



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

ردیف	نام خوابگاه	تعداد مقسم	آدرس
۱	امام علی (ع)	۲ نفر (یک نفر مقیم و یک نفر گردش)	بلوار آیت الله کاشانی، نرسیده به ستاری، خ الهی بین گلپای یک و دو خ شانزدهم پلاک ۱۰
۲	امام حسن	یک نفر گردش	بلوار آیت الله کاشانی، نرسیده به ستاری، خ الهی بین گلپای یک و دو خ شانزدهم پلاک ۳۰
۳	ساعی	یک نفر گردش	خ ولیعصر نرسیده به پارک ساعی بن بست کوزه گر پلاک ۱۴
۴	گلستان	یک نفر گردش	میرداماد، میدان مادر خ شاه نظری، خ مددکاران، دانشکده توانبخشی
۵	ابن سینا	یک نفر گردش	ابتدای جلال آل احمد خ امیرکبیر، خ هلال، کوچه شقایق پلاک ۴۸
۶	آمل	یک نفر گردش	پیچ شمیران، خ شریعتی، نرسیده به طالقانی، خ طاهریان پلاک ۹۰
۷	شقایق	یک نفر گردش	انتهای خ مطهری، نرسیده به خ شریعتی، خ ترکمنستان، پلاک ۲۵
۸	مطهری	یک نفر گردش	ولیعصر، بالاتر از یوسف آباد، نرسیده به مطهری، کوچه حسینی راد، پلاک ۳۹
۹	علمدار	۲ نفر (یک نفر مقیم و یک نفر گردش)	خیابان سازمان آب، خ جهانی نسب، خ علمدار هفتم خ اندرزگو
۱۰	حضرت زهرا	۲ نفر (یک نفر مقیم و یک نفر گردش)	خیابان پاسداران، سه راه احتشامیه، خ راستوان، پلاک ۶۳
۱۱	شهدای سلامت	یک نفر گردش	خ مطهری، بعد از سهروردی، جنب باشگاه بانک سپه، خ رهام
۱۲	ایران	۲ نفر (یک نفر مقیم و یک نفر گردش)	سوهانک بلوار قائم میدان جنگلیان، خ محمدی فر، خ سوهانی، پلاک ۶
۱۳	پردیس بین الملل	-	ستارخان خ فرخ کش کوچه جوادی پور پلاک ۷۲
۱۴	فلسطین	-	فلسطین شمالی، کوچه فیروز دهقان، مقابل مدرسه راهنمایی شاهد مهدیه، پلاک ۲۰
۱۵	لارستان	-	ولیعصر، بالاتر از یوسف آباد، نرسیده به مطهری، کوچه حسینی راد، پلاک ۲
۱۶	نوید	-	خ نجات الهی، پایین تر از سهند، کوچه نوید، پلاک ۱
۱۷	نواب	-	میدان آزادی - کیلومتر ۸ جاده مخصوص - نرسیده به آزادگان - جنب بمب بنزین - انتهای جاده فرعی - جنب بیمارستان روانپزشکی ایران

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره اسناد قراردادها

شماره صفحه ...

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

جدول شماره (۱) تعداد افراد شاغل

ردیف	عنوان شغل	تعداد افراد
۱	برنج پز	۴
۲	تخته کار	۵
۳	خورشت پز	۵
۴	کباب پز	۱
۵	گلگیری و سبزیجات	۲
۶	ارسال غذا	۴
۷	انبار	۴
۸	ظرفشور	۱
۹	خدمات	۳
۱۰	آمار	۲
۱۱	مقسم	۲۶
۱۲	جمع	۵۷

این سند به تایید هیأت مدیره و امضاء
رئیس هیأت مدیره و امضاء
اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

شماره صفحه ۲۱

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا

تاریخ :

شماره :

پیوست :

شرایط اختصاصی قرارداد تهیه، طبخ و توزیع غذای دانشجویی

الف: کلیات و تعهدات اجرایی پیمانکار:

۱- نوع کار: طبخ، حمل غذا و کنار غذا، بسته بندی و توزیع غذا در قالب دو منوی غذایی جهت ناهار و سه منوی غذایی شام دانشجویان و توزیع غذای نیمه پرس در سطح سلف سرویس و خوابگاه ها به صورت پلمپ و در صورت نیاز به صورت بسته بندی و تهیه و توزیع صبحانه دانشجویی به صورت پک هفتگی، بر اساس برنامه غذایی ارائه شده از طرف کارفرما (طبق استاندارد و برخورداری از کیفیت بالا و منطبق با موازین بهداشتی و مورد قبول کارفرما)، تأمین کلیه مواد شوینده، کلیه ابزار نظافت و لوازم مصرفی مورد نیاز، تجهیزات و ابزار کار، کلیه ظروف لازم برای پخت و توزیع غذا، ظروف مخصوص حمل غذا، جمع آوری و شستشوی ظروف غذا، جمع آوری زباله از کلیه مراکز توزیع غذا، پرداخت هزینه تعمیر تجهیزات و دستگاه ها و تأمین کلیه ظروف یکبار مصرف و سایر لوازم طبق مفاد قرارداد و شرایط اختصاصی به عهده پیمانکار می باشد که عبارت است از:

الف- تامین و حمل و نگهداری کلیه مواد غذایی اولیه، کنار غذا، دسر، اقلام صبحانه و ... مطابق با برنامه غذایی اعلام شده از سوی اداره تغذیه (به طور مناسب و مورد تأیید کارفرما و مطابق با کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی) به آشپزخانه در حضور ناظرین کارفرما
ب- طبخ (مناسب و با کیفیت مورد تأیید کارفرما و مطابق با کلیه موازین استاندارد و بهداشتی)
ج- حمل غذای طبخ شده، پیش غذا، کنار غذا، دسر، پکیج اقلام صبحانه و ... (با شرایط بهداشتی و در ظروف مخصوص حمل غذا و خودرو مجهز به گرم کن غذا یا ماشین مسقف و سردخانه دار) به گونه ای که غذا گرم سرو شود.
د- توزیع اقلام مورد اشاره در بند ج شرایط اختصاصی (به طور مناسب و بهداشتی و با کیفیت و کمیت کاملاً مطلوب در موعد مقرر و مورد نظر کارفرما)
ح- جمع آوری ظروف از سلف سرویس ها و خوابگاهها پس از هر وعده غذایی، انتقال به آشپزخانه و شستشوی آنها، انتقال زباله ها با کیسه زباله و به صورت اصولی به مکان مورد نظر کارفرما، نظافت، شستشو و پاکسازی محیط و تجهیزات، به طور مناسب و بهداشتی پس از پایان هر مرحله از کار آشپزی و یا توزیع غذا و مطابق با نظر کارفرما
خ- تأمین کسری ظروف و لوازم از قبیل دیگ، پاتیل، کانتین استیل و ... و تامین لوازم پذیرایی در سلف سرویس ها در مدت زمان قرارداد توسط پیمانکار الزامی است.

ز- تأمین کلیه مواد شوینده، پاک کننده و لوازم نظافتی با مارکهای معتبر و مورد تأیید کارفرما
ج- تأمین کسری تجهیزات و دستگاههای مورد نیاز و تعمیر کلیه تجهیزات و دستگاههای موجود در آشپزخانه و سلف سرویس ها (انتخاب شرکت تعمیر کننده تجهیزات و دستگاههای موجود در آشپزخانه می بایست با صلاحدید و تأیید کارفرما صورت پذیرد.)

۲- پیمانکار باید قبل از پیشنهاد قیمت ضمن بازدید از محل های پخت و توزیع، نوع و تعداد ظروف، تجهیزات و سایر ملزومات مورد نیاز را ارزیابی و نسبت به تامین آن برنامه ریزی نماید.

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی تهران
تأیید امضاءات نماینده و کارفرما
اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۴۰۰۰

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۳- هر زمان که طی بخشنامه های دولتی توزیع و ارائه خدمات رفاهی از جمله ارائه غذا به دانشجویان لغو گردد مفاد و اجرای این قرارداد کان لم یکن خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۴- پیمانکار موظف است در مصرف آب، برق و گاز صرفه جویی نموده و از اسراف و هدر رفتن این منابع جلوگیری نماید. در صورت مشاهده اسراف بر اساس دستورالعمل جریمه اقدام خواهد شد.

۵- پیمانکار موظف است که معیارها و شاخص های چک لیست نظارت (پیوست های شماره ۲ و ۱) را رعایت و با نظر ناظرین کارفرما به طور روزانه چک لیست ها را تکمیل و در پایان کار نسبت به امضاء آنها اقدام نماید.

۶- پیمانکار متعهد می گردد، به موارد تصویب شده در صورتجلسات تغذیه عمل نماید.

۷- پرداخت هزینه ی سرویس دوره ای کلیه سردخانه ها، یخچال ها و تعمیر سایر تجهیزات موجود در آشپزخانه، انبارها و سلف سرویس های دانشگاه به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره - با توجه به حساسیت کار و بنا به ضرورت، در صورت عدم اقدام به موقع پیمانکار به مدت یک هفته، کارفرما نسبت به انجام هماهنگی های لازم برای تعمیر اقدام و پیمانکار موظف به پرداخت هزینه تعمیر حداکثر ظرف مدت یک هفته می باشد و از صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار ۱/۵ برابر فاکتور آن کسر خواهد شد.

۸- پیمانکار موظف است کلیه ملزومات، تجهیزات مورد نیاز را در ساعات اداری و پس از تایید ناظرین مستقر در آشپزخانه و سلف سرویس ها تامین نماید.

۹- پیمانکار موظف است نسبت به تامین ۲ نفر نیروی متخصص جهت انجام امور انبارداری مواد غذایی (انباردار و کمک انباردار) و ثبت دقیق ورود و خروج کلیه اقلام اعم از مواد غذایی، شوینده و ... در آشپزخانه اقدام نماید.

۱۰- کارفرما ناظرین خود را جهت نظارت بر ورود و خروج صحیح مواد اولیه غذایی بر اساس آنالیز مندرج در قرارداد و آمار غذای روزانه در آشپزخانه می گمارد و پیمانکار موظف است کمال همکاری را با ایشان انجام دهد. بدیهی است در صورت وجود هرگونه گزارشی مبنی بر عدم رعایت موازین بهداشتی و عدم تطابق مواد مصرفی با آنالیز موجود در قرارداد، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست ۳) خواهد شد.

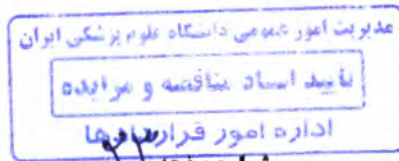
۱۱- پیمانکار متعهد می گردد تا پایان ساعت توزیع شام و نیز افطار و سحری در آشپزخانه نماینده تام الاختیار خود را جهت جلوگیری از بروز هر گونه مشکل مستقر نماید در غیر اینصورت مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست ۳) خواهد شد.

۱۲- پیمانکار موظف به تهیه دستگاه تستر کیفیت روغن با کیفیت مورد تایید کارفرما در ابتدای قرارداد و تحویل آن به ناظر می باشد.

ب: شرایط نیروی کار مورد نیاز :

۱- پیمانکار متعهد می گردد نیروی انسانی واجد شرایط را حداقل به تعداد ۵۷ در آشپزخانه دانشگاه و واحدهای تابعه به شرح جدول شماره ۱_ تامین نماید .

تبصره ۱- کارفرما می تواند بنا بر صلاحدید نوع چیدمان و تعداد نیروها را تغییر دهد. در صورت نیاز به افزایش تعداد نیروها، پیمانکار حق اعتراض ندارد. ضمناً در صورت ضرورت و بر اساس نیروهای مورد نیاز برای توزیع غذا در سطح خوابگاهها و سلف سرویس ها (علاوه بر افزایش تعداد خودروها) به تعداد



قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

افراد در جدول شماره ۱ اضافه می گردد. به جز نیروهایی که به تایید کارفرما رسیده باشد پیمانکار اجازه استقرار نیروهای مازاد بر نماینده ، مانند حسابدار و ... را در فضای کاری کارفرما ندارد.

تبصره ۲- آنالیز نیروهای آشپز شامل: برنج پز ماهر، خورش پز ماهر، تخته کار ماهر، فرنگی پز ماهر و آشنا به کار با تجهیزات صنعتی و توزیع کنند ه های مجرب در زمینه توزیع مناسب غذا می باشد که تعداد این افراد باید به تأیید کارفرما برسد.

تبصره ۳- جهت توزیع شام خوابگاهی بایستی در خوابگاههای کوچک حداقل یک نفر و در خوابگاههای بزرگ دو نفر در محل حضور یابند. تعیین مصادیق با کارفرما می باشد، پیمانکار مخیر است از نیروهای موجود در آشپزخانه جهت توزیع غذای خوابگاهی استفاده نماید.

تبصره ۴- پرداخت دستمزد رانندگان به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۵- در صورت تعطیلی سلف سرویسهای دانشجویی و درخواست مکتوب پیمانکار، با در نظر گرفتن شرایط ،تعداد پرس غذا و صلاح دید ناظر قرارداد، تعداد نیروهای فوق الذکر قابل کاهش خواهد بود.

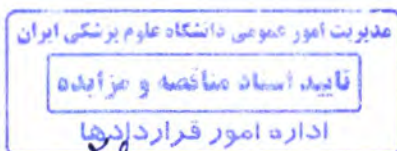
۲- کلیه پرسنل پیمانکار باید از روپوش، شلوار و لباس فرم تمیز و مرتب (متحد الشکل تهیه شده توسط پیمانکار پس از الصاق آرم شرکت) استفاده نمایند و استفاده از کلاه، انواع پیش بند، دستکش ظرفشویی و دستکش یکبار مصرف (بنا بر مورد مصرف)، دستکش لاتکس، دستکش صنعتی و ساق دست، ماسک، چکمه، کفش کار، عرق گیر و ماسک مخصوص جهت سر آشپز، آشپزها و توزیع کنندگان غذا اجباری بوده که تهیه کلیه وسایل ذکر شده به عهده پیمانکار می باشد و قبل از تهیه باید به تأیید کارفرما برسد.

تبصره ۱- البسه می بایست با کیفیت عالی تهیه شده و از نظر کمیت، کیفیت و رنگ به تأیید کارفرما برسد. البسه باید حداقل ۴ بار در سال برای کلیه پرسنل تهیه گردد. لباس کار (روپوش، شلوار و کلاه) بایستی به رنگ روشن باشد و نفرت مسئول پخت بایستی از روپوش و شلوار سفید، کلاه، دستکش، ساق دست و ماسک استفاده کنند و لباس توزیع کنندگان می بایست مجزا از لباس کار در آشپزخانه باشد و تهیه کلیه این موارد به عهده پیمانکار است.

تبصره ۲- در صورت تشخیص کارفرما در خصوص نیاز به خرید لباس کار و سایر ملزومات، پیمانکار موظف به تامین ملزومات مورد نیاز به محض اعلام کارفرما (صرف نظر از تعداد دفعات تأمین شده) ظرف یک هفته می باشد و در صورت عدم اقدام لازم، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست ۳) خواهد شد.

۴- پیمانکار موظف است برای معرفی و جذب کارکنان، در حضور کارفرما جلسه مصاحبه برگزار نموده و بعد از تأیید کارفرما، حداکثر تا ۱۰ روز پس از شروع به کار، لیست اسامی کارکنان شرکت و مسئولیت آنها را به همراه پرونده پرسنلی ایشان شامل تصویر شناسنامه، تصویر کارت پایان خدمت یا معافیت دائم، برگه گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر، برگ عدم سوء پیشینه، گواهی سلامت روحی و جسمی و نشانی محل سکونت، تصویر کارت بهداشتی و گواهی دوره آموزشی بهداشت عمومی را به کارفرما ارائه نماید.

۴- کلیه کارکنان پیمانکار ملزم به ارائه کارت بهداشت دارای اعتبار، تهیه شده از مراکز دولتی هر شش ماه یک بار می باشند، استفاده از کارکنان بیمار و مشکوک به بیماری ممنوع است. ضمناً کارگرانی که به جایگزینی افراد معرفی می شوند نیز پس از ارائه کارت بهداشت و تأیید کارفرما می توانند شروع به کار نمایند.



قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

شماره صفحه

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تبصره ۱- پیمانکار موظف است تمامی کارتهای بهداشتی کارکنان شاغل در آشپزخانه و غذاخوری ها را در تابلوهای موجود در آشپزخانه و غذاخوری ها نصب و در معرض دید قرار دهد.

تبصره ۲- هزینه تهیه کارت بهداشت کارکنان و محل اسکان و ایاب و ذهاب و کلیه امکانات لازم به عهده پیمانکار است. در صورت اسکان در اتاق پرسنل آشپزخانه هزینه اسکان و سایر خدمات به پرسنل پیمانکار توسط کارفرما تعیین و از صورتحساب عملکرد ماهانه پیمانکار کسر خواهد شد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی نخواهد داشت.

۵- پیمانکار موظف است در آشپزخانه ۲ نفر سرآشپز ماهر و با سابقه کار مفید در دانشگاهها و مراکز دولتی (دارای گواهی حسن انجام کار) را به کارفرما به صورت کتبی معرفی نماید و در صورت صلاحدید کارفرما، فرد مذکور می بایست گواهینامه دوره آموزش سرآشپزی از مؤسسات معتبر یا مستنداتی دال بر سرآشپز بودن وی که به تأیید کارفرما برسد، را دارا باشد.

تبصره - در صورت کیفیت نامطلوب غذاها، نارضایتی دانشجویان و عدم تأیید عملکرد سرآشپزها توسط ناظرین کارفرما، پیمانکار موظف است ظرف ۷۲ ساعت نسبت به تعویض سرآشپز مورد نظر و معرفی سرآشپز جدید و مورد تأیید کارفرما اقدام نماید. در غیر اینصورت مطابق با دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳)، اقدام خواهد شد.

۶- پیمانکار موظف است جهت امور تهیه، پخت و توزیع غذا از کارکنان ماهر به تعداد کافی همه روزه به صورت تمام وقت استفاده نموده و طبق لیست آنالیز نیرو باید مسئولیت کاری هر فرد را مشخص و لیست پرسنل همراه با وظیفه آنها را به صورت مکتوب به ناظرین کارفرما ارائه نماید. تأیید صلاحیت نیروها توسط ناظرین کارفرما انجام می گیرد و هرگونه جابجایی پرسنل پیمانکار پس از تأیید ناظرین کارفرما قابل اجراست. بدیهی است در صورت عدم رعایت این بند پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد.

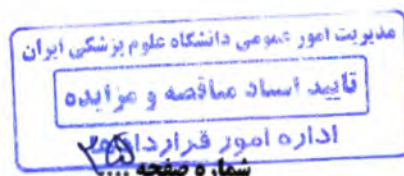
تبصره - در صورت نیاز پرسنل به استفاده از مرخصی با توجه به حساسیت کار، پیمانکار موظف است برای مرخصی بیش از ۲ روز کارکنان قبلاً با ناظرین کارفرما هماهنگی نماید و با نظر ناظرین کارفرما نسبت به تأمین نیروی جایگزین اقدام نماید. لازم به ذکر است در امر حضور و غیاب روزانه تنها نیروهای حاضر (نه پرسنلی که در مرخصی هستند) ملاک احتساب تعداد نیرو خواهند بود.

۷- پیمانکار موظف است یک نفر کارشناس تغذیه / کارشناس بهداشت / کارشناس هتل داری دارای حداقل ۲ سال سابقه کار مشابه در محل های پخت را به صورت تمام وقت در آشپزخانه مستقر نماید و کارشناس پیشنهادی بایستی قبل از استقرار به تأیید کارفرما برسد.

تبصره - در صورت عدم حضور کارشناس پیمانکار، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) می شود.

۸- پیمانکار متعهد می گردد جهت نظارت بر حسن اجرای قرارداد و سهولت در سرویس دهی به دانشجویان شخصاً و مستمراً در محل اجرای قرارداد حضور داشته و یا نمایندگان تام الاختیار خود (یک نفر ترجیحاً کارشناس با حداقل ۵ سال سابقه کار مرتبط و قابل استعلام) را کتباً به کارفرما معرفی نماید، افراد مزبور می بایست از ساعت ۷ صبح لغایت ۲۱ در محل کار حضور داشته باشند.

تبصره ۱- در صورت عدم حضور پیمانکار یا نماینده تام الاختیار وی، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه ها (پیوست شماره ۳) می شود.



قرانت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تبصره ۲- ساعت انجام کار را کارفرما تعیین می نماید. پیمانکار متعهد است ترتیبی اتخاذ نماید که نیروی انسانی وی، در ساعات تعیین شده توسط کارفرما، در محل کار حضور داشته باشند.

۹- کارگرانی که وظیفه نظافت را به عهده دارند نباید به هیچ عنوان در آماده سازی مواد اولیه، تهیه، پخت و توزیع غذا دخالت نمایند.

۱۰- کارگرانی که دارای زخم باز بوده یا مبتلا به یکی از بیماریهای واگیردار باشند، تا بهبودی کامل نباید به کار گمارده شوند. این افراد در زمان برگشت به کار باید گواهینامه سلامت مبنی بر بهبود کامل از پزشک مورد تأیید کارفرما ارائه نمایند.

۱۱- پیمانکار حسن رفتار، سلوک و عملکرد کارکنان خود را در محل پخت و توزیع غذا با مأمور به مهر نمودن این قرارداد ضمانت می نماید و در صورت عدم رضایت کارفرما از عملکرد برخی پرسنل، پیمانکار موظف است سریعاً نسبت به تسویه حساب کامل با فرد مذکور و انتخاب جایگزین مناسب ظرف مدت ۴۸ ساعت اقدام نماید و کارگرانی که به جایگزینی افراد معرفی می شوند، پس از ارائه کارت بهداشت معتبر می توانند شروع به کار نمایند.

۱۲- در صورت عدم حضور سرآشپز و نماینده به دلایل موجه، لازم است پیمانکار حتماً نسبت به جایگزینی فرد مناسبی که مورد تأیید ناظرین کارفرما باشد اقدام کند به گونه ای که هیچ خللی در امر طبخ و توزیع غذا به وجود نیاید.

۱۳- پیمانکار و کلیه کارکنان تحت امر وی موظف به رعایت نکات ایمنی در محیط و جلوگیری از بروز حوادث می باشند و مسئولیت بروز هر گونه سانحه و عواقب ناشی از آن مانند سوختگی، جراحات، برق گرفتگی، انفجارات و خفگی ناشی از گاز، سقوط و نقص عضو کارگران و کارکنان مربوطه و زیر آوار ماندن حین کار و ... به عهده پیمانکار است.

تبصره- پیمانکار موظف است علاوه بر پرسنل مربوطه، تمامی افراد و اشخاص ثالثی را که در محل کار حضور یافته و یا تردد می نمایند، به لحاظ احتمال بروز حوادث، تحت پوشش بیمه های مناسب قرار دهد به طوری که در صورت بروز حادثه کفاف جبران تمامی غرامت را بنماید. بدیهی است کارفرما در این راستا هیچ گونه مسوولیت و تعهدی نخواهد داشت.

۱۴- رعایت ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی برای طرفین الزامی بوده و کلیه مطالبات پرسنل تحت پوشش پیمانکار اعم از حق بیمه تأمین اجتماعی، حقوق و مزایا و اضافه کاری، هزینه ایاب و ذهاب، غذا و هزینه لباس به عهده پیمانکار می باشد.

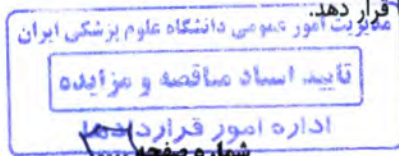
۱۵- پیمانکار موظف است برای نیروهای توزیع کننده شام و نیروهایی که بیش از ساعت مقرر کاری انجام وظیفه می نمایند متناسب با گروه شغلی ایشان اضافه کار در نظر بگیرد.

۱۶- کلیه کارکنان موضوع قرارداد باید دارای شناسنامه ایرانی بوده و سن آنها پایین تر از ۱۸ سال نباشد.

۱۷- کارکنان موضوع قرارداد حق مجادله و شوخی نابجا با هیچکس را نداشته و اموری که از عهده ایشان خارج است (از جمله پاسخگویی به دانشجویان و ...) را باید به نمایندگان پیمانکار یا در صورت لزوم به ناظرین کارفرما ارجاع دهند و با مراجعین با حسن اخلاق رفتار نموده و عکس العمل احتمالی مراجعین را جهت پیگیری به ناظرین کارفرما گزارش نموده و از ایجاد جو درگیری خودداری کنند.

۱۸- پیمانکار متعهد است بنا به صلاحدید کارفرما در مواقع مورد نیاز تعدادی از پرسنل خود را جهت همکاری در اموری که مربوط به کارفرماست در محوطه

آشپزخانه، سلف سرویس و اطراف آنها در اختیار کارفرما قرار دهد.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۱۹- کارفرما هیچ گونه تعهدی در رابطه با مسائل رفاهی پرسنل پیمانکار از جمله تغذیه ، محل استراحت و ... ندارد.

تبصره- در آشپزخانه حداکثر ۹ نفر بعد از پایان توزیع شام جهت انجام کارهای مربوط به آماده سازی غذا پس از تأیید کارفرما اجازه اقامت خواهند داشت. پیمانکار متعهد است محل استراحت پرسنل خود را از نظر بهداشتی کنترل نموده و همچنین برای هر کارگر وسایل نظافت و شستشوی مجزا تأمین کند.

۲۰- پیمانکار موظف است در شروع کار نسبت به ارائه گواهی معتبر دوره ویژه بهداشت عمومی برای کلیه نیروهای خود اقدام نماید.

۲۱- پیمانکار موظف است از ورود و دخالت افراد متفرقه به محل تهیه، پخت، حمل و نقل و توزیع مواد غذایی جلوگیری نماید. در صورت مشاهده بر اساس دستورالعمل جریمه اقدام خواهد شد.

۲۲- استعمال دخانیات و استفاده از تلفن همراه، انگشتر، گردن بند، ساعت، دستبند و ... توسط متصدیان و کارگران در حین کار و در محل های پخت و توزیع ممنوع است و در صورت مشاهده، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست ۳) خواهد شد.

تبصره- رعایت شئون اسلامی برای کلیه پرسنل بالاخص کارکنان خانم الزامی است. در صورت رؤیت باقی مانده سیگار در محوطه آشپزخانه و سلف سرویس ها و محیط پیرامون آشپزخانه پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد.

۲۳- پیمانکار موظف است برای تمامی افراد بکارگیری شده کارت شناسایی عکس دار با تأیید اداره تغذیه تهیه نماید.

۲۴- پیمانکار موظف است جهت توزیع غذا، پرسنل دارای حسن خلق و خوشرو را با تأیید کارفرما به کار گمارد.

تبصره ۱- پیمانکار موظف است نسبت به پرداخت هزینه آموزش پرسنل در مورد نحوه کار و اصول مراقبت از تجهیزات صنعتی اقدام نماید.

تبصره ۲- پیمانکار موظف است به پرسنل توزیع کننده غذا آموزش های لازم را ارائه داده و مستندات آموزشی را به کارفرما ارائه دهد.

۲۵- پیمانکار موظف است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را در آشپزخانه و محل های توزیع غذا فراهم نماید و همواره آن را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۴) به روز نگه دارد.

ج: مواد اولیه غذایی ، پخت و مواد شوینده و نظافتی:

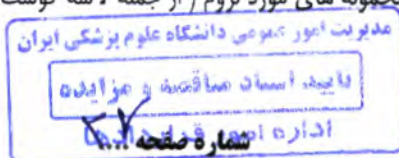
۱- در مورد محموله های پروتئینی نظیر مرغ، سینه مرغ بدون پوست و بدون کتف، ران مرغ بدون پوست، گوشت گوساله، قلوه گاه گوسفندی و ماهی و ... علاوه بر فاکتور کشتارگاه، تاریخ کشتار، نام و مهر و امضاء دامپزشک، وجود تمام شرایط زیر الزامی بوده و در صورت عدم رعایت هر یک از موارد مشروحه ذیل محموله عودت داده می شود.

الف) کارت بهداشت معتبر وسیله نقلیه

ب) کارت بهداشت معتبر آورنده محموله

ج) دماسنج سالم و دارا بودن درجه برودت مناسب

د) دارا بودن پلمپ بر حسب نظر کارشناس ناظر برای محموله های مورد لزوم (از جمله لاشه گوشت و مرغ و ماهی ...)



قرانت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

ه) شماره پلاک ماشین با مجوز بهداشتی صادره باید یکسان باشد.

تبصره ۱- کلیه اقلام لبنی مانند شیر، ماست، دوغ، کره، خامه و... می بایست با خودرو سردخانه دار مخصوص حمل و تحویل گردد.

تبصره ۲- کلیه عملیات آماده سازی مواد و لاشه های گوشت و مرغ و ماهی و ... باید در محل تعیین شده در آشپزخانه و تحت نظارت دقیق کارشناس ناظر صورت گیرد.

تبصره ۳- پوست و چربی مرغ باید قبل از طبخ جدا شده و غذاها بصورت کم چرب تهیه شود.

تبصره ۴: در مورد مواد اولیه مصرفی و مواد فاسد شدنی لبنی و پروتئینی، پیمانکار موظف است از ۲ روز قبل با ماشین

سردخانه دار سالم و مناسب در ساعات اداری و با رعایت مقررات و با تأیید ناظرین کارفرما وارد آشپزخانه نماید.

بدیهی است در صورت عدم تأیید ناظرین کارفرما، پیمانکار موظف است ظرف همان روز نسبت به خارج نمودن مواد

مورد نظر با نظارت ناظرین کارفرما اقدام نماید. بدیهی است مسئولیت حفاظت از اقلام مذکور و رعایت استانداردها نگهداری کامل به عهده پیمانکار می باشد و

پیمانکار به هیچ عنوان حق خروج مواد غذایی را بدون اخذ مجوز از کارفرما ندارد.

۲- کلیه مواد اولیه مصرفی باید از نوع مرغوب و در بسته بندی دارای شماره ثبت، پروانه بهره برداری، نشان ایمنی و سلامت (سیب سلامت) از وزارت بهداشت،

درمان و آموزش پزشکی، جدول نشانگر رنگی تغذیه ای، علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء و آدرس محل تولید باشد و نیز کلیه بسته بندی ها باید سالم بوده

و علامت کارخانه سازنده یا بسته بندی کننده بر روی کالا درج شده باشد.

۳- کلیه مواد غذایی باید در بسته بندی (حلب، بطری شیشه ای یا پلاستیکی، پاکت مقوایی و ...) بوده، نام محصول و کلیه مشخصات بهداشتی مندرج در بند ۳

بر روی بسته بندی قید شده باشد.

تبصره ۵- در صورتیکه کیفیت مواد غذایی تهیه شده با مشخصه های بهداشتی مندرج در بند ۳ به دلایلی از قبیل مرغوب نبودن محصول از نظر مشخصه های

کیفی، طعم، رنگ، بو، قوام و ظاهر مورد تأیید ناظرین کارفرما قرار نگیرد، پیمانکار موظف است در همان روز نسبت به عودت و تعویض آن محصول اقدام نماید.

۴- استفاده از مواد غذایی مانند ادویه جات، حبوبات، خیار شور، زعفران، زیتون، رب انار، پنیر پیتزا و ... به صورت **فله ممنوع بوده** و این نوع از محصولات باید

به صورت بسته بندی شده که دارای آرم استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء، سیب سلامت، پروانه بهره برداری از وزارت بهداشت و ... می باشد، خریداری گردد.

تبصره ۱- حبوبات مصرفی می بایست از نظر کیفیت پخت به تأیید ناظرین کارفرما رسیده و سپس وارد انبار گردد.

تبصره ۲- لازم به ذکر است که ترشی و زیتون باید از نوع بسته بندی کارخانه ای تک نفره با برند مورد تأیید ناظرین کارفرما باشد.

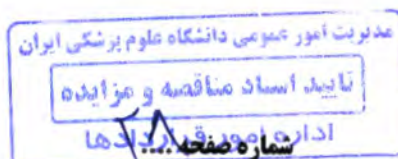
۵- میوه تحویلی می بایست طبق برنامه غذایی و بر اساس وزن اعلام شده در جدول آنالیز دسر (جدول شماره ۴) در قرارداد با کیفیت مطلوب، متناسب با آمار

غذایی همان روز و در ساعت مقرر، توسط پیمانکار تهیه و در انبار موجود باشد. چنانچه میوه تحویلی مطابق با وزن اعلام شده در جدول آنالیز تهیه نگردد، پیمانکار

مشمول جریمه براساس دستورالعمل جریمه ها (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

۶- کلیه سبزیجات و صیفی جات مصرفی می بایست به صورت تازه و بر اساس برنامه غذایی هفتگی در زمان مقرر تعیین شده توسط کارفرما، تهیه گردد. کیفیت

کلیه سبزیجات و صیفی جات می بایست به تأیید ناظرین کارفرما برسد.



قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی گیلان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تبصره ۵- تره بار و سبزیجات آماده به مصرف کارخانه ای خریداری شده نیز باید دارای کلیه مجوزهای بهداشتی بوده و کیفیت آن ها به تایید کارشناسان و ناظرین کارفرما برسد.

۷- سبزی خوردن و سالاد فصل می بایست به صورت کارخانه ای و بسته بندی تکفهره و به تاریخ روز تهیه شده و به تایید ناظرین کارفرما برسد. لازم به ذکر است سبزیجات پاک شده کارخانه ای، نخود فرنگی، باقلا، ذرت و.... نیز باید به صورت کارخانه ای و به تاریخ روز تهیه و تحویل آشپزخانه گردد.

۸- تخم مرغ مصرفی باید از کارخانجات معتبر و دارای مجوز بهداشتی و با تاریخ تولید و انقضاء معتبر تهیه شود.

۹- نمک مصرفی جهت آماده سازی برنج و طبخ غذا می بایست به صورت نمک تصفیه شده و از کارخانجات معتبر تهیه گردد. همچنین نمک مصرفی در سلف سرویس ها می بایست نمک تصفیه شده یددار باشد و استفاده از سنگ نمک و نمک های تصفیه نشده ممنوع است.

تبصره ۹- نمک بایستی در ظروف درب بسته با پوشش رنگی غیر قابل نفوذ در برابر نور نگهداری شود و بر روی بسته های نمک خریداری شده باید عنوان نمک خوراکی و درجه خلوص حداقل نود و نه و دو دهم درصد قید شده باشد.

۱۰- پیمانکار موظف است جهت تهیه کنار غذا ها اعم از ماست، دوغ، خیارشور، دلستر، ماست موسیر، زیتون، ترشی، سس قرمز تکفهره، سماق تکفهره، کره تکفهره و ... پس از اخذ نظر کارفرما و بر اساس برندهای تعیین شده در قرارداد خرید مواد غذایی و با رعایت اصول و مجوزهای بهداشتی نسبت به تهیه اقلام مذکور اقدام نماید.

۱۱- پیمانکار مجاز به مصرف یا توزیع مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته نمی باشد و در صورت مشاهده بر اساس دستورالعمل جریمه اقدام خواهد شد.

تبصره ۱۰- پیمانکار موظف است اقلام غذایی دارای تاریخ اعتبار یکماهه را حداکثر تا ۷ روز مانده به تاریخ انقضاء مصرف و توزیع نماید.

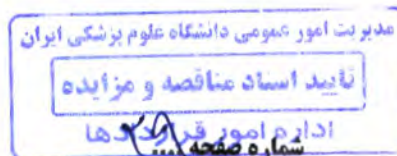
تبصره ۲- پیمانکار موظف است اقلام غذایی کنسروی دارای تاریخ اعتبار ۱-۲ سال را حداکثر ۴ ماه مانده به تاریخ انقضاء مصرف و توزیع نماید.

تبصره ۳- پیمانکار موظف است اقلام غذایی آماده طبخ شامل همبرگر، ناگت مرغ، فیله مرغ سوخاری و حداکثر ۲ ماه مانده به تاریخ انقضاء مصرف و توزیع نماید.

۱۲- چنانچه پیمانکار در امر نگهداری و فرآوری مواد غذایی اولیه یا در مرحله طبخ، بسته بندی و توزیع سهل انگاری نماید و ناظرین کارفرما مواد غذایی فرآوری شده را فاقد کیفیت مطلوب و یا غیر بهداشتی تشخیص دهند، پیمانکار متعهد است در اسرع وقت نسبت به معدوم و جایگزینی آن با غذای مناسب و با هزینه شرکت اقدام نماید .

۱۳- تهیه کلیه مواد شوینده و ضدعفونی کننده استاندارد از جمله مایع ظرفشویی، صابون مایع، پودر دستی و پودر مخصوص ماشین ظرفشویی و لباس شویی، مایع سفید کننده، جوهرنمک، الکل، خوشبو کننده هوا، بوگیر برای سرویس های بهداشتی، نمک جهت ضدعفونی کردن تخته کارها و تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه و ... ابزار کار نظافت (جارو، تی نخ، اسکاچ، سیم ظرفشویی، خاک انداز، انواع جارو، تی خشک کن، آستری، تنظیف، سطل زباله درب دار پدالی، شیشه پاکن، نایلکس، کیسه زباله و ...)، شلنگ قطع کن آب و سرشلنگ به عهده پیمانکار می باشد .

تبصره ۵ - پیمانکار موظف است نسبت به ذخیره سازی موارد مندرج در بند ۱۴ با پیش بینی یک ماهه اقدام نماید.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۱۴- کلیه مواد شوینده و ضد عفونی کننده، بوگیر و خوشبو کننده های سالن و سرویس های بهداشتی مورد نیاز بایستی از نوع مرغوب و درجه یک بوده و دارای مهر استاندارد، بسته بندی های مناسب، تاریخ تولید و انقضاء، مشخصات کامل محصول، پروانه بهره برداری، پروانه ساخت و کد بهداشتی از وزارت بهداشت باشد و به تأیید ناظرین کارفرما برسد و استفاده از موادی که فاقد موارد مذکور و یا تقلبی باشد، ممنوع است.

تبصره- تأیید مارک و کیفیت کلیه موارد مندرج در بند ۱۵ به عهده کارفرما می باشد و در صورت عدم تأیید توسط کارفرما، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) می گردد.

۱۵- پیمانکار متعهد می گردد در پاکسازی و شستشوی مواد اولیه مانند برنج، سبزیجات و میوه جات ... با کمال دقت اقدام و سبزیجات و میوه جات را قبل از مصرف با مواد ضدعفونی کننده استاندارد طبق دستورالعمل های وزارت بهداشت و موازین بهداشتی، شستشو و ضدعفونی نماید. بدیهی است مسؤولیت هر نوع پیش آمد که ناشی از عدم رعایت موارد فوق باشد به عهده پیمانکار خواهد بود. در صورت مشاهده هرگونه سهل انگاری پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

۱۶- پیمانکار متعهد می گردد کلیه مواد غذایی مصرفی و سایر امکانات مورد نیاز کارفرما را حمل، تخلیه و توزیع نماید و انبار مواد غذایی تا پایان توزیع غذای خوابگاه ها فعال باشد.

۱۷- پیمانکار موظف است نهایت سعی و تلاش خود را در نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی مانند مرغ، گوشت، ماهی و ... به کار گیرد. در غیر این صورت باید در اسرع وقت نسبت به جایگزینی مواد غذایی ذکر شده اقدام نماید.

۱۸- پیمانکار و عوامل وی به هیچ عنوان حق خارج نمودن مواد خام یا پخته شده را بدون مجوز کارفرما، از محل یا محیط کار ندارند.

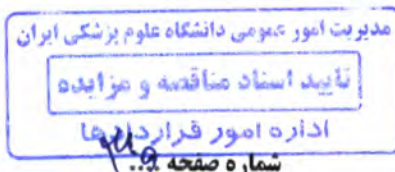
۱۹- پیمانکار موظف است مواد اولیه غذایی و غذاهای پخته شده را طبق جدول آنالیز غذایی (جدول شماره ۳ و ۴) با نظارت ناظرین کارفرما به دقت توزین، مصرف و توزیع نماید.

۲۰- پیمانکار متعهد می گردد نسبت به خرید غذاهای کارخانه ای و تهیه غذاها با کیفیت بالا مطابق با برنامه غذایی اعلام شده از سوی کارفرما با رعایت مسائل بهداشتی در امر پخت، نگهداری، حمل، بسته بندی و توزیع، اقدام نماید و در صورت تخلف، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد. لازم به ذکر است پیمانکار به هیچ عنوان مجاز به تغییر برنامه غذایی بدون اجازه کارفرما نمی باشد.

تبصره ۱- پیمانکار موظف است نسبت به تحویل، نگهداری، بسته بندی، حمل و توزیع بهداشتی هر گونه ماده غذایی مانند پکیج هفتگی صبحانه، پکیج هفته خوابگاهها، پکیج ماه مبارک رمضان و ... طبق نظر کارفرما اقدام نماید. لازم به ذکر است که پیمانکار در صورت صلاح دید کارفرما، موظف است نان با کیفیت و با وزن مناسب را به صورت بسته بندی تحویل آشپزخانه نماید.

تبصره ۲- کارفرما می تواند بنا به شرایط فصلی انواع غذاهای موجود در برنامه غذایی را تغییر دهد و پیمانکار مکلف به اجرای آن می باشد و در این صورت پیمانکار حق مطالبه ی مبلغی مازاد بر قرارداد را ندارد.

تبصره ۳- پیمانکار موظف است در صورت صلاح دید کارفرما نسبت به تهیه و توزیع انواع غذا، پیش غذا، دسر، کنار غذا و کلیه مواد خوراکی اقدام نماید و قیمت قابل محاسبه پس از بررسی کارفرما و با توافق طرفین قابل محاسبه و پرداخت می باشد.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۲۱- آمار طبخ غذا در آخرین روزکاری هفته توسط نماینده کارفرما جهت هفته آتی به پیمانکار به صورت کتبی ابلاغ خواهد شد و چنانچه تغییری در آمار مورد نظر حاصل گردد، کارفرما مراتب را ۲۴ ساعت قبل اعلام و پیمانکار موظف به اجرای آن در روزهای مقرر خواهد بود.

۲۲- در صورتی که پیمانکار نتواند به هر نحوی از انحاء به تعهد خود مبنی بر خرید غذاهای کارخانه ای و تهیه مواد اولیه غذایی جهت طبخ و توزیع غذای مناسب عمل نماید (این عدم انجام تعهد به هر دلیلی که باشد) پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع غذای آن وعده در اسرع وقت از رستوران های معتبر و مورد تأیید کارفرما اقدام نموده و در صورت عدم اقدام در این خصوص، کارفرما می تواند غذای دانشجویان را تهیه و هزینه آن را به انضمام جرایم مربوطه از اولین صورت وضعیت پیمانکار کسر نماید.

تبصره- پیمانکار مکلف است قبل از توزیع غذا تاییدیه ناظرین کارفرما را نسبت به کمیت و کیفیت غذای پخته شده مطابق شرایط قرار داد اخذ نماید. در صورتی که بنا بر تشخیص کارفرما غذای طبخ شده در آشپزخانه از نظر کیفیت، کمیت و بهداشت غذایی مورد تأیید نباشد، پیمانکار موظف است در اسرع وقت و قبل از شروع توزیع غذا با هماهنگی کارفرما نسبت به تهیه غذای جایگزین اقدام نماید. در غیر این صورت کارفرما می تواند راسا نسبت به تهیه غذا اقدام کرده و هزینه های آن را به انضمام جریمه های مربوطه از اولین صورتحساب پیمانکار کسر نماید.

۲۳- در صورت بروز نارضایتی گروهی دانشجویان از کمیت، کیفیت و بهداشت غذای طبخ و توزیع شده از نظر شکل ظاهری، بافت، قوام، مزه و میزان خامی یا له شدگی آن و تأیید ناظرین، کارفرما مجاز می باشد بنابر نظر ناظرین خود، کل هزینه غذای آن وعده را در صورتحساب پیمانکار لحاظ نکند. پیمانکار با آگاهی از موضوع حق هر گونه اعتراض را در این خصوص از خود سلب و ساقط می نماید. در صورتیکه غذا قابل استفاده نباشد پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به تهیه غذای جایگزین اقدام نماید، در غیر این صورت کارفرما راسا نسبت به تهیه غذا اقدام نموده و هزینه های آن را به انضمام جریمه های مربوطه از اولین صورتحساب پیمانکار کسر خواهد نمود.

۲۴- پیمانکار نایستی به هیچ عنوان از مواد غذایی پخته شده جهت وعده های غذایی دیگر استفاده نماید.

۲۵- چنانچه دانشجویان بر اثر استفاده از غذای طبخ شده توسط پیمانکار دچار مسمومیت گروهی یا فردی گردند (به شرط تأیید کارفرما و مرکز بهداشت و درمان دانشجویان) پیمانکار مسئول بوده و ضمانت نامه حسن انجام کار وی با نظر کمیسیون ماده ۹۴ به نفع کارفرما ضبط خواهد شد و مسئولیت پاسخ گویی به ادعای حقوقی و کیفری دانشجویان مذکور تماما به عهده پیمانکار می باشد. پیمانکار با اطلاع از موضوع حق هرگونه ادعا و اعتراض را در این خصوص از خود سلب و ساقط نمود.

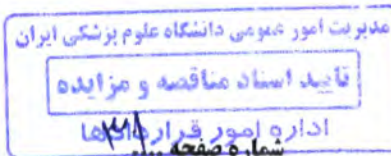
۲۶- پیمانکار موظف است جهت جلوگیری از آلودگیهای ثانویه فاصله زمانی پخت تا توزیع غذا (به ویژه شام خوابگاهها) را به حداقل ممکن برساند.

۲۷- پیمانکار باید توانایی ارائه خدمات غذایی در شرایط خاص نظیر اردوها، اعیاد، جشنها و مراسم های مذهبی یا در زمان وقوع حوادث غیر مترقبه، قطع آب، برق، گاز، بحران ها و را داشته باشد و جهت این موارد پیش بینی های لازم را به عمل آورد.

تبصره ۱- در مواردی که نیاز به طبخ غذایی غیر از غذای روزمره باشد مانند اردوها، همایش ها و مراسم های مختلف با هماهنگی قبلی (حداقل ۴۸ ساعت قبل) موضوع به پیمانکار اعلام خواهد شد و پیمانکار موظف به انجام آن با همان شرایط و مبلغ تعیین شده در قرارداد می باشد.

تبصره ۲- پیمانکار در روزهای پنج شنبه هر هفته و ایام اعلام شده از سوی کارفرما (ایام امتحانات و ماه مبارک رمضان) برنامه پخت و توزیع وعده صبحانه، ناهار و شام در سطح خوابگاه ها را دارد.

۲۸- ریز آنالیز مواد اولیه غذایی و دسرها به ازاء هر نفر جهت طبخ غذا (جداول شماره ۳ و ۴) به پیمانکار اعلام شده و پیمانکار موظف به توزین کلیه مواد غذایی تحت نظر ناظرین کارفرما می باشد و غذای طبخ شده نیز می بایست تحت نظر ناظرین کارفرما، توزین و با تأیید ایشان توزیع گردد.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تبصره ۵ - پیمانکار موظف به رعایت آنالیز مواد غذایی اولیه ارائه شده از طرف کارفرما می باشد و در صورت عدم تأیید آن، مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

۲۹ - چنانچه در طبخ و توزیع انواع غذا از موارد ذیل استفاده شود، پیمانکار بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) مشمول جریمه خواهد شد :

۱ - استفاده از هر نوع ماده غذایی که بعد از تحویل به انبار آشپزخانه و تأیید سالم بودنشان توسط کارشناسان پیمانکار و کارفرما، بر اثر نگهداری در شرایط غیر استاندارد و نامطلوب کیفیت، بافت، شکل، بو و مزه طبیعی خود را از دست داده باشد.

۲ - استفاده از نان های بیات یا نان هایی که بر روی آن کپک مشاهده گردد.

۳ - استفاده مجدد از روغن هایی که در اثر حرارت زیاد سوخته یا سیاه رنگ شده اند.

۴ - استفاده از جوش شیرین و رنگ های خوراکی در تهیه غذا

۵ - وجود جسم خارجی در غذا

۶ - سایر موارد غیر استاندارد

۳۰ - پیمانکار موظف است طبق **منوهای غذایی** ارائه شده توسط اداره تغذیه دانشگاه که با توجه به تناسب تغییرات فصل می باشد، طبخ را انجام نماید.

۳۱ - پیمانکار متعهد می گردد نسبت به تهیه غذاها، پیش غذاها، دسر ها و غذاهای گرم و با کیفیت بالا مطابق با برنامه غذایی اعلام شده از سوی کارفرما ضمن رعایت موازین بهداشتی در امر پخت، نگهداری، حمل و توزیع، اقدام نماید و در صورت تخلف، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

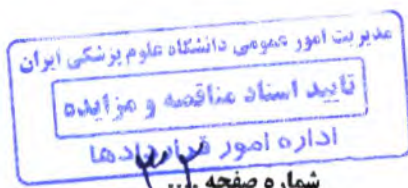
تبصره ۱ - پیمانکار متعهد می گردد هرگونه دسر، پیش غذا، پکیج میوه و صبحانه گرم از جمله: عدسی، شله زرد، سوپ، آش و را مطابق با برنامه های غذایی اعلام شده از طرف کارفرما پخت، بسته بندی و توزیع نماید.

۳۲ - پیمانکار موظف است در مواقعی که از طرف کارفرما اعلام می گردد (مانند برخی از ایام تعطیل، امتحانات و ایام ماه مبارک رمضان و در صورت درخواست کارفرما کلیه جمعه ها و اعیاد یا مناسبت های ملی و مذهبی) بر اساس برنامه غذایی و آمار اعلام شده از سوی اداره تغذیه غذای گرم در خوابگاهها و اماکن تابعه با تعداد نیروی کافی در ساعات مورد نظر کارفرما بدون دریافت هیچ گونه هزینه اضافی و مطابق با قیمت مصوب در قرارداد، پخت و توزیع نماید.

۳۳ - نان مصرفی (سنتی با وزن ۸۰ گرم) باید از مکانهای مورد تأیید کارفرما، به صورت روزانه طبق آمار تهیه و توزیع گردد و مصرف نان بیات و یا تولید روز قبل ممنوع است. در صورتیکه نان ارسالی بنا بر تشخیص ناظرین کارفرما فاقد کیفیت و کمیت مطلوب باشد پیمانکار موظف است نان را در همان روز و اسرع وقت تعویض نماید. شایان ذکر است کارفرما می تواند در میزان اعلام شده نان بنا به نظر دانشجویان تغییراتی را اعمال نماید و پیمانکار با اطلاع از این موضوع هرگونه حق اعتراضی را از خود سلب می نماید.

۳۴ - روغن مصرفی جهت پخت و پز باید مایع و مخصوص پخت و پز باشد، همچنین جهت سرخ کردن مواد غذایی الزاما از روغن مایع سرخ کردنی استفاده گردد.

۳۵ - پیمانکار موظف است در صورت قطع گاز شهری یا نبود گاز مایع جهت پخت و پز از قبل تمهیدات لازم را ببیند و کپسول گاز مایع شارژ شده و لوازم دیگر جهت پخت و پز را آماده داشته باشد.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۳۶- نمایندگان کارفرما اعم از کارشناسان تغذیه / بهداشتی و ناظرین می توانند در هر زمان که بخواهند (بنا بر صلاحدید کارفرما) محل طبخ غذا، انبار ها، سرد خانه های مواد غذایی و همچنین نحوه نگهداری مواد اولیه و نحوه طبخ و توزیع غذا را بازرسی و مواد اولیه یا غذای پخته شده را توزین نمایند. در صورتیکه نمایندگان کارفرما هر گونه مواد یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهند، می توانند مواد اولیه و غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورتجلسه معدوم نموده و پیمانکار موظف است مشابه همان ماده اولیه و غذا را تهیه نموده یا ماده اولیه و غذای دیگری را که مورد تایید نمایندگان کارفرما باشد، فوراً به هزینه خود تهیه و توزیع نماید. پیمانکار با اطلاع از این موضوع حق هرگونه اعتراض و ادعا را در این خصوص از خود سلب و ساقط می نماید.

۳۷- کارفرما می تواند در صورت صلاح دید نسبت به حذف یا اضافه کردن اقلام غذایی اقدام نماید. بدیهی است در صورتیکه غذا یا مواد اولیه غذایی که به برنامه اضافه می گردد، در جدول قیمت پیشنهادی درج نگردیده باشد، میزان هزینه با هماهنگی و تایید کارفرما محاسبه خواهد شد

د: نگهداری، حمل، توزیع و فروش:

۱- محل توزیع : محل های ذکر شده در جدول شماره ۲ که به طور کامل به رؤیت پیمانکار رسیده است. در صورتی که کارفرما مکانهای توزیع غذا را تغییر یا افزایش دهد، پیمانکار موظف به تامین نیروی مورد نیاز و خودرو برای توزیع غذا بدون دریافت هزینه اضافی در این مکانها می باشد.

۲- پیمانکار متعهد می گردد که جهت حمل مواد اولیه غذایی و توزیع غذا از وسایل نقلیه مسقف و بهداشتی، حداقل به تعداد ۶ دستگاه (خودروی گرم خانه و سرد خانه دار) استفاده نماید.

تبصره- پیمانکار موظف است جهت ارسال غذا به مکان های توزیع که در محدوده طرح ترافیک و طرح آلودگی هوا واقع شده اند، تدابیر لازم را اتخاذ نماید و از خودروهای دارای مجوز عبور در محل های طرح استفاده کند.

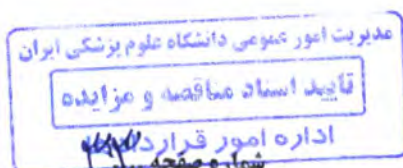
۳- پیمانکار موظف است کلیه اصول بهداشتی را در حمل و نقل غذا رعایت نماید و غذا را در ظروف درب بسته مخصوص حمل غذا انتقال دهد تا در موقع توزیع، غذا از حرارت و کیفیت مناسب برخوردار باشد.

تبصره ۱- تهیه و تامین کلیه ظروف و لوازم مربوط به توزیع غذا به عهده پیمانکار است.

تبصره ۲- پیمانکار موظف است کلیه ظروف حاوی غذاهای سلف سرویس ها را در محل آشپزخانه پلمپ کرده و در محل توزیع غذا و در حضور ناظرین مستقر در سلف سرویس ها اقدام به باز نمودن پلمپ غذاها نماید.

۴- زمان توزیع : ناهار از ساعت ۱۱:۰۰ لغایت ۱۵ و شام از ساعت ۱۷ لغایت ۲۰ در تمام روزهای هفته (به استثنای روزهای تعطیل رسمی) توزیع می گردد. هرگونه تغییر در این خصوص صرفاً مطابق با نظر کارفرما مجاز می باشد. ضمناً در روزهای تعطیل مورد نظر کارفرما ، می بایست ناهار از ساعت ۱۲ تا ۱۴ و شام از ساعت ۱۷ تا ۲۰ توزیع گردد.

تبصره ۱- پیمانکار موظف است حداقل ۲۰ دقیقه قبل از شروع توزیع غذا در محل های توزیع حاضر و آماده به خدمت باشد. در صورت تأخیر در شروع به موقع توزیع غذا پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تبصره ۲- پیمانکار موظف است جهت جلوگیری از افت کیفیت غذا و ایجاد مسمومیت غذایی، چرخه زمانی بین پخت و توزیع غذا را به حداقل ممکن برساند به نحوی که توزین غذا بلافاصله پس از اتمام پخت و ارسال غذا بلافاصله پس از توزین انجام گیرد. لازم به ذکر است زمان ارسال غذا باید به گونه ای تنظیم شود که حداقل ۲۰ دقیقه قبل از زمان اعلام شده برای توزیع، غذا در خوابگاهها و سلف سرویس ها موجود باشد.

۵- پیمانکار متعهد می گردد نسبت به توزیع غذا در ساعات تعیین شده از سوی کارفرما به روش صحیح و با کمیت مورد نظر کارفرما مطابق با آنالیز (جداول شماره ۴۳) و آمار اعلام شده، در سلف سرویس ها، خوابگاه ها و سایر محل هایی که کارفرما تعیین می کند، اقدام نماید.

تبصره - تغییر ساعات و ایام توزیع از اختیارات کارفرما است و در صورت هرگونه تغییر، پیمانکار موظف است بدون دریافت هیچ گونه هزینه اضافی نسبت به انجام آن اقدام نماید.

۶- پیمانکار موظف است یکبار در هفته ناظرین خود را جهت نظارت بر نحوه توزیع ناهار و شام و صبحانه به لحاظ رعایت نظافت، کیفیت و کمیت غذای ارائه شده، استفاده توزیع کنندگان از دستکش و ماسک و ... به محل سلف سرویس ها و خوابگاهها اعزام نموده و گزارش مکتوب ناظر خود را که به تأیید ناظر دانشجویی کارفرما رسیده است، به اداره تغذیه ارسال نماید.

۷- پیمانکار موظف است در سلف سرویس ها و خوابگاههای دختران از کارکنان زن استفاده نماید.

۸- پیمانکار متعهد است برای جلوگیری از تشکیل صفهای طولانی در سلف سرویس ها در زمان توزیع غذا ترتیبی اتخاذ نماید که به طور همزمان حداقل در دو یا سه محل اقدام به توزیع و تحویل غذا گردد.

۹- با توجه به محدود بودن میزهای سالن غذا خوری، پیمانکار باید نیروی انسانی لازم را جهت تمیز کردن میزهای مذکور، پرکردن منظم پارچ های آب و جمع آوری سینی های غذا در حین توزیع غذا تأمین نماید.

تبصره - پرسنل پیمانکار باید هنگام توزیع غذا در خوابگاهها و سلف سرویس ها ضمن رعایت شرایط لازم بهداشتی از پوشش مناسب و پاکیزه شامل کلاه، روبوش، شلوار، پیش بند، دستکش پلاستیکی و جراحی، ساق دست و ماسک استفاده نمایند.

۱۰- پیمانکار به هیچ وجه حق فروش غذای تهیه شده را ندارد و فروش غذای مازاد به صورت روزفروش به دانشجویان، از اختیارات کارفرما است و پیمانکار موظف است غذای اضافی را بدون دریافت هیچ گونه هزینه، به دانشجویان توزیع و مابقی را تحویل ناظرین کارفرما نماید.

۱۱- پیمانکار متعهد است تنخواه مناسب و کافی (به خصوص در خوابگاههای بزرگ) در اختیار همه توزیع کنندگان قرار دهد تا در صورت کسری غذا سریعاً نسبت به رفع مشکل یا پرداخت خسارت به دانشجویان در همان وعده اقدام نمایند.

۱۲- پیمانکار حق تحویل غذا به منظور استفاده در خارج از سلف سرویس (به غیر از مواردی که کارفرما تعیین می کند) را ندارد.

۱۳- پیمانکار متعهد است پس از توزیع غذای روزانه در کلیه سلف سرویس ها و خوابگاهها و تکمیل صورتجلسه توزیع غذا توسط ناظرین سلف سرویس ها و ناظرین دانشجویی در خوابگاهها، صورتجلسه مربوطه را در اسرع وقت به ناظر کارفرما (مستقر در آشپزخانه) تحویل دهد.

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادهای

شماره صفحه

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شیراز

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۱۴- پیمانکار موظف است از هر وعده غذایی پخته شده یک نمونه شاهد تا مدت ۲۴ ساعت در سردخانه نگهداری نماید تا در موارد لزوم بتوان آزمایشهای لازم را به عمل آورد.

۱۵- تحویل غذا از جانب پیمانکار به دانشجویان، مطابق آمار اتوماسیون اعلام شده از سوی اداره تغذیه می باشد.

۱۶- نماینده پیمانکار موظف است در هنگام توزیع غذا در آشپزخانه و سلف سرویس های مورد نظر کارفرما حضور مستمر داشته و جوابگوی انتقادات و اعتراضات باشند. همچنین پیمانکار موظف است در خوابگاهها از توزیع کنندگان توانمندی که بتوانند در مواقع لزوم پاسخگوی اعتراضات دانشجویان باشد، استفاده نموده و در صورت بروز مشکل جدی نماینده پیمانکار باید در اسرع وقت در محل مورد نظر حضور یابد.

۱۷- کلیه مواد فاسد شدنی باید در سردخانه مناسب نگهداری شوند و مدت نگهداری آن نباید بیش از زمانی باشد که ایجاد فساد و یا تغییر کیفیت نماید.

۱۸- قراردادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در داخل سردخانه ها ممنوع بوده و عدم رعایت موارد فوق مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

۱۹- برنامه غذایی به صورت هفتگی در قالب دو منوی غذایی ناهار و سه منوی غذایی شام به پیمانکار اعلام خواهد شد و آمار غذا در شروع هر هفته و حداکثر ۲۴ ساعت قبل از پخت غذا، ابلاغ خواهد شد.

تبصره- برنامه غذایی با توجه به شرایط فصلی و نظر کارفرما قابل تغییر می باشد. به محض اعلام تغییر برنامه غذایی پیمانکار مکلف به اجرای آن بوده و حق هیچ گونه اعتراضی در این خصوص ندارد.

۲۰- پیمانکار مکلف است در صورت لزوم و بر اساس دستور کارفرما غذاها را در ظروف یکبار مصرف آلومینیومی درب دار یا پایه گیاهی، بسته بندی مناسب، حمل و توزیع نماید. لازم به ذکر است که پیمانکار باید هزینه مربوط به کلیه ظروف یکبار مصرف را هنگام اعلام قیمت غذاها در نظر بگیرد.

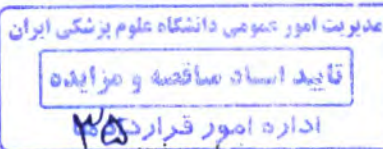
تبصره ۱- تهیه ظروف غذای یکبار مصرف آلومینیومی درب دار یا پایه گیاهی، مورد تایید کارفرما به عهده پیمانکار است و ظروف یکبار مصرف باید از نوع استاندارد باشد. استفاده از ظروف یکبار مصرف با پایه پلی استایرنی ممنوع است.

تبصره ۲- خورش ها، آش ها و ... در صورت صلاحدید کارفرما باید به صورت مجزا در ظروف پایه گیاهی بسته بندی شود.

تبصره ۳- پیمانکار موظف است سالاد فصل و سبزی خوردن را به صورت آماده کارخانه ای یا به صورت بسته بندی بهداشتی (سالاد کلم، خیار شور) طبق نظر کارفرما تهیه و در سطح خوابگاهها توزیع نماید.

۲۱- پیمانکار موظف است که نسبت به ثبت ورود و خروج کلیه اقلام غذایی در انبار مطابق استاندارد و اخذ تاییدیه از ناظرین کارفرما اقدام نماید و خروج مواد غذایی از انبار جهت پخت روزانه پس از صدور مجوز از ناظرین کارفرما امکان پذیر خواهد بود. همچنین پیمانکار بدون اجازه کارفرما حق خروج مواد اولیه غذایی موجود در انبارها و سردخانه ها را به خارج از دانشگاه تحت هر عنوان ندارد.

۲۲- در صورتی که فاصله محل طبخ غذا تا محل توزیع غذا به قدری زیاد باشد که امکان ایجاد فساد یا افت کیفیت غذا وجود داشته باشد پیمانکار موظف است وسیله نقلیه با امکان رعایت زنجیره سردی تهیه نماید.



قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۲۳- وارد نمودن هر گونه غذای تهیه شده خارج از موضوع این قرارداد به داخل سالن های غذا خوری در شرایط عادی ممنوع می باشد.

۲۴- شرایط بهداشت محیط انبار نگهداری مواد غذایی باید مطابق با آیین نامه بهداشتی باشد و برای نگهداری انواع مواد غذایی پیمانکار موظف به استفاده از قفسه، ویتترین و پالت با حداقل ارتفاع ۱۴ سانتی متر و ترجیحا" از جنس پلی اتیلن بوده، دما و تهویه انبار نیز باید مناسب باشد.

تبصره- در صورت نیاز به تامین قفسه و پالت برای انبارها و سردخانه ها، تامین آن به عهده پیمانکار می باشد.

۲۵- پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع غذای نیم پرس بر اساس آمارهای اعلامی و طبق نظر کارفرما اقدام نماید.

تبصره- قیمت هر 2 پرس غذای نیم پرس معادل یک پرس غذای کامل می باشد.

ه : وسایل و تجهیزات، محل و محیط کار:

امکانات و تجهیزات مورد نیاز :

۱- در مواقع لزوم جهت انجام سمپاشی و تله گذاری، کارفرما راسا با شرکت های مورد تأیید هماهنگی لازم را مبذول داشته و پیمانکار متعهد به پرداخت هزینه ظرف یک هفته می باشد. در غیر این صورت علاوه بر اعمال جریمه (پیوست شماره ۳)، برابر هزینه انجام شده از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد. تخلیه چاههای فاضلاب به عهده کارفرما می باشد. پیمانکار موظف است ظرف یک هفته نسبت به پرداخت صورتحساب مربوطه اقدام نماید. در غیر این صورت مشمول جریمه خواهد شد.

تبصره- تعیین زمان انجام سمپاشی و تله گذاری، تعیین شرکت مسئول سم پاشی به عهده کارفرما است به گونه ای که باید همواره مکانهای طبع و توزیع غذا از هر حیث با موازین بهداشتی مطابقت داشته و عاری از حشرات و جوندگان موزی باشد.

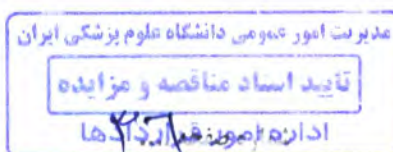
۲- تهیه تجهیزات و تعمیرات دستگاهها و سردخانه ها، تامین ظروف و لوازم مخصوص حمل و توزیع غذا در آشپزخانه و کلیه سلف سرویس های دانشجویی به عهده پیمانکار می باشد. تهیه حداقل ۶ دستگاه خودروی مخصوص حمل مواد غذایی و غذای پخت شده مطابق مفاد مندرج در قرارداد به عهده پیمانکار است.

تبصره- تعداد وسایل نقلیه جهت حمل غذا بر اساس نیاز و تایید کارفرما قابل تغییر یا افزایش بوده و پیمانکار حق اعتراض ندارد. لازم به ذکر است پیمانکار جهت تهیه مواد اولیه غذایی و سایر اقلام، موظف به پیش بینی خودروهای لازم به جز تعداد مندرج در این قرارداد می باشد.

۳- کارفرما تمامی تجهیزات موجود در آشپزخانه از قبیل لوازم برقی، کولر ها، سردخانه ها، دیگهای برنج پز صنعتی، فرهای دم کن، ظروف مصرفی جهت پخت و توزیع غذا (شامل دیگ، کانتین استیل، کانتین آلومینیومی درب دار، پاتیل، سیخ و سبزه، کاسه تجهیزات و وسایل موجود در سلف سرویس های پردیس همت را طبق صورتحسابه ای با حضور امین اموال به پیمانکار تحویل خواهد داد. بدیهی است تهیه و تعمیرات ظروف مورد مصرف در آشپزخانه و سلف سرویس ها به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱- پیمانکار موظف است قبل از شرکت در مناقصه نسبت به برآورد کسری ظروف اقدام نماید. بدیهی است در صورت برنده شدن در مناقصه و شروع کار، هیچگونه اعتراضی نسبت به تامین کسری ظروف (که متعلق به پیمانکار بوده و در پایان قرارداد می تواند با خود ببرد) و یا هزینه تهیه آن ها، از سوی پیمانکار به کارفرما قابل قبول نخواهد بود.

تبصره ۲- پیمانکار در شروع قرارداد موظف به بررسی کلیه وسایل تحویل گرفته می باشد. بدیهی است اعلام استهلاک یا خرابی دستگاهها پس از یک هفته از شروع قرارداد از سوی پیمانکار غیر قابل قبول است.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۴- پیمانکار مکلف است کلیه وسایل، دستگاه ها و تجهیزاتی که در محل آشپزخانه ها و سلف سرویس ها قرار دارد را برابر مقررات تحویل گرفته، لیست اموال و تجهیزات تحویلی را امضاء نماید و هنگام تسویه حساب آنها را صحیح و سالم به کارفرما تحویل دهد و در صورت وارد آمدن هر گونه خسارت در این مورد، کارفرما می تواند بنا به تشخیص خود میزان خسارت را تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر نماید و نامبرده حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت و صورتجلسه تنظیمی جزء لاینفک این قرارداد می باشد.

۵- پیمانکار متعهد می گردد در حفظ و حراست کلیه وسایل و لوازم برقی دستگاه های پخت که در اختیار دارد و متعلق به دانشگاه می باشد، کوشش نموده و در صورت بروز هر گونه خسارتی که ناشی از سهل انگاری پرسنل پیمانکار باشد نسبت به پرداخت هزینه تعمیر و جبران خسارت اقدام نماید.

۶- چنانچه ساختمان و یا هر یک از وسایل مصرفی آشپزخانه که در ابتدای قرارداد از طرف کارفرما به صورت امانی به پیمانکار تحویل داده شده است (از قبیل : قابلمه ، صافی ، ماهیتابه و ...) مفقود گردد و یا در اثر سهل انگاری دچار خسارت شود، پیمانکار موظف است نسبت به جایگزینی آن در اسرع وقت اقدام نماید و در صورت عدم اقدام، کارفرما راساً نسبت به انجام هماهنگی های لازم برای جبران خسارت اقدام نموده و پیمانکار موظف به پرداخت صورتحساب ظرف مدت یک هفته می باشد و در صورت عدم پرداخت صورتحساب توسط پیمانکار، کارفرما به میزان ۱/۵ برابر فاکتور از اولین صورتحساب پیمانکار کسر می نماید. تبصره- در صورتی که هر یک از دستگاه ها یا تجهیزات تحویلی به پیمانکار غیر قابل استفاده شوند، پیمانکار باید در اسرع وقت نسبت به تهیه آن با نظر کارفرما اقدام نماید.

۷- پیمانکار متعهد می گردد که امکانات و تجهیزات کافی را جهت انجام خدمات موضوع قرار داد به کار گیرد.

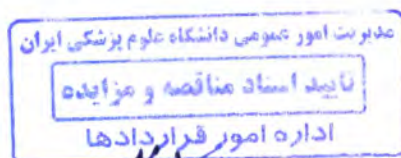
۸- مسئولیت جمع آوری و اعاده ظروف ویژه حمل غذا به آشپزخانه و شستشوی آنها پس از توزیع هر وعده غذایی (شام یا ناهار)، به عهده پیمانکار است و در صورت عدم جمع آوری آنها مطابق دستورالعمل جریمه ها (پیوست شماره ۳)، پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد.

۹- خرید و تهیه کلیه لوازم مصرفی آشپزخانه و سلف سرویس ها جهت پخت، توزیع، نظافت و پذیرایی اعم از: قاشق و چنگال استیل، رومیزی، پارچ آب بلور درب دار (جهت هر میز یک پارچ)، لیوان یکبار مصرف، سفره یکبار مصرف، دستمال کاغذی تک نفره، ظروف درب دار بزرگ برای نان، انواع کیسه های نایلونی دسته دار، ظروف مخصوص حمل غذا (دوجداره)، ظروف مخصوص حمل دسر و کنار غذا، سلفون، فویل آلومینیوم، کفگیر و ملاقه، بیل استیل، رنده، چاقو، کارد، انبرک، صافی، همزن، پوست کن، اسکاچ و سیم ظرفشویی، خاک انداز، انواع جارو، خشک کن (توری)، آستری، تنظیف، سطل زباله درب دار پدالی، شلنگ، قطع کن آب، سرشلنگ، مواد شوینده و پاک کننده استاندارد، بوگیر برای سرویس های بهداشتی و ... که مورد تأیید کارفرما می باشد به عهده پیمانکار است.

تبصره ۱- پیمانکار موظف است نسبت به ذخیره سازی مواد مندرج در بند ۹ با پیش بینی یک ماهه اقدام نماید.

تبصره ۲- کلیه خورش ها، سوپ ها، و خوراک ها می بایست در ظروف دو جداره مخصوص حمل گردد در غیر این صورت برابر دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد شد.

تبصره ۳- پیمانکار متعهد می گردد قبل از شروع به فعالیت، نسبت به تهیه کسری اقلام مندرج در بند ۹ طبق نظر کارفرما اقدام نماید.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۱۰- پیمانکار موظف به رعایت بهداشت فردی پرسنل خود، بهداشت محیط کار (آشپزخانه، سلف سرویس ها و مکان های توزیع غذا اعم از کف، دیوار، درب، شیشه ها، فیلترها، هواکش ها و سایر وسایل موجود و سرویس های بهداشتی)، محوطه پیرامون آن ها، اتاق ناظرین تغذیه و پشت بام آشپزخانه، سردخانه ها، انبار ها و خودرو های حمل غذا می باشد و در صورت مشاهده هر گونه سهل انگاری، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) می گردد. غذای دانشجویان بایستی با تشخیص نماینده پیمانکار در داخل ظروف چینی، آلومینیوم، استیل چند خانه یا ظروف یکبار مصرف آلومینیومی و به صورت گرم توزیع گردد.

۱۱- تهیه دستمال کاغذی سفره و سلفون رومیزی بر هر میز و سایر لوازم مصرفی که در سلف سرویس مورد نیاز است به عهده پیمانکار میباشد.

۱۲- فروش ظروف یکبار مصرف شامل ظروف غذای تک پرس، نیم پرس و ۱،۵ پرس و قاشق و چنگال یکبار مصرف بنا به درخواست دانشجو بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۳- تهیه و شارژ قاشق و چنگال استیل که در سلف سرویس مورد نیاز است بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۴- نظافت، شستشو و استریل کردن مستمر ظروف مخصوص حمل غذا و وسایل غذاخوری شامل سینی، لیوان، قاشق، چنگال، پارچ و... و کلیه وسایل، تجهیزات و ابزار کار به عهده پیمانکار است.

۱۵- پیمانکار نمی تواند بدون موافقت کارفرما هیچیک از لوازم متعلق به خود یا کارفرما را از محل خارج نماید.

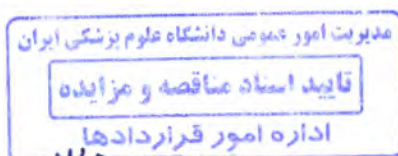
۱۶- عدم تحویل تجهیزات کارفرما پس از پایان قرارداد موجب خواهد شد کارفرما تجهیزات مذکور را به صورت نو خریداری و بهای آن را از محل مطالبات یا سپرده های پیمانکار برداشت نماید.

۱۷- پیمانکار نمی تواند از آشپزخانه، سلف سرویس ها و امکاناتی که به او امانی در اختیار وی قرار می گیرد جز برای انجام تعهدات این قرارداد استفاده نماید.

۱۸- در صورتی که آشپزخانه و سلف سرویس نیاز به تعمیر داشته باشد پیمانکار موظف است غذا را در آشپزخانه دیگری خارج از دانشگاه (متعلق یا در اجاره پیمانکار) و با هماهنگی کارفرما و قیمت مورد توافق ثانوی (حداکثر به میزان ۵٪ قیمت فعلی) پخت، توزیع و حمل نماید و تهیه غذا بصورت فوق مسئولیت پیمانکار را جهت انتقال، توزیع غذا و شستشوی ظروف، نظافت سلف سرویس ها و خروج زباله ها از محل های پخت و توزیع غذا، تهیه و ارسال به موقع غذا و سایر خدمات مربوطه سلب نخواهد کرد و مسئولیت جبران خسارتهای وارده از بابت عدم همکاری به عهده پیمانکار می باشد.

۱۹- پیمانکار متعهد می گردد نسبت به تهیه و استفاده از سطل مخصوص ماسک، سطل زباله در پوش دار پدالی، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد لازم اقدام نماید و سطل زباله بایستی در محل مناسب قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

قبصره- پیمانکار موظف است برای جمع آوری باقی مانده غذا، نان سطل جداگانه تهیه و در کلیه سلف سرویس ها قرار دهد.



تایید استاد معاضه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۳۸

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

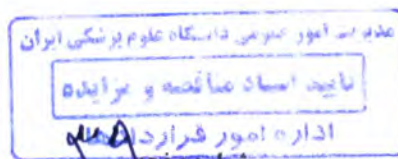
۲۰- پیمانکار موظف است پس از پایان هر مرحله کاری زباله های غذا را از محل آشپزخانه، مراکز توزیع غذا و سلف سرویس ها خارج کرده و به محل هایی که کارفرما معین می کند، منتقل نماید و در هیچ شرایطی مجاز به انباشت زباله در محلهای طبخ و توزیع غذا و اطراف آن نمی باشد. بدیهی است در صورت سهل انگاری، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) گردیده و عواقب ناشی از آن بر عهده پیمانکار است.

۲۱- پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما، نسبت به تأمین سبد ارزاق (طبق جدول شماره ۵) اقدام نماید.

دانشگاه علوم پزشکی ایران
معاونت تربیت و منابع
اداره امور

دانشگاه علوم پزشکی ایران
معاونت تربیت و منابع
اداره امور

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



دوربین

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

تاریخ :
شماره :
پیوست :



پوست الف

استاداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی

دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تأیید استناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

شماره صفحه

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

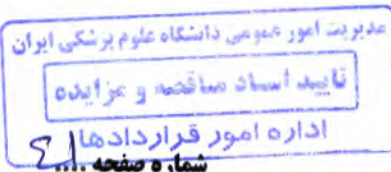
پیوست الف - استانداردها و شاخص‌های الزامی مواد غذایی

گوشت قرمز:

- ۱- گوشت گوساله مورد استفاده ، باید کشتار روز (گرم) با تایید کارشناس ناظر باشد.
تبصره: تاریخ تولید مواد گوشتی منجمد که دارای تاریخ مصرف بلند مدت هستند می بایست دارای تاییدیه شرکت پشتیبانی امور دام باشد در غیر این صورت عودت داده میشود.
- ۲- گوشت گوساله گرم مورد قبول باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه کشتار باشد.
- ۳- حمل و نقل گوشت های گرم و بسته بندی شده مورد نظر باید به وسیله کامیون های سردخانه دار در دمای کمتر از $4^{\circ}\text{C} +$ درجه و در شرایط بهداشتی انجام شده باشد.
- ۴- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز بسته بندی شده الزامی است:
 - نام و نشانی واحد تولیدی
 - مشخصات گوشت
 - وزن گوشت
 - تاریخ تولید و انقضا
- ۵- هیچگونه خون مردگی، امعاء و احشاء، زواید دیگر، ذرات خارجی قابل رؤیت یا خونا به در بسته بندی گوشت منجمد نباید مشاهده گردد.
- ۶- در هنگام فرستادن به سردخانه، رنگ گوشت باید حالت طبیعی داشته و بوی آن نیز تغییر پیدا نکرده باشد. در صورتی که به هر دلیلی کارشناس کارفرما احساس کند گوشت بسته بندی شده - برخلاف دارا بودن تاریخ انقضا- برای مصرف مناسب نیست، می تواند بدون اقامه ی برهان و هر توضیح دیگر اقدام به عودت گوشت های منجمد نماید (این وضعیت در مورد سایر اقلام پروتئینی نظیر گوشت مرغ و ماهی نیز صادق است).
- ۷- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه های با رنگ سفید گچی یا خاکستری) یا قارچ باشد.

گوشت مرغ:

- ۱- گوشت مرغ مورد استفاده، می بایست کشتار روز بوده و از یکی از مراکز مجاز تهیه گردد.
 - ۲- گوشت مرغ (گرم) مورد قبول به صورت بسته بندی شده مناسب و دارای تاریخ تولید و انقضا باشد.
 - ۳- هیچ گونه خون مردگی، تیرگی ، خراش و کبودی یا جراحت نباید در گوشت های مرغ دون پوست بسته بندی شده وجود داشته باشد.
 - ۴- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت های مرغ بدون پوست بسته بندی شده (سینه-ران - فیله) الزامی است:
 - نام و نشانی واحد تولیدی
 - مشخصات کالا
 - وزن کالا
 - تاریخ تولید و انقضا
 - بسته بندی مناسب
 - ۵- سینه بدون استخوان و با استخوان و ران مرغ در بسته های ۵ تا ۱۰ کیلوئی بسته بندی شده و سردخانه نگه داری شود.
 - ۶- عمر ماندگاری مرغ تازه بدون پوست با بسته بندی کامل یا بسته بندی شده در دمای صفر تا 4°C درجه سانتیگراد، حداکثر ۳ روز از زمان تولید است .
 - ۷- حمل و نقل مرغ باید به وسیله ی خودرو سردخانه دار سالم ، روشن و تمیز در دمای کمتر از $4^{\circ}\text{C} +$ و در شرایط بهداشتی و با دارا بودن مجوز بهداشتی و معتبر ، خودرو و کارت بهداشتی معتبر راننده انجام شود.
- تبصره: ورود و استفاده از کتف و بال و گردن در تمامی غذاهای طبخ شده در آشپزخانه ممنوع است.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی سلامت ملی ایران

تاریخ :

شماره :

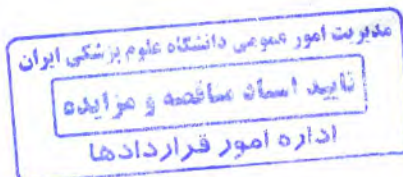
پیوست :

ماهی:

- ۱- ماهی قزل آلا به صورت پاک شده منجمد از شرکت‌های معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا بوده و سایز ۹ می بایست باشد.
تبصره: در صورت تایید کارفرما در شرایط خاص، تامین ماهی قزل آلائی تازه از شرکت‌های معتبر و مورد تایید شیلات کشور با دارای تاریخ تولید و انقضاء معتبر و وزن هر یک از ماهی ها ۳۵۰ گرم شکم پر باشد، بلامانع است.
- ۲- ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هرگونه بوی غیر طبیعی و کدري بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.
- ۳- ناظر کارفرما مخیراست که ماهی ها را به طور تصادفی در محیط آشپزخانه بررسی کرده و تست پخت بگیرد (طعم فلزی و بنزینی ندهد) و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی مورد نظر فاقد ارزش برای مصرف است، بدون ذکر توضیحات ماهی ها را عودت دهد
- ۴- درج علایم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.
- ۵- حمل و نقل ماهی تازه یا منجمد باید به وسیله ی خودرو سردخانه دار سالم، روشن و تمیز در دمای کمتر از ۴ + و در شرایط بهداشتی و با دارا بودن مجوز بهداشتی و معتبر ماهی، خودرو و کارت بهداشتی معتبر راننده انجام شود.

تخم مرغ:

- ۱- تخم مرغ خوراکی مورد قبول در اندازه ی درشت و به صورت بسته بندی شده از واحدهای تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می باشد.
- ۲- مشخصات و ویژگی های تخم مرغ مورد نظر:
- باید هنگام عرضه به مصرف کننده تازه باشد.
- عاری از هر گونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.
- شکل ظاهری آن بیضوی بوده و سطح پوسته ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.
- پوسته ی خارجی آن عاری از هر گونه ترک یا شکستگی باشد.
- ضخامت پوسته در تمام قسمت ها یکنواخت باشد.
- عاری از لکه ی خونی بوده و یا جسم رویانی رشد قابل ملاحظه ای نداشته باشد.
- رده ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از ۶۵ گرم باشد.
- ۳- بسته ها و شانه های ۳۰ عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.
- ۴- در زمان تست شکستن تخم مرغ باید دارای انسجام بافتی مناسب و زرده تخم مرغ یکجا مانده و حالت وارفتگی نداشته باشد.
- ۵- بسته ها و شانه ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک بار مصرف باشد.
- ۶- تخم مرغ هایی که در کارتن های مخصوص بسته بندی شده اند الزاماً باید از نظر رنگ و رده ی وزنی یکنواخت باشند.
- ۷- در کارتن ها برچسب نشانه گذاری باید بر روی کالا بر روی شکاف دو لبه و به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن برچسب مذکور سالم نماند.
- ۸- بر روی کارتن تخم مرغ باید علایم زیر درج شده باشد:
- نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولید کننده
- تاریخ تولید و بسته بندی
- طبقه بندی کالا (درشت)
- شمار تخم مرغ موجود در هر کارتن
- تاریخ پایان زمان مصرف
- شرایط مناسب نگهداری
- ۹- بهترین وزن کارتن حاوی تخم مرغ، حدود ۱۱ کیلو است.



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

شماره صفحه ۴۲

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی وزارت بهداشت ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

کره حیوانی:

- ۱- کره حیوانی تهیه شده از خامه‌ی گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و تنها از برندهای درج شده در جدول پیوست ب مورد قبول است.
- ۲- رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه‌ای تا زرد کهربایی و فاقد هر گونه خال یا لکه باشد.
- ۳- کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هر گونه مزه و عطر نامناسب غیر طبیعی، ترشیدگی، تند، پنیری و غیره باشد.
- ۴- میزان چربی محصول باید حدود ۸۰ درصد باشد.
- ۵- نوع بسته بندی به صورت لفاف دو لایه (که لایه خارجی آلومینیومی است) و مطابق با آنالیز اعلام شده از سوی کارفرما باشد.
- ۶- بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
 - علامت تجاری و نام کارخانه‌ی سازنده
 - مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی)
 - درج عبارت کره حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه‌ی گاوی
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
 - وزن خالص
 - شرایط نگهداری
- ۷- استفاده از کره گیاهی (مارگارین) ممنوع است.

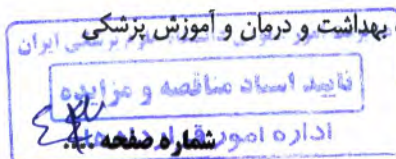
ماست:

- ۱- ماست تهیه شده از شیر تازه‌ی گوسفندی یا گاو با درصد چربی معین (کم چرب یا ۱/۵ درصد) به صورت پاستوریزه و هموژنیزه در بسته بندی مناسب دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" مورد قبول است.
- ۲- رنگ ماست سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هر گونه طعم تلخ و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
- ۳- PH ماست هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.
- ۴- بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
- ۵- درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - واژه‌ی کم چربی (۱/۵ درصد)
 - نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- ۶- ماست و ماست موسیر تکفزه باید ۱۰۰ گرمی و از مارک های مورد تأیید کارفرما تهیه شود.

کشک:

- ۱- کشک می بایست از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" تهیه شود.
- ۲- کشک مورد قبول باید غلیظ و تهیه شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا، در بسته بندی شیشه ای یا ظروف پلی استیرینی با پوشش آلومینیومی و از مارکهای مورد تأیید کارفرما باشد.
- ۳- رنگ کشک سفید باید سفید خامه ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت باشد.
- ۴- کشک باید قبل از مصرف حتما به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوشانده شود.
- ۵- درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی می باشد:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

تاریخ :

شماره :

پیوست :

دوغ :

- ۱- دوغ باید به صورت تازه، بدون گاز، تهیه شده در شرایط بهداشتی و در بطری های PET از مارک های مورد تأیید کارفرما باشد.
- ۲- رنگ دوغ باید بعد از به هم زدن سفید تا سفید شیری، دارای طعم، بوی طبیعی و مخصوص به خود باشد.
- ۳- دوغ باید عاری از هر گونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.
- ۴- حداکثر PH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از ۴/۵ باشد.
- ۵- چربی دوغ باید حداکثر ۱ درصد و حداکثر میزان نمک طعام آن بیش از ۱ درصد نباشد.
- ۶- دوغ باید در ظروف محکم به صورت PET یا لیوان بسته بندی شده در کارتن های شریک شده بدون نشی بطری ها یا پارگی لیوان ها ارائه گردد.
- ۷- مشخصات زیر باید بر روی برچسب محصول قید شده باشد:

- نام محصول و علامت تجاری واحد تولیدی

- تاریخ تولید و انقضاء

- وزن خالص

- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

برنج ایرانی:

- ۱- برنج باید از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحد های تولیدی معتبر است.
- ۲- برنج مصرفی بایستی از نوع ایرانی (۵۰ درصد برنج هاشمی درجه ۱ و ۵۰ درصد شیروودی درجه یک) باشد.
- ۳- برنج باید از نوع مرغوب، درجه یک و دانه بلند باشد، به این معنی که در ازای هر دانه کمتر از ۵ میلی متر نبوده و نسبت درازای دانه به قطر آن بین ۲،۳ تا ۳ میلی متر باشد.
- ۴- برنج باید دارای رنگ طبیعی، عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۵- نمونه باید عاری از آفات انباری زنده و کپک زدگی باشد.
- ۶- برنج باید دارای حداقل میزان دانه شکم سفید، شکسته یا خرد شده، زرد یا دارای خط قرمز بوده و تا جایی که ممکن است فاقد ذرات خارجی باشد.
- ۷- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده و وزن هر کیسه‌ی برنج حداکثر ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۸- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:

- نوع کالا

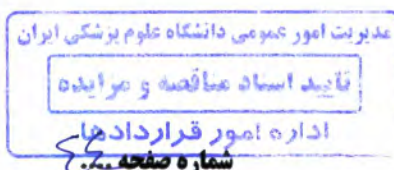
- درجه‌ی کالا

- وزن خالص برحسب کیلوگرم

- نام یا نشانی مخصوص تولید کننده

آرد سوخاری:

- ۱- آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و دارای تاریخ تولید و انقضاء تهیه شده از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" است.
- ۲- رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و عاری از هر گونه بو و مزه‌ی نامطبوع باشد.
- ۳- آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه‌ی آنها باشد.
- ۴- حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است.
- ۵- پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از ۹ درصد باشد.
- ۶- چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از ۱ درصد باشد.
- ۷- مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.
- ۸- برای بسته بندی آرد سوخاری باید از کیسه های تمیز و مناسب از جنس کرباس و یا متقال یا گونی یا کیسه های الیاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیسه در بسته های بزرگ باید ۵ تا ۱۰ کیلوگرم باشد.



قرانت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۹- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نوع کالا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- نام و نشانی یا علامت تجاری و نشانی واحد تولیدی
- تاریخ تولید و انقضا
- ماده‌ی اولیه‌ی مصرفی برای تهیه‌ی فرآورده
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ماکارونی :

- ۱- ماکارونی مورد قبول به صورت بسته بندی و تولید شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" شده است.
- ۲- ماکارونی باید عاری از هر نوع آفت زنده بوده و دارای رنگ طبیعی (زرد کهربایی) و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- محصول غنی شده با کلسیم، آهن، ویتامین های گروه B برای مصرف اولویت دارد.
- ۴- نوع بسته بندی فرآورده باید به گونه ای باشد که آن را از تبادل رطوبت، نفوذ آلودگی و شکستگی حفظ کند. برای این منظور بسته های سلفانی و پلی اتیلن مورد قبول است.
- ۵- درج علایم زیر بر روی بسته بندی ماکارونی الزامی است:
 - نام محصول
 - نشانی و علامت تجاری تولید کننده
 - نام مواد مصرفی
 - وزن خالص
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رشته سوپ :

استانداردهای این فرآورده نیز همانند ماکارونی بوده و باید به صورت بسته بندی شده از برندهای درج شده در جدول پیوست ب تهیه شده باشد.

استاندارد کلی حبوبات:

- تمام حبوبات باید به صورت بسته بندی بهداشتی، عاری از هر نوع آفت (شامل هر گونه حشرات، قارچ ها یا باکتری ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه‌ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره‌ی تغذیه‌ی حشرات بال دار، ناری خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.

لوبیا:

- ۱- انواع لوبیای مورد نظر شامل لوبیای قرمز، لوبیا چیتی و لوبیا سفید و لوبیای چشم بلبلی باید در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و تولیدی برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی نباید بیش از ۲ درصد و آسیب دیدگی بیشتر از ۳ درصد باشد.
- ۴- میزان رطوبت نباید بیش از ۱۰ درصد باشد.
- ۵- وجود دانه های ناپز از عوامل غیر قابل قبول است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاح دید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۶- اندازه‌ی لوبیا در انواع آن بر حسب تعداد دانه در هر ۱۰۰۰ گرم باید به صورت زیر باشد:
 - لوبیا سفید: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیا قرمز: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیا چیتی: کمتر از ۲۳۵ دانه نباشد.
 - لوبیا چشم بلبلی: کمتر از ۴۶۰ دانه نباشد.
- ۷- بسته بندی لوبیا در بسته های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می باشد. **قصد دارد**

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
قابل قبول می باشد. **قصد دارد**
اداره شماره صفحه ۱

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا

تاریخ :

شماره :

پیوست :

عدس:

- ۱- عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و تولیدی از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" است.
- ۲- عدس باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی و آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۴- میزان ناریسی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۵- میزان رطوبت نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- ۶- وجود دانه های ناپز از عوامل غیر قابل است (بعد از اولین پخت با تشخیص و صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۷- عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

نخود:

- ۱- نخود مورد قبول در ردهی ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و از تولیدی برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" است.
- ۲- جنس مورد پذیرش باید محصول سال، با رنگ طبیعی و یک دست باشد؛ با توجه به این که رنگ نخود ممتاز روشن تر از رنگ دیگر نخودها می باشد.
- ۳- تعداد دانه ها در هر ۱۰۰۰ گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر ۲۱۰ عدد است.
- ۴- مقدار دانه های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر ۲ درصد است.
- ۵- حداکثر رطوبت نخود نباید از ۱۰ درصد تجاوز کند.
- ۶- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۷- بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) بوده و وزن هر کیسه بیشتر از ۱۰ کیلوگرم نباشد.

لپه:

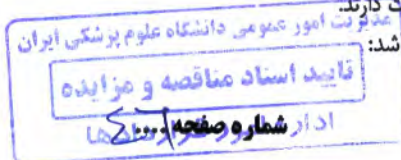
- ۱- لپه ی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" است.
- ۲- لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت است، باشد.
- ۴- تعداد دانه در هر ۱۰۰۰ گرم نمونه حدودا ۱۲۰۰ عدد می باشد.
- ۵- در نمونه ی مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.
- ۶- وجود دانه های ناپز از عوامل غیر قابل قبول است. (بعد از اولین پخت با تشخیص و صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۷- بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

باقلای خشک سبز تازه یا منجمد:

- ۱- باقلای خشک باید از نوع درجه یک ، به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و مورد تأیید کارفرما باشد.
- ۲- محصول مورد نظر باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آسیب دیدگی باید بسیار ناچیز باشد.
- ۴- باقلای خشک باید از نظر اندازه حتی المقدور یکنواخت بوده و دارای رنگ و ظاهر مناسب باشد.
- ۵- میزان رطوبت نمونه (خشک) نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.

روغن مایع :

- ۱- انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتاب گردان، کانولا و سویا که در بسته بندی های شفاف پت عرضه شده و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" هستند.
- ۲- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و فاقد ناخالصی باشد.
- ۳- روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
- ۴- در روغن مایع ذرت مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد باشد و مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع یا دوگانه Poly Unsaturated Fatty Acids کمتر از ۵۸ درصد باشد.
- ۵- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ کی والان در هر کیلوگرم
- ۶- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۷- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده

- ترکیبات موجود در روغن به اضافه‌ی درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه‌ای محصول Nutritional Information

- شرایط نگهداری محصول

- تاریخ تولید و انقضا

- وزن خالص بر حسب کیلوگرم

- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

روغن مایع مخصوص سرخ کردنی:

- ۱- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی مورد قبول عرضه شده در بسته‌بندی‌های شفاف پت عرضه شده و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و عاری از هر گونه ناخالصی باشد.
- ۳- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه‌ی طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گیرد.
- ۴- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع ایزومرهای ترانس بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۵- حداکثر پراکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۱۵ کی‌والان در هر کیلوگرم
- ۶- مقدار آنتی اکسیدان‌ها در روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- بر روی برچسب محصول باید علائم زیر درج شده باشد:

- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده

- ترکیبات موجود در روغن به اضافه‌ی درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه‌ای محصول Nutritional Information

- شرایط نگهداری محصول

- تاریخ تولید و انقضا

- وزن خالص بر حسب کیلوگرم

- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رب گوجه فرنگی :

- ۱- رب گوجه فرنگی مورد قبول باید از نوع مرغوب به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی (کارخانه‌ای) و بسته بندی در قوطی‌های فلزی یا ورق فولادی ترجیحاً ۲۰ کیلوگرمی دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
- ۳- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و سیاهی یا آثار ریسه‌های کپک در آن مشاهده نشود.
- ۴- رب گوجه فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم سوختگی، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
- ۵- رب گوجه فرنگی نباید دارای ذرات سیاه رنگ قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۶- رب گوجه فرنگی نباید حاوی حشره، تخم، لارو، سفیره یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- میزان بریکس رب گوجه کمتر از ۲۸ نباشد.
- ۹- درج مشخصات زیر بر روی برچسب محصول الزامی است:
- نام و نوع فرآورده
- نام یا علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
- نام مواد افزوده شده
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم (۲۰ کیلوگرمی)
- تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

استاندارد میوه‌ها و سبزی‌ها :

در این قسمت تعیین ویژگی‌ها، بسته بندی و نشانه گذاری میوه‌ها و سبزی‌ها مورد بررسی قرار می‌گیرد.

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
شماره صفحه ۵۷
اداره امور قراردادهای

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

اصطلاحات عمومی میوه ها :

- آسیب دیدگی: عبارتست از پارگی، ترک خوردگی یا له شدگی پوست و گوشت میوه در نتیجهی صدمات مکانیکی به هنگام برداشت و بسته بندی محصول.
 - نارسی: عبارتست از عدم رشد کافی میوه که رنگ طبیعی را به دست نیاورد.
 - سوختگی: اثر ناشی از عوامل متعددی مانند آفتاب زدگی، سم پاشی و غیره است که به صورت تغییر رنگ قسمتی از پوست قابل رؤیت بوده و از کیفیت میوه می کاهد.
 - لب شتری: عبارت از وجود لکه های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) بر روی میوه.
 - ترک خوردگی: عبارتست از صدمات مکانیکی که علاوه بر آسیب رساندن به پوست میوه سبب پاره شدن بافت خارجی و درونی آن می گردد.
 - بی دمی: نبودن دم میوه در اثر برداشت یا بسته بندی نادرست.
 - تگرگ زدگی: زیان های ناشی از تگرگ روی سطح خارجی میوه به صورت لکه های خاص.
 - لکه سفیدی: زیان های ناشی از اثر مستقیم نور خورشید و یا خشکی در روی پوست نور ندیده که اختلاف رنگ با سایر نقاط میوه دارد.
 - بد رنگی گوشت: به عنوان مثال اگر گوشت طالبی سبز رنگ نباشد، از نظر گوشت بد رنگ محسوب می گردد.
 - ریزش دانه: جدا شدن جبه ها از خوشه را می گویند.
- تبصره:** کلیه میوه های تهیه شده توسط پیمانکار باید از نظر وزنی یکدست (مطابق با اوزان مندرج در جدول آنالیز مواد غذایی) با کیفیت بسیار خوب و مورد تایید کارفرما باشد.

اصطلاحات عمومی سبزی ها:

- خشبی: عبارتست از وجود الیاف یا رشته های چوبی در هویج که اکثرا به علت تاخیر در برداشت به وجود می آید.
 - سبزی رنگی: عبارتست از حالتی که در اثر تمرکز بیش از حد کلروفیل تمام یا قسمتی از سیب زمینی سبز رنگ شده باشد.
 - طول ساقه ی سفید: حداقل طول قسمت سفید خوراکی در تره فرنگی که نباید کمتر از ۱۵ سانتی متر باشد.
 - فقدان رنگ سبز طبیعی در سبزی ها: فقدان رنگ سبز طبیعی که ناشی از برداشت دیر یا کمبود مواد غذایی است.
 - بو و طعم و عطر: داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود.
 - طول ساقه: ساقه در سبزیجات بیشتر از حد مجاز رشد کرده و محصول حالت خشبی داشته باشد.
 - طول برگ: بزرگترین بُعد برگ بر حسب سانتی متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است.
- تبصره:** کلیه سبزیجات تهیه شده توسط پیمانکار باید از نظر وزنی (مطابق با اوزان مندرج در جدول آنالیز مواد غذایی) با کیفیت مورد تایید کارفرما باشد.

اصطلاحات مشترک میوه ها و سبزی ها :

- آفت: عبارتست از وجود حشرات، کنه های زنده، قارچ ها، باکتری ها، ویروس ها، کرم ها یا نماتدهای زنده در سطح خارجی یا داخلی میوه و سبزی.
- آفت زدگی: عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در داخل یا خارج میوه و سبزی که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد.
- کپک زدگی: به آثار ناشی از فعالیت قارچ روی میوه گفته می شود.
- نرمی: عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می گویند.
- خال زدگی: عبارتست از وجود خال های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و لوبیا و نخود) ظاهر می شود و از کیفیت میوه می کاهد.
- آلودگی: عبارتست از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی.
- یخ زدگی: حالتی است که قسمت آبدار میوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانولپتیکی (حسی) میوه یا سبزی تغییر کرده باشد.
- عدم یکنواختی: عبارتست از یکدست نبودن میوه موجود در محموله از نظر رقم، اندازه، شکل و رنگ.
- گندیدگی: عبارتست از فاسد شدن تمام یا قسمتی از نسج گوشت میوه یا سبزی.
- مواد خارجی: عبارتست از وجود هر گونه مواد غیر از میوه و سبزی مانند زواید گیاهی از قبیل دم، برگ، شاخه، شن و سنگریزه و ...

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد ساقه و هویج
شماره صفحه ۴۴
اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
سازمان غذا و دارو

تاریخ :

شماره :

پیوست :

- **خشکیدگی و چروکیدگی:** خشک شدن و پلاسیدن که در اثر تابش شدید آفتاب یا سم پاشی نادرست و یا زیاد ماندن بعد از برداشت ایجاد می شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می شود.
- **لهیدگی:** عبارتست از نرم شدن گوشت میوه و سبزی که ممکن است در اثر فشار و رسیدگی بیش از حد و خرابی روی گوشت میوه ایجاد شود.
- **باقی ماندن سموم:** عبارتست از مانده ی سموم دفع آفات نباتی روی میوه یا سبزی که در هنگام رشد برای کنترل آفات به مصرف رسیده باشد.
- **بد رنگی:** عبارتست از نداشتن رنگ طبیعی و یکنواخت رقم مورد نظر در میوه و سبزی.
- **پنبه ای شدن:** به حالتی اطلاق می شود که در اثر نگهداری زیاد یک لایه نیمه خشبی در زیر پوست خیار ایجاد می گردد و در نتیجه میوه در اثر فشار جزیی فرو خواهد رفت.
- **تلخی:** به حالتی اطلاق می شود که در اثر وجود برخی از مواد شیمیایی میوه یا سبزی طعم طبیعی خود را از دست داده است و تلخ مزه شده است.

عوامل ناپذیرفتنی: ناموزونی، نارسی، گندیدگی، لک زدگی، ترک خوردگی پوست یا له شدگی، آلودگی، خشکیدگی و آفت زدگی.

عوامل ناپذیرفتنی میوه جات و سبزیجات :

لهیدگی، شکستگی، خیار بذری (بیش از حد رسیده)

عوامل ناپذیرفتنی گوجه :

عدم یکنواختی و هم شکلی، از یک رقم نبودن، گندیدگی و لهیدگی، ترک خوردگی، آفت زنده، لکه های سفید و خاکستری.

عوامل ناپذیرفتنی پیاز و سیب زمینی :

آلودگی، قارچ زدگی، آفت زدگی، از یک رقم نبودن، جوانه زدگی و سبز رنگ، سایز بزرگ

سبزی پاک شده و خرد شده ی منجمد :

- ۱- سبزی خرد شده، پاک شده و منجمد به صورت بسته بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر و از مارک های مورد تأیید کارفرما، مورد قبول است.
- ۲- سبزی مورد نظر باید عاری از هر گونه مواد خارجی مانند شن و ماسه و ... و همینطور عاری از فضولات پرندگان، حشرات زنده، مرده یا قطعات بدن آنها و نیز فاقد هر نوع کپک زدگی باشد.
- ۳- بسته بندی محصول باید غیر قابل نفوذ و در ظروف تمیز و سالم و از جنس موادی باشد که در محصول هیچ گونه تأثیری نداشته باشد.
- ۴- بر روی برچسب محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
 - نام محصول، نام تجاری و یا علامت تجاری واحد تولیدی
 - شماره شناسایی یا شماره ی ساخت
 - وزن خالص به گرم
 - تاریخ بسته بندی و انقضا
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

قارچ خوراکی:

- ۱- قارچ خوراکی از نوع دکمه ای، به صورت بسته بندی شده، تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر و از مارک های مورد تأیید کارفرما، مورد قبول است.
- ۲- قارچ مورد نظر باید دارای رنگ سفید تا کرم متمایل به قهوه ای بوده و بوی طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و عاری از هر گونه پلاسیدگی، خراشیدگی و له شدگی، لزج شدن و هر نوع آفت زنده یا مرده ی قابل رؤیت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد.
- ۳- قارچ هایی که رسیدگی بیش از حد دارند، یعنی با باز شدن کلاهک تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه های قهوه ای مشخص شده، مورد قبول نیستند.
- ۴- بر روی برچسب محصول باید نام و نشانی واحد تولیدی، وزن خالص محصول، تاریخ تولید و انقضا و شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد خاصه و مزایده

شماره اسناد خاصه: ۸۸۸

قرائن شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

کتابخانه کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

نمک ید دار :

- ۱- نمک ید دار خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) در بسته های حداکثر یک کیلوگرمی و محصول کارخانجات معتبر و از مارک های مورد تأیید کارفرما، مورد قبول است.
- ۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
- ۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی های بدون زیان ۱٪ است.
- ۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
- ۵- بر روی برچسب محصول باید علائم زیر درج شده باشد:
 - نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
 - عبارت نمک یددار
 - وزن خالص بر حسب گرم
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

نمک تصفیه شده:

- ۱- نمک تصفیه شده خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) در بسته های مجاز و محصول کارخانجات معتبر و از مارک های مورد تأیید کارفرما، مورد قبول است.
- ۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
- ۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی های بدون زیان ۱٪ است.
- ۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
- ۵- بر روی برچسب محصول باید علائم زیر درج شده باشد:
 - نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
 - عبارت نمک تصفیه شده
 - وزن خالص بر حسب گرم
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

تبصره: از نمک ید دار تنها در سالنهای توزیع غذا و به عنوان نمک روی میز، می توان استفاده نمود، زیرا این نوع نمک نسبت به نور و حرارت بسیار حساس بوده و در صورت استفاده در پخت و پز سبب تجزیه یدات پتاسیم و ایجاد ترکیبات مضر می شود.

آبلیمو:

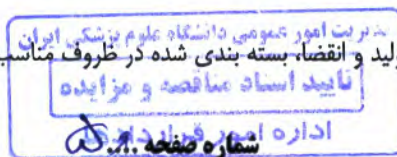
- ۱- آبلیموی در بسته بندی مناسب و تهیه شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" مورد قبول است.
- ۲- آبلیمو باید دارای طعم مخصوص لیمو ترش بوده و عاری از هر گونه طعم خارجی و تلخی باشد.
- ۳- آبلیمو باید بوی مخصوص به خود را داشته و عاری از بوی ناشی از فساد و گندیدگی و اکسید شدن باشد.
- ۴- افزودن هر نوع مواد رنگی و نگهدارنده به آبلیمو مجاز نیست.
- ۵- حداقل ویتامین C محصول ۲۰ میلی گرم درصد است.
- ۶- درج علائم زیر بر روی برچسب محصول مورد نظر الزامی است:
 - نام و نشانی تولید کننده یا علامت تجاری آن
 - نوع مواد افزوده شده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
 - بهتر است پاستوریزه باشد.

آبغوره:

- ۱- آبغوره به صورت پاستوریزه شده، دارای تاریخ تولید و انقضا، بسته بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شیشه ای)، کارخانه ای و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" مورد قبول است.

قرانت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت



کمایند کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :
شماره :
پیوست :

- ۲- آبغوره باید دارای بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و هیچگونه بوی خارجی و نامطبوع نداشته باشد.
- ۳- آبغوره باید عاری از هر گونه کپک زدگی و مواد خارجی از قبیل شن و ماسه و حشرات (تخم، لارو و اجزای بدن) آنها باشد و عاری از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد.
- ۴- رنگ آبغوره باید تقریباً قرمز کمرنگ شفاف باشد.
- ۵- آبغوره باید شفاف بوده و اثری از ذرات پراکنده در آن دیده نشود.
- ۶- مقدار رسوب حاصله از ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان اسیدیته‌ی آبغوره بر اساس اسید تارتاریک تعیین شده و مقدار آن باید بین ۲/۵-۳/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۸- میزان عصاره در آبغوره‌ی صاف شده باید بین ۲-۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۹- مقدار قندهای احیا کننده نباید از ۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۰- میزان نمک نباید از ۰/۲۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۱- میزان آنیدرید سولفوروی کل در آبغوره ی تقطیر شده نباید بیشتر از ۱۰ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره باشد (۱۰۰ ppm)
- ۱۲- مشخصات زیر باید به صورت خوانا بر روی برچسب محصول درج شده باشد:
 - نام و نشانی تولید کننده و یا علامت تجاری آن
 - نوع مواد افزوده شده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ترشی ها :

- ۱- انواع ترشی ها شامل ترشی لپته، ترشی مخلوط باید به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و پاستوریزه (کارخانه ای) ترجیحاً تک نفره، دارای تاریخ تولید و انقضا، بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- مواد اولیه مورد استفاده در ترشی ها (اندام های مختلف گیاهی) باید کاملاً سالم، عاری از هرگونه فساد ظاهری (له شدگی یا صدمات مکانیکی) و فساد ناشی از میکروارگانیسم ها باشد.
- ۳- این فرآورده باید دارای رنگ، بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده خود بوده و عاری از هرگونه عطر و طعم و مزه خارجی باشد.
- ۴- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۵- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است :
 - نام و نوع کالا
 - نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - مواد تشکیل دهنده و افزودنی ها
 - وزن خالص برحسب گرم
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

خیار شور:

- ۱- خیارشور مورد قبول ترجیحاً درجه یک و به صورت پاستوریزه شده (کارخانه ای) و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" است.
- ۲- خیار مورد استفاده برای خیار شور باید تمیز، سالم، قلمی، درسته و با پوست باشد.
- ۳- افزودن هر نوع افزودنی دیگر به خیار شور غیر مجاز است.
- ۴- خیار شور باید دارای رنگ سبز زیتونی و یا سبز متمایل به زرد و یا زرد زیتونی باشد.
- ۵- رنگ آب نمک در فرآورده باید شفاف باشد.
- ۶- پری ظرف نباید از ۹۰ درصد کمتر باشد.
- ۷- خیار شور باید ترد و شکننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.
- ۸- خیار شور باید دارای عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم و عطر بوی خارجی نامطبوع باشد.
- ۹- PH محصول باید حداکثر ۴/۵ باشد.
- ۱۰- مجموع فلزات سنگین در محصول نهایی نباید از ۲۸۰ ppm تجاوز کند.

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
شماره صفحه
اداره امور قراردادهای

قرانت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

تاریخ:

شماره:

پیوست:

- ۱۱- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۱۲- واحدهای تولیدی دارای استاندارد HACCP در اولویت مصرف می باشند.
- ۱۳- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام کالا و درج عبارت ممتاز
 - نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - مواد تشکیل دهنده و افزودنی ها
 - شرایط نگهداری
 - علامت استاندارد ایران
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

سس مایونز و سس سالاد:

- ۱- سس مایونز مورد قبول به صورت کم چرب، دارای تاریخ تولید و انقضا، بسته بندی شده (کارخانه ای) و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" است.
- ۲- سس باید عاری از مواد خارجی از قبیل گرد و خاک، قطعات حشرات، شیشه، فلز، کاغذ و غیره باشد.
- ۳- سس باید عاری از بوی ناشی از اکسید شدن، بوی نامطبوع پیه آب کرده و ترشیدگی ناشی از فساد باشد.
- ۴- سس غیر یکنواخت (اصطلاحاً روغن انداخته و به صورت دو فاز در آمده) مورد قبول نیست.
- ۵- روغن مورد استفاده برای سس باید تصفیه شده، بی بو و مطابق استانداردهای روغن مایع باشد.
- ۶- ویژگی های ظاهری و فیزیکی:

• سس مایونز:

- رنگ ظاهری: سفید مایل به کرم

- حالت ظاهری: نیم جامد

- قوام: صاف و همگن و بدون بریدگی

• سس فرانسوی:

- رنگ ظاهری: قرمز کم رنگ متمایل به صورتی یا نارنجی

- حالت ظاهری: نیم سیال

- قوام: یکنواخت

۷- PH محصولات فوق حدود ۴/۵ است.

۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی باید نتایج زیر حاصل شود (بر حسب گرم نمونه):

شمارش کلی باکتری های مزوفیل: در سس مایونز حداکثر ۱۰۰۰ و در سس فرانسوی حداکثر ۱۰۰۰۰

انتروباکتریاسه: در هر دو نوع ۱۰ عدد

اشرشیا کلی: در هر دو نوع منفی

سالمونلا: در هر دو نوع در ۲۵ گرم نمونه نباید وجود داشته باشد.

کپک: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد

مخمر: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد

۹- افزودنی های مجاز عبارت اند از:

- امولسیفایرها: مثل دی گلیسرید اسیدهای چرب

- غلظت دهنده ها: اسید آلزئیک و نمک های پتاسیم، سدیم و کلسیم

- صمغ ها: مثل کربوکسی متیل و متیل اتیل

- نگهدارنده ها: اسید سوربیک و نمک های سدیم و پتاسیم آن

- آنتی اکسیدان ها: اسید اسکوربیک، BHT و BHA و توکوفرول طبیعی یا مصنوعی

۱۰- محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحاً با تخم مرغ های حاوی اسیدهای چرب امگا-۳ تهیه شده باشند.

۱۱- محصولات تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند در اولویت مصرف قرار دارند.

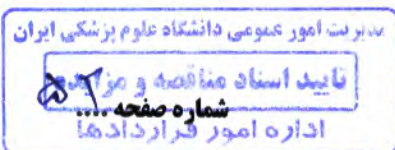
۱۲- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا، نام و نشانی واحد تولیدی

- تاریخ تولید و انقضا

- مواد تشکیل دهنده و افزودنی ها

- شرایط نگهداری



قرائن شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی وزارت بهداشت ایران

- علامت استاندارد ایران

- شماره پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

تاریخ :

شماره :

پیوست :

زرد چوبه:

- ۱- زرد چوبه‌ی مورد نظر باید از نوع مرغوب، درجه یک به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در بسته‌های نایلونی یا مقوایی محکم و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" است.
- ۲- زرد چوبه درسته و گرد آن باید عاری از کپک و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آنها و آلودگی حاصل از جوندگان که قابل رؤیت با چشم غیر مسلح است باشد.
- ۳- زرد چوبه‌ی درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطر و طعم ادویه‌ای مخصوص به خود باشد.
- ۴- زرد چوبه‌ی درسته و ساییده (گرد) باید در بسته‌های تمیز و سالم و خشک بسته بندی شده و جنس آن به گونه ای باشد که بر روی فرآورده بی اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن‌های فرار (اسانس) حفظ کند. حداکثر وزن مورد قبول ۵ کیلوگرم است.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام و نوع فرآورده، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

زرشک

- ۱- زرشک باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- زرشک باید عاری از آفت زنده، شن، ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد.
- ۳- میزان رطوبت زرشک نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
- ۴- میزان لهیدگی نباید از ۱/۵ درصد و میزان ناری از ۱ درصد تجاوز کند.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زعفران:

- ۱- زعفران باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- عوامل ناپذیرفتنی عبارت اند از:
 - وجود ریگ و شن
 - وجود نخ در مورد کلاله و خامه
 - وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد
 - وجود حشرات و کنه‌های انباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آنها
- ۳- زعفران باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- ۴- زعفران‌های تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند، در اولویت مصرف قرار دارند.
- ۵- بر روی برچسب محصول باید نام کالا (اسم گیاه شناسی با ذکر دسته، خامه و کلاله)، نام و آدرس بسته بندی کننده، وزن خالص بر حسب گرم، نام کشور صادر کننده، تاریخ بسته بندی و تاریخ انقضا ذکر گردد.

فلفل سیاه:

- ۱- فلفل سیاه باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" است.
- ۲- رنگ فلفل مورد نظر از قهوه‌ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از ساییدن دانه‌های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده‌ی دیگری به آن به دست می‌آید.
- ۳- این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تند شدگی باشد.
- ۴- فلفل سیاه باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم مسلح و غیر مسلح باشد.
- ۵- فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید است. شماره صفحه ۰۰۰۰۰۰۰۰

اداره امور قراردادها

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی وزارت بهداشت ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۶- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

دارچین:

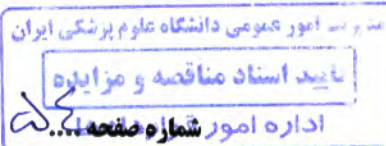
- ۱- دارچین باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- طعم و عطر دارچین باید تازه و مشخص و مخصوص به منشا مربوطه باشد و نباید دارای عطر و طعم خارجی از جمله کپک زدگی و بوی نا باشد.
- ۳- دارچین مورد نظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی چوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۴- حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید ۱۲ درصد باشد. در نتیجه فرآورده‌ی کلوخه شده و مرطوب مورد قبول ناست.
- ۵- دارچین باید در بسته‌های محکم، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ و در اوزان حداکثر ۵ کیلوگرمی بسته بندی شود. جنس بسته‌ها باید به گونه ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- ۶- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زنجبیل:

- ۱- زنجبیل باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت پودر، تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تند و تلخی و بوی کپک زدگی باشد.
- ۳- زنجبیل مورد نظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی چوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۴- پودر زنجبیل باید در بسته های تمیز و غیر قابل نفوذ بسته بندی گردد. وزن بسته‌ی مورد نظر حداکثر ۲ کیلوگرم است.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و انقضا، شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

خرما:

- ۱- خرمای مضافتی باید از نوع ممتاز و به صورت بسته بندی شده در جعبه‌های مقوایی، در اندازه‌ی درشت و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- خرمای مضافتی دارای میوه‌های درشت به رنگ بنفش تیره متمایل به سیاه، گوشت دار و دارای شهد خوش طعم است.
- ۳- اندازه‌ی خرمای مضافتی مورد نظر باید نسبتا درشت بوده، بدین معنا که در هر ۵۰۰ گرم آن ۷۵ عدد خرما وجود داشته باشد.
- ۴- آثار یا عوامل زیر نباید در خرمای مضافتی مورد نظر دیده شود:
 - شکرک زدگی (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده در آمده است).
 - لک زدگی (بروز عارضه ای که در اثر عوامل زیست محیطی نا مناسب یا فعالیت کنه ها به وجود آمده است).
 - لهیدگی (خرما حالت نرم و شل پیدا کرده و هسته‌ی آن نمایان شده است).
 - نارسی (خرما در مرحله ای از رشد متوقف شده و خشکیده یا چروکیده شده است).
 - تغییر رنگ (خرما رنگ طبیعی خود را از دست داده است).
 - وجود آفت زنده در هر یک از مراحل زندگی
 - وجود خاک، اشیاء فلزی، سنگریزه و شیشه به هر میزان
 - استسمام بوی تخمیر و ترشیدگی
 - وجود پرگنه‌های قابل رؤیت قارچ‌ها
- ۵- بسته‌های خرما باید به گونه‌ای باشد که محتوی بسته را در برابر صدمات مکانیکی، رطوبت و آفات انباری حفظ کند.
- ۶- علائم زیر باید بر روی خرما درج شده باشد:
 - نوع خرما (مضافتی هسته دار)
 - عبارت ممتاز
 - محل تولید و وزن خالص
 - عبارت محصول ایران
 - تاریخ تولید و تاریخ مصرف



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

کشمش:

- ۱- کشمش خشک شده‌ی پلویی باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است.
- ۳- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۴- میزان رطوبت نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
- ۵- میزان کشمش نارس نباید بیش از ۲/۵ درصد باشد.
- ۶- میزان کشمش لهیده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان کشمش شکرک زده نباید از ۱۵ درصد بیشتر باشد.
- ۸- وسایلی که برای بسته بندی به کار می‌رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد.
- ۹- بسته بندی کشمش در بسته‌های سلفوآنی تا ۱ کیلوگرم و یا کارتن ۱۰ کیلوگرمی قابل قبول است.
- ۱۰- محتوی هر بسته باید از نظر اندازه، رنگ و رقم یکنواخت باشد؛ در غیر اینصورت مخلوط تلقی می‌شود.
- ۱۱- علایم زیر باید بر روی بسته بندی‌های کشمش درج شده باشد:

- نام کالا

- نوع کالا

- درجه و یکنواختی

- تاریخ تولید و وزن خالص (بر حسب کیلوگرم)

- عبارت محصول ایران

- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

مغز گردو:

- ۱- مغز گردو باید از نوع مرغوب و درجه‌ی یک، نیمه و به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول "پیوست ب" باشد.
- ۲- مغز گردو باید دارای رنگ روشن و بو و مزه‌ی طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه‌ی غیرطبیعی به خصوص بوی نا، تند و طعم تلخی باشد.
- ۳- مغز گردو باید عاری از آفات زنده باشد.
- ۴- میزان رطوبت مغز گردو نباید بیشتر از ۴ درصد باشد.
- ۵- میزان ناری و چروکیدگی نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
- ۶- بسته بندی گردو در کارتن دارای پوشش ورقه‌ی مومی در اوزان ۵ تا ۱۰ کیلوگرمی مورد قبول است.
- ۷- کلیه‌ی بسته‌های موجود در یک بهر باید از نظر بسته بندی، اندازه، وزن و محتویات آن یکسان باشد.
- ۸- مشخصات زیر باید بر روی کارتن مغز گردو درج شده باشد:

- نام کالا

- وزن خالص بر حسب کیلوگرم

- نام صادر کننده یا بسته بندی کننده

- عبارت محصول ایران

- تاریخ تولید و انقضا

- شرایط نگهداری محصول

تذکر:

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

مدیریت امور تنوعی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

کباب ترکی گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	کباب ترکی گوشت	۱۳۰	گرم
۲	پیاز	۷۰	گرم
۳	لفل دلمه	۵۰	عدد
۴	قارچ	۷۰	گرم
۵	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۶	نمک یددار-لفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	خیارشور	۲۵	گرم
۲	نان باگت	۱	عدد
۳	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

کباب ترکی مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	کباب ترکی مرغ	۱۳۰	گرم
۲	پیاز	۷۰	گرم
۳	لفل دلمه	۵۰	گرم
۴	قارچ	۵۰	گرم
۵	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۶	نمک یددار-لفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	خیارشور	۲۵	گرم
۲	نان باگت	۱	عدد
۳	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و سرایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۵

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلو خورش قلیه بوقلمون			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	سینه بوقلمون	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	شنبلیله گشنیز جعفری	۱۲۰	گرم
۵	روغن مایع	۱۰	گرم
۶	سیر	۱	گرم
۷	رب انار	۱۵	گرم
۸	تمبر هندی	۱	گرم
۹	آبغوره	۵	گرم
۱۰	آبلیمو	۵	گرم
۱۱	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۲	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

چلو خورش قلیه گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	شنبلیله گشنیز جعفری	۱۲۰	گرم
۵	روغن مایع	۱۰	گرم
۶	سیر	۱	گرم
۷	رب انار	۱۵	گرم
۸	تمبر هندی	۱	گرم
۹	آبغوره	۵	گرم
۱۰	آبلیمو	۵	گرم
۱۱	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۲	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

چلو خورش مرغ آلو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد

قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
شماره صفحه
اداره امور قراردادهای

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه مردم پسند گیلان
دانشکده علوم پزشکی گیلان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	سینه مرغ	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	آلو	۳۰	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۸	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۹	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

چلو خورش لوبیا سبز			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	لوبیا سبز	۱۰۰	گرم
۴	سیب زمینی	۱۰۰	گرم
۵	پیاز	۱۵۰	گرم
۶	گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۵	گرم
۸	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۰	روغن مایع	۱۰	گرم
۱۱	سیر	۲	گرم
۱۲	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-آبلیمو	به میزان لازم	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلو خورش قیمه نثار			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۶۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	روغن مایع	۵	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۷	آبغوره	۱	گرم
۸	خلال نارنج	۶	گرم
۹	خلال پسته	۲	گرم
۱۰	خلال بادام	۳	گرم
۱۱	زرشک	۵	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	گرم
۱۳	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۴	شکر	۱۰	گرم
۱۵	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- دارچین- کاری	به میزان لازم	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید امضاء مناقصه و پراکنده

اداره شماره ۹۹

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا

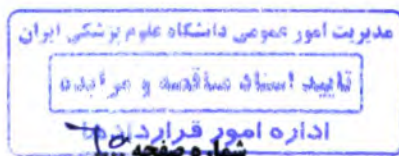
تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلو خورشت بامیه			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	روغن مایع	۱۰	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۷	بامیه	۱۰۰	گرم
۸	آبلیمو	۱	گرم
۹	آبغوره	۱	گرم
۱۰	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۱	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

قرائت شد مورد قبول است
 محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
 تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران

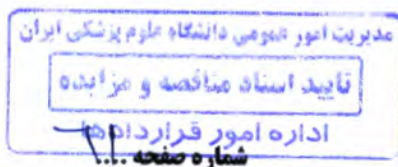
تاریخ :

شماره :

پیوست :

هویج پلو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	سینه مرغ	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۴۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۵	هویج	۱۰۰	گرم
۶	روغن مایع	۵	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۸	عصاره گوشت	۳	گرم
۹	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۰	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- کاری- دارچین	به میزان لازم	گرم

معاونت توسعه مدیریت و منابع
اداره امور قراردادها



قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی شیراز

تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلو فیله مرغ کبابی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	فیله مرغ	۱۸۰	گرم
۳	کره آب شده	۵	گرم
دورچین غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	آبلیمو تک نفره	۱	گرم
مواد لازم برای خواباندن جوجه در مایه			
۱	روغن	۵	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	فلفل دلمه سبز	۵	گرم
۴	آبلیمو	۵	گرم
۵	زعفران	۰.۰۱	گرم
۶	مایونز	۱۰	گرم
۷	خردل	۸	گرم
۸	نمک یددار- فلفل	به میزان لازم	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۲۰۰

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

پلو سفید با جوجه کباب سوخاری			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
۵	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۷	آرد سوخاری	۶۰	گرم
۸	شیر	۵۰	سی سی
۹	تخم مرغ	۱	عدد
۱۰	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۱۱	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم
دورچین غذا			
۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	آبلیمو	۱	عدد

دانشگاه علوم پزشکی تهران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۱

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شیراز

تاریخ :

شماره :

پیوست :

خوراک کوبیده زعفرانی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۱۰۰	گرم
۲	قلوه گاه گوسفندی	۲۵	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	روغن	۵	گرم
۵	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۶	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سماق تک نفره	۱	عدد

خوراک جوجه کباب زعفرانی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	آبلیمو تک نفره	۱	عدد
مواد لازم برای خواباندن جوجه در مایه			
۱	روغن	۵	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	فلفل دلمه	۵	گرم
۴	آبلیمو	۵	گرم
۵	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۶	مایونز	۱۰	گرم
۷	خردل	۸	گرم
۸	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم

پلو سفید با تن ماهی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج ایرانی	۱۳۰	گرم
۲	روغن مایع	۵	عدد

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره شماره ۳۱

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی قمیات بهداشتی ایرانی

تاریخ : ۸.....

شماره :

پیوست :

۳	کره	۵	گرم
۴	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۵	تن ماهی	۱ عدد ۱۸۰ گرمی	عدد
۶	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	آبلیمو تک نفره	۱	عدد

سبزی پلو تن ماهی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج ایرانی	۱۳۰	گرم
۲	تن ماهی	۱ عدد ۱۸۰ گرمی	عدد
۳	سبزی پلو	۷۰	گرم
۴	روغن مایع	۵	گرم
۵	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۶	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	آبلیمو تک نفره	۱	عدد

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره شماره ۱۱۱۱۱۱۱۱

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

آش شله قلمکار			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت	۵۰	گرم
۲	سبزی آش	۳۰	گرم
۳	روغن مایع	۱۰	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	لوبیا چیتی	۱۵	گرم
۶	لوبیا قرمز	۱۵	گرم
۷	نخود	۱۵	گرم
۸	لوبیا سفید	۱۵	گرم
۹	کشک	۲۵	گرم
۱۰	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم

دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

تاریخ :

شماره :

پیوست :

پلو کباب از میر			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۲۰	گرم
۳	ران مرغ بی خص	۱۵	گرم
۴	قلوه گاه	۱۵	گرم
۵	پیاز	۷۰	گرم
۶	تخم مرغ	۰.۱	عدد
۷	گشنیز	۳۰	گرم
۸	زعفران	۰.۰۰۵	گرم
۹	روغن مایع	۳۰	گرم
۱۰	رب گوجه فرنگی	۵	گرم
۱۱	گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۱۲	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

خوراک کباب از میر			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۱۲۰	گرم
۲	ران مرغ بی خص	۱۵	گرم
۳	قلوه گاه	۱۵	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	تخم مرغ	۰.۱	عدد
۶	گشنیز	۳۰	گرم
۷	زعفران	۰.۰۰۵	گرم
۸	روغن مایع	۳۰	گرم
۹	رب گوجه فرنگی	۵	گرم
۱۰	گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۱۱	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم
۱۲	سبزیجات دورچین	۷۰	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ...

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ:

شماره:

پیوست:

راگو گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۱۰۰	گرم
۲	هویج	۶۰	گرم
۳	سیب زمینی	۶۰	گرم
۴	پیاز	۵۰	گرم
۵	گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۷	روغن مایع	۱۰	گرم
۸	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-آبلیمو	به میزان لازم	گرم

راگو مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه مرغ	۱۱۰	گرم
۲	هویج	۶۰	گرم
۳	سیب زمینی	۶۰	گرم
۴	پیاز	۵۰	گرم
۵	گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۷	روغن مایع	۱۰	گرم
۸	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-آبلیمو	به میزان لازم	گرم

صدوریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۸

فرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ:

شماره:

پیوست:

طاس کباب			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۱۰۰	گرم
۲	به	۷۰	گرم
۳	هویج	۶۰	گرم
۴	آلو خورشتی	۳۰	گرم
۵	سیب زمینی	۵۰	گرم
۶	پیاز	۵۰	گرم
۷	گوچه فرنگی	۵۰	گرم
۸	رب گوچه فرنگی	۲۰	گرم
۹	روغن مایع	۱۰	گرم
۱۰	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-آبلیمو	به میزان لازم	گرم

خوراک لوبیا سبز			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۱۰۰	گرم
۲	لوبیا سبز	۷۰	گرم
۳	هویج	۶۰	گرم
۴	سیب زمینی	۶۰	گرم
۵	پیاز	۵۰	گرم
۶	گوچه فرنگی	۵۰	گرم
۷	رب گوچه فرنگی	۲۰	گرم
۸	روغن مایع	۱۰	گرم
۹	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-آبلیمو	به میزان لازم	گرم

دلمه بادمجان			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۶۰	گرم
۲	برنج	۳۰	گرم

معاونت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

شماره سند: ۱۳۹۸/۱۰/۱۰

قرائن شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۳	لپه	۲۰	گرم
۴	بادمجان	۲۵۰	گرم
۵	سبزی معطر (ترخون و مرزه و جعفری)	۴۵	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	پیاز	۲۰	گرم
۸	گوچه فرنگی	۲۵	گرم
۹	زرشک	۲	گرم
۱۰	شکر	۱	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	آبغوره	۱	گرم
۱۳	سرکه	۱	گرم
۱۴	رب گوچه فرنگی	۳۰	گرم
۱۵	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

دانشگاه علوم پزشکی ایران

دلمه فلفل سبز			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۶۰	گرم
۲	برنج	۳۰	گرم
۳	لپه	۲۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۱۰۰	گرم
۵	سبزی معطر (ترخون و مرزه و جعفری)	۴۵	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	پیاز	۲۰	گرم
۸	گوچه فرنگی	۲۵	گرم
۹	زرشک	۲	گرم
۱۰	شکر	۱	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	آبغوره	۱	گرم
۱۳	سرکه	۱	گرم
۱۴	رب گوچه فرنگی	۳۰	گرم
۱۵	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۷

قرائن شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلو جوجه گریل چوبی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
۳	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۴	هویج	۳	گرم
۵	پیاز	۳	گرم
۶	فلفل دلمه رنگی	۲	گرم
۷	کرفس	۳	گرم
۸	روغن سرخ کردنی	۵	گرم
۹	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
مواد لازم برای خواباندن جوجه در مایه			
۱	روغن	۵	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	فلفل دلمه سبز	۵	گرم
۴	آبلیمو	۵	گرم
۵	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۶	مایونز	۱۰	گرم
۷	خردل	۸	گرم
۸	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم
دورچین غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	آبلیمو	۱	عدد

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تأیید اسامان مسافحه و مزایده
شماره صفحه ۷۸
اداره

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

خوراک جوجه گریل			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
۲	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۳	هویج	۳	گرم
۴	پیاز	۳	گرم
۵	فلفل دلمه رنگی	۲	گرم
۶	کرفس	۳	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۵	گرم
۸	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
۹	سبزیجات دورچین	۷۰	گرم
مواد لازم برای خواباندن جوجه در مایه			
۱	روغن	۵	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	فلفل دلمه سبز	۵	گرم
۴	آبلیمو	۵	گرم
۵	زعفران	۰.۰۰۱	گرم
۶	مایونز	۱۰	گرم
۷	خردل	۸	گرم
۸	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم
دورچین غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	آبلیمو	۱	عدد

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تأیید اسامی مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۷

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

تاریخ :

شماره :

پیوست :

خوراک مرغ و آلو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	آلو خورشتی	۳۰	گرم
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۲۵	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

خوراک مرغ و سبزیجات			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سبزیجات دور چین	۷۰	گرم
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۲۵	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۷۳

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

رول مرغ و سیب زمینی با سس قرمز			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه مرغ	۲۰۰	گرم
۲	پیاز	۵۰	گرم
۳	کدو سبز	۳۰	گرم
۴	هویج	۳۳	گرم
۵	کرفس	۳	گرم
۶	فلفل دلمه ای سبز	۱۲	گرم
۷	روغن مایع	۵	گرم
۸	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۹	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
۱۰	سیب زمینی	۳۰۰	گرم

رول مرغ و سیب زمینی با سس سفید			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه مرغ	۲۰۰	گرم
۲	قارچ	۳۰	گرم
۳	خامه	۵	گرم
۴	شیر	۳۰	سی سی
۵	آرد گندم	۵	گرم
۶	پیاز	۶۰	گرم
۷	کدو سبز	۳۰	گرم
۸	هویج	۳۰	گرم
۹	فلفل دلمه ای سبز	۱۰	گرم
۱۰	کره	۵	گرم
۱۱	روغن مایع	۵	گرم
۱۲	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
۱۳	سیب زمینی	۳۰۰	گرم

کلم پلو با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
شماره ۷۵
اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۱۰۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۵	روغن مایع	۲۰	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۷	کلم سفید	۲۰۰	گرم
۸	زعفران	۰.۰۰۵	گرم
۹	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- دارچین	به میزان لازم	گرم

دانشگاه علوم پزشکی ایران
معاونت توسعه مدیریت و منابع
اداره امور قراردادها

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۷۸

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی شیراز

تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلو خورشت آلو اسفناج با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	آلو	۳۰	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۸	اسفناج	۲۲۰	گرم
۹	رب انار	۵	گرم
۱۰	شکر	۵	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

چلو خورشت به آلو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	آلو	۳۰	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۸	به	۱۰۰	گرم
۹	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۰	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

چلو خورشت غوره بادمجان / کدو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه منایده
شماره صفحه
اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

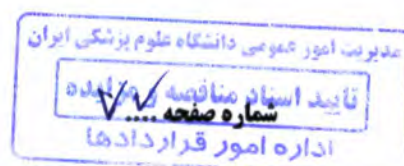
پیوست :

۲	سینه مرغ	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	روغن مایع	۱۰	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۷	بادمجان / کدو	۱۸۰	گرم
۸	غوره	۱۰	گرم
۹	آبغوره	۱	گرم
۱۰	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۱	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

چلو خورشت غوره بادمجان / کدو با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	روغن مایع	۱۰	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۷	بادمجان / کدو	۱۸۰	گرم
۸	غوره	۱۰	گرم
۹	آبغوره	۱	گرم
۱۰	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۱	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

خوراک ناگت مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	ناگت مرغ	۲۵۰	گرم
۲	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۳	کره ۱۰ گرمی	۲	عدد
۴	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران
وزارت بهداشت و درمان

تاریخ :

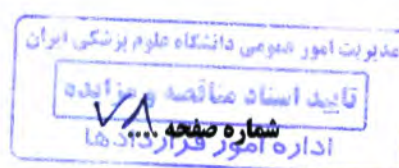
شماره :

پیوست :

خوراک ناگت گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	ناگت گوشت	۲۵۰	گرم
۲	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۳	کره ۱۰ گرمی	۲	عدد
۴	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

خوراک فلافل			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	فلافل	۲۵۰	گرم
۲	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۳	نان باگت	۲	عدد
۴	کره ۱۰ گرمی	۲	عدد
۵	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

ساندویچ همبرگر			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	همبرگر ۱۰۰ گرمی	۲	گرم
۲	خیارشور	۳۰	گرم
۳	گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۴	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۵	نان همبرگر	۲	عدد
۶	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی گیلان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

ساندویچ مرغ و قارچ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه مرغ	۱۵۰	گرم
۲	کاهو	۸۰	گرم
۳	پنیر پیتزا	۷۰	گرم
۴	قارچ	۶۰	گرم
۵	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۶	نان باگت فرانسوی	۱	عدد
۷	سس مایونز تک نفره	۲	عدد
۸	نمک یددار- فلفل	به میزان لازم	گرم

لازانیا			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	لازانیا	۱۰۰	گرم
۲	گوشت	۸۰	گرم
۳	پنیر پیتزا	۱۰۰	گرم
۴	قارچ	۲۰	گرم
۵	فلفل دلمه ای رنگی	۵	گرم
۶	پیاز	۱۰	گرم
۷	سس کچاپ	۱	عدد
۸	شیر	۲۵	سی سی
۹	آرد	۵	گرم
۱۰	کره	۵	گرم
۱۱	نمک - فلفل - پودر آویشن	به میزان لازم	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و قراردادها

شماره ۷۹
اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلو کباب کوبیده لقمه			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۰۰	گرم
۳	قلوه گاه گوسفندی	۲۵	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	روغن	۵	گرم
۶	کره	۱۰	گرم
۷	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۸	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد
۳	سماق تک نفره	۱	عدد

چلو کباب کوبیده مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	ران بی خص مرغ	۱۰۰	گرم
۳	قلوه گاه گوسفندی	۲۰	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	کره	۱۰	گرم
۶	روغن	۵	گرم
۷	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۸	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد
۳	سماق تک نفره	۱	عدد

خوراک کباب کوبیده مرغ



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
نایب و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

تاریخ :

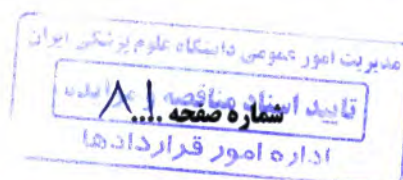
شماره :

پیوست :

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سبزیجات دورچین	۷۰	گرم
۲	ران بی خص مرغ	۱۰۰	گرم
۳	قلوه گاه گوسفندی	۲۰	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	کره	۱۰	گرم
۶	روغن	۵	گرم
۷	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سماق تک نفره	۱	عدد

چلو جوجه کباب بدون استخوان			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد
۳	آبلیمو تک نفره	۱	عدد
مواد لازم برای خواباندن جوجه در مایه			
۱	روغن	۵	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	فلفل دلمه	۵	گرم
۴	آبلیمو	۵	گرم
۵	زعفران	۰,۰۱	گرم
۶	کره	۱۰	گرم
۷	مایونز	۱۰	گرم
۸	خردل	۸	گرم
۹	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم
جوجه کباب سوخاری با پلو کاری			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خاتم نبوی گیلان

تاریخ :

شماره :

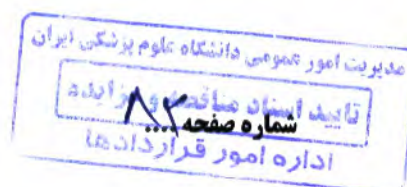
پیوست :

۲	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
۳	نخود فرنگی	۱۰	گرم
۴	ادویه کاری	۴	گرم
۵	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۶	لفل دلمه	۱۰	گرم
۷	آرد سوخاری	۶۰	گرم
۸	شیر	۵۰	سی سی
۹	تخم مرغ	۱	عدد
۱۰	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۱۱	نمک یددار-لفل	به میزان لازم	گرم
دورچین غذا			
۱۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	عدد

جوجه کباب سوخاری با پوره سیب زمینی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
۲	آرد سوخاری	۶۰	گرم
۳	شیر	۱۵۰	سی سی
۴	تخم مرغ	۱	عدد
۵	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۶	سیب زمینی	۲۲۰	گرم
۷	کره	۱۰	گرم
۸	جعفری	۲	گرم
۹	نعناع خشک	۲	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	نمک یددار-لفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

چلو کباب پیروتی (بوقلمون)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

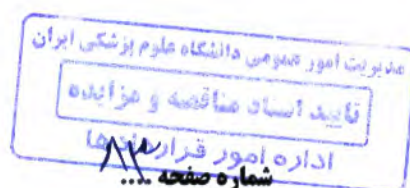
تاریخ :

شماره :

پیوست :

۲	ران بی خص بوقلمون	۱۰۰	گرم
۳	قلوه گاه گوسفندی	۲۰	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	روغن	۵	گرم
۶	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۷	نمک یددار- فلفل	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سماق تک نفره	۱	عدد

خوراک بیرونی (بوقلمون)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سبزیجات دورچین	۷۰	گرم
۲	ران بی خص بوقلمون	۱۰۰	گرم
۳	قلوه گاه گوسفندی	۲۰	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	روغن	۵	گرم
۶	نمک یددار- فلفل	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سماق تک نفره	۱	عدد



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی شیراز

تاریخ :

شماره :

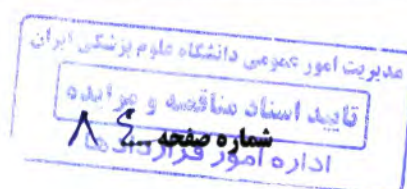
پیوست :

چلو جوجه کباب ترش			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
۳	کره آب شده	۵	گرم
۴	جوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
مواد لازم برای خواباندن جوجه در مایه			
۱	روغن	۵	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	رب انار	۲۰	گرم
۴	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۵	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم

چلو چیکن ماسالا			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	ادویه ماسالا	۱۰	گرم
۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۱۰	ماست	۱۰	گرم
۱۱	خامه	۱۵	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	گرم
۱۳	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۴	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

جوجه کباب آشوکا با پلو کاری

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
۳	کره آب شده	۵	گرم
۴	نخود فرنگی	۱۰	گرم
۵	ادویه کاری	۴	گرم
۶	زعفران	۰,۰۱	گرم
۷	لفل دلمه رنگی	۱۰	گرم
مواد لازم برای خواباندن جوجه در مایع			
۱	روغن	۵	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	رب گوجه فرنگی	۵	گرم
۴	لفل دلمه سبز	۵	گرم
۵	آبلیمو	۵	گرم
۶	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۷	مایونز	۱۰	گرم
	نمک یددار-لفل پاپریکا	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	کوجه فرنگی	۱۰۰	گرم

سرپرست امور آموزشی دانشگاه علوم پزشکی گیلان
تایید اسناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادهای

شماره صفحه ۸۵

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



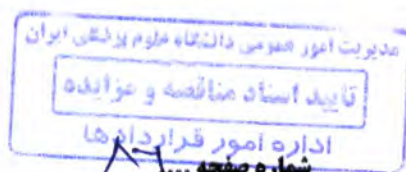
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

جوجه کباب مکزیکی با پلو مکزیکی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
۳	کره آب شده	۵	گرم
۴	ذرت	۱۰	گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
مواد لازم برای خواباندن جوجه در مایع			
۱	روغن	۵	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	رب گوجه فرنگی	۵	گرم
۴	فلفل دلمه سبز	۵	گرم
۵	آبلیمو	۵	گرم
۶	زعفران	۰.۰۰۵	گرم
۷	مایونز	۱۰	گرم
۸	نمک یددار- فلفل قرمز	به میزان لازم	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

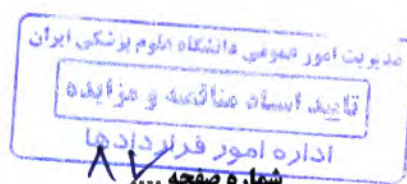
تاریخ :

شماره :

پیوست :

سبزی پلو ماهی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	ماهی قزل آلا پاک شده شکم خالی	۳۰۰	گرم
۳	سبزی پلو	۷۰	گرم
۴	پیاز	۳۰	گرم
۵	روغن مایع	۵	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۷	آبلیمو	۱	گرم
۸	زعفران	۰,۰۰۱	گرم
۹	آرد گندم	۳۰	گرم
۱۰	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	آبلیمو تک نفره	۱	عدد

پلو ساده زعفرانی با ماهی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	ماهی قزل آلا پاک شده شکم خالی	۳۰۰	گرم
۳	پیاز	۳۰	گرم
۴	روغن مایع	۵	گرم
۵	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۶	آبلیمو	۱	گرم
۷	زعفران	۰,۰۰۱	گرم
۸	آرد گندم	۳۰	گرم
۹	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	آبلیمو تک نفره	۱	عدد



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

تاریخ :

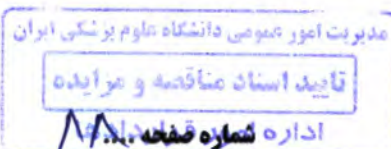
شماره :

پیوست :

چلو خورش قورمه سبزی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	سبزی قورمه	۱۰۰	گرم
۵	لوبیا قرمز	۲۵	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۳۵	گرم
۷	لیمو امانی	۳	گرم
۸	آبغوره	۱	گرم
۹	آبلیمو	۱	گرم
۱۰	گرد لیمو	۱	گرم
۱۱	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۲	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

چلو خورش قیمه سیب زمینی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۵	گرم
۵	لپه	۳۰	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۸	لیمو امانی	۲	گرم
۹	سیب زمینی	۵۰	گرم
۱۰	آبغوره	۱	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	زعفران	۰,۰۱	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-دارچین-پودر هل-کاری	به میزان لازم	گرم

چلو خورش فسنجان با مرغ



قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	سینه مرغ	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۵	مغز گردو	۴۰	گرم
۶	روغن مایع	۱۵	گرم
۸	رب انار	۳۰	گرم
۹	شکر	۱۰	گرم
۱۰	کدو حلوائی	۴۰	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زنجبیل	به میزان لازم	گرم

چلو خورش فسنجان با گوشت قلقلی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	مغز گردو	۴۰	گرم
۵	روغن مایع	۱۵	گرم
۶	رب انار	۳۰	گرم
۷	شکر	۱۰	گرم
۸	کدو حلوائی	۴۰	گرم
۹	آبلیمو	۱	گرم
۱۰	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۱	نمک یددار-فلفل-زنجبیل	به میزان لازم	گرم

چلو خورش قیمه کدو / بادمجان با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم

مدیریت امور رفاهی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اساتذ مسافرتی و عزیمت

شماره صفحه ۸۹ اداره

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

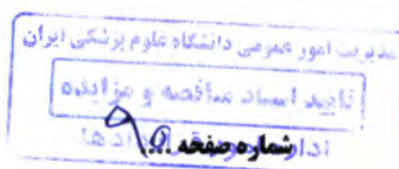
شماره :

پیوست :

۵	لپه	۳۰	گرم
۶	روغن مایع	۵	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۸	لیمو امانی	۲	گرم
۹	بادمجان	۳۵۰	گرم
۱۰	آبغوره	۱	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	زعفران	۰,۰۱	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-دارچین-کاری	به میزان لازم	گرم

چلو خورش کرفس با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	کرفس	۱۰۰	گرم
۵	نعناع	۲۰	گرم
۶	جعفری	۳۰	گرم
۷	روغن مایع	۱۰	گرم
۸	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۹	لیمو امانی	۳	گرم
۱۰	آبغوره	۱	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

لوبیا پلو با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۴۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۵	لوبیا سبز	۱۰۰	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

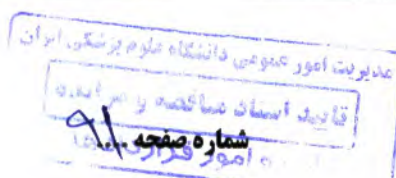
پیوست :

۶	روغن مایع	۵	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۸	عصاره گوشت	۳	گرم
۹	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۰	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- کاری- دارچین	به میزان لازم	گرم

لوبیا پلو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	سینه مرغ	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۴۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۵	لوبیا سبز	۱۰۰	گرم
۶	روغن مایع	۵	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۸	عصاره مرغ	۳	گرم
۹	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۰	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- کاری- پودر سیر	به میزان لازم	گرم

زرشک پلو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۲۵	گرم
۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۱۰	زرشک	۱۰	گرم

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی شیراز

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۱۱	شکر	۵	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	گرم
۱۳	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۴	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

شوید پلو با مرغ

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۲۵	گرم
۱۰	شوید	۸۰	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

شوید پلو با گوشت

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۵۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	روغن مایع	۱۵	گرم
۸	روغن سرخ کردنی	۵	گرم
۹	شوید	۸۰	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	زعفران	۰,۰۰۵	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی شیراز

تایید اسناد مناقصه و مزایده

شماره صفحه ۹۲
اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۱۲	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- دارچین	به میزان لازم	گرم
----	----------------------------------	---------------	-----

چلو گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۵۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	روغن مایع	۱۵	گرم
۸	روغن سرخ کردنی	۵	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۲	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- دارچین	به میزان لازم	گرم

شیرین پلو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۱۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۲۵	گرم
۱۰	خلال پوست نارنج	۱۰	گرم
۱۱	شکر	۲۰	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	گرم
۱۳	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۴	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

شماره صفحه
اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

عدس پلو با گوشت و کشمش			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲	گرم
۵	عدس	۴۰	گرم
۶	کشمش	۲۵	گرم
۷	روغن مایع	۲۰	گرم
۸	روغن سرخ کردنی	۵	گرم
۹	عصاره گوشت	۲	گرم
۱۰	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۱	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-دارچین	به میزان لازم	گرم

ته چین گوشت و بادمجان			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۲۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۰۰	گرم
۳	بادمجان	۲۵۰	گرم
۴	تخم مرغ	۱	عدد
۵	ماست	۶۰	گرم
۶	پیاز	۲۰	گرم
۷	روغن مایع	۲۰	گرم
۸	روغن سرخ کردنی	۱۵	گرم
۹	زرشک	۱۰	گرم
۱۰	زعفران	۰,۰۲	گرم
۱۱	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-هل-گلاب	به میزان لازم	گرم

ته چین مرغ و بادمجان			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۲۰	گرم

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی تهران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
شماره صفحه ۹۳
اداره امور قراردادها

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۲	سینه مرغ	۱۲۰	گرم
۳	تخم مرغ	۱	عدد
۴	ماست	۶۰	گرم
۵	پیاز	۲۰	گرم
۶	روغن مایع	۲۰	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۳	گرم
۸	زرشک	۱۰	گرم
۹	بادمجان	۲۵۰	گرم
۱۰	زعفران	۰.۰۲	گرم
۱۱	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- هل- گلاب	به میزان لازم	گرم

دانشگاه علوم پزشکی ایران
معاونت توسعه مدیریت و منابع
اداره امور قراردادها

مدیریت امور شغلی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

شماره صفحه ۹۵

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

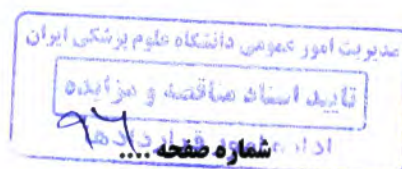
تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلو کباب دیگی گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۱۰	گرم
۳	ران مرغ بی خص	۲۰	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	سیب زمینی	۱۰	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۸	گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۹	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۰	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

خوراک کباب دیگی گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱۰	سبزیجات دورچین	۷۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۱۰	گرم
۳	ران مرغ بی خص	۲۰	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	سیب زمینی	۱۰	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۸	گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۹	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

چیکن استراگانف			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه مرغ	۱۵۰	گرم
۲	سیب زمینی	۳۰۰	گرم
۳	پیاز	۳۰	گرم
۴	قارچ	۵۰	گرم
۵	آرد سفید	۱۰	گرم
۶	کره	۱۰	گرم
۷	شیر	۱۰۰	سی سی
۸	خامه	۱۰	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۱۰	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

دانشگاه علوم پزشکی تهران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

خوراک کشک بادمجان			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	بادمجان	۶۰۰	گرم
۲	کشک تک نفره	۲۰	گرم
۳	پیاز	۲۰	گرم
۴	نعناع خشک	۳	گرم
۵	مغز گردو خرد شده	۱۰	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی تهران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۱۷

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۷	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- پودر سیر	به میزان لازم	گرم
---	------------------------------------	---------------	-----

خوراک حلیم بادمجان			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	بادمجان	۵۰۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۷۰	گرم
۳	عدس	۲۰	گرم
۴	کشک	۲۰	گرم
۵	پیاز	۳۰	گرم
۶	نعناع خشک	۵	گرم
۷	مغز گردو خرد شده	۵	گرم
۸	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۹	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- پودر سیر	به میزان لازم	گرم

خوراک میرزا قاسمی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	بادمجان	۵۰۰	گرم
۲	تخم مرغ	۱.۵	عدد
۳	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۵	سیر	۱۰	گرم
۶	پیاز	۳۰	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۸	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- پودر سیر	به میزان لازم	گرم

چلو مرغ و آلو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
	برنج	۱۳۰	گرم
۱	آلو خورشتی	۳۰	گرم
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم

تدوین امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۸۰۰

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ:

شماره:

پیوست:

۶	کرفس	۵	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۲۵	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۲	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

شماره قرارداد: ۹۹

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی شیراز

تاریخ :

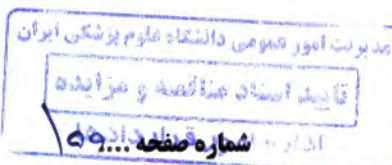
شماره :

پیوست :

ماکارونی با گوشت و قارچ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	ماکارونی	۱۲۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	ذرت	۱۰	گرم
۴	نخود فرنگی	۱۰	گرم
۵	قارچ	۱۵	گرم
۶	پیاز	۶۰	گرم
۷	نعناع خشک	۵	گرم
۸	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۱۵	گرم
۱۰	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- کاری- آویشن- دارچین	به میزان لازم	گرم

فیله مرغ سوخاری با سیب زمینی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	فیله مرغ تیکه	۲۰۰	گرم
۲	آرد سوخاری	۶۰	گرم
۳	شیر	۵۰	سی
۴	تخم مرغ	۱	عدد
۵	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۶	نمک یددار- فلفل	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سیب زمینی	۲۰۰	گرم
۳	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

خوراک شنیدل مرغ با پوره سیب زمینی / سیب زمینی سرخ شده



قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ:

شماره:

پیوست:

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	مرغ بدون استخوان (سینه)	۲۰۰	گرم
۲	تخم مرغ	۱	عدد
۳	آرد سوخاری	۶۰	گرم
۴	سیب زمینی	۲۰۰	گرم
۵	شیر	۱۰۰	سی سی
۶	کره	۱۰	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۸	جعفری	۲	گرم
۹	نعناع خشک	۲	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم
۳	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

کوکو سیب زمینی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	تخم مرغ	۲	عدد
۲	سیب زمینی	۳۰۰	گرم
۳	آرد سوخاری	۵	گرم
۴	روغن مایع	۱۰	گرم
۵	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم
۳	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

کوکو مرغ و قارچ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه مرغ	۱۵۰	گرم
۲	قارچ	۲۰	گرم
۳	پیاز	۲۰	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادهای

شماره صفحه ۸۰

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۴	تخم مرغ	۲	عدد
۵	سیب زمینی	۳۰	گرم
۶	جعفری	۱۰۰	گرم
۷	روغن مایع	۱۰	گرم
۸	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- پودر سیر	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

کوکو سبزی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سبزی کوکو	۲۰۰	گرم
۲	تخم مرغ	۱,۵	عدد
۳	آرد گندم	۵	گرم
۴	مغز گردو	۵	گرم
۵	زرشک	۵	گرم
۶	روغن مایع	۲۰	گرم
۷	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- زنجبیل	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

این دستور تهیه دانشگاه علوم پزشکی ایران
 تایید شده و مجاز است
 اداره امور قراردادها
 شماره صفحه ۱

قرائت شد مورد قبول است
 محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
 تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

سبزی پلو با کوکو سبزی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	سبزی یلو	۷۰	گرم
۳	سبزی کوکو	۲۰۰	گرم
۴	تخم مرغ	۱,۵	عدد
۵	آرد گندم	۵	گرم
۶	مغز گردو	۵	گرم
۷	زرشک	۵	گرم
۸	کره آب شده	۵	گرم
۹	روغن مایع	۲۵	گرم
۱۰	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-زنجبیل	به میزان لازم	گرم

پلو ساده زعفرانی با کوکو سبزی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۵۰	گرم
۲	سبزی کوکو	۲۰۰	گرم
۳	تخم مرغ	۱,۵	عدد
۴	آرد گندم	۵	گرم
۵	مغز گردو	۵	گرم
۶	زرشک	۵	گرم
۷	کره آب شده	۵	گرم
۸	روغن مایع	۲۵	گرم
۹	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-زنجبیل	به میزان لازم	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسامی مناقصه و مزایده
اداره شماره صفحه ۱۰

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

خوراک مرغ و قارچ با سبزیجات (مخلوط)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سیب زمینی	۱۰۰	گرم
۲	سینه مرغ	۱۵۰	گرم
۳	پیاز	۳۰	گرم
۴	نخود فرنگی	۳۰	گرم
۵	ذرت	۳۰	گرم
۶	هویج	۵۰	گرم
۷	قارچ	۵۰	گرم
۸	فلفل دلمه سبز	۱۰	گرم
۹	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۱۰	روغن مایع	۱۵	گرم
۱۱	روغن سرخ کردنی	۵	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

خوراک گوشت و قارچ با سبزیجات (مخلوط)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سیب زمینی	۱۰۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	نخود فرنگی	۳۰	گرم
۵	ذرت	۳۰	گرم
۶	هویج	۵۰	گرم
۷	قارچ	۵۰	گرم
۸	فلفل دلمه سبز	۱۰	گرم
۹	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۱۰	روغن مایع	۱۵	گرم
۱۱	روغن سرخ کردنی	۵	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

آبگوشت

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

شماره صفحه ۱۵

اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

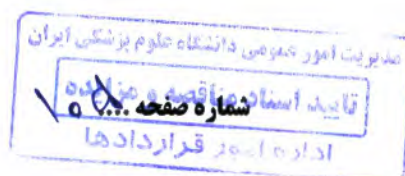
شماره :

پیوست :

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت ران گوساله	۱۰۰	گرم
۲	دنبه	۲۰	گرم
۳	نخود	۱۵	گرم
۴	لوبیا چیتی	۱۵	گرم
۵	پیاز	۳۰	گرم
۶	سیب زمینی	۵۰	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۸	گوجه	۵۰	گرم
۹	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	ترشی	۵۰	گرم

چلو مرغ ترش			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۵۰	گرم
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	رب انار	۲۰	گرم
۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۲۵	گرم
۱۰	زرشک	۵	گرم
۱۱	شکر	۵	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	گرم
۱۳	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۴	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم

قرانت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

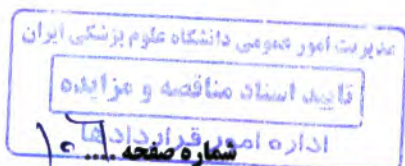
تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلو اکبر جوجه			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	مرغ اکبر جوجه	۴۵۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	رب انار	۲۰	گرم
۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۵۰	گرم
۱۰	زرشک	۵	گرم
۱۱	شکر	۵	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	گرم
۱۳	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۴	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی گیلان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

رولت گوشت با سیب زمینی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۱۳۰	گرم
۲	ران مرغ بی خص	۲۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	تخم مرغ	۰,۲	گرم
۵	جعفری	۵	گرم
۶	هویج	۵	گرم
۷	ذرت	۱۰	گرم
۸	زرشک	۲	گرم
۹	قارچ	۲۰	گرم
۱۰	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۱۱	روغن مایع	۵	گرم
۱۲	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۱۳	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	سیب زمینی	۲۰۰	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۱۵۷

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی شیراز

تاریخ:

شماره:

پیوست:

کوفته تبریزی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
	برنج	۷۰	گرم
۱	گوشت سردست گوساله	۷۰	گرم
۲	لپه	۲۰	گرم
۳	آلو خورشتی	۱۵	گرم
۴	تخم مرغ	۱	گرم
۵	سبزی معطر (ترخون و مرزه)	۱۰۰	گرم
۶	پیاز	۲۰	گرم
۷	زرشک	۵	گرم
۸	شکر	۱	گرم
۹	روغن	۲۰	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	آبغوره	۱	گرم
۱۲	سرکه	۱	گرم
۱۳	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۱۴	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

کوفته ریزه			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت چرخ کرده	۱۰۰	گرم
۳	هویج	۸۰	گرم
۴	سیب زمینی	۸۰	گرم
۵	پیاز	۵۰	گرم
۶	گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۸	عصاره گوشت	۲	گرم
۹	روغن مایع	۵	گرم
۱۰	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-آبلیمو	به میزان لازم	گرم

کتلت گوشت

مدیر امور علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادهای
شماره صفحه ۱۰۸

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران

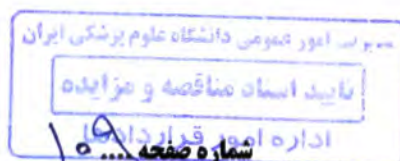
تاریخ:

شماره:

پیوست:

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۹۰	گرم
۲	سینه مرغ	۲۰	گرم
۳	سیب زمینی	۶۰	گرم
۴	پیاز	۱۵	گرم
۵	تخم مرغ	۰.۵	گرم
۶	آرد سوخاری	۵۰	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۸	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سس کچاپ تک نفره	۱	گرم

کثلت مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۱۰	گرم
۲	سینه مرغ	۱۰۰	گرم
۳	سیب زمینی	۶۰	گرم
۴	پیاز	۱۵	گرم
۵	تخم مرغ	۰.۵	گرم
۶	آرد سوخاری	۵۰	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۸	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سس کچاپ تک نفره	۱	گرم



قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ:

شماره:

پیوست:

استامبولی پلو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	سینه مرغ	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۴۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۵	سیب زمینی	۷۰	گرم
۶	روغن مایع	۵	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۸	عصاره گوشت	۳	گرم
۹	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۰	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- کاری- دارچین	به میزان لازم	گرم

استامبولی پلو با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۵	سیب زمینی	۷۰	گرم
۶	روغن مایع	۵	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۸	عصاره گوشت	۳	گرم
۹	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۰	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- کاری- دارچین	به میزان لازم	گرم

مدیر امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
 تایید استناد ساقچه و مزایده
 اداره امور قراردادها
 شماره صفحه

قرائت شد مورد قبول است
 محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
 تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

آش رشته			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سبزی آش	۱۰۰	گرم
۲	روغن مایع	۱۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	لوبیا چیتی	۷	گرم
۵	لوبیا قرمز	۷	گرم
۶	نخود	۱۰	گرم
۷	عدس	۷	گرم
۸	نعناع خشک	۱۰	گرم
۹	کشک	۲۵	گرم
۱۰	رشته آش	۱۸	گرم
۱۱	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم

آش جو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سبزی آش	۱۰۰	گرم
۲	روغن مایع	۱۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	جو پوست کنده	۱۲	گرم
۵	لوبیا چیتی	۷	گرم
۶	نخود	۱۰	گرم
۷	عدس	۷	گرم
۸	نعناع خشک	۱۰	گرم
۹	کشک	۱۵	گرم
۱۰	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم

با اینجانب اسامی و مزایده
اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۱۱۱

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی شیراز

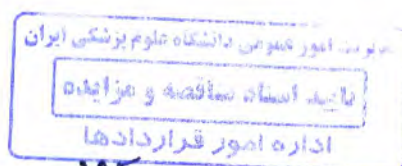
تاریخ :

شماره :

پیوست :

آش دوغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سبزی آش	۷۰	گرم
۲	روغن مایع	۱۵	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	دوغ	۲۰۰	گرم
۵	سیر خشک	۱۰	گرم
۶	نخود	۲۰	گرم
۷	برنج	۲۰	گرم
۸	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم

سوپ مرغ و قارچ با رب			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه بدون استخوان	۲۰	گرم
۲	سبزی جعفری	۱۰	گرم
۳	روغن مایع	۵	گرم
۴	پیاز	۵	گرم
۵	سیب زمینی	۳۰	گرم
۶	هویج	۵	گرم
۷	قارچ	۲۰	گرم
۸	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۹	آبلیمو	۵	سی
۱۰	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم



قرانت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

شماره صفحه ۱۱۳

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی بهارستان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

رشته پلو با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۸۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۵	روغن مایع	۱۰	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۷	عصاره گوشت	۳	گرم
۸	رشته پلویی	۴۰	گرم
۹	زعفران	۰.۰۰۵	گرم
۱۰	نمک یددار-فلفل-زردچوبه-دارچین	به میزان لازم	گرم

دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

در پورت امور توسعه دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۱۱۲

قرائن شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

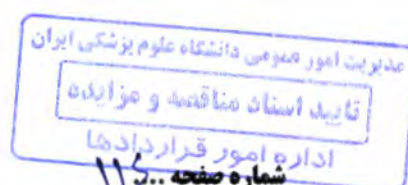
تاریخ :

شماره :

پیوست :

خوراک مرغ سوخاری با سیب زمینی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	تخم مرغ	۱	گرم
۴	آرد سوخاری	۴۰	گرم
۵	شیر	۱۵۰	گرم
۷	سیب زمینی	۲۰۰	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۱۲	آبلیمو	۱	گرم
۱۳	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۴	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سس کچاپ تک نفره	۱	عدد

قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

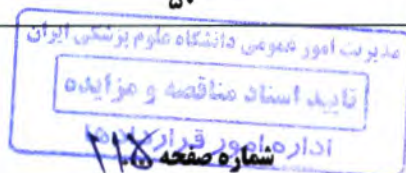
تاریخ:

شماره:

پیوست:

رولت مرغ با سبزیجات			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۲۰	گرم
۲	ران مرغ بی خص	۱۳۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	تخم مرغ	۰,۲	گرم
۵	جعفری	۵	گرم
۶	هویج	۵	گرم
۷	ذرت	۱۰	گرم
۸	زرشک	۲	گرم
۹	قارچ	۲۰	گرم
۱۰	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۱۱	روغن مایع	۵	گرم
۱۲	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	سبزیجات بخار پز	۷۰	گرم

رولت گوشت با سبزیجات			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۱۳۰	گرم
۲	ران مرغ بی خص	۲۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم



قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ:

شماره:

پیوست:

۴	تخم مرغ	۰,۲	گرم
۵	جعفری	۵	گرم
۶	هویج	۵	گرم
۷	ذرت	۱۰	گرم
۸	زرشک	۲	گرم
۹	قارچ	۲۰	گرم
۱۰	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۱۱	روغن مایع	۵	گرم
۱۲	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۱۳	نمک یددار- فلفل- زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	سبزیجات بخار پز	۷۰	گرم

دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

پلو سفید با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	ران مرغ	۳۵۰	گرم
۳	پیاز	۷۰	گرم
۴	فلفل دلمه ای سبز	۵	گرم
۵	هویج	۵	گرم
۶	کرفس	۵	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم

تایید اسناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۱۱

قرانت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ:

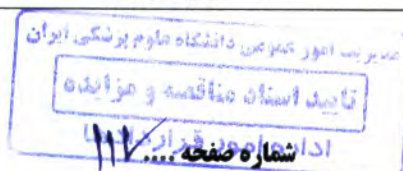
شماره:

پیوست:

۸	روغن مایع	۵	گرم
۹	روغن سرخ کردنی	۲۵	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۲	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

چلو خورشت کرفس با بوقلمون			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت بوقلمون	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	کرفس	۱۰۰	گرم
۵	نعناع	۲۰	گرم
۶	جعفری	۳۰	گرم
۷	روغن مایع	۱۰	گرم
۸	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۹	لیمو امانی	۳	گرم
۱۰	آبغوره	۱	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم

جوجه کباب سوخاری با سبزیجات			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	مرغ بدون استخوان (سینه)	۱۸۰	گرم
۲	آرد سوخاری	۶۰	گرم
۳	شیر	۵۰	سی سی
۴	تخم مرغ	۱	عدد
۵	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم
۶	سبزیجات دورچین	۷۰	گرم
۷	آبلیمو	۱	گرم
۸	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

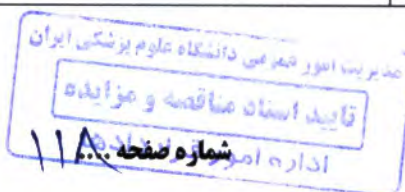
پیوست :

دورچین			
گرم	۱۰۰	گوجه فرنگی	۱
عدد	۱	سس کچاپ تک نفره	۲

خوراک الویه			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه مرغ	۱۰۰	گرم
۲	سیب زمینی	۵۰	گرم
۳	خیارشور	۲۵	گرم
۴	نخود فرنگی	۲۵	گرم
۵	هویج	۱۰	گرم
۶	سس مایونز	۴۰	عدد
۷	سس خردل	۱۰	عدد
۸	تخم مرغ	۱	عدد
۹	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم

معاونت توسعه مدیریت و منابع
اداره امور قراردادها

رول مرغ و سبزیجات بخار پز با سس قرمز			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه مرغ	۲۰۰	گرم
۲	پیاز	۵۰	گرم
۳	کدو سبز	۳۰	گرم
۴	هویج	۳۳	گرم
۵	کرفس	۳	گرم
۶	فلفل دلمه ای سبز	۱۲	گرم
۷	روغن مایع	۵	گرم
۸	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ:

شماره:

پیوست:

۹	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
۱۰	سبزیجات بخار پز	۷۰	گرم

خوراک فیله مرغ کبابی

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	فیله مرغ	۱۸۰	گرم
۲	کره آب شده	۵	گرم

دورچین

۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	آبلیمو تک نفره	۱	گرم

۱	روغن	۵	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	فلفل دلمه سبز	۵	گرم
۴	آبلیمو	۵	گرم
۵	زعفران	۰/۰۰۵	گرم
۶	مایونز	۱۰	گرم
۷	خردل	۸	گرم
۸	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادهای

شماره صفحه ۱۱۸

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

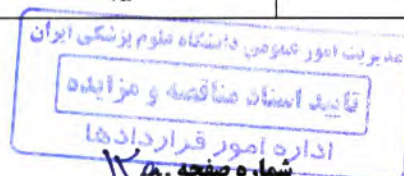
شماره :

پیوست :

۹	سبزیجات دورچین	۷۰	گرم
---	----------------	----	-----

چلو خورشت قیمه کدو/ بادمجان با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	سینه مرغ	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	لپه	۳۰	گرم
۶	روغن مایع	۵	گرم
۷	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۸	لیمو امانی	۲	گرم
۹	بادمجان	۱۸۰	گرم
۱۰	آبغوره	۱	گرم
۱۱	آبلیمو	۱	گرم
۱۲	زعفران	۰/۰۱	گرم
۱۳	نمک یددار- فلفل- زردچوبه- دارچین- کاری	به میزان لازم	گرم

سالاد ماکارونی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	ماکارونی فرمی	۶۰	گرم
۲	سینه مرغ	۲۰	گرم
۳	ذرت	۲۰	گرم
۴	نخود فرنگی	۱۰	گرم
۵	ماست	۵	گرم
۶	سس مایونز	۱۵	گرم



قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

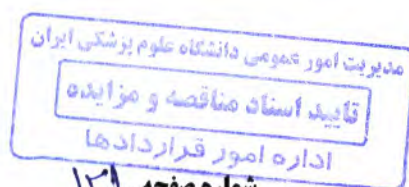
تاریخ :

شماره :

پیوست :

۷	خیارشور	۱۰	گرم
۹	گوچه فرنگی	۲۰	گرم
۱۰	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم

رولت مرغ با سیب زمینی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	گوشت سردست گوساله	۲۰	گرم
۲	ران مرغ بی خص	۱۳۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	تخم مرغ	۰,۲	گرم
۵	جعفری	۵	گرم
۶	هویج	۵	گرم
۷	ذرت	۱۰	گرم
۸	زرشک	۲	گرم
۹	قارچ	۲۰	گرم
۱۰	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۱۱	روغن مایع	۵	گرم
۱۲	رب گوچه فرنگی	۳۰	گرم
۱۳	نمک یددار-فلفل-زردچوبه	به میزان لازم	گرم
کنار غذا			
۱	سیب زمینی	۲۰۰	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

شماره صفحه ۱۳۱

نماینده کار فرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

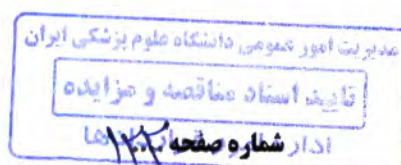
شماره :

پیوست :

حلیم گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	بلغور گندم	۴۰	گرم
۲	گوشت	۴۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	کره	۱۰	گرم
۵	گلاب	۵	گرم
۶	دارچین	۲	گرم
۷	کنجد	۵	گرم
۸	شیر	۱۰	گرم
۹	شکر	۱۰	گرم

حلیم بوقلمون			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	بلغور گندم	۴۰	گرم
۲	بوقلمون	۶۵	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	کره	۱۰	گرم
۵	گلاب	۵	گرم
۶	دارچین	۲	گرم
۷	کنجد	۵	گرم
۸	شیر	۱۰	گرم
۹	شکر	۱۰	گرم

پلوکباب دیگی مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۳۰	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

تاریخ :

شماره :

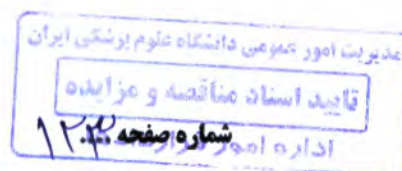
پیوست :

۳	ران مرغ بی خض	۱۰۰	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	سیب زمینی	۱۰	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۸	گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۹	زعفران	۰,۰۱	گرم
۱۰	نمک ید دار - فلفل - زردچوبه	به میزان لازم	گرم

خوراک کباب دیگی مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سبزیجات دورچین	۷۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۳۰	گرم
۳	ران مرغ بی خض	۱۰۰	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	سیب زمینی	۱۰	گرم
۶	روغن مایع	۱۰	گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۸	گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۹	زعفران	۰,۰۱	گرم
۱۰	نمک ید دار - فلفل - زردچوبه	به میزان لازم	گرم

چلوکباب کوبیده آدنا			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۰۰	گرم
۳	قلوه گاه گوسفندی	۲۵	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	روغن	۵	گرم

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی و درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

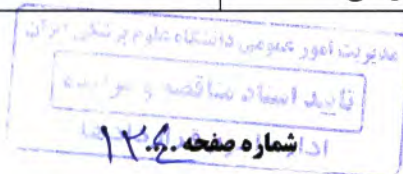
پیوست :

۶	کره	۱۰	گرم
۷	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۸	نمک ید دار- فلفل	به میزان لازم	گرم
۹	فلفل دلمه رنگی	۲۵	گرم
کنار غذا			
۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سماق تک نفره	۱	عدد

دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

چلوکباب کوبیده مصری			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۰۰	گرم
۳	قلوه گاه گوسفندی	۲۵	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	روغن	۵	گرم
۶	کره	۱۰	گرم
۷	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۸	نمک ید دار- فلفل	به میزان لازم	گرم
۹	سبزیجات معطر	۱۰	گرم
۱۰	مغز گردو	۱۰	گرم
۱۱	رب انار	۲۰	گرم
کنار غذا			
۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



وزارت علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

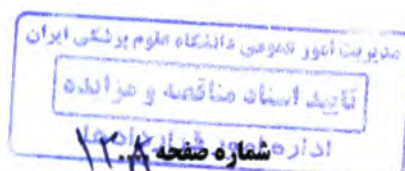
تاریخ :

شماره :

پیوست :

عدد	۱	رب انار تک نفره	۲
عدد	۱	سماق تک نفره	۳

ساندویچ مرغ اسموکی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	سینه مرغ	۱۵۰	گرم
۲	کاهو	۸۰	گرم
۳	پنیر پیتزا	۲۰	گرم
۴	قارچ	۶۰	گرم
۵	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم
۶	نان باگت فرانسوی	۱	عدد
۷	سس مایونز تک نفره	۲	عدد
۸	نمک ید دار - فلفل	به میزان لازم	گرم
۹	سس اسموکی	۵	گرم
۱۰	سس کچاپ	۱۰	گرم
۱۱	خامه	۵	گرم
۱۲	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۱۳	خیارشور	۲۰	گرم
۱۴	پیاز خلالی	۱۰۰	گرم



قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



تاریخ :

شماره :

پیوست :

چلوخورش خلال کرمانشاهی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۲۰	گرم
۳	پیاز	۶۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	روغن مایع	۵	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۷	آبغوره	۱	گرم
۸	خلال پسته	۶	گرم
۹	خلال بادام	۶	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۲	نمک ید دار - فلفل - زردچوبه - دارچین - کاری	به میزان لازم	گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید استناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادهای



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

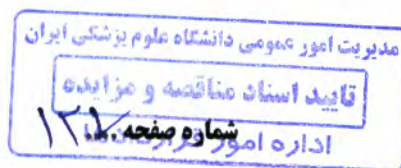
شماره :

پیوست :

چلوخورش آلو اسفناج با بوقلمون			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	گوشت ران بوقلمون	۱۱۰	گرم
۳	پیاز	۵۰	گرم
۴	اسفناج	۲۲۰	گرم
۵	روغن مایع	۱۰	گرم
۶	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم
۷	آلو	۳۰	گرم
۸	رب انار	۵	گرم
۹	شکر	۵	گرم
۱۰	آبلیمو	۱	گرم
۱۱	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۱۲	نمک ید دار - فلفل - زردچوبه	به میزان لازم	گرم

شله زرد			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۵۰	گرم
۲	شکر	۱۰۰	گرم
۳	زعفران	۰,۰۴	گرم
۴	کره	۵	گرم

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

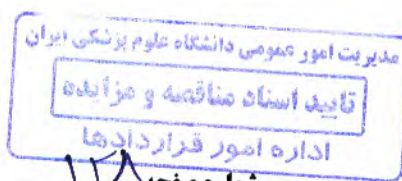
شماره :

پیوست :

سی سی	۱۵	گلاب	۵
سی سی	۵۰۰	آب	۶
گرم	۳	دارچین	۷
گرم	۲	هل ساییده شده	۸
گرم	۲	خلال پسته	۹
گرم	۲	خلال بادام	۱۰

فرنی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	آرد برنج	۵۰	گرم
۲	شیر	۲۵۰	سی سی
۳	شکر	۵۰	گرم
۴	آب	۱۵۰	سی سی
۵	گلاب	۱۰	سی سی
۶	هل ساییده شده	۰.۵	گرم
۷	دارچین	۵	گرم

خوراک لویا			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	لویا	۴۰	گرم
۲	پیاز	۵۰	گرم
۳	سیب زمینی	۲۰	گرم
۴	قارچ	۵۰	گرم
۵	رب	۱۰	گرم
۶	نمک یددار- فلفل	به میزان لازم	گرم
۷	روغن	۱۵	گرم



قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

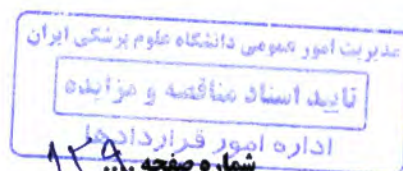
شماره :

پیوست :

عدسی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	عدس	۴۰	گرم
۲	پیاز	۵۰	گرم
۳	سیب زمینی	۲۰	گرم
۴	قارچ	۵۰	گرم
۵	رب	۱۰	گرم
۶	نمک یددار-فلفل	به میزان لازم	گرم
۷	روغن	۱۵	گرم

دانشگاه علوم پزشکی ایران

چلوکباب سرداشی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۵۰	گرم
۲	گوشت سردست گوساله	۱۰۰	گرم
۳	قلوه گاه گوسفندی	۲۵	گرم
۴	پیاز	۷۰	گرم
۵	روغن	۵	گرم
۶	کره	۱۰	گرم
۷	زعفران	۰,۰۰۵	گرم
۸	نمک ید دار-فلفل	به میزان لازم	گرم
۹	سبزیجات معطر	۲۵	گرم
کنار غذا			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲	سماق تک نفره	۱	عدد



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری

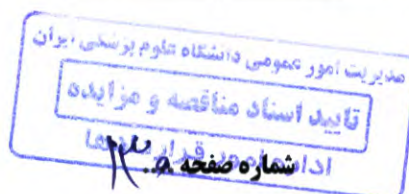
تاریخ:

شماره:

پیوست:

پاستای سرد با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	ماکارونی فرمی	۶۰	گرم
۲	سینه مرغ	۸۰	گرم
۳	ذرت	۲۰	گرم
۴	نخود فرنگی	۱۰	گرم
۵	ماست	۵	گرم
۶	سس مایونز	۱۵	گرم
۷	خیارشور	۱۰	گرم
۸	گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۹	نمک ید دار - فلفل	به میزان لازم	گرم

پاستای سرد با سبزیجات			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	ماکارونی فرمی	۶۰	گرم
۲	کلم بروکلی	۲۰	گرم
۳	ذرت	۲۰	گرم
۴	نخود فرنگی	۱۰	گرم
۵	ماست	۵	گرم
۶	سس مایونز	۱۵	گرم
۷	خیارشور	۱۰	گرم
۸	گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۹	نمک ید دار - فلفل	به میزان لازم	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی همدان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

حلو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	شکر	۱۰۰	گرم
۲	آرد سفید	۵۰	گرم
۳	پودرهل	۱	گرم
۴	زعفران	۰/۰۱	گرم
۵	کره	۱۵	گرم
۶	روغن مایع	۳۰	گرم
۷	گلاب	۱۰	گرم

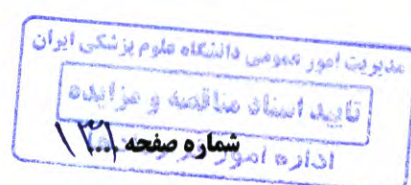
دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

پلوسفید زعفرانی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	روغن مایع	۱۰	گرم

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

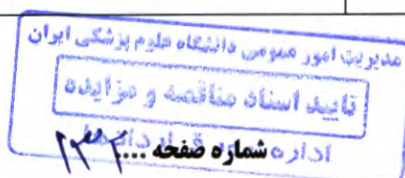
۳	کره	۱۰	گرم
۴	زعفران	۰/۰۰۵	گرم
۵	نمک یددار	۴۰	گرم

کته برنج			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	روغن مایع	۵	گرم
۳	کره	۵	گرم
۴	نمک یددار	۴۰	گرم

سبزی پلو زعفرانی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	برنج	۱۳۰	گرم
۲	سبزی پلویی	۷۰	گرم
۳	روغن مایع	۱۰	گرم
۴	کره	۱۰	گرم
۵	زعفران	۰/۰۰۵	گرم
۶	نمک یددار	۴۰	گرم

املت گوجه فرنگی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	تخم مرغ	۱	عدد
۲	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۳	روغن مایع	۳۰	گرم
۴	نمک زرد چوبه و فلفل سیاه	به میزان لازم	گرم

چلو گوجه چینی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	فیله مرغ	۱۵۰	گرم



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

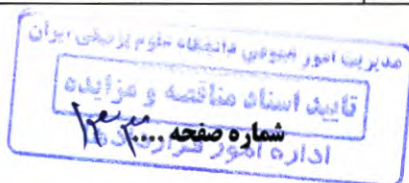
۲	برنج	۱۳۰	گرم
۳	تخم مرغ	۱	عدد
۴	روغن سرخ کردنی	۷۰	گرم
۵	آبلیمو	۵	گرم
۶	ماء الشعیر بدون طعم	۷۰	گرم
۷	بیکنگ پودر	۲	گرم
۸	آرد گندم	۵۰	گرم
۹	نمک یددار-فلفل- زردچوبه-آویشن-پودر سیر	به میزان لازم	گرم
دورچین			
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۲			

دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

ها

خوراک جوجه چینی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر	واحد
۱	فیله مرغ	۱۵۰	گرم
۲	تخم مرغ	۱	عدد
۳	روغن سرخ کردنی	۷۰	گرم
۴	آبلیمو	۵	گرم
۵	ماء الشعیر بدون طعم	۷۰	گرم
۶	بیکنگ پودر	۲	گرم
۷	آرد گندم	۵۰	گرم
۸	نمک یددار-فلفل- زردچوبه-آویشن-پودر سیر	به میزان لازم	گرم
دورچین			
۱	گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۲	سس گوجه فرنگی	۱	عدد



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تاریخ ایام هفته	یک افطار	سحری ۱	سحری ۲	افطار	شام ۱	شام ۲
شنبه ۱/۱۲/۱۶ ۴۰۳	نان + پنیر ۱۰۰ گرمی + گرد ۵۰ و گرمی + شیر ۱ لیتر + خرما ۱۴ عدد	چلو جوجه کباب زعفرانی + دوغ	ساندویچ بو قلمون + دوغ	آش رشته	عدس پلو با گوشت و کشمش + سالاد کاهو	خوراک ناگت مرغ + سالاد کاهو
یکشنبه ۱/۱۲/۱۷ ۱۴۰۳		چلو خورشت فسنجان با مرغ + ماست موسیر	ساندویچ فیله مرغ گریل + ماست موسیر	حلیم	خوراک کوفته تبریزی + دوغ	خوراک فلفل + دوغ
دوشنبه ۱/۱۲/۱۸ ۱۴۰۳		شیرین پلو با مرغ + ماست + موز	ساندویچ مرغ هالوپینو + ماست + موز	فرنی	ماکارونی با گوشت و قارچ + زیتون	خوراک شنیتسل + زیت ون
سه شنبه ۱/۱۲/۱۹ ۴۰۳		چلو خورشت قیمه سیب زمینی + ماست موسیر	ساندویچ بو قلمون + ماست موسیر	آش شله قلمکار	چلو جوجه کباب مکزیکی + دوغ	سالاد الویه + دوغ
چهارش نبه ۱/۱۲/۲۰ ۴۰۳		لوبیا پلو با گوشت + سالاد کاهو	ساندویچ فیله مرغ گریل + سالاد کاهو	عدسی	گوشت + ماست + م وز	سالاد ماکارونی + ماس ت + موز
پنجشن به ۱/۱۲/۲۱ ۴۰۳		چلو کباب کوبیده + دوغ	ساندویچ مرغ هالوپینو + دوغ	شله زرد	خوراک جوجه سوخاری + سبزی خوردن	خوراک لوبیا چیتی + سبزی خوردن
جمعه ۱/۱۲/۲۲ ۱۴۰۳		چلو خورشت قورمه سبزی + ماست موسیر + سیب	ساندویچ فیله مرغ گریل + ماست موسیر + سیب	آش جو	چلو مرغ ترش + دلستر	خوراک همبرگر + دلس تر

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۱۱۲

قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تاریخ ایام هفته	پک افطار	سحری	افطار	شام
شنبه ۱۴۰۳/۱۲/۲۵	نان + پنیر ۱۰۰ گرم + گردو ۵۰ گرم + شیر ۱ لیتر + با میه ۱۴ عدد	چلو جوجه کباب + دوغ	آش شله قلمکار	ماکارونی با گوشت و قارچ + سالاد کاهو
یکشنبه ۱۴۰۳/۱۲/۲۶		چلو قیمه نثار + ماست موسیر + پرتقال	شله زرد	چلو کباب کوبیده + سبزی خوردن
دوشنبه ۱۴۰۳/۱۲/۲۷		چلو فیله مرغ کبابی + دلستر	آش جو	خوراک همبرگر کارخانه ای + دوغ + موز
سه شنبه ۱۴۰۳/۱۲/۲۸		چلو گوشت + ماست موسیر	حلیم	ته چین مرغ + دوغ
چهارشنبه ۱۴۰۳/۱۲/۲۹		زرشک پلو با مرغ + ماست + موز	آش رشته	لوبیا پلو با گوشت + دوغ
پنجشنبه ۱۴۰۳/۱۲/۳۰		چلو خورش قیمه بادمجان + ماست موسیر	حلوا	کتلت گوشت با خیارشور و گوجه + دلستر + سیب
جمعه ۱۴۰۴/۰۱/۰۱		چلو مرغ ترش + دوغ	آش شله قلمکار	سبزی پلو با ماهی + زیتون

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید استاد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۱/۱

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تاریخ ایام هفته	پک افطار	سحر	افطار	شام
شنبه ۱۴۰۴/۰۱/۰۲	نان+پنیر ۱۰۰ گرم+گردو ۵۰ گرم+شیر ۱ لیتر+ خرما ۱۴ عدد	لوبیا پلو با گوشت+ماست+سیب	فرنی	چلو کباب کوبیده +دوغ
یکشنبه ۱۴۰۴/۰۱/۰۳		چلو خورش قیمه سیب زمینی+ماست موسیر	آش جو	خوراک شنیتسل مرغ با سیب زمینی تنوری +دوغ
دوشنبه ۱۴۰۴/۰۱/۰۴		چلو جوجه کباب ترش+زیتون	شله زرد	خوراک ناگت کارخانه ای+دلستر+موز
سه شنبه ۱۴۰۴/۰۱/۰۵		شوید پلو با گوشت+ماست	آش رشته	خوراک کوفته تبریزی+دوغ
چهارشنبه ۱۴۰۴/۰۱/۰۶		زرشگ پلو با مرغ+ماست موسیر+پرتقال	حلیم	عدس پلو با گوشت و کشمش+ماست موسیر
پنجشنبه ۱۴۰۴/۰۱/۰۷		جوجه کباب سوخاری با پلو ساده زعفرانی+دوغ	آش شله قلمکار	خوراک همبرگر کارخانه ای+ دلستر
جمعه ۱۴۰۴/۰۱/۰۸		چلو خورش قورمه سبزی+ماست	حلوا	خوراک کوکو مرغ و قارچ با خیارشور و گوجه+دوغ+موز

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۱۲۹....

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تاریخ ایام هفته	پک افطار	سحر	افطار	شام
شنبه ۱۴/۰۱/۰۹ ۰۴	نان+پنیر ۱۰۰ گرم+گردو ۵۰ گرم+شیر ۱ لیتر+کرم کنجد کاکائویی	زرشک پلو با مرغ+زیتون+کیوی	آش جو	کلم پلو با گوشت+ماست موسیر
یکشنبه ۱۴/۰۱/۱۰ ۰۴		چلو چلو قیمه نثار قزوینی+دوغ	حلیم	خوراک همبرگر کارخانه ای+دلستر+موز
دوشنبه ۱۴/۰۱/۱۱ ۰۴		چلو جوجه کباب زعفرانی+دوغ	-	چلو خورش قورمه سبزی+ماست+سیب
سه شنبه ۱۴/۰۱/۱۲ ۰۴	تعییل رسمی	عدس پلو با گوشت و کشمش+ماست موسیر	-	چلو کباب کوبیده+دوغ
چهارشنبه به ۱۴/۰۱/۱۳ ۰۴				
پنجشنبه ۱۴/۰۱/۱۴ ۰۴		ته چین مرغ+ماست+پرتقال	-	شوید پلو با گوشت+دوغ

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قراردادها

شماره صفحه ۱۴۷

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی بوشهر

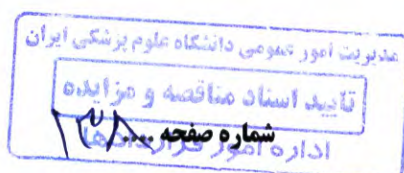
تاریخ :

شماره :

پیوست :

تعداد کنار غذایی دانشجویی

نام غذا	واحد	تعداد در ماه	تعداد در سال
آش جو	پرس	3,250	39,000
آش رشته	پرس	3,600	43,200
آش شله قلمکار	پرس	358	4,300
حلوا	پرس	167	2,000
حلیم	پرس	667	8,000
دلستر	عدد	17,500	210,000
دوغ	عدد	36,250	435,000
زیتون	عدد	10,583	127,000
زیتون پرورده	عدد	11,500	138,000
سالاد کلم	عدد	1,083	13,000
سالاد فصل	عدد	11,000	132,000
سبزی خوردن	عدد	6,000	72,000
سوپ جو	پرس	۵۰۰	۶۰۰۰
شله زرد	پرس	417	5,000
فرنی	پرس	417	5,000
ماست	عدد	21,833	262,000
ماست موسیر	عدد	16,667	200,000
میوه	عدد	24,167	290,000
ژله	عدد	450	5,400
کرم کارامل یا دنت	عدد	1000	12000
بامیه	کیلو گرم	8	96
آب معدنی	عدد	1,000	12,000
آب میوه	عدد	400	4,800
نسکافه	عدد	2000	24000
شیرینی	کیلو گرم	60	720
مغز گردو سفید ایرانی	کیلو گرم	40	480
مغز تخمه آفتابگردان تکفرفه	عدد	30	360
آجیل شیرین	کیلو گرم	40	480
پشمک حاج عبدالله	عدد	200	2,400
کیک دوقلو	عدد	400	4,800



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی گیلان

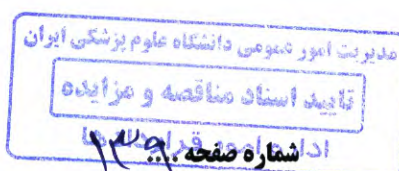
تاریخ :

شماره :

پیوست :

1,2000	1000	عدد	کلوچه مغزدار (گردویی، خرمایی، شکلاتی و...)
60,000	5,000	عدد	ترشی
30,000	2,500	عدد	خیار، گوجه، آبلیمو تک نفره (سالاد شیرازی)
1,300,000	110,000	عدد	نان لواش بسته بندی شرکتی

دانشگاه علوم پزشکی ایران
معاونت توسعه مدیریت و منابع
اداره امور قراردادها



قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ:

شماره:

پیوست:

تعداد کنار غذایی دانشجویی

تعداد اقلام صبحانه دانشجویی

تعداد سال	تعداد در ماه	اقلام
136,000	11,333	پنیر تک نفره
556,000	46,333	تخم مرغ
40,000	3,333	شیر تک نفره
35,000	2,917	شیر ۱ لیتری
8,700	725	گردو ۵۰ گرم
35,000	2,917	شیر کاکائو ۱ لیتری
25,000	2,083	شیر کاکائو تک نفره
104,000	8,667	کره تک نفره
22,000	1,833	کره ۵۰ گرمی
5,200	433	عسل
3,000	250	کرم ارده
420,000	35,000	چای
420,000	35,000	قند
2,500	208	خامه
22,000	1,833	پنیر ۴۰۰ گرم
22,000	1,833	تخم مرغ و کیوم
22,000	1,833	چای ۱۰۰ گرم
9,000	750	خامه شکلاتی یا خامه عسلی
9,000	750	روغن یک لیتری
4,000	333	مربا ۲۲۵ گرم
4,100	342	رب گوجه
3,000	250	شکر
14,000	1,167	شکلات صبحانه
11,000	917	کره بادام زمینی
12,000	1,000	خرما یک بسته

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسنان مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۱۸

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

جدول شماره (۴) - مقدار آنالیز میوه ، اقلام صبحانه و دسر به ازاء هر نفر

ردیف	نوع	واحد	مقدار به ازاء هر نفر
۱	انواع سیب	یک عدد متوسط	۲۰۰ گرم
۲	سیب گلاب	۱-۲ عدد متوسط	۱۶۰ گرم
۳	خیار	یک عدد متوسط	۱۰۰ گرم
۴	هندوانه (با پوست)	یک عدد متوسط	۲۰۰۰ گرم
۵	ملون (با پوست)	یک عدد متوسط	۱۳۰۰ گرم
۶	طالبی	یک عدد متوسط	۱۳۰۰ گرم
۷	پرتقال	یک عدد متوسط	۲۰۰ گرم
۸	نارنگی	یک عدد متوسط	۱۵۰ گرم
۹	لیمو شیرین	یک عدد متوسط	۱۸۰ گرم
۱۰	توت فرنگی	---	۱۵۰ گرم
۱۱	موز	یک عدد متوسط	۲۱۰ گرم
۱۲	هلو	یک عدد متوسط	۱۸۰ گرم
۱۳	گیلاس	دوازده عدد متوسط	۱۵۰ گرم
۱۴	هلو انجیری	یک عدد متوسط	۱۶۰ گرم
۱۵	گلابی	یک عدد متوسط	۱۸۰ گرم
۱۶	آلوقطره طلا	سه عدد متوسط	۱۲۰ گرم
۱۷	کیوی	یک عدد متوسط	۱۴۰ گرم
۱۸	شیرنگ	یک عدد متوسط	۱۶۰ گرم
۱۹	انار	یک عدد متوسط	۳۵۰ گرم
۲۰	شلیل	یک عدد متوسط	۱۴۰ گرم
۲۱	زردآلو	سه عدد متوسط	۱۴۰ گرم
۲۲	گوچه سبز	۳ عدد متوسط	۱۵۰ گرم
۲۳	گوچه فرنگی	۱ عدد متوسط	۸۰ گرم
۲۴	سبزی خوردن پاک شده و بسته بندی کارخانه ای	۱ عدد	۵۰ گرم
۲۵	سالاد فصل بسته بندی شده کارخانه ای	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۲۶	ژله تکنفره	۱ عدد	---
۲۷	کرم کارامل تکنفره	۱ عدد	۱۰۰ گرم

ردیف	نوع	واحد	مقدار به ازاء هر نفر
۲۸	کره بادام زمینی	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۲۹	کرم ابد شکلاتی	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۳۰	شکلات صبحانه	۱ عدد	۹۰ گرم

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید استاد شماره صفحه ۱

اداره امور قراردادها

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۳۱	انواع ترشی تکنفره بسته بندی شده (لیته، مخلوط، بندری)	۱ عدد	----
۳۲	خیار شور	----	۵۰ گرم
۳۳	زیتون تکنفره بسته بندی شده	۱ عدد	----
۳۴	زیتون پرورده تکنفره	۱ عدد	----
۳۵	شیر تکنفره استریلیزه	۱ عدد	CC ۲۰۰
۳۶	شیر طعم دار تکنفره استریلیزه (شیر کاکائو، شیر قهوه، شیر موز و....)	۱ عدد	CC ۲۰۰
۳۷	شیر تتراپک	۱ عدد	یک لیتر
۳۹	شیر طعم دار تتراپک (شیر کاکائو، شیر قهوه، شیر موز و....)	۱ عدد	یک لیتر
۴۰	آب میوه تتراپک (انواع طعم ها)	۱ عدد	یک لیتر
۴۱	آب میوه تکنفره (انواع طعم ها)	۱ عدد	CC ۲۰۰
۴۲	دلستر تکنفره (انواع طعم ها)	۱ عدد	CC ۲۵۰
۴۳	ماست تکنفره کم چرب	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۴۴	ماست موسیر تکنفره یا ماست سبزیجات تکنفره	۱ عدد	۱۳۰ گرم
۴۵	دوغ تکنفره بطری / لیوانی	۱ عدد	CC ۲۵۰
۴۶	پنیر تکنفره	۱ عدد	۳۰ گرم
۴۷	حلوای شکری تکنفره	۱ عدد	۵۰ گرم
۴۸	بامیه		۵۰ گرم
۴۹	خرما (تکنفره)		۵۰ گرم
۵۰	خرما	یک جعبه	۵۵۰ گرم
۵۱	کیک یزدی	۱ عدد متوسط	۵۰ گرم
۵۲	شیرینی دانمارکی	۱ عدد متوسط	۵۰ گرم
۵۳	کیک تکنفره	۱ عدد	۶۰ گرم
۵۴	پنیر ساده	۱ عدد	۴۰۰ گرم
۵۵	خامه عسلی تکنفره پاستوریزه	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۵۶	خامه پاستوریزه	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۵۷	خامه شکلاتی تکنفره پاستوریزه	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۵۸	انواع مربا تکنفره	۱ عدد	۲۰ گرم
۵۹	عسل تکنفره	۱ عدد	۲۰ گرم
۶۰	رب گوجه فرنگی	۱ عدد	۴۰۰ گرمی
۶۱	روغن	۱ عدد	۹۰۰ گرمی

۶۲	سس تکنفره (کچاپ و مایونز)	۱ عدد	-----
۶۳	آبلیمو تکنفره	۱ عدد	-----
۶۴	انواع مربا (هویج، آلبالو، توت فرنگی و به)	۱ عدد	۲۲۰ گرم
۶۵	عسل	۱ عدد	۲۲۰ گرم
۶۶	شکر	۱ عدد	۱۰۰۰ گرم

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



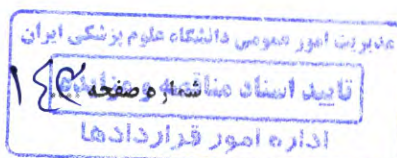
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۶۷	چای خشک	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۶۸	چای کیسه ای	۱ بسته	۲۵ عددی
۶۹	تخم مرغ	۱ عدد	۶۵ گرم
۷۰	قند تک نفره	۱ عدد	۶ گرم
۷۱	گردوی صبحانه تازه و مرغوب	----	۱۰۰ گرم
۷۲	بادام زمینی تکفهره	۱ عدد	۳۵ گرم
۷۳	مغز تخمه آفتابگردان تکفهره	۱ عدد	۳۵ گرم
۷۴	آجیل شیرین	۱ بسته	۸۰ گرم
۷۶	پشمک حاج عبدالله	۳ عدد	---
۷۷	نسکافه	۱ ساشه	---
۷۸	کلوچه مغزدار (گردویی، خرمایی، شکلاتی و...)	۱ بسته دوعددی	۲۲۰ گرم
۷۹	کنسرو لوبیا چیتی	۱ عدد	۳۵۰ گرم
۸۰	ساندویچ مرغ و گردو	۱ عدد	۲۰۰ گرم
۸۱	ساندویچ مرغ گریل	۱ عدد	۲۰۰ گرم
۸۲	ساندویچ چاچاتای مرغ پستو	۱ عدد	۲۵۰ گرم
۸۳	ساندویچ مرغ و انار و گردو	۱ عدد	۲۵۰ گرم
۸۴	آب معدنی تکفهره	۱ عدد	۳۰۰ CC
۸۵	نان لواش بسته بندی	۱ عدد	۸۰ گرم
۸۶	کره تکفهره حیوانی پاستوریزه	۱ عدد	۱۰ گرمی



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

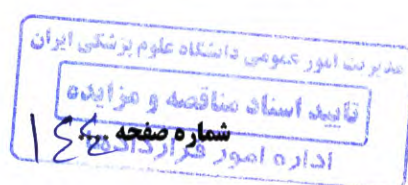
شماره :

پیوست :

تعداد غذای دانشجویی

نام غذا	تعداد در ماه	تعداد در سال
تن ماهی	5,000	60,000
چلوکباب کوبیده	15,000	180,000
چلوجوجه کباب	15,000	180,000
برنج ساده با تن ماهی	6,000	72,000
سبزی پلو با تن ماهی	4,500	54,000
زرشک پلو با مرغ	8,000	96,000
چلوخورش قیمه سیب زمینی	6,000	72,000
چلوخورش قورمه سبزی	6,000	72,000
کنسرو لوبیا و قارچ	4,700	56,400
ساندویچ فیله مرغ گریل	5,000	60,000
ماکارونی	5,000	60,000
چلوگوشت	2,000	24,000
عدس پلو با گوشت و کشمش	4,200	50,400
جوجه آشوکا با پلو کاری	4,500	54,000
ساندویچ رست بیف	4,000	48,000
سبزی پلو با ماهی	5,000	60,000
ساندویچ چاپاتای مرغ پستو	3,700	44,400
لوبیاپلو با گوشت	3,500	42,000
چلوجوجه کباب مکزیکی	4,000	48,000
ساندویچ ناگت مرغ سوخاری	3,000	36,000
خوراک فلافل کارخانه ای	4,000	48,000
خوراک همبرگر کارخانه ای	4,000	48,000
ساندویچ بوقلمون	5,000	60,000
ساندویچ چاپاتای مرغ انار	3,000	36,000
چلوفیله مرغ کبابی	3,000	36,000
خوراک شنیتسل مرغ	3,000	36,000
خوراک سالاد الویه	4,000	48,000
خوراک فیله مرغ کبابی	1,000	12,000
شوید پلو با گوشت	3,000	36,000
چلوخورش قیمه بادمجان	2,800	33,600
خوراک ناگت مرغ کارخانه ای	4,000	48,000
چلوخورش فسنجان با مرغ	2,500	30,000
ساندویچ ژامبون استیک	2,500	30,000

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی شیراز

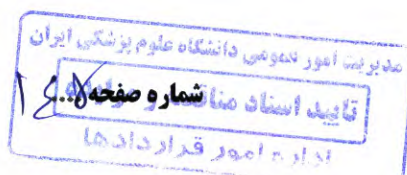
تاریخ :

شماره :

پیوست :

24,000	2,000	ساندویچ مرغ هالوپینا
24,000	2,000	چلومرغ ترش
24,000	2,000	استامبولی پلو با گوشت
4,800	400	چلو مرغ و آلو
24,000	2,000	چلوخورش فسنجان با گوشت
18,000	1,500	شوید پلو با مرغ
18,000	1,500	سالاد ماکارونی کارخانه ای
18,000	1,500	خوراک جوجه کباب سوخاری
24,000	2,000	چلوخورش قیمه نثار قزوینی
24,000	2,000	خوراک کباب ترکی گوشت
12,000	1,000	خوراک کتلت گوشت
6,000	500	چلوخورش آلو اسفناج
12,000	1,000	خوراک کشک بادمجان
6,000	500	چلوخورش کرفس
9,600	800	خوراک جوجه کباب
9,600	800	خوراک کتلت مرغ
7,200	600	خوراک کوفته تبریزی
3,600	300	چلوکباب دیگی با گوشت
3,600	300	خوراک کوفته ریزه
9,600	800	خوراک کوبیده
2,400	200	خوراک لوبیا
24,000	2,000	خوراک ته چین مرغ
۳۰۰۰۰	۲۵۰۰	چلوجوجه ترش
1,800	150	کلم پلو
۱۲۰۰۰	۱۰۰۰	چلوکباب کوبیده آدنا
1,800	150	خوراک کوکوی مرغ
4,800	400	خوراک کوکوسبزی
۳۶۰۰	۳۰۰	خوراک رول مرغ و سیب زمینی
3,600	300	خوراک کوکو سیب زمینی
9,600	800	لازانیا
24,000	2,000	چلو اکبر جوجه
3,600	300	میرزا قاسمی
12,000	1,000	خوراک مرغ سوخاری با سیب زمینی
3,600	300	چلو خورش بامیه با گوشت

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

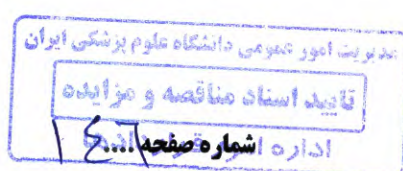
تاریخ :

شماره :

پیوست :

7,200	600	رولت گوشت با سیب زمینی
6,000	500	چلو جوجه گریل چوبی
6,000	500	خوراک جوجه گریل چوبی
9,600	800	ته چین گوشت و بادمجان
4,800	400	دلمه فلفل
4,800	400	دلمه بادمجان
6,000	500	کباب ترکی مرغ
۱۲۰۰۰	۱۰۰۰	چلو جوجه چینی
۱۸۰۰۰	۱۵۰۰	خوراک جوجه چینی
3,000	250	عدسی
۳۰۰۰	۲۵۰	املت گوجه فرنگی

دانشگاه علوم پزشکی ایران
معاونت توسعه مدیریت و منابع
اداره امور قراردادها



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی گیلان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

تعداد کنار غذایی دانشجویی

تعداد اقلام صبحانه دانشجویی

تعداد سال	تعداد در ماه	اقلام
136,000	11,333	پنیر تک نفره
556,000	46,333	تخم مرغ
40,000	3,333	شیر تک نفره
35,000	2,917	شیر ۱ لیتری
8,700	725	گردو ۵۰ گرم
35,000	2,917	شیر کاکائو ۱ لیتری
25,000	2,083	شیر کاکائو تک نفره
104,000	8,667	کره تک نفره
22,000	1,833	کره ۵۰ گرمی
5,200	433	عسل
3,000	250	کرم ارده
420,000	35,000	چای
420,000	35,000	قند
2,500	208	خامه
22,000	1,833	پنیر ۴۰۰ گرم
22,000	1,833	تخم مرغ و کیوم
22,000	1,833	چای ۱۰۰ گرم
9,000	750	خامه شکلاتی یا خامه عسلی
9,000	750	روغن یک لیتری
4,000	333	مربا ۲۲۵ گرم
4,100	342	رب گوجه
3,000	250	شکر
14,000	1,167	شکلات صبحانه
11,000	917	کره بادام زمینی
12,000	1,000	خرما یک بسته

مدیریت امور آموزشی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

شماره قرارداد: ۱۶۱۶
اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا

تاریخ :

شماره :

پیوست :

جدول لیست غذا

لیست غذای دانشجویی

ردیف	نوع غذا	ردیف	نوع غذا
۱	چلو کباب کوبیده لقمه	۵۲	چلو خورش فسنجان با گوشت قلقلی
۲	خوراک کوبیده لقمه	۵۳	چلو خورش فسنجان با مرغ
۳	چلو جوجه کباب زعفرانی	۵۴	چلو خورش قیمه سیب زمینی
۴	خوراک جوجه کباب زعفرانی	۵۵	چلو خورش قورمه سبزی
۵	جوجه کباب سوخاری با پلو کاری	۵۶	چلو خورش بامیه با گوشت
۶	جوجه کباب سوخاری با سیب زمینی	۵۷	چلو خورش کرفس با گوشت
۷	چلو جوجه کباب ترش	۵۸	چلو خورش قیمه بادمجان با گوشت
۸	جوجه کباب آشوکا با پلو کاری	۵۹	شنیتسل مرغ با سیب زمینی
۹	جوجه کباب مکزیکی با پلو مکزیکی	۶۰	جوجه کباب سوخاری با سبزیجات
۱۰	چلو قیمه نثار قزوینی	۶۱	میرزا قاسمی
۱۱	خوراک مرغ سوخاری با سیب زمینی	۶۲	کشتک بادمجان
۱۲	سبزی پلو با ماهی	۶۳	رولت گوشت با سیب زمینی
۱۳	پلو سفید زعفرانی با ماهی	۶۴	رولت مرغ با سیب زمینی
۱۴	سبزی پلو با تن ماهی	۶۵	خوراک لوبیا
۱۵	پلو سفید زعفرانی با تن ماهی	۶۶	عدسی
۱۶	زرشک پلو با مرغ	۶۷	حلوا
۱۷	شوید پلو با مرغ	۶۸	کباب ترکی مرغ
۱۸	چلو مرغ آلو	۶۹	ساندویچ بیکن بوقلمون
۱۹	چلو مرغ ترش	۷۰	ساندویچ فیله مرغ گریل
۲۰	چلو اکبر جوجه	۷۱	ساندویچ هالوپینو
۲۱	چلو گوشت	۷۲	شله زرد
۲۲	شوید پلو با گوشت	۷۳	فرنی
۲۳	پلو کبابی با گوشت	۷۴	کباب ترکی گوشت

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره امور قشماره صفحه ۵۰

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

تاریخ :

شماره :

پیوست :

آش جو	۲۴
چلو فیله مرغ کبابی	۲۵
خوراک فیله مرغ کبابی	۲۶
چلو جوجه گریل چوبی	۲۷
خوراک جوجه گریل چوبی	۲۸
لوبیا پلو با گوشت	۲۹
عدس پلو با گوشت و کشمش	۳۰
استامبولی پلو با گوشت	۳۱
کلم پلو با گوشت	۳۲
ماکارونی با گوشت و قارچ	۳۳
لازانیا	۳۴
ته چین مرغ	۳۵
ته چین گوشت و بادمجان	۳۶
خوراک کوکو سبزی	۳۷
خوراک کوکو مرغ و قارچ	۳۸
خوراک کوکو سیب زمینی	۳۹
خوراک کتلت گوشت	۴۰
کوفته تبریزی	۴۱
دلمه فلفل	۴۲
دلمه بادمجان	۴۳
حلیم گوشت	۴۴
خوراک کوفته ریزه	۴۵
ساندویچ همبرگر	۴۶
ساندویچ مرغ و قارچ	۴۷
خوراک ناگت مرغ	۴۸
خوراک فلافل	۴۹
آش شله قلمکار	۵۰
آش رشته	۵۱

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۱۴۹

رأب بنی
نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

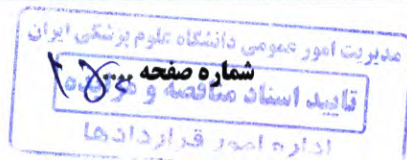
پیوست :

جدول شماره (۴) - مقدار آنالیز میوه ، اقلام صبحانه و دسر به ازاء هر نفر

ردیف	نوع	واحد	مقدار به ازاء هر نفر
۱	انواع سیب	یک عدد متوسط	۲۰۰ گرم
۲	سیب گلاب	۱-۲ عدد متوسط	۱۶۰ گرم
۳	خیار	یک عدد متوسط	۱۰۰ گرم
۴	هندوانه (با پوست)	یک عدد متوسط	۲۰۰۰ گرم
۵	ملون (با پوست)	یک عدد متوسط	۱۳۰۰ گرم
۶	طالبی	یک عدد متوسط	۱۳۰۰ گرم
۷	پرتقال	یک عدد متوسط	۲۰۰ گرم
۸	نارنگی	یک عدد متوسط	۱۵۰ گرم
۹	لیمو شیرین	یک عدد متوسط	۱۸۰ گرم
۱۰	توت فرنگی	---	۱۵۰ گرم
۱۱	موز	یک عدد متوسط	۲۱۰ گرم
۱۲	هلو	یک عدد متوسط	۱۸۰ گرم
۱۳	گیلاس	دوازده عدد متوسط	۱۵۰ گرم
۱۴	هلو انجیری	یک عدد متوسط	۱۶۰ گرم
۱۵	گلابی	یک عدد متوسط	۱۸۰ گرم
۱۶	آلوقطره طلا	سه عدد متوسط	۱۲۰ گرم
۱۷	کیوی	یک عدد متوسط	۱۴۰ گرم
۱۸	شیرنگ	یک عدد متوسط	۱۶۰ گرم
۱۹	انار	یک عدد متوسط	۳۵۰ گرم
۲۰	شلیل	یک عدد متوسط	۱۴۰ گرم
۲۱	زردآلو	سه عدد متوسط	۱۴۰ گرم
۲۲	گوچه سبز	۳ عدد متوسط	۱۵۰ گرم
۲۳	گوچه فرنگی	۱ عدد متوسط	۸۰ گرم
۲۴	سبزی خوردن پاک شده و بسته بندی کارخانه ای	۱ عدد	۵۰ گرم
۲۵	سالاد فصل بسته بندی شده کارخانه ای	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۲۶	ژله تکنفره	۱ عدد	---
۲۷	کرم کارامل تکنفره	۱ عدد	۱۰۰ گرم

ردیف	نوع	واحد	مقدار به ازاء هر نفر
۲۸	کپه بادام زمینی	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۲۹	کرم ارده شکلاتی	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۳۰	شکلات صبحانه	۱ عدد	۹۰ گرم

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۳۱	انواع ترشی تکنفره بسته بندی شده (لیته، مخلوط، بندری)	۱ عدد	----
۳۲	خیار شور	----	۵۰ گرم
۳۳	زیتون تکنفره بسته بندی شده	۱ عدد	----
۳۴	زیتون پرورده تکنفره	۱ عدد	----
۳۵	شیر تکنفره استریلیزه	۱ عدد	CC ۲۰۰
۳۶	شیر طعم دار تکنفره استریلیزه (شیر کاکائو، شیرقهوه، شیرموز و....)	۱ عدد	CC ۲۰۰
۳۷	شیر تتراپک	۱ عدد	یک لیتر
۳۹	شیر طعم دار تتراپک (شیر کاکائو، شیرقهوه، شیر موز و....)	۱ عدد	یک لیتر
۴۰	آب میوه تتراپک (انواع طعم ها)	۱ عدد	یک لیتر
۴۱	آب میوه تکنفره (انواع طعم ها)	۱ عدد	CC ۲۰۰
۴۲	دلستر تکنفره (انواع طعم ها)	۱ عدد	CC ۲۵۰
۴۳	ماست تکنفره کم چرب	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۴۴	ماست موسیر تکنفره یا ماست سبزیجات تکنفره	۱ عدد	۱۳۰ گرم
۴۵	دوغ تکنفره بطری/لیوانی	۱ عدد	CC ۲۵۰
۴۶	پنیر تکنفره	۱ عدد	۳۰ گرم
۴۷	حلوای شکری تکنفره	۱ عدد	۵۰ گرم
۴۸	بامیه		۵۰ گرم
۴۹	خرما (تکنفره)		۵۰ گرم
۵۰	خرما	یک جعبه	۵۵۰ گرم
۵۱	کیک یزدی	۱ عدد متوسط	۵۰ گرم
۵۲	شیرینی دانمارکی	۱ عدد متوسط	۵۰ گرم
۵۳	کیک تکنفره	۱ عدد	۶۰ گرم
۵۴	پنیر ساده	۱ عدد	۴۰۰ گرم
۵۵	خامه عسلی تکنفره پاستوریزه	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۵۶	خامه پاستوریزه	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۵۷	خامه شکلاتی تکنفره پاستوریزه	۱ عدد	۱۰۰ گرم
۵۸	انواع مربا تکنفره	۱ عدد	۲۰ گرم
۵۹	عسل تکنفره	۱ عدد	۲۰ گرم
۶۰	رب گوجه فرنگی	۱ عدد	۴۰۰ گرمی
۶۱	روغن	۱ عدد	۹۰۰ گرمی

۶۲	سس تکنفره (کچاپ و مایونز)	۱ عدد	-----
۶۳	آبلیمو تکنفره	۱ عدد	-----
۶۴	انواع مربا (هویج، آلبالو، گوجه و به)	۱ عدد	۲۲۰ گرم
۶۵	عسل	۱ عدد	۲۲۰ گرم
۶۶	شکر	۱ عدد	۱۰۰۰ گرم

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

شماره صفحه ۱/۵
تایید اسناد مناقصه و قراردادها
اداره امور قراردادها

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



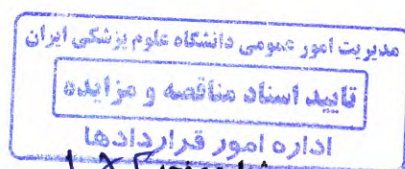
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

چای خشک	۱ عدد	۱۰۰ گرم	۶۷
چای کیسه ای	۱ بسته	۲۵ عددی	۶۸
تخم مرغ	۱ عدد	۶۵ گرم	۶۹
قند تک نفره	۱ عدد	۶ گرم	۷۰
گردوی صبحانه تازه و مرغوب	----	۱۰۰ گرم	۷۱
بادام زمینی تکنفره	۱ عدد	۳۵ گرم	۷۲
مغز تخمه آفتابگردان تکنفره	۱ عدد	۳۵ گرم	۷۳
آجیل شیرین	۱ بسته	۸۰ گرم	۷۴
پشمک حاج عبدالله	۳ عدد	---	۷۶
نسکافه	۱ ساشه	---	۷۷
کلوچه مغزدار (گردویی، خرمایی، شکلاتی و...)	۱ بسته دوعددی	۲۲۰ گرم	۷۸
کنسرو لوبیا چیتی	۱ عدد	۲۵۰ گرم	۷۹
ساندویچ مرغ و گردو	۱ عدد	۲۰۰ گرم	۸۰
ساندویچ مرغ گریل	۱ عدد	۲۰۰ گرم	۸۱
ساندویچ چاپاتی مرغ پستو	۱ عدد	۲۵۰ گرم	۸۲
ساندویچ مرغ و انار و گردو	۱ عدد	۲۵۰ گرم	۸۳
آب معدنی تکنفره	۱ عدد	۳۰۰ سی سی	۸۴
نان لواش بسته بندی	۱ عدد	۸۰ گرم	۸۵
کره تکنفره حیوانی پاستوریزه	۱ عدد	۱۰ گرمی	۸۶



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

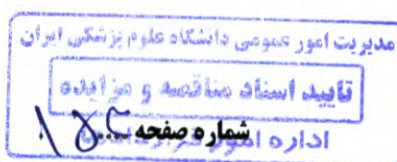
تاریخ :

شماره :

پیوست :

پیوست (ب) برند انواع مواد غذایی قرارداد خرید

مواد غذایی	شرکت تولید کننده
خامه ساده یا طعم دار	میهن - کاله - می ماس - دامداران - رامک - کالین - پگاه - شکلی
شکلات صبحانه (۹۰ گرمی)	فرمند - کاله - درنا - گرجی - کوپا
گرم ارده شکلاتی	زومر - تکسان - کوپا - سورین
کره بادام زمینی ۱۰۰ گرمی	زومر - تکسان - کوپا - سورین
آب میوه تتراپک تک نفره	سن ایچ - تک دانه - سان استار - کالبر - تکسان - میهن - پگاه
پنیر ۳۰ گرمی تک نفره	پگاه - کاله - صباح - می ماس - میهن - کالبر - روزانه - کیبی
پنیر ساده (۴۰۰ گرمی)	میهن - صباح - پگاه - سحر - روزانه - می ماس - کاله - کالبر - رامک - چوپان - دامداران
خرما	مضافتی بم - مریم - جیرفت - الماس تاک - توحید - پویا
چای کیسه ای (۲۵ تایی)	گلستان - محفل - دیش - احمد، محمود - کاپیتان - دو غزال - محسن - شهرزاد - گپ
چای خشک (بسته ۱۰۰ گرمی)	گلستان - محفل - دیش - احمد، محمود - کاپیتان - دو غزال - محسن
کره ۱۰ گرمی (حیوانی)	کاله - شکلی - کالبر - میهن - دامداران - چوپان - تاپ - ماردینی - مه گل - کالین - آماج
کره ۵۰ گرمی (حیوانی)	کاله - شکلی - کالبر - میهن - دامداران - چوپان - تاپ - ماردینی - مه گل - کالین - آماج
کره حیوانی (بسته بندی برای مصارف پخت غذا)	لاتانا - میهن - مه گل - شکلی - کالین - آماج - کاله
مربا تک نفره	موسوی - سون - طراوت - به صبا - شانا - کشت چین - دلخواه
مربا (۲۲۰ گرمی)	اروم آدا - برتر - مهران - بهروز - موسوی - چین - چین - زشک - به صبا - سحر - شانا - آنیل - دلخواه - ۷۲۴ - میکسلند - اصالت
عسل تک نفره	سون - به صبا - شانا - مادوتا - به نیک - کندو - محشر - کوشکی - پژوهش
حلوا شکری ۵۰ گرمی	عقاب - تکسان - بیدک - به صبا - کابر - شهرزاد - باز - نیوشا - نیاکان - موسوی - کوپا - شونیز
شیر تک نفره تتراپک ۲۰۰ سی سی	میهن - پگاه - کاله - کالبر - شیرین - عسل - رابتا - گزینه - روزانه - دومینو - دامداران - صباح
انواع شیر کاکائو تک نفره تتراپک ۲۰۰ سی سی	پگاه - کاله - میهن - کالبر - رابتا - گزینه - دومینو - دامداران
شیر یک لیتری تتراپک	دامداران - پگاه - کوهرنگ - کاله - میهن - صباح - روزانه - دومینو
شیر طعم دار یک لیتری تتراپک	میهن - پگاه - کاله - کالبر - عالیس - دومینو - دامداران
شکر ۱ کیلویی	برلیان - معجزه - پردیس
قند تک نفره	گلها - سپیدارا - عرش
برنج ایرانی	طارم، هاشمی، فریدونکنار، فجر
حبوبات (لوبیا قرمز، عدس، لپه، لوبیا قرمز، لوبیا چیتی، نخود)	گلستان - سبلان - اتکاء - بهجتی - به چین - ارمغان - علیجان نژاد - مٹ چی - سبد چین - چاوش - زرین دانه
گندم	گلها - برتر - ترخینه
بلغور گندم / بلغور جو	گلها - برتر - ترخینه
جو	گلها - برتر - ترخینه - برادران علیجان نژاد - گلستان
جو پرک	گلها - برتر - ترخینه - دانه زرین - هدیح - گلستان - سبد چین



قرانت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

رشته ماکارونی / ماکارونی فرمی	تک (رشته ای) - زر ماکارون - مانا - مک - جهان
رشته سوپی	شهروند - حمید - جهان
رشته پلویی	جهان
کشک	سمیه - کاله - پگاه - میهن - کالبر - رامک - تندیس
روغن سرخ کردنی و پخت و پز (آفتابگردان و ذرت کلزا)	اویلا - ورامین - لادن - آفتاب - بهار - فامیلا - غنچه
رب گوجه فرنگی	یک و یک - آسیاشور (طراوت) - تبرک - اوید - فیجوا - روژین - همدانیان - دریان دشت - علا - مجید - سالی - مکنزی - مهرام - سحر
رب انار	وردا - سمیه - مجید - فرمند - آتا - مهرام - ترش دانه - کاله
زرشک	قائن - گل ها - بهرامن - دستیک
ماست	دامداران - پگاه - ژال - کاله - کالبر - میهن - هراز - گزینه - می ماس - چوپان - تندیس
زردچوبه	ترخینه - برتر - گلها - نگین خوارک پارس - ماه دانه - محلت - خوشنام - چاوش - فتاح - همیشک - پرنیان - سبد چین
فلفل سیاه	ترخینه - برتر - گلها - نگین خوارک پارس - ماه دانه - محلت - خوشنام - فتاح - همیشک - پرنیان - سبد چین
کاری	ترخینه - برتر - گلها - نگین خوارک پارس - ماه دانه - محلت - خوشنام - فتاح - همیشک - پرنیان - سبد چین
آویشن	ترخینه - برتر - گلها - نگین خوارک پارس - ماه دانه - محلت - خوشنام - همیشک - پرنیان - سبد چین
دارچین	ترخینه - برتر - گلها - نگین خوارک پارس - ماه دانه - محلت - خوشنام - چاوش - همیشک - پرنیان - سبد چین
فلفل قرمز	ترخینه - برتر - گلها - نگین خوارک پارس - ماه دانه - محلت - خوشنام - فتاح - همیشک - پرنیان - سبد چین
فلفل سفید	ترخینه - برتر - گلها - نگین خوارک پارس - ماه دانه - محلت - همیشک - پرنیان - سبد چین
پودر سیر	ترخینه - برتر - گلها - نگین خوارک پارس - ماه دانه - محلت - خوشنام - پرنیان - همیشک - سبد چین
سماق	ترخینه - برتر - گلها - ماه دانه - محلت - خوشنام - فتاح - همیشک - نگین - نگین گستر ساعی
زعفران	قائنات - سحرخیز - بهرامن - آهنگری - گل ایران - مجتهدی - گلیران - دستیک
آبلیمو (لیتری) / سرکه	یک و یک - مسرور - ممتاز - مجید - تزر - مهرام
ترشی بسته بندی تک نفره (مخلوط، لپته، بندری)	تالو - خوش طعم بهار - سنت - دلفین - اصالت - سحر
کیک تک نفره	شیرین عسل - درنا - آشنا - نان رضوی - نظری - شیرین وطن - مزمز - نیلو - بنیس - نادری
آب میوه تترابک ۲۰۰ سی سی	سن ایچ - تک دانه - سان استار - کالبر - تکسان - پگاه - صبا - میهن - کاله
کشمش پلوئی	گلها - زیبا دانه - شیرین مظهر - اردکانی - شیرین مقام مهر

تایید اسامی و مشخصات و سرچشمه
اداره امور قراردادها
شماره صفحه ۱۵۴

قرائن شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی گیلان

تاریخ :

شماره :

پیوست :

آرد سفید	ترخینه - برتر - گله - خوشه
آرد برنج	ترخینه - برتر - گله - پودرینه شمال
آرد سوخاری	ترخینه - برتر - گله - پرنیان
آرد نخودچی	ترخینه - برتر - گله - پرنیان
گلاب (لیتری)	ربیع - یک و یک - مدینه - رهام
سس تک نفره (مایونز و کچاپ)	مهرام - بیژن - دلپذیر - میهن - سمیه - دلوسه - ماسیس - کاله
سس مایونز بسته بندی رستورانی	مهرام - بیژن - دلپذیر - میهن - سمیه - کاله - دلوسه
سس خردل	مهرام - کاله - سحر
دوغ تکنفره بسته بندی شده کارخانه ای (pet)	می ماس - وارنا - دامداران - چوپان - میهن - کالبر - هراز - شیرین عسل - تندیس - کاله - عالیس - خوشگوار
دوغ تکنفره بسته بندی شده کارخانه ای لیوانی (۲۸۰-۳۰۰)	می ماس - وارنا - دامداران - چوپان - میهن - کالبر - تندیس - عالیس - خوشگوار - ناملی - تندیس
ماست موسیر تکنفره بسته بندی کارخانه ای (۱۰۰ گرم)	می ماس - وارنا - دامداران - چوپان - لاتانا - میهن - کالبر - تندیس - رامک - کاله - پگاه - پاک - دامداران - تندیس - زال
خیار شور (کیلویی)	یک و یک - اوید - حمید - مجید - سمیه - بدر - مهرام - دریان دشا - سحر - مهرام - خوش طعم بهار
آب لیمو تک نفره	دست چین - یک و یک - مهرام - کالبر - رازک - بدر - سمیه
آبغوره	سمیه - دست چین - بدر - کامبیز - برتر - یک و یک - ندا - دستچین - بهمن - سحر
سبزیجات - سالادهای بسته بندی	گلابهار - دلتا آلا سبز - نوبرسبز - فاوانیا - لتوس - سایدا - نانا - روشن - مبدی (پاپلی) - نوبر سبز - توسکا سبز - اویسا - روز به روز - بیژن - سبزینه - سبز آرنک - آلاگون
سبزیجات منجمد	کارولینا - دکتر بیژن - پیرین - پمینا
سالاد فصل (تکنفره)	دکتر بیژن - آلاسبز - نوبر سبز
سبزی خوردن (تکنفره)	دکتر بیژن - آلاسبز - نوبر سبز
سبزی خشک	سبد چین - آلاگون - بیژن - نوبر سبز
نخود فرنگی / ذرت / لوبیا سبز	کاله (پمینا) - روز به روز - کوئین تاپ - بامانا - شهره - سالی (نخورد فرنگی) - یک و یک - مجید - دریان دشت - خوشبخت - چاشنی - شامینه - گلنوش - سحر - فرمند
ژله (تکنفره)	سحر خیز، مجتهدی
آلو خورشتی	کاله - ۲۰۲ - ب آ - مام
همبرگر (۲۰۰ گرمی) ۶۰٪ گوشت	کاله - ۲۰۲ - ب آ - پارسا - پاپ لس - فارسی - کیم بال
ناگت مرغ	نامی نو - ویشتا - دلنشین - رباط
سالاد اولویه (تکنفره)	کاپو، نامی نو، رباط، پمینا
ساندویچ فیله مرغ	بهرش - شمس - ایستک - جوجو - میهن
دلستر (تکنفره)	شاه - شیلتون - شیلانه - خوشبخت - مکنزی - شیلان - طبیعت - گلکسی
انواع تن ماهی (۱۸۰ گرمی)	بیجی
لیمو عمانی	راوک - وردا - برتر - دستچین - بهمن
سرکه (لیتری)	

مدیریت امور تنوعی دانشگاه علوم پزشکی گیلان

تایید اسناد مناقصه و خرید

اداره راه صفحه ۱۸۱

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

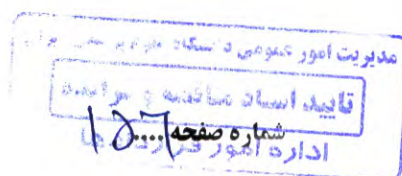
شماره :

پیوست :

گلها-زیبا دانه-شیرین مظهر- اردکانی	کشمش پلوتی
شایسته - اروم آدا - برتر - بقاء- یک و یک	غوره (شیشه ای)
پوسان - سان - گلها- همیشک- ویشکا	نمک
می ماس - دنت - دومینو	کرم کارامل (تکنفره)
واتا - آکوافینا - سورپرایز	آب معدنی
مزمز- چی توز	بادام زمینی و تخمه آفتابگردان تکنفره
کاله-۲۰۲- ب آ- مام-فارسی	فلافل ۲۰۰ گرمی
-بهروز-چین چین-خوشبخت-مهرام-یک و یک	کنسرو لوبیا چیتی
اسپینو- خوش طعم بهار-دلفین- سنت- تالو	زیتون تکنفره
سبز دشت-سیس لند -اسپینو- خوش طعم بهار-دلفین- سنت- تالو	زیتون پرورده تکنفره
نادری- آنا تا- نوشین- ستاک- کوپا- نیلو- بنیس	کلوچه مغز دار (گردویی / خرمایی / کاکائویی و ...)
کابو- رباط-نامی نو - پمینا	انواع ساندویچ (فیله مرغ، مرغ گریل، مرغ خامه ای)
سفید ایرانی	مغز گردو کارتونی
های فود-سحر	نان بسته بندی لواش

آلبیمو: در صورت عدم وجود لیمو تازه از آب لیموی تک نفره بسته بندی استفاده شود.
خرما: در صورت درخواست کارشناس تغذیه پیمانکار موظف است در خصوص تهیه خرما به صورت خشک نیز اقدام کند.
خرید پنیر: از میان برندهای معرفی شده با تشخیص کارشناس تغذیه انجام شود.
خرید شیر: از میان برندهای معرفی شده با تشخیص کارشناس تغذیه انجام شود.
خرید جو یا ورمیشل: با توجه به نوع سوپ و آنالیز غذایی با تشخیص کارشناس تغذیه انجام می شود.
خرید لیمو ترش: با توجه به فصل با تشخیص کارشناس تغذیه انجام می شود.
خرید ماهی قزل آلا: با توجه به منوی غذایی و آنالیز غذایی با تشخیص کارشناس تغذیه انجام می شود.

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی شیراز

تاریخ :

شماره :

پیوست :

جدول شماره ۵ سبد ارزاق

تعداد در سال	تعداد در ماه	اقلام
4,200	350	گوشت گرم ۱ کیلو گرم
4,200	350	مرغ گرم ۴ کیلو گرم
4,200	350	روغن ۱ لیتری
4,200	350	رب ۸۰۰ گرم
4,200	350	برنج ۲ کیلو گرم
4,200	350	تخم مرغ ۶ عددی

دانشگاه علوم پزشکی ایران
معاونت توسعه مدیریت و منابع
اداره امور قراردادها

د. اورین
نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت





دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

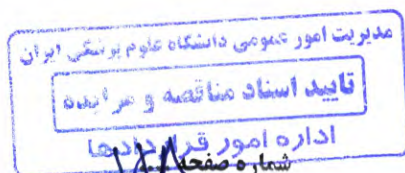
شماره :

پیوست :

پیوست شماره ۴ جعبه کمک های اولیه

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

(۱) وسایل	(۲) داروها	(۱) مواد شیمیایی
پنبه استریل، دستکش استریزه گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف	آسپرین	محلول بتادین و سرم فیزیولوژی
باند یا نوار در اندازه های مختل	استامینوفن	الکل سفید (ضد عفونی کننده)
پماد جنتامایسین و پماد تتراسیکلین	قرص بروفن	محلول (ضد عفونی کننده)
قیچی بانداز، آئینه کوچک	قرص های ضد اسهال	ژل سوختگی
پنست، انبرک یا موچین	قرص های ضد سرما خوردگی	پودر ORS
باند سه گوش و باند نواری	آنتی هیستامین	
کیف یخ یا کمپرس سرد آبی کیسه آب گرم (مبارزه با سرما یا درد)	قرص هیوسین	
گیلاس چشم شویی، صابون و حوله و کبریت		
چسب زخم و باند زخم	پماد سوختگی	
لوکوپلاست یا نوار چسب که برای بستن و ثابت نگه داشتن پانسمان بکار می رود	پماد گزیدگی حشرات	



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

رأی و امضا
نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

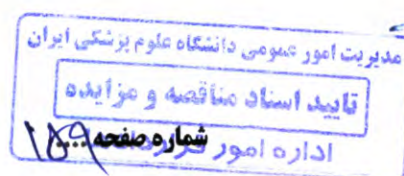
دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

پیوست شماره ۳

قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

تاریخ :

شماره :

پیوست :

دانشگاه علوم پزشکی ایران

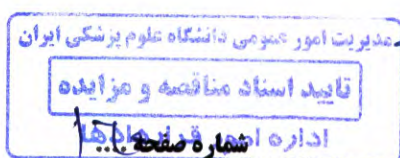
معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

(۱) کیفیت غذا :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	یا وارفتگی برنج، سوختگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل عدم مطلوبیت برنج (عدم پختگی، زنده بودن ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب) به ازاء هر دیگ	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰

قرائت شد مورد قبول است
 محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
 تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

عدم پرداخت هزینه غذای آن وعده + تهیه غذا از مراکز مورد تایید کارفرما	۲	غیر قابل استفاده بودن غذا به دلیل عدم پختگی یا له شدن، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب و جا نیفتادن انواع مختلف غذاها به ازاء هر مورد
۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳	پایین بودن کیفیت انواع کنار غذاها و پیش غذاهای توزیع شده (انواع آش ها، سوپها، سالادها، سیب زمینی سرخ شده، خیارشور، گوجه فرنگی، انواع سس، زیتون، ترشی و) به ازاء هر مورد
۱/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ + حذف مبلغ کل هزینه غذای آن وعده از صورتحساب و تأمین غذای مناسب برای آن وعده غذایی توسط پیمانکار	۴	عدم مطلوبیت انواع غذاها به صورتی که موجب اعتراض و نارضایتی اکثر دانشجویان گردد به ازای هر مورد
۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۵	کیفیت نامطلوب گوجه کیابی (خرابی، کوچک بودن، له بودن، نپخته بودن، سوخته بودن یا بد طعم بودن) به ازای هر مورد
۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۶	سرد بودن غذا در ساعات توزیع غذا به ازاء هر مورد
۵۰/۰۰۰/۰۰۰	۷	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) و کوچک بودن نان با نظر کارشناس به ازاء هر مورد
۵۰/۰۰۰/۰۰۰ و کسر از آمار معادل وزن کاهش یافته	۸	عدم تطابق وزن نان توزیع شده با آنالیز به ازاء هر مورد
کسر مبلغ به میزان ۲ برابر ارزش ریالی غذا یا تجهیزات مورد نظر از صورتحساب ماهانه	۹	خارج نمودن هر گونه ماده غذایی و غذا، وسایل و تجهیزات از واحدهای تحت پوشش کارفرما
۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰ در هر وعده و کسر کل وعده در صورت ایجاد نارضایتی	۱۰	عدم کسب تأیید کیفیت غذا از ناظر کارفرما قبل از توزیع وعده غذایی

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران

تأیید اسناد مناقصه و مزایده

اداره شماره صفحه ۱ از ۱

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تأیید و محل امضا

تاریخ :

شماره :

پیوست :

۲) بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	به ازاء هر مورد شستشوی نامناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم رعایت دستورالعمل های مربوط به شستشو و ضدعفونی سبزیجات، میوه ها و سایر مواد غذایی (برنج و حبوبات) به ازاء هر مورد	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	عدم رعایت اصول صحیح جهت رفع انجماد مواد پروتئینی و آماده سازی به ازاء هر مورد	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو و آماده سازی	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	نگهداری غیر اصولی مواد غذایی که باعث فساد گردد به ازاء هر مورد	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ + معدوم سازی ماده غذایی فاسد
۶	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب و بی کیفیت به ازاء هر مورد	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	استفاده از مواد اولیه غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه به ازاء هر مورد	۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	(پس از تأییدیه مراجع مورد تأیید کارفرما) به ازاء مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان هر مورد	۲/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ + جبران خسارات وارده به دانشجویان (از جمله هزینه های درمان و ...) + عدم پرداخت هزینه آن و عده غذایی به پیمانکار
۹	عدم نگهداری نمونه شاهد پرس غذا تا ۴۸ ساعت به ازاء هر وعده	۵۰/۰۰۰/۰۰۰

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تایید اسناد مناقصه و مزایده
شماره صفحه ۱۰

**قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت**

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



تاریخ :

شماره :

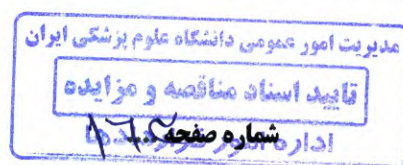
پیوست :

۳) عدم نظافت تجهیزات :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) به ازاء هر مورد	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	یخ سازها و آبسرد کن ها به ازاء هر مورد	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن، دستگاه خلال کن و وسایل مشابه	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار لازم برای پسایی قبل از شروع به کار و پایان کار	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	دیگ و ظرف پخت غذا	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	سینی غذاخوری (به ازاء هر مورد)	۵/۰۰۰/۰۰۰
۷	رومیزی و میز غذاخوری (به ازاء هر مورد)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	اجاق گاز، رگلاتور و خط سلف سرویس (به ازاء هر دستگاه)	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	هود	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	جای نان، گلدان و پارچ آب به ازاء هر مورد	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	بالابر حمل مواد غذایی	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	تمیز نبودن ماشین های حمل غذا به سلف سرویس ها و خوابگاه ها (به ازاء هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۳	شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده سازی، پخت غذا و سینک ظرفشویی به ازاء هر مورد	۵۰/۰۰۰/۰۰۰

۴) عدم تهیه مواد و تجهیزات مورد نیاز :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	استفاده از ماشین غیر مسقف جهت حمل مواد غذایی پخته به ازاء هر روز	۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم تهیه به موقع ظروف، مواد شوینده و نظافتی و سایر لوازم مورد نیاز آشپزخانه و سلف سرویس ها به ازاء هر روز	۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	اخفاء و رؤیت وسایل و تجهیزات کارفرما در وسایل شخصی یا کمد کارکنان یا خارج نمودن وسایل مورد نظر از آشپزخانه بدون هماهنگی با کارفرما به ازاء هر مورد	عودت کالا + ۱/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	عدم سرویس دوره ای (فصلی) تجهیزات تحویل داده شده به پیمانکار و عدم ارائه مستندات مربوط به سرویس دوره ای به ازاء هر هفته تاخیر	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ (در صورت عدم سرویس پس از یک هفته توسط کارفرما هماهنگی لازم برای اقدام صورت و پیمانکار موظف به پرداخت صورتحساب ظرف یک هفته می باشد. در غیر اینصورت ۱/۵ برابر مبلغ پرداخت شده از صورت حساب پیمانکار کسر می گردد.)
۵	عدم رفع خسارات وارد شده به تجهیزات یا ساختمان آشپزخانه و سلف سرویس ها (تا ۷ روز پس از زمان اعلام کتبی ناظر قرارداد به پیمانکار) به ازاء هر مورد	۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

(۵) اختلال در فرآیند پخت و توزیع غذا:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم تطابق آمار غذای پخته و تحویل شده با آمار اعلام شده از سوی کارفرما	قیمت تمام شده هر پرس غذا * تعداد کسری آمار * ۱۰
۲	عدم تطابق آمار دسر ارائه شده با آمار اعلام شده از سوی کارفرما	قیمت تمام شده هر پرس دسر * تعداد کسری آمار * ۱۰
۳	عدم تطابق آمار پیش غذای پخته و تحویل شده با آمار اعلام شده از سوی کارفرما	قیمت تمام شده هر پرس پیش غذا * تعداد کسری آمار * ۱۰
۴	روزفروش غذای پخته شده یا دسر توسط عوامل پیمانکار	قیمت تمام شده هر پرس غذا یا دسر فروخته شده * تعداد آمار * ۱۰ + اخراج نیرو
۵	عدم رعایت آنالیز میوه اعلام شده از سوی کارفرما	به ازاء هر کیلو ۴/۰۰۰/۰۰۰
۶	* عدم رعایت آنالیز غذایی مواد پروتئینی یا عدم استفاده در حین پخت یا برداشتن بعد از پخت ** عدم رعایت آنالیز غذایی مواد غیرپروتئینی یا عدم استفاده در حین پخت یا برداشتن بعد از پخت به ازاء هر مورد	* کسر ۵۰ درصد از آمار رزرو ** کسر ۳۰ درصد از آمار رزرو
۷	عدم توزیع غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	ترک نمودن پشت کانتینر توزیع غذا توسط توزیع کننده در ساعات توزیع غذا (به ازاء هر مورد)	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	عدم استفاده از ابزار مناسب برای پخت یا توزیع (کفگیر، ملاقه، آب گردان و...) به ازاء هر مورد	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع اداره تغذیه به ازاء هر مورد	۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع اداره تغذیه به ازاء هر مورد	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	عدم تأمین ظروف یکبار مصرف (قاشق، چنگال، لیوان یکبار مصرف، ظرف فویل آلومینیومی، کاسه سوپ خخوری، کاسه خورش خوری و ... به اندازه کافی در هر وعده	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۳	تأخیر در ارسال غذا به خوابگاهها یا سلف سرویس ها بیش از ۱۰ دقیقه به ازاء هر دقیقه	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۴	ایجاد صف طولانی برای دریافت غذا به علت کمبود کارکنان توزیع کننده به ازاء هر ده دقیقه	۶۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۵	عدم تطابق خودروهای در نظر گرفته شده در مقایسه با تعداد درج شده در شرایط اختصاصی به ازاء هر خودرو در هر روز	۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰

(۶) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	وجود مواد زائد در غذا (سنگ ریزه، سوزن و ...)	به ازاء هر مورد در هر وعده ۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	وجود ضایعات گوشتی (نخ، مو، پوست و پر مرغ و ...)	به ازاء هر مورد در هر وعده ۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰

مدیریت امور تیموری دانشگاه علوم پزشکی ایران

تایید اسناد مناقصه و مزایده

شماره صفحه ۱

اداره امور قراردادها

قرائن شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

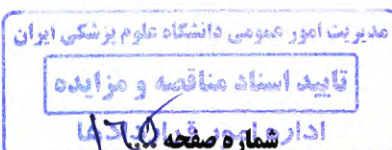
شماره :

پیوست :

۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰	وجود حشرات موذی یا فضله در غذا به ازاء هر مورد در هر وعده	۳
+خطار کتبی + معدوم نمودن غذا + عدم ثبت آمار پخت در نرم افزار تغذیه		

(۷) تقلب در مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری یا اخفاء گوشت پیاز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس، سوپ مانده و ...	علاوه بر عدم اجازه استفاده مجدد و معدوم نمودن آن مورد، به ازاء هر مورد ۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز به ازاء هر مورد	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰ و عدم ثبت تعداد پرس پخت شده در نرم افزار تغذیه
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز غذا (بدون اطلاع ناظر)	۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا (رنگ غذا و غیره) به ازاء هر مورد	۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰ و عدم ثبت تعداد پرس پخت شده در نرم افزار تغذیه و پرداخت تمام هزینه های مربوط به آزمایشات
۶	استفاده مجدد از روغن استفاده شده (روغن سوخته)، محصولات فله ای و جوش شیرین به ازاء هر مورد	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰ و عدم ثبت تعداد پرس پخت شده در نرم افزار تغذیه
۷	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله یا راسته گوشت (با هدف عدم استفاده در غذا) به ازاء هر مورد	۱۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	پخت مواد غذایی که نمونه آن قبلاً به تأیید کارشناس نرسیده باشد (به ازاء هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰ + معدوم نمودن + حذف آمار پخت از صورت وضعیت ماهانه
۱۱	استفاده از مواد اولیه غذایی یا دسر و کنار غذای با کیفیت درجه ۲ (به ازاء هر مورد)	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	عدم تحویل مواد غذایی مصرف نشده به کارفرما	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰ و عدم ثبت تعداد پرس پخت شده در نرم افزار تغذیه



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

تاریخ:

شماره:

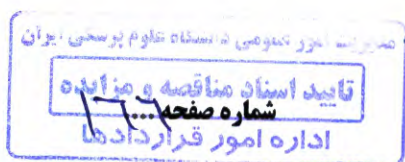
پیوست:

۸) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	عدم رعایت اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون درب با پوشش نامناسب (به ازاء هر مورد)	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم به ازاء هر مورد	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	نگهداری صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۶۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	عدم نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال یا عدم نگهداری مواد پروتئینی در سردخانه ها	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	نگهداری اقلام غذایی تأیید نشده توسط کارشناس کارفرما در انبار آشپزخانه (به ازاء هر مورد)	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت و توزیع غذا به ازاء هر مورد	۶۰/۰۰۰/۰۰۰

۹) کارکنان:

شرح	مبلغ جریمه (ریال)
ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر کارفرما (به ازاء هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
عدم توجه به تذکرات ناظر (به ازاء هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
اسب سرآشپز یا نماینده پیمانکار با ناظر کارفرما در رابطه با عدم رعایت آنالیز مواد اولیه غذایی	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
کارکنان پیمانکار با دانشجویان، ناظرین تغذیه، بازرسین واحدهای نظارتی به ازاء هر مورد	۲۵۰/۰۰۰/۰۰۰ (در صورت عدم جلب رضایت قطع همکاری پرسنل خاطی)
متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و توزیع به ازاء هر مورد	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
کارکنان خانم در سلف سرویس های تعیین شده (به ازاء هر مورد گزارش)	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
نان آشپزخانه و سلف سرویس ها به تعداد مکفی مطابق با جدول آنالیز نیرو به ازاء هر نفر در هر روز	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
و مؤثر نماینده تام الاختیار پیمانکار، کارشناس و سرآشپز پیمانکار به ازاء هر روز	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
گزین مناسب و مورد تأیید کارفرما در صورت استفاده لاختیار پیمانکار، کارشناس و سرآشپز پیمانکار از مرخصی	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
ده پیمانکار، کارشناس و سرآشپز در محل کار به صورت تمام وقت (بدون هماهنگی با مسئول آشپزخانه)	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
عدم حضور پیمانکار در جلسات ادواری تغذیه	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
سلف سرویس ها، آشپزخانه و خوابگاهها بدون تأیید ناظر کارفرما (به ازاء هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
سرآشپز دارای سابقه کار مفید، مدرک معتبر سرآشپزی ، انجام کار مورد تأیید ناظر کارفرما به ازاء هر روز	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

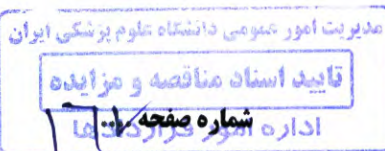
شماره :

پیوست :

۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰	بقع حقوق و دستمزد کامل پرسنل توسط پیمانکار، در صورتیکه وز از آخر ماه و در مواقع خاص با تأیید نماینده کارفرما بیش از پانزده روز باشد، به ازاء هر روز داشتن تنخواه کافی (نماینده و توزیع
۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰	اورژانسی پیش آمده در آشپزخانه توسط نماینده پیمانکار با توجه به تنخواه در نظر گرفته شده
۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰	به ازاء هر مورد
۵۰/۰۰۰/۰۰۰	شبهان نیروهای پیمانکاری از تعداد تعیین شده و بدون شپزخانه یا سلف سرویس ها به ازاء هر فرد در هر روز
۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰	ضاء صورتجلسات و چک لیست ها توسط نماینده کارفرما
۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰	لیست حقوق و بیمه پرسنل پیمانکار که در این قرارداد مشغول به کار نیستند به ازاء هر نفر
۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰	نجام ۲ بار بازدید ماهیانه توسط نماینده پیمانکار از سلف باگاهها و ارائه گزارش مکتوب به اداره تغذیه به ازاء هر بار در هر ماه
۵۰/۰۰۰/۰۰۰	متصدیان توزیع غذای دارای سابقه کار مفید و مورد تأیید عدم جایگزینی در مهلت زمانی ۴۸ ساعته به ازاء هر روز
۵/۰۰۰/۰۰۰	شناسایی و مشخصات فردی توسط کارکنان پیمانکار به ازاء هر نفر در هر روز
۱/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	عدم تهیه دستگاه تایمکس به ازاء هر ماه

(۱۰ : بهداشت محیط

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشویی سالن پسایی به ازاء هر مورد	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	وجود سوسک و حشرات بر اثر عدم اقدام پیمانکار برای سمپاشی و تله گذاری	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	پراکندگی زباله در محوطه آشپزخانه، سلف سرویس ها یا محوطه بیرونی آنها وعدم تخلیه به موقع سطل های زباله به ازاء هر مورد	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	عدم نظافت آشپزخانه و سلف سرویس ها در حد قابل قبول ناظر کارفرما به ازاء هر مورد رؤیت	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	عدم شستشوی روزانه سرویس های بهداشتی سلف سرویس ها و آشپزخانه	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	مکفی نبودن یا پایین بودن کیفیت مواد شوینده در آشپزخانه و سرویس های بهداشتی به ازاء هر مورد	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	عدم جمع آوری دیگ ها بعد از زمان توزیع ناهار یا شام از سلف سرویس ها و خوابگاهها به ازاء هر مورد	۴۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	اسراف در مصرف آب، برق، گاز و تلفن به ازاء هر بار رویت	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	گرفتگی فاضلاب در صورت عدم رعایت پرسنل پیمانکار با نظر ناظر کارفرما به ازاء هر مورد	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	عدم پرداخت هزینه سم پاشی آشپزخانه و سلف سرویس ها به ازاء هر مورد	۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نمایند کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پوست :

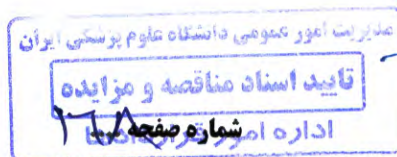
۱۱) رعایت بهداشت فردی کارکنان :

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	به کار گیری کارکنان فاقد کارت معاینه بهداشتی معتبر و مرتبط با صنف شاغل در آن (فیش واریزی برای دوره مذکور تا یکماه قابل قبول است) به ازای هر فرد در هر روز	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	به کار گیری کارکنان فاقد گواهینامه دوره آموزش بهداشت اصناف (فیش واریزی برای دوره مذکور تا یکماه قابل قبول است) به ازای هر فرد در هر روز	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	فعالیت با دستهای زخمی، باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی و پخت غذا (به تشخیص ناظران)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	شستشوی لباس در محیط آشپزخانه	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	عدم استفاده از لباس فرم مورد تایید کارفرما (به ازاء هر مورد در هر روز)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	عدم تأمین لباس کار کیفی و مناسب به صورت فصلی مطابق با شرایط اختصاصی به ازاء هر ۱۰ روز	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	عدم استفاده از لوازم مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف (به ازاء هر مورد در هر روز)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	عدم رعایت بهداشت سر، صورت و ناخن (به ازاء هر فرد در هر روز)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	استعمال دخانیات در آشپزخانه، سلف سرویس ها و محل توزیع غذا	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	استفاده از کارکنان نظافتچی جهت آماده سازی (به ازاء هر مورد در هر روز)	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا (به ازاء هر مورد در هر روز)	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی (به ازاء هر مورد در هر روز)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۳	عدم استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی شامل کلاه، روبوش، شلوار، کفش، پیش بند، دستمال، عرق گیر، ماسک یکبار مصرف، ساق دست (به ازاء هر مورد در هر روز)	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۴	عدم استفاده از ماسک در زمان توزیع غذا	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۵	استفاده از زیورآلات، ساعت، گوشی تلفن همراه و انواع هندزفری در تمامی مراحل آماده سازی، پخت و توزیع غذا (به ازاء هر مورد در هر روز)	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۶	عدم استفاده از دمپایی مجزا جهت ورود به سرد خانه ها و سرویس های بهداشتی به ازاء هر مورد	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۷	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتنر سرو غذا (به ازاء هر مورد در هر روز)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۸	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری به تشخیص ناظر (به ازاء هر نفر در هر روز)	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۹	عدم شارژ جعبه کمک های اولیه در آشپزخانه و سلف سرویس ها (به ازاء هر روز)	۵۰/۰۰۰/۰۰۰

۱۲) کیفیت مواد غذایی :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	خرید اقلام اصلی مغایر با شرایط اختصاصی قرارداد یا عدم تأیید کیفیت آن توسط ناظر کارفرما به ازاء هر مورد	عودت + ۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲	استفاده یا توزیع مواد غذایی، دسر ها و ... که کیفیت یا برند آنها مورد تایید اداره تغذیه نمی باشد.	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	استفاده از مواد غذایی، انواع چاشنی یا ادویه جات با کیفیت پایین در تهیه هر یک از غذاها	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

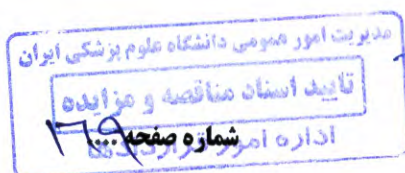
۱۳) عدم تأمین یا تأخیر در تأمین مواد اولیه:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم تأمین مواد غذایی یا مواد کنار غذایی در زمان مقرر به ازاء هر مورد	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم ذخیره سازی ۲ هفته ای مواد اولیه مصرفی و کلیه ظروف یکبار مصرف به ازاء هر مورد	۲۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	عدم تحویل فاکتور مواد غذایی هنگام خرید به ناظر کارفرما به ازاء هر مورد	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	تغییر در نوع برنج مصرفی بدون هماهنگی و اجازه کارفرما به ازاء هر مورد	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰ + عودت کالا

۱۴) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	وارد کردن هر نوع ماده غذایی در خارج از ساعت کاری یا بدون تایید کارشناس اداره تغذیه به آشپزخانه به ازاء هر مورد	۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	مشاهده مواد با تاریخ مصرف گذشته در انبار یا سردخانه به ازاء هر مورد	معدوم نمودن + ۲۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	تهیه مواد با کیفیت نامناسب	عودت + ۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	نگهداری غیر اصولی گوشت، مواد پروتئینی، مواد لبنی و ...	تأمین مجدد مواد مورد نظر + ۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	، برچسب گذاری صحیح و کامل FIFO عدم رعایت اصول انبارداری به ازاء هر روز	۳۰/۰۰۰/۰۰۰

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
------	-----	--------------



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا



تاریخ :

شماره :

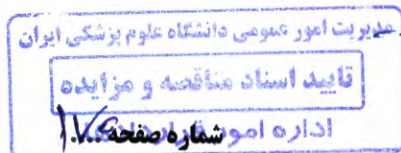
پیوست :

۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰	عدم مطابقت وزن هر یک از اقلام غذایی، چاشنی ها و ادویه جات مصرفی در پخت هریک از غذاها با جداول آنالیز غذایی (در صورت داشتن تاثیر محسوس بر کیفیت غذا و با تایید ناظرین اداره تغذیه) به ازاء هر مورد	۱
۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰	عدم مطابقت وزن هر یک از اقلام غذایی مصرفی در پخت هریک از غذاها با جداول آنالیز غذایی (در صورت داشتن تاثیر محسوس بر کیفیت غذا با تایید ناظرین اداره تغذیه و ایجاد نارضایتی در دانشجویان) به ازاء هر مورد	۲
۶۰۰/۰۰۰/۰۰۰	برداشت از مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر جهت استفاده در پخت وعده های بعدی به ازاء هر مورد	۳

۱۵) کمیت مواد :

- ❖ تذکر ۱: در صورت تکرار تخلفات ، مبالغ جریمه ها مطابق نظر کارفرما به صورت تصاعدی محاسبه و اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد .
- ❖ تذکر ۲: تشخیص و تأیید کلیه موارد فوق، صرفاً به عهده ناظرین و نمایندگان کارفرما است و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.
- ❖ توجه : جریمه سایر تخلفات که در لیست گنجانده نشده با نظر کارفرما محاسبه و اخذ خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

تاریخ :
شماره :
پیوست :



نمونه برنامه غذایی

تاریخ ایام هفته	یک صبحانه دو هفته				ناهار ۱	ناهار ۲	شام ۱	شام ۲	شام ۳
شنبه ۱۴۰۵/۰۴/۲۷	۱ پک	۲ پک	۲ پک	۴ پک	چلو کباب کوبیده + دوغ	ساندویچ مرغ هالوپینا + دوغ	ماهی + دلسر چلورین	خوراک ناگت کارخانه ای + پک میوه (گیلاس + هلو انجیری)	ساندویچ مرغ هالوپینا + دلسر
	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۲۵۰ گرمی مربا ۲۲۵ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	چلو خورش قورمه سبزی + ما ست + هلو	ساندویچ مرغ هالوپینا + ما ست + هلو	ماکارونی با گوشت و قارچ + سالاد شیرازی	خوراک همبرگر کارخانه ای + سالاد شیرازی	ساندویچ بوقلمون + سالاد شیرازی
یکشنبه ۱۴۰۵/۰۴/۲۸	۱ پک	۲ پک	۲ پک	۴ پک	چلو کباب کوبیده + دوغ	ساندویچ مرغ هالوپینا + دوغ	ماهی + دلسر چلورین	خوراک ناگت کارخانه ای + پک میوه (گیلاس + هلو انجیری)	ساندویچ مرغ هالوپینا + دلسر
	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۲۵۰ گرمی مربا ۲۲۵ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	چلو خورش قورمه سبزی + ما ست + هلو	ساندویچ مرغ هالوپینا + ما ست + هلو	ماکارونی با گوشت و قارچ + سالاد شیرازی	خوراک همبرگر کارخانه ای + سالاد شیرازی	ساندویچ بوقلمون + سالاد شیرازی
دوشنبه ۱۴۰۵/۰۴/۲۹	۱ پک	۲ پک	۲ پک	۴ پک	چلو کباب کوبیده + دوغ	ساندویچ مرغ هالوپینا + دوغ	ماهی + دلسر چلورین	خوراک ناگت کارخانه ای + پک میوه (گیلاس + هلو انجیری)	ساندویچ مرغ هالوپینا + دلسر
	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۲۵۰ گرمی مربا ۲۲۵ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	چلو خورش قورمه سبزی + ما ست + هلو	ساندویچ مرغ هالوپینا + ما ست + هلو	ماکارونی با گوشت و قارچ + سالاد شیرازی	خوراک همبرگر کارخانه ای + سالاد شیرازی	ساندویچ بوقلمون + سالاد شیرازی
سه شنبه ۱۴۰۵/۰۴/۳۰	۱ پک	۲ پک	۲ پک	۴ پک	چلو کباب کوبیده + دوغ	ساندویچ مرغ هالوپینا + دوغ	ماهی + دلسر چلورین	خوراک ناگت کارخانه ای + پک میوه (گیلاس + هلو انجیری)	ساندویچ مرغ هالوپینا + دلسر
	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۲۵۰ گرمی مربا ۲۲۵ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	پنیر ۴۰۰ گرمی کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد گرود ۱۰۰ گرمی چای ۱۰۰ گرم شیر ۱ لیتری کره ۵۰ گرمی تخم مرغ ۲ عدد ی	چلو خورش قورمه سبزی + ما ست + هلو	ساندویچ مرغ هالوپینا + ما ست + هلو	ماکارونی با گوشت و قارچ + سالاد شیرازی	خوراک همبرگر کارخانه ای + سالاد شیرازی	ساندویچ بوقلمون + سالاد شیرازی

قرانت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

این سند به صورت مندرج در این سند
تأیید شد شماره صفحه ۱۰۰۰
تأیید شد شماره صفحه ۱۰۰۰
اداره امور قراردادها

نماینده کارفرما
تأیید شد محل امضا

تاریخ :

..... : o, haw

..... : "مستند"



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران

گردو ۵۰ گ	چهارشنبه
رمی	
چای ۱۰۰ گرم	۱۴۰۵/۰۴/۳۱
شیر ۱ لیتری	پنجشنبه
روغن	۱۴۰۵/۰۵/۰۱
الیتری	
نان	جمعه
۱۲ عدد	۱۴۰۵/۰۵/۰۲

قرانت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

مذہبیت اور دھوکے دانستانہ سکولزم کی برائیت

شمارہ صفحہ ۳۱۷

قادیان انسانیت کا حصہ و موزائیکہ

ادارہ امور قراردادہا

نماینده کارفرما
تقدیر و محل امضا

تاریخ :
شماره :
پیوست :



دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ ایام هفته	یک صبحانه دو هفته	ناهار ۱	ناهار ۲	شام ۱	شام ۲	شام ۳
شنبه ۱۴۰۵/۰۵/۰۳	جوجه کباب آشوکا با پلو کاری +دوغ	ساندویچ مرغ هالوپینا +دوغ	استانبولی پلو با گوشت +ماست	خوراک ناگ مرغ کارخانه ای +پیک میوه (سیب گلاب - شلیل)	ساندویچ مرغ هالوپینا +ماست	
یکشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۰۴	چلو خورش قورمه سبزی +ماست +سیب گلاب	ساندویچ بو قلمون +ماست +سیب گلاب	چلو کباب کوبیده +دالستر	خوراک کباب ترکی +دالستر	ساندویچ بو قلمون + دالستر	
دوشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۰۵	زرشک پلو با مرغ +سالاد فصل کارخانه ای	ساندویچ مرغ گریل +سالاد فصل کارخانه ای	عدس پلو با گوشت و کشمش +ماست موسیر	خوراک لوبیا و قارچ کارخانه ای +پیک میوه (انگور - هلو)	ساندویچ مرغ گریل + ماست موسیر	
سه شنبه ۱۴۰۵/۰۵/۰۶	چاو کباب کوبیده +دوغ +موز	ساندویچ مرغ هالوپینا +دوغ +موز	چلو خورش قیمه بادمجان +ماست	سالا الویه کارخانه ریزه +ماست	ساندویچ مرغ هالوپینا +ماست	
چهارشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۰۷	چلو خورش فسنجان با مرغ +ماست موسیر	ساندویچ مرغ گریل +ماست موسیر	شوید پلو با مرغ +دوغ	ای +پیک میوه (آلو شابلون - موز)	ساندویچ مرغ گریل +دوغ	
پنجشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۰۸	ماکارونی با گوشت و قارچ +سالاد شیرازی	ساندویچ بو قلمون + سالا شیرازی	چلو تن ماهی +زیتون	خوراک کنسرو تن ماهی +زیتون	ساندویچ بو قلمون +زیتون	

یک صبحانه دو هفته

معاونت امور دانشجویان و اساتید

رأی بنیاد

تایید استاذ مشاوره صفحه ۱۷۲۲
اداره امور قراردادها

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

قرائن شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

تاریخ :
شماره :
پوست :

دانشگاه علوم پزشکی مشهد
دانشگاه علوم پزشکی مشهد

خوراک همبرگر کارخانه ای +دوغ	جوجه کباب آشوکا با پلو کاری +ماست موسیر	دانه	جمعه ۱۴۰۵/۰۵/۰۹
------------------------------	---	------	--------------------

معاونت تغذیه مدیریت منابع اداره امور قراردادها

تاریخ ایام هفته	یک صبحانه هفتگی	ناهار ۱	ناهار ۲	شام ۱	شام ۲	شام ۳
شنبه ۱۴۰۵/۰۵/۱۰	پنیر ۳۰ گرمی (۴ عدد) شیر ۱ لیتری (۱ عدد)	چلو خورش قیمه بادمجان +دوغ	ساندویچ پوقلمون +دوغ	عدس پلو با گوشت و کشمش +ماست موسیر	خوراک لوبیا و قارچ کارخانه ای +پک میوه (موز-شلیل)	ساندویچ پوقلمون +ماست موسیر
یکشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۱۱	پنیر ۳۰ گرمی (۴ عدد) شیر ۱ لیتری (۱ عدد) شیر ۱ لیتری گردو ۵۰ گرم شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی	چلو کباب کوبیده +دوغ +گیلاس	ساندویچ فیله مرغ گریل +دوغ +گیلاس	زرشک پلو با مرغ +ماست	ساندویچ فیله مرغ گریل + ماست	ساندویچ مرغ گریل + ماست
دوشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۱۲	پنیر ۳۰ گرمی (۴ عدد) شیر ۱ لیتری (۱ عدد) شیر ۱ لیتری گردو ۵۰ گرم شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی	چلو خورش قیمه بادمجان +دوغ	ساندویچ پوقلمون +دوغ	چلو خورش قورمه سبزی +ماست موسیر	خوراک ناگت مرغ کارخانه ای +پک میوه (گیلاس-هلو)	ساندویچ مرغ هالوپینو + ماست موسیر

قوانین شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

مدیریت امور تغذیه و سلامت
شماره صفحه ۷
تایید استناد مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها

نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

تاریخ:
شماره:
پیوست:



ساندویچ بوقلمون + حماست	خوراک فلافل کارخانه ای + حماست	لوبیا پلو با گوشت + حماست	ساندویچ بوقلمون + دوغ + موز	جوجه مکرکی با پلو مکرکی + دوغ + موز	شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی نان جای قند	نان جای قند	کره ۱۰۰ گرم (۵ عدد) موز ۵ عدد	سه شنبه ۱۴۰۵/۰۵/۱۳
ساندویچ مرغ کر بل + دوغ	سالاد الویه کارخانه ای + یک میوه (آلو) شابلون - موز	چلو خورش قیمه سیب زمینی + دوغ	ساندویچ مرغ کر بل + حماست موسیر	زرشک پلو با مرغ + حماست موسیر	شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی نان جای قند	نان جای قند	شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی نان جای قند	چهارشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۱۴
ساندویچ هالوپینو + زیتون	خوراک کنسرو تن ماهی + زیتون	چلو تن ماهی + زیتون	ساندویچ هالوپینو + سالاد شیرازی	ماکارونی با گوشت و فارچ + سالاد شیرازی	جوجه کباب آشوکا با پلو کاری + حماست موسیر			پنجشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۱۵
خوراک همبرگر کارخانه ای + دوغ								جمعه ۱۴۰۵/۰۵/۱۶

تاریخ / ایام هفته	پک صبحانه هفتگی	ناهار ۱	ناهار ۲	شام ۱	شام ۲	شام ۳
شنبه ۱۴۰۵/۰۵/۱۷	پنیر ۳۰ گرمی (۴ عدد) شیر ۱ لیتری	چلو کباب کوبیده + دلستر	ساندویچ بوقلمون + دلستر	زرشک پلو با مرغ + حماست موسیر	خوراک ناگت مرغ کارخانه ای + یک میوه (موز - آلو)	ساندویچ بوقلمون + حماست موسیر

محل مهر و امضای شرکت
قوانین شد مورد قبول است

مدیریت امور تیمور شماره صفحه ۱۲۸
تأیید مسئول مناقصه و مزایده
اداره امور قراردادها

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا

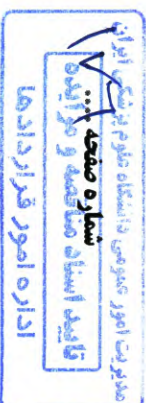
تاریخ :
شماره :
پیوست :

دانشگاه مازندران - مؤسسه تحقیقات کشاورزی



ساندویچ فیله مرغ گریل + سالاد شیرازی	خوراک کوفته ریزه + سالاد شیرازی	عندس پلو با گوشت و کشمش + سالاد شیرازی	ساندویچ فیله مرغ گریل + ماست + شلپیل	چلو خورش قورمه سبزی + ماست + شلپیل	تخم مرغ ۱۲ عدد	(۱ عدد) تخم مرغ ۶ عدد	شیر تکفزه ۳ عدد (۲ عدد ساد ۵	یکشنبه ۱۴۰۵/۵/۱۸
ساندویچ مرغ هالوپینو + ماست	سالاد الویه کارخانه ای + یک میوه (گیلاس - هلو)	چلو خورش غوره بادمجان با گوشت + ماست	ساندویچ مرغ هالوپینو + زیتون	چلو تن ماهی + زیتون	شیر ۱ لیتری گردو ۵۰ گرم شکلات	گردو ۵۰ گرم شکلات صبحانه ۱۰۰	اعداد شیر کاکائو) تخم مرغ (۲ عدد) گردو ۵۰ گرم کره ۱۰ گرم (۵ عدد) مربا (۵ عدد) شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی نان چای قند	دوشنبه ۱۴۰۵/۵/۱۹ سه شنبه ۱۴۰۵/۵/۲۰ چهارشنبه ۱۴۰۵/۵/۲۱ پنجشنبه ۱۴۰۵/۵/۲۲
ساندویچ بوقلمون + ماست موسیر	خوراک همبرگر کارخانه ای + ماست موسیر	ماکارونی با گوشت و قارچ + ماست موسیر	ساندویچ بوقلمون + دوغ + موز	چلو جوجه کباب زعفرانی + دوغ + موز	صبحانه ۱۰۰ گرمی نان چای قند	گرمی نان چای قند	گردو ۵۰ گرم کره ۱۰ گرم (۵ عدد) مربا (۵ عدد) شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی نان چای قند	سه شنبه ۱۴۰۵/۵/۲۰ چهارشنبه ۱۴۰۵/۵/۲۱ پنجشنبه ۱۴۰۵/۵/۲۲
ساندویچ مرغ گریل + دوغ	کنسرو لوبیا و قارچ کارخانه ای + یک میوه (سیب گلاب - موز)	چلو کباب کوبیده + دوغ	ساندویچ مرغ گریل + سالاد فصل	چلو خورش فسنجان با مرغ + سالاد فصل	چای قند	چای قند	شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی نان چای قند	چهارشنبه ۱۴۰۵/۵/۲۱ پنجشنبه ۱۴۰۵/۵/۲۲
ساندویچ هالوپینو + زیتون	خوراک کنسرو تن ماهی + زیتون	چلو تن ماهی + زیتون	ساندویچ هالوپینو + دوغ	چلو مرغ ترش + دوغ			چای قند	پنجشنبه ۱۴۰۵/۵/۲۲

فرانت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و مهر امضا

رأی بنده

تاریخ :
شماره :
پیوست :



دانشگاه ملی اسناد و کتابخانه ملی ایران

تاریخ ایام هفته	پک صبحانه هفتگی	ناهار ۱	ناهار ۲	شام ۱	شام ۲	شام ۳
شنبه ۱۴۰۵/۰۵/۲۴	پنیر ۳۰ گرمی (۴ عدد)	چلو خورش قورمه سبزی + ماست موسیر	ساندویچ بوقلمون + ماست موسیر	چلو کباب کوبیده + دلستر	سالاد الویه کارخانه ای + پیک میوه (موز - شلیل)	ساندویچ بوقلمون + عدلستر
یکشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۲۵	شیر تکفوره ۳ عدد (۲ عدد ساد ۰ ۱ عدد شیر کاکائو)	چلو جوجه کباب + دوغ + هلو	ساندویچ فیله مرغ گیرل + دوغ + هلو	لوبیا پلو با گوشت + سالاد شیرازی	شنیسل مرغ با سیب زمینی + سالاد شیرازی	ساندویچ فیله مرغ گیرل + سالاد شیرازی
دوشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۲۶	تخم مرغ (۲ عدد) گردو ۵۰ گرم شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی	چلو خورش قیمه سیب زمینی + ماست	ساندویچ مرغ هالوپینو + ماست	چلو فیله کبابی + دوغ	کنسرو لوبیا و قارچ کارخانه ای + پیک میوه (موز سیب)	ساندویچ مرغ هالوپینو + دوغ
سه شنبه ۱۴۰۵/۰۵/۲۷	کره ۱۰ گرم (۵ عدد) مربا (۵ عدد)	چلو کباب کوبیده + سالاد فصل + موز	ساندویچ بوقلمون + سالاد فصل + موز	ماکارونی با گوشت و قارچ + ماست موسیر	ساندویچ بوقلمون + ماست موسیر	ساندویچ بوقلمون + ماست موسیر
چهارشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۲۸	شکلات صبحانه ۱۰۰ گرمی نان چای قند	زرشک پلو با مرغ + زیتون پرورده	ساندویچ مرغ گیرل + زیتون پرورده	چلو خورش قورمه سبزی + دوغ	خوراک ناگت مرغ کارخانه ای + پیک میوه (هلو - آلو)	ساندویچ مرغ گیرل + دوغ
پنجشنبه ۱۴۰۵/۰۵/۲۹		عدس پلو با گوشت و کشمش + ماست موسیر	ساندویچ هالوپینو + ماست موسیر	چلو تن ماهی + زیتون	خوراک کنسرو تن ماهی + زیتون	ساندویچ هالوپینو + زیتون



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا
قوانین شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

تاریخ :

شماره :

پیوست :

اموال موجود در آشپزخانه صنعتی پردیس همت

ردیف	شرح	تعداد	ردیف	شرح	تعداد
1	اجاق گاز ۴ شعله صنعتی	۱	۳۱	قفسه تمام استیل سردخانه	۴۳
2	اجاق گاز ۴ شعله	۲	۳۲	سطل استیل	۵
3	دستگاه جوجه پز	1	۳۳	فر برنج پز	۱۵
4	دستگاه کباب سیخ کن	۲	۳۴	ترالی حمل کباب	۲
5	جاکفشی	۳	۳۵	میز استیل ۱۸۰	۶
6	دستگاه سبزی خرد کن	1	۳۶	کولر گازی	۱
7	دستگاه خلال سیب زمینی	1	۳۷	میز	۷
8	قفسه بزرگ	۵	۳۸	کپسول آتش نشانی	۲۲
9	دستگاه سیخ شور	۱	۳۹	سینک سیار	۱
10	چرخ گوشت صنعتی سایز ۴۲	2	۴۰	میز	۲
11	دستگاه خمیر گیر	۱	۴۱	خورش پز صنعتی	7
12	مانیتور ۱۵	۱	۴۲	کمد فلزی ۶ درب	3
13	قفسه ظروف بزرگ	5	۴۳	برنج پز صنعتی	1
14	کمد فلزی	۳	۴۴	ترازو دیجیتال ۵ کیلو گرمی	1
15	میز استیل ۱۵۰	۴	۴۵	قفسه ادویه	۲
16	ظرف حیوانات	3	۴۶	چرخ دستی تمام استیل	1
17	ترالی ۴ کانتینر	4	۴۷	سرخ کن صنعتی	۱
18	میز برنج پاک کن	1	۴۸	قفسه انبار خشک ۴ طبقه	۲۱
19	پاتیل برنج خیس کن	4	۴۹	میز تحریر چوبی	2
20	سردخانه زیر صفر	۲	۵۰	صندلی گردان	2
21	حمام و سرویس بهداشتی	1	۵۱		
22	اتاق استراحت	2	۵۲		
23	انبار خشک	2	۵۳		
24	سردخانه بالای صفر	۳	۵۴		
25	دفتر مدیریت	۱	۵۵		
26	آب برق گاز		۵۶		
۲۷	اتاق گلگیری	۱	۵۷		
۲۸	رک	۱	۵۸		
۲۹	کیس	۱	۵۹		
۳۰	تخته وایت برد	۱			

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
 تایید اسناد مناقصه و مزایده
 شماره صفحه ۱۷۸۰۰۰
 اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است
 محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
 تایید و محل امضا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

تاریخ :

شماره :

پیوست :

پیوست ۱ - چک لیست نظارت بر عملکرد پیمانکار پخت و توزیع غذا

آشپزخانه

ردیف	موارد	بلی	خیر	توضیحات
۱	آیا محوطه آشپزخانه (کف، دیوارها و ...)، سردخانه، انبار ها و محوطه بیرونی آشپزخانه به طور اصولی شستشو، نظافت و ضدعفونی می گردد؟			
۲	آیا پیمانکار زباله ها را به صورت بهداشتی و در کیسه های زباله به محل تجمع زباله ها حمل می کند؟			
۳	آیا تجهیزات، وسایل و دستگاههای موجود در آشپزخانه به طور اصولی شستشو و نظافت می شوند؟			
۴	آیا کارکنان پیمانکار ملبس به لباس کار مناسب و بهداشتی (کلاه، روپوش، شلوار، پیش بند، کفش مناسب، دستکش، ساق دست، ماسک و...) می باشند؟			
۵	آیا کیفیت لباس کارکنان پیمانکار مناسب است؟			
۶	آیا کارکنان پیمانکار دارای کارت معاینه بهداشتی می باشند؟			
۷	آیا کارکنان آشپزخانه دوره های ویژه بهداشت کارکنان آشپزخانه را گذرانده اند و دارای گواهینامه بهداشتی از مراکز معتبر می باشند؟			
۸	آیا کارکنان پیمانکار بهداشت فردی خود را رعایت می کنند؟			
۹	آیا نیروهای مخصوص نظافت در امور آشپزی، کمک آشپزی و توزیع غذا دخالت می کنند؟			
۱۰	آیا تعداد پرسنل آشپزخانه و سلف سرویس ها به تعداد مکفی و متناسب با آمار اعلام شده در شرایط اختصاصی قرارداد می باشد؟			
۱۱	آیا پیمانکار نیروهای آشپزخانه را بدون تأیید ناظر کارفرما جابجا می کند؟			
۱۲	آیا برخورد نیروهای پیمانکار با دانشجویان مناسب و شایسته است؟			
۱۳	آیا برخورد نیروهای پیمانکار با ناظرین تغذیه مناسب و شایسته است؟			
۱۴	آیا مشخصات کامل مواد غذایی خریداری شده توسط کارفرما (تاریخ تولید، انقضاء و...) توسط کارشناس تغذیه پیمانکار کنترل و تأیید شده است؟			
۱۵	آیا کارشناس تغذیه پیمانکار کیفیت مواد غذایی خریداری شده توسط کارفرما را کنترل و تأیید می نماید؟			
۱۶	آیا آنالیز مورد توافق پیمانکار و کارفرما رعایت می شود؟			
۱۷	آیا غذای پخته شده وعده های قبلی در سردخانه ها و یخچالها نگهداری میشود؟			
۱۸	آیا مواد غذایی پس از پاک کردن و شستشو به طور صحیح در ظروف بهداشتی و با روکش مناسب در سردخانه ها نگهداری می شوند؟			
۱۹	آیا مواد غذایی خام و پخته در سردخانه ها در کنار هم نگهداری می شوند؟			
۲۰	آیا اصول و موازین بهداشتی هنگام انجماد زدایی مواد غذایی رعایت می شود؟			
۲۱	آیا سبزیجات به به طور صحیح پاکسازی ، شستشو و ضدعفونی می گردند؟			
۲۲	آیا دمای سردخانه بالای صفر در رنج مطلوب می باشد؟ (۴- تا ۰ درجه سانتی گراد)			
۲۳	آیا دمای سردخانه زیر صفر در رنج مطلوب می باشد؟ (۱-) الی (۱۸-) درجه سانتی گراد			
۲۴	آیا سردخانه ها ، به طور اصولی شستشو و نظافت می گردند؟			
۲۵	آیا از دمپایی مجزا برای ورود به سردخانه ها و سرویس های بهداشتی استفاده می شود؟			
۲۶	آیا حمل و نقل مواد غذایی و غذای پخته شده در ظروف درب دار صورت می گیرد؟			
۲۷	آیا ظروف و لوازم مورد نیاز آشپزخانه و سلف سرویس ها به تعداد کافی و به موقع توسط پیمانکار تهیه می گردد؟			



قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت

نماینده کارفرما
تأیید و محل امضا



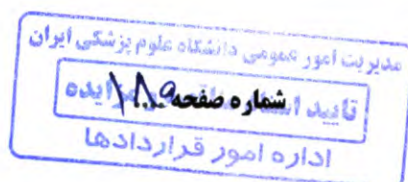
تاریخ :

شماره :

پیوست :

۲۸	آیا پیمانکار تعمیر دستگاهها، سردخانه ها و تجهیزات آشپزخانه را به موقع انجام می دهد؟		
۲۹	آیا کیفیت برنج طبخ شده مطلوب است ؟		
۳۰	آیا کیفیت خورش مطلوب است ؟		
۳۱	آیا کیفیت کباب ، جوجه کباب و ماهی مطلوب است ؟		
۳۲	آیا اجسام خارجی در غذا مشاهده شده است ؟		
۳۳	آیا حشرات موذی و جسم خارجی در غذا مشاهده شده است ؟		
۳۴	آیا حداقل فاصله زمانی بین پخت و توزیع غذا رعایت می گردد ؟		
۳۵	آیا پیمانکار در زمان مقرر شده توسط کارفرما، سمپاشی آشپزخانه را انجام می دهد؟		
۳۶	آیا غذا در ساعت مقرر در سلف سرویس ها و خوابگاهها توزیع می شود ؟		
۳۷	آیا آمار غذای پخته و تحویل شده با آمار اعلام شده از سوی کارفرما مطابقت دارد ؟		
۳۸	آیا آمار دسر ارائه شده با آمار اعلام شده از سوی کارفرما مطابقت دارد ؟		
۳۹	آیا آمار پیش غذای پخته و تحویل شده با آمار اعلام شده از سوی کارفرما مطابقت دارد ؟		
۴۰	آیا پیمانکار اقدام به روز فروش غذای پخته شده بدون اجازه کارفرما می کند؟		
۴۱	آیا ظروف حمل و توزیع غذا در خوابگاهها بعد از اتمام توزیع ناهار یا شام به موقع جمع آوری و به آشپزخانه منتقل می شود ؟		
۴۲	آیا تعداد ماشین های حمل غذا مطابق با تعداد درج شده در شرایط اختصاصی قرارداد می باشد ؟		
۴۳	آیا جهت حمل غذا و مواد غذایی به سلف سرویس ها و خوابگاهها از ماشین مسقف استفاده می شود ؟		
۴۴	آیا ماده غذایی، غذای طبخ شده، وسایل و تجهیزات توسط پیمانکار از واحدهای تحت پوشش کارفرما خارج می شود ؟		
۴۵	آیا پیمانکار مواد غذایی مورد نیاز را ظرف ۴۸ ساعت قبل تأمین کرده است؟		
۴۶	آیا نماینده پیمانکار حضور فعال ، مؤثر و تمام وقت دارد ؟		
۴۷	آیا کارشناس تغذیه پیمانکار و سرآشپز حضور فعال ، مؤثر و تمام وقت دارند ؟		
۴۸	آیا سرآشپز پیمانکار دارای سابقه کار مفید و گواهی حسن انجام کار می باشد؟		
۴۹	آیا کیفیت مواد شوینده مورد استفاده به تأیید نماینده کارفرما رسیده است ؟		
۵۰	آیا مواد شوینده مناسب به مقدار کافی در آشپزخانه، سلف سرویس ها و سرویس های بهداشتی توسط پیمانکار تهیه شده است ؟		
۵۱	آیا پیمانکار جعبه کمک های اولیه با محتویات ضروری داخل آن را تهیه و در آشپزخانه در محل مناسب نصب کرده است ؟		
۵۲	آیا کارکنان پیمانکار پس از پایان کار بیش از تعداد مجاز در آشپزخانه اقامت دارند ؟		
۵۳	آیا نماینده پیمانکار نسبت به امضاء چک لیست نظارت، صورتجلسه ها به صورت روزانه اقدام می نماید؟		
۵۴	کارشناس ناظر.....	نماینده پیمانکار.....	

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا

تاریخ :

شماره :

پیوست :

دانشگاه علوم پزشکی ایران

معاونت توسعه مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

پیوست ۲- چک لیست نظارت بر عملکرد پیمانکار پخت و توزیع غذا سلف سرویس ها و خوابگاهها

روز تاریخ نوع غذا کنار غذا

ردیف	موارد	بلی	خیر	توضیحات
۱	آیا محوطه سلف سرویس ها (کف ، دیوارها و) ، انبار ، محوطه بیرونی سلف سرویس ها و مکان های توزیع غذا در خوابگاهها به طور اصولی، شستشو و نظافت می گردد ؟			
۲	آیا نظافت سلف سرویس ها پس از پایان توزیع غذا به درستی انجام می شود ؟			
۳	آیا سلف سرویس ها و محل های توزیع غذا در خوابگاهها به صورت روزانه نظافت و شستشو می گردند ؟			
۴	آیا ظروف غذاخوری در سلف سرویس ها به طور اصولی شستشو و در صورت لزوم ضدعفونی می گردد ؟			
۵	آیا پیمانکار زباله ها را به صورت بهداشتی و در کیسه های زباله به موقع به محل تجمع زباله ها حمل می کند ؟			
۶	آیا پیمانکار در سلف سرویس ها و خوابگاههای دخترانه از کارکنان خانم استفاده می کند ؟			
۷	آیا کارکنان پیمانکار پس از وقت اداری در محل سلف سرویس ها اقامت دارند ؟			
۸	آیا پیمانکار نیروهای سلف سرویس ها را بدون تأیید ناظر کارفرما جابجا می کند ؟			
۹	آیا ظروف و لوازم مورد نیاز سلف سرویس ها به تعداد کافی و به موقع توسط پیمانکار تهیه می گردد ؟			
۱۰	آیا غذا در ساعت مقرر در سلف سرویس ها و خوابگاهها توزیع می شود ؟			
۱۱	آیا وزن غذای توزیع شده برای هر نفر با کمیت تعیین شده در شرایط مناقصه مطابقت دارد ؟			
۱۲	آیا توزیع کننده غذا در هنگام توزیع مسائل بهداشتی از قبیل استفاده از ماسک ، دستکش ، کلاه ، پیش بند ، ساق دست و را رعایت می کند ؟			
۱۳	آیا سرویس دهی مناسب در حین توزیع غذا در سالن های غذاخوری شامل نظافت میزهای غذاخوری ، جمع آوری سینی های توزیع غذا ، پرکردن پارچ آب ، موجود بودن لیوان یکبار مصرف و دستمال کاغذی و سایر ملزومات انجام می شود ؟			
۱۴	آیا کارکنان پیمانکار در نگهداری ساختمان سلف سرویس ها ، دستگاهها و لوازم موجود دقت می کنند ؟			
۱۵	آیا پیمانکار تعمیر دستگاهها و تجهیزات سلف سرویس ها را به موقع انجام می دهد؟			
۱۶	آیا وسایل مربوط به سرو غذا نظیر کفگیر ، ملاقه ، انبرک ، پارچ بلور ، دستمال کلینکس ، نمکدان ، یخدان و گیره یخ ، لباس کامل توزیع کننده (لباس سفید ، پیش بند ، دستکش ، ماسک ، کلاه) ، رومیزی ، لیوان و قاشق و چنگال یکبار مصرف ، ظرف آلومینیومی یکبار مصرف ، کلیه مواد شوینده و وسایل نظافتی به میزان کافی توسط پیمانکار تهیه میشود ؟			

مدیریت امور عمومی دانشگاه علوم پزشکی ایران
تأیید اسناد مناقصه و مزایده
شماره صفحه ۱۸
اداره امور قراردادها

د. ا. ب. ب.

نماینده کارفرما

تایید و محل امضا

قرائت شد مورد قبول است

محل مهر و امضای شرکت



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی بوشهر

تاریخ :

شماره :

پیوست :

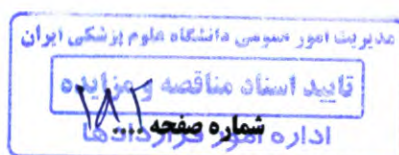
۱۷	آیا نماینده پیمانکار نسبت به امضاء چک لیست نظارت و صورتجلسه ها به صورت روزانه اقدام می نماید؟		
۱۸	آیا پیمانکار در زمان مقرر شده توسط کارفرما، سمپاشی سلف سرویس ها را انجام می دهد؟		
	کارشناس ناظر.....	نماینده پیمانکار.....	

مدیریت امور آموزش دانشگاه علوم پزشکی ایران

مدیریت ترابری و مدیریت و منابع

اداره امور قراردادها

قرائت شد مورد قبول است
محل مهر و امضای شرکت



نماینده کارفرما
تایید و محل امضا