



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

شرایط شرکت در مناقصه عمومی یک مرحله ای انجام کلیه امور خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی استان اردبیل در نظر دارد انجام کلیه امور خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل را از طریق برگزاری مناقصه عمومی یک مرحله ای و به صورت الکترونیکی از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به نشانی www.setadiran.ir به شرکت های واجد شرایط (اشخاص حقوقی دارای صلاحیت در زمینه مشاغل امور آشپزخانه) واگذار نماید. لذا کلیه شرکت کنندگان در مناقصه فوق الذکر بایستی شرایط ذیل را دقیقاً مطالعه و پیشنهادات خود را منطبق با شرایط قید شده در اسناد تکمیل نمایند.

۱- موضوع مناقصه: انجام کلیه امور خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل
۲- شرح مختصری از مشخصات و مقادیر کار: انجام کلیه امور خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل به شرح جداول شماره ۱ و ۲ و ۳ و ۴ و ۵ و ۶ و ۷ و ۸ و ۹ و ۱۰ (صفحه ۶۱ الی ۷۳ از ۱۶۱) و پیوستهای شماره ۱ و ۲ و ۳ و ۴ و ۵ (صفحه ۷۴ الی ۱۵۸ از ۱۶۱)

۳- محل اجرای کار: طبخ در آشپزخانه معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه و توزیع در خوابگاهها و سلف های تابعه و سایر اماکن طبق درخواست کارفرما

۴- محل اعتبار: از محل اعتبارات جاری - درآمد

۵- نحوه پرداخت: پرداخت ها به صورت نقدی خواهد بود.

۶- نحوه ارائه قیمت: پیشنهاد قیمت ارائه شده توسط شرکت متقاضی شامل (پیشنهاد قیمت خرید اقلام مصرفی غذا، پیشنهاد قیمت طبخ و توزیع غذا و پیشنهاد قیمت کل) به حروف و به رقم بر اساس برنامه های غذایی ارائه شده و تعداد پرس های غذایی اعلامی در جداول شماره ۱ و ۲ و ۳ و ۴ و ۵ و ۶ و ۷ و ۸ و ۹ و ۱۰ (صفحه ۶۱ الی ۷۳ از ۱۶۱) و پیوستهای شماره ۱ و ۲ و ۳ و ۴ و ۵ (صفحه ۷۴ الی ۱۵۸ از ۱۶۱) خواهد بود که مجموع قیمت خرید اقلام مصرفی غذا و طبخ و توزیع (قیمت کل ۹ ماه) ملاک محاسبه و تعیین برنده خواهد بود.

۷- مدت اجرای کار: نه ماه شمسی از تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۱ لغایت ۱۴۰۵/۰۴/۳۱

۸- کار فرما: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی اردبیل - معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه

۹- واحد نظارت: اداره تغذیه معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی استان اردبیل

۱۰- دستگاه مناقصه گزار: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی استان اردبیل

۱۱- مبلغ سپرده شرکت در فرآیند ارجاع کار: بر اساس ماده ۶ دستورالعمل تضمین معاملات دانشگاههای علوم پزشکی به شماره ۲۰۵/۵۸۱/د

مورخ ۱۳۹۷/۰۳/۰۱ کمیته فنی و تخصصی مالی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی به مبلغ ۳۴/۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (سی و چهار میلیارد و دویست میلیون ریال) که باید به یکی از صورتهای مشروحه زیر در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به نشانی www.setadiran.ir بارگذاری و «اصل آن» در پاکتی تحت عنوان پاکت الف به دستگاه مناقصه گزار تسلیم شود:



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

- جداول شماره ۱، ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶ و ۷ و ۸ و ۹ و ۱۰ به تعداد ۱۳ برگ (صفحه ۶۱ الی ۷۳ از ۱۶۱)

- پیوست شماره ۱ (معافیت های جزء الف ماده ۹ قانون مالیات بر ارزش افزوده مصوب ۱۴۰۰/۰۳/۰۲) به تعداد ۵ برگ (صفحه ۷۴ الی ۷۸ از ۱۶۱)

- پیوست شماره ۲ (چک لیست ارزیابی عملکرد پیمانکار آشپزخانه) به تعداد ۹ برگ (صفحه ۷۹ الی ۸۷ از ۱۶۱)

- پیوست شماره ۳ (آنالیز غذای پیشنهادی) به تعداد ۶۰ برگ (صفحه ۸۸ الی ۱۴۷ از ۱۶۱)

- پیوست شماره ۴ (جداول اوزان اقلام و دورچین ها و دسرهای استفاده شده در برنامه غذایی) به تعداد ۳ برگ (صفحه ۱۴۸ الی ۱۵۰ از ۱۶۱)

- پیوست شماره ۵ (جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی) به تعداد ۸ برگ (صفحه ۱۵۱ الی ۱۵۸ از ۱۶۱)

- هر نوع ضمایم و مدارکی که بعداً از طرف کارفرما ارسال یا درخواست شده باشد.

- تصویر گواهی نامه تأیید صلاحیت ایمنی و نیز گواهی نامه صلاحیت در زمینه مشاغل امور آشپزخانه دارای اعتبار از اداره کار، تعاون و رفاه اجتماعی

تبصره ۱) صرفاً داشتن گواهی طی دوره آموزشی برای اعضای شرکت به منزله صلاحیت ایمنی محسوب نمی شود.

تبصره ۲) پیمانکار مکلف است در راستای اجرای بخشنامه شماره ۱۲۱۸۹-۵۵-۱۲۵ مورخه ۱۳۹۴/۱۰/۳۰ نسبت به ارائه اصل تأییدیه گواهی صلاحیت ایمنی در هنگام عقد قرارداد به کارفرما جهت تطبیق اصل و کپی اقدام نماید.

تبصره ۳) با استناد به بخشنامه شماره ۳۷۸۵ - ۱۴۰۱/۰۱/۲۴ اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی استان اردبیل، در صورت عدم ارائه گواهی ایمنی توسط پیمانکار حداکثر ۲ ماه بعد از عقد قرارداد، کارفرما مجاز است نسبت به لغو قرارداد و ضبط تضمین انجام تعهدات قرارداد اقدام نماید.

تبصره ۴) گواهی سوابق کاری و رضایت کاری از فعالیت های مشابه در سایر موسسات و سازمان های دولتی و خصوصی به خصوص از آخرین فعالیت و رضایت از دانشگاه علوم پزشکی در صورت داشتن همکاری قبلی

- اساسنامه شرکت، روزنامه رسمی کشور حاوی امضاهای مجاز و آخرین آگهی تغییرات شرکت

تبصره ۱۵: ارائه اصل مدارک فوق در هنگام عقد قرارداد الزامی می باشد.

تبصره ۲: پیشنهاد پاکت (ب) و (ج) دارای امضای الکترونیکی مورد پذیرش است. در جلسه بازگشایی پاکت های (ب) و

(ج)، اسناد فیزیکی (کاغذی) و اسناد فاقد امضای الکترونیکی (دارای مهر گرم) به هیچ وجه مورد پذیرش نیست."

۱۲-۳- اسناد و مدارکی که باید در فایل مربوط به پاکت ((ج)) گذاشته شود :

- برگ پیشنهاد قیمت به تعداد ۳ برگ (صفحه ۱۵۹ الی ۱۶۱ از ۱۶۱)

۱۳- هر گونه توضیح و یا تجدید نظر یا حذف و اضافه نمودن اسناد و مدارک مناقصه و نحوه تغییر و تسلیم آنها کتباً از سوی دستگاه مناقصه گزار اعلام و جزء اسناد و مدارک مناقصه منظور خواهد شد.

۱۴- مناقصه گزار حق تغییر، اصلاح یا تجدید نظر در اسناد و مشخصات را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهاد ها برای خود محفوظ می دارد و اگر چنین موردی پیش آید مراتب به شرکت کنندگان ابلاغ می شود.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۱۵ - دریافت اسناد مناقصه :

هریک از مناقصه گران می توانند فایل اسناد مناقصه را از روز شنبه ۱۴۰۴/۰۶/۲۲ لغایت ساعت ۱۳:۰۰ شنبه ۱۴۰۴/۰۶/۲۹ از سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به نشانی www.setadiran.ir دریافت نمایند .

۱۶- هر یک از شرکت کنندگان که نسبت به مفهوم اسناد و مدارک مناقصه ابهامی داشته باشند می توانند در جلسه توجیهی روز چهارشنبه مورخه ۱۴۰۴/۰۷/۰۲ راس ساعت ۱۰:۰۰ قبل از ظهر در محل اداره تغذیه معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه شرکت نمایند.

۱۷- آخرین مهلت ارائه پیشنهادها :

مناقصه گران باید پیشنهاد خود را مطابق با شرایط قید شده در اسناد مناقصه و پس از رویت و اطلاع کامل تکمیل نموده و تا ساعت ۱۴:۰۰ روز چهارشنبه مورخه ۱۴۰۴/۰۷/۰۹ از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به نشانی www.setadiran.ir ارائه نمایند . بدیهی است پاکت الف می بایست تا تاریخ فوق به دبیرخانه ستاد مرکزی دانشگاه تسلیم گردد .

۱۸- شرکتهایی که پس از دریافت اسناد مناقصه ، مایل به شرکت در آن نیستند ، مراتب را تا ساعت ۱۴:۰۰ روز سه شنبه مورخه ۱۴۰۴/۰۷/۰۸ به دستگاه مناقصه گزار اطلاع دهند.

۱۹ - تاریخ و محل بازگشایی پاکتها (فایل ها)

پیشنهاد های واصله (فایل های بارگذاری شده) راس ساعت ۰۹ :۰۰ قبل از ظهر روز شنبه مورخه ۱۴۰۴/۰۷/۱۲ در کمیسیون مناقصه به نشانی : اردبیل - انتهای خیابان دانشگاه - جنب شهرک دادگستری ستاد دانشگاه علوم پزشکی اردبیل و از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به نشانی www.setadiran.ir گشایش و خوانده می شود.

۲۰ - به پاکتهایی (به جز پاکت « الف ») که به صورت فیزیکی ارائه گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد .

۲۱- دستگاه مناقصه گزار در رد و یا قبول هر یک از پیشنهادها مختار است.

۲۲- رقم پیشنهاد قیمت ماهانه و نه ماه خرید اقلام مصرفی غذا و نیز طبخ و توزیع غذا و قیمت کل باید به صورت مجزا در فایل مربوط به برگ پیشنهاد قیمت (پاکت ج) نوشته شود.

۲۳- برنده مناقصه باید حداکثر تا بیست (۲۰) روز کاری پس از ابلاغ کارفرما ، با سپردن تضمین اجرای تعهدات بر اساس قیمت پیشنهادی خود به انعقاد قرارداد مبادرت نمایند. در غیر این صورت سپرده شرکت در فرآیند ارجاع کار اودون هیچ تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط می شود و حق هیچگونه اعتراضی ندارد.

۲۴- در صورتیکه برنده مناقصه اعلام گردیده و او با توجه به موارد یاد شده بالا حاضر به انعقاد پیمان نشود نفر دوم (در صورت وجود) بر اساس آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها به عنوان برنده مناقصه اعلام می شود و چنانچه او نیز با توجه به موارد یاد شده بالا حاضر به انعقاد پیمان نشود سپرده شرکت در فرآیند ارجاع کار او هم به نفع کارفرما ضبط می شود و مناقصه تجدید خواهد شد.

۲۵- پس از تعیین نفرات اول و دوم مناقصه، تضمین شرکت در مناقصه سایر مناقصه گران، حداکثر تا سه هفته بعد مسترد می شود.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۲۶- سایر شرایط تابع مقررات عمومی دولت جمهوری اسلامی ایران و سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور و آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه می باشد.
۲۷- به استناد تصویب نامه هیئت وزیران به شماره ۷۳۳۷۷/ت/۵۲۰۳۷۴-۱۳۸۳/۱۲/۲۲، در صورتیکه برنده مناقصه مرتکب یکی از اعمال مندرج در بندهای ماده یک آئین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی شوند مناقصه گزار مجاز به عقد قرارداد جدید با اشخاص یاد شده به مدت ۵ سال نمی باشد.

۲۸- در صورت مغایرت اساسنامه شرکت با موضوع امور آشپزخانه واگذار شده مذکور یا ناقص بودن اسناد و مدارک درخواستی در بند ۱۳ و سایر مفاد شرایط مناقصه، شرکت مذکور از فهرست پیشنهاد دهندگان حذف خواهد شد.

۲۹- پیشنهاد دهنده باید با خط خوانا و بدون قلم خوردگی برای تمامی امور مورد درخواست واحد مربوطه پیشنهاد قیمت خود را تعیین و مهر و امضاء نماید.
۳۰- مناقصه گر اقرار و متعهد به صحت و سقم تمامی اطلاعات و مدارک در طول مناقصه مذکور را نموده و در صورت اثبات هرگونه فساد اطلاعاتی و مغایرت در ارائه مدارک و اطلاعات ارسالی مسئولیت و عواقب قانونی آنرا به عهده می گیرد.

۳۱- مبلغ ماهانه قرارداد پس از ارائه لیست پرداخت حقوق و دستمزد کارگران (برپایه قانون کار) که مهور به مهر و امضاء سازمان تأمین اجتماعی و بانک عامل پرداخت کننده خواهد بود و پس از صدور گواهی انجام کار و تأیید کارفرما پرداخت خواهد شد .

۳۲- شرکت در مناقصه و دادن پیشنهاد به منزله قبول اختیارات و تکالیف تعیین شده واحد مناقصه گزار می باشد.

۳۳- در صورت مساوی بودن مبالغ پیشنهادی حق تقدم با برنده مناقصه ای خواهد بود که در محل شهرستان انجام کار سکونت دارد و یا حسب تصمیم کمیسیون و با رعایت صرفه و صلاح دانشگاه و صلاحیت شرکت با تأیید کارفرما ، اتخاذ تصمیم خواهد شد.

۳۴- برنده مناقصه متعهد می گردد توانایی اجرای موضوع قراردادها و پرداخت حداقل دو ماه دستمزد و کسورات قانونی کارگران را بدون دریافت وجهی از کارفرما دارا می باشد . این بند شامل کل طول مدت قرارداد فی مابین بوده و شرکت حق اعتراض به دیر کرد پرداخت ها را در کل طول مدت قرارداد نخواهد داشت .

۳۵- مدت زمان انجام قرارداد ۹ ماه می باشد که از تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۱ شروع و در تاریخ ۱۴۰۵/۰۴/۳۱ خاتمه می یابد .

۳۶- برنده مناقصه موظف است در گزینش افراد شاغل خود نهایت دقت را به عمل آورده و ضمن اخذ گواهی عدم سوء پیشینه و گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر و گواهیهای صلاحیت حرفه ای قبل از بکار گماردن ، لیست اسامی آنها را بانضمام مدارک لازم به کارفرما ارائه نماید تا لیست توسط کارفرما بررسی و اعلام نظر نهایی صورت پذیرد.

۳۷- شرکت هایی که اعضای هیئت مدیره مشترک دارند، در مناقصه شرکت داده نمی شوند.

۳۸- مناقصه گزار می تواند در صورت نیاز ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) حجم قرارداد را با محاسبات فنی در صورت صلاحدید در هر زمان افزایش و یا کاهش دهد . این افزایش یا کاهش بر حسب نیاز کارفرما به وعده های خاص بوده و الزاما به کل قرارداد تعمیم داده نخواهد شد.

۳۹- اسناد بارگذاری شده در سامانه الکترونیکی دولت (ستاد) باید به ترتیب و خوانا باشد .

۴۰- شرکت برنده موظف است پس از انعقاد قرارداد نسبت به بارگذاری کلیه اطلاعات خواسته شده نیروهای تحت پوشش خود (اعم از بارگذاری ماهانه اطلاعات، فایل تأمین اجتماعی نیروها، دریافت کد رهگیری توسط شرکت و نیروهای تحت پوشش ، تعیین محل خدمت، غیر شاغل بودن افراد و ...) در



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

لینک مرتبط با سامانه مذکور به آدرس hrcompany.behdasht.gov.ir اقدام نماید. و هر گونه پرداخت به شرکت صرفاً بر اساس پرینت اخذ شده از سامانه مذکور امکان پذیر می باشد.

۴۱- در صورت تبدیل وضعیت رابطه استخدامی نیروهای شرکتی به موجب قوانین و یا دستورالعمل های کشوری ، وزارتتی و ... قرارداد فی مابین لغو و برنده مناقصه حق هیچ گونه اعتراض بعدی را ندارد.

۴۲- پیمانکار موظف است قبل از شرکت در مناقصه نسبت به بازدید از محل سلف مرکزی و تجهیزات و امکانات موجود در آشپزخانه اقدام نماید و با علم و آگاهی کامل از امکانات، شرایط و محیط کاری در مناقصه شرکت نماید، در غیر اینصورت هر گونه اعتراض به تجهیزات، شرایط و امکانات موجود در آشپزخانه بعد از برنده شدن در مناقصه بلا اثر خواهد بود.

توجه : به منظور رسیدگی سریع و مطلوب لطفاً اسناد و مدارک خود را به ترتیب خواسته شده و صرفاً در قالب یک فایل PDF بارگذاری نمایید.

نام و نام خانوادگی

اعضای مجاز تعهد آور و مهر و امضاء پیشنهاد دهنده

دستگاه مناقصه گزار

لاک و مهر پاکت « الف » فراموش نشود.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

قرارداد طبخ و توزیع غذای معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل

قرارداد حاضر با استناد به صورتجلسه کمیسیون گشایش مناقصه دانشگاه علوم پزشکی اردبیل به شماره و شماره
فراخوان
ثبت شده در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) مابین واحد دانشگاه به نمایندگی با سمت
..... به نشانی تلفن تماس بعنوان
کارفرما از یک طرف و شرکت به شماره ثبت تاریخ شناسه ملی به
نماینده گی و مسئولیت با سمت دارای شماره شناسنامه کد ملی
صادره از به نشانی کد
پستی و تلفن تماس تلفن همراه بعنوان پیمانکار از طرف دیگر بشرح زیر منعقد
می گردد:

ماده ۱) موضوع قرارداد :

موضوع قرارداد عبارت است از : طبخ و توزیع غذای معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل بر اساس برنامه های غذایی ارائه
شده و تعداد پرس های غذایی و سایر موارد مندرج در پیوست قرارداد و شرایط اختصاصی قرارداد که جزء لاینفک این قرارداد می باشد .

ماده ۲) مدت قرارداد :

مدت قرارداد از تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۱ لغایت ۱۴۰۵/۰۴/۳۱ به مدت ۹ ماه شمسی خواهد بود.

ماده ۳) محل اجرای قرارداد :

انجام موضوع قرارداد در محل آشپزخانه و محل های تعیین شده توسط کارفرما می باشد که پیمانکار اقرار نمود از محل موضوع قرارداد اطلاع کافی و
کامل دارد .

ماده ۴) مبلغ کل قرارداد و نحوه پرداخت :

۴-۱) مبلغ قرارداد به ازای طبخ و توزیع هر پرس غذا در مورد (صبحانه - ناهار - شام - انواع آش - دورچین) (بدون لحاظ مواد و لوازم اولیه) مطابق
برنامه های تنظیمی توسط کارفرما بشرح زیر می باشد .

مبلغ پیشنهادی طبخ و توزیع غذا (به ریال)		میانگین تعداد پرس (ماهانه)	وعده غذایی	
۹ ماه (بر حسب ریال)	ماهانه (بر حسب ریال)			
		۱۳۰۰۰	صبحانه	
		۳۲۵۰۰	چلوپی	ناهار



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

		۸۰۰۰	خوراک	
		۱۱۰۰۰	چلوپی	شام
		۱۱۰۰۰	خوراک	
		۱۴۰۰۰	انواع آش	
		جمع مبلغ پیشنهادی		

جمع کل ماهانه به عدد ریال به حروف

جمع کل (۹ ماه) به عدد ریال به حروف)

۲-۴) پرداخت براساس تایید کارفرما پس از کسر کسورات قانونی ، به شرح زیر صورت می گیرد :

پرداخت های ماهانه؛ در پایان هر ماه پیمانکار پس از پرداخت کلیه حقوق و مزایای پرسنل خود براساس بند ۷-۱۴ این قرارداد، مدارک مربوطه را به همراه صورت وضعیت ماهانه جهت تایید ناظر ارسال می نماید که پس از تنظیم فرم گزارش و تکمیل چک لیست نظارت پیوستی توسط ناظر و اعمال جرایم مربوطه طبق جداول پیوستی براساس آیین نامه مالی معاملاتی دانشگاه و مفاد قرارداد در وجه پیمانکار پرداخت می گردد.

۳-۴) مبلغ قرارداد پس از کسر کسورات قانونی به حساب شماره نزد بانک اردبیل به نام پرداخت خواهد شد .

ماده ۵) ضمانت اجرای قرارداد :

پیمانکار ۱۰٪ (ده درصد) مبلغ کل قرارداد را بعنوان سپرده حسن انجام تعهدات طی یک فقره ضمانت نامه معتبر بانکی به شمارهتاریخبانکشعبهبه مبلغ به حروف باعتبار نه ماه از تاریخ عقد قرارداد و قابل تمدید طبق درخواست کارفرما ، به کارفرما تحویل نمودند.

۶) تعهدات کارفرما :

۱-۶ - کارفرما هیچ مسئولیتی در قبال افزایش دستمزد در طول مدت قرارداد ندارد .

۲-۶ - کارفرما می تواند در صورت نیاز ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) حجم قرارداد را با محاسبات فنی در صورت صلاحدید در هر زمان افزایش و یا کاهش دهد . این افزایش یا کاهش الزاما شامل کل موضوع قرارداد نبوده و کارفرما بر حسب نیاز به هر وعده می تواند اقدام به افزایش یا کاهش ۲۵ درصدی آن وعده نماید.

۳-۶ - کارفرما مجاز است که از لحاظ امور حفاظتی و ایمنی در صورت لزوم در زمان ورود و خروج کارگران آنها را توسط نماینده کارفرما بازرسی نماید



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۶-۴- کارفرما هیچگونه تعهدی درخصوص استخدام و پرداخت حقوق و مزایای حین کار عوامل و کارکنان موضوع قرارداد را ندارد و از هر گونه مسئولیتی در این مورد مبرا بوده و کلیه تعهدات ذیربط به عهده پیمانکار خواهد بود و کلیه کارگران شاغل در قرارداد طبق ماده ۱۳ قانون کار در استخدام پیمانکار بوده و هیچکدام از آنها رابطه کارگری و کارفرمایی با کارفرما نخواهد داشت و پیمانکار متعهد می گردد تمامی مقررات قانون کار، تامین اجتماعی و پرداخت به موقع کلیه حقوق، دستمزد، عیدی، ایاب و ذهاب، پاداش، سنوات، حق بیمه، مالیات و اضافه کاری... را در مورد کارگران خود اعمال نماید و هر ماه نسبت به پرداخت آنها اقدام نماید. کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این زمینه به جزء موضوع تبصره یک ماده سیزده قانون کار ندارد.

۶-۵- پرداخت حق الزحمه ماهانه بر اساس تعداد پرسهای غذای تحویلی توسط پیمانکار و بر مبنای برنامه تنظیمی و آمار روزانه تهیه شده توسط کارشناس تغذیه یا نماینده کارفرما می باشد و پس از طی مراحل قانونی انجام خواهد شد، آخرین پرداخت صورت کارکرد پیمانکار و استرداد ضمانت حسن انجام تعهدات منوط به ارائه مفادحساب از سازمان تأمین اجتماعی و اداره کار، تعاون و رفاه اجتماعی و پرداخت حقوق و مزایای کارگران و ارائه گواهی حسن انجام کار و تسویه حساب کامل از کارگران و سایر مدارک مورد نیاز درخواست شده از سوی کارفرما می باشد.

۷) تعهدات پیمانکار :

۷-۱- شرایط اختصاصی و پیوست های قرارداد جزء لاینفک این قرارداد بوده و برای طرفین لازم الاجرا می باشد.

۷-۲- تعداد افراد شاغل در آشپزخانه حداقل ۲۵ نفر طبق شرح جدول شماره ۷ پیوست قرارداد خواهد بود و پیمانکار موظف است که در ایام قرارداد طوری برنامه ریزی نماید که خللی در امور تغذیه (طبخ و توزیع) پیش نیاید و پیمانکار حق استفاده از این پرسنل را در محل دیگر خارج از مفاد قرارداد و انبار های غذایی اجاره ای ندارد.

جدول شماره ۷ (تعداد نیروی انسانی مورد نیاز)

ردیف	نام نام خانوادگی	تعداد	شرح وظایف	توضیحات
۱	سر آشپز	۱	نظارت بر کیفیت و فرایند پخت و توزیع، مدیریت آشپزخانه و هماهنگی بین کارشناس تغذیه و پرسنل و تقسیم غذا در زمان توزیع (شام و ناهار) و سایر امور محوله از طرف کارفرما	
۲	آشپز	۵	پخت و پز (زیر نظر سر آشپز) و تقسیم غذا در ساعات مقرر و انجام امور محوله از سر آشپز	
۳	کمک آشپز	۶	کمک به آشپز در تهیه غذا و تقسیم غذا در ساعات مقرر و انجام امور محوله از سر آشپز	
۴	کارگر ساده تظیفات	۵	انجام امور مربوط به نظافت شامل ظرفشویی - شستشوی سالن ها و نظافت و جمع آوری ظروف غذا و انتقال زباله به محل تعبیه شده انجام امور محوله از طرف کارفرما و سر آشپز	
۵	تخته کار	۴	تحویل اقلام طبق برنامه و اقدام به آماده سازی آن و انجام امور محوله از سر آشپز - محل تهیه	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

	سالاد و سبزی فقط جهت بسته بندی سبزی و انواع سالاد خواهد بود.			
	استثنا تهیه سالاد ماکارونی و الویه در محل آشپزخانه خواهد بود.			
۱ نفر خانم	انجام امور سالن شامل نظافت قبل از شروع کار و در حین توزیع و آماده سازی سالن (بسته بندی صبحانه و سایر اقلام مورد نیاز برای بسته بندی، بسته بندی قاشق و چنگال، بسته بندی پیاز، پر کردن پارچ ها و نمک دانه ها و) و انجام امور محوله از سر آشپز	۴	سالن کار	۶

• نظارت کلی بر کیفیت عملکرد این پرسنل بعهدہ کارفرما می باشد.

تبصره : در موارد کاهش حجم قرارداد تعداد نیروهای شاغل در آشپزخانه صرفاً با نظر کارفرما متناسب با حجم قرارداد تقلیل خواهد یافت . ضمناً تعیین جانشین برای افرادی که از مرخصی استحقاقی یا استعلاجی استفاده می نمایند الزامیست.

۷-۳- پیمانکار در بدو قرارداد بایستی نسبت به معرفی کتبی کادر خود برای طی مراحل گزینش اقدام نماید و تا حصول نتیجه بایستی از پرسنل دارای گزینش (از قرارداد قبلی مورد تایید کارفرما) برای طبخ و توزیع استفاده نماید . بکارگیری حتی یک نفر در موضوع قرارداد بدون طی مراحل گزینش ممنوع می باشد .

۷-۴- کلیه افراد شاغل در موضوع قرارداد بایستی دارای کارت معتبر سلامت و گواهی آموزشی اصناف باشند.

۷-۵- هزینه های مربوط به اخذ کارت بهداشتی بصورت شش ماهه و کارت آموزش اصناف بعهدہ پیمانکار می باشد.

۷-۶- فهرست لوازم و تجهیزات همراه با تاسیسات برودتی و ساختمانی در لیستی جداگانه به صورت سالم (مورد تایید و اخذ فنی کارفرما) تحویل پیمانکار می گردد . پیمانکار موظف به نگهداری و تعمیر وسایل و تجهیزات است که در ابتدای قرارداد طی صورتجلسه ای به صورت سالم توسط کارفرما به پیمانکار تحویل می گردد و در پایان قرارداد باید طبق صورتجلسه ای سالم تحویل کارفرما نماید. سلامت دستگاهها بایستی توسط واحد فنی کارفرما تایید گردد. پس از صورتجلسه در صورتی که به ساختمان آشپزخانه در اثر سهل انگاری خسارتی وارد آید پیمانکار موظف به جبران خسارت در اولین زمان ممکن می باشد. ضمناً ساختمان آشپزخانه، انبار، سردخانه های زیر صفر و بالای صفر (با طبقات) فرگاز، اجاق گاز، کباب پز و تاسیسات مربوط به ساختمانها و هر آنچه از امین اموال طی صورت جلسه ای دریافت کرده باشد، در اختیار پیمانکار قرار می گیرد و در پایان قرارداد بایستی سالم مسترد گردد.

۷-۷- کلیه کسورات قانونی ناشی از اجرای قرارداد اعم از بیمه، مالیات و غیره ... بعهدہ پیمانکار میباشد .

۷-۸- پیمانکار متعهد می گردد توانایی اجرای موضوع قرارداد و پرداخت حداقل دو ماه دستمزد و کسورات قانونی کارگران را بدون دریافت وجهی از کارفرما دارا می باشد و حق تاخیر در پرداخت حقوق و مزایای پرسنل را به بهانه عدم پرداخت صورت وضعیت توسط کارفرما را ندارد.

۷-۹- پیمانکار اقرار و متعهد به صحت و سقم اطلاعات و مدارک در طول مناقصه و قرارداد را نموده و در صورت اثبات هر گونه فساد اطلاعاتی و مغایرت در ارائه مدارک و اطلاعات ارسالی مسئولیت و عواقب قانونی آن را در هر زمان به عهده می گیرد .



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۷-۱۰ - انجام به موقع و بنحو احسن وظایف تعریف شده وظیفه بی قید و شرط پیمانکار می باشد ، باتوجه به اهمیت انجام به موقع و دقیق امورات در صورتی که پیمانکار به هریک از تعهدات خود به طور کلی یا جزئی عمل ننماید کارفرما می تواند رأساً نسبت به انجام آن قسمت از امور اقدام و مبلغ هزینه به اضافه ۴۰٪ مبلغ فاکتور و خسارت وارده را از اجرت ماهانه و مطالبات پیمانکار کسر نماید و در صورتی که اخطارهای صادرشده از ۲ فقره تجاوز نماید طبق ماده ۹ (نحوه فسخ) این قرارداد عمل خواهد شد .

۷-۱۱ - پیمانکار متعهد می گردد مشمول ممنوعیت های قانونی ناشی از قانون منع مداخله کارکنان در معاملات دولتی مصوب ۱۳۳۷ نمی باشد .

۷-۱۲ - کلیه کارگران تحت امر پیمانکار بایستی دارای کارت پایان خدمت ، یا معافیت ، عدم اعتیاد و کارت سلامت بوده و هیچگونه تعهد خدمتی دیگر در ادارات و سازمانهای دیگر نداشته باشند و کلیه کارکنان و عوامل ملزم به رعایت شئون اخلاقی ، اسلامی ، ایمنی ، اصول بهداشتی و مقررات جاری اداری می باشند و در صورت عدم رضایت کارفرما از هریک از افراد شاغل ، پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به اخراج فرد مورد نظر اقدام که در این صورت کلیه مزایا و مطالبات قانونی متعلقه به فرد اخراجی به عهده پیمانکار است و پیمانکار حق بکارگیری وی را در سایر واحدهای دانشگاه ندارد .

۷-۱۳ - حقوق و مزایای متعلقه کارکنان تحت پوشش (حقوق-عیدی - سنوات - نوبت کاری - اضافه کار و تعطیل کاری و ...) مطابق با قانون کار به طور کامل حداکثر تا پایان هرماه پرداخت گردد. و لیست پرداخت یک نسخه در صورت وضعیت و یک نسخه تحویل اداره تغذیه معاونت فرهنگی دانشجویی ارائه گردد. بدیهی است که تایید صورتحساب پیمانکار همراه منوط به ارائه لیست بانکی پرداخت حقوق و بیمه کارکنان می باشد.

۷-۱۴ - پیمانکار موظف به لحاظ نمودن افزایش حداقل حقوق دستمزد کارگران اعلامی از وزارت کار، تعاون و رفاه اجتماعی در قیمت پیشنهادی مناقصه می باشد.

۷-۱۵ - پیمانکار به هیچ عنوان حق واگذاری و انتقال تمام یا قسمتی از تعهدات مورد قرارداد را بغير ندارد .

۷-۱۶ - پس از اتمام قرارداد چنانچه به هر دلیلی برگزاری مناقصه و انتخاب پیمانکار جدید با تاخیر مواجه شود پیمانکار مکلف است حداکثر تا سه ماه و تعیین پیمانکار جدید براساس تورم اعلامی مرکز ملی آمار ایران ، موضوع قرارداد را ادامه دهد.

۷-۱۷ - پیمانکار موظف است حداکثر تا ده روز پس از عقد قرارداد با تمامی افرادی که به انجام امور مربوطه بکار خواهد گرفت، قرارداد کار منعقد نموده و یک نسخه از آن را به اداره کار و امور اجتماعی ، یک نسخه به گزینش دانشگاه و یک نسخه نیز به کارفرما تسلیم نماید.

۷-۱۸ - نظارت بر اجرای کل قرارداد بر عهده کارفرما بوده و کلیه پرداختهای موضوع قرارداد پس از تایید کارفرما صورت خواهد گرفت .

۷-۱۹ - پیمانکار اقرار نمود از شرح وظایف امور موضوع قرارداد اطلاع کافی داشته و به بهانه عدم اطلاع نمیتواند مدعی گردد .

۷-۲۰ - پیمانکار موظف به رعایت کلیه قوانین و مقررات جاری در انجام موضوع قرارداد بوده و مسئولیت حقوقی و جزائی ناشی از عدم رعایت قوانین و مقررات مزبور بعهد پیمانکار میباشد .

۷-۲۱ - هر گونه افزایش حقوق و دستمزد کارگرانی که جهت اجرای موضوع قرارداد به کار گمارده می شوند و همچنین پاداش عیدی و سنوات به صورت تناسبی (بر مبنای میزان کارکرد) در طول مدت قرارداد الزامی و به عهده پیمانکار میباشد .

۷-۲۲ - پیمانکار بر کلیه بندهای ذکر شده در این قرارداد و شرایط اختصاصی اطلاع کامل داشته و در جریان مفاد قرارداد هر گونه ادعائی مبنی بر عدم اطلاع از موضوع ، قابل قبول نبوده و با رضایت کامل اقدام به امضای قرارداد نموده است .



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۲۳-۷ - پیمانکار کلیه اختیارات قانونی من جمله اختیارات غبن فاحش و سایر اختیارات را از خود ساقط و هر گونه مسئولیت حقوقی و جزائی حاصله از اجرای موضوع قرارداد به عهده ایشان می باشد .

۲۴-۷ - ضمن عقد خارج لازم ، پیمانکار به کارفرما وکالت می دهد که در صورت امتناع از پرداخت حقوق و مزایای کارگران تحت امر در طول مدت قرارداد طبق آخرین دستورالعمل های ابلاغی درخصوص حقوق و مزایا کارگران و سایر کسورات قانونی کارفرما به نیابت از پیمانکار از محل تضمین و مطالبات پیمانکار پرداخت نماید به همین منظور قبل از عقد قرارداد پیمانکار وکالت نامه بلاعزل به شماره مورخه در دفترخانه اسناد رسمی شهرستان تنظیم و تحویل کارفرما نموده است .

۲۵-۷ - پیمانکار موظف است پس از انعقاد قرارداد نسبت به بارگذاری کلیه اطلاعات خواسته شده نیروهای تحت پوشش خود (اعم از بارگذاری ماهانه اطلاعات، فایل تأمین اجتماعی نیروها، دریافت کد رهگیری توسط شرکت و نیروهای تحت پوشش ، تعیین محل خدمت، غیر شاغل بودن افراد و ...) در لینک مرتبط با سامانه مذکور به آدرس hrcompany.behdasht.gov.ir اقدام نماید. و هر گونه پرداخت به شرکت صرفاً بر اساس پرینت اخذ شده از سامانه مذکور امکان پذیر می باشد.

۲۶-۷ - در صورتی که پیمانکار در خصوص تعهدات خود در مورد هریک از بندهای قرارداد سهل انگاری نماید و کارفرما ناگزیر راساً اقدام نماید مبلغ هزینه شده به اضافه ۴۰٪ مبلغ فاکتور از مطالبات ماهانه پیمانکار کسر می گردد و در صورتیکه پیمانکار در خصوص هر یک از تعهدات خود تخطی نماید و در این خصوص جریمه ای مشخص نشده باشد کارفرما راساً اقدام و تا یک درصد از مطالبات همان ماه پیمانکار کسر خواهد کرد. بدیهی است اجرای این بند نافی از اجرای سایر جرایم و موارد قانونی نخواهد بود.

۲۷-۷ - با توجه به عدم نصب کنتور مجزا ، پیمانکار موظف است ۱٪ (یک درصد) کل صورت وضعیت آن ماه (کارکرد خرید اقلام و دستمزد ماهانه) به عنوان هزینه حامل های انرژی بشماره حساب اعلامی واریز و هر ماه تحویل امور مالی نماید.

۲۸-۷ - تعیین تکلیف در مورد اقلام برگشتی وعده های غذایی شامل (صبحانه-ناهار-شام) و غذای مازاد بعهدہ نماینده کارفرما بوده و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراض و ارائه نظر را ندارد. توزیع مازاد اقلام مانده در وعده های دیگر شامل آمار توزیع نبوده و کارفرما هیچ دستمزدی در این خصوص پرداخت نخواهد کرد.

۲۹-۷ - پیمانکار بدون هماهنگی کتبی با کارفرما حق تعویض و یا برکناری پرسنل را ندارد. جابه جایی نیروها در پست های تعیین شده نیز با هماهنگی کارفرما صورت می گیرد .

۳۰-۷ - پیمانکار به هیچ عنوان حق تغییر برنامه غذایی و دورچین های تنظیمی از طرف کارشناس تغذیه را ، به بهانه قیمت تمام شده بالای آن کالا یا غذا یا کمیاب بودن آن کالا در بازار را ندارد .

۳۱-۷ - پیمانکار موظف است ،در صورت درخواست کارفرما ؛ غذا را به صورت بسته بندی شده و با رعایت کلیه پروتکل های بهداشتی در خوابگاهها توزیع نماید و هزینه تامین این ظروف طبق قیمت پیشنهادی ؛ بعهدہ پیمانکار خواهد بود. این ظروف به لحاظ کیفی و استحکام باید مورد تائید ناظر بوده باشد. (توزیع غذا در ظروف یکبار مصرف تجزیه پذیر یا آلومینیومی و ظروف یکبار مصرف خواهد بود).



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

- ۳۲-۷- آمار استخراجی توسط کارفرما با در نظر گرفتن کلیه جوانب و صلاحدید دانشگاه بوده و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراض به کم یا زیاد لحاظ شدن آمار وعده های غذایی و دورچین ها را ندارد و موظف به تامین و تحویل تعداد بر حسب آمار ارائه شده از طرف کارفرما می باشد.
- ۳۳-۷- توزیع غذا با نظارت کارفرما و در چار چوب تعیین شده از طرف کارفرما ، به عهده پیمانکار می باشد .
- ۳۴-۷- توزیع وعده غذایی تهیه شده با نظارت و درخواست کارفرما بین گروه های تعیین شده توسط کارفرما ، به عهده پیمانکار می باشد. پیمانکار حق اعتراض به تغییر گروه های خدمات گیرنده را نداشته و بایستی در توزیع این غذا ها همکاری لازم را بنماید.
- ۳۵-۷- کارفرما هیچ تعهدی در قبال ایاب و ذهاب پرسنل پیمانکار ندارد .
- ۳۶-۷- هزینه ناهار و شام پرسنل شاغل در شیفت های کاری ، راننده ، انباردار ، کارپرداز و پیمانکار بر عهده پیمانکار بوده و کارفرما طبق آمار ماهانه و بر حسب قیمت پیشنهادی پیمانکار برای هر وعده ، در مناقصه (قیمت پیشنهادی برای اقلام وعده غذایی) محاسبه و از کارکرد ماهانه کسر خواهد کرد .
- پیمانکار حق اعتراض و ادعای تهیه غذا توسط شرکت به صورت جداگانه را نخواهد داشت .
- ۳۷-۷- تهیه تجهیزات مورد نیاز برای کنترل کیفیت غذای طبخی از جمله دستگاه شوری سنج ، کنترل دما و... به عهده پیمانکار خواهد بود.
- ۳۸-۷- پیمانکار ، موظف به معرفی و اخذ تاییدیه از کارشناس تغذیه و بازدیدهای هفتگی توسط نماینده کارفرما برای یخچالها و انبارهای مورد اجاره خود در رابطه با موضوع قرارداد می باشد.

ماده ۸) سایر شروط :

- ۱-۸- در صورتیکه تعداد غذای توزیع شده به دلیل سهل انگاری پیمانکار از آمار ارائه شده به پیمانکار کمتر باشد، پیمانکار موظف است نسبت به تهیه غذای توزیعی که نوع و محل آن توسط کارفرما مشخص می شود، اقدام و علاوه به ازای هر وعده غذایی ، جریمه به صورت قیمت اعلامی پیمانکار در قرارداد ، از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. چنانچه آمار غذای توزیع شده یک روز به دلیل کاهش آمار کمتر از آمار اعلام شده به پیمانکار باشد، پیمانکار حق فروش هیچگونه غذای اضافه را ندارد و باید مازاد غذا را به کارشناس تغذیه تحویل نماید.
- ۲-۸- اقامتگاه پیمانکار و آدرس انبار های استیجاری یا ملکی و شماره تلفن های مربوطه بایستی در اختیار کارفرما قرار گیرد و در نامه اعلام قیمت و عنوان قرارداد ذکر شده است و هر گونه نامه و مکاتبه پستی و یا از طریق دیگر به آدرس قانونی پیمانکار ارسال گردد ابلاغ شده تلقی میگردد و پیمانکار متعهد است در صورت تغییر محل و یا شماره تلفن مراتب را به کارفرما حداکثر ظرف ۴۸ ساعت پس از جابجائی و تغییر محل اعلام نماید.
- ۳-۸- اسناد مناقصه جزء لاینفک قرارداد می باشد.
- ۴-۸- با استناد به بخشنامه شماره ۳۷۸۵ - ۱۴۰۱/۰۱/۲۴ اداره کل تعاون ، کار و رفاه اجتماعی استان اردبیل ، در صورت عدم ارائه گواهی ایمنی توسط پیمانکار حداکثر ۲ ماه بعد از عقد قرارداد ، کارفرما مجاز است نسبت به لغو قرارداد و ضبط تضمین انجام تعهدات قرارداد اقدام نماید .
- ۵-۸- در صورت تبدیل وضعیت رابطه استخدامی نیروهای شرکتی به موجب قوانین و یا دستورالعمل های کشوری ، وزارتی و ... قرارداد فی مابین لغو و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراض بعدی را ندارد

ماده ۹) فسخ قرارداد :



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۹-۱- چنانچه هریک از طرفین از اجرای مفاد قرارداد خودداری نماید طرف دیگر انجام تعهدات را مکتوباً طی دو فقره نامه هر کدام به فاصله ۲ هفته از تاریخ ابلاغ، در خواست خواهد نمود.

۹-۲- در صورتیکه بعد از صدور اخطاریه های موضوع بند فوق هر یک از طرفین به تعهدات خود عمل ننمایند طرف دیگر می تواند با ارائه دلایل و مدارک مستند و متقن فسخ قرارداد را از کمیسیون موضوع ماده ۹۴ آیین نامه مالی معاملاتی دانشگاه در خواست نماید. کمیسیون بعد از رسیدگی به دلایل و مدارک ابرازی، اتخاذ تصمیم خواهد نمود. نظر کمیسیون، نظر داوری تلقی گردیده و برای طرفین لازم الاتباع می باشد.

۹-۳- چنانچه کارفرما فسخ قرارداد را به شرح فوق از کمیسیون موضوع ماده ۹۴ در خواست نموده باشد و رای کمیسیون، دال بر تأیید و قبول نظر کارفرما باشد، کارفرما می تواند ضمن فسخ قرارداد، ضمانتنامه موضوع ماده (۵) این قرارداد و سایر سپرده های پیمانکار را بدون مراجعه به مراجع قضایی به نفع خود ضبط نماید.

۹-۴- چنانچه از لحاظ قوانین و دستور العمل های ابلاغی و اگذاری موضوع قرارداد، کلاً کان لم یکن تلقی گردد، کارفرما می تواند با اطلاع کتبی یک ماه قبل به پیمانکار، قرارداد را به صورت یکجانبه فسخ نماید.

ماده (۱۰) نحوه حل اختلاف:

طرفین قرارداد کمیسیون موضوع ماده ۹۴ آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه های علوم پزشکی را جهت حل اختلافات احتمالی تعیین می کنند و در صورت بروز اختلاف رای کمیسیون مذکور برای طرفین لازم الاتباع می باشد.

تبصره: در صورتیکه هریک از طرفین، ظرف یک ماه از ابلاغ نظر کمیسیون، از اجرای آن خودداری نماید طرف دیگر می تواند اجرای آن را از مراجع ذیصلاح درخواست نماید.

ماده (۱۱) فورس ماژور (بروز حوادث قهری):

منظور از موارد غیرپیش بینی و فورس ماژور عبارت است از هرگونه حادثه یا واقعه غیرقابل پیش بینی و خارج از اراده طرفین است که اجرای قرارداد یا انجام تعهد را به طور دائم یا موقت غیر ممکن می سازد و مرجع تشخیص دانشگاه خواهد بود.

ماده (۱۲) مواد و تبصره های قرارداد:

این قرارداد در ۱۲ ماده و ۵۵ بند و در ۴ نسخه ۸ صفحه ای و صفحه پیوست ها، شرایط عمومی و شرایط اختصاصی (جمعاً صفحه) که جزء لاینفک این قرارداد می باشد، تنظیم، امضاء و مبادله گردید و هر نسخه حکم واحد را دارد و به موجب ماده ۱۰ قانون مدنی و بعد از تأیید مدیریت حقوقی و ثبت در دبیرخانه ستاد مرکزی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل از شروع مدت قرارداد برای طرفین لازم الاجرا می باشد.

مهر و امضاء کارفرما

مهر و امضاء پیمانکار



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

قرارداد خرید مواد اولیه غذای معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل

قرارداد حاضر با استناد به صورتجلسه کمیسیون گشایش مناقصه دانشگاه علوم پزشکی اردبیل به شماره و شماره فراخوان ثبت شده در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) مابین واحد دانشگاه به نمایندگی با سمت معاونت فرهنگی و دانشجویی به نشانی تلفن تماس بعنوان کارفرما از یک طرف و به شماره ثبت تاریخ شناسه ملی به نمایندگی و مسئولیت با سمت دارای شماره شناسنامه کد ملی صادره از به نشانی کد پستی و تلفن تماس تلفن همراه بعنوان پیمانکار از طرف دیگر بشرح زیر منعقد می گردد:

ماده ۱) موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از خرید مواد اولیه غذای معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل بر اساس برنامه های غذایی ارائه شده و تعداد پرس های غذایی و سایر موارد مندرج در پیوست قرارداد و شرایط اختصاصی قرارداد که جزء لاینفک این قرارداد بوده و به شرح جدول ذیل می باشد :

مبلغ خرید مواد اولیه غذایی (ریال)		میانگین تعداد وعده در شرایط عادی (ماهانه)	وعده غذایی	
ماهانه (ریال)	نه ماهه (ریال)			
		۱۳۰۰۰	صبحانه	
		۳۲۵۰۰	چلوپی	ناهار
		۸۰۰۰	خوراک	
		۱۱۰۰۰	چلوپی	شام
		۱۱۰۰۰	خوراک	
		۱۴۰۰۰	انواع آش	
		۴۴۰۰۰	دورچین	
		بر حسب نیاز	ظرف یکبار	
		جمع کل		



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

دورچین شامل: (ماست ساده - ماست موسیر - نوشیدنی شامل دوغ لیوانی یا بطری و دلستر از نوع پلاستیکی و شیشه ای و با برند های قید شده در قرارداد و یا تایید رئیس اداره تغذیه - سبزی - ترشی - زیتون - انواع سالاد ، میوه ، ژله تک نفره ، دنت و) کلیه موارد از دسر و نوشیدنی ها به صورت تک نفری و به صورت بسته بندی شده دارای پروانه ساخت و بهره برداری و علامت سیب سلامت و مورد تایید ناظر کارفرما باشد.
انواع آش (سوپ سفید - آش دوغ - آش رشته تهرانی و اردبیل - سوپ جو - سوپ ورمیشل - شله زرد ، فرنی و)

ماده ۲) مدت قرارداد

مدت زمان انجام قرارداد به مدت ۹ ماه شمسی می باشد که از تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۱ شروع و در تاریخ ۱۴۰۵/۰۴/۳۱ خاتمه می یابد.

ماده ۳) مبلغ قرارداد

۱-۳ - مبلغ کل قرارداد طبق قیمت پیشنهادی پیمانکار ریال به حروف ریال می باشد که پس از کسر کسورات قانونی و انجام تعهدات و تأمین رضایت کارفرما در وجه پیمانکار قابل پرداخت می باشد .
۲-۳ - پرداخت مبلغ مالیات بر ارزش افزوده در صورت ارائه مدارک قانونی توسط پیمانکار ، بر عهده کارفرما می باشد (مطابق پیوست شماره یک، لیست اقلام معاف از مالیات ارزش افزوده برابر با معافیت های جزء الف ماده ۹ قانون مالیات بر ارزش افزوده مصوب ۱۴۰۰/۰۳/۰۲ قابل اجرا می باشد).
۳-۳ - کلیه مطالبات پیمانکار پس از کسر کسورات قانونی به حساب شماره شعبه به نام واریز خواهد شد .

ماده ۴) تعهدات پیمانکار

۱-۴ - شرایط اختصاصی و پیوست های قرارداد جزء لاینفک این قرارداد بوده و برای طرفین لازم الاجرا می باشد .
۲-۴ - در صورتی که هر کدام از اقلام مواد غذایی (اقلام اساسی از جمله برنج ، انواع گوشت و روغن مایع) در طول مدت قرارداد بنا به تشخیص ، توسط کارفرما تهیه شود، مبلغ ریالی اقلام تهیه شده توسط کارفرما از رقم قرارداد کسر می گردد. این کاهش مبلغ قرارداد مشمول بند ۱ از ماده ۶ (۲۵٪) کاهش و یا افزایش) قرارداد نمی باشد.
تبصره: پرداخت وجه اقلام دریافتی (برنج - روغن - گوشت - مرغ ...) که از طریق معرفی کارفرما و در صورت مساعدت مراجع ذی صلاح ؛ بعهده پیمانکار خواهد بود. همکاری کارفرما برای تهیه اقلام ضروری مانند برنج ، گوشت ، مرغ و غیره از طریق مراجع ذیصلاح بر حسب صلاحدید و تأیید کیفیت این اقلام از طرف واحد تغذیه و کارشناس مربوطه بوده و الزامی نمی باشد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد .
۳-۴ - کلیه هزینه های بارگیری، حمل، تخلیه و نگهداری تا زمان تحویل و همچنین چیدمان مواد در انبار خریدار بر عهده پیمانکار می باشد و پیمانکار حق استفاده از نیروهای شاغل در آشپزخانه را در این امور ندارد .
۴-۴ - کلیه کسورات قانونی ناشی از این قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد.
۵-۴ - پیمانکار موظف است کالاهای و مواد مصرفی را از محصولات استاندارد و مرغوب و مورد تأیید کارفرما انتخاب نماید .
۶-۴ - پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزئاً (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد .



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۷-۴- پیمانکار تعهد می نماید مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دیماه ۱۳۳۷ نمی باشد.

۸-۴- هر گونه تغییر در وضعیت پیمانکار می بایستی ظرف مدت ۵ روز کتباً به کارفرما اعلام گردد. بدیهی است عواقب و مسئولیت های ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار می باشد.

۹-۴- پیمانکار متعهد به رعایت نظام های جاری خریدار و حفظ اسرار و نکات ایمنی می باشد.

۱۰-۴- پیمانکار علاوه بر اعلام تعهد توان مالی متناسب با موضوع قرارداد، اذعان می دارد توان مالی برای اجرای موضوع قرارداد را بدون اخذ ریالی تا ۲ (دو) ماه در طول کل قرارداد جاری بوده و منحصر به مقطع معینی نمی باشد. این بند شامل کل طول مدت قرارداد فی مابین بوده و شرکت حق اعتراض به دیر کرد پرداخت ها را در کل طول مدت قرارداد نخواهد داشت.

۱۱-۴- پیمانکار با علم و اطلاع کامل نسبت به ارائه قیمت خرید اقلام مصرفی که در فرم پیشنهاد قیمت در مناقصه ارائه نموده، مبادرت به امضاء قرارداد نموده است بنابراین حق هیچگونه ادعایی جهت تهیه نمودن اقلام با کیفیت به این دلیل را ندارد.

۱۲-۴- پیمانکار ملزم به معرفی یک نفر بعنوان نماینده تام الاختیار خود جهت پاسخگویی و ایجاد هماهنگی های لازم در انجام امور تامین موضوع قرارداد بوده که بایستی مورد تأیید کارفرما باشد (در صورت عدم رضایت از عملکرد نماینده تام الاختیار پیمانکار موظف به جایگزین مناسب و مورد تأیید در عرض ۷۲ ساعت کاری بوده و در صورت عدم رعایت موضوع، کارفرما حق صدور جریمه طبق جدول مربوطه را دارا خواهد بود. ضمناً فقط نماینده تام الاختیار با حضور کارشناس تغذیه حق ورود به محیط داخلی آشپزخانه و یخچال ها را دارد. (پیمانکار و سایر عوامل خارج از جدول پرسنلی حق ورود به محوطه داخلی آشپزخانه را ندارند و در صورت مشاهده با تشخیص کارفرما جریمه اعمال خواهد شد).

۱۳-۴- پیمانکار مکلف به رعایت اوزان تعریف شده در قرارداد بوده و در صورت کم فروشی، تقلب و یا عودت بدون اطلاع اقلام تحویلی به دانشگاه (انبار خود)، کارفرما حق صدور جریمه به میزان صلاحدید را از وجه پیمانکار خواهد داشت.

۱۴-۴- ورود اقلام خریداری شده به انبار در ساعت اداری و با حضور ناظر کارفرما قابل قبول می باشد. در صورت عدم رعایت موضوع، کارفرما می تواند هزینه وعده تهیه شده با این اقلام را از صورت وضعیت ماهانه کسر نماید و پیمانکار بدلیل نقض بند قرارداد حق اعتراض ندارد.

۱۵-۴- در انتقال مواد کارفرمای شده بایستی نهایت دقت مبذول گردد به نحوی که از هر جهت رعایت موازین بهداشتی به عمل آمده و مورد تأیید نماینده خریدار باشد.

تبصره: در صورت یافتن هرگونه مواد غذایی غیر بهداشتی یا تاریخ گذشته از انبار و یخچال ها، کارفرما موظف به امحاء آن می باشد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراض را ندارد و مواد غذایی به هیچ وجه به پیمانکار مسترد نخواهد شد.

۱۶-۴- تأخیر کارفرما در پرداخت صورت وضعیت های ارائه شده، رافع مسئولیت پیمانکار در خصوص خرید اقلام مصرفی غذایی و با کیفیت مورد تأیید کارشناس تغذیه و عدم پرداخت حق الزحمه پرسنل نخواهد بود.

۱۷-۴- پیمانکار با علم و اطلاع نسبت به ارائه خدمات و مبلغ قرارداد مبادرت به امضاء قرارداد نموده است و حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۱۸-۴- پس از اتمام قرارداد چنانچه به هر دلیلی برگزاری مناقصه و انتخاب پیمانکار جدید با تأخیر مواجه شود پیمانکار مکلف است حداکثر تا سه ماه و تعیین پیمانکار جدید براساس تورم اعلامی مرکز ملی آمار ایران، و منطبق با قرارداد جاری موضوع قرارداد را ادامه دهد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۴-۱۹- در صورتی که پیمانکار در خصوص تعهدات خود در مورد هریک از بندهای قرارداد سهل انگاری نماید و کارفرما ناگزیر راساً اقدام نماید مبلغ هزینه شده به اضافه ۴۰٪ مبلغ فاکتور از مطالبات ماهانه پیمانکار کسر می گردد و در صورتیکه کارفرما در خصوص هر یک از تعهدات خود تخطی نماید و در این خصوص جریمه ای مشخص نشده باشد کارفرما راساً اقدام و یک درصد از مطالبات همان ماه پیمانکار کسر خواهد کرد. بدیهی است اجرای این بند نافی از اجرای سایر جرایم و موارد قانونی نخواهد بود.

۴-۲۰- دقت در کنترل تاریخ انضاء اقلام خریداری شده به عهده پیمانکار بوده و خسارت تحمیل شده به این دلیل نیز به عهده خود پیمانکار می باشد. در صورت کشف کالای با تاریخ انقضاء به اتمام رسیده در انبار ها ، کارفرما حق امحاء آن را داشته و پیمانکار حق اعتراض ندارد. و محموله به کارخانه مسترد نخواهد شد.

۴-۲۱- پیمانکار موظف به خرید اقلام با کیفیت بوده و در صورت کوتاهی از طرف پیمانکار، کارفرما حق امحا کالای نامرغوب خریداری شده را داشته و در صورت صلاحدید کالای مذکور را توقیف و در صورت نیاز معدوم خواهد نمود و پیمانکار حق اعتراض ندارد. و در صورت تهیه اقلام نامرغوب در ساعت پخت غذا که کارفرما با توجه به ضرورت تهیه غذا در ساعت توزیع مجبور به دریافت اقلام نماید ، کارفرما طبق جدول جرائم نسبت به کسر درصد مشخص شده از صورت وضعیت همان روز اقدام می نماید.

۴-۲۲- آمار غذا توسط کارفرما تا ۲۴ساعته ارائه و در صورت نیاز به کاهش (به علت تعطیلی) یا افزایش (با صلاحدید کارفرما) تغییرات اعمال و مجدداً به پیمانکار کتبا ارائه خواهد شد ، پیمانکار حق اعتراض یا بازخواست کارفرما را ندارد .

تبصره : ملاک تعداد غذای درخواستی روزانه ؛ آمار ارائه شده توسط واحد تغذیه بوده که با در نظر گرفتن کلیه شرایط جاری تنظیم و در اختیار پیمانکار قرار می گیرد و پیمانکار حق اعتراض به افزایش یا کاهش آمار ارائه شده توسط کارفرما را ندارد.

۴-۲۳- کلیه اقلام قید شده در آنالیز وزن خالص محاسبه شده و پیمانکار موظف به تحویل وزن خالص می باشد .

۴-۲۴- شمارش و تحویل منو های قابل شمارش مانند مرغ ،جوجه کباب ، کوبیده ، ماهی و غیره به نماینده کارفرما الزامی بوده و در صورت عدم تحویل پیمانکار ملزم به تامین کسری توزیع می باشد.

ماده ۵ (تعهدات کارفرما

۵-۱- کارفرما متعهد می شود پرداخت های مربوط به ماده ۳ قرارداد را در موعد مقرر انجام دهد.

۵-۲- کارفرما متعهد می شود اطلاعات لازم را جهت انجام موضوع قرارداد در اختیار پیمانکار قرار دهد .

۵-۳- کارفرما باید در طول فرایند خرید و تحویل مواد اولیه به طور مستمر بر کیفیت و کمیت آنها نظارت نماید و پیمانکار مکلف به همکاری است.

۵-۴- تهیه، نصب و شارژ کپسولهای آتش نشانی در محل آشپزخانه برعهده کارفرما می باشد.

ماده ۶ (سایر شروط

۶-۱- کارفرما در صورت نیاز می تواند نسبت به افزایش یا کاهش حجم قرارداد تا ۲۵٪ اقدام نماید.

تبصره : این افزایش حجم برحسب نیاز به هریک از وعده ها یا دورچین ها بوده و صرفاً به کل منو ها نمی باشد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۶-۲- پیمانکار ضمن اقرار به اطلاع و آگاهی کامل از مفاد قرارداد کافه خيارات قانونی از جمله خيار غبن فاحش را از خود سلب نموده و حق هر گونه ادعای بعدی را نخواهد داشت.

۶-۳- پیمانکار حق افزایش قیمت موضوع قرارداد در مدت قرارداد تحت هیچ شرایطی نداشته و مکلف به تحویل و انجام آن می باشد.

۶-۵- اسناد مناقصه جزء لاینفک قرارداد می باشد.

۶-۶- با استناد به بخشنامه شماره ۳۷۸۵ - ۱۴۰۱/۰۱/۲۴ اداره کل تعاون ، کار و رفاه اجتماعی استان اردبیل ، در صورت عدم ارائه گواهی ایمنی توسط پیمانکار حداکثر ۲ ماه بعد از عقد قرارداد ، کارفرما مجاز است نسبت به لغو قرارداد و ضبط تضمین انجام تعهدات قرارداد اقدام نماید .

۶-۷- در صورت تبدیل وضعیت رابطه استخدامی نیروهای شرکتی به موجب قوانین و یا دستورالعمل های کشوری ، وزارتی و ... قرارداد فی مابین لغو و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراض بعدی را ندارد.

ماده ۷ - ضمانت اجرای قرارداد

پیمانکار ۱۰٪ (ده درصد) مبلغ کل قرارداد را بعنوان سپرده حسن انجام تعهدات طی یک فقره ضمانت نامه بانکی به شماره تاریخ بانک شعبه به مبلغ ریال به حروف ریال با اعتبار ماه از تاریخ عقد قرارداد و قابل تمدید طبق درخواست کارفرما ، به کارفرما تحویل نمودند.

ماده ۸ (فورس ماژور

منظور از موارد غیرپیش بینی و فورس ماژور عبارت است از هرگونه حادثه یا واقعه غیرقابل پیش بینی و خارج از اراده طرفین است که اجرای قرارداد یا انجام تعهد را به طور دائم یا موقت غیر ممکن می سازد و مرجع تشخیص دانشگاه خواهد بود .

ماده ۹ (حل اختلاف

طرفین قرارداد کمیسیون موضوع ماده ۹۴ آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه های علوم پزشکی را جهت حل اختلافات احتمالی تعیین می کنند و در صورت بروز اختلاف ، رای کمیسیون مذکور برای طرفین ، لازم الاتباع می باشد.
تبصره : در صورتیکه هریک از طرفین ، ظرف یک ماه از ابلاغ نظر کمیسیون ، از اجرای آن خودداری نماید طرف دیگر می تواند اجرای آن را از مراجع ذیصلاح درخواست نماید .

ماده ۱۰ (نحوه فسخ

۱۰-۱- چنانچه هریک از طرفین از اجرای مفاد قرارداد خودداری نماید طرف دیگر انجام تعهدات را مکتوباً طی دو فقره نامه هر کدام به فاصله ۲ هفته از تاریخ ابلاغ ، درخواست خواهد نمود .

۱۰-۲- در صورتیکه بعد از صدور اخطاریه های موضوع بند فوق هر یک از طرفین به تعهدات خود عمل ننمایند طرف دیگر می تواند با ارائه دلایل و مدارک مستند و متقن فسخ قرارداد را از کمیسیون موضوع ماده ۹۴ آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه در خواست نماید. کمیسیون بعد از رسیدگی به دلایل و مدارک ابرازی ، اتخاذ تصمیم خواهد نمود. نظر کمیسیون ، نظر داورى تلقى گردیده و برای طرفین لازم الاتباع می باشد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۱۰-۳- چنانچه کارفرما فسخ قرارداد را به شرح فوق از کمیسیون موضوع ماده ۹۴ در خواست نموده باشد و رای کمیسیون ، دال بر تأیید و قبول نظر کارفرما باشد ، کارفرما می تواند ضمن فسخ قرارداد، ضمانتنامه موضوع ماده (7) این قرارداد و سایر سپرده های پیمانکار را بدون مراجعه به مراجع قضایی به نفع خود ضبط نماید.

۱۰-۴- چنانچه از لحاظ قوانین و دستور العمل های ابلاغی واگذاری موضوع قرارداد، کلاً کان لم یکن تلقی گردد، کارفرما می تواند با اطلاع کتبی یک ماه قبل به پیمانکار ، قرارداد را به صورت یکجانبه فسخ نماید .

ماده ۱۱) مشخصات و نشانی طرفین قرارداد

نشانی طرفین قرارداد همان است که در صدر قرارداد ذکر گردیده است و در صورت تغییر در آن ، طرفین ملزمند نسبت به اطلاع همدیگر حداکثر تا ۷۲ ساعت اقدام نمایند در غیر این صورت هر گونه مکاتبه به آدرسهای ذکر شده ابلاغ شده تلقی می گردد.

ماده ۱۲) مفاد و تعداد بندهای قرارداد

این قرارداد در ۱۲ ماده و ۴۱ بند و در ۴ نسخه ۶ صفحه ای و صفحه پیوست ها، شرایط عمومی و شرایط اختصاصی (جمعاً صفحه) که جزء لاینفک این قرارداد می باشد ، تنظیم ، امضاء و مبادله گردید و هر نسخه حکم واحد را دارد و و به موجب ماده ۱۰ قانون مدنی و بعد از تأیید مدیریت حقوقی و ثبت در دبیرخانه ستاد مرکزی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل از شروع مدت قرارداد برای طرفین لازم الاجرا می باشد.

مهر و امضاء کارفرما

مهر و امضاء پیمانکار



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

شرایط اختصاصی

انجام کلیه امور خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل

خرید مواد اولیه، طبخ و توزیع کلیه مواد غذایی موضوع قرارداد بعهدہ پیمانکار بوده و باید کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را رعایت کرده و هرگونه فعالیت پیمانکار در خصوص قرارداد باید به تایید کارفرما رسیده باشد. نظارت مستقیم بر کار پیمانکار بر عهده کارشناس تغذیه می باشد. همچنین نظارت عالیه به طور کلی و از جمیع جهات بر عهده کمیته ای متشکل از نماینده معاونت دانشجویی و امور مالی و حراست و کارشناس تغذیه می باشد و پیمانکار مکلف به اعمال نظرات ناظرین و کمیته موصوف می باشد. لذا عدم اجرای تذکرات ناظرین و یا کمیته به منزله نقض تعهد است و میتواند منتهی به اعمال ضمانت اجرایی قراردادی و یا قانونی گردد.

تبصره : چک لیست پیوست جهت نظارت کامل بر انجام امور توسط کارفرما بصورت روتین کامل میگردد بدیهی است امتیازات داده شده در تایید گواهی کار پیمانکار تاثیر مستقیم دارد. در صورت پایین بودن متوسط امتیازات از ۶۰، موضوع در کمیته نظارت مطرح و متناسب با آن به ازای هر یک امتیاز پایین تر از ۶۰، یک درصد از میانگین کل پرداختی همان ماه کسر می گردد. و همچنین در اسرع وقت موظف به برطرف کردن معایب مطروحه می باشد.

۱- پیمانکار یا نماینده پیمانکار موظف است در صورت دعوت از ایشان در جلسات موضوع قرارداد حضور یابد و صورتجلسات را امضاء نموده و مصوبات جلسات مربوط به موضوع قرارداد را اجراء نماید.

۲- کلیه مواد اولیه مورد نیاز پس از عقد قرارداد و حداقل یک هفته قبل از شروع به کار توسط پیمانکار و با در نظر گرفتن تاریخ انقضاء و شرایط نگهداری اقلام، وارد محل طبخ و توزیع غذا گردد. (کنترل انقضاء تاریخ مصرف اقلام بعهدہ کارشناس بهداشتی کارفرما می باشد).

۳- در صورت صلاحدید کارفرما در مواقع ضروری مانند تعمیرات یا سم پاشی آشپزخانه، بهتر است پیمانکار مکانی برای جابجایی داشته باشد در غیر اینصورت به محلی که توسط کارفرما تعیین میگردد باید نقل مکان نماید و تهیه کلیه امکانات مورد نیاز جهت پخت در محل جدید به عهده پیمانکار می باشد.

۴- برنج تهیه شده توسط پیمانکار الزاماً باید برنج صدری هاشمی باشد (در صورت موجود نبودن برنج صدری هاشمی الویت اول با برنج طارم هاشمی و اولویت دوم برنج فجر سوزنی می باشد.) و مورد تایید نماینده کارفرما می باشد.

تبصره: هرگونه تقلب یا سعی در اغفال کارفرما (سهوی یا عمدی) و کشف آن توسط ناظر مستقر در محل ؛ باعث صدور جریمه متناسب با شرایط و حجم تقلب و توقیف محموله تا تعیین تکلیف توسط مراجع ذیصلاح خواهد بود.

تبصره: در صورت نیاز و متناسب با شرایط جاری ؛ کارفرما تام الاختیار می باشد تا نسبت به تغییر نوع برنج مورد استفاده تصمیم گیری نموده و تفاوت ریالی آن را محاسبه و برحسب مقدار مصرف از صورت وضعیت ماهانه کسر نماید.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

- ۵- پیمانکار به هیچ وجه مجاز به خروج مواد اولیه غذایی یا غذای تهیه شده از دانشگاه نمی باشد، مگر در موارد استثنایی که مواد اولیه مورد تایید کارفرما نباشد، در اینصورت با برگ خروج و مجوز می تواند آن مواد غذایی را خارج نماید و در غیر اینصورت طبق صلاحدید و مفاد قرارداد با پیمانکار رفتار خواهد شد.
 - ۶- حجم بسته بندی مواد اولیه مانند رب گوجه یا روغن مایع به گونه ای باشد که پس از باز شدن، در کمترین زمان ممکن به مصرف رسد.
 - ۷- محل آماده سازی مواد اولیه و طبخ غذا، آشپزخانه سلف دانشگاه می باشد لیکن چنانچه به هر دلیلی از جمله قطع گاز یا برق و ... امکان آماده سازی و یا طبخ در آشپزخانه محل تعیین شده، نباشد، به هرحال پیمانکار مکلف است غذای مرکز را در محل مناسب دیگری تامین و طبق روال معمول توزیع نماید.
 - ۸- پیمانکار حق استفاده از آشپزخانه را به منظور نگهداری و آماده سازی مواد اولیه و طبخ غذا برای خارج از مفاد قرارداد را ندارد، همچنین به غیر از موارد فوق الذکر حق ندارد غذاهایی که در جای دیگر پخت شده را در محل تعیین شده توسط کارفرما توزیع نماید و در صورت انجام این عمل کل هزینه غذای آن وعده از پرداختی ماهانه پیمانکار کسر میگردد.
 - ۹- آمار میزان غذایی که پیمانکار موظف به تهیه آن می باشد، قبل از پخت توسط واحد تغذیه به نماینده پیمانکار تحویل میگردد و هرگونه تغییر در برنامه طی ۲۴ ساعت قبل از پخت توسط کارفرما بلامانع می باشد.
 - ۱۰- کلیه اقلام خریداری شده از جمله روغن، رب گوجه فرنگی و ... محصولات غیر تراریخته خواهند بود و در صورت تهیه توسط کارفرما عودت داده خواهد شد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد. رب انار و برخی از اقلام که به صورت چاشنی اصلی محسوب می شود، لذا برند آن نیاز به تایید کارشناس تغذیه خواهد داشت.
 - ۱۱- نظارت بر کیفیت و کمیت غذا توسط کارشناس تغذیه انجام میگردد.
 - ۱۲- هزینه آب، برق و گاز آشپزخانه بر اساس کنتورهای مربوط محاسبه شده و پیمانکار متعهد به پرداخت هزینه های مربوطه می باشد. لازم به تذکر است در صورتی که در آشپزخانه کنتور جداگانه نصب نشده باشد ۱٪ (یک درصد) کل مبلغ پرداخت ماهانه به عنوان هزینه آب، برق و گاز در نظر گرفته شده که پرداخت آن بر عهده پیمانکار می باشد. در این راستا پیمانکار موظف است همه ماهه پس از نهایی شدن مبلغ مورد نظر هزینه را به حساب اعلامی از طرف کارفرما (غیر قابل برداشت دانشگاه) واریز و فیش واریزی را به امور مالی معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشگاه تحویل نماید.
 - ۱۳- برنامه غذایی هفتگی شامل نوع غذای روزهای مختلف هفته توسط واحد تغذیه به پیمانکار ابلاغ می گردد. تکرار یک نوع غذا در برنامه غذایی هفتگی بستگی به نظر رئیس اداره تغذیه دارد. در صورتیکه در موارد خاص به هر دلیل یک وعده غذا طبق برنامه برای پیمانکار مقدور نباشد تغییر برنامه آن وعده صرفاً با هماهنگی قبلی و اعلام موافقت کارفرما بلامانع است. در غیر اینصورت هرگاه غذای جایگزین (بدون مجوز کارفرما) توسط پیمانکار توزیع شود ضمن تذکر کتبی مبلغ آن منوی غذا محاسبه نمی گردد. ارائه قیمت پیشنهادی غذاها در مناقصه توسط پیمانکار هیچ گونه تعهدی برای کارفرما مبنی بر گنجاندن در برنامه هفتگی نمی باشد.
- تبصره: ارائه قیمت برای یک منو، هیچگونه الزامی برای لحاظ کردن آن در برنامه غذایی تنظیم شده ایجاد نمی کند.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۱۴- در صورتی که پیمانکار در خصوص تهیه غذا در هر وعده غذایی یا میان وعده به تعهدات خود عمل ننماید کارفرما راساً نسبت به تهیه غذا اقدام نموده و کلیه هزینه ها به اضافه ۵۰٪ هزینه همان غذا از مطالبات شرکت کسر خواهد شد. این امر مانع از اعمال سایر جریمه های نقض تعهدات، نمی باشد.

۱۵- پیمانکار مکلف است قیمت پیشنهادی را با توجه به شرایط یاد شده از جمیع جهات و با در نظر گرفتن شرایط اقتصادی و نوسانات قیمتی حاکم بر بازار کالاهای مورد نیاز در نظر بگیرد، لذا پیش بینی نرخ تورم و افزایش احتمالی قیمت ها بر عهده وی می باشد. بنابراین پس از اتمام مناقصه و انعقاد قرارداد پیمانکار ملزم است تا پایان مدت قرارداد تعهدات خود را مطابق قیمت پیشنهادی اولیه به انجام برساند.

۱۶- لیست منوهای درخواستی دانشگاه در فهرست آنالیز آمده است بدیهی است در صورت نیاز به پخت غذای جدید که در لیست منظور نشده است، پیمانکار موظف به طبخ و توزیع غذا بوده و مبنای محاسبه با توجه به قیمت پایه و قیمت اعلام شده توسط پیمانکار در برگ پیشنهاد قیمت مناقصه می باشد.

تبصره ۱: کارفرما اختیار دارد که از بین لیست غذای پیشنهاد شده بسته به نظر سنجی های انجام شده نوع و چیدمان برنامه غذایی را انتخاب و یا حذف نماید و ملاک پرداخت، نوع غذا (خوراک و چلوپی) و تعداد غذای سفارش داده شده می باشد.

تبصره ۲: در صورت تقاضای کارفرما مبنی بر پخت چند نوع غذا در یک وعده به صورت همزمان که در راستای برنامه اعتبار بخشی واحد تغذیه باشد، پیمانکار موظف به تهیه و توزیع همزمان می باشد.

تبصره ۳: چنانچه کارفرما جدا از آنالیز اعلام شده نیاز به تهیه غذای خاص (مراسمات) داشته باشد، پیمانکار موظف به تهیه و توزیع آن است.

تبصره ۴: در صورت صلاحدید کارفرما می تواند برای بهبود کیفیت غذا، اقلام آنالیز را کاهش یا افزایش دهد.

تبصره ۵: پیمانکار موظف است نسبت به دریافت اقلام مازاد غذایی که به صورت دوره ای و با صورت جلسه تنظیم شده و بر اساس قیمت روز که توسط کارپرداز معاونت فرهنگی و دانشجویی تایید شده، اقدام نماید.

تبصره ۶: پیمانکار موظف است نسبت طبخ و توزیع غذا در روزهای تعطیل بغیر از جمعه بر حسب تقاضای کارفرما اقدام نماید.

۱۷- پیمانکار مکلف می باشد توزیع وعده های غذایی را در ساعات اعلام شده از طرف کارفرما رعایت نماید.

تبصره ۱: تعداد نیرو بر اساس **جدول شماره ۷** می باشد که کیفیت فنی آنها می بایست مورد تایید کارشناس تغذیه کارفرما باشد.

تبصره ۲: استفاده از این پرسنل در امور خارج از محل قرارداد ممنوع بوده و در صورت مشاهده جرائم صادره اعمال خواهد شد.

تبصره ۳: پیمانکار متعهد است امور مرتبط با نیروی انسانی شرکت را طبق قرارداد و قوانین و مقررات که اهم آن در جدول ذیل آمده است به انجام رساند.

تبصره ۴: در صورت صلاحدید؛ کارفرما می تواند جهت ارتقاء کیفی غذا نسبت به کاهش یا افزایش اقلام جدول آنالیز اقدام نماید و پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد

۱۸- رعایت نظم و وقت شناسی برای زمان توزیع غذا الزامی و پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد.

تبصره ۱: تعداد نیرو بر اساس جدول شماره ۷ می باشد که ارزیابی مهارت فنی پرسنل معرفی شده به عهده کارشناس تغذیه می باشد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

تبصره ۲: پیمانکار متعهد است امور مرتبط با نیروی انسانی شرکت را طبق قرارداد و قوانین و مقررات که اهم آن در جدول ذیل آمده است به انجام رساند.

ردیف	موضوع	شرح وظایف مرتبط با نیروی انسانی
۱	مدارک پرسنلی	الف: کپی شناسنامه ب) کپی کارت پایان خدمت پ) برگ عدم اعتیاد به مواد مخدر ج) گواهی سلامت روحی و جسمی د) نشانی محل سکونت ه) کپی قرارداد پرسنل ر) گواهینامه سلامت ز) کپی گواهی مهارت
۲	وضعیت کارکنان	- افراد بکار گرفته شده توسط پیمانکار می بایست آموزش دیده و از سلامت روحی و جسمی کامل و همچنین حسن اخلاق و رفتار برخوردار بوده و مورد تأیید کارفرما باشند. - جذب ۱ نفر کارگر زن جهت انجام امور سلف خواهران بلامانع است - لازم است کلیه شئون اداری، اسلامی و مقررات محل کار از جمله پوشیدن لباس متحدالشکل و سایر موارد مشابه را به دقت رعایت نمایند. - ضمناً در صورت عدم رضایت کارفرما و اعلام پایان کار، هر یک از کارکنان پیمانکار می بایست ظرف مدت ۴۸ ساعت نسبت به جایگزینی فرد مزبور با تأیید کارفرما اقدام نماید و فرد جایگزین جهت امور آشپزخانه توجیه شده باشد. - پیمانکار نمی تواند از یک پرسنل در دو محل کاری استفاده نماید و پرسنل می بایست در ساعت کاری آشپزخانه در همان آشپزخانه مشغول بکار شود.



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

- پیمانکار موظف است سرآشپز و آشپز های خود را از بین نیروهای تخصصی و آموزش دیده (دارای مدرک فنی و حرفه ای یا سازمان حج و زیارت) و با تجربه کاری انتخاب نماید و کارفرما حق دارد بر فرایند انتخاب آنها نظارت دقیق داشته ویا امتحان عملی بگیرد. - مهارت های سرآشپز و آشپزها، باید به تائید کارشناس تغذیه برسد. - سرآشپز یا آشپز جانشین باید تا پایان پخت غذای شام در محل آشپزخانه حضور داشته و حق ندارند فرایند پخت غذای شام را به دیگر پرسنل واگذار نموده و آشپزخانه را ترک کنند. - کارگران خدمات آشپزخانه، بطور همزمان حق دخالت در امور طبخ و توزیع غذا را ندارند. - باید وظایف تخصصی سرآشپز، آشپز، کمک آشپز، کارگر آشپزخانه، کارگر آبدارخانه و توزیع غذا و کارگر نظافتچی محیط آشپزخانه، از هم تفکیک گردد و لیست نیروها و شرح وظایف آنها به تائید کارشناس تغذیه برسد. - پیمانکار موظف به معرفی جایگزین برای افراد غایب ، با رعایت تمامی شرایط اعلامی در مناقصه می باشد . در هر صورت مجموع نیروهای به کار گرفته شده توسط پیمانکار بایستی مطابق با جدول شماره ۸ باشد.	نیروی متخصص سرآشپز و آشپز	۳
- جهت نظارت بر حسن اجرای قرارداد، پیمانکار می بایست نماینده تام الاختیار خود را که دارای صلاحیت و آموزش های لازم بوده و آشنا با عملکرد سیستم خدمات تغذیه و بهداشت محیط می باشد را کتباً به کارفرما معرفی نماید. فرد مزبور می بایست ضمن حضور موثر و بازدیدهای دوره ای (الزاماً حداقل سه بار در هفته) و نظارت بر عملکرد کارگران آشپزخانه، در مواقع لزوم در محل انجام موضوع قرارداد حضور یابد. - نیروی انباردار ، کاربرداز ، رانندگان توزیع غذا و نماینده شرکت بایستی توسط نماینده کارفرما (رئیس اداره تغذیه) تایید گردد.	نماینده پیمانکار	۴
- تهیه کارت بهداشتی و سلامت کارکنان و داشتن گواهی بهداشتی و آموزش اصناف جزء تعهدات الزامی پیمانکار است و هم چنین بلافاصله پس از معرفی نیروها نسبت به اخذ کارت سلامت اقدام گردد . - داشتن کارت بهداشتی حتی برای نیروهایی که به طور آزمایشی مشغول به کار می شوند الزامی است. - هزینه های مربوط به اخذ کارت بهداشتی بصورت شش ماهه ، بعهد پیمانکار بوده و حق	کارت بهداشتی و آموزش اصناف	۵



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

کسر این مبلغ از حقوق پرسنل را ندارد.		
- پیمانکار عهده دار خرید وسایل و پوشش ایمنی کارکنان خود بوده و چنانچه حادثه ای برای هر یک از کارکنان وی پیش آید مستقیماً عهده دار پاسخگویی به مقامات ذیصلاح بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این رابطه نخواهد داشت. - پرسنل آشپزخانه ها باید تحت پوشش بیمه حوادث شناور به تعداد کافی قرار گیرند. -	حفظ ایمنی کارکنان	۶
- حقوق و مزایای متعلقه کارکنان تحت پوشش (حقوق-عیدی - سنوات- شیفت گردان- اضافه کار و ...) مطابق با قانون کار به طور کامل حداکثر تا پایان هرماه پرداخت گردد. بدیهی است که تایید صورتحساب پیمانکار هرماه منوط به ارائه لیست بانکی پرداخت حقوق و بیمه کارکنان می باشد. تاخیر در پرداخت صورت وضعیت توسط کارفرما ؛ نمی تواند بهانه ای برای عدم پرداخت حقوق و مزایای پرسنل باشد. - پیمانکار موظف به لحاظ نمودن افزایش حداقل حقوق دستمزد کارگران ، اعلامی از وزارت کار، تعاون و رفاه اجتماعی در زمان محاسبه و پیشنهاد قیمت برای مناقصه می باشد.	حقوق و مزایای پرسنل	۷
- قرارداد واگذاری امور آشپزخانه یک قرارداد کاملاً حجمی بوده و تمامی مسئولیتهای ناشی از عملکرد کارگران آشپزخانه مستقیماً برعهده پیمانکار است. - نیروهای به کارگیری شده در آشپزخانه باید دارای صلاحیت و تائیدیه هسته گرینش باشند - پرسنل بکار گرفته شده در هر قسمت ؛بایستی در امورات محوله دارای تجربه کاری مورد تائید کارشناس تغذیه را داشته باشند.	انتخاب نیروهای آشپزخانه	۸
- پیمانکار متعهد می باشد جهت استفاده پرسنل آشپزخانه و کارگران توزیع غذا، لباس جداگانه و روپوش مناسب همراه با اتیکت مورد تائید کارشناس ناظر تهیه نماید.(لباس مقسمن الزاما سفید خواهد بود) در بدو قرارداد ۲ سری کامل جهت تحویل داده خواهد شد تا بصورت دوره و رعایت ظاهری آراسته مورد استفاده قرار گیرد. - استفاده از چکمه و لباس کارآشپزی در هنگام توزیع غذا ممنوع می باشد.	لباس پرسنل	۹



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

- هر ۳ ماه یکبار یکدست لباس کار (کامل) با نظارت کارفرما تحویل کارگر خواهد شد . - استفاده از ماسک، ساق دست و کلاه آشپزی در کلیه فرایند طبخ و توزیع الزامیست. - تبصره: استفاده از کلاه توری ممنوع می باشد.		
- در صورتیکه پیمانکار در انجام تعهدات خود در قبال نیروهای آشپزخانه و پرداخت حقوق و دستمزد و کسور تامین اجتماعی مربوط ناتوان گردد و یا از پرداخت آنها خودداری نماید، کارفرما در اجرای ماده ۱۳ قانون کار با توجه به وکالت بلاعزل ارائه شده از سوی پیمانکار مختار است راساً نسبت به پرداخت حقوق و دستمزد قانونی و لیست بیمه اقدام نموده و این مبالغ را از صورت وضعیهای پیمانکار کسر نماید. - در این صورت، به ازای هر نفر مبلغ ۵/۰۰۰/۰۰۰ ریال (پنج میلیون ریال) ماهانه به عنوان جریمه از مطالبات پیمانکار کسر می گردد.	اختیارات کارفرما در پرداخت دستمزد	۱۰
- تعداد نیروی انسانی مورد نیاز طبق شرایط اختصاصی با نظر نماینده کارفرما (رئیس اداره تغذیه) ارزیابی می شود. - در ایام تعطیل یا کاهش آمار ؛ با تشخیص نماینده کارفرما پیمانکار موظف به تامین نیروی کافی جهت اجرای برنامه غذایی می باشد	حجم نیروی انسانی	۱۱
رعایت بهداشت اولیه و بهداشت محیط توسط پرسنل و خرید اقلام بهداشتی مورد نیاز به عهده پیمانکار بوده و در صورت عدم رعایت در صورت مشاهده شدن موارد غیر بهداشتی طبق جدول جریمه ها از مبلغ صورت وضعیت کسر خواهد شد. رعایت نظافت محوطه اطراف آشپزخانه و جایگاه های تخلیه زباله آشپزخانه بعهدہ پیمانکار می باشد)	بهداشت فردی و محیطی	۱۲
پیمانکار ملزم است بلافاصله بعد از عقد قرارداد طی بازدید از تجهیزات موجود آشپزخانه ؛ نیاز های خود را مانند (تخته های کاری - میز کار - چرخ گوشت و) شناسایی و اقدام به تهیه آن نماید و کارفرما هیچگونه تعهدی در خصوص تامین تجهیزات خارج از صورتجلسه تحویلی ندارد. تبصره: پیمانکار موظف است نسبت به تهیه ۱۰۰ عدد (در ۳ ساینز ظرف و با نظر رئیس اداره تغذیه) ،ظرف های چهار گوش جهت حمل وعده های غذایی علی الخصوص شام به خوابگاه ها اقدام نماید. (وعده های	تجهیزات	۱۳



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

غذایی به تفکیک بر اساس آمار هر خوابگاه در ظرف چهارگوش استیل درب دار سرو گردیده و با فویل آلومینیومی بسته بندی شده به خوابگاه ها ارسال می گردد). ● پیمانکار موظف است نسبت به سرو وعده غذایی ناهار در ظروف هتلی چینی درجه یک اقدام نماید در همین راستا، موظف است نسبت به تهیه ۱۵۰۰ عدد ظروف هتلی چینی درجه یک از هر کدام اقدام نماید. (بشقاب پلو خوری، پیاله خورشت خوری، پیاله سوپ و آش و سینی جهت قراردادن ظروف جهت ارائه غذا به دانشجویان) و یا ۱۵۰۰ عدد سینی سلف سرویس چینی درجه یک اقدام نماید. ● تمامی ظروف قید شده بایستی با نظر موافق و زیر نظر رئیس اداره تغذیه صورت پذیرد. ● تبصره : ظروف چینی درجه یک و ظروف استیل چهارگوش خریداری شده توسط پیمانکار بعد از اتمام قرارداد، به خود پیمانکار عودت داده خواهد شد. و ضمناً اداره تغذیه هیچ گونه مسئولیتی در قبال ظروف مربوطه پیمانکار نخواهد داشت (شکستگی، گم شدن و...) تبصره: پیمانکار موظف است حتماً نسبت به تهیه ی تخته کار نو در شروع کار تهیه نماید. ضمناً علاوه بر چرخ گوشت موجود در دانشگاه یک عدد چرخ گوشت متوسط نیز بایستی توسط پیمانکار تامین گردد. تبصره: تعویض و تهیه آبکش، وان پلاستیکی، قاشق و چنگال استیل و.... برحسب نیاز و با نظر کارشناس تغذیه برعهده پیمانکار می باشد. یخچال زیر صفر مشترکاً در اختیار کارفرما و پیمانکار بوده و حق برداشت یا گذاشتن اقلام را بدون هماهنگی با کارفرما ندارد (دارای قفل با دو کلید جداگانه).	
--	--



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

- ۱۹- کارفرما تعهدی در قبال امنیت مکان یا وسایل واگذار شده به پیمانکار ندارد؛ لذا وظیفه حفظ و نگهداری اموال، مواد موجود و نیز رعایت ایمنی و جبران هرگونه خسارت در این رابطه بر عهده پیمانکار می باشد.
- ۲۰- پس از اتمام مدت قرارداد چنانچه به هر دلیلی برگزاری مناقصه و انتخاب پیمانکار جدید با تاخیر مواجه شود پیمانکار مکلف است حداکثر تا سه ماه تا تعیین پیمانکار جدید طبق شرایط قرارداد، موضوع قرارداد را ادامه دهد.
- ۲۱- پیمانکار موظف می باشد با توجه به صلاحدید کارفرما در خصوص ارائه فهرست غذای انتخابی غذا برای دانشجویان و یا مراسم خاص (خارج از لیست ارائه شده) همکاری لازم را داشته باشد.
- ۲۲- پرداخت کلیه کسورات قانونی قرارداد بر عهده پیمانکار خواهد بود.
- ۲۳- کلیه ابلاغ های کتبی و شفاهی به نماینده شرکت به منزله ابلاغ به پیمانکار خواهد بود.
- ۲۴- کارفرما در هر ساعت از شبانه روز می تواند آشپزخانه را بازدید نموده و گزارش حاصل از آن را به رویت مدیریت و نماینده پیمانکار برساند.
- ۲۵- پیمانکار موظف است هر ماه یکبار و هر بار دو ساعت کلاسهای آموزشی مورد نیازهای تحت پوشش را در خصوص مسائل بهداشتی و تغذیه ای برگزار نماید. (تامین مدرس لازم در این خصوص بعهد پیمانکار می باشد)
- ۲۶- ارائه گواهینامه آموزش بهداشت عمومی (۴۰ ساعت) حداکثر دو ماه پس از شروع بکار از مراکز مورد تأیید برای کلیه پرسنل الزامی می باشد و در صورت سهل انگاری با پیمانکار برخورد خواهد شد.
- ۲۷- پیمانکار موظف است کتبا اسامی کلیه پرسنل آشپزخانه را در بدو قرارداد جهت طی کردن مراحل گزینش به کارفرما معرفی نماید.
- ۲۸- کلیه پرسنل آشپزخانه در بدو شروع قرارداد باید کارت بهداشت از مرکز بهداشت و گواهی معاینات دوره ای سلامت و گواهی عدم اعتیاد را ارائه نمایند. بکارگیری نیروی جدید در حین کار توسط پیمانکار، پس از تایید کارفرما و منوط به ارائه گواهی های مورد اشاره و رضایت کارفرما میباشد در صورتیکه پیمانکار در این رابطه سهل انگاری نماید به ازای حضور هر یک از پرسنل آشپزخانه در هر روز ضمن تذکر کتبی، جرائم مربوطه اعمال خواهد شد.
- ۲۹- کلیه کارگران پیمانکار موظف به حفظ نظافت شخصی، کوتاه بودن مو و ناخن، عدم استفاده از زیورالات در هنگام کار با مواد غذایی و همچنین لباس تمیز، غیر چرک و اتو کشیده می باشد. همچنین نیروهای پیمانکار ملزم به پوشیدن لباس کار متحدالشکل که از طرف کارفرما تعیین می گردد با آرم شرکت بوده و اتیکت نام و نام خانوادگی داشته باشد، ضمناً رعایت نظافت و بهداشت و مرتب بودن لباس الزامی است.
- ۳۰- پیمانکار موظف به تهیه لباس فرم بشرح زیر در طول مدت قرارداد می باشد:

سمت	پیشبند	پیشبند چرمی	پیراهن	دمپایی	شلوار	چکمه سفید ساق بلند	کلاه	دستکش ساق بلند	ماسک	ساق نخی و گان بهداشتی
-----	--------	-------------	--------	--------	-------	--------------------	------	----------------	------	-----------------------



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

سر آشپز	۲	*	۴	۴	۴	بر حسب نیاز	۲	بر حسب نیاز	روزانه	بر حسب نیاز
آشپز	۴	*	۵	۴	۵	بر حسب نیاز	۵	بر حسب نیاز	روزانه	بر حسب نیاز
کمک آشپز	۴	*	۵	۴	۵	بر حسب نیاز	۵	بر حسب نیاز	روزانه	بر حسب نیاز
تخته کار	۱	۳	۵	۴	۵	بر حسب نیاز	۵	بر حسب نیاز	روزانه	بر حسب نیاز
تنظیفات	۲	۲	۵	۴	۵	بر حسب نیاز	۵	بر حسب نیاز	روزانه	بر حسب نیاز
سالن کار	۴	*	۵	۴	۵	بر حسب نیاز	۵	بر حسب نیاز	روزانه	بر حسب نیاز
ظرف شور	۱	۳	۵	۴	۵	بر حسب نیاز	۵	بر حسب نیاز	روزانه	بر حسب نیاز
کارشناس بهداشتی	دمپایی مناسب و استاندارد- روپوش سفید									

تبصره: پیمانکار موظف است بعد از عقد قرارداد نسبت به تحویل البسه پرسنل طبق جدول فوق اقدام نماید .

تبصره : تهیه ماسک و دستکش لاتکس بصورت روزانه و به تعداد نیاز توسط پیمانکار تهیه و در اختیار پرسنل قرار داده خواهد شد.

تبصره: از لوازم مورد نیاز پرسنل ، برخی برحسب دفعات استفاده متغیر می باشد.

۳۱- جابجایی و تغییر کاربری هر یک از فضاهای آشپزخانه بدون هماهنگی کارفرما ممنوع می باشد. نظافت، ضدعفونی و شستشوی کلیه قسمتهای دیوار و کف و سقف آشپزخانه، شیشه ها، ناهار خوری، انبار، یخچالها، و سردخانه های داخل آشپزخانه و سایر محل های مورد نظر کارفرما و موضوع قرارداد و وسایل و تجهیزات با توجه به مقررات و نظر کارشناس مربوطه و تامین سطل زباله بزرگ قابل شستشو درب دارو پدال دار و کیسه زباله مناسب آن بعهده پیمانکار می باشد . در صورت عدم رعایت به ازای هر بار مشاهده برای هر مورد مجزا یک میلیون ریال از مطالبات پیمانکار کسر میگردد. کلیه ظروفی که پیمانکار حسب تذکر ناظرین قرارداد مکلف به تعویض آن می باشد، چنانچه در مهلت تعیین شده اقدام نشود کارفرما می تواند وسایل را کارفرمای و مبلغ آن را به علاوه ۴۰٪ مبلغ فاکتور های کارفرمای شده از مطالبات پیمانکار کسر نماید. آخر هفته باید شستشو و نظافت



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

کامل آشپزخانه انجام گردد و در صورت گزارش ناظر در خصوص عدم رعایت این بند قرارداد، از مطالبات ماهانه پیمانکار به مبلغ دو میلیون ریال کسر می گردد. بخصوص شستن هر هفته هود ها و کانال ها و تخلیه سپتیک باید به طور کامل انجام شود.

۳۲- در صورت نیاز به انجام آزمایش روی مواد اولیه جهت اطمینان از سلامت آن ها ، پیمانکار موظف است هزینه آزمایشات را پرداخت کرده و همکاری های لازم را به عمل آورد . در غیر این صورت کارفرما رأساً اقدام و کلیه هزینه ها به اضافه ۴۰٪ از فاکتورهای مورد نظر از مطالبات پیمانکار کسر می گردد . این مهم به تشخیص رئیس اداره تغذیه و واحد بهداشت محیط صورت می پذیرد .

۳۳- در صورت اعلام کارفرما اقلامی از قبیل چای، ادویه جات ، حبوبات و کلیه مواد غذایی مصرفی باید در بسته بندی های مناسب و دارای پروانه ساخت، مهر استاندارد، تاریخ انقضاء و کلیه مجوزهای بهداشتی باشد. در صورت عدم رعایت این بند نوع غذای پخته یا توزیع شده محاسبه نمی گردد. ضمناً نمونه اقلام قبل از خرید بایستی توسط کارشناس تغذیه تایید گردد.

تبصره: تاریخ تولید مواد گوشتی منجمد که دارای تاریخ مصرف بلند مدت هستند می بایست دارای تائیدیه شرکت پشتیبانی امور دام باشد، در غیر اینصورت عودت داده می شود.

۳۴- جمع آوری سینی ها و زباله ها از قبیل (ظروف یکبار مصرف، نان و...) حین و بعد از توزیع غذا توسط پرسنل سالن کار انجام می گردد.

۳۵- پیمانکار موظف به کارفرمایی و نصب جعبه کمک های اولیه و شارژ مستمر آن در آشپزخانه می باشد.

۳۶- پیمانکار در طبخ غذا مجاز به استفاده از رنگ های خوراکی غیرمجاز نمی باشد و موظف است طبق آنالیز از زعفران استفاده نماید. در صورت استفاده از رنگ های غیر مجاز به ازای هر مورد گزارش مستند جرائم مربوطه اعمال خواهد شد. بدیهی است چنانچه در اثر استفاده از این مواد خساراتی به فرد یا افرادی وارد گردد پیمانکار ملزم به پاسخگویی و جبران آن می باشد.

۳۷- ارائه یا مشاهده هر گونه ماده غذایی غیر مجاز و بدون مشخصات و تاریخ منقضی در انبار و یخچال شرکت ممنوع بوده و در صورت مشاهده توقیف و امحاء خواهد شد و به هیچ وجه مسترد نخواهد شد و پیمانکار حق اعتراض ندارد.

۳۸- کلیه مواد غذایی مصرفی آشپزخانه موکداً می بایست در ساعات حضور کارشناس تغذیه و با تایید نامبرده تخلیه گردد و قبل از انتقال به انبار پیمانکار موظف است به نماینده کارفرما اطلاع داده تا مواد فوق الذکر توسط نماینده کارفرما تائید شود. بدیهی است در صورت حمل مواد غذایی به انبار بدون تایید کارفرما و کشف آن توسط کارفرما طبق جدول جرائم رفتار خواهد شد.

تبصره : در صورت عدم تهیه اقلام غذایی و حتی تهیه اقلام با کیفیت نامرغوب در زمان مشخص شده طبق مفاد قرارداد و با توجه به ضرورت آماده سازی غذا جهت توزیع در ساعات مقرر ، نماینده کارفرما نسبت به اعمال جریمه طبق جدول مربوطه اقدام می نماید.

۳۹- تهیه مواد شوینده ضد عفونی کننده، ابزار و لوازم شوینده، سطهای زباله و انتقال زباله به محل نگهداری زباله بصورت بهداشتی تخلیه منظم چربی گیر به عهده پیمانکار می باشد. در صورتیکه پیمانکار در جلوگیری از خروج مواد غذایی بزرگتر از توری نصب شده داخل کانال آبرو آشپزخانه اقدامی ننماید و یا بصورتی باعث تخریب توری ها بشود و یا در صورت مشاهده حمل دستی زباله تا جایگاه یا کمبود سطل یا گذاردن کیسه زباله در بیرون از آشپزخانه به ازای هر بار مشاهده جرائم مربوطه طبق جدول اعمال خواهد شد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

- ۴۰- کلیه سبزیجات، سالادها و دسرهای ارائه شده باید طبق دستورالعمل واحد بهداشتی و به صورت بسته بندی شده تک نفری تحویل داده شوند و در غیر اینصورت هزینه آن از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. بدیهی است چنانچه این امر موجب مسمومیت و بروز خسارتی برای مصرف کننده گردد مسئولیت حقوقی و قضایی آن برعهده پیمانکار خواهد بود.
- تبصره: کلیه اقلام مورد استفاده در این بند بایستی از مراکز مورد تأیید کارفرما و با رعایت اصول اولیه بهداشتی صورت پذیرد. بدیهی است مسئولیت کلیه اقلام بسته بندی شده بعهد پیمانکار خواهد بود و در صورت ایجاد هرگونه مغایرت طبق شرایط جدول جرائم عمل خواهد شد.
- ۴۱- گندزدائی محیط آشپزخانه، تخته گوشت و سایر لوازم باید طبق دستورالعمل واحد بهداشت انجام پذیرد. تخته گوشت در مواقع لزوم طبق نظر کارفرما لایه برداری گردد.
- ۴۲- پیمانکار موظف است کلیه مواد غذایی را از قبیل (نان، حبوبات، ادویه جات) در ظروف مورد تأیید از طرف کارفرما و در انبار و سردخانه مواد غذایی قرار دهد.
- ۴۳- تهیه مواد شوینده مربوط به بهداشت فردی پرسنل آشپزخانه (شامپو، صابون، حوله وغیره) بعهد پیمانکار می باشد.
- ۴۴- کف سابی سالن ها طبق نظر کارشناس کارفرما بعهد پیمانکار خواهد بود.
- ۴۵- در صورتیکه محلی از آشپزخانه و سلف جهت مبارزه با حشرات، جوندگان و خزندگان و ... نیاز به سمپاشی داشته باشد، انجام سمپاشی آشپزخانه و سلف سرویس طبق درخواست نماینده کارفرما به عهده پیمانکار می باشد. تعیین زمان سمپاشی و نوع سم و نظارت بر عهده کارشناس بهداشت محیط بوده و سمپاشی باید توسط شرکت های تخصصی مورد تأیید کارفرما انجام گیرد. بدیهی است مسئولیت سوء عملکرد در سمپاشی به عهده پیمانکار می باشد.
- ۴۶- دما و رطوبت کلیه یخچالها، سردخانه ها و انبارها بصورت روزانه توسط مسئول بهداشت ثبت و در روی درب یخچال ها الصاق شود
- ۴۷- رعایت چیدمان منظم تجهیزات و اقلام انبار شده توسط پیمانکار الزامیست و در صورت عدم رعایت طبق جدول جرائم اقدام خواهد شد.
- ۴۸- کلیه ترالی ها بایستی سالم و تمیز باشند و در صورت مستهلک شدن بایستی نسبت به تعمیر فوری آن اقدام گردد. (هزینه تعمیرات به عهده پیمانکار خواهد بود)
- ۴۹- سیخهای کباب پراز جنس استیل و تمیز باشد. و در صورت مستهلک و مفقود شدن پیمانکار موظف به خرید و جایگزینی آن می باشد.
- ۵۰- در انبارها و سردخانه ها بایستی دمپایی مجزا وجود داشته باشد.
- ۵۱- استعمال دخانیات ممنوع می باشد (در صورت استعمال دخانیات در محیط آشپزخانه و یا در حین توزیع غذا مبلغ ده میلیون ریال از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.)
- ۵۲- در انبار مواد غذایی استفاده از کارتن ممنوع میباشد و نگهداری ظروف روغن، مربا و ... باید با استفاده از سبدها یا سطوح طبقه بندی صورت گیرد.
- ۵۳- تعمیرات جزئی شامل: تعویض شیشه، تعویض توری و سائیدن تخته ها (مخصوص گوشت و سبزیجات) در صورت نیاز و درخواست کارفرما؛ بعهد پیمانکار می باشد. و در صورت نیاز به تعمیرات اساسی دستگاههای تحویلی؛ پیمانکار ملزم به تعمیر اساسی در اسرع وقت می باشد. و ایجاد هر خسارت بعلت تاخیر در تعمیر بعهد پیمانکار خواهد بود.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

تبصره : استفاده از کادر فنی غیر متخصص برای تعمیرات و ایجاد هر گونه خسارت به این علت ؛ خسارت وارده بعهدہ پیمانکار خواهد بود .

۵۴- در سردخانه نباید شیرابه مواد غذایی مانند شیرابه یا خونابه (سبزیجات، گوشت) دیده شود و قراردادن مواد غذایی خام بدون لاف و بسته بندی ممنوع می باشد و در صورت مشاهده طبق نظر کارشناس و اعمال جریمه برحسب جدول جرائم، رفتار خواهد شد .

۵۵- نظافت و شستشوی مرتب و به موقع چرخ گوشت، سیخهای کباب و سایر وسایل الزامی است. همچنین وسایل آشپزی مانند دیگ و قابلمه ها، ماهی تابه، صافی، قابلمه، دیگ های استیل، تخته گوشت، سیخ کباب، انواع ملاقه و آب گردان و کلیه لوازم مربوط به آشپزی و غیره باید همیشه داخل و بیرون آن تمیز و سفید بوده دودزده نباشند ضمناً در صورت نقص در وسایل و مستهلک شدن، سریعاً نسبت به خروج وسایل آشپزی و جایگزینی ابزار اقدام گردد. در صورت عدم رفع نقص کارفرما راساً کارفرمای و هزینه آن را به علاوه ۴۰٪ مبلغ فاکتور به عنوان وجه التزام از مطالبات پیمانکار کسر میگردد.

۵۶- حمل و انتقال بهداشتی به عهده پیمانکار بوده و بایستی غذا در ظرف غیرقابل نفوذ و به صورت گرم منتقل شود .

تبصره : در شرایط خاص و ایام امتحانات طبق نظر کارفرما غذا در ظروف یکبار مصرف و با رعایت پروتکل های بهداشتی در خوابگاهها می باشد .

۵۷- پیمانکار به هیچ عنوان حق استفاده از اعتبار دانشگاه برای خرید اقلام مورد نیاز خود از بازار را ندارد.

۵۸- پیمانکار حق هیچ گونه نظر سنجی از دانشجویان را ندارد و هرگونه ارتباط با انگیزه تحریک دانشجویان موجب جریمه طبق جدول جرائم خواهد شد .

۵۹- تأمین وانت اتاق دار مسقف (مجهز به اتاقک) جهت حمل شام به خوابگاهها و ناهار به دانشکده ها به عهده پیمانکار می باشد .

۶۰- استفاده مشترک از وانت برای خرید و حمل مواد غذایی و انتقال غذای دانشجویی ممنوع بوده ؛ برای رعایت بهداشت و ایمنی غذا بایستی این وانت ها مختص حمل غذا باشند.

تبصره: تعداد وانت بر اساس نیاز و درخواست کارفرما خواهد بود.

۶۱- پیمانکار موظف است نسبت به عقد قرارداد با سازمان پسماند شهرداری برای طول مدت قرارداد مذکور اقدام نموده و نسبت به حمل ، دپو و انتقال زباله های حاصل از اجرای قرارداد اقدام نماید و دو برابر کپی قرارداد را به کارفرما تحویل نماید. در غیر اینصورت کارفرما مستقیماً نسبت به عقد قرارداد با شهرداری اقدام نموده و دو برابر هزینه پرداختی را از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود.

الف- ایمنی غذایی:



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

- ۶۲- چنانچه بر اثر سهل انگاری شرکت هریک از دانشجویان یا پرسنل و یا هر شخصی بر اثر استفاده از غذای طبخ شده توسط پیمانکار دچار مسمومیت و بیماری و یا فوت شوند، علاوه بر کسر وجه آن وعده و صدور اخطاریه کتبی، ۴۰٪ از کل مبلغ ماهانه پیمانکار کسر می گردد. در ضمن کلیه مسئولیت های قضایی و جبران خسارت و پرداخت دیه اشخاص آسیب دیده و یا فوت شده بر عهده پیمانکار است.
- ۶۳- غذای مازاد متعلق به کارفرما بوده و طبق نظر کارشناس تغذیه تصمیم گیری خواهد شد. پیمانکار هیچ حقی در این مورد نخواهد داشت.

ب- ایمنی و سلامت شغلی کارکنان : (بهداشت حرفه ای)

- ۶۴- پیمانکار باید تاییدیه ایمنی شرکت را طبق ماده ۲ و ۳ آیین نامه ایمنی امور پیمانکاران از اداره کار را داشته باشد.
- ۶۵- پیمانکار موظف است به رعایت کلیه نکات ایمنی درمورد کارگران خود و محیط کار می باشد. بدیهی است هرگونه خسارت جانی و مالی در این زمینه به عهده پیمانکار می باشد که می بایست توسط پیمانکار جبران شود و کارفرما هیچگونه تعهدی در این زمینه ندارد.
- ۶۶- اخراج، تعویض و جابجایی کارگران بدون نظر کارفرما توسط پیمانکار مجاز نیست. هر گونه تغییر در چیدمان کارگران و پرسنل آشپزخانه با نظارت و هماهنگی کارفرما صورت خواهد گرفت. کارفرما حق گماردن نیروهای شرکت بر حسب تخصص و مهارت های شخصی را داشته و پیمانکار مسئول کلیه اعمال و رفتار کارگران خود در محیط کار می باشد در صورت عدم رعایت بند فوق در هر مورد ضمن تذکر کتبی جرائم مربوطه اعمال خواهد شد.
- ۶۷- پیمانکار موظف است پیگیری کارکنان خود را جهت انجام معاینات قبل از استخدام و دوره ای و واکسیناسیون و تیتراژ انجام داده و وسایل حفاظت مورد نیاز برای حضور در آشپزخانه مانند دستکش خانگی و نسوز، ضد برش، پیش بندچرمی و یا پلاستیکی، ماسک، چکمه و ... تهیه نموده و بر استفاده از موارد فوق نظارت نماید. در صورت عدم پیگیری موارد فوق جرائم مربوطه اعمال خواهد شد.
- ۶۸- تامین امور رفاهی نیروهای شرکتی طرف قرارداد طبق مقررات مربوطه به عهده پیمانکار می باشد.

تعمیرات:

- ۶۹- فهرست لوازم و تجهیزات همراه با تاسیسات برودتی و ساختمانی در لیستی جداگانه تحویل پیمانکار می گردد. پیمانکار موظف به نگهداری و تعمیر وسایل و تجهیزات است که در ابتدای قرارداد طی صورتجلسه ای به صورت سالم توسط کارفرما به پیمانکار تحویل داده خواهد شد و در پایان قرارداد باید طبق صورتجلسه ای، سالم تحویل کارفرما نماید. پس از صورتجلسه در صورتی که به ساختمان آشپزخانه در اثر سهل انگاری خسارتی وارد آید پیمانکار موظف به جبران خسارت در سریع ترین زمان ممکن می باشد. ضمناً ساختمان آشپزخانه، انبار، سردخانه های زیر صفر و بالای صفر (با طبقات) فرگاز، اجاق گاز، چرخ گوشت، سیخ گیر و سیخ شور، کباب پز و تاسیسات مربوط به ساختمانها و هر آنچه از امین اموال طی صورت



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جلسه ای دریافت کرده باشد، در اختیار پیمانکار قرار می گیرد و در پایان قرارداد بایستی سالم مسترد گردد. در صورت عدم تعمیر بموقع تجهیزات و ایجاد هرگونه خسارت به تجهیزات ؛ کارفرما کلیه هزینه های پرداختی جهت تعمیرات را علاوه بر ۴۰ درصد جریمه از کارکرد پیمانکار کسر خواهد نمود..

۷۰- یخچال های زیر صفر و بالای صفر بر حسب صلاحدید کارفرما تحویل پیمانکار خواهد بود .

۷۱- جابجایی اقلام در یخچال ها با نظارت کارفرما خواهد بود ؛ پیمانکار حق گذاشتن کالایی را بدون هماهنگی در داخل یخچال نداشته و کلیه اقلام موجود در انبار و یخچال تحویلی باید دارای برچسب تاییدیه کارشناس تغذیه باشد و در صورت کشف کالای بدون مجوز و برچسب تاییدیه در یخچال ها و انبار تحویلی ؛ کارفرما حق امحاء آن را دارد.

وظائف توزیع غذا:

۷۲- پیمانکار موظف به استفاده از نیروهای کار آزموده و مجرب می باشد؛ سر آشپز و آشپز دارای تجربه کار عملی مورد تأیید کارشناس تغذیه را دارا باشد و در صورت عدم رعایت بند فوق به ازای هر مورد نقض ؛ جرائم مربوطه اعمال خواهد شد. تامین پرسنل مطابق جدول شماره ۷ جهت توزیع منظم و قابل قبول غذا بعهده پیمانکار میباشد و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این خصوص ندارد.

ساعت شروع و خاتمه توزیع غذا :

۷۳- ساعت توزیع غذا:

الف: غذای دانشجویی به طور معمول در سه وعده در ساعات اعلام شده توسط کارفرما (صبحانه ، ناهار، شام)، که در خوابگاهها و سلف مرکزی - سلف دانشکده پزشکی - سلف دانشکده پرستاری و مامایی توزیع می گردد.

ب: در ماه رمضان ؛ توزیع غذای در سه وعده افطاری ؛ سحری و شام طی برنامه تنظیم شده کارفرما قابل اجرا است.

پ: غذا بایستی در ساعتهای تعیین شده توسط کارفرما و بر حسب فصول سال و شرایط خاص قابل توزیع باشد .

۷۴- غذای دانشجویی (ناهار) از ساعت ۱۱/۴۵ - ۱۴/۰۰ قابل توزیع بوده - غذای دانشجویی (شام) از ساعت ۱۸/۳۰ الی ۲۱ (متغیر نسبت به فصول سال و بر حسب صلاحدید نماینده کارفرما) ، صبحانه روز بعد همراه شام توزیع می گردد .

تأییدیه کمی و کیفی کارفرما :

تأییدیه کیفی

۷۵- تشخیص کیفیت مواد غذایی، بر اساس استانداردهای تغذیه بعهده مسئول تغذیه می باشد. تعدادی از عواملی که میتواند روی کیفیت غذا موثر باشد شامل: عدم پختگی غذا-سوختن - جا نیفتادن غذاها و یا خورشت - خرد شدن و یا دم نکشیدن برنج یا له شدن برنج، پخت زیادی غذا که سبب له



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

شدن گوشت و یا سبزیجاتی مانند کدو یا بادمجان و... می شود. اعضا کمیته تغذیه بعنوان داور طبق تبصره اذیل بند ۱ در مورد کیفیت غذا و عدم پرداخت هزینه اظهار نظر می نمایند. لذا حکم این کمیته مورد پذیرش پیمانکار است و حق هیچ اعتراضی در این خصوص ندارد. تبصره: هر گونه خسارت به غذای پخت شده نیز شامل جریمه و تامین توسط پیمانکار خواهد گردید.

تأیید کمی

۷۶- ملاک تشخیص کمیت مواد غذایی تعریف شده در جداول پیوستی بوده و جداول مذکور جزء لاینفک قرارداد می باشند که مقدار و نوع مواد غذایی قبل از استفاده بایستی به رویت و تأیید کارشناس تغذیه رسیده باشد.

تبصره: در صورت ارائه هر گونه گزارش میدانی از کمیت نامطلوب غذا در هر وعده (صبحانه - ناهار - شام یا دورچین ها) از طریق دانشجویان یا مصرف کنندگان منو غذایی پیمانکار در صورت صحت موضوع طبق مفاد قرارداد شامل جرائم تعریف شده خواهد شد. تبصره: در صورت صلاحدید کارفرما می تواند برای بهبود کیفی غذا، اقلام آنالیز را کاهش یا افزایش و یا حتی خارج از آنالیز اضافه نماید و پیمانکار مکلف به همکاری با کارفرما می باشد.

۷۷- در صورت مشاهده هر گونه جسم خارجی شامل (سنگ - حشرات - فضله موش و...) در غذا کارفرما مجاز است در هر مورد مطابق جدول جرائم از مطالبات آن ماه پیمانکار کسر نماید در صورتیکه وجود جسم خارجی منجر به مخاطرات جانی و یا فوت شود، پیمانکار مسئول جبران خسارت وارده و پرداخت دیه خواهد بود و به مراجع قانونی و قضایی ذیصلاح معرفی خواهد شد. بدیهی است کارفرما هیچگونه مسئولیتی در قبال خسارات فوق نخواهد داشت. در مورد کمیت غذایی:

۷۸- باتوجه به اهمیت انجام به موقع و دقیق امورات در صورتی که پیمانکار به هر یک از تعهدات خود به طور کلی یا جزئی عمل ننماید کارفرما مراتب را به پیمانکار اخطار و در صورت عدم حصول نتیجه کارفرما می تواند رأساً نسبت به انجام آن قسمت از امور اقدام و مبلغ هزینه به اضافه ۴۰٪ مبلغ فاکتور و خسارت وارده را از اجرت ماهانه و مطالبات پیمانکار کسر نماید و در صورتی که اخطارهای صادر شده از سه فقره تجاوز نماید قرارداد از طرف کارفرما فسخ و تضمین حسن انجام تعهدات پیمانکار به نفع کارفرما ضبط خواهد شد.

ایزار و لوازم:

۷۹- کلیه غذا های توزیع شده در سلف سرویس میبایستی بصورت گرم و با دمای استاندارد که از طرف واحد تغذیه اعلام میشود توزیع گردد. ضمناً در خصوص توزیع غذاهایی که میبایستی بصورت سرد ارائه گردد پیمانکار میبایست تمهیدات لازم (رعایت زنجیره سرد غذایی) در این خصوص را در نظر بگیرد. در صورت مشاهده شامل جریمه خواهد بود.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

- ۸۰- تهیه کلیه تجهیزات مصرفی آشپزخانه و ظروف از جمله ظروف چینی، ظروف استیل، گوش بادرب و یکبار مصرف (سلولوزی تجزیه پذیر) مورد تأیید کارفرما برعهده پیمانکار می باشد.
- تبصره : وزن ظرف یکبار مصرف سلولوزی ۵۰ گرم وزن قاشق یکبار مصرف ۹ گرم باشد. در صورت نیاز به استفاده از ظرف آلومینیومی طبق صلاحدید کارشناس تغذیه بایستی از جنس مقاوم باشد.
- تبصره : تهیه قفسه چرخدار استیل جهت حمل و نگهداری نان به عهده پیمانکار می باشد.
- ۸۱- خرید اقلام مصرفی مورد تأیید کارفرما به شرح ذیل بعهد پیمانکار می باشد.
- ۸۲- اقلام مورد نیاز اشاره شده در جدول ذیل بایستی اول هر ماه تحویل اداره تغذیه گردد.



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

وسایل مصرفی مورد نیاز ماهانه				
ردیف	نام کالا	مقدار مصرف ماهانه	واحد	توضیحات
۱	تی لاستیکی	۱۳	عدد	سالن تخته کار ۱ عدد - سلف سرویس ها ۶ (دانشکده پرستاری - پزشکی و مرکزی) عدد - سرویس بهداشتی ۱ عدد - انبار ها و سردخانه ها ۲ - قسمت پخت برنج و خورشت عدد ۲ - کباب پز خانه ۱ عدد
۲	تی نخی	۹	عدد	سالن تخته کار ۱ عدد - سلف سرویس ها ۶ عدد - انبار ها و سردخانه ها ۱ - قسمت پخت برنج و خورشت ۱ عدد
۳	تی جارویی بزرگ	۶	عدد	
۴	مایع ظرفشویی	تا ۲۰۰	لیتر	
۵	مایع دستشویی (صابون مایع)	۶۵	لیتر	
۶	ماسک ۳ لایه	محاسبه با تعداد پرسنل (روزانه یک عدد)	عدد	
۷	پودر لباسشویی دستی	۸۰	قوطی	
۸	پودر لباس شویی ماشین	۵۰	قوطی	
۹	پر کلرین	۱/۲	لیتر	
۱۰	سفید کننده و جرم گیر	۷۰	لیتر	
۱۱	سیم ظرفشویی	۸۰	عدد	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۱۲	اسفنج	۸۰	عدد	
۱۳	پارچه نظیفات	۶۵	متر	
۱۴	سطل اشغال درب دار	بر حسب نیاز		
۱۵	کیسه زباله	۸۰	کیلو	در سایزهای مختلف
۱۶	سطل	بر حسب نیاز		
۱۷	چاقو	۱۰	عدد	
۱۸	سفره یک بار مصرف	۱۳	رول	
۱۹	جارو معمولی	۴	عدد	سلف هاو حیاط
۲۰	قاشق یکبار مصرف مورد تایید کارشناس تغذیه کارفرما	بر حسب نیاز روزانه	عدد	طبق دستور کارشناس تغذیه
۲۱	چنگال یکبار مصرف مورد تایید کارشناس تغذیه کارفرما	بر حسب نیاز روزانه	عدد	طبق دستور کارشناس تغذیه
۲۲	آبکش	بر حسب نیاز		طبق استهلاک لوازم و با تشخیص کارشناس تغذیه صورت می گیرد
۲۳	تشت	بر حسب نیاز		طبق استهلاک لوازم و با تشخیص کارشناس تغذیه صورت می گیرد
۲۴	نایلکس	بر حسب نیاز		
۲۵	دستکش ساق بلند	۵۰	جفت	
۲۶	دستکش لاتکس	۷۸۰	جفت	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۲۷	دستکش یکبار مصرف	۳۴	بسته	
۲۸	کارد یکبار مصرف	بر حسب نیاز	عدد	بر حسب تشخیص کارشناس تغذیه
۲۹	دستمال جادویی	۲۰	عدد	خشک کردن سینی و قاشق و چنگال
۳۰	ظروف یکبار مصرف مورد تائید کارشناس تغذیه کارفرما	بر حسب نیاز		کلیه ظروف یکبار مصرف اعم از غذا و سالاد (طبق جدول آنالیز غذایی) مورد تائید کارفرما

نظارت بر مواد غذایی :

- ۸۳- دورچین و مخلفات همراه غذا باید بصورت تازه، سالم، بدون آفت و بدون فرم نامناسب و با چیدمان مناسب در ظرف غذا قرار داده شود.
- ۸۴- پیمانکار موظف است بر حسب میزان مصرف و با توجه به تاریخ انقضای الصاقی روی اقلام، مواد غذایی مورد نیاز خود را انبار نمایند. انقضای تاریخ مصرف مواد غذایی انبار شده به علت عدم رعایت تعادل بین خرید و مصرف به عهده پیمانکار می باشد. در صورت مشاهده اقلام دارای تاریخ منقضی، علاوه بر اعمال جریمه، کارفرما طی صورتجلسه ای اقدام به امحا محموله خواهد نمود و پیمانکار حق اعتراض ندارد.
- ۸۵- تهیه و توزیع نان و نوع آن (سنگک - لواش - بربری - فطیر - باگت و غیره)؛ روزانه بصورت بسته بندی شده و همراه با وعده های غذایی طبق نظر کارفرما و به عهده پیمانکار می باشد. بدیهی است در صورت وجود واحد نانوائی در محل انجام موضوع قرارداد، پیمانکار ترجیحاً باید نان باکیفیت مطلوب و گرم را از نانوائی مذکور تهیه نماید. جهت حمل نان از بیرون و نگهداری نان در آشپزخانه باید از ظروف استیل درب دار بزرگ متناسب با حجم نان استفاده گردد. نان تهیه شده باید در هر وعده گرم و تازه (به صورت بسته بندی شده) آورده شود. نان های مانده باید از آشپزخانه خارج گردد. تعداد نان توزیع شده همراه غذای خوراکی ۲ عدد و پک میوه ۱ عدد - غذاهای برنجی در صورت نیاز ۱ عدد - صبحانه ۲ عدد می باشد.
- ۸۶- پیمانکار باید قادر به توزیع کره، مربا، عسل، حلواشکری، پنیر، نمک، شکر، قند، سماق، سس گوجه فرنگی، سس سالاد باید از نوع یک نفره نیز باشد که هر زمان کارفرما تقاضا کرد توزیع شود.
- ۸۷- استفاده مجدداً از روغن مستعمل ممنوع می باشد. و در صورت مشاهده طبق جدول جرائم عمل خواهد شد.
- ۸۸- نگهداری بال و گردن، غذای مانده، استخوان و سایر مواد غذایی اضافی در سردخانه ها مطلقاً ممنوع می باشد و در صورت مشاهده ضبط و معدوم میگردد.
- ۸۹- با توجه به اهمیت سرو بموقع غذا بصورت گرم پیمانکار در این خصوص پیش بینی های لازم را بعمل آورده و باید بستر آن را مهیا کند.
- ۹۰- تهیه غذا در افطاری و سحری در ایام ماه مبارک رمضان به نحوی خواهد بود که غذای گرم در اختیار دانشجویان در ساعات تعیین شده توسط کارفرما قرار داده شود.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

- ۹۱- توزیع نان و پیاز در وعده ناهار به صورت بهداشتی به مقدار لازم و به صورت روزانه در سلف های غذاخوری طبق نظر کارشناس کارفرما صورت میگیرد. (وجود آبلیمو-پیاز-سماق-فلفل-نمک نیز جزو ملزومات سلف می باشد)
- ۹۲- مواد اولیه کتلت (برای وعده شام) باید تا ساعت ۱۳/۳۰ مخلوط شده باشد.
- ۹۳- روغن مصرفی آشپزخانه باید طبق نظر کارشناس تغذیه باشد. جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مایع مخصوص سرخ غیرتراریخته استفاده شود. هر جا روغن زیتون لازم بود پیمانکار باید تهیه نماید. بدیهی است باید در روغن مصرفی آشپزخانه اسید چرب ترانس، صفر باشد. تبصره: قبل از استفاده از هرگونه روغن (سویا، کلزا و.....) با نظر کارشناس تغذیه صورت پذیرد.
- ۹۴- سبزیجات بایستی بصورت آماده در بسته بندی های مورد تایید کارفرما قابل تحویل باشد. پاک کردن یا فرآوری هرگونه سبزیجات در محل آشپزخانه ممنوع می باشد.
- تبصره: در صورت مهیا شدن اتاق مخصوص سبزی و سالاد، پیمانکار می تواند بعد از خرید سبزی پاک شده نسبت به بسته بندی در محل مخصوص اقدام نماید.
- ۹۵- استفاده از پیازی که از قبل پوست شده است یا از مازاد مانده از توزیع وعده های غذایی ممنوع میباشد. برای هر وعده باید پیاز تازه پوست کنده شود.
- ۹۶- نگهداری گوشت چرخ کرده مخصوصا بصورت فریز شده در سردخانه های بالا و زیر صفر ممنوع است و چنانچه غذایی نیاز به گوشت چرخ کرده داشته باشد فقط در حضور کارشناس تغذیه یا ناظر آشپزخانه باید چرخ گردد. در غیر این صورت مورد تایید نمی باشد و غذایی که با این گوشت پخته شود محاسبه نمی گردد. گوشت کلیه خورشت ها و یا هر ماده غذایی الزاماً باید در حضور ناظر یا کارشناس تغذیه شروع به پخت گردد. هرگونه گوشت پخته شده از شب قبل سبب عدم محاسبه آن غذا می گردد.
- ۹۷- پیمانکار ملزم به تهیه ظروف درب دار برای نگهداری مواد غذایی در یخچال و یا آشپزخانه میباشد.
- ۹۸- مواد گوشتی به صورت تکه باید روی چلو قرار گیرد. (مانند جوجه کباب - کوبیده - چلو گوشت - ماهی) منظور از خالص که در آنالیز مواد غذایی درج شده به قرار زیر می باشد:
- کلیه اقلام برآورد شده در جدول آنالیز به صورت پاک شده، بدون ضایعات و آماده برای پخت محاسبه شده است.
- *مرغ: یعنی بدون پر، بال، گردن، امعاء، احشاء و پوست و چربی و جناق سینه
- *فیله مرغ: بدون ضایعات
- تبصره: گوشت مرغ قطعه بندی شده فله ای به هیچ وجه قابل قبول نخواهد بود و در صورت استفاده بایستی در بسته بندی بهداشتی، دارای مجوز و تاییدیه مراکز ذیصلاح باشد.
- *استفاده از مرغ کامل در وعده های زرشک پلو با مرغ و باقالی پلو با مرغ الزامی می باشد.
- *منظور از سینه مرغ کاملاً بدون بال و گردن و پوست می باشد. منظور از ران یعنی ران کامل با ته ران بدون پوست. وزن مرغ های مصرفی باید بین ۱۶۰۰ گرم تا ۲۰۰۰ گرم باشد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

*جوجه کباب باید فقط از قسمت سینه مرغ تهیه شود.

*جهت رفع بوی ذخم مرغ در انواع غذاها بایستی طبق نظر کارشناس تغذیه از هل، زعفران و زنجبیل و یا هر ادویه مخصوصی که کارشناس تغذیه تایید کند، استفاده شود و در صورت استنشاق بوی نامطبوع طبق ضوابط قرارداد برخورد خواهد شد.

*گوشت قرمز: یعنی پاک شده بدون چربی، بدون استخوان، دنبه، غضروف و هر جزئی که نام گوشت نداشته باشد

تبصره: پیمانکار می تواند از گوشت منجمد برزیلی از قسمت سردست و ران با برند های مینروا (الویت تهیه با این برند می باشد)، استرلا، متابوی، سپهرداد، آنجلو، جی جی با تایید رئیس اداره تغذیه و نسبت درصدی مشخص شده ران و سردست توسط رئیس اداره تغذیه تهیه نمایند. در صورت استفاده از گوشت قرمز برزیلی وزن خالص گوشت قرمز در آنالیز مورد قبول خواهد بود. (بدون چربی، غضروف)

*گوشت مورد استفاده در غذاها (به جز کوبیده که از قلوه گاه گوساله با درصد معین) بر طبق نظر کارفرما از قسمت ران یا سردست و درجه یک باشد و پیمانکار باید از آوردن گوشت های چرب مانده قلوه گاه و غیره جداً خودداری نماید.

تبصره: قلوه گاه گوسفندی با کیفیت مناسب؛ جهت تامین کوبیده طبق نظر کارشناس تغذیه مورد قبول است.

*گوشت ماهی: منظور از فیله ماهی بدون سر، دم، پوست و استخوان می باشد.

*هرگونه گوشت باید مراحل انجماد زدایی را بگذرانند. انجماد زدایی یعنی بیرون آوردن گوشت از سردخانه زیر صفر و قرار دادن آن در سردخانه بالای صفر به مدت ۲۴ ساعت. (کلیه مراحل با نظر کارشناس تغذیه صورت پذیرد)

*کلیه صیفی جات (سیب زمینی، بادمجان و...): پاک شده و بدون پوست

*کلیه سبزیجات مورد استفاده در غذا: بصورت پاک شده، خرد شده و قابل پخت در غذا و افزودنی های مجاز مورد استفاده در غذاها: شامل (هل-فلفل-زعفران-دارچین-زنجبیل-زیره-زردچوبه-ادویه کاری-و...)

تبصره: در مواردی که مقادیر مورد نیاز مواد اولیه تعیین نشده است، ملاک عمل حصول کیفیت مطلوب و تائید کارشناس تغذیه خواهد بود.

افزودنیهای مجاز قابل استفاده در غذا شامل هل - فلفل - زعفران - دارچین - زنجبیل و زیره - زرد چوبه و ادویه کاری می باشد. که کیفیت آن باید مورد تائید کارشناس تغذیه باشد (بسته بندی شده و دارای مشخصات لازم).

تبصره: مقادیر تعریف شده در جدول آنالیز با نظر تائید کارشناس تغذیه قابل تغییر است.

امور مربوط به سلف سرویس:

۹۹- اداره سلف سرویس با نظارت کارفرما و بعهدہ پیمانکار بوده و پیمانکار موظف به نظافت و نگهداری و توزیع غذا در سلف سرویس و محل های مورد نظر کارفرما میباشد.

تبصره: مدیریت کلی پرسنل شاغل و تقسیم کاری به عهده کارفرما بوده و جهت افزایش راندمان کاری و بهبود کیفی عملکرد پرسنل اختیار جابجایی پرسنل شاغل را با توجه به تخصص و کارایی فردی را دارد و پیمانکار موظف به اعمال نظر و پیشنهادات کارفرما می باشد.

۱۰۰- تهیه دستمال کاغذی رومیزی، برای هر میز و سایر لوازم مصرفی که در سلف سرویس مورد نیاز است بعهدہ پیمانکار میباشد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

- ۱۰۱- تامین صابون مایع و جای دستمال کاغذی و دستمال توالت و نظافت سلف سرویس بعهده پیمانکار می باشد.
- ۱۰۲- تهیه لیوان یکبار مصرف کاغذی و پلاستیکی بعهده پیمانکار است.
- ۱۰۳- توزیع غذا صرفاً با کارت هوشمند از طریق دستگاه اتوماسیون تغذیه یا ژتون یا حواله های آماده از طرف کارفرما صورت می گیرد و پیمانکار به هیچ وجه مجاز به توزیع غذا بدون موارد ذکر شده یا خروج غذا بدون هماهنگی با کارفرما نمی باشد.
- ۱۰۴- شستشوی ظروف دانشجویان و پرسنل با مواد شوینده مناسب و مورد تأیید کارفرما بعهده پیمانکار است.
- ۱۰۵- پیمانکار هیچ ادعایی در مورد غذای مازاد نداشته و تعیین تکلیف مازاد غذا با کارفرماست و پیمانکار هیچ ادعایی نخواهد داشت.
- ۱۰۶- پیمانکار موظف است برای کلیه نیروهای تحت خدمت خود کلاسهای آموزشی برگزار نموده و نسبت به تشکیل پرونده های پرسنلی اقدامات لازم را انجام دهد در صورت عدم رعایت این مهم پس از تذکر کتبی داده جرائم مربوطه اعمال خواهد شد.
- ۱۰۷- کارگران پیمانکار هیچگونه رابطه استخدامی با کارفرما نداشته و پیمانکار متعهد به رعایت کلیه حقوق قانونی آنها می باشد.
تبصره: پیمانکار حق اخراج نیروها خارج از شرایط قانون کار و بدون هماهنگی با کارفرما را ندارد.
- ۱۰۸- پیمانکار موظف است کلیه مایحتاج آشپزخانه از قبیل مواد غذایی و لوازم مورد نیاز را از شرکتها و فروشگاههایی که دارای مجوز لازم و معتبر از مراجع قانونی هستند کارفرمای نموده و مجوزهای فوق الذکر را به نماینده کارفرما تحویل نماید. بدیهی است از ورود کلیه اقلام کارفرمای شده فاقد مجوز به آشپزخانه جلوگیری بعمل خواهد آمد.
- ۱۰۹- پیمانکار و نیروهای تحت خدمت بایستی رعایت تکریم ارباب رجوع نموده و برخورد محترمانه با دانشجویان و کارکنان داشته باشند.
- ۱۱۰- اعمال جرایم مالی پیش بینی شده در بندهای شرایط اختصاصی مانع از اجرای ماده ۷-۱۰ و ۷-۲۶ قرارداد طبخ و توزیع و ۴-۱۹ قرارداد خرید اقلام مصرفی غذایی و سایر ضمانت اجراهای قراردادی و قانونی نخواهد گردید.
- ۱۱۱- نظارت بر قرارداد و اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی طبق جدول ذیل صورت خواهد گرفت.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

فرایند نظارت بر عملکرد پیمانکار، رسیدگی و تایید صورت وضعیت پیمانکار

ردیف	موضوع	توضیحات
۱	مدیریت نظارت کننده	مدیر دانشجویی - رئیس اداره تغذیه
۲	کارشناس ناظر و نماینده کارفرما	رئیس اداره تغذیه (کارشناس تغذیه) و نماینده منتخب معاونت دانشجویی و نماینده شورای صنفی دانشجویی
۳	واحدهای همکار	کلیه واحدهای مرتبط معاونت فرهنگی دانشجویی
۴	نحوه نظارت و تهیه اسناد نظارتی	بر اساس چک لیست های پیوست، فرمهای نظر سنجی دانشجویی، گزارش بازدید های به عمل آمده از آشپزخانه و مصوبات کمیته تغذیه و گزارش مستقیم رئیس اداره تغذیه (کارشناس تغذیه)
۵	نحوه اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی	اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی به میزان تعیین شده در جداول جرائم و خارج از موارد جداول با اعلام نظر رئیس اداره تغذیه (کارشناس تغذیه) بر اساس صورتجلسه جرائم و کسور ناشی از کنترل کیفی
۶	گزارشات دوره ای اعضای شورای صنفی و رابطین غذا	چک لیست های تنظیم شده رابطین تغذیه؛ ساکن خوابگاهها



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

لیست جرائم و کسور ناشی از کنترل کیفی

ردیف	موضوع تخلف	میزان جریمه	شرح
۱	مغایرت کیفی و کمی مواد اولیه با قرارداد	۳۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۲	مشاهده مواد غذایی تاریخ منقضی در انبارها	۳۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۳	کیفیت پایین پخت غذا (برنج، گوشت، مرغ، حبوبات و ...)	۱۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۴	استشمام بوی نامطبوع و طعم نامناسب از غذا به هر علتی	۱۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۵	خروج اقلام خارجی از غذا (فضله موش، سنگ و ...)	۳۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۶	انبار کردن مواد اولیه فاقد برگ تاییدیه کارشناس تغذیه	۲۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده
۷	استفاده از افزودنی های غیرمجاز و رنگ های خوراکی به جای زعفران	۵۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۸	عدم تامین بموقع اقلام مورد نیاز (حداقل یک روز قبل تهیه شود)	۲۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار تکرار
۹	نگهداری مواد غذایی رد شده به لحاظ کیفی در انبار بیش از ۱ روز کاری (شامل کلیه مواد غذایی خشک از جمله برنج، حبوبات، اقلام کنسروی، اقلام صبحانه، چاشنی ها و ...)	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال به ازای هرروز	توقیف محموله و امحاء
۱۰	نگهداری اقلام حاصل از سورت (بیش از ۲۴ ساعت)	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال به ازای هر روز	امحاء محموله
۱۱	استفاده از روغن سوخته	۱۰۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۱۲	استفاده از نمک غیر استاندارد و تصفیه نشده	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده
۱۳	عدم رعایت اصول انبارداری (نظم و ترتیب، چیدمان، بهداشت؛)	۱۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۱۴	تجمیع گوشت یا مرغ بیش از نیاز ۴۸ ساعته در یخچال زیر صفر (بدون)	۱۰ درصد صورت وضعیت	هر بار مشاهده



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

	همان روز	هماهنگی با کارفرما	
۱۵	ته گرفتگی و سوختن غذا(آش - برنج - خورشت)	۱۰۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۱۶	عدم رعایت دما اپتیموم غذا و توزیع غذای سرد شده	۲۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده
۱۷	توزیع نان بیات	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده
۱۸	تهیه غذا با اقلام فاقد تأییدیه کارشناس	۲۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار تکرار
۱۹	بر خورد ناشایست با ارباب رجوع	۵٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار گزارش
۲۰	یخ زدایی غیر اصولی	۱۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار تکرار
۲۱	تغییر برند کالا بدون هماهنگی و اخذ تأییدیه کارشناس تغذیه	۱۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار تکرار
۲۲	کاهش کیفیت خدمات ارائه شده بعلت کمبود نیرو به تشخیص ناظر مستقر	۱۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار مشاهده
۲۳	عودت بدون اطلاع و اجازه اقلام تحویلی یا مازاد به انبار	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار تکرار
۲۴	توزیع دورچین تایید نشده (بی کیفیت، ناسالم و کپک زده) و خود سرانه	۱۰۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار تکرار
۲۵	استفاده از پرسنل فاقد تخصص مطابق با وظیفه محوله	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر نفر عدم انطباق
۲۶	خرید خودسرانه میوه و سالاد و سبزی مغایر با برنامه کارشناس تغذیه(به بهانه های واهی)	۱۰۰٪ صورت وضعیت همانروز	هر بار تکرار
۲۷	عدم رعایت تنوع در خرید میوه	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار تکرار
۲۸	تهیه اقلام نامرغوب از نظر کیفی و کمی و مغایر با مفاد قرارداد و عدم تهیه در ساعت مشخص شده (تهیه اقلام در لحظات پایانی)	۳۰ الی ۵۰ درصد صورت وضعیت همان روز	هر بار تکرار
۲۹	نگهداری مواد غذایی پروتئینی تایید نشده توسط رئیس اداره و کارشناس مربوطه از جمله انواع گوشت و لبنیات	۱۰ درصد صورت وضعیت همان روز	هر بار تکرار



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۳۰	توزیع ناقص غذا و دورچین و عدم رضایت کارفرما از کیفیت و کمیت	۳۰ الی ۵۰ درصد از صورت وضعیت همان روز	
----	---	---	--



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

درصد های ثبت شده برای هر تخلف شامل : مبلغ ریالی کارکرد همان روز تخلف و تمبر از مفاد قرارداد می باشد.

لیست جرائم و کسور ناشی از نقض موارد بهداشتی

ردیف	موضوع تخلف	میزان جریمه	شرح
۱	مشاهده شدن ظروف کثیف در زمان توزیع غذا (چنگال و قاشق - سینی استیل - پارچ و ...)	۲۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر وعده غذایی
۲	سرویس دهی نامناسب سالن کار و عدم نظافت به موقع میزها	۱۵۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده
۳	عدم نظافت مناسب کف سالن ها (آشپزخانه - سلف ها و سرویس های بهداشتی)	۱۵۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده
۴	عدم شارژ بموقع جا صابونها و جا لیوانها	۲۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده
۵	عدم نظافت مناسب تجهیزات آشپزخانه (دیک ها - کباب پز - سیخ گیر و.....)	۱۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده
۶	عدم تامین البسه تمیز و ضروری برای پرسنل (دستکش - روپوش - کلاه - چکمه - دمپایی و ...)	۱۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر روز تاخیر
۷	عدم استفاده پرسنل از کلاه - دستکش - ماسک - ساق بند..... و عدم رعایت بهداشت فردی و محیط	۱۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده
۸	به کار گیری پرسنل فاقد کارت سلامت	۱۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر روز تاخیر
۹	تامین ناقص و ناکافی تجهیزات و ملزومات نظافت (تی - جارو - شوینده ها.....)	۵۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر روز تاخیر
۱۰	استعمال دخانیات	۱۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار مشاهده



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

هر بار مشاهده	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	عدم کنترل دمای یخچال ها	۱۱
هر بار مشاهده	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	تردد غیر ضروری افراد	۱۲
هر بار مشاهده	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	عدم رعایت ایمنی کار	۱۳
هر بار مشاهده	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	استفاده از کارگر نظیفات در سایر قسمت های تهیه غذا	۱۴



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

لیست جرائم و کسور ناشی از عملکرد پیمانکار

ردیف	موضوع تخلف	میزان جریمه	شرح
۱	عدم استفاده از وانت مسقف	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر روز
۲	ایجاد هر گونه تنش و درگیری و رفتار نامناسب در محیط کار توسط پرسنل شرکت	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار تکرار
۳	انتقال مشکلات مالی شرکت به محیط دانشگاه	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار تکرار
۴	عدم پرداخت بموقع حقوق و مزایای پرسنل و اضافه کاری در هر ماه به هر دلیل	۲۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار تکرار
۵	عدم بکارگیری نیروی کافی و مناسب با حجم کار طبق شرایط قرارداد	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر نفر
۶	درخواست هر گونه چک - سفته یا وجه از پرسنل تحت الامر	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار گزارش
۷	تغییر در برنامه کاری پرسنل بدون هماهنگی با کارفرما	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار تکرار
۸	عدم تعیین جایگزین برای افرادی که از مرخصی استحقاقی یا استعلاجی استفاده می کنند	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر نفر
۹	توهین یا توبیخ پرسنل به بهانه تمکین کارگر از کارفرما و رعایت دستورات مرتبط با کیفیت غذا	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر بار مشاهده
۱۰	تاخیر در معرفی جایگزین افراد رد صلاحیت یا اخراج شده بیش از ۲ روز	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر روز
۱۱	استفاده از وانت های توزیع در امور غیر و در نتیجه عدم حضور بموقع برای توزیع	۲۵۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار تکرار
۱۲	عدم حضور نماینده تام الاختیار در محل قرارداد	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	هر بار تکرار



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۱۳	تاخیر در تعمیر تجهیزات معیوب و آسیب دیده در حین کار و عدم توجه به گزارشات شفاهی یا کتبی	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر روز تاخیر
۱۴	تغییر برنامه غذایی بدون هماهنگی و اطلاع کارفرما	٪۱۰۰ صورت وضعیت همانروز	به ازای هر تکرار
۱۵	عدم بسته بندی نان بصورت تک نفره	۱۵۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر تکرار
۱۶	ایجاد هر گونه آسیب ؛ عمد یا سهوا به اموال دولتی	۱۵۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر روز تاخیر در رفع آسیب
۱۷	حیف و میل حامل های انرژی	۲۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر تکرار
۱۸	ورود کالا در وقت غیر اداری و عدم حضور کارشناس تغذیه	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر تکرار
۱۹	تاخیر یا عدم معرفی پرسنل جهت طی مراحل گزینش	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر روز تاخیر
۲۰	عدم تحویل قرارداد پرسنل به کارفرما	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر روز تاخیر
۲۱	سهل انگاری در توزیع غذا	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر تکرار
۲۲	اتمام غذا یا دور چین های غذا قبل از پایان وقت تعیین شده	۲۵۰۰۰۰۰۰ ریال	تأمین کسری و جریمه به ازای هر وعده
۲۳	عدم رعایت درصد و میزان دورچین ها (تنوع) بدون توجه به نظر کارشناس تغذیه	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر تکرار
۲۴	خرید تکراری میوه بدون توجه به نظر کارشناس تغذیه	٪۱۰۰ صورت وضعیت همانروز	به ازای هر تکرار
۲۵	تاخیر در شروع توزیع غذا (نامناسب با زمان تعریف شده)	۲۵۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر تکرار
۲۶	وجود ضایعات گوشت و مرغ در یخچال بالای صفر و زیر صفر	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر تکرار
۲۷	عدم استفاده از دمپایی مخصوص آشپزخانه و سردخانه ها	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر تکرار
۲۸	استفاده از اقلام تاریخ گذشته	۱۰۰۰۰۰۰۰۰ ریال	به ازای هر تکرار



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

و امحاء کل محموله			
به ازای هر تکرار	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	انباشت بیش از اندازه سبزیجات در یخچال	۲۹
به ازای هر تکرار	۳۰ الی ۵۰ درصد صورت وضعیت همان روز	ارتباط و نظرسنجی پیمانکار یا پرسنل تحت امر با دانشجویان	۳۰
به ازای هر تاخیر	۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال	عدم توجه به درخواست طعمه گذاری و سم پاشی کارفرما	۳۱
به ازای هر تکرار	۳۰ درصد از صورت وضعیت همان روز	سعی بر اغفال کارفرما به هر عنوان (مانند بسته بندی برنج نامرغوب در کیسه های مرغوب)	۳۲
به ازای هر تکرار	۱۰ درصد صورت وضعیت همان روز	ایجاد هر گونه تنش و درگیری و رفتار نامناسب در محیط کار توسط پیمانکار مربوطه	۳۳

***توضیح: چنانچه پیمانکار نسبت به جرائم اعمال شده اعتراضی دارد می تواند پس از دریافت نامه مربوط به این صورتجلسه، حداکثر تا ۴۸ ساعت بعد

نسبت به ارائه اعتراض خود به صورت کتبی اقدام نماید.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

صور تجلسه جرائم و کسور ناشی از کنترل کیفی

پیرو بازدید به عمل آمده در تاریخ از عملکرد و خدمات ارائه شده توسط پیمانکار در محل
طبق گزارش واصله از واحد و براساس بررسی های به عمل آمده و با عنایت به قرارداد فیما بین به شماره

مورخ موارد ذیل به عنوان قصور پیمانکار محرز گردید:

۱- مغایر با بند شرایط اختصاصی / بند قرارداد مذکور

۲- مغایر با بند شرایط اختصاصی / بند قرارداد مذکور

۳- مغایر با بند شرایط اختصاصی / بند قرارداد مذکور

۴-.....

لذا طبق جدول کسور ناشی از کنترل کیفی - مذکور در جداول جرایم شرایط اختصاصی مناقصه که جزء لاینفک قرارداد محسوب می شود -
جرائمی به شرح ذیل به پیمانکار تعلق می گیرد که از صورت کارکرد ماه سال جاری کسر
خواهد شد:

۱-مبلغ ریال طبق ردیف جداول جرایم شرایط اختصاصی مناقصه

۲-مبلغ ریال طبق ردیف جداول جرایم شرایط اختصاصی مناقصه

۳-مبلغ ریال طبق ردیف جداول جرایم شرایط اختصاصی مناقصه

۴-.....

جمع کل مبلغ جرائم و کسور ناشی موارد عدم انطباق در کنترل کیفیت می باشد .

معاون فرهنگی و دانشجویی

مدیر دانشجویی

رئیس اداره تغذیه



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی تاریخ ۱۳۳۷/۱۰/۲۲

مربوط به انجام کلیه امور خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل

این پیشنهاد دهنده با امضای ذیل این ورقه، بدینوسیله تأیید می نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه ۱۳۳۷ نمی باشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد، کارفرما یا مناقصه گزار حق دارد که پیشنهاد ارائه شده برای مناقصه فوق را مردود و تضمین شرکت در مناقصه را ضبط نماید.

همچنین قبول و تأیید می گردد که هرگاه این پیشنهاددهنده برنده مناقصه فوق تشخیص داده شود و بعنوان پیمانکار، پیمان مربوطه را امضاء نماید و خلاف اظهارات فوق در خلال مدت پیمان (تا تحویل موقت) به اثبات برسد یا چنانچه افرادی را که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون فوق هستند، در این پیمان سهم و ذینفع نماید و یا قسمتی از کار را به آنها محول کند، کارفرما حق خواهد داشت که قرارداد را فسخ و ضمانتنامه انجام تعهدات پیمانکار را ضبط و خسارت وارده را در اثر فسخ پیمان و تاخیر اجرای کار را از اموال او اخذ نماید. تعیین میزان خسارت وارده با تشخیص کارفرما می باشد.

این پیشنهاددهنده متعهد می شود چنانچه در حین اجرای پیمان بدلیل تغییرات و یا انتصابات در دستگاه دولت مشمول قانون مزبور گردد، مراتب را بلافاصله به اطلاع کارفرما برساند تا طبق مقررات به پیمان خاتمه داده شود. بدیهی است چنانچه این پیشنهاد دهنده مراتب فوق را بلافاصله به اطلاع نرساند نه تنها کارفرما حق دارد پیمان را فسخ نموده و ضمانتنامه های مربوط را ضبط نماید، بلکه خسارت ناشی از فسخ پیمان و یا تاخیر در اجرای کار را نیز به تشخیص خود از اموال این پیشنهاد دهنده وصول خواهد نمود.

مضافاً این پیشنهاددهنده اعلام می دارد که به مجازاتهای مترتب بر متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازاتهای مربوطه می باشد.

تاریخ:

نام پیشنهاددهنده:

نام و نام خانوادگی و سمت و امضای صاحبان مجاز و تعهدآور و مهر پیشنهاد دهنده



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

نمونه فرم رویت و بازدید از محل اجرای کار

به : دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان اردبیل
از : شرکت

احتراماً بدیوسيله گواهی می شود این شرکت از محل **انجام کلیه امور خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل** بازدید کامل بعمل آورده و اسناد موجود مربوطه را به دقت مورد بررسی قرارداد، و بر اساس آنها نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت اقدام نموده است. بدیهی است متعاقباً این شرکت هیچ گونه ادعایی در مورد عدم اطلاع از جزئیات کار نخواهد داشت.

تاریخ

مهر و امضای مجاز شرکت



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

ضمانتنامه شرکت در فرایند ارجاع کار (کار برگ شماره یک)

نظر به اینکه **نام متقاضی** باشناسه حقیقی / حقوقی به نشانی **کد پستی** مایل است در ارجاع کار / مناقصه / مزایده **موضوع ارجاع کار** شرکت نماید.

نام ضامن از **نام متقاضی** در مقابل **نام کار فرما / ذینفع** برابر مبلغ **ریال / ارزش تضمین تعهد می نماید چنانچه نام کارفرما / ذینفع** به **نام ضامن** اطلاع دهد که پیشنهاد شرکت کننده نامبرده مورد قبول واقع شده و موضوع ارجاع کار در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده و مشارالیه از امضای پیمان مربوط با تسلیم ضمانت نامه انجام تعهدات استنکاف نموده است ، تا میزان **ریال / ارزش هر مبلغی را که نام کارفرما / ذینفع** مطالبه نماید، به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی **نام کارفرما / ذینفع** اینکه احتیاجی به اثبات استنکاف یا اقامه دلیل و یا صدور اظهارنامه یا اقدامی از مجاری قانونی یا قضایی داشته باشد، در وجه یا حواله کرد **نام کارفرما / ذینفع** بپردازد.

مدت اعتبار این ضمانتنامه سه ماه است و تا آخر ساعت اداری روز **سه ماه تا آخرین تاریخ تحویل پیشنهاد** معتبر می باشد این مدت بنابه درخواست کتبی **نام کارفرما / ذینفع** برای مدت سه ماه دیگر قابل تمدید است و در صورتیکه **نام ضامن** نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را تمدید کند و یا **نام متقاضی** موجب این تمدید را فراهم نسازد و **نام ضامن** را موفق به تمدید ننماید، **نام ضامن** متعهد است بدون اینکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد ، مبلغ درج شده در این ضمانتنامه را در وجه یا حواله کرد **نام کار فرما / ذینفع** پرداخت کند.

چنانچه مبلغ این ضمانتنامه در مدت مقرر از سوی **نام کار فرما / ذینفع** مطالبه نشود، ضمانتنامه در سررسید ، خود به خود باطل و از درجه اعتبار ساقط است ، اعم از اینکه مسترد گردد یا مسترد نگردد.

در صورتیکه مدت ضمانتنامه بیش از سه ماه مد نظر کارفرما با اعلام در اسناد فرایند ارجاع کار و آگهی در روزنامه کثیرالانتشار میسر خواهد بود. در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور برسد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

ضمانتنامه انجام تعهدات

(کار برگ شماره دو)

نظر به اینکه **نام متقاضی** باشناسه حقیقی / حقوقی به نشانی کد پستی

به **نام ضامن** اطلاع داده است قصد انعقاد قرارداد **موضوع قرارداد** که موضوع ارجاع کار در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده را با

نام کارفرما / ذینفع دارد از **نام متقاضی** در مقابل **نام کارفرما / ذینفع** برای مبلغ ریال / ارز به منظور انجام تعهداتی که موجب قرارداد یاد شده

به عهده می گیرد تضمین و تعهد می نماید در صورتی که **نام کارفرما / ذینفع** کتباً و قبل از انقضای سررسید این ضمانتنامه به **نام متقاضی** اطلاع دهد که

نام متقاضی از اجرای هر یک از تعهدات ناشی از قرارداد یاد شده تخلف ورزیده است ، تامیزان ریال / ارز ، هر مبلغی را که

نام کارفرما / ذینفع مطالبه کند به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی **نام کارفرما / ذینفع** با تایید وزیر یا بالاترین مقام کارفرما بدون

آنکه احتیاجی به صدور اظهار نامه یا اقدامی از مجاری قانونی و قضایی داشته باشد، با ذکر نوع تخلف در وجه یا حواله کرد **نام کارفرما / ذینفع** پردازد.

مدت اعتبار این ضمانتنامه تا آخر وقت اداری روز است و بنا به درخواست کتبی واصله **نام کارفرما / ذینفع** قبل از پایان وقت اداری روز تعیین

شده ، برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید می باشد و در صورتی که **نام ضامن** نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را تمدید کند و یا **نام متقاضی**

موجب این تمدید را فراهم نسازد و نتواند **نام ضامن** را حاضر به تمدید نماید **نام ضامن** متعهد است بدون آنکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد مبلغ درج

شده در بالا را در وجه یا حواله کرد **نام کارفرما / ذینفع** پرداخت کند.

در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت برنامه ریزی کشوری برسد.



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

ضمانتنامه پیش پرداخت (کاربرگ شماره سه)

نظر به اینکه **نام متقاضی** با شناسه حقیقی / حقوقی به نشانی کد پستی

به **نام ضامن** اطلاع داده است که قرارداد **موضوع قرارداد** که موضوع ارجاع کار آن در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده را با **نام کارفرما/ ذینفع** منعقد نموده است و قرار است مبلغ ریال / ارز به عنوان پیش پرداخت به **نام متقاضی** پرداخت شود **نام ضامن** متعهد است در صورتی که **نام کارفرما/ ذینفع** کتباً به **نام ضامن** اطلاع دهد که خواستار بازپرداخت مبلغ پیش پرداخت داده شده به **نام متقاضی** است هر مبلغی تامیزان پیش پرداخت مستهلک نشده رابه محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از **نام کارفرما/ ذینفع** بپردازد. اعتبار این ضمانتنامه تا آخر وقت اداری روز است و بنا به درخواست کتبی **نام کارفرما/ ذینفع** واصله تا قبل از پایان وقت اداری روز تعیین شده، برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید می باشد و در صورتی که **نام ضامن** نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را تمدید کند و یا **نام متقاضی** موجب این تمدید را فراهم نسازد و نتواند **نام ضامن** را حاضر به تمدید نماید **نام ضامن** متعهد است بدون آنکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد، مبلغ درج شده در بالا را در وجه یا حواله کرد **نام کارفرما/ ذینفع** پرداخت کند.

مبلغ این ضمانتنامه بنا به درخواست کتبی **نام متقاضی** که در آن مبلغ پیش پرداخت واریز شده درج شده است، طبق نظر کتبی **نام کارفرما/ ذینفع** که باید حداکثر ظرف سی روز از تاریخ تحویل نامه استعلام **نام ضامن** به **نام کارفرما/ ذینفع** در مورد مبلغ پیش پرداخت واریز شده واصل گردد، تقلیل داده می شود و در صورت عدم وصول پاسخی از سوی **نام کارفرما/ ذینفع** ضمانتنامه معادل مبلغی که **نام متقاضی** اعلام نموده است تقلیل داده خواهد شد.

در صورتی که تمام مبلغ این پیش پرداخت به ترتیب تعیین شده در این ضمانتنامه واریز گردد و مبلغ آن به صفر تقلیل داده شود، این ضمانتنامه خود به خود باطل و از درجه اعتبار ساقط است، اعم از اینکه اصل آن به بانک مسترد گردد یا نگردد.

در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور برسد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

ضمانتنامه استرداد کسور حسن انجام کار

(کاربرگ شماره چهار)

نظر به اینکه **نام متقاضی** با شناسه حقیقی / حقوقی به نشانی **کد پستی** ریال / ارز از طرف **نام کارفرما / ذینفع** به عنوان استرداد کسور حسن انجام کار **نام ضامن** اطلاع داده است که مقرر است مبلغ قرارداد **موضوع قرارداد** که موضوع ارجاع کار آن در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده به **نام متقاضی** پرداخت شود از این رو پس از پرداخت وجه مزبور به **نام متقاضی** ، **نام ضامن** متعهد است در صورتی **نام کارفرما / ذینفع** کتباً و قبل از انقضای سر رسید این ضمانتنامه **نام ضامن** اطلاع دهد که **نام متقاضی** از اجرای تعهدات ناشی از قرارداد یاد شده تخلف ورزیده است، تا مبلغ **نام کارفرما / ذینفع** مطالبه کند، به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی **نام کارفرما / ذینفع** بدون آنکه احتیاجی به صدور اظهارنامه و یا اقدامی از مجاری قانونی و قضایی داشته باشد، در وجه یا حواله کرد **نام کارفرما / ذینفع** پردازد. مدت اعتبار این ضمانتنامه تا آخر وقت اداری روز است و بنا به درخواست کتبی **نام کارفرما / ذینفع** واصله تا قبل از پایان وقت اداری روز تعیین شده، برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید است و در صورتی که **نام ضامن** نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را قبل از انقضای آن تمدید کند و یا **نام متقاضی** موجب تمدید آن را فراهم نسازد و نتواند **نام ضامن** را حاضر به تمدید نماید **نام ضامن** متعهد است بدون آنکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد، مبلغ درج شده در بالا را در وجه یا حواله کرد **نام کارفرما / ذینفع** پرداخت کند. در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور برسد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

تایید مطالبات به جای ضمانتنامه

(کاربرگ شماره پنج)

نظر به اینکه **نام متقاضی** با شناسه حقیقی / حقوقی به نشانی کد پستی
می پذیرد که مبلغ تایید شده زیر به عنوان ضمانتنامه **موضوع قرارداد** که موضوع ارجاع کار آن در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج
شده نزد **نام کارفرما/ ذینفع** از مطالبات تایید شده و پرداخت نشده وی از **نام کارفرما/ ذینفع** کسر و منظور گردد نحوه ضبط و استرداد
مطابق ضوابط آیین نامه تضمین معاملات و شرایط قراردادی است.

نام و نام خانوادگی ، مهر و امضاء / امضاهای اسناد تعهدآور

نام متقاضی

نام کارفرما/ ذینفع

موضوع قرارداد مرتبط با معاملات : شماره طرح/ پروژه مرتبط با موضوع مطالبات :

شماره و تاریخ قرارداد مرتبط با موضوع مطالبات:

کل مبلغ کارکرد یا حق الزحمه مرتبط با موضوع مطالبات: پرداخت های قبلی به **نام متقاضی** :

مانده قابل پرداخت قبل از کسور :

مانده پرداخت پس از کسور پیش پرداخت و علی الحساب و ... به حروف :

مانده پرداخت پس از کسور پیش پرداخت و علی الحساب و ... به عدد :

امضاء و تایید مقام مجاز کارفرما :

امضاء و تایید ذیحساب :

این کاربرگ در دو نسخه تهیه شده یک نسخه در ذیحسابی و یک نسخه در مجری طرح ضمیمه اسناد مربوط گردد.

در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور برسد.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول شماره ۱

نمونه برنامه غذایی ارائه شده (هفته اول)

برنامه های تنظیمی با نظر کارشناس تغذیه و همچنین نظرسنجی دانشجویی تغییر خواهد یافت.

میوه ها بر اساس برنامه غذایی هفتگی کارفرما خواهد بود.

برنامه غذایی تنظیمی شورای صنفی (هفته اول)								
ایام	منو	صبحانه	منو	ناهار	دورچین	منو	شام	دورچین
شنبه	1	تخم مرغ آبپز + آبمیوه	1	چلو کوبیده + گوجه + کره	دوغ + میوه	1	خوراک مرغ	دوغ
			2	چلو خورشت قورمه سبزی	ماست موسیر + میوه	2	چلو خورشت ترشی قورمه	دلستر
یکشنبه	1	کره + مربا + شیر + فطیر	1	ماکارونی فرمی	دلستر	1	فلافل	دوغ + میوه
			2	باقالی پلو مرغ	سالاد فصل	2	چلو خورشت قیمه تهرانی	دوغ + میوه
دوشنبه	1	شیر کاکائو + کیک	1	شوید پلو با ماهی	سوپ جو + میوه	1	الویه آماده	دلستر
			2	چلو جوجه کباب	سوپ جو + میوه	2	چلو خورشت قورمه سبزی	ماست موسیر
سه شنبه	1	املت	1	خوراک کوفته	سبزی	1	کنسرو لوبیا	سالاد فصل + میوه
			2	مرصع پلو با گوشت مرغ	ماست معمولی	2	ساندویچ مرغ	سوپ ورمیشل + میوه
چهارشنبه	1	پنیر خامه ای + گردو + خرما	1	چلوتن ماهی	آتش رشته تهرانی + میوه	1	چلو خورشت بادمجان	سبزی خوردن
			2	کوکو سیب زمینی	دنت + میوه	2	زرشک پلو با مرغ	سالاد اندونزی
پنجشنبه	1	خامه عسل + فطیر	1	پاستا الفردو	دلستر + میوه	1	پچلو جوجه کباب	آش دوغ
			2	چلو کباب تابه ای	ژله + میوه	2	یک کیلو میوه متنوع	آش دوغ
جمعه	۱	شیر + کیک	1	چلو خورشت قیمه تهرانی	ماست ساده	1	عدس پلو با کشمش و گوشت چرخ کرده	دوغ



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

جدول شماره ۲

نمونه برنامه غذایی ارائه شده (هفته دوم)

برنامه های تنظیمی با نظر کارشناس تغذیه و نظر سنجی دانشجویی تغییر خواهد یافت.
میوه ها بر اساس برنامه غذایی هفتگی کارفرما خواهد بود.

برنامه غذایی تنظیمی شورای صنفی (هفته دوم)								
ایام	منو	صبحانه	منو	ناهار	دورچین	منو	شام	دورچین
شنبه	1	پنیر + خرما + گردو	1	قیمه تهرانی	ماست موسیر + میوه	1	لوبیا پلو	دلستر
			2	فسنجان	آش دوغ + میوه	2	کوردن بلو	دوغ
یکشنبه	1	عسل + کره + فطیر	1	ماکارونی	دلستر	1	خوراک تن ماهی	زیتون + میوه
			2	باقالی پلو با گوشت +	ماست موسیر	2	چلو خورشت آلو	سالاد فصل + میوه
دوشنبه	1	حلو اشکری + چای	1	ماهی پلو	زیتون + میوه	1	ترشی قورمه	دلستر
			2	چلو کوبیده مرغ	دوغ + میوه	2	سالاد ماکارونی	دلستر
سه شنبه	1	نیمرو	1	چیکن استراگانف	دلستر	1	چلو خورشت هویج	دند + میوه
			2	چلو خورشت پیچاقی قیمه	سبزی خوردن	2	چلو جوجه کباب	دوغ + میوه
چهارشنبه	1	نسکافه + یک	1	زرشک پلو با مرغ	سوپ ورمیشل + میوه	1	چلو قیمه اردبیلی	سبزی خوردن
			2	چلو خورشت قورمه سبزی	میوه + دوغ	2	شنیسل مرغ	دوغ
پنجشنبه	1	شکلات صبحانه + فطیر	1	چلو جوجه کباب + گوجه + کره	دوغ + میوه	1	چلو کوبیده + گوجه + کره	آش رشته اردبیلی
			2	چلو کباب تابه ای	زله + میوه	2	یک کیلو میوه متنوع	آش رشته اردبیلی



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

دوغ	استانبولی	1	ترشی	چلوخوشت آلو با مرغ	1	شیر + کیک	۱	جمعه
-----	-----------	---	------	--------------------	---	-----------	---	------



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول شماره ۳

نمونه برنامه غذایی ماه مبارک رمضان

برنامه های تنظیمی با نظر کارشناس تغذیه و نظر سنجی دانشجویی تغییر خواهد یافت.

میوه ها بر اساس برنامه غذایی هفتگی کارفرما خواهد بود.

ایام	افطاری	شام با دورچین	سحری با دورچین
شنبه	فطیر+پنیر+چای+خرما(آب معدنی)	قیمه تهرانی+ماست + میوه	زرشک پلو + سبزی خوردن
یکشنبه	فطیر+چای+کره+مربا+فرنی(آب معدنی)	پیچاق قیمه+سالاد + میوه	چلو جوجه کباب + دلستر
دوشنبه	فطیر+خامه عسل+چای(آب معدنی)	چلو کوبیده نگین دار+آش دوغ + میوه	فسنجان+ دوغ
سه شنبه	فطیر+حلواشکری+کره+شیر(آب معدنی)	زرشک پلو +سوپ جو+ میوه	چلو خورشت بادمجان+دلستر
چهارشنبه	فطیر+شله زرد+بامیه(آب معدنی)	چلو جوجه کباب+دنت + میوه	قورمه سبزی + دوغ
پنجشنبه	فطیر+کره+عسل+چای(آب معدنی)	باقالی پلو با گوشت +آش رشته اردیلی+ میوه	چلو خورشت آلو + سالاد
جمعه	فطیر+شیر+خرما+پنیر(آب معدنی)	ماهی پلو +سوپ جو+ میوه	چلو کباب تابه ای + دلستر



شماره :

تاریخ :

پيوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول شماره ۲

نمونه ای از منو صبحانه

- با توجه به تنظیم برنامه توسط کارشناس تغذیه و نظرسنجی دانشجویان احتمال تغییر در برنامه می باشد.

ردیف	منو	ترکیبات
۱	تخم مرغ نیمرو	۲ عدد تخم مرغ ۱۵۰ گرم + کره ۲۰ گرم + ۱ عدد چای + نان ۲ عدد
۲	پنیر خامه ای با خرما و گردو	پنیر خامه ای ۳۰ گرم + گردو ۳۰ گرم + چای کیسه ۱۱ عدد + خرما ۶۰ گرم (۴ عدد متوسط) + نان ۲ عدد
۳	شیر و مربا و کره	کره ۲۵ گرم + مربا ۲ عدد تک نفری (مربای هویج - گل محمدی - توت فرنگی - البالو - ...) شیر ۲۰۰ سی سی + فطیر ۱ قرص
۴	نسکافه با کیک	نسکافه + کیک ۱۰۰ گرم به بالا (مرغوب و مورد تأیید کارشناس تغذیه) + ۱ عدد نان
۵	شیر کاکائو با کیک	شیر کاکائو + کیک ۱۰۰ گرم به بالا (مرغوب و مورد تأیید کارشناس تغذیه) + ۱ عدد نان
۶	شکلات صبحانه	شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی (مرغوب و مورد تأیید کارشناس تغذیه) + چای کیسه ای ۰۱ عدد + فطیر ۱ قرص
۷	شیر با کیک	شیر ۲۰۰ سیس سی + کیک بالای ۱۰۰ گرم (مرغوب و مورد تأیید کارشناس تغذیه) + نان ۱ عدد
۸	خامه عسل	خامه عسل ۱۰۰ گرمی (مرغوب و مورد تأیید کارشناس تغذیه) + چای کیسه ای ۱ عدد + فطیر ۱ قرص
۹	تخم مرغ آبپز با آبمیوه	۲ عدد تخم مرغ ۱۵۰ گرم + آبمیوه ۲۰۰ سی سی (مرغوب و مورد تأیید کارشناس تغذیه) + نان ۲ عدد
۱۰	عدسی	عدسی + نان ۲ عدد
۱۱	حلوا شکری	حلوا شکری ۵۰ گرم + کره ۱۰ گرم + ۲ عدد نان + چای کیسه ای ۱ عدد
۱۲	عسل و کره	کره ۲۵ گرم + عسل ۲ عدد تک نفری + فطیر ۱ عدد + چای کیسه ای ۱ عدد
۱۳	املت	تخم مرغ ۲ عدد + کره ۲۵ گرم + گوجه ۱ عدد + نان ۲ عدد
۱۴	پنیر خامه ای مربا	پنیر خامه ای مربای هراز به صورت بسته بندی جفتی ۱ عدد



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول شماره ۵

نمونه ای منوهای پیشنهادی برای ناهار و شام

با توجه به تنظیم برنامه توسط کارشناس تغذیه و نظرسنجی دانشجویان تغییر خواهد یافت.

ردیف	منو غذا (ناهار و شام)
۱	زرشک پلو با مرغ
۲	باقالی پلو با مرغ
۳	شوید پلو یا چلو با ماهی قزل آلا + کره + لیمو ترش
۴	چلو جوجه کباب قبضه ای + گوجه + کره
۵	استامبولی
۶	چلو خورشت قیمه تهرانی
۷	
۸	چلو کباب تابه ای + گوجه
۹	چلو خورشت قورمه سبزی
۱۰	چلو کباب کوبیده + گوجه + کره + لیمو ترش + فلفل رشتی
۱۱	لوبیا پلو
۱۲	چلو خورشت هویج با گوشت قرمز
۱۳	چلو خورشت آلو با مرغ
۱۴	چلو خورشت فسنجان
۱۵	چلو خورشت بادمجان
۱۶	پاستا چیکن آلفردو
۱۷	عدس پلو با کشمش / زرشک و گوشت چرخ کرده
۱۸	چلو خورشت پیچاق قیمه
۱۹	ماکارونی (رشته ای / فرمی) + سس قرمز
۲۰	خوراک تن ماهی
۲۱	خوراک کوفته تبریزی با سیب زمینی



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

کنتل گوشت + گوجه	۲۲
فلافل + گوجه + خیارشور	۲۳
خوراک مرغ و قارچ	۲۴
شنیسل مرغ + گوجه + خیارشور + سس قرمز	۲۵
چلو خورشت قیمه اردبیلی	۲۶
کنتاکی + سیب زمینی + سس قرمز	۲۷
کوکو سیب زمینی + گوجه + خیارشور	۲۸
کوردن بلو + سیب زمینی + سس قرمز	۲۹
چیکن استروگانف + سیب زمینی	۳۰
سالاد ماکارونی	۳۱
سالاد الویه	۳۲
یک کیلو میوه متنوع (با وزن خالص)	۳۳
باقالی پلو با گوشت	۳۴
کنسرو لوبیا با قارچ / خوراک لوبیا با قارچ	۳۵
چلو کوبیده مرغ + گوجه + کره	۳۶
چلو تن ماهی + سیب زمینی	۳۷
کوکو سبزی + گوجه	۳۸
ساندویچ مرغ	۳۹
چلو خورشت ترشی قورمه	۴۰



شماره :

تاریخ :

پيوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول شماره ۶

میانگین تقریبی تعداد پرس های غذایی (یک ماهه)

دورچین ها	میانگین ماهانه (صبحانه - ناهار - شام)					
	انواع آش (پرس)	شام (پرس)		ناهار (پرس)		صبحانه (پرس)
		خوراک	چلوپی	خوراک	چلوپی	
دسر (ماست؛ میوه، نوشیدنی، سبزی، ترشی، زیتون، انواع سالاد و...)						
۴۴۰۰۰	۱۴۰۰۰	۱۱۰۰۰	۱۱۰۰۰	۸۰۰۰	۳۲۵۰۰	۱۳۰۰۰



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول شماره ۷

تعداد نیروی انسانی مورد نیاز

ردیف	نام نام خانوادگی	تعداد	شرح وظایف	توضیحات
۱	سر آشپز	۱	نظارت بر کیفیت و فرایند پخت و توزیع، مدیریت آشپزخانه و هماهنگی بین کارشناس تغذیه و پرسنل و تقسیم غذا در زمان توزیع (شام و ناهار) و سایر امور محوله از طرف کارفرما	
۲	آشپز	۵	پخت و پز (زیر نظر سر آشپز) و تقسیم غذا در ساعات مقرر و انجام امور محوله از سر آشپز	
۳	کمک آشپز	۶	کمک به آشپز در تهیه غذا و تقسیم غذا در ساعات مقرر و انجام امور محوله از سر آشپز	
۴	کارگر ساده تنظیفات	۵	انجام امور مربوط به نظافت شامل ظرفشویی - شستشوی سالن ها و نظافت و جمع آوری ظروف غذا و انتقال زباله به محل تعبیه شده انجام امور محوله از طرف کارفرما و سر آشپز	
۵	تخته کار و تهیه سالاد و سبزی	۴	تحويل اقلام طبق برنامه و اقدام به آماده سازی آن و انجام امور محوله از سر آشپز - محل تهیه سالاد و سبزی فقط جهت بسته بندی سبزی و انواع سالاد خواهد بود. استثنا تهیه سالاد ماکارونی و الویه در محل آشپزخانه خواهد بود.	
۶	سالن کار	۴	انجام امور سالن شامل نظافت قبل از شروع کار و در حین توزیع و آماده سازی سالن (بسته بندی صبحانه و سایر اقلام مورد نیاز برای بسته بندی قاشق و چنگال، بسته بندی پیاز، پر کردن پارچ ها و نمک دانه ها و) و انجام امور محوله از سر آشپز	۱ نفر خانم

نظارت کلی بر کیفیت عملکرد تمامی پرسنل بعهدہ کارفرما می باشد



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

جدول شماره ۸

آمار تقریبی تفکیکی صبحانه بر حسب نوع صبحانه (ماهانه)
(آمار قابل تغییر می باشد.)

ردیف	توضیح	نوع غذا	جمع پرس قرارداد
۱	انواع صبحانه	پنیر خامه ای + چای + خرما + فطیر + گردو	۲۰۰۰۰
۲		کره + مربا + شیر	۸۰۰۰
۳		تخم مرغ آب پز	۱۲۰۰۰
۴		نسکافه + کیک	۱۲۰۰۰
۵		عدسی	۲۰۰۰
۶		عسل + چای + کره + فطیر	۸۰۰۰
۷		املت	۱۱۰۰۰
۸		شیر + کیک	۱۰۰۰۰
۱۱		شیر کاکائو + کیک	۱۰۰۰۰
۱۲		شکلات صبحانه + چای کیسه ای + فطیر	۱۰۰۰۰
۱۳		نیمرو	۱۱۵۰۰
۱۴		چای کیسه ای + خامه عسل + فطیر	۱۰۰۰۰
۱۵		حلوای شکری + فطیر + چای	۵۰۰۰
۱۶		پنیر خامه ای + مربا	۷۰۰۰



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

جدول شماره ۹

آمار تقریبی تفکیکی وعده های غذایی (ناهار و شام) برحسب نوع غذا در ماه

ردیف	توضیح	نوع غذا	جمع پرس قرارداد	توضیحات
۱	انواع غذا	زرشک پلو با مرغ	۳۵۰۰۰	قابل تغییر
۲		چلو جوجه کباب قبضه ای + گوجه + کره	۵۰۰۰۰	قابل تغییر
۳		چلو خورشت قورمه سبزی	۲۵۰۰۰	قابل تغییر
۴		چلو خورشت قیمه اردبیل	۱۵۰۰۰	قابل تغییر
۵		چلو کباب کوبیده + گوجه + کره + لیمو ترش + فلفل رشتی	۳۳۵۰۰	قابل تغییر
۶		سبزی پلو یا چلو با ماهی قزل آلا + کره	۲۷۰۰۰	قابل تغییر
۷		چلو خورشت قیمه تهرانی	۲۵۰۰۰	قابل تغییر
۸		خوراک تن ماهی	۱۲۰۰۰	قابل تغییر
۹		چلو کباب تابه ای	۲۲۰۰۰	قابل تغییر
۱۰		باقالی پلو با مرغ	۲۴۰۰۰	قابل تغییر
۱۱		ماکارونی (رشته ای - فرمی) + سس قرمز	۲۵۰۰۰	قابل تغییر
۱۲		استامبولی	۱۲۰۰۰	قابل تغییر
۱۳		مرصع پلو با مرغ	۱۷۰۰۰	قابل تغییر
۱۴		چلو خورشت آلو با مرغ	۱۲۰۰۰	قابل تغییر
۱۵		چلو خورشت فسنجان	۱۸۰۰۰	قابل تغییر
۱۶		چلو خورشت بادمجان	۱۳۰۰۰	قابل تغییر
۱۷		عدس پلو با کشمش / زرشک و گوشت چرخ کرده	۱۲۰۰۰	قابل تغییر
۱۸		چلو خورشت پیچاق قیمه	۱۷۰۰۰	قابل تغییر
۱۹		خوراک کوفته تبریزی با سیب زمینی	۹۰۰۰	قابل تغییر
۲۰		کتلت گوشت + گوجه	۵۰۰۰	قابل تغییر
۲۱		خوراک مرغ و قارچ	۱۰۰۰۰	قابل تغییر
۲۲		شنیسل مرغ + گوجه + خیارشور + سس قرمز	۱۰۰۰۰	قابل تغییر
۲۳		پاستا چیکن آلفردو	۱۸۰۰۰	قابل تغییر
۲۴		کنتاکی + سیب زمینی + سس قرمز	۷۰۰۰	قابل تغییر
۲۵		کوکو سیب زمینی	۸۰۰۰	قابل تغییر
۲۶		کوردن بلو	۱۰۰۰۰	قابل تغییر



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

۲۷	چیکن استروگانف + سیب زمینی	۱۷۰۰۰	قابل تغییر
۲۸	سالاد ماکارونی	۱۱۰۰۰	قابل تغییر
۲۹	سالاد الویه (آماده و بسته بندی شده)	۱۲۰۰۰	قابل تغییر
۳۰	فلافل	۱۰۰۰۰	قابل تغییر
۳۱	یک کیلو میوه متنوع (با وزن خالص)	۱۲۰۰۰	قابل تغییر
۳۲	باقالی پلو با گوشت	۲۲۰۰۰	قابل تغییر
۳۳	کنسرو لوبیا با قارچ / خوراک لوبیا با قارچ	۷۵۰۰	قابل تغییر
۳۴	چلو کوبیده مرغ + گوجه + کره	۱۷۰۰۰	قابل تغییر
۳۵	چلو تن ماهی + سیب زمینی	۲۲۰۰۰	قابل تغییر
۳۶	کو کو سبزی + گوجه	۵۰۰۰	قابل تغییر
۳۷	ساندویچ مرغ	۱۱۰۰۰	قابل تغییر
۳۸	چلو خورشت ترشی قورمه	۱۲۰۰۰	قابل تغییر
۳۹	چلو خورشت هویج	۱۱۲۵۰	قابل تغییر
۴۰	لوبیا پلو	۱۵۰۰۰	قابل تغییر

جدول شماره ۱۰

آمار تقریبی تفکیکی دورچین در ماه

دیف	توضیح	نوع غذا	میانگین آمار ماهانه (بر حسب درصد)
۱	انواع دورچین	انواع سالاد و سبزی - ترشی - زیتون - زیتون پرورده -	۴۰ درصد (کل دورچین ماهانه)
		ماست موسیر و ساده - ژله - دنت	
		نوشیدنی (دوغ و دلستر پلاستیکی یا شیشه ای)	۳۰ درصد (کل دورچین ماهانه)
		میوه متنوع مطابق فصل و برنامه غذایی ارائه شده توسط اداره تغذیه	۳۰

نکته : دورچین شامل : نوشیدنی (دوغ و دلستر) - سبزی خوردن ، ماست (ساده و موسیر) ، انواع سالاد ، ترشی و زیتون - ژله و دنت در بسته بندی یک نفره می باشد .



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

ردیف	توضیح	نوع غذا	جمع پرس قرارداد	توضیحات
۱	انواع آش	آش رشته تهرانی	۲۵۰۰۰	قابل تغییر
۲		آش رشته اردبیلی	۲۰۰۰۰	قابل تغییر
۳		آش دوغ	۲۵۰۰۰	قابل تغییر
۴		سوپ ورمیشل	۲۰۰۰۰	قابل تغییر
۵		سوپ جو	۳۵۰۰۰	قابل تغییر
۶		سوپ سفید	۱۰۰۰۰	قابل تغییر
۷		شله زرد	۶۰۰۰	قابل تغییر
۸		فرنی	۶۰۰۰	قابل تغییر



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

پیوست ۱

معافیت های جزء (الف) ماده (۹) قانون مالیات بر ارزش افزوده مصوب ۱۴۰۰/۰۳/۰۲

ردیف	کد کالا	نوع کالا	مصادیق	شرح	توضیح	مرحله معافیت
فروش	واردات	داخلی				
جزء ۱ - کلیه محصولات کشاورزی فرآوری نشده						
۱-۱-۱			میوه های خوراکی و مرکبات	میوه های خوراکی و مرکبات از قبیل: سیب، نارنگی، موز، انگور، پرتقال، نارنگی، هلو، خرمالو، زیتون و سایر میوه ها (تازه و خشک شده)		*
۱-۱-۲			قهوه و چای و انواع گیاهان به صورت تازه	قهوه به استثناء کوبیده شده، خرد شده و پودر شده		*
۱-۱-۳			انواع گیاهان	چای		*
۱-۱-۴			انواع گیاهان	مانه، قفل، دارچین و گل درخت دارچین، میخک، جوز بویا، اقلام هل، تخم رازیانه، تخم گشنیز، زیره سیاه، تخم مرزه، زنجبیل، زعفران، زردچوبه، آویشن و سایر گیاهان		*
۱-۱-۵			غلات	همانند گندم و مخلوط گندم و چاودار، جو، ذرت، برنج، شلتوک و سایر غلات		*
۱-۱-۶			دانه و میوه های روغن دار	لوبیای سویا، بادام زمینی، دانه کنار، دانه کلزا یا کانولا، دانه آفتابگردان، دانه پنبه، تخم کتجد، دانه خردل، دانه خشخاش، دانه بزرگ، دانه گلرنگ، دانه کاکائو و سایر دانه ها		*
۱-۱-۷			انواع تخم ها و دانه ها	دانه میوه و لطفه شامل: تخم چغندر قند، تخم گیاهان عطوفه ای، تخم یونجه، تخم شبنم، تخم قنوک، تخم علف مرغزار، تخم چمن، تخم سبزیجات و سایر دانه ها و میوه ها برای کشت.		*
۱-۱-۸			نیانات	نیانات و اجزاء نیانات شامل: ریشه چینیسیک، برگ کواک، قلم، کاه خشخاش، ریشه شیرین بیان و سایر نیانات		*
۱-۱-۹			چغندر قند	چغندر قند		*
۱-۱-۱۰			محصولات نباتی فرآوری نشده	محصولات نباتی فرآوری نشده		*
۱-۱-۱۱			گم کاج، صمغ ها، رزین ها	صمغ عربی، گم کاج، صمغ ها، رزین ها، صمغ های رزینی و اولئونزین ها (مثلاً لسان ها)، طبعی		*
۱-۱-۱۲			توتون و تنباکو	توتون و تنباکو خام و نساخته به صورت کامل و برگ های دور تبریده		*
۱-۱-۱۳			پنبه	پنبه پاک شده		*
۱-۲			گیاهان دارویی	کلیه گیاهان دارویی مانند: آویشن، گل رازک، خرنوب، گل گلوزبان و سایر گیاهانی که جنبه دارویی دارند		*
۱-۳-۱			محصولات مرئی	شلم سونتی، چغندر عطوفه ای، ریشه های عطوفه ای، قصب، یونجه، شبنم، اسیرس، گلم عطوفه ای، باقلای مصری (ترمس)، بونه ماش، و سایر محصولات عطوفه ای		*
۱-۴-۱			محصولات جنگل (از جمله چوب خام)	درخت و مقطوعات آن اهم از باغی و جنگلی		*
۱-۵-۱			نیانات زنده و محصولات گل کاری	گل، غنچه، شاخ و برگ، شاخه های کوچک و سایر اجزاء نیانات، علف، خزه، چمن، بونه برای دسته گل یا برای زینت		*



شماره :

تاریخ :

بیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۱-۵-۴-۱	محصولات گلخانه (از جمله سبزی، میوه، گل و گیاه و لواح قارچ)	سبزیجات و نباتات خوراکی	سبزیجات و نباتات و ریشه های زیرخاکی خوراکی شامل: سیب زمینی، گوجه فرنگی، کلم، کاهو، هویج، قارچ، شلغم و سایر سبزیجات	*	
۱-۵-۴-۲			سبزیجات غلات/دانه‌ها: لواح لوبیا، عدس، نخود و سایر سبزیجات غلات/دانه‌ها.	*	
۱-۵-۴-۳			ریشه ها و غده های زیرخاکی	*	

توضیح: فعالیت های مربوط به مراحل بسته بندی، انبارداری و نگهداری محصول در دمای مناسب در سردخانه، ایجاد محصول (شامل سردخانه)، پاک کردن، درجه بندی، بوجاری بلور، پوست گیری مانند شالی کوبی، شستشو، تمیزکاری، تخلیکه همگن سازی، خشک کردن لواح محصولات مانند چای، کشمش، و خرما، با روش های مختلف، نفت دادن مانند پخت نخود و پنبه پاک کنی، فرآوری محصولات کشاورزی، محسوب نمی شود. ارائه خدمات مزبور به محصولات کشاورزی مشمول مالیات و عوارض فروش نیست.

جزء ۲- دام زنده و خوراک آن، کلیه مواد اصلی تولید مثل دام زنده مطابق پروانه صادره توسط وزارت جهاد کشاورزی					
۲-۱-۱	جولیات	چهارپایان	شامل: اسب، گاو، گوسفند، بز، الا، قاطر و سایر جولیات زنده	*	
۲-۱-۲		پرندگان	شامل: مرغ، خروس، اردک، غاز، بوقلمون و سایر پرندگان زنده	*	
۲-۱-۳		آبزیان	لواح ماهی های خوراکی و زینتی، لواح کرم کوبیل، میگو، شاه میگو، لابستر، خرچنگ، خنوپار، خاب، لواح گیاهان دریایی (غزه، جلبک)، خیار دریایی، مرجان و موارد مشابه، صدف، قشرداران یا خارپوستان کف دریا و سایر آبزیان زنده	*	
۲-۱-۴		حشرات	شامل: زنبور، نوغان (کرم ابریشم) و سایر حشرات زنده	*	
۲-۲-۱	لواح حلقه های زراعی		لگومینه (بویجه، شبدر، و اسبوس)	*	
۲-۲-۲			کراپینه (گندم و جو و ذرت و تریکاله و سورگوم، ارزن و پلودار و جو بدون پوشیده)	*	
۲-۲-۳			جو	*	
۲-۲-۴			بوبات (خنار و ماشک)	*	
۲-۲-۵			گندم دمی	*	
۲-۲-۶			پلودار	*	
۲-۲-۷			ذرت دمی	*	
۲-۲-۸			سورگوم	*	
۲-۲-۹			ارزن	*	
۲-۲-۱۰			تریکاله	*	
۲-۲-۱۱			سایر غلات	*	
۲-۲-۱۲			بویجه به صورت زیره و به هم فشرده به صورت حبه	*	
۲-۲-۱۳			سایر بویجه	*	
۲-۲-۱۴			سوس برنج و سوس گندم و -	*	
۲-۲-۱۵			لواح کاه	*	

شماره :

تاریخ :

یپوست :

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

				پوست غلات	سوس و ...			
				سوس از نباتات غلاف دار				۲-۲-۲
				انواع تغذیه‌ها از قبیل تنه زیتون، تنه مرکبات، تنه شاسته سازی، تنه چغندر، تنه نیشکر و سایر آمل‌های قندسازی و تنه (پوست و دانه) حاصل از فراوری گوچه فرنگی				۲-۲-۱
				انواع مایع شامل: چغندر و نیشکر				۲-۲-۲
				کنجه (oil-cake) انواع کنجه از جمله کنجه از پنبه دانه، کنجه از دانه کتان، کنجه از تخم آفتابگردان - کنجه از نارگیل یا از کپرا (Copro)، کنجه از مغز هسته و میوه نخل، کنجه از دانه های گز یا کاکولا دارای مقدار کمی اسید اُروسیک. کنجه گلرنگ و سایر کنجه گلرنگ و دانه های روغنی (سودا، آفتابگردان، کنجد، زیتون و تخم پنبه‌چغندر) و سایر آمل های چغندر، حتی خرد شده، ساینده شده یا به هم فشرده به شکل حبه یا گلوله				۲-۲-۳
				انواع خوراک آماده برای دام و طیور شامل: کنسارته، خوراک کامل، خوراک پایه				۲-۲-۴
				انواع مکمل و پریمکس های مخصوص خوراک دام و طیور، آبزیان و زنبور عسل (مخلوطی از مواد غذایی دام)				۲-۲-۵
				شیر خشک دامی				۲-۲-۶
				پودر استخوان، پودر پر، پودر خون، پودر شایعات کنسار گاهی، پودر جوی (مکمل)، پودر ماهی و پودر صدف دریایی				۲-۲-۷
				مکمل های منتهی و ویتامینه مخصوص خوراک دام				۲-۲-۸
				افزودنی های خوراکی دام و طیور شامل: پروبیوتیک ها، پریبیوتیک ها، فیتوبیوتیک ها، مواد چاقب، فرمالدئیدها (جاشین آنتی بیوتیک ها و تولید غذای دام) لاکتی سیل مایز، آنتی اکسیدان antioxidants- agrocid super oligo				۲-۲-۱۰
				مستوفین و متوفین، صرفاً کاربرد در داروهای مورد مصرف در خوراک طیور				۲-۲-۱۱
				کولین کلراید و املاح آن				۲-۲-۱۲
				لئوزین و استرها ی آن				۲-۲-۱۳
				کلیه ویتامین های مصرفی شامل: A,B,C,D,E,K,Br,Br ₂ ,B ₆ ,B ₁₂ ,B ₁ (پلیک اسید) B ₁₂ ,E,H ₂ ,C,D,D ₂ ,K ₂ ,K ₁				۲-۲-۱۴
				انواع مواد با پایه (BASE) بتاکاروتین از جمله YELLOW & LUCAMTIN RED				۲-۲-۱۵
				انواع آنزیم های وارداتی			انواع تنه ها، کنجه ها، ویتامین ها و...	۲-۲-۱۶
				انواع اسیدهای آمینه از جمله TRIPTOPHANE,TERONIN,METHIONIN,LYSINE				۲-۲-۱۶
				انواع مکمل ها و افزودنی ها با اثرات مختلف فیزیولوژیکی با پایه L-CARNITIN و همراه با مواد معدنی از جمله CARNIKING با نام تجاری LOVITLC				۲-۲-۱۷
				انواع مکمل های غذایی گوساله یا پایه کربوهیدراتهای قندی از جمله BIOPECT				۲-۲-۱۸
				گلون و بقایای صنایع تخمیری و مخمرهای مورد استفاده در خوراک دام و طیور، آبزیان و زنبور عسل				۲-۲-۱۹
				منو و دی کلسیم فسفات مورد استفاده در تغذیه دام و طیور				۲-۲-۲۰
				گلوکوزا مخصوص خوراک دام				۲-۲-۲۱
				کلایکولاین (پروپیلن گلاکول) - اویلایا و اسید پاف (به عنوان مکمل معدنی)				۲-۲-۲۲



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

۵-۱-۴		ماست	لواح ماست			
۵-۲	تخم ماکیان	تخم پرندگان	تخم پرندگان به صورت کامل یا پوست ، منجمد خشک شده مایع و پاستوریزه			
۵-۳-۱	آرد و نان	آرد	آرد همانند آرد گندم، آرد ذرت، آرد جو، آرد برنج و ...			
۵-۳-۲		نان	نان اعم از سنتی و صنعتی			
۵-۴-۱	گوشت قرمز دام سبک و سنگین	گوشت قرمز دام سبک و سنگین	گوشت قرمز دام سبک و سنگین (اعم از تازه، منجمد، قطعه شده، چرخ شده یا بسته بندی)			
۵-۴-۲	گوشت قرمز دام سبک و سنگین	گوشت قرمز دام سبک و سنگین	امعاء و احشاء، دام سبک و سنگین (چکر سفید، چکر سیاه، دل و قلوه به صورت تازه، قطعه شده یا بسته بندی)			
۵-۴-۳	گوشت آبزیان	گوشت آبزیان	لواح ماهی و آبزیان پرورشی یا دریایی (اعم از تازه، منجمد، قطعه شده، یا بسته بندی)			
۵-۴-۴	گوشت مرغ و بوقلمون	گوشت مرغ و بوقلمون	گوشت مرغ و بوقلمون و شترمرغ (اعم از تازه، منجمد، قطعه شده، چرخ شده یا بسته بندی)			
۵-۴-۵	فرآورده های گوشتی	فرآورده های گوشتی	فرآورده های گوشتی با گوشت قرمز، سفید (طیور، ماهی و آبزیان) (کیاب، لقمه، همبرگر یا برگه ها، ناگت ها به صورت تازه، منجمد، قطعه شده، چرخ شده یا بسته بندی)			به استناد، انواع سوسیس و کالباس موضوع استاندارد شماره ۳۳۰۲
۵-۵-۱	برنج، حبوبات، سویا	برنج	لواح برنج داخلی و خارجی			
۵-۵-۲	برنج، حبوبات، سویا	حبوبات	حبوبات همانند: لوبیا، نخود، فرنگی، عدس، لپه، و سایر سبزیجات غلات			
۵-۵-۳	برنج، حبوبات، سویا	سویا	سویا و پروتئین سویا			
۵-۶-۱	لواح روغن های خوراکی، اعم از گیاهی و حیوانی	روغن گیاهی	روغن دانه آفتابگردان، گلرنگ، زعفران، روغن پنبه دانه، روغن کتان، روغن لفت، روغن خردل، و اجزاء آن، روغن پالم، روغن نخل و اجزاء آن، روغن سویا، روغن بادام زمینی، روغن زیتون، روغن نارگیل (کبره) پالم کرمل، روغن پالم کرمل استرارین و اجزاء آن، روغن تخم کتان، روغن ذرت، روغن کرچک، روغن کنجد، روغن جلا و اجزاء آن، روغن جاشین کره کاکائو، روغن CBR، CBE و سایر روغن های ناشی			
۵-۶-۲	روغن حیوانی	روغن حیوانی				
۵-۷	شیر خشک مخصوص تغذیه کودکان					
۵-۸	تخم مرغ نطفه دار و تبدیل آن به جوجه یک روزه					

نکته: فهرست ارسالی به شماره ۱۰۰/۱۸ مورخ ۱۴۰۱/۰۱/۲۳ وزیر محترم بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در خصوص موضوع جزء (۵-۴) بند الف ماد(۹) قانون مالیات بر ارزش افزوده، مبنی بر انواع گوشت و فرآورده های گوشتی



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

۲-۳-۲۳				روند یادگشت و شکامه ماهی				
۲-۳-۲۴				خوارک آبریان، خوارک آمده آبریان، افزودنی‌های خوارک آبریان، خوارک میگو و زنبور عسل				
۲-۳-۲۵				خوارک سنگ و گریه				
۲-۳-۲۶				اسید جرب و اسید جرب آزاد				
۲-۳-۲۷				دان قارقریزدن - تخم کش و سایر دانه های مخصوص خوارک طیور				
۲-۳-۲۸				افزودنی‌های خوارک آمده دانه و طحیر				
۲-۳-۲۹				جربیا و روغن‌های حیوانی یا نباتی و افزودنی‌ها بسته دستور صورت مصرف دانه و کد بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور				
۲-۳-۳۰				خوارک دار باکتری‌ها گونه‌ها شیز دانه‌ها مطابق استاندارد ملی ۲۲۸۸				
۲-۳-۳۱				آرد زرد و به هم قاطرده به شکل حبه یا گویچه از گوشت یا استخوان، غذای پروری‌های حیوانی و از ماهی یا قندارانی یا سایر آبریان طبق دستور قنرات				
۲-۳-۳۲				اسیرم گاو، اسید، گوشت، قاطر و سایر حیوانات				
۲-۵-۱				مواد تغذیه آبریان				
۲-۵-۲				اسیرم، طحیر، دانه، تخم ماهی، بچه ماهی و پست لارو میگو				
۲-۵-۳				تخم حشرات (از قبل تخم گرم ابرسانه لارو، شوره و ...)				
۲-۵-۵				انواع جوهرچین ها				
جزء ۳- بذر، نشاء، نهال، سو و کود								
۳-۱-۱				بذر گل				
۳-۱-۲				بذر سریشجات				
۳-۱-۳				دانه ها و تخم گیاهان				
۳-۲-۱				ریشه ها و دانه های زیر خاکی				
۳-۲-۲				نشاء، لایلات				
۳-۲-۳				نشاء، گیاه لایلات از قبل برنج و ... به منظور کاشت				
۳-۲-۴				نشاء، سریشجات و سبزیجات				
۳-۲				نهال				
۳-۳				انواع بپال				
۳-۴				سب				
۳-۵				انواع کود				
جزء ۴- آب مصرف کشاورزی								
جزء ۵- نهالهای زیر:								
۵-۱-۱				شیر				
۵-۱-۲				بپیر				

تبصره: فعالیت های مربوط به مراحل بسته بندی، انبارداری و نگهداری محصول در دمای مناسب در سردخانه، انجماد محصول (شامل سردخانه)، پاک کردن، درجه بندی، بوجاری بذور، پوست گیری مانند شالی کوبی، شستشو، تمیزکاری، تفکیک، همگن سازی، خشک کردن انواع محصولات مانند چای، کشمش، و خرما، با روش های مختلف، تفت دادن مانند پخت نخود و پنبه پاک کنی، فرآوری محصولات کشاورزی، محسوب نمی شود. ارائه خدمات مزبور به محصولات کشاورزی مشمول مالیات و عوارض فروش نیست.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

پیوست شماره ۲

چک لیست ارزیابی عملکرد پیمانکار آشپزخانه

عنوان	عالی	خوب	متوسط	ضعیف
۱ همکاری پیمانکار با رئیس واحد تغذیه				
۲ تحویل ماهانه ارقام تنظیفات				
۳ جایگزینی پرسنل خاطی با افراد مورد تایید کارفرما ظرف ۴۸ ساعت پس از اقدام کتبی کارفرما				
۴ کافی بودن مواد شوینده و بهداشتی در آشپزخانه و سرویسهای بهداشتی				
۵ حضور موثر نماینده تام الاختیار پیمانکار				
۶ مطابقت غذا با آمار داده شده				
۷ اجرای صحیح و بی نقص برنامه ارائه شده				
۸ انتقال ارقام مردود شده در اسرع وقت				
۹ رعایت درست اوزان				
۱۰ رعایت اصول بهداشتی و مقررات مربوط به کار در واحد تغذیه				
۱۱ انجام به موقع تعمیر و سرویس کاری				
۱۲ توزیع بی نقص و به موقع غذا به سلف سرویسها و خوابگاهها				
۱۳ عدم پراکندگی زباله و خروج به هنگام آن از محوطه آشپزخانه				



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۱۴	تعامل و همکاری با واحد بهداشت محیط در ارتقای کیفیت بهداشتی				
----	--	--	--	--	--

عنوان	عالی	خوب	متوسط	ضعیف
۱۵ اجرای ضوابط و مفاد قرارداد بخش تغذیه در محدوده خدمات غذایی و تلاش در رفع مشکلات و نواقص موجود				
۱۶ حضور فعال و موثر سرآشپز و داشتن جایگزین مناسب در زمان مرخصی				
۱۷ عدم ورود افراد غیر مسئول و مسئول فاقد پوشش مورد تایید کارشناس تغذیه به محیط آشپزخانه				
۱۸ توزیع مناسب و عدم ایجاد صف طولانی و غیر متعارف در محل توزیع غذا				
۱۹ نحوه برخورد نیروهای پیمانکار با پرسنل و دانشجویان				
۲۰ استفاده بهینه آب، برق، گاز و تلفن				
۲۱ رعایت اصول شستشو و آماده سازی سبزیجات و صیفی جات جهت پخت				
۲۲ توزیع درست و اصولی غذا و دورچین به هنگام توزیع				
۲۳ کیفیت برنج بر اساس نظر کارشناس تغذیه				
۲۴ عدم نگهداری مواد زائد و ضایعات گوشتی اعم از مرغ، ماهی و گوشت قرمز و.... در یخچال بالای صفر و زیر صفر				



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۲۵	نحوه انجماد زدایی مواد پروتئینی و مواد غذایی دیگر و کیفیت مواد پس از انجماد زدایی				
۲۶	وضعیت شارژ جعبه کمک های اولیه				
۲۷	همخوانی نوع، کیفیت و کمیت مواد اولیه غذا و دورچین با تابلوی غذایی				
۲۸	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا (جوهر لیمو ، جوش شیرین ، رنگهای غیرمجاز و ...)				
عنوان					
	عالی	خوب	متوسط	ضعیف	
۲۹	عدم نگهداری و عدم استفاده از مواد غذایی تاریخ گذشته				
۳۰	استفاده از دورچین تازه و با کیفیت مناسب جهت توزیع (سالاد، سبزی، میوه ، نوشیدنی و ماست)				
۳۱	فریز به هنگام و اصولی مواد پروتئینی خریداری شده (گوشت قرمز، مرغ و ماهی و...) بصورت بسته های مناسب				
۳۲	کیفیت مناسب اقلام وارد شده به انبار اعم از غذایی و شوینده ها و داشتن مشخصات کامل برچسب محصول طبق نظر کارشناس مربوطه				
۳۳	وضعیت دمای سرو (دمای بالا برای غذا و دمای پایین برای دسر)				
۳۴	جداسازی و پاک کردن اصولی مواد اولیه غذایی (مرغ، ماهی و...)				
۳۵	کیفیت نان و نحوه توزیع آن				
۳۶	داشتن کارت بهداشتی کارکنان آشپزخانه و تمدید به موقع				
۳۷	رعایت بهداشت و نظافت شخصی پرسنل آشپزخانه (شستشوی لباس مخصوص کار) (کوتاهی ناخن، ریش و موی سر و ...)				



شماره :

تاریخ :

پيوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۳۸	عدم نگهداری نزدیک هم مواد غذایی پخته و خام در محیط یخچال (نگهداری مواد غذایی در ظروف دربدار)			
۳۹	لیبل گذاری مواد غذایی با برچسب های ممهور به مهر و امضا کارشناس تغذیه در انبار و یخچال			
۴۰	نحوه استفاده از نیروها با توجه به تخصص آنها و عدم استفاده از نیروهای مخصوص نظافت در امور آشپزی و توزیع غذا			
۴۱	قرار ندادن مواد غذایی، خصوصا مواد پروتئینی در کف آشپزخانه			
۴۲	رعایت بهداشت و اصول آشپزی هنگام تهیه، پخت و سرو غذا			
عنوان				
	عالی	خوب	متوسط	ضعیف
۴۳	استفاده کارکنان بخش توزیع از پوشش مخصوص در زمان توزیع غذا			
۴۴	استفاده کلیه پرسنل پیمانکار از لباس کار مناسب و بهداشتی (کلاه، کفش، پیش بند و...)			
۴۵	نظافت تجهیزات و وسایل آشپزخانه و سلف سرویس ها			
۴۶	وضعیت چیدمان انبار و سردخانه ها و رعایت اصول بهداشتی (استفاده از پالت-رعایت فاصله بین اقلام در چینش-انبارش با توجه به ظرفیت)			
۴۷	عدم ورود افراد متفرقه به محیط داخلی سردخانه ها (ورود پرسنل آشپزخانه با دمپایی مخصوص)			
۴۸	وضعیت نظافت محیطی کل آشپزخانه بصورت روزانه (یخچالها-سالن ها-اتاق ها و قسمت های مربوط به آماده سازی و پخت)			
۴۹	عدم نگهداری و حمل مواد غذایی در ظروف بدون درب و پوشش			



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۵۰	وضعیت وانت حمل غذا (نظافت و داشتن اتاقک				
۵۱	رعایت حداقل فاصله زمانی بین فرایند پخت و توزیع غذا				
۵۲	عدم وجود مواد زائد و غیرخوراکی در غذا (سنگ ریزه، مو، ناخن)				
۵۳	شستشوی مناسب ظروف و عدم مشاهده رطوبت و هرگونه آلودگی در ظروف سرو غذا (سینی، قاشق و...)				
۵۴	تفکیک میزهای کار مجزا برای آماده سازی گوشت، مرغ، سبزیجات و ..				
۵۵	عدم حضور کارکنان بیمار، دارای زخم یا باند پیچی شده				
۵۶	عدم استعمال دخانیات توسط کارکنان آشپزخانه در محیط کار				
عنوان					
	عالی	خوب	متوسط	ضعیف	
۵۷	استفاده از ملزومات مناسب و مطلوب در سلف (لیوان و آبلیمو و...)				
۵۸	کیفیت ادویه جات و چاشنی ها و نحوه بسته بندی				
۵۹	نظافت و ضد عفونی محیط سلف، میزها و وسایل موجود روی میز و عملکرد صحیح سالن کار				
۶۰	نحوه شستشوی تجهیزات نظیفات در فرایند نظافت و عدم شستشوی تجهیزات نظافت در داخل ظروف آشپزی				
۶۱	عدم نگهداری مواد پروتئینی خریداری شده و رفع انجماد شده به مدت بیش از ۳ ساعت در فضای آشپزخانه				



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۶۲	مهارت پرسنل در خصوص وظایف محوله و استفاده صحیح و اصولی از تجهیزات			
۶۳	شستشو و ضدعفونی صحیح مواد اولیه غذایی و دسر ها			
۶۴	ورود و خروج منظم پرسنل			
۶۵	تفکیک صحیح زباله ها			
۶۶	وضعیت سطل های زباله و نظافت آنها و کیسه گذاری به موقع			
۶۷	رعایت اصول اولیه فراوری حبوبات (خیساندن ، پاکسازی و ...)			
۶۸	وضعیت نظافت سرویس بهداشتی			
۶۹	همکاری پرسنل آشپزخانه با کارفرما در انجام امور محوله			
۷۰	پرداخت به موقع حقوق و مزایای پرسنل			
۷۱	کیفیت روغن مورد استفاده و عدم استفاده از روغن سوخته			
۷۲	عملکرد صحیح و بی نقص مسئول خرید پیمانکار			
۷۳	تامین به موقع اقلام طبق دستور واحد تغذیه در ساعات اداری (زمان حضور کارشناس)			
۷۴	رعایت اصول صحیح آماده سازی و پخت و پز کباب ها اعم از جوجه کباب، کوبیده و ...			
۷۵	نگهداری صحیح و نظافت به هنگام تجهیزات مربوط به سلف ها (آب سردکن ها، حشره کش برقی، هیترها و ..)			



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۷۶	نظافت و ضد عفونی مرتب تخته های برشکاری طبق اصول بهداشتی			
۷۷	عدم نگهداری غذای پخته شده و فرآوری شده به مدت بیش از ۲ ساعت در محیط آشپزخانه			
۷۸	پاک کردن صحیح و با دقت برنج و آماده سازی اصولی آن جهت پخت			
۷۹	تخلیه به هنگام زباله ها و ضایعات کارتنی و اقلام تاریخ منقضی از انبارها و آشپزخانه			
۸۰	عدم نگهداری اقلام بسته بندی شده بدون تاریخ منقضی بیش از ۲۴ ساعت			
۸۱	تامین به موقع لباس و وسایل ملزوم پرسنل آشپزخانه طبق مفاد قرارداد			
۸۲	عدم تقلب و سهل انگاری در تهیه و آماده سازی مواد غذایی (از خرید اقلام تا پخت و ارائه)			
۸۳	استفاده از مواد گوشتی تأیید شده با نظر کارشناس تغذیه (مرغ، ماهی، گوشت قرمز و قلوه گاه)			
۸۴	استفاده از ظروف یکبار مصرف سلولزی و تجزیه پذیر با کیفیت مورد تأیید			
۸۵	تخصیص دمپایی مجزا برای یخچال و انبارها و سرویس بهداشتی			
۸۶	عدم مشاهده حشرات و جوندگان در محیط آشپزخانه و در صورت مشاهده ، اقدام به موقع جهت سم پاشی و دفع آنها			
۸۷	نظافت روزانه دیگ های مخصوص پخت برنج به صورت اصولی			



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۸۸	تعوین به موقع وسایل و تجهیزات مستهلک			
	نظافت محوطه بیرونی آشپزخانه و ورودی سلف ها			
۹۰	نظافت و ضد عفونی سینک های ظرفشویی			
۹۱	عدم بکاری گیری مجدد مواد غذایی منجمد (دیفر است شده)			
۹۲	توزیع بی نقص و اصولی غذا (اوزان توزیع)			
۹۳	عملکرد انبار دار			
۹۴	تحویل دقیق و کامل اقلام آنالیز غذایی از انبار به ناظر دانشگاه جهت پخت			
۹۵	نحوه صحیح بسته بندی و توزیع صبحانه			
۹۶	عدم استفاده از اقلام بدون تأییدیه کارشناس کارفرما در آماده سازی و پخت غذا			



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

عنوان	عالی	خوب	متوسط	ضعیف
۹۷ داشتن گواهی نامه های آموزشی و بهداشتی کارکنان آشپزخانه				
۹۸ نظافت مخزن چربی گیری فاضلاب به صورت هفته ای				
۹۹ نظافت آبروها				
۱۰۰ استفاده از مواد غذایی با مهر تأیید از غذا دارو و اداره استاندارد				
۱۰۱ انجام نظافت هفتگی آشپزخانه				
جمع امتیاز				

عالی : ۱ امتیاز
خوب : ۰.۵ امتیاز
متوسط : ۰.۲۵ امتیاز
ضعیف: ۰

برای تایید مجموع امتیازات نباید کمتر از ۶۰ باشد



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

پیوست شماره ۳

آنالیز غذای پیشنهادی

*** افزودنی های مجازمورد استفاده در غذا ها : شامل (هل-فلفل - زعفران - دارچین-زنجبیل-زیره-زردچوبه- ادویه کاری- و) که بر حسب سلیقه و صلاح دید سر آشپز و کسب رضایت کارشناس تغذیه جهت افزایش کیفیت غذا می باشد و پیمانکار به هر بهانه ای حق اعتراض به میزان این افزودنیها ندارد.

*** در مواردی که مقادیر مورد نیاز مواد اولیه تعیین نشده است ، ملاک عمل حصول کیفیت مطلوب و رضایت کارشناس تغذیه خواهد بود.

*** زعفران مورد استفاده الزاما از مارک بهرامن، سحرخیزباشد.

*** کلیه غذاهایی که به صورت چلویی در وعده ناهار ارائه می شوند ، مقدار نان تعریف شده تا ۱ عدد می باشد.

***مارک رب گوجه فرنگی الزاما از روژین ، دلپذیر، چین چین، بیژن، طبیعت، قدس خراسان و بزرگمهر(به ترتیب اولویت) خواهد بود.

*** برای ارتقای کیفیت برنج از آبلیمو و سرکه سفید استفاده خواهد شد .(کیفیت بالا طبق تایید کارشناس تغذیه)

*** روغن مورد استفاده (خوراکی و سرخ کردنی) از نوع غنی شده با ویتامین های A،و،D الزاما از برند طبیعت، اوپلا اکسترا بالانس،فامیلا،لادن (غیرتراریخته) و با نظر کارشناس تغذیه باشد.

*** مارک کره های استفاده شده کاله، شکلی، ، میهن و مغانه خواهد بود.

*** آبلیمو و آبغوره مورد استفاده از برندهای بقا، یک و یک ، کامبیز و سمیه می باشد.

*** سس سفید چلویی و تک نفره(سفید و قرمز) از برندهای رعنا، دلپذیر و مهرام می باشد.

*** رب انار مورد استفاده از برند کامبیز و یک و یک می باشد.

***کنسرو تن ماهی از برندهای پولک، کالچر، شیل تن و مکنزی می باشد.

***اقلام غذایی آماده شامل کوکو سیب زمینی ، فلافل ، شنیسل ، کوردن بلو و ... از برندهای ب.آ و پمینای کاله می باشد.

***خیارشور تهیه شده بایستی از نوع حلب به شکل ویژه A خواهد بود.

*** سالاد الویه به شکل آماده از برند های نامی نو، کاله و شامانا خواهد بود.

*** ماکارونی از برندهای تک و مانا می باشد.

*** آبمیوه تک نفره به صورت شیشه ای یا پت از برند های سن ایچ ، تک دانه ، سان استار و آلیس می باشد.

*** چای کیسه ای از برندهای احمد ، محمود و دوغزال خواهد بود.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

*** یک صبحانه با برند های درنا، آدرین، آیدین و بنیس می باشد. کلوجه صبحانه از برند های لاهیجان، نادری و نوشین می باشد.

*** دلستر پلاستیکی یا شیشه ای مورد استفاده از برند های دلستر، ایستک و هی دی می باشد.

*** شیر و شیرکائو تک نفره از برند های کاله، میهن و دومینو خواهد بود.

*** کنسرو لوبیا (با قارچ و معمولی با نظر رئیس اداره تغذیه) از برند های چین چین، دلپذیر، مکنزی، مهران، طبیعت و بیژن خواهد بود.

*** نسکافه از برندهای کوپا و آلتونسا (altunsa) خواهد بود.

*** شکلات صبحانه از برندهای فرمند، حاج عبدالله و کوپا می باشد.

*** حلواشکری از برند عقاب می باشد.

*** عسل تک نفره از برند ناصر و سینهوه می باشد. برای مربای تک نفره بقا، قدس، ناصر و شانا می باشد.

*** پنیر خامه ای از برند کاله، میهن، هراز و پگاه می باشد.

*** دوغ بطری از برند های عالیس، شیرین عسل، کاله، هراز و تندیس خواهد بود.

*** کنسرو نخود فرنگی از برند های خرسند، چین چین، تبرک و دلپذیر خواهد بود.

*** پنیر پیتزای دو رنگ از برند های کاله، مطهر آبی و میهن خواهد بود. ضمناً پنیر پیتزای پروسس قابل قبول نخواهد بود.

*** خامه و خامه عسل از برند های دومینو، دامداران، میهن و کاله خواهد بود.

*** حلواشکری از برند عقاب خواهد بود.

*** برنج مورد استفاده در غذاهای چلوپی و پلوپی، به ازای هر نفر ۱۶۰ گرم، به صورت کامل از برنج صدری هاشمی درجه

یک خواهد بود و در صورت عدم موجودی بازار الویت اول برنج طارم هاشمی و الویت دوم از برنج فجرسوزنی (مرغوب) می

باشد. (کیفیت برنج تهیه شده بایستی مورد تأیید کارشناس تغذیه قرار گیرد.)

*** در صورت ارائه لیست اقلام خارج از برند های ذکر شده، با تاییدیه و نظر رئیس اداره تغذیه بلامانع می باشد.

*** کلیه گوشت های چرخ کرده در آنالیز غذایی بایستی در محل قرارداد و در حضور ناظر کارفرما، چرخ گردد.

*** تعداد نان تعریف شده برای کلیه غذاها به شرح ذیل می باشد:

صبحانه : ۲ قرص، چلوپی : ۱ قرص، خوراک : ۲ قرص و پک میوه ۱ قرص

تبصره : تامین سالاد ها، سبزی، زیتون و ترشی به شکل آماده که دارای پروانه بهداشتی و سیب سلامت می باشد خواهد بود.



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

خوراک کوفته تبریزی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج	۱۵	حسنی
۲	گوشت قرمز گوسفندی	۸۰	لخم و بدون استخوان و چربی
۳	لپه	۱۵	
۴	آلوچه	۱۰	
۵	مغز گردو	۵	درجه ۱
۶	رب گوجه	۲۰	
۷	سیب زمینی	۱۰۰	
۸	روغن سرخ کردنی	۲۰	
۹	سبزی پاک شده	۲۵	سبزیجات معطر (برحسب صلاحدید سرآشپز سبزی خشک یا تازه انتخاب می گردد)
۱۰	پیاز	۲۰	
۱۱	نان لواش	۲	
۱۲	ارد	مقدار لازم	برحسب صلاحدید سرآشپز ترکیب آرد نخودچی و سفید
۱۳	تخم مرغ	مقدار لازم	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

خوراک تن ماهی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	تن ماهی	۱۸۰	
۲	نان	۲	قرص

چلو جوجه کباب قبضه ای			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن خوراکی	۷	مورد نیاز برنج
۲	پیاز	۳۰	
۳	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۴	فیله مرغ	۱۴۰	وزن خالص
۵	آبلیمو	۴ گرم	جهت فراوری جوجه (با کیفیت مورد تایید کارشناس)
۶	کره حیوانی	۶ گرم	سس بعد از پخت
۷	زعفران	۰.۰۱۵ گرم	به ازای هر ۸۰ نفر ۱ گرم
۸	سس خردل / ماست چکیده	به مقدار لازم	کیفیت مورد تایید کارفرما و انتخاب آن بر حسب تشخیص کارشناس تغذیه
۹	روغن مایع (خوراکی)	۱۰	جهت فراوری جوجه



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

طبق نظر کارفرما	مقدار لازم	پودر هل	۱۰
	مقدار لازم	لفل دلمه	۱۱
	۱	نان	۱۲
تک نفری	۱۰	کره پاستوریزه حیوانی	۱۳
یک عدد متوسط	۹۰ گرم	گوجه فرنگی	۱۴
برای ارتقاء کیفیت برنج	مقدار لازم	آلبیمو / سرکه سفید	۱۵



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

چلو خورشت قورمه سبزی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۰	برای سبزی خورشت
۲	پیاز	۳۵	
۳	لیمو عمانی	۱۰۵ گرم	
۴	لویا (چشم بلبلی یا قرمز)	۲۵	
۵	گوشت قرمز	۸۵	گوشت منجمد برزیلی: ۵۰ درصد ران و ۵۰ درصد سر و دست و بدون چربی
۶	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۷	سبزی	۸۵	پاک و خرد شده
۸	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
۹	آبلیمو	مقدار لازم	
۱۰	نان	۱	
۱۱	آبلیمو/سرکه سفید	مقدار لازم	برای ارتقای کیفیت برنج



شماره :

تاریخ :

پيوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

مرصع پلو با گوشت مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۰	
۲	پیاز	۴۰	
۳	فیله مرغ	۱۲۰	
۵	کشمش	۲۰	
۶	برنج هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۷	زرشک	۱۰	
۸	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۹	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
۱۰	خلال پسته	۱۵	درجه یک
۱۱	خلال بادام	۱۵	درجه یک
۱۲	خلال نارنج یا پرتقال	۱۰	درجه یک
۱۳	نان	۱	قرص
۱۴	آبلیمو / سرکه سفید	مقدار لازم	ارتقاء کیفیت برنج



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

خوراک لوبیا چیتی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۲۰	
۲	رب گوجه	۱۰	
۳	روغن مایع (خوراکی)	۷	
۴	لوبیا چیتی	۱۵۰	
۵	قارچ	۵۰	
۶	آبلیمو	۵	
۷	سیب زمینی	۳۰	خالص (بدون پوست)
۸	نان لواش	۲	

*** در صورت تهیه کنسرو خوراک لوبیا با قارچ به ازای هر نفر یک کنسرو ۳۸۰ گرمی با برندهای مورد اشاره و یا مورد تایید کارشناس تغذیه لحاظ

خواهد شد.



شماره :

تاریخ :

پيوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

استامبولی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۲	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۰	
۳	گوشت	۸۰	گوشت منجمد برزیلی ۱۰۰ درصد سر دست و بدون چربی
۴	پیاز	۵۰	
۵	سیب زمینی	۶۰	خالص (پاک شده)
۶	رب گوجه فرنگی	۵۰	
۷	نخود فرنگی	۱۰	
۸	نان	۱	
۹	زعفران	مقدار لازم	
۱۰	روغن خوراکی	۷	برنج



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو خورشت قیمه تهرانی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	رب گوجه	۱۵	
۲	پیاز	۵۰	
۳	سیب زمینی	۱۲۰	خالص (بدون پوست)
۴	لپه	۲۰	نوع مرغوب
۵	گوشت قرمز	۸۵	گوشت منجمد برزیلی: ۵۰ درصد ران و ۵۰ درصد سر و دست و بدون چربی
۶	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۰	برای خورشت
۷	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۸	لیمو عمانی	۱۰۵	
۹	روغن مایع (خوراکی)	۷	برای برنج
۱۰	نان	۱	
۱۱	آبلیمو/آبغوره	مقدار لازم	
۱۲	آبلیمو/سرکه سفید	مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج
۱۳	زعفران	۰,۰۱	
۱۴	آلوچه	۱۰	



شماره :

تاریخ :

پيوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

شوید پلو یا چلو با ماهی قزل آلا			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
۲	لیمو ترش	۲۵	۱ عدد متوسط (جهت سرو ماهی)
۳	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	در صورت پخت به صورت چلوپی (سفید) وزن خالص ۱۶۰ گرم خواهد شد. در صورت پخت سبزی پلو ۱۵۰ گرم می باشد.
۴	سبزی پلویی (شوید)	۶۰	پاک و خرد شده
۵	ماهی قزل آلا (تازه)	۲۵۰	خالص (پاک شده)
۶	کره حیوانی پاستوریزه	۱۰	تک نفری
۷	روغن مایع (سرخ کردنی)	۴۰	
۸	نان	۱	
۹	پیاز	۴۰	
۱۰	فلفل دلمه	مقدار لازم	
۱۱	سیر تازه	مقدار لازم	
۱۲	زعفران	به مقدار لازم	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو کباب کوبیده			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
۲	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۳	پیاز	۴۰	
۴	گوشت قرمز	۶۵	گوشت منجمد برزیلی: کامل از سردست
۵	کره حیوانی پاستوریزه	۱۰	تک نفر
۶	سماق	یک عدد	به صورت بسته بندی تک نفره کنار غذا
۷	کره حیوانی	۶	جهت سس بعد پخت
۸	زعفران	مقدار لازم	برای نگین
۹	آبلیمو / سرکه	به مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج
۱۰	ران مرغ	۱۰ گرم	وزن خالص (بی خص شده)
۱۱	گوچه	۹۰	
۱۲	قلوه گاه گوساله	۳۰	قلوه گاه الزاما به شکل گرم می باشد.
۱۳	نان	۱	

باقالی پلو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۱	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۵۰	
۲	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۵	سرخ کردنی
۳	مرغ گرم	۳۵۰	خالص (پاک شده و بدون ضایعات) مرغ مورد استفاده ۱۶۰۰ الی ۲۰۰۰ کیلو گرم باشد
۴	شوید تازه پاک شده	۶۰	پاک و خرد شده
۵	دارچین	به مقدار لازم	
۶	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
۷	باقالی	۲۰	
۸	رب گوجه	۲۵	
۹	آبلیمو	به مقدار لازم	جهت مرغ با کیفیت عالی
۱۰	پیاز	۴۰	
۱۱	هویج	۱۰	
۱۲	آبلیمو/سرکه سفید	مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج
۱۳	فلفل دلمه	۱۰	
۱۴	زعفران	۰,۰۰۱ گرم	
۱۵	آبغوره	مقدار لازم	
۱۶	نان	۱ عدد	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

زرشک پلو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	رب گوجه	۲۰	
۲	پیاز	۴۰	
۳	مرغ گرم	۳۵۰	خالص (پاک شده و بدون ضایعات) مرغ مورد استفاده ۱۶۰۰ الی ۲۰۰۰ کیلوگرم باشد
۴	روغن سرخ کردنی	۳۵	
۵	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۶	زرشک	۴	با کیفیت مطلوب از نوع پفکی
۷	هویج	۱۰	
۸	فلفل دلمه ای	۱۰	
۹	آبلیمو	مقدار لازم	
۱۰	زعفران	۰,۰۱۳	مخصوص زرده برنج و طعم دهنده مرغ (به ازای هر ۸۰ نفر ۱ گرم)
۱۱	هل	مقدار لازم	
۱۲	نان	۱	
۱۳	آبغوره	مقدار لازم	
۱۴	روغن خوراکی	۷	برنج



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جهت کیفیت برنج	مقدار لازم	آبلیمو / سرکه سفید	۱۵
----------------	------------	--------------------	----



شماره :

تاریخ :

پيوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو خورشت ترشی قورمه			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	رب گوجه	۱۲	
۲	پیاز	۵۰	
۳	لوبیا چشم بلبلی	۳۰	
۴	زعفران	مقدار نیاز	
۵	روغن مایع (سرخ کردنی)	۲۵	
۶	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
۷	آبلیمو	مقدار لازم	جهت خورشت با کیفیت عالی
۸	گوشت قرمز	۸۵	گوشت منجمد برزیلی: ۵۰ درصد ران و ۵۰ درصد سر و دست و بدون چربی
۹	آلوچه سیاه	۲۰	
۱۰	آبلیمو/سرکه سفید	مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج
۱۱	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۱۲	نان	۱	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

کتلت گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۵	
۲	سیب زمینی	۷۰	
۳	آرد	۲۰	نخودچی/سوخاری - کیفیت مرغوب
۴	پیاز	۳۰	
۵	تخم مرغ	۳۰	با کیفیت - روز
۶	گوشت قرمز گرم	۱۰۰	گوشت گرم گوساله و چرخ کردندر حضور ناظر کارفرما
۷	گوجه	۱۲۰	(خام) یک عدد متوسط
۸	نان لواش	۲	قرص



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

ساندویچ مرغ (با ظرف یکبار مصرف)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	فیله مرغ	۲۰۰	
۲	پیاز	۳۰	
۳	قارچ	۷۰	
۴	خیارشور	۱۱۰	
۵	گوچه	۱۲۰	
۶	پنیر پیتزا	۶۰	
۷	سس فرمز	۱	
۸	روغن سرخ کردنی	۲۰	
۹	فلفل دلمه	۱۰	
۱۰	سیب زمینی	۱۵۰	
۱۱	نان باگت	۱	بزرگ
۱۲	ظرف یکبار مصرف	۱	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو خورشت هویج			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۲	گوشت قرمز	۹۰	گوشت منجمد برزیلی: ۵۰ درصد ران و ۵۰ درصد سر و دست و بدون چربی
۳	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۰	
۴	پیاز	۳۵	
۵	هویج	۵۰	خالص (پاک شده و بدون پوست)
۷	رب گوجه	۲۵	
۸	نان	۱	
۹	آبلیمو	مقدار لازم	
۱۰	آبغوره	مقدار لازم	
۱۱	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
۱۲	آبلیمو / آبغوره	مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج
۱۳	آلو	۱۰	با کیفیت
۱۴	زعفران	مقدار لازم	



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

چلو خورشت پیچاق قیمه			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	رب گوجه	۱۵	
۲	پیاز	۳۵	
۳	خلال بادام	۱۰	
۴	تخم مرغ	۷۵	۱ عدد برای هر نفر
۵	گوشت قرمز	۱۲۰	گوشت منجمد برزیلی: ۵۰ درصد ران و ۵۰ درصد سر و دست و بدون چربی
۶	روغن سرخ کردنی	۳۰	
۷	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۸	زعفران	۰,۰۰۱	
۹	روغن مایع خوراکی	۷	برای برنج
۱۰	نان	۱	
۱۱	آبلیمو/سرکه سفید/آبغوره	مقدار لازم	



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو خورشت آلو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۲	فیله مرغ	۱۳۰	خالص
۳	روغن مایع (سرخ کردنی)	۲۵	
۴	پیاز	۳۰	
۵	هویج	۲۰	خالص (پاک شده و بدون پوست)
۶	رب گوجه	۲۰	
۷	آلو	۲۵	
۸	نان	۱	
۹	آبلیمو	مقدار لازم	جهت خورشت
۱۰	آبغوره	مقدار لازم	
۱۱	آبلیمو/سرکه سفید	مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج
۱۲	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
۱۳	زعفران	مقدار لازم	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

خوراک مرغ و قارچ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	فیله مرغ	۱۶۰	
۲	روغن مایع (سرخ کردنی)	۴۰	
۳	پیاز	۳۰	
۴	بادمجان	۱۶۰	خالص (پاک شده و بدون پوست)
۵	سیب زمینی	۱۶۰	خالص (پاک شده و بدون پوست)
۶	رب گوجه	۲۰	
۷	نان	۲	
۸	قارچ	۱۰۰	
۹	ادویه	مقدار لازم	
۱۰	گوجه فرنگی	۳۰	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو خورشت بادمجان			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۲	گوشت قرمز	۱۱۰	گوشت منجمد برزیلی: ۵۰ درصد ران و ۵۰ درصد سردست و بدون چربی
۳	روغن مایع (سرخ کردنی)	۴۰	
۴	پیاز	۴۰	
۵	بادمجان	۱۸۰	خالص (پاک شده و بدون پوست)
۶	گوجه	۴۰	
۷	رب گوجه	۲۵	
۸	نان	۱	
۹	روغن خوراکی	۷	
۱۰	آبلیمو	۵	
۱۱	آبغوره	۴	
۱۲	آبلیمو/سرکه سفید	به مقدار لازم	جهت ارتقا کیفیت برنج
۱۳	زعفران	مقدار لازم	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو خورشت فسنجان			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۲	فیله مرغ	۱۰۰	خالص
۳	روغن سرخ کردنی	۳۰	
۴	پیاز	۷۰	
۵	گردو	۵۰	مرغوب و با کیفیت مطلوب مورد تأیید رئیس اداره تغذیه
۶	رب انار	۵۰	رب انار فله ای به هیچ وجه قابل قبول نخواهد بود
۷	نان	۱	
۸	آبلیمو	مقدار لازم	جهت خورشت
۹	آبغوره	مقدار لازم	
۱۰	شکر	مقدار لازم	در صورت نیاز
۱۱	روغن مایع (خوراکی)	۷	
۱۲	آبلیمو / سرکه سفید	به مقدار لازم	جهت ارتقا کیفیت برنج



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

شله زرد (با ظرف یکبار مصرف)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج	۲۵	برنج حسنی
۲	شکر	۴۰	
۳	گلاب	مقدار لازم	با کیفیت مطلوب و تایید شده کارشناس تغذیه
۴	زعفران	مقدار لازم	
۵	خلال بادام	۱۰	
۶	هل	مقدار لازم	
۸	دارچین	مقدار لازم	
۹	کره	۵	
۱۰	ظرف یکبار مصرف	۱	



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :
تاریخ :
پیوست :

سالاد الویه آماده			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	الویه آماده	۲۰۰	
۲	نان باگت	۱	بزرگ



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

سالاد ماکارونی (با ظرف یکبار مصرف)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	ماکارونی فرمی	۱۰۰	
۲	قارچ	۴۰	پاک شده
۳	سینه مرغ	۹۰	پاک شده و خالص
۴	ذرت	۳۰	با کیفیت مطلوب و تایید شده کارشناس تغذیه
۵	خیارشور	۳۰	
۶	سس سفید	۱۱۰	
۷	آبلیمو	مقدار لازم	
۸	ظرف یکبار مصرف	۱	
۹	هویج	۵	بدون پوست و خالص
۱۰	جعفری تازه	مقدار لازم	پاک شده



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

کو کو سیب زمینی ***			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	کو کو سیب زمینی آماده	۲۰۰	
۲	خیارشور	۱۰۰	
۳	گوچه	۱۱۰	
۴	باگت	۲	



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

کوکو سبزی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع (سرخ کردنی)	۴۰	
۲	سبزی کوکو	۱۵۰	پاک و خرد شده
۳	تخم مرغ	۱۰۰	
۵	آرد	۱۵	
۶	گوچه قرمز	۱۱۰	
۷	نان	۲	قرص
۸	زرشک	۴	نوع مرغوب پفکی
۹	مغز گردو	۱۵	کیفیت مناسب و درجه یک
۱۰	گوشت قرمز	۲۰	(به صورت چرخ کرده)



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

ماکارونی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع (سرخ کردن)	۳۵	
۲	ماکارونی (رشته ای / فرمی)	۱۷۰	
۳	رب گوجه	۴۰	
۴	پیاز	۲۵	
۵	گوشت قرمز	۱۰۰	گوشت منجمد برزیلی: کلا سردست
۶	فلفل دلمه	۱۵	به صورت رنگی
۷	قارچ تازه سفید	۵۰	با کیفیت مطلوب
۸	آبلیمو	به مقدار لازم	
۹	نان	۱	قرص
۱۰	سیب زمینی	۱۰۰	پاک شده و خالص
۱۱	سس قرمز	۱	عدد (تک نفری)



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

کنتاکی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	ران مرغ / سینه مرغ	۳۵۰	
۳	پیاز	۴۰	
۴	روغن سرخ کردنی	۳۰	
۵	زعفران	مقدار لازم	
۷	سیب زمینی	۱۰۰	
۸	سس قرمز	۱	عدد
۹	نان لواش	۲	
۱۰	شیر	مقدار لازم	
۱۱	تخم مرغ	۱۰	
۱۲	آرد / نشاسته ذرت	مقدار لازم	



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

شنیسل مرغ ***			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	شنیسل آماده	۲۰۰	
۲	روغن	۳۰	
۳	خیارشور	۱۰۰	
۴	گوچه فرنگی	۱۱۰	
۵	سس قرمز	۱	
۶	باگت	۱	قرص بزرگ



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلوکباب تابه ای			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	گوشت	۱۲۰	گوشت منجمد برزیلی: ۵۰ درصد ران و ۵۰ درصد سردست و بدون چربی
۲	پیاز	۴۰	
۳	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۴	گوچه فرنگی	۱۰۰	سرخ شده
۵	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۰	
۶	رب گوچه	۳۰	
۷	فلفل دلمه	۴	
۸	نان لواش	۱	قرص
۹	زعفران	مقدار لازم	
۱۰	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو قیمة اردبیلی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هونفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن خوراکی	۷	برنج
۲	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۳	پیاز	۳۰	
۴	گوشت گوساله	۸۵	گوشت منجمد برزیلی: ۵۰ درصد ران و ۵۰ درصد سردست و بدون چربی
۵	آبغوره	مقدار لازم	
۶	لپه	۲۰	
۷	زرشک	۵	
۸			
۹	آبلیمو/سرکه سفید	به مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج
۱۰	زعفران	مقدار لازم	
۱۱	سیب زمینی	۱۲۰	
۱۲	رب گوجه	۲۰	
۱۳	روغن سرخ کردنی	۳۰	
۱۴	نان	۱	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

لویا پلو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج	۱۶۰	۱۰۰٪ برنج ندا
۲	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۰	
۳	گوشت قرمز	۶۰	گوشت منجمد برزیلی: کلا سردست
۴	پیاز	۳۵	
۵	لویا سبز	۸۰	خالص (پاک شده)
۶	رب گوجه فرنگی	۳۵	
۷	نخود فرنگی	۱۰	
۸	نان	۱	
۹	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
	زعفران	مقدار لازم	



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

عدس پلو با کشمش / زرشک و گوشت چرخ کرده			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	گوشت قرمز	۸۰	گوشت منجمد برزیلی: کلا سردست . چرخ شده در حضور ناظر دانشگاه
۲	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۴۰	
۳	روغن سرخ	۳۰	
۴	پیاز	۶۰	
۵	خلال بادام	۷	
۶	زعفران	مقدار لازم	
۷	کشمش	۳۰	
۸	زرشک	۵	در صورت استفاده از کشمش زرشک استفاده نخواهد شد
۹	روغن خوراکی	۷	
۱۰	عدس	۳۰	
۱۱	آبلیمو / سرکه سفید	مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

چیکن استروگانف			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هرنفر (گرم)	توضیحات
۱	فیله مرغ	۲۰۰	
۲	قارچ	۱۰۰	
۳	سیب زمینی	۱۲۰	خالص و پاک شده
۴	سرکه بالزامیک	مقدار لازم	کیفیت مناسب
۵	سس سویا	مقدار لازم	کیفیت مناسب
۶	خامه	۳۵	
۷	شیر	۴۵	به صورت پاستوریزه و بسته بندی شده
۸	پیاز	۱۵	
۹	آرد سفید	مقدار لازم	
۱۰	روغن سرخ	۳۵	
۱۱	نان	۲	قرص



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

باقالی پلو با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۴۰	
۲	روغن مایع (سرخ کردنی)	۳۵	سرخ کردنی
۳	گوشت گوساله	۱۵۰	گوشت منجمد برزیلی: ۵۰ درصد ران و ۵۰ درصد سردست و بدون چربی
۴	شوید تازه پاک شده	۶۰	پاک و خرد شده
۵	روغن مایع (خوراکی)	۷	برنج
۶	باقالی	۲۰	
۷	رب گوجه	۱۰	
۸	آبلیمو	به مقدار لازم	جهت مرغ با کیفیت عالی
۹	پیاز	۴۰	
۱۰	آبلیمو/سرکه سفید	مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج
۱۱	نان	۱	
۱۲	آبغوره	مقدار لازم	
۱۳	زعفران	۰,۰۰۱ گرم	



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو کوبیده مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هرنفر (گرم)	توضیحات
۱	سینه مرغ	۹۰	
۲	پیاز	۲۰	
۳	سیر	مقدار لازم	
۴	تخم گشنیز	مقدار لازم	
۵	زعفران	۰.۰۱	
۶	دنبه	۱۵	
۷	سبزی مخصوص و تازه	مقدار لازم	
۸	نان	۱	
۹	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۱۰	روغن خوراکی	۷	
۱۱	گوجه فرنگی	۹۰	
۱۲	کره تک نفری	۱۰	
۱۳	کره حیوانی	۵	جهت سس
۱۴	آبلیمو / سرکه سفید	مقدار لازم	جهت ارتقای کیفیت برنج



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

چلو تن ماهی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج صدری هاشمی درجه یک	۱۶۰	
۲	روغن خوراکی	۷	
۳	کره تک نفر	۱۰	
۴	سیب زمینی	۱۲۰	خالص بدون پوست
۵	تن ماهی	۱۴۰	
۶	روغن سرخ کردنی	۲۰	



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

پاستا چیکن آلفردو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	فیله مرغ	۱۲۰	
۲	خامه پاستوریزه	۵۰	
۳	پنه	۱۲۰	
۴	شیر پاستوریزه	۵۰	
۵	کره ۱۰۰ گرمی	۱۵	
۶	روغن خوراکی	۷	
۷	قارچ	۱۴۰	
۸	پنیر پارمسان	۲۰	



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

فلافل			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	فلافل آماده	۲۵۰	
۲	گوچه فرنگی	۱۱۰	
۳	خیارشور	۱۰۰	
۴	سس قرمز	۱	عدد
۵	باگت	۱	قرص



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :
تاریخ :
پیوست :

کوردن بلو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	کوردن بلو آماده	۲۲۰	
۲	روغن سرخ	۳۵	
۳	قارچ	۵۰	با کیفیت مرغوب
۴	سیب زمینی	۱۲۰	
۵	نان لواش	۲	قرص



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

سوپ رشته (ورمیشل)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۵	
۲	رب گوجه	۱۵	
۳	آبلیمو	۵	
۴	رشته فرنگی (ورمیشل)	۱۰	
۵	سبزی تازه	۲۰	
۶	هویج	۱۰	
۷	سیب زمینی	۱۰	
۸	مرغ یا گوشت	۱۵	
۹	نخود فرنگی	۲	
۱۰	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۱۱	روغن سرخ	۵	



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

سوپ جو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۱۵	
۲	رب گوجه	۸	
۳	آبلیمو	۵	
۴	جو	۱۰	پوست کنده
۵	جعفری تازه	۲۰	جعفری
۶	هویج	۱۰	
۷	آب مرغ/ عصاره مرغ	مقدار لازم	
۸	نخود فرنگی	۱۰	
۹	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۱۰	زرشک	به مقدار لازم	
۱۱	روغن سرخ	۵	



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :
تاریخ :
پیوست :

یک کیلو میوه متنوع			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	توضیحات
۱	پک میوه متنوع	۱ کیلو	۵ نوع میوه



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

آش دوغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	ماست / دوغ محلی	۲۰۰/۱۲۰	
۲	برنج حسنی	۱۵	
۳	سبزی آش	۱۵	پاک و خرد شده
۴	نخود	۹	
۵	سیر تازه	۵	ترجیحا تازه
۶	تخم مرغ	۲	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

سوپ سفید			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۱۵	
۲	شیر	۸۰	
۳	آبلیمو	به مقدار لازم	
۴	جو	۲۰	پوست کنده
۵	سبزی تازه	۲۰	جعفری
۶	هویج	۱۰	
۷	قارچ	۲۵	
۸	فیله مرغ	۱۵	به صورت جبه ای
۹	نخود فرنگی	۱۰	
۱۰	روغن	به مقدار لازم	
۱۱	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۱۲	خامه	۵	
۱۳	آب مرغ	مقدار لازم	



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

آش رشته تهرانی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۱۵	
۲	روغن سرخ کردنی	۱۰	
۳	سبزی آش	۸۰	پاک و خرد شده
۴	نخود	۹	
۵	لوبیا قرمز	۱۰	
۶	عدس	۱۰	
۷	رشته آش	۲۰	
۸	نعنا خشک	۰.۸	
۹	کشک	۲۰	
۱۰	سیر تازه	۵	
۱۱	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۱۲	لوبیا سفید	۱۰	



شماره :

تاریخ :

پيوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

آش رشته اردبیلی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۱۵	
۲	روغن سرخ کردنی	۱۰	
۳	آلوچه	۱۵	
۴	نخود	۹	
۵	لوبیا قرمز	۱۰	
۶	عدس	۱۰	
۷	رشته آش	۲۰	
۸	نعنا خشک	۰.۸	
۹	قیصی (حسین خانی)	۱۰	
۱۰	آلبالو خشک	۲۰	
۱۱	برگ زرد آلو	۱۵	
۱۲	رب گوجه	۵	



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

فرنی (با ظرف یکبار مصرف)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	شیر	۱۳۰	مرغوب
۲	آرد برنج هاشمی / حسنی	۲۰	
۳	گلاب	مقدار لازم	مرغوب
۴	شکر	مقدار لازم	
۵	دارچین	مقدار لازم	
۶	مربای گل سرخ	۱ عدد	۲۵ گرمی

نکته :

- در تمامی منوهای غذایی برنجی ، استفاده از آبلیمو/سرکه برای کیفیت پخت برنج طبق صلاحدید کارشناس تغذیه الزامی می باشد .
- ادویه جات مجاز جهت طعم دار کردن غذا در تمامی منوهای غذایی الزامی می باشد .
- برای پخت برنج (مرحله خیساندن برنج) استفاده از نمک تصفیه شده (دارای پروانه بهداشتی و مخصوص آشپزخانه) الزامی می باشد .
- پیمانکار موظف به ارائه منوهای غذایی (فرنی – شله زرد) در ظرف یکبار مصرف درب دار بوده و هیچ هزینه بابت آن از طرف کارفرما پرداخت نخواهد شد.



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

صبحانه:

تبصره: کیک و لبنیات و کلیه اقلام غذایی استفاده شده در منوهای صبحانه بایستی از شرکت های معتبر و به تأیید کارشناس تغذیه رسیده باشد.

نیمرو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	نان لواش	۲	قرص
۲	تخم مرغ	۱۵۰	۲ عدد متوسط تاریخ دار
۳	چای کیسه ای	۱	تک نفری (دارای لفاف)
۴	کره حیوانی تک نفری	۲۰	



دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

بسمه تعالی

شماره :

تاریخ :

پیوست :

پنیر + خرما + گردو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	لواش	۲	عدد
۲	خرما	۶۰	۴ عدد متوسط
۳	چای کیسه ای	۱	تک نفری (دارای لفاف)
۴	پنیر ساده یا خامه ای	۳۰	تک نفری (اعلا) - خامه ای و ساده با تایید کارشناس تغذیه
۵	مغز گردو	۳۰	مرغوب و درجه یک



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

کیک + شیر کائو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	نان لواش	۱	عدد
۲	کیک	۱۰۰	
۳	شیر کائو تک نفره	۲۰۰	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

فطیر + شکلات صبحانه + چای کیسه ای			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	فطیر	۱	قرص
۲	شکلات صبحانه	۱۰۰	
۳	چای کیسه ای	۱	تک نفری (دارای لفاف)

نان + کره + مربا + شیر			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	فطیر	۱	قرص
۲	کره حیوانی تک نفری	۲۵	
۳	مربا ی تک نفره	۲ عدد	
۴	شیر تک نفره	۲۰۰	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

کیک + شیر			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	نان لواش	۱	قرص
۲	کیک	۱۰۰	
۳	شیر تک نفره	۲۰۰	

تخم مرغ آبپز + آبمیوه			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	نان لواش	۲	قرص
۲	تخم مرغ	۱۵۰	۲ عدد متوسط تاریخ دار
۳	آبمیوه	۲۰۰	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

فطیر + خامه عسل			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	فطیر	۱	قرص
۲	خامه عسل تک نفره	۱۰۰	
۳	چای کیسه ای	۱	تک نفری (دارای لفاف)

کیک + نسکافه			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	نان لواش	۱	قرص
۲	کیک	۱۰۰	
۳	نسکافه	۲	



شماره :

تاریخ :

پيوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

پنیر خامه ای و مربا			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	قطیر	۱	قرص
۲	پنیر خامه ای و مربا	۱	به صورت جفتی و بسته بندی کارخانه
۳	چای کیسه ای	۱	تک نفری (دارای لفاف)



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

املت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	نان لواش	۲	قرص
۲	چای کیسه ای	۱	تک نفری (دارای لفاف)
۳	تخم مرغ	۱۵۰	۲ عدد متوسط
۴	کره حیوانی پاستوریزه	۲۰	
۵	گوچه فرنگی	۱۰۰	

حلوا شکری			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	نان لواش	۲	قرص
۲	حلوا شکری	۵۰	
۳	چای	۱	تک نفری (اعلا)
۴	کره تک نفره ۱۰ گرمی	۱	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

عدسی با ظرف یکبار مصرف			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	عدس	۲۰۰	
۲	پیاز	۳۰	
۳	سیب زمینی	۱۰	
۴	رب گوجه	۱۰	
۵	کره	مقدار لازم	
۶	نان	۲	
۷	ظرف یکبار مصرف	۱	

نان + کره + عسل + چای کیسه ای			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	فطیر	۱	قرص
۲	کره حیوانی تک نفری	۲۰	
۳	عسل تک نفره	۲ عدد	
۴	چای کیسه ای	۱	تک نفری (اعلا)



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

پیوست شماره ۴

جدول اوزان اقلام و دورچین ها و دسرهای استفاده شده در برنامه غذایی

تبصره : اوزان تعیین شده به صورت حداقلی می باشد و کمتر از آن مورد قبول نخواهد بود و در صورت مشاهده طبق جدول جرائم اعمال جریمه خواهد شد.

*** تمامی اقلام که به صورت بسته بندی تک نفره سرو خواهد شد بایستی دارای علامت های استاندارد ، پروانه بهداشتی و سیب سلامت باشند.

اوزان دورچین ها و دسرها لحاظ شده در آنالیز غذاها طبق برنامه ارائه شده			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	خیارشور	۱۱۰	
۲	لیموترش	۲۵	لیموسنگی ۵۰ گرم
۳	ترشی	۱۰۰	بسته بندی تک نفره
۴	سیب درختی	۲۰۰	
۵	سیب گلاب	۱۵۰	
۶	خیار	۱۱۰	
۷	هندوانه با پوست	۴۰۰	
۸	خربزه با پوست	۴۰۰	
۹	پرتغال تامسون	۲۵۰	
۱۰	پرتغال خونی	۲۰۰	



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۱۱	نارنگی	۱۵۰	
۱۲	لیموشیرین	۱۷۰	
۱۳	موز	۲۰۰	
۱۴	هلو زعفرانی	۱۷۰	
۱۵	هلو انجیری	۱۳۰	
۱۶	گلابی	۱۵۰	
۱۷	آلو قطره طلا	۱۲۰	سه عدد
۱۸	کیوی	۱۱۰	
۱۹	آلو شیرنگ	۱۲۰	
۲۰	انار	۲۸۰	
۲۱	شلیل	۱۳۰	
۲۲	زردآلو	۱۴۰	چهار عدد
۲۳	گوجه سبز	۱۳۰	چهار عدد
۲۴	طالبی با پوست	۳۳۰	
۲۵	گیلاس	۱۵۰	
۲۶	آلبالو	۱۵۰	
۲۷	انگور	۱۸۰	
۲۸	سبزی خوردن	۶۰	پاک شده و بسته بندی شده کارخانه ایی آماده سرو



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

۲۹	دلستر	۳۳۰	یک نفره پت با برند دلستر، ایستک، هی دی-دلستر شیشه ای با درب پیچی (آسان بازشو) نیز مجاز می باشد.
۳۰	زیتون سبز یا پرورده	۶۰	بسته بندی تک نفره
۳۱	ماست یک نفره	۱۰۰	با بسته بندی کارخانه ای با ۳-۲/۵ چربی
۳۲	ماست موسیر	۱۲۰	بسته بندی تک نفره
۳۳	دوغ یک نفره	۱ عدد	با بسته بندی کارخانه ای-۲۵۰ سی سی
۳۴	پنیر تک نفره	۳۰	
۳۵	زولبیا	۷۰	
۳۶	بامیه	۷۰	
۳۷	گوجه خام (دورچین)	۱۱۰	
۳۸	گوجه کبابی	۹۰	
۳۹	انواع سالاد	۱۵۰-۱۰۰	بسته بندی تک نفره و باتوجه به نوع سالاد وزن متغیر خواهد بود
۴۰	توت فرنگی	۱۲۰	
۴۱	خرما	۶۰	۴ عدد متوسط- با کیفیت مناسب و تایید شده کارشناس تغذیه
۴۲	دنت	۱۰۰	تک نفره بسته بندی با برند دنت
۴۳	لفل رشتی	۲۰-۱۰	

توجه : این جدول جهت تعیین اوزان اقلام مورد استفاده در برنامه های غذایی که نمونه ان ارائه شده است می باشد و الزاما

دورچین تعریف نشده است.



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

پیوست شماره ۵ (در سربرج با آرم شرکت برنده خواهد بود)

جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ماه سال

ردیف	نام کالا	مقدار (کیلو)	فی	جمع
۱	گوشت منجمد برزیلی			
۲	گوشت گوسفندی			
۳	فیله مرغ			
۴	گوشت مرغ با استخوان			
۵	روغن مایع			
۶	برنج عنبربو			
۷	برنج هاشمی			
۸	ماکارونی			
۹	لپه			
۱۰	سس فله ای			
۱۱	فلفل سیاه			
۱۲	گردو			
۱۳	نان لواش			
۱۴	لیمو عمانی			
۱۵	لوبیا قرمز			
۱۶	دارچین			
۱۷	تخم مرغ			
۱۸	لوبیا سفید			
۱۹	نخود			
۲۰	عدس			
۲۱	جو			
۲۲	جو پرک			
۲۳	رب گوجه			



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

			رب انار	۲۴
		جمع کل صفحه		

رئیس اداره تغذیه

تحویل دهنده (شرکت پیمائکاری)

تحویل گیرنده (نماینده کارفرما)



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ماه سال

ردیف	نام کالا	مقدار (کیلو)	فی	جمع
۲۵	آبلیمو			
۲۶	ابغوره			
۲۷	نخود فرنگی			
۲۸	نمک تصفیه شده			
۲۹	ادویه کاری			
۳۰	رشته سوپ			
۳۱	زرد چوبه			
۳۲	سماق			
۳۳	روغن زیتون			
۳۴	زنجبیل			
۳۵	رشته آش			
۳۶	آلوچه سیاه			
۳۷	آلوچه قرمز			
۳۸	ذرت			
۳۹	زیتون			
۴۰	قلوه گاه (گوسفندی)			
۴۱	ماهی قزل آلا			
۴۲	فلافل			
۴۳	کشک			
۴۴	برنج حسنی			
۴۵	ماست فله ای			
۴۶	خرما			
۴۷	زعفران			
جمع کل صفحه				



شماره :

تاریخ :

بیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ماه سال

ردیف	نام کالا	مقدار (کیلو)	فی	جمع
۴۸	کو کو سبزی			
۴۹	زرشک			
۵۰	کشمش			
۵۱	خیار شور			
۵۲	روغن سرخ کردنی			
۵۳	نعناع خشک			
۵۴	ماکارونی فرم			
اقلام تک نفری				
۱	مربا			
۲	حلوا شکری			
۳	کره تک نفره حیوانی			
۴	شیر تک نفری			
۵	شیر کاکائو			
۶	نسکافه			
۷	کیک تک نفره			
۸	شکلات صبحانه			
۹	چای کیسه ای			
۱۰	تن ماهی			
۱۱	ماست موسیر			
۱۲	ماست معمولی			
۱۳	کو کو سیب زمینی			
۱۴	خامه غسل			



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

			نان باگت	۱۵
			پنیر تک نفری	۱۶
		جمع کل صفحه		

رئیس اداره تغذیه

تحويل دهنده (شرکت پیمانکاری)

تحويل گیرنده (نماینده کارفرما)



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ماه سال

ردیف	نام کالا	مقدار (کیلو)	فی	جمع
۱۷	دلستر تک نفری			
۱۸	دوغ تک نفری			
۱۹	نان فطیر			
۲۰	کوکو سبزی			
۲۱	سس مایونز تک نفره			
۲۲	سس قرمز			
۲۳	سالاد تک نفری			
۲۴	سبزی تک نفری			
سبزی و صیفی جات				
۱	فلفل قرمز			
۲	شوید			
۳	قارچ			
۴	کلم قمری			
۵	کلم سفید			
۶	سیب زمینی			
۷	پیاز			
۸	گوجه فرنگی			
۹	جعفری			
۱۰	تره			
۱۱	گشنیز			
۱۲	سبزی سیر			
	جمع کل صفحه			

رئیس اداره تغذیه

تحویل دهنده (شرکت پیمانکاری)

تحویل گیرنده (نماینده کارفرما)



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ماه سال

ردیف	نام کالا	مقدار (کیلو)	فی	جمع
۱۳	ریحان			
۱۴	مرزه			
۱۵	سیرجه ای			
۱۶	فلفل دلمه ای			
۱۷	خیار			
۱۸	باقالی سبز			
۱۹	هویج			
۲۰	بادمجان			
۲۱	لوبیا سبز			
میوه جات				
۱	شلیل			
۲	موز			
۳	انار			
۴	پرتقال			
۵	کیوی			
۶	نارنگی			
۷	هندوانه			
۸	توت فرنگی			
۹	قبیضی			
۱۰	زرد آلو			
۱۱	انگور			
۱۲	خریزه			
۱۳	هلو			
۱۴	انگور			
جمع کل صفحه				

رئیس اداره تغذیه

تحویل دهنده (شرکت پیمانکاری)

تحویل گیرنده (نماینده کارفرما)



شماره :

تاریخ :

پوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ماه سال

اقلام مصرفی غیر خوراکی				
ردیف	نام کالا	مقدار (کیلو)	فی	جمع
۱	سفره یکبار مصرف			
۲	قاشق یکبار مصرف			
۳	چنگال یکبار مصرف			
۴	ظرف یکبار مصرف سلولوز			
۵	لیوان یکبار مصرف			
۶	چاقو			
۷	اسکاج			
۸	مایع ظرفشویی			
۹	پودر لباسشویی			
۱۰	پودر معمولی			
۱۱	سیم ظرفشویی			
۱۲	تی			
۱۳	جارو			
۱۴	سفید کننده			
۱۵	جرم گیر			
۱۶	تشت پلاستیکی			
۱۷	نمکدان			
۱۸	سماق دان			
۱۹	آبکش			
جمع کل صفحه				
جمع کل ماهانه				

رئیس اداره تغذیه

تحویل دهنده (شرکت پیمانکاری)

تحویل گیرنده (نماینده کارفرما)



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

برگ پیشنهاد قیمت خرید مواد اولیه غذای معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل (1)

اینجانب ، امضاء کننده زیر پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد اجرا و مسئولیت در مورد مطالب و مندرجات دعوتنامه شرکت در مناقصه ، تعهدنامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی و به طور کلی تمامی مدارک و اسناد مناقصه جهت **خرید مواد اولیه غذای معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل** و پس از بازدید کامل از محل کار و با اطلاع از جمیع شرایط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهای مورد مناقصه و اینکه هزینه آگهی مناقصه بعهده برنده مناقصه خواهد بود پیشنهاد می نمایم که:

1- عملیات موضوع مناقصه فوق را بر اساس مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه به مبلغ ذیل انجام دهم :

مبلغ خرید مواد اولیه غذایی (به ریال)		میانگین تعداد وعده در شرایط عادی (ماهانه)	وعده غذایی	
ماهانه (بر حسب ریال)	نه ماه (بر حسب ریال)			
		۱۳۰۰۰	صبحانه	
		۳۲۵۰۰	چلوپی	ناهار
		۸۰۰۰	خوراک	
		۱۱۰۰۰	چلوپی	شام
		۱۱۰۰۰	خوراک	
		۱۴۰۰۰	انواع آش	
		۴۴۰۰۰	دورچین ها	
			ظروف یکبار مصرف	
	جمع کل			

پیشنهاددهنده شرکت

تاریخ :

نام و نام خانوادگی و سمت دارنده امضاء مجاز و تعهد آور



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

برگ پیشنهاد قیمت طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل (2)

اینجانب ، امضاء کننده زیر پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد اجرا و مسئولیت در مورد مطالب و مندرجات دعوتنامه شرکت در مناقصه ، تعهدنامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی و به طور کلی تمامی مدارک و اسناد مناقصه جهت **طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل** و پس از بازدید کامل از محل کار و با اطلاع از جمیع شرایط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهای مورد مناقصه و اینکه هزینه آگهی مناقصه بعهد برنده مناقصه خواهد بود پیشنهاد می نمایم که:

1- عملیات موضوع مناقصه فوق را بر اساس مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه به مبلغ ذیل انجام دهم :

مبلغ پیشنهادی طبخ و توزیع غذا (به ریال)		میانگین تعداد پرس (ماهانه)	وعده غذایی	
ماهانه (بر حسب ریال)	نه ماه (بر حسب ریال)			
		۱۳۰۰۰	صبحانه	
		۳۲۵۰۰	چلوپی	ناهار
		۸۰۰۰	خوراک	
		۱۱۰۰۰	چلوپی	شام
		۱۱۰۰۰	خوراک	
		۱۴۰۰۰	انواع آش	
		جمع مبلغ پیشنهادی		

پیشنهاددهنده شرکت

تاریخ :

نام و نام خانوادگی و سمت دارنده امضاء مجاز و تعهد آور



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی و درمانی استان
اردبیل

برگ پیشنهاد قیمت انجام کلیه امور خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل (۳)

اینجانب ، امضاء کننده زیر پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد اجرا و مسئولیت در مورد مطالب و مندرجات دعوتنامه شرکت در مناقصه ،
تعهدنامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی و به طور کلی تمامی مدارک و اسناد مناقصه جهت **انجام کلیه امور خرید
مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل** و پس از بازدید کامل از محل کار و با اطلاع
از جمیع شرایط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهای مورد مناقصه و اینکه هزینه آگهی مناقصه بعهده برنده مناقصه خواهد بود پیشنهاد می نمایم که:
عملیات موضوع مناقصه فوق را بر اساس مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه به مبلغ ذیل انجام دهم :

مبلغ پیشنهادی خرید مواد اولیه غذایی (به ریال)	مبلغ پیشنهادی طبخ و توزیع غذا (به ریال)	مبلغ پیشنهادی کل (خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذا) (به ریال)

ماهانه

نه ماه

مبلغ کل (ماهانه) (به عدد) عادی ریال

مبلغ کل (ماهانه) (به حروف) عادی ریال انجام دهم.

مبلغ کل (نه ماه) (به عدد) عادی ریال

مبلغ کل (نه ماه) (به حروف) عادی ریال انجام دهم.

ملاک عمل در تعیین و انتخاب برنده مبلغ کل پیشنهادی خرید مواد اولیه و طبخ و توزیع غذا می باشد .

پیشنهاددهنده شرکت

تاریخ :

نام و نام خانوادگی و سمت دارنده امضاء مجاز و تعهد آور