمی مایع صابون در این اماکن مورد توجه برنده مناقصه قرار گیرد.

۳۷) برنده مناقصه موظف است هر سه ماه یکبار با هماهنگی اداره سلف سرویس نسبت به سم پاشی آشپزخانه، سلف سرویس و کلیه منهول های اطراف سلف سرویس اقدام نماید تعیین شرایط سم پاشی، نوع سم مصرفی و زمان مناسب برای سم پاشی و حسن انجام کار از اختیارات اداره سلف سرویس است. همچنین لازم است جمع آوری مواد و ظروف غذایی و شستشوی محل، قبل و شستشوی کامل بعد از سم پاشی به نحو شایسته انجام گیرد. مسئولیت هر گونه سهل انگاری بر عهده و متوجه برنده مناقصه است علاوه بر این در فصولی که مگس و حشرات در محیط آشپزخانه مشاهده می‌شوند پیمانکار ملزم به استفاده از اسپری حشره کش مطابق شرایط ذکر شده می‌باشد.

۳۸) برنده مناقصه وظیفه دارد کلیه اقلام مربوط به نظافت سالن‌ها و ظرف غذاخوری از قبیل: مواد پاک کننده و سفید کننده، انواع جارو، خاک انداز، خشک کن (تی)، کیسه زباله، سطل زباله را شخصاً تهیه و در اختیار کارگران قرار دهد.

۳۹) برنده مناقصه موظف به استخدام یک نفر به عنوان مسئول و نظارت کننده بر بهداشت و کارکرد صحیح پرسنل خدماتی و سالن داران می‌باشد. این شخص باید تعامل مناسبی با ناظرین داشته باشد.

۴۰) برنده مناقصه موظف است همه ابزار و وسایلی که ایمنی و بهداشت حرفه‌ای در حین انجام کار را تأمین می‌کند فراهم نماید مسئولیت حوادث احتمالی شغلی متوجه برنده مناقصه است.

اصول کلی مربوط به کیفیت کاری خدماتی بر نه مناقصه

۱) برنده مناقصه موظف است حداقل ربع ساعت قبل از ساعت توزیع غذا در هر سالن لاقلاً یک خط توزیع غذا را راه‌اندازی نماید و درب سالن های غذاخوری را نیز ۵ دقیقه قبل از ساعت توزیع باز نماید.

۲) برنده مناقصه موظف است تعداد کافی پرسنل برای راه‌اندازی کلیه خطوط توزیع در هر زمانی که ناظر تشخیص دهد در اختیار داشته باشد.

۳) پرسنل اجازه دریافت غذا از خطوط توزیع ندارند و برنده مناقصه موظف است فردی را مسئول تحویل غذای پرسنل نماید.

۴) فروش ژتون آزاد راس ساعت تعیین شده فقط توسط (قسمت فروش ژتون) صورت می‌گیرد و دریافت وجه توسط پرسنل آشپزخانه اکیداً ممنوع است.

۵) برنده مناقصه و پرسنل مجاز به تعطیلی و ترک خطوط توزیع غذا بدون هماهنگی ناظر نیستند.

۶) کنترل کمی و کیفی غذا یا دسر توزیع شده برای هر نفر به عهده ناظر است و ناظر می‌تواند در هر لحظه از وقوع و ادامه تخلف احتمالی ممانعت نماید و برنده مناقصه سریعاً و بدون هیچ اعتراضی بایستی دستورات ناظر را اجراء نماید. از طرفی برنده مناقصه شخصاً مسئول کارکنان توزیع کننده است و در صورت اضافه مصرف دسر یا غذا، مناقصه گزار و اداره هیچ مسئولیتی ندارد.

۷) تصمیم گیری در مورد کلیه مواد برگشتی به عهده ناظرین مناقصه گزار است.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

۸) برنده مناقصه موظف به گماردن تعداد کافی سالن دار (که تعداد لازم را نماینده مناقصه گزار تعیین می کند) است و فقط دو نفر از این تعداد در محوطه سرو غذا جهت تحویل آب و نان مستقر می شوند و بقیه باید فقط در سالن حاضر بوده و امور بهداشتی و خدماتی را پیگیری نمایند.

۹) سینی و قاشق ها پس از شستشو به طور کامل باید خشک شوند به طوری که هیچ اثری از لک چربی یا املاح آب بر روی آن مشهود نباشد.

۱۰) لوازم و ابزار و وسایل پس از شستشو و ضد عفونی بوی غیرطبیعی ناشی از مواد شوینده ندهد.

۱۱) تجمع بی مورد، شوخی و مزاح و خوردن و آشامیدن در خطوط توزیع غذا ممنوع است.

۱۲) پرسنل توزیع اجازه بحث و جدل با دانشجوی و کارمند را ندارند و در صورت بروز هر گونه مشکل اعم از اهانت، پرخاش و غیره از سوی دانشجوی یا کارمند پرسنل موظفند از طریق پیمانکار مورد را برای رسیدگی به اطلاع ناظر یا نماینده مناقصه گزار برسانند و در هر شرایطی از بحث و جدل یا احیاناً درگیری لفظی یا فیزیکی جداً پرهیز کنند. عواقب ناشی از عدم رعایت این مورد مستقیماً متوجه پیمانکار خواهد بود. لذا توصیه می شود پیمانکار قبل از هر چیز کارکنان خود را دقیقاً توجیه نماید.

۱۳) برنده مناقصه موظف به گماردن یک نفر در هر خط توزیع جهت کنترل دستگاه کارت خوان است چرا که تعداد غذای توزیع شده که از طریق دستگاه معلوم می شود در محاسبات مناقصه گزار لحاظ خواهد شد و پیمانکار حق هر گونه اعتراضی را در این خصوص از خود سلب می کند.

۱۴) تعداد و مقدار مواد و غذای برگشتی یا مازاد توسط ناظر یا نماینده کارفرما محاسبه می شود. بنابراین لازم است برنده مناقصه هماهنگی لازم در این خصوص را با ناظر یا نماینده کارفرما داشته باشد. در هر حال اظهار نظر ناظر یا نماینده کارفرما در خصوص مازادها ملاک عمل و معتبر خواهد بود.

۱۵) در مواردی که آمار به دلیل حضور مهمان ها و یا برگزاری همایش ها تغییر می کند برنده مناقصه موظف است طبق آمار اعلامی و لیست اداره سلف سرویس نسبت به منظور نمودن و پخت آمار اضافی غذا، اقدام نماید.

۱۶) ممکن است نوع غذایی که برای میهمان ۶ها و برگزاری همایش های مختلف در نظر گرفته می شود با نوع غذایی که در برنامه غذایی منظور شده متفاوت باشد که برنده مناقصه موظف به اجرای آن است.

۱۷) برنده مناقصه موظف است نیروی ذخیره کافی در اختیار داشته باشد تا به هر دلیلی (از جمله مرخصی پرسنل) سریعاً جایگزینی صورت گیرد.

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 ضد عفونی 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.

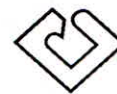
۱۳) چنانچه آب پخت مواد آب پز شده، باید دور ریخته شود از آب کمتری استفاده شود.

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.



تاریخ :

شماره :

پیوست :

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 غذایی 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 و دمپایی 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، خردکن، 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) دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- ۴) زباله ها روزانه از محل تولید دور شود.
- ۵) کارگر نظافتچی هنگام جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی (ماسک، دستکش و ...) باشد.
- ۶) زباله ها باید در مبدأ تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شود)
- ۷) کارکنان باید حتماً از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.

جعبه کمکهای اولیه:

فهرست زیر حداقل های مورد نیاز است که باید در جعبه کمکهای اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک های اولیه کامل را اطلاق نمود:

مواد شیمیایی

- ✓ محلول بتادین و سرم فیزیولوژی
- ✓ الکل سفید (ضد عفونی کننده)



تاریخ:

شماره:

پیوست:

✓ ژل سوختگی

داروها

✓ استامینوفن

✓ قرصهای ضد سرما خوردگی

✓ قرص هیوسین

✓ پماد سوختگی

وسایل

✓ گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف

✓ باند یا نوار در اندازه های مختلف

✓ چسب زخم

✓ دستکش استریلزه

✓ باند زخم

آیین کار رسیدگی و بررسی تخلفات:

۱) کار نظارتی اداره سلف سرویس بر مبنای تعامل سازنده با برنده مناقصه برای بهبود امور، افزایش کیفیت و ضریب ایمنی بهداشتی غذاهاست و این آیین نامه و آیین نامه بهداشتی مراکز تهیه و توزیع غذا جهت مواردی است که تخلفات احتمالی صورت گرفته و در روند جاری و بهبود امور مشکل ایجاد نماید. ۲) به تشخیص نماینده مناقصه گزار یا ناظر سلف سرویس علاوه بر تذکرات شفاهی در مواردی اخطار به صورت کتبی طی دوره اجرای قرارداد به پیمانکار مطابق روندی که در ذیل آمده است داده می شود. لازم به ذکر است که تذکر به

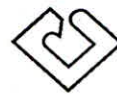
برنه مناقصه یا مسئول مربوطه فقط در مواردی است که به علت ترافیک کاری و مشغله زیاد به طور ناخواسته مشکل پیش می آید و در غیر آن در هر لحظه رعایت تک تک بندهای قرارداد اعم از شرایط عمومی، خصوصی یا آیین های کار پیوست قرارداد (به اختصار آنچه در زمان انعقاد قرار داد به امضاء و تأیید پیمانکار رسیده است) الزامی بوده و عدول از آن غیر قابل اغماض خواهد بود و تخلف محسوب می شود.

۳) ناظرین مناقصه گزار موظفند تحت هر شرایطی گزارش روزانه خود را در پایان هر شیفت کاری تکمیل نمایند.

۴) گزارشات ناظرین که در واقع بیانگر عملکرد یک هفته گذشته آنها می باشد، یک روز در هفته به طور مشترک توسط مسئول اداره تغذیه، کارشناس بهداشت و تغذیه و ناظرین سلف سرویس مورد بررسی قرار گرفته و نتیجه این جلسه به برنده مناقصه اعلام می شود.

۵) نتیجه جلسات یک ماه (چهار جلسه هفتگی فوق الذکر) جهت برخورد با برنده مناقصه به مدیریت امور دانشجویی اعلام می شود. صرف نظر از نوع قصور پیمانکار تایید نهائی جریمه احتمالی مرتب بر گزارش ماهانه توسط مدیر دانشجویی مشخص و ضمن اعلام یا ارسال به پیمانکار برای اعمال قانون و کسر از صورت کارکرد ماهیانه وی (مطابق شرایط قرارداد) به مدیریت مالی ارسال می گردد.

تبصره: در متن قرارداد به لحاظ حساسیت موضوع قرارداد گاهاً جریمه مرتب بر قصور یا عدول پیمانکار از تعهدات خود مستقیماً ذکر شده است در این موارد اجرای این جرائم مقدم بر فرآیند تعیین جریمه ذکر شده در بند فوق بوده و در صورت بروز اینگونه تخلفات (به تشخیص نماینده مناقصه گزار) جریمه مرتب بر این قصور ضمن اعلام یا ارسال به پیمانکار برای اعمال قانون و کسر از صورت کارکرد ماهیانه وی به مدیریت مالی ارسال می گردد.



تاریخ:

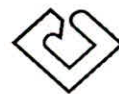
شماره:

پیوست:

پیوست شماره ۴

جدول جرائم ، تخلفات، ارزیابی و امتیازدهی طبخ و توزیع غذا

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
موارد مربوط به کیفیت و کمیت غذا		
۱	وجود اشیایی که در توزیع یا کیفیت مواد غذایی تاثیر دارد (کارتن، پلاستیک و ...)	۷۰۰/۰۰۰
۲	وجود اشیایی که موجب آسیب جسمی به مصرف کننده می شود (خرده شیشه، میخ، سوزن، منگنه، سیم ظرفشویی و...)	۵/۰۰۰/۰۰۰ + هزینه درمان
۳	وجود اشیایی که از نظر بهداشتی، عرفی، یا شرعی مجاز یا پسندیده و بهداشتی نیست (فضله موش، فضولات حیوانی، اجزاء حرام گوشت مانند مغز حرام و غدد لنفاوی، ضایعات گوشتی غیر قابل مصرف مانند پوست، پر مرغ یا اجساد حشرات)	۵/۰۰۰/۰۰۰ + معدوم و جایگزین غذا
۴	طبخ و توزیع مواد غذایی بدون تائید کارشناس	دو برابر ارزش غذا
۵	تخلیه و نگهداری مواد غذایی بدون تائید کارشناس	جلو گیری از مصرف + مبلغ مواد تخلیه شده
۶	خرید و نگهداری مواد غذایی بدون پروانه ساخت، تاریخ گذشته یا فله	۲/۰۰۰/۰۰۰ + جلوگیری از مصرف
۷	تخلیه کلیه مواد پروتئینی (مرغ، ماهی و گوشت) بدون حضور کارشناس	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ + جلوگیری از مصرف
۸	مخفی نمودن مواد غذایی طبخ شده و یا اختفا گوشت چرخی پیاز زده، مرغ و گوشت طبخ شده بخصوص با سس، سوپ مانده	معدوم + دو برابر ارزش مواد اولیه همان غذا
۹	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا (جوش شیرین، رنگ های غذایی و...)	معدوم + دو برابر ارزش مواد اولیه همان غذا
۱۰	استفاده مجدد از روغن مصرف شده برای سرخ کردن	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	پخته نبودن (مواد گوشتی، سبزی، حبوبات و...)، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب در کلیه غذاها	هر پرس ۷۰/۰۰۰ + جلوگیری از توزیع غذا + هزینه غذای جایگزین
۱۲	سرد بودن غذا در زمان سرو (برنج، خورشت و سوپ) به ازای هر پرس	۷۰/۰۰۰
۱۳	جا نيفتادن غذا به ازای هر پرس	۷۰/۰۰۰
۱۴	مشاهده هسته لیمو عمانی و یا استفاده از لیمو گندیده در غذا	۵۰۰/۰۰۰
۱۵	گرم کردن غذا با روغ نباتی	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۶	توزیع نان بیات شده و مانده به ازای هر مورد	۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۷	حمل و نقل نامناسب و غیر بهداشتی نان	۵۰۰/۰۰۰
۱۸	عدم پوست گیری صحیح سیب زمینی، پیاز و...	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۹	رعایت نکردن مواد غذایی طبق جدول آنالیز	۲۰ درصد قیمت کل آن ماده غذایی
۲۰	جداسازی بخشی از مواد غذایی با کیفیت مانند فیله، راسته گوشت	دو برابر ارزش مواد جدا شده
۲۱	پخش نامناسب غذا (اضافه و کم آمدن) بیشتر از مقدار قابل قبول توسط کارشناس	مقدار کسری + درصد قیمت تمام شده غذا
۲۲	عدم رعایت گرم بندی و اوزان مواد غذایی حین پخت	قیمت مواد کسری + ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۳	عدم رعای اوزان غذای طبخ شده در هنگام توزیع	قیمت مواد کسری + ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۴	عدم رعایت دامنه وزن میوه توزیع شده	جایگزینی سریع میوه + ۲۰ درصد قیمت کل میوه آن وعده



تاریخ:

شماره:

پیوست:

۲۵	عدم رعایت زمان طبخ غذا توسط برنده مناقصه (طبق نظر کارشناس تغذیه)	۵ درصد قیمت کل غذای آن وعده
۲۶	تغییر برنامه غذایی به دلیل نرساندن مواد غذایی مورد نیاز به ازای هر پرس	۵۰/۰۰۰
۲۷	اضاف آمدن کباب یا جوجه پخته شده بیش از آمار اعلام شده بعلت کم وزن بودن سیخ ها به ازای هر سیخ	۱۰۰/۰۰۰
۲۸	استفاده از سنگ نمک به جای نمک ید دار در طبخ غذا	۱/۰۰۰/۰۰۰
بهداشت مواد غذایی، تجهیزات و محیط		
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی آماده سازی مواد غذایی (رفع انجماد مواد پروتئینی، نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شست و شو)	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲	رعایت نکردن اصول بهداشتی شست و شوی مواد غذایی (مواد پروتئینی، سبزیجات و صیفی جات)، عدم جداسازی ضایعات از مواد اولیه و شستشوی سطحی مواد اولیه	جلوگیری از مصرف آن ماده غذایی + ۵/۰۰۰/۰۰۰
	نگهداری مواد اولیه خام و مواد غذایی پخته شده در شرایط غیر مناسب و نامطلوب با تغییر کیفیت، بافت، شکل، بو و مزه طبیعی به ازای هر مورد	جلوگیری از مصرف آن ماده غذایی + ۵/۰۰۰/۰۰۰
۳	نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی در خارج از سردخانه	۵/۰۰۰/۰۰۰
۴	نگهداری مواد غذایی فاسد شده و غیر بهداشتی در سردخانه	۵/۰۰۰/۰۰۰
۵	عدم روکش گذاری مواد غذایی در سردخانه و پس از آماده سازی بر حسب مورد	۵۰۰/۰۰۰
۶	نگهداری مواد لبنی در خارج از سردخانه	۲/۰۰۰/۰۰۰
۷	نگهداری نامناسب ادویه در ظروف	۵۰۰/۰۰۰
۸	رعایت نکردن اصول بهداشتی هنگام پخت (استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کل آشپزخانه و ...)	۳/۰۰۰/۰۰۰
۹	مشاهده حشرات، جوندگان و ... در انبار، سردخانه و محیط رستوران	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	ارائه غذا، میوه و سبزی در ظروف غیر بهداشتی و همچنین بسته بندی نامناسب (توزیع و بسته بندی نامناسب) در سلف سرویس و انتقال به خوابگاه	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	نگهداری مواد شیمیایی شوننده در مجاورت مواد غذایی	۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تاییدیه مراجع مورد تایید مناقصه گزار)	جبران خسارات وارد شده + هزینه تمام شده آن وعده غذایی
۱۳	عدم نظافت سردخانه و یخچالها	۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۴	عدم حمل و نقل مواد پروتئینی (مرغ، ماهی و گوشت) با ماشین یخچال دار	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۵	عدم استفاده از پالت جهت نگهداری مواد غذایی در انبار و سردخانه بر حسب مورد و قراردادن مواد پروتئینی در آشپزخانه و محل آماده سازی و طبخ	۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۶	نامنظم بودن چیدمان مواد غذایی در یخچال و سردخانه	۵۰۰/۰۰۰
۱۷	توزیع نمودن بسته های گوشت جهت مصرف بر اساس اولویت ورود به سردخانه، عدم برچسب گذاری و تاریخ زدن مواد غذایی پروتئینی جهت ورود به سردخانه	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۸	نگهداری نامناسب مواد غذایی در یخچال و سردخانه	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۹	عدم کنترل و ثبت روزانه دمای یخچال و سردخانه	۵۰۰/۰۰۰



تاریخ :

شماره :

پیوست :

۱/۰۰۰/۰۰۰	رعایت نکردن موارد بهداشتی در نظافت تجهیزات (یخسازها و آب سردکن‌ها، چرخ گوشت، سبب زمینی پوست کن، سبزی خردکن، دستگاه خلال کن و ...) و وسایل (میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار، میزهای سالن، دیگ، تشت، ظرف پخت غذا، اجاق گاز، کابینت‌ها و ...) برحسب مورد	۲۰
۵۰۰/۰۰۰	عدم استفاده از آستری یا استفاده از آستری کثیف	۲۱
۱۵۰/۰۰۰	کثیف بودن و عدم شستشوی به موقع دمکی‌ها برحسب مورد	۲۲
۵۰۰/۰۰۰	عدم نظافت اتاق استراحت کارکنان	۲۳
۵۰/۰۰۰	عدم نظافت هر عدد سیخ کباب بر حسب مورد	۲۴
۵۰/۰۰۰	عدم نظافت هر عدد سینی غذاخوری، قاشق، چنگال، کارد، ملاقه، کفگیر بر حسب مورد	۲۵
۵۰۰/۰۰۰	عدم نظافت سطل زباله و عدم تخلیه به موقع بر حسب مورد	۲۶
۱۰۰/۰۰۰	عدم نظافت میز غذاخوری بر حسب مورد	۲۷
۵۰/۰۰۰	عدم نظافت صندلی بر حسب مورد	۲۸
۱/۰۰۰/۰۰۰	عدم نظافت کف، دیوار رستوران، سالن غذاخوری و انبار	۲۹
۱۰/۰۰۰	عدم نظافت هر عدد نمکدان، جافلفلی، جاآلبیمویی و سبدان بر حسب مورد	۳۰
۱۰/۰۰۰	عدم نظافت و جرم گیری ظروف استیل (هر ظرف)	۳۱
۵۰۰/۰۰۰	عدم نظافت کانتر سلف سرویس	۳۲
۵/۰۰۰/۰۰۰	عدم انجام به موقع نظافت عمومی	۳۳
۱/۰۰۰/۰۰۰	عدم نظافت محل جمع آوری زباله و عدم جمع آوری ضایعات	۳۴
۲,۰۰۰,۰۰۰	عدم نظافت محل توزیع غذا بلافاصله پس از توزیع به ازای هر مورد	۳۵
۱/۰۰۰/۰۰۰	نبودن مایع صابون در سرویس‌های بهداشتی	۳۶
۱/۰۰۰/۰۰۰	عدم تجهیز جعبه کمک‌های اولیه	۳۷
۵/۰۰۰/۰۰۰	عدم تعویض دوره‌ای تجهیزات و وسایل پخت به ازای هر مورد	۳۸
۵/۰۰۰/۰۰۰	خروج وسیله نقلیه حمل غذا از دانشگاه در غیر از زمان توزیع	۳۹
۵/۰۰۰/۰۰۰	عدم توجه به هر اخطار کتبی	۴۰
کارکنان		
۲/۰۰۰/۰۰۰	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظرین و کارشناسان بر حسب مورد	۱
۲/۰۰۰/۰۰۰	عدم همکاری مسئول، سرآشپز یا هر کدام از پرسنل با ناظرین و کارشناسان (در زمینه موجودی انبار، آمار غذا و آمار پرسنل، موارد بهداشتی و ...) بر حسب مورد	۲
۵/۰۰۰/۰۰۰	نداشتن حضور فعال، موثر، تمام وقت و عدم پاسخگویی برنده مناقصه یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز	۳
۲,۰۰۰,۰۰۰	عدم تسلط و آشنایی با مبانی بهداشتی و دستورالعمل‌های بهداشتی به ازای هر مورد	۴
۱۰/۰۰۰/۰۰۰	تعليق یک هفته ای نیرو + ۱۰/۰۰۰/۰۰۰	۵
۳/۰۰۰/۰۰۰	عدم تامین نیروی کار مورد نیاز توسط برنده مناقصه به ازای هر نیرو در هر شیفت	۵
۲/۰۰۰/۰۰۰	ورود افراد متفرقه به آشپزخانه	۶



تاریخ:

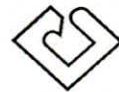
شماره:

پیوست:

۱۰/۰۰۰/۰۰۰	عدم تکریم ارباب رجوع	۷
۲/۰۰۰/۰۰۰	به کارگیری کارگران مبتلا به بیماری های واگیردار به تشخیص ناظران	۸
۲/۰۰۰/۰۰۰	دخالت پرسنل خدمات در آماده سازی طبخ و توزیع غذا	۹
۲/۰۰۰/۰۰۰	عدم استفاده از لباس کار با آرم شرکت، کلاه، کفش مخصوص، ماسک، دستکش و ساق دست بر حسب مورد	۱۰
۲/۰۰۰/۰۰۰	کثیف بودن لباس فرم بر حسب مورد	۱۱
۱/۰۰۰/۰۰۰ + اخراج فوری کارگر	نداشتن کارت بهداشتی معتبر از زمان شروع به کار	۱۲
۵۰۰/۰۰۰	عدم رعایت بهداشت موی سر، صورت و ناخن	۱۳
۱/۰۰۰/۰۰۰	شستشوی لباس شخصی در محیط آشپزخانه یا ظروف تهیه غذا	۱۴
۵۰۰/۰۰۰	استعمال دخانیات در محیط رستوران به ازای هر ته سیگار	۱۵
۱/۰۰۰/۰۰۰	هرگونه طبخ و توزیع غذا با دست های زخمی و باند پیچی شده	۱۶
۵۰۰/۰۰۰	عدم استفاده از پیش بند پلاستیکی موقع آماده سازی مواد غذایی و انواع گوشت	۱۷
۱/۰۰۰/۰۰۰	عدم استفاده از مایع صابون بعد از خروج از توالت	۱۸
۵۰۰/۰۰۰	تردد با دمپایی و کفش غیر بهداشتی در سلف سرویس	۱۹
۵۰۰/۰۰۰	عدم استفاده از کفش مخصوص سردخانه، توالت، حمام و سلف سرویس بر حسب مورد	۲۰
۵۰۰,۰۰۰	نگهداری نامناسب تجهیزات نظافتی	۲۱
۱,۰۰۰,۰۰۰	استفاده ناصحیح از تجهیزات بهداشتی (استفاده مشترک از دستمال، تی و ... جهت دستگاه ها، سطوح و ...) به ازای هر مورد	۲۲
۵۰۰/۰۰۰	استفاده از تلفن همراه در محیط کار (به ازای هر مورد)	۲۳

تذکر ۱: تشخیص و تایید تمامی موارد فوق، صرفا به عهده ناظران و نمایندگان مناقصه گزارست.

تذکر ۲: جرمه سایر تخلفات که در فهرست گنجانده نشده به پیشنهاد کارشناس و با نظر مناقصه گزار محاسبه و دریافت خواهد شد.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

جدول امتیاز دهی و ارزیابی طبخ و توزیع غذا

محور کیفیت غذا			
امتیاز مکتسبه	حداکثر امتیاز	شاخص ارزیابی	ردیف
	۱۰	توزیع میان وعده در زمان مشخص و با بسته بندی مطلوب طبق نظر کارفرما	۱
	۱۲	عدم شوری یا تلخی غذا و مشاهده سوختگی در غذاها و دارا بودن طعم، بو و ظاهر مناسب	۲
	۱۲	پختگی مناسب برنج، مواد گوشتی، سبزیجات و حبوبات و عدم وارفتگی	۳
	۱۲	جا افتادگی مناسب سوپ، خورش و خوراک ها	۴
	۱۰	استفاده میزان مناسبی از سس ها، چاشنی ها در انواع غذاها	۵
	۱۰	ممانعت از گرم نمودن روغن یا حلب روغن روی اجاق گاز	۶
	۱۲	استفاده مجدد از روغن و سس مانده و دست خورده	۷
	۱۰	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری یا اختفا گوشت مرغ، گوشت پخته شده	۸
	۱۰	عدم جایگزینی مواد غذایی بر خلاف آنالیز گرم بندی استاندارد	۹
	۱۰	بسته بندی مطلوب مواد غذایی مطابق با نظر کار فرما	۱۰

محور تجهیزات			
امتیاز مکتسبه	حداکثر امتیاز	شاخص ارزیابی	
	۱۰	تامین لباس، روپوش، چکمه، کفش، هر سه ماه یکبار توسط پیمانکار	
	۱۰	استفاده از ظروف و تجهیزات سالم و طبق شرایط در فرآیند طبخ و توزیع غذا	
	۱۰	تامین و نصب تجهیزات به صورت ایمن و تعمیر و سرویس دوره ای و نگهداری مناسب و صحیح تجهیزات آشپزخانه	



تاریخ:

شماره:

پیوست:

محور ارزیابی توزیع غذا			
ردیف	شاخص ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکتسبه
۱	استفاده از لباس مناسب طبق شرایط قرارداد جهت توزیع غذا به هنگام سرو غذا	۱۰	
۲	حسن رفتار و برخورد توزیع کنندگان غذا	۱۰	
۳	دمای مناسب غذا در موقع توزیع (حداقل ۶۳ درجه)	۱۰	
۴	میزان رعایت کارکنان بخش غذا توزیع در خصوص بهداشت سر و صورت و ناخن و موی سر	۱۰	
۵	تاخیر در حمل و نقل و توزیع غذا	۱۰	
۶	توزیع غذا در ساعات تعیین شده طبق نظر کارفرما	۱۰	

محور پیمانکار و ارزیابی مربوطه			
ردیف	شاخص ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکتسبه
۱	صدور بیمه نامه مربوط به بیمه حوادث به صورت بدون نام و حداقل برای یک نفر توسط پیمانکار	۱۰	
۲	داشتن گواهینامه بهداشت عمومی برای کارکنان بخش غذا	۱۰	
۳	میزان رضایت دانشجویان و پرسنل از کیفیت غذا	۵۰	
۴	رعایت کامل و دقیق برنامه غذایی تعیین شده از طرف کارشناس تغذیه	۲۰	
۵	تهیه و انبار نمودن مواد غذایی مورد نیاز پیمانکار برای طبخ غذای دو هفته	۱۰	

امضاء مدیر مرکز

امضاء نماینده پیمانکار

امضا ناظرین کارفرما



محور نیروی انسانی			
امتیاز مکتسبه	حداکثر امتیاز	شاخص ارزیابی	ردیف
	۱۰	حسن سابقه و گواهی صلاحیت سازمان فنی و حرفه ای و همچنین مدارک و گواهیهای دوره های تخصصی آشپز / سر آشپز معرفی شده توسط پیمانکار.	۱
	۱۰	میزان توجه به نکات اعلام شده توسط کارشناس ناظر مرکز (کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط مراکز)	۳
	۱۰	گواهی تایید صلاحیت پرسنل از واحد حراست و گزینش دانشگاه	۴
	۱۰	رعایت نزاکت و آرامش پرسنل آشپزخانه و پرهیز از هرگونه تنش و برخورد نامناسب و رفتار منفی با یکدیگر و با کارشناسان تغذیه و بهداشت مرکز	۵
	۱۰	لباس مناسب طبق شرایط قرارداد متصدیان طبخ و توزیع غذا به همراه آرم شرکت و اتیکت شناسایی	۶
	۱۰	تناسب تعداد کارکنان آشپزخانه با میزان طبخ طبق شرایط قرارداد	۷
	۱۰	عدم حضور نماینده کارفرما	۸

امتیاز مکتسبه	حداکثر امتیاز	شاخص ارزیابی	ردیف
	۲۰	رعایت اوزان جدول مواد غذایی اصلی خام (برنج و انواع گوشت ، روغن ، حبوبات و ...)	۱
	۲۰	رعایت اوزان غذای پخته شده بر اساس کیل های تعیین شده.	۲
	۲۰	رعایت میزان گرم بندی دورچین های غذا بر طبق صلاحدید کار شناس تغذیه	۳
	۲۰	برگشت مواد غذایی توزیع شده برای مصرف از آشپزخانه به سردخانه و انبار بدون اطلاع ناظر	۴

امضاء مدیر مرکز

امضاء نماینده پیمانکار

امضا ناظرین کارفرما



تاریخ:

شماره:

پیوست:

پیوست شماره ۵

لیست تجهیزات و وسایل موجود در سلف سرویس

ردیف	تجهیزات و وسایل	تعداد	ردیف	تجهیزات و وسایل	تعداد	ردیف	تجهیزات و وسایل	تعداد
۱	دیگ چلو پز	۳	۳۳	خلال کن دستی	۲	۶۱	تخت فلزی دانشجویی	۲
۲	دیگ خورشت پز	۲	۳۴	ترالی حمل بار	۳	۶۲	جا سیخی	۲
۳	سرخ کن صنعتی	۳	۳۵	منبع بزرگ آب	۲	۶۳	کابینت استیل	۶
۴	دیگ استیل متوسط	۱	۳۶	گرمخانه خشک	۳	۶۴	ظرف بن ماری	۷۱
۵	دیگ دو دسته متوسط	۱	۳۷	گرمخانه مرطوب	۷	۶۵	سیخ شور صنعتی	۱
۶	خلال کن صنعتی	۱	۳۸	پرینتر حرارتی	۱	۶۶	میز ۴ نفره شیشه ایی	۱۱
۷	ماهتابه دو قفله	۲	۳۹	باسکول	۱	۶۷	صندلی رویه قرمز	۴۴
۸	قابلمه دو قفله	۲	۴۰	اجاق گاز بزرگ	۱۶	۶۸	تخته کار چوبی	۴
۹	کمد شیشه ایی	۲	۴۱	سیب زمینی پوست کن	۱	۶۹	پاراوول	۲
۱۰	سینی غذا خوری	۱۵۰۰	۴۲	کباب پز ریلی	۱	۷۰	چوب لباسی	۴
۱۱	آبکش استیل	۴	۴۳	منقل کباب پز	۱	۷۱	جا قاشق و چنگال استیل	۳
۱۲	چهار پایه آلومنیومی برنج کشی	۲	۴۴	کولر ۱۳ هزار	۲	۷۲	آب سرد کن	۷
۱۳	چهار پایه آلومنیومی زیر تخته کار	۲	۴۵	کولر ۷ هزار	۲	۷۳	بلند گو	۱
۱۴	چهار پایه آهنی	۵	۴۶	بالا بر غذا	۱	۷۴	فریزر سه درب	۱
۱۵	چهار پایه آلومنیومی کوچک	۴	۴۷	دستگاه صنعتی آب تصفیه	۱	۷۵	دستگاه کباب پز صنعتی	۱
۱۶	پالت آلومنیومی	۱۴	۴۸	دوربین مدار بسته	۱۶	۷۶	دستگاه کباب گیر صنعتی	۱
۱۷	پالت آهنی	۱۹	۴۹	کولر ۴۵۰۰	۱	۷۷	دستگاه چرخ گوشت صنعتی	۱
۱۸	سیخ کباب کوبیده	۱۴۰۰	۵۰	صندلی روی چرم کرم	۷۲۰	۷۸	سیب زمینی پوست کن صنعتی	۱
۱۹	سیخ جوجه کباب	۷۶۶	۵۱	میز ۶ نفره ناهار خوری	۱۲۰	۷۹	یخچال ویترونی ایستاده استیل	۲
۲۴	میز کار استیل	۱۷	۵۲	سردخانه بالا صفر	۲	۸۰	یخچال ویترونی شیشه ایی	۱
۲۵	وان استیل معمولی	۷	۵۳	سردخانه زیر صفر	۲	۸۱	دستگاه رزروو تحویل غذا	۱۳
۲۶	وان استیل بزرگ	۲	۵۴	گوشی تلفن رومیزی	۱	۸۲	تابه ۸۰ پرس	۳
۲۷	قفسه فلزی	۱۴	۵۵	کپسول آتش نشانی	۲۸	۸۳	قابلمه متوسط	۲
۲۸	قفسه آلومنیومی	۵	۵۶	میز تخته کار	۵			
۲۹	قفسه سردخانه	۶	۵۷	دیگ ۵۰ پرس	۴			
۳۰	قفسه استیل	۸	۵۸	قابلمه کوچک	۶			
۳۱	کمد لباس	۴	۵۹	تخته فلزی دانشجویی	۲			
۳۲	کمد طبقه دار	۱	۶۰	خط کامل توزیع غذا	۳			