

تاریخ:
شماره:

اسناد مناقصه (عمومی)

دو مرحله ای

واگذاری سالن‌های سرو غذا (سالن دنا، لاله و اساتید، واقع در رستوران آزاد و اساتید دانشگاه صنعتی شریف به مساحت ۸۰۰ متر مربع و همچنین آشپزخانه محل طبخ غذا به مساحت ۹۰ متر مربع به همراه کلیه لوازم و تجهیزات طبخ، توزیع و پذیرایی جهت تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا در رستوران آزاد و اساتید دانشگاه صنعتی شریف) به شرح اسناد مناقصه.

سال ۱۴۰۱

لطفاً اسناد را به‌دقت مطالعه فرمایید، هیچ‌گونه درخواست تکمیل مدارک و رفع نقصی پس از ارائه به دانشگاه و هنگام بازگشایی موردقبول نخواهد بود. از مراجعه غیرضروری به دفتر حقوقی و امور قراردادهای بپرهیزید و فقط در مواقع ضروری پاسخ سؤالات خود در خصوص اسناد مناقصه را از طریق شماره تلفن ۶۶۱۶۴۴۶۷ (آقای دهنوی) و در خصوص جزئیات کار و بازدید محل را از طریق شماره تماس ۶۶۱۶۴۷۵۹ (آقای حسینی) دریافت نمایید.



مقدمه:

دانشگاه صنعتی شریف در نظر دارد تهیه و طبخ و توزیع غذا در رستوران آزاد و اساتید را با مشخصات مشروحه ذیل براساس آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها و مؤسسات آموزش عالی و از طریق برگزاری مناقصه (عمومی- دو مرحله‌ای) به اشخاص حقوقی ذی صلاح که دارای رتبه و رشته مرتبط از سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور و گواهی نامه تائید صلاحیت ایمنی از اداره تعاون، کار و رفاه اجتماعی می‌باشند، واگذار نماید. از شرکت کنندگان درخواست میشود که به نکات درج شده در اسناد مناقصه به دقت توجه کنند:

طرفین مناقصه عبارت اند از:

دانشگاه صنعتی شریف به شناسه ملی ۲۵۶۰۲۸۳۰۰۱۴۰۰ به نشانی تهران- خیابان آزادی دانشگاه صنعتی شریف، که منبذ در این قرارداد کارفرما نامیده می‌شود از یک طرف و برنده مناقصه از طرف دیگر که پیمانکار نامیده میشود.

ماده ۱ - موضوع مناقصه :

موضوع مناقصه عبارتست از واگذاری سالن‌های سرو غذا (سالن دنا، لاله و اساتید واقع در رستوران آزاد و اساتید دانشگاه صنعتی شریف به مساحت ۸۰۰ متر مربع و آشپزخانه محل طبخ غذا به مساحت ۹۰ متر مربع به همراه کلیه لوازم و تجهیزات طبخ، توزیع و پذیرایی جهت تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا در رستوران آزاد و اساتید دانشگاه صنعتی شریف) به شرح اسناد که به رویت پیمانکار رسیده است به نحوی که خدمات ارائه شده بر اساس این قرارداد موجبات بهره برداری مطلوب و صحیح از ساختمان های مزبور در جهت نیازها و فعالیت های کارفرما را فراهم آورد.

ماده ۲- مهلت و محل دریافت و تحویل اسناد:

۱-۲- متقاضیان (اشخاص حقوقی) می‌توانند نسبت به دانلود فایل‌های موجود در سایت دانشگاه اقدام و برای بازدید از محل اجرای موضوع مناقصه با در دست داشتن معرفی‌نامه و کارت شناسایی معتبر همه روزه بجز ایام تعطیل رسمی و پنج شنبه و جمعه از ساعت ۹ الی ۱۴ به دفتر امور تغذیه دانشگاه صنعتی شریف مراجعه نمایند. اسناد مناقصه میبایست پس از پرینت و تکمیل به همراه سایر مدارک تسلیم گردد.
۲-۲- نحوه تکمیل و ارائه پیشنهادات در اسناد مناقصه تصریح شده است.
۲-۳- تاریخ انتشار فراخوان از ۱۴۰۱/۸/۱۲ الی ۱۴۰۱/۸/۲۲ میباشد که متقاضیان محترم می بایست در مهلت مزبور با مراجعه به سایت دانشگاه نسبت به دانلود فایل اسناد اقدام نمایند.

آخرین مهلت ارائه پیشنهادات ۱۴۰۱/۸/۲۳ تا ساعت ۱۴ می باشد.

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



لطفا پیشنهادات در قالب پاکت در بسته و مهر و موم شده در مهات مقرر به دبیرخانه دانشگاه واقع در آدرس خیابان آزادی - دانشگاه صنعتی شریف - ساختمان معاونت اداری و مالی - طبقه همکف - دبیرخانه مرکزی دانشگاه تحویل گردد.

آدرس اداره تغذیه دانشگاه: تهران - خیابان آزادی - بعد از یادگار امام - دانشگاه صنعتی شریف - ساختمان اداره امور تغذیه - طبقه چهارم

ماده ۳ - محل و مدت انجام پیمان:

- ۱-۳ - تهران - خیابان آزادی - دانشگاه صنعتی شریف - رستوران آزاد و اساتید
- ۲-۳ - مدت انجام پیمان از زمان انعقاد قرارداد حداکثر ۱۲ ماه شمسی میباشد.

ماده ۴ - ضوابط:

ضوابط این مناقصه که جزء لاینفک آن می باشد عبارت است از :

- ۱ - پیوست شماره ۱ مناقصه، گواهی منع مداخله کارگزاران دولت در قراردادهای دولتی
- ۲ - پیوست شماره ۲ مناقصه، برگه تعهد نامه
- ۳ - پیوست شماره ۳ مناقصه، برگ پیشنهاد قیمت غذا
- ۴ - پیوست شماره ۴ مناقصه، مشخصات مناقصه گران
- ۵ - پیوست شماره ۵ مناقصه، اعلام سوابق کاری
- ۶ - پیوست شماره ۵ مناقصه، متن شرایط پیمان

ماده ۵ - محدوده مناقصه:

۱-۵ - مناقصه گر با امضای اسناد مناقصه صریحاً اقرار می نماید که محل انجام پیمان را بازدید نموده و محدوده موضوع مناقصه به اطلاع کامل ایشان رسیده، از کمیت و کیفیت موضوع مناقصه کاملاً مطلع است و به کلیه شرایط مناقصه و مقتضیات محل های انجام کار آگاه بوده و به طوری که بعد نمی تواند به عذر عدم اطلاع از اجرای مفاد آن متعذر گردد.

۲-۵ - همکاری در شرایط بحرانی همانند قطع برق، زلزله، سیل، طوفان، آتش سوزی و ...

ماده ۶ - شرایط عمومی برگزاری و شرکت در مناقصه:

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



- ۱-۶- متقاضی با آگاهی کامل از موضوع پیمان باید شرایط کارفرما را مطالعه و از محل و تجهیزات بازدید و سپس نسبت به مهر و امضای مدارک ارائه شده از طرف کارفرما اقدام نماید.
- ۲-۶- متقاضی باید پس از دریافت اسناد مربوطه و بازدید از اماکن مورد نظر، قیمت‌های پیشنهادی خود را با ذکر رقم به همراه مدارک خواسته شده و مدارک دریافتی از کارفرما پس از مهر و امضاء در پاکت‌های اسناد مناقصه قرار دهد.
- ۳-۶- هزینه آگهی مناقصه بر عهده برنده مناقصه می‌باشد.
- ۴-۶- تاریخ شروع به کار برنده مناقصه از طرف کارفرما ابلاغ خواهد شد.
- ۵-۶- هرگاه در جریان مناقصه، اطلاع حاصل شود که مناقصه گرانی به زیان مناقصه گزار یا منافع جمهوری اسلامی ایران، تبانی و یا مصالحه کرده‌اند در صورتی که به تشخیص مناقصه‌گزار این امر صورت گرفته باشد مناقصه لغو خواهد شد و مناقصه گزار گزارش امر را با درج نام پیشنهاد دهندگانی که در جریان این تخلف شرکت داشته‌اند برای اقدام قانونی به مراجع ذیصلاح و معاونت برنامه ریزی و نظارت راهبردی استان و کشور ارسال خواهد کرد.
- ۶-۶- دانشگاه در رد یا قبول پیشنهادهای مختار بوده و شرکت در مناقصه هیچ‌گونه حقی برای شرکت‌کنندگان ایجاد نمی‌کند و لذا شرکت‌کننده در مناقصه حق هیچ‌گونه اعتراضی را ندارند.
- ۷-۶- مناقصه‌گذار حق تغییر، اصلاح یا تجدیدنظر در اسناد و مشخصات را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادهای برای خود محفوظ می‌دارد و اگر چنین موردی پیش آید مراتب به دعوت‌شدگان ابلاغ می‌شود و در صورتی که پیشنهادی قبل از ابلاغ مراتب مزبور تسلیم شده باشد پیشنهاد دهنده حق دارد تقاضای استرداد و یا اصلاح آن را بنماید.
- ۸-۶- از آنجایی که ممکن است تجدیدنظر یا اصلاح در اسناد، مستلزم تغییر مقادیر باشد در این صورت دانشگاه می‌تواند آخرین مهلت دریافت پیشنهادهای را با اعلام کتبی به پیشنهاد دهندگان به تعویق اندازد به نحوی که آنان فرصت کافی برای اصلاح و تجدیدنظر در پیشنهاد خود را داشته باشند.
- ۹-۶- پیشنهاد دهنده باید به دقت اسناد و مدارک مناقصه را بررسی نموده و کاملاً از کلیه شرایط و موضوعاتی که می‌تواند به هر صورت در کار یا هزینه‌های آن مؤثر باشد اطلاع یابد. هرگاه پیشنهاد دهنده اختلافی در اسناد و مدارک مناقصه ملاحظه کند یا متوجه از قلم افتادن شده و یا در مورد معانی آن دچار تردید گردد باید فوراً دفتر حقوقی دانشگاه را کتباً مطلع نماید. بدیهی است که قبل از تسلیم پیشنهاد، دفتر حقوقی دانشگاه توضیح لازم را کتباً ارسال خواهد نمود.
- ۱۰-۶- برنده مناقصه می‌بایست در زمان انعقاد قرارداد ضمانت نامه بانکی جهت حسن انجام کار و اجرای تعهدات به مبلغ ۱۰٪ کل قرارداد و همچنین بمنظور ضمانت پرداخت اجاره بها، تضمین معتبر و قابل قبول از سوی کارفرما به میزان کل مبلغ اجاره یکساله خود را ارائه نماید. علاوه بر تضمین ذکر شده، یک فقره ضمانت نامه بانکی به مبلغ ۱,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال جهت تضمین پرداخت حقوق، مزایا، عیدی، پاداش و سایر مطالبات پرسنل شاغل در رستوران آزاد و اساتید و حسن استفاده از تجهیزات از پیمانکار اخذ خواهد شد و نزد دانشگاه باقی می‌ماند که

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



پس از پایان مدت قرارداد پس و ارائه تسویه حساب بیمه و دارایی و پرداخت کامل حقوق و مزایا و پرسنل مناقصه گر و جبران خسارات احتمالی و جرایم قراردادی به وی مسترد خواهد شد. برنده مناقصه ملزم به ارائه تضامین مذکور در زمان انعقاد قرارداد است.

۱۱-۶- مناقصه با شرکت حداقل سه مناقصه گر (ارائه سه پیشنهاد) رسمیت می یابد. در صورت عدم شرکت حداقل سه مناقصه گر، مناقصه تجدید میشود. در مناقصه دوم در صورت عدم شرکت حداقل دو مناقصه گر مناقصه لغو میگردد.

۱۲-۶- در صورت لزوم دعوت از مناقصه گران دعوت از شرکت کنندگان در مناقصه جهت حضور در جلسه کمیسیون معاملات (بازگشایی اسناد و تعیین برنده) بصورت ابلغ کتبی، تلفنی و یا از طریق ارسال نامه یا فکس یا ایمیل انجام میشود.

۱۳-۶- دبیرخانه کمیسیون معاملات دانشگاه بر اساس تلفنها و نشانی اعلامی از سوی شخص شرکت کننده یا نماینده مجاز وی، دعوتنامه کتبی شرکت در کمیسیون برای گشایش پاکات را به شخص یا نماینده وی تحویل نموده و یا فکس یا ایمیل می نماید. (در صورت دعوت کتبی شرکت کنندگان نیز نهایت همکاری را برای حضور در دبیرخانه کمیسیون معاملات جهت دریافت دعوتنامه و امضای رسید مبذول خواهند داشت و در صورت دریافت دعوتنامه از سوی نماینده شرکت کننده، نماینده متعهد به اطلاع رسانی به شرکت کننده است.) همچنین در صورت حضور نماینده شرکت کننده در جلسه کمیسیون معاملات، حتما مدرک اثبات کننده نمایندگی مجاز اصیل باید در جلسه کمیسیون، ارائه گردد. عدم ارائه مدارک به منزله عدم حضور است. حضور در جلسات مزبور اختیاری است.

ماده ۷- شرایط و نحوه تهیه و ارائه پیشنهادها:

۱-۷- ضروری است شرکت کنندگان قبل از ارائه پیشنهاد خود جهت بازدید از محل انجام پیمان و بررسی جزئیات کار اقدام نمایند. به شرکت کنندگان در مناقصه توصیه می شود با امعان نظر و دقت لازم برگ های شرایط مناقصه را مطالعه نموده و با در نظر گرفتن جمیع جهات بیمه، مالیات و ... اقدام نموده تا مناقصه به نحو احسن اجرا گردد.

۲-۷- تضمین شرکت در مناقصه:

پیشنهاد دهنده برای مناقصه می بایست، مبلغ ۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰ (هفتصد و پنجاه میلیون ریال)، به عنوان سپرده عدم انصراف از مناقصه (تضمین عدم انصراف از مناقصه) را به صورت ضمانت نامه بانکی - چک بانکی تضمین شده - واریز به حساب شماره ۴۰۰۱۰۷۲۱۰۶۳۷۷۹۸۹ بانک مرکزی سپرده جاری دانشگاه صنعتی شریف و به شماره شبا ۶۷۰۱۰۰۰۰۴۰۰۱۰۷۲۱۰۶۳۷۷۹۸۹ IR را تهیه و تسلیم نماید.

۳-۷- در صورت ارائه ضمانت نامه لطفا از طرف دانشگاه قابل تمدید باشد.

شناسه ملی دانشگاه (۱۴۰۰۲۸۳۰۲۵۶)

کد اقتصادی دانشگاه (۴۱۱۳۷۵۶۶۱۴۹۹)

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



۴-۷- پیشنهاد دهندگان پس از تحویل اسناد به دانشگاه در صورت انصراف از شرکت در مناقصه، می بایست مراتب را بصورت کتبی تا قبل از بازگشایی پاکت "ج" به دفتر حقوقی دانشگاه ارائه نمایند.

۵-۷- بدیهی است به پیشنهادهایی که ناقص یا فاقد سپرده تضمین عقد مناقصه باشند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۶-۷- محتوی پاکت‌های "الف"، "ب"، "ج" به شرح ذیل می‌باشد:

۱-۶-۷- اسناد و مدارکی که باید در پاکت "الف" قرار داده شود.

• اصل تضمین عدم انصراف از شرکت در مناقصه

۲-۶-۷- اسناد و مدارکی که باید در پاکت "ب" قرار داده شود:

• رونوشت مصدق اساسنامه و آگهی روزنامه رسمی در مورد دارندگان امضاء مجاز برای اسناد مالی و تعهدآور در زمان تسلیم اسناد این مناقصه. (به همراه آخرین تغییرات)

• خلاصه سوابق شرکت و معرفی مدیران، انعکاس مناقصه‌های قبلی و جاری که قابل تفکیک باشد همراه با آدرس و شماره تلفن کارفرمایان و ارسال حداقل سه مورد رضایت‌نامه در این خصوص ضروری است

• کلیه اوراق شرایط مناقصه که به امضاء و مهر مسئولین شرکت رسیده باشد

• رونوشت مصدق گواهی‌نامه تایید صلاحیت و مجوز فعالیت شرکت از مراجع قانونی ذیصلاح

• رونوشت مصدق تایید صلاحیت دارای تاریخ معتبر از وزارت کار و امور اجتماعی

• تصویر مدارک هویتی مدیران دارای حق امضاء

• کلیه پیوست های تکمیل شده اسناد مناقصه. امضاء شده و مهر شده و مهر شرکت

• رونوشت مصدق برگ تایید صلاحیت در سال ۱۳۹۳ بر اساس تصویب‌نامه‌ی شماره‌ی ۳۸۳۲۶ت ۶/۵۷۵هـ مورخه‌ی ۱۳۸۱/۹/۵ هیئت محترم وزیران از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

۳-۶-۷- اسناد و مدارکی که باید در پاکت "ج" قرار داده شود:

• برگ پیشنهاد قیمت غذا و کلیه ی اوراق مربوط به اعلام قیمت امضاء شده و مهر شده به مهر شرکت

تبصره ۲: در صورت عدم ارائه هر یک از مدارک فوق الذکر توسط مناقصه گر، پیشنهاد قیمت مناقصه گر باطل بوده و پاکت پیشنهاد قیمت نامبرده باز نمی‌گردد.

۷-۷- پیشنهاد دهنده باید تمام اسناد و مدارک مناقصه را که در فوق ذکر شده بدون تغییر، حذف و یا قرار دادن شرط در آن تکمیل، تنظیم، امضاء و مهر تمامی افراد دارای حق امضاء را بر روی اسناد درج نموده و تسلیم نماید. چنانچه بعضی از اوراق مهر و امضاء نشده باشد کارفرما ارائه پیشنهاد را به منزله قبول تمام شرایط مناقصه تلقی می‌نماید. کارفرما میتواند پیشنهادات ناقص را رد کند.

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



۷-۸- پیش‌نهادهای مناقصه باید با مبلغ مشخص به عدد و حروف و بر اساس درصد کسر یا اضافه نسبت به واحد بهای اعلامی تعیین و از هر حیث کامل و بدون قید و شرط بوده و هیچ ابهام، خدشه، عیب، نقص و قلم خوردگی نداشته باشد. در صورت وجود خدشه یا نقص در اسناد و مدارک مناقصه، یا ارائه پیشنهاد شروط مبهم و برخلاف شرایط مناقصه و یا نداشتن تضمین کافی، آن پیشنهاد مردود تلقی می‌گردد.

۷-۹- هر یک از شرکت کنندگان در مناقصه که نسبت به مفهوم اسناد و مدارک مناقصه ابهامی داشته باشند باید حداکثر تا دو روز پس از دریافت اسناد و مدارک مناقصه و پیش از پایان مهلت ارائه پیشنهادات مراتب را کتباً به دفتر حقوقی دانشگاه اطلاع داده و تقاضای کتبی نمایند. هرگونه توضیح یا تجدیدنظر یا حذف و اضافه نمودن اسناد و مدارک مناقصه و یا تغییر در مفاد یا تسلیم آن‌ها، کتباً از سوی دفتر حقوقی دانشگاه اعلام و جزء اسناد و مدارک مناقصه منظور خواهد شد.

۷-۱۰- اسناد و قیمت پیشنهادی باید در پاکتهای لاک و مهر شده ارائه شود.

۷-۱۱- رقم پیشنهاد قیمت برای مناقصه باید به عدد و حروف در برگ پیشنهاد نوشته شود. برای تعیین برنده مناقصه ارقامی که به حروف نوشته شود ملاک عمل خواهد بود و چنانچه بین مبلغ عددی و حروفی مغایرتی وجود داشته باشد، ملاک مبلغ ذکر شده به حروف می‌باشد.

۷-۱۲- امضاء کلیه اسناد و مدارک باید توسط شخصی یا اشخاصی انجام گیرد که طبق اساسنامه دارای امضاء مجاز و تعهدآور می‌باشند.

تذکرات مهم:

۱- لازم است متقاضیان مدارک خود را به ترتیب مندرج در اسناد، به تفکیک و دقیق ارسال مدارک اضافی و غیرمرتبط خودداری نمایند.

۲- به هر حال پیمانکار تأیید می‌نماید که هنگام تسلیم پیشنهاد، مطالعات کافی انجام داده و از محل کار و شرایط کارکرد تجهیزات و تأسیسات موجود به خوبی آگاهی دارد و هیچ موردی باقی نمانده است که بعداً در مورد آن استناد به جهل خود نماید و طرح هر گونه ابهام و تفسیر مفاد و اسناد قرارداد که دارای بار مالی برای کارفرما باشد، قابل قبول نیست.

۳- در تهیه پیشنهاد قیمت، سود مورد نظر خود و تمام هزینه‌های ناشی از مفاد پیمان را در نظر گرفته و بعداً از هیچ بابت حق درخواست اضافه پرداختی ندارد.

۴- چنانچه در هر مرحله از ارزیابی صلاحیت متقاضیان محرز گردد اطلاعات ارائه شده توسط مناقصه گر صحت ندارد، صلاحیت ایشان رد می‌گردد.

ماده ۸- نحوه تعیین برنده

۸-۱- مناقصه بصورت دو مرحله ای انجام میشود. پس از بازگشایی پاکت " الف " و بررسی تضمین شرکت در مناقصه نسبت به بازگشایی پاکت " ب " شرکت کنندگانی که تضمین آنها فاقد ایراد است اقدام و پس از بررسی (شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



صلاحیت شرکت کنندگان در مناقصه (بررسی اسناد پاکت ب) توسط کمیته فنی بازرگانی، پاکت " ج " شرکت کنندگانی که حائز صلاحیت تشخیص داده شوند توسط کمیسیون معاملات مناقصه گذار و در حضور اعضای کمیسیون و در صورت لزوم و تشخیص کمیسیون با حضور نمایندگان شرکت کنندگان در مناقصه (حائز صلاحیت) باز شده و برنده مناقصه تعیین خواهد شد.

۲-۸- پس از بازگشایی پاکت " ج " در صورت نیاز به کنترل مبانی قیمت و آنالیزها، کمیته فنی بازرگانی نسبت به بررسی قیمت ها اقدام مینماید. در هر صورت صرف پائین بودن قیمت ملاک برنده شدن در مناقصه نیست.

۳-۸- به پیشنهادهای مبهم، مخدوش و فاقد سپرده یا ناقص و پیشنهادهایی که بعد از موعد مقرر برسد ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۴-۸- در صورت ارائه پیشنهادات مشابه (مبلغ برابر) پیشنهاد دهنده ای که امتیاز بیشتری را کسب کرده است برنده مناقصه خواهد بود. در این وضعیت در صورت برابر بودن امتیازات، برنده مناقصه با نظر کمیسیون معاملات دانشگاه تعیین میشود.

۵-۸- برنده مناقصه با توجه به قیمت پیشنهادی (مناسب ترین قیمت) تعیین می شود. قیمت پیشنهادی باید متناسب باشد. تشخیص تناسب با کمیته فنی بازرگانی و کمیسیون معاملات مناقصه گذار است.

۶-۸- ارزیابی توان فنی انجام تعهدات مناقصه‌گران شامل مشخصات ، استانداردها ، سوابق تعمیرات و نگهداری‌های مشابه موضوع قرارداد، رضایت‌نامه‌ها ، امتیاز و سوابق تیم فنی معرفی شده جهت استقرار در دانشگاه و سایر ویژگی های فنی مناقصه‌گران از سوی کمیته فنی بازرگانی مناقصه‌گذار انجام می‌شود.

۷-۸- این مناقصه از هر لحاظ تابع آئین نامه مالی معاملاتی دانشگاه صنعتی شریف بوده و در موارد سکوت آئین نامه به قوانین عام از جمله قانون برگزاری مزایدهات و مناقصات رجوع خواهد شد.

۸-۸- صرف شرکت در مناقصه برای شرکت کننده ایجاد حق و برای دانشگاه ایجاد تکلیف نمی کند و دانشگاه می تواند بر اساس صرفه و صلاح خود و با توجه به آئین نامه مالی معاملاتی خود پیشنهادات را رد و مناقصه را تجدید کند.

۹-۸- پس از مشخص شدن برندگان اول و دوم مناقصه، تضمین سایر شرکت‌کنندگان در مناقصه پس از ابلاغ صورتجلسه کمیسیون معاملات، توسط امور مالی عودت خواهد شد. تضمین برنده دوم نیز پس از انعقاد و نهایی شدن قرارداد برنده اول مسترد می شود.

۱۰-۸- برنده مناقصه موظف است پس از دریافت اعلام کتبی کارفرما مبنی بر برنده شدن در مناقصه ظرف مدت ۴ روز نسبت به انعقاد قرارداد و ارائه تضمین مناسب و کافی معادل ۱۰ درصد مبلغ کل قرارداد (تضمین حسن انجام تعهدات) بنام دانشگاه صنعتی شریف بعنوان تضمین اجرای تعهدات مطابق آئین نامه مالی معاملاتی کارفرما اقدام نماید. در صورتی که برنده مناقصه در مهلت پیش بینی شده حاضر به انعقاد قرارداد و ارائه تضمین نشود، کارفرما ضمن ضبط تضمین وی (تضمین شرکت در مناقصه)، نفر دوم را به عنوان برنده مناقصه اعلام خواهد نمود

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

بسمه تعالی

تاریخ:

شماره:

در صورتی که نفر دوم نیز در مهلت پیش بینی شده حاضر به انعقاد قرارداد نشود، کارفرما ضمن ضبط تضمین وی (تضمین شرکت در مناقصه)، نسبت به اتخاذ تصمیم قانونی اقدام مینماید.
۱۱-۸- برنده دوم در صورتی تعیین خواهد شد که اختلاف قیمت پیشنهادی وی کمتر از میزان تضمین عدم انصراف از مناقصه برنده اول باشد.

دانشگاه صنعتی شریف

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



پیوست های سند مناقصه

(پیوست شماره ۱)

گواهی منع مداخله کارگزاران دولت در قراردادهای دولتی

پیشنهاد دهنده با امضای این برگه، بدین وسیله تأیید می‌نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارگزاران / کارمندان دولت در قراردادهای دولتی و اصلاحات و الحاقات بعدی آن نمی‌باشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد، کارفرما حق دارد که پیشنهاد ارائه‌شده برای مناقصه فوق را مردود و تضمین شرکت در مناقصه را ضبط نماید.

همچنین قبول و تأیید می‌گردد که هرگاه این پیشنهاددهنده برنده مناقصه فوق تشخیص داده شد و به‌عنوان پیمانکار پیمان مربوط را امضاء نماید و خلاف اظهارات فوق در خلال مدت پیمان به اثبات برسد یا چنانچه فرد یا افرادی را که مشمول ممنوعیت در قانون فوق هستند، در این پیمان سهیم و ذینفع گرداند و یا قسمتی از کار را به آنان محول نماید، کارفرما حق خواهد داشت که قرارداد را فسخ و ضمانت‌نامه انجام تعهدات پیمانکار را ضبط و خسارت وارده در اثر فسخ پیمان و تأخیر اجرای کار را از اموال پیمانکار اخذ نماید.

تذکر: تعیین میزان خسارت وارده با تشخیص کارفرما می‌باشد.

پیشنهاددهنده متعهد می‌گردد چنانچه در حین اجرای پیمان به دلیل تغییرات و یا انتصابات در دانشگاه مشمول قانون ذکر شده گردد، بلافاصله مراتب را به کارفرما اطلاع دهد تا کارفرما برابر مقررات نسبت به پیمان خاتمه دهد. بدیهی است چنانچه پیشنهاد دهنده مراتب فوق را بلافاصله به اطلاع کارفرما نرساند نه تنها کارفرما حق دارد پیمان را فسخ نموده و ضمانت‌نامه‌های مربوطه را ضبط نماید، بلکه خسارات ناشی از فسخ پیمان و یا تأخیر در اجرای کار را نیز بنا به تشخیص خود از اموال این پیشنهاددهنده وصول خواهد نمود.

مضافاً پیشنهاددهنده اعلام می‌دارد که بر مجازات مترتب به متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل داشته و در صورت تخلف مستحق مجازات مربوطه می‌باشد.

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



(پیوست شماره ۲)

تعهد نامه

اینجانب با سمت در شرکت ثبت شده
 به شماره ی نزد اداره ی ثبت شرکتهای دارای شماره شناسنامه ی
 صادره از فرزند که به موجب آگهی مندرج در روزنامه ی رسمی شماره ی
 مورخه ی (تصویر پیوست) حق امضاء اوراق و اسناد تعهد آور را با مهر شرکت دارا می باشم.
 اینجانب با سمت در شرکت ثبت شده
 به شماره ی نزد اداره ی ثبت شرکت های دارای شماره ی شناسنامه
 صادره از فرزند که به موجب آگهی مندرج در روزنامه ی رسمی شماره ی
 مورخه ی (تصویر پیوست) حق امضاء اوراق و اسناد تعهد آور را با مهر شرکت دارا می باشم .
 با امضاء و مهر برگ شرایط مناقصه و اسناد مربوطه ، متعهد می شوم شرایط شرکت در مناقصه را با آگاهی کامل از
 قوانین و مقررات جاری به ویژه قوانین مرتبط با بیمه، مالیات، روابط کارفرما و کارگر طبق مفاد قانون کار و مطالعه ی
 اسناد مناقصه پذیرفته و عالماً و در مناقصه شرکت نموده و مشمول قانون منع مداخله در معاملات دولتی نمی باشم.

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



(پیوست شماره ۳)

برگ پیشنهاد قیمت

((تمام صفحات این پیوست می بایست به امضای تمام افراد دارای حق امضا که در اساسنامه‌ی شرکت ذکر شده برسد.))

الف: بازگشت به اگهی مناقصه عمومی رستوران آزاد و اساتید دانشگاه صنعتی شریف و پذیرش شرایط مناقصه و با نظر گرفتن آمار و اطلاعات مذکور و جمیع جهات مؤثر از قبیل هزینه های خرید مواد اولیه، میزان اجاره بها، حامل های انرژی، حقوق و دستمزد، بیمه، تعطیلات ایام نوروز و ماه مبارک رمضان، پایین آمدن میزان فروش در ایام تابستان، هزینه های بالاسری و تمام هزینه های جانبی از قبیل دستمال کاغذی، سفره، کاور، شوینده، نان مصرفی (بغیر از خوراک ها) و تمام مواردی که به طور مستقیم به آن ها اشاره نشده است، قیمت پیشنهادی این شرکت، به شرح جدول (قیمت فروش هر پرس غذا) ذیل اعلام می گردد.

۱- جدول قیمت غذاها

ردیف	نام غذا	قیمت هر پرس (تومان) (طبق آنالیز ارائه شده از سوی کارفرما)	توضیحات
۱	استامبولی پلو		
۲	آش رشته		
۳	آش شله قلمکار		
۴	آلبالو پلو		
۵	باقلا پلو با گوشت گوساله		
۶	باقلا پلو با مرغ		
۷	پاستا آلفردو		
۸	چلو مرغ ترش		
۹	چلو جوجه کباب		
۱۰	چلو جوجه کباب مراکشی		
۱۱	چلو خورش آلو اسفناج		

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



ردیف	نام غذا	قیمت هر پرس (ولد) (طبق آنالیز ارائه شده از سوی کارفرما)	توضیحات
۱۲	چلو خورش بامیه		
۱۳	چلو خورش به		
۱۴	چلو خورش فسنجان با گوشت		
۱۵	چلو خورش فسنجان با مرغ		
۱۶	چلو خورش قورمه سبزی		
۱۷	چلو خورش قیمه بادمجان		
۱۸	چلو خورش قیمه سیب زمینی		
۱۹	چلو خورش کدو		
۲۰	چلو خورش کرفس		
۲۱	چلو خورش لوبیا سبز		
۲۲	چلو خورش مرغ مسمی		
۲۳	چلو خورش هویج		
۲۳	چلو کباب قفقازی		
۲۴	چلو کباب کوبیده		
۲۵	چلو کباب نگین دار		
۲۶	چلو کباب برگ		
۲۷	چلو کباب بختیاری		
۲۸	چلو کباب ترش		
۲۹	چلو کباب لقمه زعفرانی		
۳۰	چلو کباب میکس		
۳۱	خوراک اسپاگتی		
۳۲	خوراک بیف استروگانف		
۳۳	خوراک ته چین مرغ		

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



تاریخ:

شماره:

ردیف	نام غذا	قیمت هر پرس (ولد) (طبق آنالیز ارائه شده از سوی کارفرما)	توضیحات
۳۴	خوراک جوجه چینی		
۳۵	خوراک جوجه کباب		
۳۶	خوراک چیکن استروگانف		
۳۷	خوراک راگو		
۳۸	خوراک رولت مرغ		
۳۹	خوراک ژینگو		
۴۰	خوراک سبزیجات		
۴۱	خوراک شنیتسل مرغ		
۴۲	خوراک فلفل دلمه		
۴۳	خوراک فیله پیچ		
۴۴	خوراک فیله مرغ		
۴۵	خوراک قارچ و مرغ		
۴۶	خوراک کنتل		
۴۷	خوراک کردون بلو		
۴۸	خوراک کوفته تبریزی		
۴۹	خوراک کشک و بادمجان		
۵۰	خوراک کوکو سبزی		
۵۱	خوراک لوبیا		
۵۲	خوراک عدسی		
۵۳	خوراک میرزا قاسمی		
۵۴	خوراک ماکارونی		
۵۵	خوراک ماهی سالمون		
۵۶	خوراک ماهی قزل آلا		
۵۷	خوراک میگو		

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



ردیف	نام غذا	قیمت هر پرس (ولد) (طبق آنالیز ارائه شده از سوی کارفرما)	توضیحات
۵۸	زرشک پلو با گوشت		
۵۹	زرشک پلو با مرغ		
۶۰	خوراک بندری		
۶۱	دمی باقلا		
۶۲	سالاد ماکارونی		
۶۳	سبزی پلو با ماهی قزل آلا		
۶۴	سبزی پلو با ماهی سالمون سوخاری		
۶۵	سبزی پلو با ماهی سالمون کبابی		
۶۶	سوپ جو		
۶۷	سوپ جو با شیر و خامه		
۶۸	سوپ ورمیشل		
۶۹	عدس پلو با گوشت		
۷۰	قیمه نثار		
۷۱	کراکت مرغ		
۷۲	کلم پلو		
۷۳	لازانیا		
۷۴	لوبیا پلو		
۷۵	مرصع پلو		
۷۶	اردو		

قیمت محصولات قابل ارائه در سالادبار (از قبیل انواع سالاد و ماست، خیار و سبزی خوردن و ...) و همچنین قیمت غذاهای قابل ارائه در میز اردور توافقی بوده و نظر ناظر قرارداد در این خصوص قطعی و لازم الاجرا می باشد. نوشیدنی ها و محصولات آماده شرکتی مانند ماست، زیتون پرورده، ماست موسیر و ... بر اساس قیمت مندرج بر روی کالا فروخته خواهد شد

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

بسمه تعالی

تاریخ:

شماره:

به: پیشنهاد قیمت از تاریخی که برای تسلیم آن در دعوت‌نامه ذکر شده است و یا آخرین تاریخ تمدید شده تسلیم پیشنهاد تا مدت سه ماه معتبر بوده و در صورت لزوم یکبار به مدت (۳۰) روز بصورت یکجانبه از سوی دانشگاه صنعتی شریف قابل تمدید خواهد بود و در طول این مدت هر زمان دانشگاه صنعتی شریف قبولی خود را کتباً نسبت به آن اعلام نماید برای طرفین الزام آور خواهد بود و در صورتی که حاضر به امضای پیمان و یا انجام کار نشوم دانشگاه صنعتی شریف حق دارد سپرده شرکت در مناقصه را به نفع خود ضبط نماید.

دانشگاه صنعتی شریف

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

بسمه تعالی

تاریخ:

شماره:

(پیوست ۴)

مشخصات مناقصه گر

نام شخص حقوقی:

شناسه ملی:

تاریخ تاسیس:

اسامی و سمت مدیران دارای حق امضاء:

شماره تماس شرکت:

شماره تماس مدیر عامل - موبایل:

آدرس کامل شرکت:

(شرایط اشاره شده در این صفحه مطالعه شد و مورد قبول است)

نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت
نام و نام خانوادگی	سمت	امضا	تاریخ	مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

تاریخ:

شماره:

پیوست شماره ۵

اعلام سوابق کاری

مطابق ماده ۱۸ آیین‌نامه ارجاع کار در جهت ظرفیت‌های اجرایی، امضاءکننده زیر متعهد می‌گردد در تاریخ برای شرکت در مناقصه « رستوران آزاد و اساتید دانشگاه صنعتی شریف » کارهای در دست اجرا و یا کارهایی که اخیراً برنده شده است به شرح زیر می‌باشد و با آگاهی از ظرفیت‌های اجرایی پایه و رشته مربوط از نظر مبلغ و تعداد کار مجاز در دست اجرا، ظرفیت آماده به کار لازم برای شرکت در مناقصه و عقد قرارداد مزبور را با مبلغ تعیین شده دارا می‌باشم.

ردیف	نام دستگاه اجرایی طرف قرارداد	مبلغ قرارداد (میلیون ریال)	مبلغ کارکرد قرارداد (میلیون ریال)

چنانچه معاونت برنامه‌ریزی و نظارت راهبردی، ظرفیت آماده به کار مذکور را تأیید ننماید، مسئولیت تأخیر در اجرای کار به عهده مناقصه‌گر بوده و مطابق با دستورالعمل رسیدگی به تخلفات ناشی از عدم رعایت ضوابط ارجاع کار با این شرکت رفتار می‌گردد.

این برگ جزء لاینفک اسناد مناقصه بوده و باید ضمیمه برگ پیشنهاد قیمت به مناقصه‌گر تحویل گردد و پس از تکمیل شدن آن توسط مناقصه‌گر پیشنهاددهنده در پاکت « ب » قبل از افتتاح پیشنهاد قیمت، مورد بررسی قرار گرفته و به همراه اسناد و مدارک مورد نیاز به سازمان برنامه و بودجه کشور ارسال می‌گردد.

مهر شرکت

تاریخ

امضا

سمت

نام و نام خانوادگی

مهر شرکت

تاریخ

امضا

سمت

نام و نام خانوادگی

قرارداد پیمانکاری تهیه، طبخ و توزیع غذا در رستوران آزاد و اساتید دانشگاه صنعتی شریف در سال ۱۴۰۱

مقدمه

این قرارداد پیرو برگزاری مزایده عمومی و مستند به مصوبه شماره مورخ کمیسیون معاملات دانشگاه صنعتی شریف، فی مابین دانشگاه صنعتی شریف به نمایندگی آقای دکتر سید فرشاد فاطمی، معاون اداری و مالی دانشگاه به شماره ثبت ۰۱۵۰۰۱۴۰۷۰۱۰۰، کد اقتصادی ۴۱۱۳۷۵۶۶۱۴۹۹ و شناسه ملی ۱۴۰۰۲۸۳۰۲۵۶ به نشانی تهران- خیابان آزادی دانشگاه صنعتی شریف، کد پستی ۱۴۵۸۸۸۹۶۹۴، صندوق پستی ۸۶۳۹/۱۱۱۵۵، شماره تلفن ۰۲۱-۶۶۱۶۴۴۶۵ و نامبر ۰۲۱-۶۶۰۰۵۶۱۰ که منبهدر این قرارداد "کارفرما" نامیده می شود از یک طرف و شرکت (سهامی)، به شماره ثبت : و شناسه ملی : به نمایندگی با شماره ملی: به سمت، به آدرس: تلفن:، کد پستی: که از این به بعد "پیمانکار" نامیده می شود منعقد گردید.

ماده ۱- موضوع قرارداد:

عبارتست از واگذاری سالنهای سرو غذا (دنا، لاله و اساتید وقع در رستوران آزاد و اساتید دانشگاه صنعتی شریف به مساحت ۸۰۰ متر مربع و آشپزخانه محل طبخ غذا به مساحت ۹۰ متر مربع به همراه کلیه لوازم و تجهیزات طبخ، توزیع و پذیرایی جهت تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا در رستوران آزاد و اساتید دانشگاه صنعتی شریف) به شرح ذیل:

۱-۱- تهیه، طبخ و توزیع صبحانه، ناهار، عصرانه و همچنین انواع ساندویچ ها، غذاهای قابل طبخ برنجی و غیر برنجی ایرانی و فرنگی با منوی آزاد و میز اردور (متشکل از غذاهای مختلف از جمله انواع خوراک ها، سبزیجات، کنار غذاها، ترشیجات و دسرهای شیرین، ماست و انواع سبزی و ...).

تبصره ۱: طبخ و توزیع بخشی از وعده شام خوابگاه ها به عنوان پیمانکار دوم، حسب صلاحدید و تأیید نماینده کارفرما به موضوع قرارداد اضافه می گردد.

تبصره ۲: تهیه، طبخ و توزیع صبحانه و عصرانه با ارائه طرح و برنامه از سوی پیمانکار و تأیید نماینده کارفرما انجام می شود.
۱-۲- تهیه مواد اولیه جهت طبخ و توزیع غذای مورد نیاز مراجعین و همچنین برگزاری میهمانی ها و کنفرانس ها و سایر مراسمات طبق آنالیز توافقی، رعایت جدول برندها و برنامه های غذایی ارائه شده از سوی اداره امور تغذیه بر عهده پیمانکار می باشد.

۱-۳- روزهای طبخ و توزیع وعده ناهار، شنبه الی چهارشنبه هر هفته به استثنای تعطیلات از ساعت ۱۲:۰۰ الی ۱۴:۰۰ خواهد بود.

۱-۴- روزهای طبخ و توزیع صبحانه، شنبه الی چهارشنبه هر هفته به استثنای تعطیلات از ساعت ۰۸:۰۰ الی ۱۰:۰۰ خواهد بود.

۱-۵- روزهای طبخ و توزیع وعده عصرانه، شنبه الی چهارشنبه هر هفته به استثنای تعطیلات از ساعت ۱۶:۳۰ الی ۱۸:۳۰ خواهد بود.

۱-۶- محل طبخ غذا آشپزخانه طبقه چهارم و کباب پز خانه طبقه دوم می باشد.



۷-۱- دانشگاه کلیه تجهیزات و امکانات موجود در آشپزخانه خود را برابر صورت جلسه تحویل پیمانکار نموده و پیمانکار مکلف است در حفظ و حراست و نگهداری آن‌ها اقدام نموده و پس از انقضای مدت قرارداد، کلیه لوازم و تجهیزات مذکور را صحیح و سالم به دانشگاه تحویل نماید.

۸-۱- محل توزیع غذا، سالن های طبقه دوم (سالن اساتید، دنا و لاله) و طبقه چهارم (سالن پردیسان) می باشد. (اداره امور تغذیه در واگذاری سالن های مذکور به غیر به صورت مقطعی جهت برگزاری مراسم و مهمانی ها مختار بوده و پیمانکار در این خصوص حق هیچگونه اعتراضی ندارد.)

۹-۱- فروش غذا از طریق اتوماسیون (محلی، آنلاین یا به روشی که از سوی اداره امور تغذیه تعیین می شود) انجام و عملیات دریافت و پرداخت از طریق سیستم های فروش در محل (PC-POS) بوده و پیمانکار موظف به ارائه صورتحساب (حواله خروج مواد اولیه از انبار، گزارش فروش روزانه به تفکیک سالن و غذا ها و سایر گزارشات درخواستی از سوی اداره امور تغذیه) به اداره امور تغذیه می باشد. لازم به ذکر است نرم افزار و رویه فروش می بایست به تایید ناظر اداره امور تغذیه برسد و در صورت عدم تایید، پیمانکار می بایست نسبت به تغییر رویه یا نرم افزار اقدام نماید.

۱۰-۱- تهیه، طبخ و توزیع وعده افطار در ماه مبارک رمضان جهت مراسمات و مهمانی ها بنا به درخواست نماینده کارفرما اقدام نماید.

ماده ۲- مدت و مبلغ قرارداد:

الف) مدت قرارداد

۱- از تاریخ ۱۴۰۱/۰۶/۰۱ لغایت ۱۴۰۲/۰۵/۳۱ می باشد.

دانشگاه میتواند نسبت به تغییر زمان قرارداد بنا به صلاحدید اقدام نماید.

۲- در صورت توافق طرفین و با رعایت مقررات قانونی، قرارداد به مدت یکسال قابل تمدید خواهد بود.

۳- دانشگاه میتواند پس از پایان مدت قرارداد بصورت یکجانبه برای ۳ ماه و با همان شرایط و بدون افزایش قیمت تمدید نماید.

ب) مبلغ قرارداد

۱- مبلغ کل اجاره بها معادل (به عدد) (به حروف)

می باشد که پیمانکار متعهد است مبلغ مذکور را طی ۱۲ قسط و به صورت ماهانه حداکثر تا پنجم هر ماه به حساب شماره ۱۰/۳۹۵۰۸۵۶/۱ نزد بانک قرض الحسنه رسالت به نام درآمدهای معاونت دانشجویی واریز نماید و اصل فیش را به ناظر اداره امور تغذیه تحویل دهد. (جهت پرداخت می توان از دستگاه کارت خوان مستقر در واحد فاوا نیز استفاده نمود).

تبصره ۳: کلیه کسور قانونی این قرارداد بر عهده پیمانکار میباشد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ماده ۳- شرایط نیروی انسانی:

۱-۳ پرسنل مورد نیازی که جهت انجام و ارائه خدمات امور یاد شده از طریق پیمانکار در محل به کار گرفته می‌شوند باید دارای شرایط ذیل باشند: (نماینده کارفرما نیروهای مورد نیاز قرارداد را (مطابق پیوست شماره ۱-۱) به استثناء نماینده تام‌الاختیار) به پیمانکار معرفی و پیمانکار مکلف است از نیروهای معرفی شده توسط نماینده کارفرما در این قرارداد استفاده نماید.)

- دارا بودن سلامت جسمی و روحی به تأیید مرکز بهداشت و درمان دانشگاه
 - دارای گواهی عدم سوء پیشینه از مراجع قضایی
 - ارائه گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر (از سوی آزمایشگاه معتمد دانشگاه)
 - داشتن کارت پایان خدمت یا معافیت دائم (در مورد آقایان)
 - داشتن کارت بهداشتی معتبر
 - تأیید صلاحیت عمومی و احراز آن توسط نماینده کارفرما
 - دارا بودن تجربه کافی در امور محوله در مورد مشاغل سرآشپز و آشپز (با ارائه مدارک معتبر فنی و حرفه ای)
- تذکر ۱: هزینه انجام معاینات جهت دریافت کارت بهداشتی به عهده طرف قرارداد خواهد بود. (کارت بهداشتی باید هر شش ماه یکبار تمدید شود)

۲-۳ نیروی انتخاب شده بایستی شئون و اخلاق اسلامی و کلیه مقررات انضباطی و اداری جاری دانشگاه را رعایت نماید.
۳-۳ در صورت عدم رضایت ناظر قرارداد از پرسنل تحت پوشش (حتی نماینده تام‌الاختیار)، پیمانکار موظف است حداکثر ظرف مدت ۴۸ ساعت، نیروی جایگزین دیگری را معرفی نماید.

۳-۴ هرگونه بکارگیری و تغییر نیرو (حتی نماینده تام‌الاختیار)، با احراز شرایط مذکور و با هماهنگی قبلی و تأیید ناظر قرارداد امکان‌پذیر خواهد بود.

۳-۵ پیمانکار متعهد است در خصوص بکارگیری تعداد پرسنل موردنیاز برابر پیوست شماره ۱-۱ به‌گونه‌ای عمل نماید که این امر باعث رکود در کارها نگردد.

۳-۶ داشتن لباس کار اتیکت دار، کلاه (دو دست کامل به ازا، هر نفر در هر شش ماه)، ماسک، دستکش، ساق بند (به تعداد مورد نیاز) دمپایی و کفش مخصوص (یک جفت برای هر نفر در هر شش ماه) برای پرسنل بکارگیری شده مطابق طرح (پیوست شماره ۶) الزامی است و تهیه آن برابر دستورالعمل‌های مربوطه به عهده پیمانکار می‌باشد.

ماده ۴- تعهدات پیمانکار:

- ۴-۱ دانشگاه هیچ‌گونه تعهد استخدامی در قبال نیروهای بکارگیری شده ندارد.
- ۴-۲ افراد بکارگیری شده نباید در هیچ یک از دستگاه‌های دولتی استخدام باشند.
- ۴-۳ پیمانکار موظف به رعایت جدول حقوق و دستمزد عوامل (مطابق با پیوست شماره ۱-۲) می‌باشد و ناظر اداره امور تغذیه در خصوص نحوه و میزان پرداخت‌ها نظارت و حق مداخله دارد.
- ۴-۴ برنامه غذایی به‌صورت هفتگی از سوی پیمانکار به دستگاه نظارت ارائه می‌شود و ناظر اداره امور تغذیه پس از تأیید به پیمانکار ابلاغ می‌نماید.

شرایط اشاره شده در این صفحه موردقبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



تذکره ۲: برنامه غذایی طبق تنوع غذایی اعلام شده (پیوست شماره ۸) طبخ و توزیع می شود.

تذکره ۳: در صورتی که غذایی در برنامه تنوع غذایی اعلام شده وجود نداشته باشد، پیمانکار مکلف به ارائه آنالیز خام و پیشنهاد قیمت به اداره امور تغذیه می باشد و در صورت تایید ناظر اداره امور تغذیه، امکان استفاده در برنامه غذایی وجود خواهد داشت.

۴-۵- آمار غذای پخته شده، توزیع شده و غذای مازاد می بایست در پایان هر وعده به تأیید ناظر اداره امور تغذیه برسد.
۴-۶- خرید مواد اولیه مورد مصرفی برای هر پرس غذا (با تایید کارشناس بهداشت و ناظر قرارداد) برابر آنالیز مواد غذایی می باشد و همچنین تهیه ظروف یکبار مصرف جهت توزیع غذا و مایع صابون سرویس های بهداشتی، دستمال کاغذی و کیسه های زباله به عهده پیمانکار می باشد.

۴-۷- در صورت عدم کیفیت مناسب طبخ غذا (مانند سوختن غذا، طعم نامناسب، مشاهده جسم خارجی در غذا و ...) پیمانکار ملزم به جایگزینی غذای مناسب بوده و تشخیص این امر با نماینده کارفرما و لیست جریمه ها مطابق (پیوست شماره ۲) خواهد بود.

۴-۸- کیفیت غذای آماده شده منوط به تأیید ناظر اداره امور تغذیه خواهد بود و در صورت عدم تأیید، پیمانکار حق توزیع غذا را ندارد و می بایست نسبت به تهیه غذای مورد نیاز آن وعده در اسرع وقت و به هر شکل ممکن اقدام و پس از تأیید ناظر اداره امور تغذیه، توزیع نماید و پیمانکار کلیه عوارض ناشی از آن و تامین خسارات را طبق نظر نماینده کارفرما مطابق جدول جرائم (پیوست شماره ۲) تقبل می نماید.

۴-۹- کیفیت مواد اولیه می بایست مطابق با استانداردهای وزارت بهداشت و جدول برندها (پیوست شماره ۳) بوده و قبل از خرید کلی یا جزئی، نمونه جنس باید به رؤیت و تأیید ناظر قرارداد برسد و آوردن مواد اولیه خریداری شده به دانشگاه باید در ساعاتی باشد که ناظرین اداره امور تغذیه و کارشناس تغذیه حضور داشته باشند. (ساعت کار اداری)

۴-۱۰- کلیه اجناس خریداری شده توسط پیمانکار باید دارای فاکتور مشخص و معتبر بوده و محل خرید آن دقیقاً مشخص باشد و قبل از ورود به انبار، سردخانه و آشپزخانه به رؤیت و تأیید ناظر اداره امور تغذیه و کارشناس تغذیه رسیده و یک کپی از آن تحویل اداره امور تغذیه گردد.

۴-۱۱- پیمانکار حق استفاده از آشپزخانه و وسایل مربوطه را فقط به منظور طبخ غذای دانشگاه خواهد داشت و حق طبخ غذا برای غیر را نخواهد داشت.

۴-۱۲- به لحاظ اهمیت زمان بندی سرو غذا، پیمانکار متعهد و ملزم به اجرای برنامه زمانی ارائه شده از طرف اداره امور تغذیه می باشد.

۴-۱۳- پیمانکار موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در کلیه مراحل خرید مواد اولیه، تهیه و توزیع غذا برابر نظر ناظر اداره امور تغذیه و کارشناس تغذیه دقیقاً رعایت نماید. لازم به ذکر است در صورت نیاز و با صلاح دید رئیس اداره امور تغذیه، نمونه ای از غذاهای طبخ شده جهت بررسی سلامت تحت آزمون های میکروبی و شیمیایی در آزمایشگاه های مخصوص و معتبر قرار خواهد گرفت و چنانچه نتیجه مطلوب نباشد مطابق جدول جرائم (پیوست شماره ۲) با پیمانکار برخورد خواهد شد.

۴-۱۴- نظافت روزانه فضای آشپزخانه، سلف سرویس، سردخانه، انبار، راهروها، آسانسورها و محل بارگیری، راه پله ها و ساختمان اداری و سایر مشاعات مطابق با نظر ناظر اداره امور تغذیه و برنامه پیوستی (پیوست شماره ۵)، به عهده پیمانکار خواهد بود و جمع آوری و شستشوی روزانه ظروف غذاخوری و تجهیزات آشپزخانه، جمع آوری ظروف سالن های غذاخوری و

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



شیشه‌های نوشابه و انتقال آن به محل‌های پیش‌بینی‌شده برای شستشو یا دپو کردن در اسرع وقت به عهده پیمانکار می‌باشد.

تبصره ۴: پیمانکار در ساعات توزیع وعده‌های غذایی نمی‌تواند ظروف، قاشق و چنگال و یا لیوان استفاده شده را شسته و در خطوط توزیع غذا جایگزین نماید.

تبصره ۵: جمع‌آوری زباله آشپزخانه، سالن‌ها و قرار دادن در کیسه‌های مخصوص (مطابق با طرح مدیریت تفکیک پسماند) و انتقال آن به محل تعیین‌شده توسط ناظر اداره امور تغذیه (در محوطه دانشگاه) بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۴-۱۵- پرداخت کلیه کسور قانونی این پیمان به عهده پیمانکار می‌باشد.

۴-۱۶- تهیه نظیف و مواد شوینده، انواع رسوب‌زدا و مواد ضدعفونی‌کننده و وسایل کار استاندارد مطابق نظر ناظر اداره امور تغذیه جهت انجام نظافت، جزء وظایف و تعهدات پیمانکار است.

۴-۱۷- پرداخت هزینه‌های آب، برق و گاز مصرفی که توسط مدیریت امور ساختمان و تأسیسات اعلام می‌گردد، به عهده پیمانکار است. (در صورت نصب کنتور، هزینه‌ها بر اساس صورتحساب حامل‌های مربوطه اخذ می‌شود).

۴-۱۸- هزینه تعمیر و نگهداری دستگاه‌ها، تجهیزات، لوازم سالن‌ها، آشپزخانه، راهروها و ... که تحویل پیمانکار گردیده است، به عهده ایشان است. (هزینه سرویس و نگهداری تشکیلات تزئینی از جمله آکواریوم سالن اساتید نیز بعهد پیمانکار می‌باشد).

۴-۱۹- هزینه وعده‌های غذا و سرویس ایاب و ذهاب پرسنل پیمانکار به عهده پیمانکار می‌باشد.

۴-۲۰- پیمانکار می‌بایست یک پرس کامل از هر وعده غذایی از هر نوع (به همراه مواد غذایی جانبی و مخلفات اردور و ...) را به‌عنوان نمونه برای نگهداری در یخچال به مدت ۲۴ ساعت به ناظر اداره امور تغذیه تحویل نماید و پس از ۲۴ ساعت در صورت عدم گزارش مشکل، نسبت به معدوم کردن غذای مذکور اقدام می‌گردد. کارفرما می‌تواند در صورت عدم اجرای این بند از سوی پیمانکار، قرارداد را یکطرفه فسخ نماید. (بابت این پرس ها وجهی پرداخت نخواهد شد).

۴-۲۱- مسئولیت آموزش (حرفه ای، بهداشت کار، ایمنی و ...) کارگران موضوع این قرارداد به عهده پیمانکار می‌باشد، بدیهی است وقوع هرگونه حادثه برای کارگران و خساراتی که به دلیل عدم آموزش کارگران و در اثر قصور و یا تقصیر کارگران آن‌ها به تجهیزات، تأسیسات و ساختمان دانشگاه وارد آید، جزئاً و کلاً به عهده پیمانکار خواهد بود و دانشگاه هیچ‌گونه مسئولیتی در این مورد ندارد.

۴-۲۲- پیمانکار موظف است برای تمامی افراد بکارگیری شده کارت شناسایی عکس‌دار تهیه نماید و کلیه افراد بکارگیری شده موظف‌اند در ساعات کار ملبس به لباس کار (مطابق با پیوست شماره ۶) بوده و کارت شناسایی خود را بر سینه الصاق نمایند.

۴-۲۳- پیمانکار موظف است حقوق و دستمزد و سایر مزایای افراد بکارگیری شده را مطابق جدول سطح بندی مشاغل (پیوست شماره ۲-۱) تا دوم هرماه با صدور فیش حقوقی به حساب بانکی آنان واریز نماید. چنانچه دستمزد کارگران در طول مدت قرارداد از طرف وزارت کار افزایش یابد، پیمانکار موظف است مطابق افزایش تعرفه اقدام نماید و عذری مورد قبول دانشگاه نخواهد بود. ضمناً در صورت عدم واریز به موقع حقوق و بیمه کارکنان، پیمانکار بابت هر روز تاخیر به میزان ۵٪ مجموع حقوق ماهیانه کل پرسنل جریمه خواهد شد.

تبصره ۶: ارائه لیست پرداخت ماهیانه حقوق و دستمزد پرسنل پیمانکار به همراه تائید پرداخت حق بیمه ماه قبل و مورد تائید بانک به ناظر اداره امور تغذیه الزامی است.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۴-۲۴- پیمانکار موظف است برای کنترل تردد کارکنان خود، دستگاه حضور و غیاب مورد تایید ناظر اداره امور تغذیه را تهیه و راه اندازی نموده و دسترسی به سطح مدیر آن را در اختیار ناظر اداره امور تغذیه قرار داده و دسترسی پیمانکار فقط در حد گزارش گیری می باشد.

۴-۲۵- پیمانکار می بایست از افراد بکار گیری شده در شرکت قبلی که خدمات آنان مورد تایید ناظر قرارداد می باشد، استفاده نماید. دریافت برگ تسویه حساب کامل کارگران از شرکت قبلی و رعایت سایر ضوابط مربوطه در این خصوص به عهده پیمانکار می باشد.

۴-۲۶- پیمانکار مکلف به تامین نیروی انسانی مورد نیاز در ارتباط با ارائه خدمات موضوع این قرارداد می باشد و قبل از به کارگیری افراد می بایست صورت اسامی آنان را با ذکر تخصص به نماینده کار فرما اعلام نماید و نماینده کار فرما متعاقباً اسامی افراد مجاز را به اطلاع پیمانکار می رساند.

۴-۲۷- پیمانکار نمی تواند کل یا قسمتی از موضوع قرارداد را به غیر واگذار نماید.

۴-۲۸- پیمانکار موظف است یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود در آشپزخانه با حضور تمام وقت به نماینده کار فرما معرفی نماید و مسئولین مجاز شرکت (با اعلام کتبی قبلی به رئیس اداره امور تغذیه)، موظف به نظارت دقیق به عملکرد نیروهای تابعه خود و حضور در طول ساعات کاری می باشند. (تعیین جانشین و معرفی آن در ایام مرخصی نماینده پیمانکار ضروری است.)

تذکره ۴: نماینده معرفی شده از سوی پیمانکار می بایست دارای تخصص مرتبط با امور موضوع قرارداد باشد.

۴-۲۹- پیمانکار نباید مشمول اصل ۱۴۱ قانون اساسی و قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه ۱۳۳۷ باشد و متعهد است در طول مدت قرارداد به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در قرارداد سهیم و ذینفع نکند. در صورتی که خلاف این امر ثابت شود پیمانکار مسئول عواقب آن خواهد بود.

۴-۳۰- چنانچه در ساعات توزیع غذا به دلیل قصور پیمانکار، مراجعان یا افرادی که می بایستی به آنان غذا داده شود موفق به دریافت غذا نشوند اداره امور تغذیه می تواند رأساً نسبت به تهیه غذا و توزیع اقدام و هزینه خسارت وارده را از مطالبات پیمانکار برداشت نماید. تشخیص قصور پیمانکار با نماینده کار فرما است.

۴-۳۱- پیمانکار موظف است تعداد ۴۰۰ پرس غذای آماده طبخ شرکتی اعم از شامی کباب، ناگت مرغ و . . . (برند معتبر تایید شده از سوی ناظر اداره امور تغذیه) با تاریخ انقضای مورد تایید، همیشه در انبار جهت مواقع اضطراری داشته باشد. ۴-۳۲- هرگونه افزایش قیمت مواد بر اثر افزایش قیمت در بازار و نیز حقوق پرسنل بر اساس تغییرات احتمالی در دستمزد کارگران بر عهده پیمانکار می باشد و موارد ذکر شده نباید در کیفیت و کمیت غذای طبخ شده در طول مدت قرارداد موثر واقع شود.

۴-۳۳- پیمانکار ملزم به ارائه حداقل دو نوع غذا تا پایان ساعت توزیع غذا می باشد.

۴-۳۴- پیمانکار ملزم به رعایت آنالیز و قیمت توافقی می باشد.

۴-۳۵- بابت مهمانی ها و کنفرانس ها مبلغ ۱۵ درصد حق سرویس به قیمت غذاها افزوده خواهد شد که پیمانکار می بایست نیمی از آن را در پایان هر ماه بابت دریافت خدمات از اداره امور تغذیه به حساب شماره ۱/۳۹۵۰۸۵۶/۱۰ نزد بانک قرض الحسنه رسالت به نام درآمدهای معاونت دانشجویی واریز نماید و اصل فیش را به ناظر اداره امور تغذیه تحویل دهد. (جهت پرداخت می توان از دستگاه کارت خوان مستقر در واحد فاوا نیز استفاده نمود).

تبصره ۷: در صورت عدم پرداخت به موقع برابر جدول جرایم (پیوست شماره ۲) با پیمانکار برخورد خواهد شد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۴-۳۶- گوشت قرمز مصرفی می بایست گرم و تازه بوده و دارای گواهی دامپزشک و دارای تاییدیه کشتارگاه معتبر باشد و حمل آن نیز توسط وسیله نقلیه یخچال دار (به صورت پلمب) انجام شود.

تذکره ۵: ورود هرگونه گوشت چرخ شده به آشپزخانه ممنوع است.

۴-۳۷- گوشت مرغ می بایست از مرغ های تازه و تهیه شده از کشتارگاه های معتبر و دارای برگه سلامت بهداشت باشد و حمل آن نیز توسط وسیله نقلیه یخچال دار (به صورت پلمب) انجام شود.

۴-۳۸- تهیه سینه و فیله برای جوجه کباب، می بایست از مرغ بدون استخوان و پوست کننده تهیه شده از کشتارگاه های معتبر و دارای برگه سلامت از کشتارگاه مربوطه باشد و و حمل آن نیز توسط وسیله نقلیه یخچال دار (به صورت پلمب) انجام شود.

۴-۳۹- ماهی می بایست تازه، غیر منجمد و سالم باشد و حمل آن نیز توسط وسیله نقلیه یخچال دار انجام شود.

تبصره ۸: در صورت صلاحدید رئیس اداره امور تغذیه، پیمانکار می بایست تامین مواد اولیه مصرفی را (اعم از گوشت، مرغ ، ماهی، تره بار، برنج و ...) از فروشگاه های مورد تایید اداره امور تغذیه تهیه نماید. در غیر اینصورت هرگونه مواد اولیه خوراکی یا بهداشتی پس از ورود به آشپزخانه معدوم شده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی ندارد.

۴-۴۰- سیب زمینی، پیاز، هویج، کلم، خیار، بادمجان، لوبیا سبز، کاهو، میوه، سبزی و ... باید به صورت تازه خریداری و استفاده گردد.

۴-۴۱- کلیه مواد غذایی شرکتی می بایست مطابق با جدول برندها (پیوست شماره ۳)، قبل از خرید به تایید ناظر اداره امور تغذیه و کارشناس تغذیه برسد.

۴-۴۲- کلیه مواد غذایی که شامل جدول برندها نمی شوند اعم از نمک آشپزخانه و ... باید دارای مجوز و کد بهداشت، پروانه ساخت، تاریخ تولید و انقضا بوده و می بایست قبل از خرید به تایید ناظر اداره امور تغذیه و کارشناس تغذیه برسد. تبصره ۹: روغن استفاده شده در غذای سرخ کردنی می بایست قبل از تیره شدن و تغییر رنگ تخلیه و تعویض گردد.

۴-۴۳- برنج ایرانی می بایست درجه یک و با تایید ناظر اداره امور تغذیه خریداری و پخت گردد.

تبصره ۱۰: نمونه برنج مورد استفاده قبل از خرید عمده مورد آزمایش قرار خواهد گرفت (توسط موسسه تحقیقات برنج کشور) و در صورت تایید نسبت به صدور مجوز خرید عمده اقدام می گردد. بدیهی است پس از خرید برنج نسبت به نمونه برداری تصادفی و آزمایش مجدد اقدام می گردد. ضمناً هزینه ارسال و آزمایشات نیز بعهده پیمانکار می باشد.

۴-۴۴- حبوبات پاک شده می بایست عاری از مواد زاید باشد.

۴-۴۵- زعفران باید مرغوب، شناخته شده و دارای کد بهداشتی بوده و به مقدار تعیین شده در آنالیز هر غذا استفاده شود. (طبق جدول برندها)

۴-۴۶- گردو باید از نوع مناسب و مرغوب و دارای رنگ روشن و از تولیدات داخلی باشد.

۴-۴۷- تخم مرغ مصرفی باید در کارتن دارای مهر استاندارد و حداقل ۲۰ روز اعتبار تا تاریخ انقضا باشد.

۴-۴۸- استفاده و نگهداری از هر نوع مواد شیمیایی مانند رنگ و جوش شیرین در آشپزخانه و انبار بطور کلی ممنوع میباشد.

۴-۴۹- پیمانکار مسئول اعلام به موقع اشکالات ایجاد شده در تأسیسات آشپزخانه می باشد به نحوی که هیچگونه نقصان در برنامه های تنظیمی تهیه، طبخ و توزیع غذا ایجاد نشود. در غیر این صورت مسئولیت جبران خسارت وارده به دانشگاه به عهده پیمانکار می باشد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۴-۵۰- در طبخ غذاهای پلویی، گوشت مصرفی به مقدار آنالیز بدون چربی و فاقد ضایعات باشد.
 ۴-۵۱- در طبخ خورش ها، گوشت مصرفی بایستی طبق آنالیز و بدون استخوان و چربی و مواد زائد باشد.
 ۴-۵۲- در طبخ زرشک پلو با مرغ هر عدد مرغ چهار قطعه شامل ران و سینه و بدون پوست و مواد زائد مورد استفاده قرار گیرد.

۴-۵۳- تأمین نیروی انسانی مورد نیاز جهت تخلیه و انتقال مواد غذایی خریداری شده به انبار بر عهده پیمانکار است.
 ۴-۵۴- پیمانکار متعهد می گردد کلیه امور مربوط به انجام موضوع قرارداد شامل: تهیه اقلام، آماده سازی مواد غذایی، شستن مطلوب مواد اولیه سالاد و سبزی مربوط به تهیه خورش، طبخ و توزیع غذا، تمیز کردن میزها، شستن روزانه ظروف توزیع مواد غذایی، یخ و آب آشامیدنی، شستشوی هفتگی نمک پاش ها، فلفل پاش ها، سماق پاش ها، جای نان، سمپاشی دوره ای سالن ها و غیره را انجام دهد. (پیمانکار اخطارها و دستورات ناظر و کارشناس تغذیه را بلافاصله انجام خواهد داد).
 ۴-۵۵- پیمانکار ملزم به تهیه جعبه کمکهای اولیه و شارژ متناوب آن طبق نظر مرکز بهداشت و درمان دانشگاه به همراه کلیه مواد لازم جهت نصب و استفاده در آشپزخانه، انبار و راهروی مجاور سالن های غذاخوری می باشد.

۴-۵۶- با توجه به محدود بودن تعداد میزهای سالن های غذاخوری، پیمانکار بایستی نیروی انسانی لازم برای تمیز کردن میزهای مذکور در حین توزیع غذا را تأمین نماید.

۴-۵۷- کارگرانی که وظایف نظافت را بعهده دارند نبایستی به هیچ عنوان در طبخ و توزیع غذا دخالت نمایند.
 تبصره ۱۱: پیمانکار موظف است نیروی ذخیره برای جایگزینی در مواقع ضروری (مرخصی بیمارستان و ...) در اختیار داشته باشد.

تبصره ۱۲: کارکنانی که دارای زخم باز در دست و پا مبتلا به یکی از بیماری های واگیردار باشند تا بهبود کامل با تشخیص طبی نبایستی در امور مربوط به طبخ و توزیع غذا دخالت نمایند.

۴-۵۸- پیمانکار موظف است همه روزه نسبت به شستشوی ظروف مخصوص حمل و شستشو و ضد عفونی کردن به موقع یخچالها، سردخانه ها و مکان طبخ و توزیع غذا و سالن غذا خوری اقدام نماید.

۴-۵۹- هرگونه تغییر در وضعیت شرکت پیمانکار می بایستی ظرف مدت ۵ روز کتبا به نماینده کارفرما اعلام گردد.

۴-۶۰- پیمانکار موظف به رعایت کلیه مقررات دانشگاه و ضوابط تعیین شده برای واحد صنعتی فوق که توسط امور دانشجویی ابلاغ می شود و همچنین حفظ اسرار و نکات ایمنی می باشد.

۴-۶۱- نرخ ها در طول قرارداد ثابت بوده و در صورت تصویب و موافقت تایید نماینده کارفرما قابل تعدیل و یا افزایش خواهد بود.

۴-۶۲- کلیه لوازم و تجهیزات منقول و غیر منقول تحویل شده به پیمانکار فقط برای کاربرد، استفاده و نگهداری مواد خوراکی در محل می باشد و تحت هیچ عنوان نباید از محدوده تعریف شده خارج و یا برای خارج از محدوده مورد قرارداد به کار گرفته شود.

۴-۶۳- کلیه امکانات و تجهیزاتی که در اختیار پیمانکار قرار گرفته است به عنوان امانت محسوب می شود و پیمانکار موظف است از وسایل به طور متعارف استفاده و در حفظ و نگهداری آن بکوشد. همچنین هزینه تعمیر، نگهداری و رفع آسیب به تجهیزات، اماکن، ادوات، آسانسور و تمام اموالی که تحویل پیمانکار می باشد و یا پیمانکار از آنها استفاده می نماید بر عهده پیمانکار می باشد. (هم به صورت مقطعی و هم در پایان قرارداد)

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



- ۴-۶۴- پیمانکار ملزم می باشد برنامه هفتگی همراه با نرخ محصولات را بر روی استندهای مناسب و مورد تأیید ناظر در کلیه سالن های توزیع، که در معرض دید مشتریان باشد نصب نماید.
- ۴-۶۵- چنانچه گزارشی در مورد استفاده پیمانکار از مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته اعلام شود، پس از تأیید ناظر اداره امور تغذیه مطابق جدول جرایم این قرارداد (پیوست شماره ۲) اقدام خواهد شد.
- ۴-۶۶- پیمانکار مکلف به تهیه مواد ضد عفونی کننده میوه و سبزی، مواد شوینده، پاک کننده هوا، حشره کش، ضد عفونی کننده، دستمال کاغذی (جهت استفاده روی میزهای غذاخوری، محل های شستشوی دست و سرویس های بهداشتی) و سایر لوازم و ادوات مورد نیاز بهداشت و نظافت بوفه، سمپاشی دوره ای سالن ها و محل های پذیرایی و همچنین دفع به موقع و بهداشتی زباله و حمل زباله های خود به محل های پیش بینی شده می باشد.
- ۴-۶۷- پیمانکار موظف به رعایت دستور العمل گندزدایی و شستشوی سبزیجات و میوه به شرح زیر می باشد:
پاکسازی: پاک کردن با دقت سبزی از علف و حشره و دست کشیدن در آن
انگل زدایی مرحله اول: در هر لیتر آب ۲ الی ۵ قطره (محلول ۲-۵ درصد) مایع ظرفشویی ریخته مخلوط کرده و ۵ دقیقه سبزی در این محیط بماند.
انگل زدایی مرحله دوم: در هر ۱۰ لیتر آب ۲ گرم (یک قاشق چایخوری) پرکلرین ریخته مخلوط کرده ۵ دقیقه سبزی در این محیط بماند.
شستشو و آبکشی با آب تمیز: سبزی بخوبی شستشو داده شود.
- ۴-۶۸- پیمانکار موظف است مواد خوراکی سالم و با کیفیت مطلوب بهداشتی را تهیه و ارائه نماید. بدیهی است مسئولیت جبران خسارت حقوقی و جزایی ناشی از عدم رعایت مندرج در این بند به عهده پیمانکار است.
- ۴-۶۹- پیمانکار موظف است مفاد بند ۴ تصویب نامه ۸۴۵۱۵/ت/۱۳۴۶ مورخ ۱۵/۱۲/۱۳۸۴ هیات محترم وزیران در خصوص پرداخت حقوق و مزایا، حق الزحمه پاداش، بیمه و سایر پرداختهای قانونی کارکنان خود را رعایت نماید.
تبصره ۱۳: پیمانکار موظف است بیمه و حقوق پرسنل خود را در فروردین ماه کامل (سی و یک روزه) پرداخت نماید.
تبصره ۱۴: پیمانکار موظف است تمام پرسنل خود را تحت پوشش بیمه حوادث قرار داده و رونوشت بیمه نامه را تحویل اداره امور تغذیه نماید.
- ۴-۷۰- در صورت واگذاری مقطعی سایر سالن های اداره امور تغذیه (سالن های البرز ۱، البرز ۲ و یاس) به پیمانکار جهت برگزاری مراسم و مهمانی ها، نحوه برگزاری و نظافت سالن ها با تشخیص اداره امور تغذیه بوده و پیمانکار مکلف به اجرای دستورات ناظر اداره امور تغذیه در این خصوص می باشد.
- تبصره ۱۵: تهیه رومیزی، گلدان و سایر وسایل تزئینی جهت سالن اساتید و برگزاری میهمانی و مراسمات، با تشخیص و تأیید ناظر اداره امور تغذیه (از نظر کیفیت و نحوه استفاده) بر عهده پیمانکار می باشد.
- ۴-۷۱- پیمانکار موظف است تعداد ۶ دستگاه ارتباطی بی سیم جهت مدیریت (رئیس اداره امور تغذیه، ناظر اداره امور تغذیه، سرپرست سالن ها) و هماهنگی در خطوط توزیع (سالن اساتید، دنا و لاله) تهیه و استفاده نماید.
- ۴-۷۲- کلیه کارکنان پیمانکار قبل از اعزام به مرخصی می بایست تاییدیه ناظر اداره امور تغذیه را اخذ نمایند و در غیر اینصورت برابر جدول جرایم (پیوست شماره ۲) با پیمانکار برخورد خواهد شد.
- ۴-۷۳- عواقب ناشی از سوانح انجام کار اعم از برق گرفتگی، خفگی، بروز حریق و ... در زمره ی مسئولیت های پیمانکار بشمار می رود.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۷۴-۴- پیمانکار مسئول جبران خساراتی است که از جانب او و یا کارکنان وی به اموال دانشگاه و یا مراجعین و اشخاص ثالث حقیقی و حقوقی وارد می آید.

۷۵-۴- پیمانکار موظف به تهیه و تامین امکانات، مواد اولیه، لوازم و ابزار کار مورد نیاز خود به جز آنچه که از طرف دانشگاه در صورت جلسه به او تحویل داده شده می باشد.

تبصره ۱۶: تهیه ظروف سرو غذا از جمله بشقاب چینی، کاسه چینی، پیش دستی چینی، سینی استیل، ظروف شیشه‌ای، یخدان شیشه ای، نمک پاش چینی، سماق پاش چینی و سایر اقلام مود نیاز به تشخیص اداره امور تغذیه به گونه ای که مورد تایید ناظر اداره امور تغذیه باشد (از نظر شکل ظاهری، رنگ، تعداد و ...) بر عهده پیمانکار می باشد.

۷۶-۴- پیمانکار مکلف است لیست کامل ابزار، لوازم و ماشین آلات متعلق به خود را تهیه و به اداره امور تغذیه تسلیم نماید و نسخه ای از آن را جهت اطلاع به انتظامات دانشگاه ارسال نماید تا در هنگام خروج وسایل دچار مشکل نشود.

۷۷-۴- پیمانکار موظف است هر روز قبل از تعطیل نمودن کار و ترک محل نسبت به بستن درب و پنجره ها، خاموش نمودن لامپ های اضافه، بستن شیر اصلی آب، بستن شیر اصلی گاز و همچنین قطع نمودن کلید اصلی برق (مشروط بر اینکه باعث از کار افتادن یا وارد شدن آسیب به سایر تأسیسات و تجهیزات نشود) اقدام نماید و در صورت عدم رعایت موارد فوق برابر جدول جرائم با وی برخورد خواهد شد.

۷۸-۴- در صورت صدور فاکتور رسمی (همراه با مبلغ ارزش افزوده) از سوی پیمانکار در طول مدت قرارداد، ارائه مجوز اخذ مالیات بر ارزش افزوده به ناظر اداره امور تغذیه الزامی می باشد.

۷۹-۴- کلیه کارکنان پیمانکار در محیط آشپزخانه، سالن های توزیع غذا و راهروها بایستی از استعمال دخانیات خودداری نمایند و جلوگیری موثر از این امر به عهده پیمانکار می باشد و در صورت مشاهده نسبت به اعمال جریمه پیمانکار و اخراج فرد خاطی اقدام می گردد.

۸۰-۴- کارفرما هیچ گونه تعهدی مبنی بر تامین مشتری برای پیمانکار ندارد و پیمانکار ضمن اذعان به این مهم هرگونه اعتراضی را نسبت به کاهش مشتری و فروش غذا در طول قرارداد از خود سلب می نماید.

۸۱-۴- پیمانکار موظف است تمام مایحتاج، مواد اولیه و هر آنچه که برای طبخ و توزیع غذا نیاز می باشد را در زمان مناسب (به تشخیص ناظر اداره امور تغذیه) تهیه، تامین و به رویت ناظر اداره امور تغذیه برساند. در غیر اینصورت مطابق با جدول جرایم (پیوست شماره ۲) با وی برخورد خواهد شد.

ماده ۵- مبلغ اجاره بها و روش پرداخت:

۵-۱- پیمانکار متعهد می گردد از تاریخ شروع قرارداد اجاره بهای خود را در شروع هر ماه (تا روز پنجم هر ماه) به حساب شماره ۱/۳۹۵۰۸۵۶/۱ نزد بانک قرض الحسنه رسالت به نام درآمدهای معاونت دانشجویی دانشگاه صنعتی شریف واریز نماید و اصل فیش را به ناظر اداره امور تغذیه تحویل دهد. (فرایند پرداخت را می توان از طریق دستگاه کارت خوان مستقر در واحد فاوا نیز انجام داد)

تبصره ۱۷: میزان اجاره بها در ماه فروردین و ماه مبارک رمضان کامل بوده و هیچگونه تعدیلی نخواهد داشت.
تبصره ۱۸: در صورت دیرکرد در پرداخت اجاره بهای ماهیانه، به تشخیص ناظر اداره امور تغذیه بابت هر روز تأخیر پیمانکار به میزان یک درصد مبلغ اجاره ماهانه جریمه خواهد شد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ماده ۶- تعهدات کارفرما:

- ۱-۶- نماینده کارفرما در این قرارداد مدیریت امور دانشجویی می باشد و یا هر شخص دیگری که کتباً از طرف ایشان معرفی گردد در حکم نماینده ی کارفرما است.
- ۲-۶- کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در قبال مفقود شدن اجناس و لوازم پیمانکار ندارد.
- ۳-۶- کارفرما پس از اتمام مدت قرارداد هیچگونه تعهدی در قبال تحویل گرفتن و نگهداری تجهیزات و اموال تأمین شده از سوی پیمانکار را ندارد.

ماده ۷- ناظر مستقیم (دستگاه نظارت):

- ۱-۷- نماینده کارفرما، نماینده تام الاختیار خود را جهت نظارت بر اجرای تعهدات پیمانکار به پیمانکار معرفی خواهد نمود.
- ۲-۷- دستگاه نظارت یا نمایندگان وی می توانند هر موقع و به هر ترتیب که لازم بدانند در محل موضوع قرارداد حضور یافته و کیفیت و روند اقدامات پیمانکار را کنترل و بر اجرای صحیح آن نظارت نمایند. پیمانکار موظف به همکاری و فراهم نمودن امکانات مورد نیاز در حد معمول و متعارف برای بازرسی بوده و مکلف به رعایت تذکرات و دستورهای دستگاه نظارت می باشد.

ماده ۸- تضمین اجرای تعهدات:

- ۱-۸- پیمانکار مکلف است به میزان ۱۰% کل مبلغ اجاره یک سال را به منظور تضمین اجرای تعهدات به صورت وجه نقد، ضمانت نامه بانکی، چک تضمین شده بانکی در وجه دانشگاه صنعتی شریف و دارای اعتبار در طول مدت قرارداد و همچنین به میزان کل مبلغ اجاره بهای یکسال بابت تضمین پرداخت اجاره بها و تضمین پرداخت خسارات احتمالی و جرائم تعیین شده یک فقره چک شرکت همراه با امضاء مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره به کارفرما ارائه نماید. مضاف بر تضامین ذکر شده، همزمان با انعقاد قرارداد پیمانکار می بایست بابت تضمین پرداخت حقوق، دستمزد، عیدی و سایر مزایای پرسنل شاغل در رستوران آزاد و اساتید و حسن استفاده از تجهیزات و خسارات احتمالی وارد شده معادل مبلغ ۱,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (صد و پنجاه میلیون تومان) در قالب ضمانتنامه بانکی در وجه دانشگاه صنعتی شریف و دارای اعتبار در طول مدت قرارداد ارائه نماید. بدیهی است آزدسازی تضامین منوط به تسویه کل بدهی ها و ارائه مقاصحاسب از سازمان تامین اجتماعی می باشد. در صورت ارائه تضامین به صورت وجه نقد مبالغ مربوطه می بایست به حساب شماره ۴۰۰۱۰۷۲۱۰۶۳۷۷۹۸۹ نزد بانک مرکزی بنام سپرده دانشگاه صنعتی شریف واریز نماید.
- ۲-۸- تضمین یا سپرده های مذکور پس از انقضای مدت قرارداد و تسویه حساب کامل با تأیید نماینده کارفرما آزاد می گردد.
- ۳-۸- در صورت عدم انجام تعهدات و ورود خسارت توسط پیمانکار، حسب مورد، کارفرما نسبت به وصول یا ضبط تمام یا قسمتی از تضمین اختیار تام داشته و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت. چنانچه خسارت وارده، بیش از مبلغ تضمین سپرده باشد کارفرما حق دارد خسارت خود را از طرق قانونی از سایر اموال پیمانکار تأمین نماید.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



تبصره ۱۹: تشخیص عدم اجرای هر یک از تعهدات پیمانکار یا عدم رعایت موازین علمی و فنی در ورود خسارت توسط کارفرما و تعیین میزان خسارت وارده به عهده ی کارفرما یا نماینده کارفرما خواهد بود.

ماده ۹- حوادث قهریه:

۹-۱- در موارد بروز حوادث قهریه (طبیعی و غیر طبیعی) که مانع ایفای تعهدات پیمانکار گردد، پیمانکار از مسئولیت مبری است، مشروط بر آن که اینگونه حوادث؛ اولاً غیر قابل پیش بینی بوده، ثانیاً جلوگیری یا رفع آن از عهده پیمانکار خارج بوده، ثالثاً فعل پیمانکار در بروز آن موثر نباشد. پیمانکار موظف است در اسرع وقت، نماینده کارفرما را از بروز این گونه حوادث مطلع نماید.

ماده ۱۰- مراجع حل اختلافات:

- ۱۰-۱- طرفین تلاش خواهند کرد هرگونه اختلاف ناشی از/راجع به/در ارتباط با این قرارداد را ابتدا از طریق مذاکره دوستانه و با حسن نیت حل و فصل نمایند. در صورت مرتفع نشدن اختلاف احتمالی، از طریق مراجع قضایی اقدام میگردد.
- ۱۰-۲- مرجع قضایی صالح برای طرح هر گونه دعوی مجتمع قضایی شهید مفتح تهران می باشد.
- ۱۰-۳- پیمانکار موظف است تا حل اختلاف، تعهداتی که به موجب این قرارداد به عهده دارد را اجرا نماید.

ماده ۱۱- خاتمه و فسخ قرارداد:

۱۱-۱- کارفرما می تواند بدون آنکه تقصیری متوجه پیمانکار باشد و بدون ذکر علت صرفاً به ملاحظید خود و با اعلام قبلی ۲۰ روزه به این قرارداد خاتمه دهد. در صورت لغو قرارداد به ترتیب فوق کارفرما حق دارد مبلغ حق انتفاع و خسارات احتمالی را تا تاریخ لغو قرارداد از محل ضمانت های اخذ شده وصول نماید. پیمانکار نیز می بایست تا خاتمه مهلت ۲۰ روزه خدمات موضوع قرارداد را مطابق مفاد قرارداد انجام دهد.

۱۱-۲- تخلف پیمانکار در خصوص هر یک از مفاد و شروط این قرارداد و همچنین در موارد زیر از طرف کارفرما قابل فسخ می باشد:

- تأخیر در اجرای تعهدات پیش بینی شده بدون عذر موجه به تشخیص نماینده کارفرما
- تعطیلی کار بدون اجازه ی کارفرما
- عدم توانایی فنی و مالی پیمانکار در انجام خدمات موضوع قرارداد به تشخیص کارفرما
- واگذاری قرارداد به غیر بدون موافقت کتبی کارفرما
- عدم رعایت ممنوعیت مندرج در قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دی ماه ۱۳۳۷ و اصلاحیه های بعد از آن
- ورشکستگی و انحلال شرکت پیمانکار
- عدم اجرای هر یک از تعهدات توسط پیمانکار با رعایت ضوابط مندرج در ماده ۴ قرارداد

شرایط اشاره شده در این صفحه موردقبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۱۱-۳- هر گاه کارفرما، قرارداد را به یکی از علل مشروحه فوق فسخ کند، مراتب را کتباً به اطلاع پیمانکار می‌رساند و بدون احتیاج به انجام دادن تشریفات قضائی می‌تواند مبلغ تضمین سپرده حسن انجام تعهدات موضوع ماده ۸ قرارداد را به نفع خود وصول نماید.

۱۱-۴- در صورتیکه پیمانکار از ادامه فعالیت در واحد صنعتی منصرف گردد، حداقل دو ماه قبل باید مراتب را کتباً به نماینده کارفرما اطلاع دهد و تا حصول موافقت و طی مراحل اداری، پیمانکار می‌بایست طبق نظر ناظر قرارداد به فعالیت و سرویس دهی خود ادامه دهد.

۱۱-۵- پیمانکار حق فسخ قرارداد را در طول اجرای آن جز در موارد غیر قابل پیش بینی و قوه قهریه نخواهد داشت.

۱۱-۶- در صورت خودداری پیمانکار از اجرای مفاد لازم الاجرای قرارداد (بدون عذر موجه و به تشخیص نماینده کارفرما باشد) در محدوده زمانی تعیین شده که منحصر به ایجاد بی‌نظمی و مشکلاتی در درون دانشگاه گردد به مفهوم ایجاد اختلال در محدوده فعالیت و به تبع آن کارشکنی در فعالیت های کارفرما تلقی شده و موجب پیگرد قانونی خواهد بود.

ماده ۱۲- اقدامات پس از فسخ:

۱۲-۱- هرگاه کارفرما قرارداد را بر اساس یکی از علل مشروحه در بند ۱۱-۲ فسخ نماید، مراتب را کتباً به اطلاع پیمانکار می‌رساند و بلافاصله بدون احتیاج به انجام دادن تشریفات قضائی مبلغ تضمین پیمانکار را ضبط نموده و هرگونه خسارتی را که به کارفرما وارد شده باشد به تشخیص خود از سپرده پیمانکار وصول می‌نماید.

۱۲-۲- پیمانکار موظف است ظرف مدت دو روز پس از تاریخ ابلاغ نامه فسخ قرارداد نسبت به تهیه صورت کارکرد خود اقدام نموده و تحویل نماینده کارفرما نماید.

۱۲-۳- پیمانکار موظف است ظرف مدت دو روز ابزار و لوازم متعلق به خود و کارفرما را به تفکیک صورت برداری نموده و به نحو تمیز و مرتب جمع آوری نماید، بطوری که قابل شمارش باشد.

۱۲-۴- چنانچه پیمانکار در محل حاضر نشده و به موقع اقدامات فوق را انجام ندهد، نماینده کارفرما رسماً مراتب را صورت جلسه و اقدامات لازم را به عمل خواهد آورد.

۱۲-۵- مطالبات پیمانکار پس از قطعی شدن و کسر خسارات وارده به کارفرما حداکثر سه ماه پس از تاریخ ابلاغ نامه فسخ پرداخت خواهد شد. طی این مدت پیمانکار بایستی کلیه دیون خود را به غیر در رابطه با این قرارداد پرداخت نموده باشد که با وی تسویه حساب انجام گیرد.

۱۲-۶- چنانچه پیمانکار مورد اجاره را رأس تاریخ انقضاء تخلیه کامل ننماید و یا به هر دلیلی از تسلیم آن به کارفرما خودداری نماید، موظف است روزانه معادل ده درصد اجاره بهای ماهیانه را به عنوان اجرت المثل ایام تصرف بعد از اتمام قرارداد به کارفرما بپردازد و یا از محل مطالبات پیمانکار کسر می‌گردد.

ماده ۱۳- عوارض و مالیات

پرداخت هرگونه عوارض و مالیات و حقوقی که به موجب قوانین و مقررات موجود در زمان امضاء به این قرارداد تعلق گیرد بر عهده پیمانکار می‌باشد.

شرایط اشاره شده در این صفحه موردقبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



پیوست ها

پیوست شماره ۱

۱) جدول تعداد نیروی انسانی ماهر در امر طبخ، توزیع و خدمات

تعداد (نفر)	عنوان
۱	سرآشپز (دارای مدرک معتبر و مرتبط) (آقا)
۱	آشپز (آقا)
۱	کمک آشپز (آقا)
۲	خدمات آشپزخانه (آقا)
۱	سرپرست سالن ها (مدیر داخلی) (آقا)
۲	خدماتی سالن اساتید (یک خانم و یک آقا)
۱	خدماتی سالن دنا (آقا)
۲	خدماتی سالن لاله (خانم)
۱	شستشوی ظروف و دیگ ها (آقا)
۱	خدمات پشتیبان (آقا)
۳	سندوقدار و انجام امور دفتری (خانم (یک خانم علاوه بر سندوقدار اساتید مسئول انجام امور دفتری می باشد))
۱	انباردار (آقا)
۱	نماینده تام الاختیار
۱۶	جمع کل نیروی تمام وقت
۲	جمع کل نیروی پاره وقت

تبصره ۲: پیمانکار موظف است برای برگزاری مراسم و مهمانی ها در روزهای شنبه تا چهارشنبه از نیروهای کمکی با تأیید ناظر اداره امور تغذیه (از نظر تعداد و مهارت) استفاده نماید. همچنین پیمانکار متعهد می گردد در صورت رشد فروش روزانه از نظر تعداد پرس و مشتری، بدلیل عدم تکافوی نیروهای موجود بنا به تشخیص ناظر قرارداد اقدام به جذب نیرو علاوه بر جدول فوق نماید.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۲) جدول سطح بندی مشاغل بر اساس مدرک تحصیلی و میزان پایه حقوق دریافتی

تعداد نفرات	پایه حقوق روانه (ریال)	مدرک تحصیلی	سطح شغل	عنوان شغل
۱	۱,۰۹۷,۰۰۰,۰۰۰	خواندن و نوشتن	سطح یک	آشپز
	۱,۰۹۹,۰۰۰,۰۰۰	پنجم ابتدایی		
	۲,۰۰۱,۰۰۰,۰۰۰	سیکل		
	۲,۰۱۰,۰۰۰,۰۰۰	دیپلم		
	۲,۰۲۰,۰۰۰,۰۰۰	بالتر از دیپلم		
	۱,۰۸۷,۰۰۰,۰۰۰	خواندن و نوشتن	سطح دو	
	۱,۰۸۹,۰۰۰,۰۰۰	پنجم ابتدایی		
	۱,۰۹۱,۰۰۰,۰۰۰	سیکل		
	۱,۰۹۳,۰۰۰,۰۰۰	دیپلم		
	۱,۰۹۵,۰۰۰,۰۰۰	بالتر از دیپلم		
	۱,۰۷۷,۰۰۰,۰۰۰	خواندن و نوشتن	سطح سه	
	۱,۰۷۹,۰۰۰,۰۰۰	پنجم ابتدایی		
	۱,۰۸۱,۰۰۰,۰۰۰	سیکل		
	۱,۰۸۳,۰۰۰,۰۰۰	دیپلم		
۱,۰۸۵,۰۰۰,۰۰۰	بالتر از دیپلم			
۱	۱,۰۶۷,۰۰۰,۰۰۰	خواندن و نوشتن	سطح یک	کمک آشپز
	۱,۰۶۹,۰۰۰,۰۰۰	پنجم ابتدایی		
	۱,۰۷۱,۰۰۰,۰۰۰	سیکل		
	۱,۰۷۳,۰۰۰,۰۰۰	دیپلم		
	۱,۰۷۵,۰۰۰,۰۰۰	بالتر از دیپلم		
	۱,۰۵۷,۰۰۰,۰۰۰	خواندن و نوشتن	سطح دو	
	۱,۰۵۹,۰۰۰,۰۰۰	پنجم ابتدایی		
	۱,۰۶۱,۰۰۰,۰۰۰	سیکل		
	۱,۰۶۳,۰۰۰,۰۰۰	دیپلم		
	۱,۰۶۵,۰۰۰,۰۰۰	بالتر از دیپلم		

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ

مهر شرکت



عنوان شغل	سطح شغل	مدرک تحصیلی	پایه حقوق روانه (ریال)	تعداد نفرات
خدمات	سطح یک	خواندن و نوشتن	۱,۴۹۰,۰۰۰	۱۰
		پنجم ابتدایی	۱,۵۱۰,۰۰۰	
		سیکل	۱,۵۳۰,۰۰۰	
		دیپلم	۱,۵۵۰,۰۰۰	
	سطح دو	خواندن و نوشتن	۱,۳۹۳,۲۵۰	
		پنجم ابتدایی	۱,۴۲۰,۰۰۰	
		سیکل	۱,۴۴۰,۰۰۰	
		دیپلم	۱,۴۶۰,۰۰۰	
سندوقدار، انباردار	سطح یک	سیکل	۱,۸۵۰,۰۰۰	۴
		دیپلم	۱,۹۰۰,۰۰۰	
		بالتر از دیپلم	۱,۹۵۰,۰۰۰	
	سطح دو	سیکل	۱,۷۰۰,۰۰۰	
		دیپلم	۱,۷۵۰,۰۰۰	
		بالتر از دیپلم	۱,۸۰۰,۰۰۰	

الف- پیمانکار موظف است پایه حقوق ماهیانه پرسنل و خدمه را مطابق با جدول فوق پرداخت نماید.
 ب- سطح حقوق و دستمزد عنوان شغلی سرپرست سالن ها هم سطح با عنوان شغلی آشپز (سطح یک) در نظر گرفته می شود.
 ج- سطح حقوق و دستمزد عنوان شغلی سرآشپز و نماینده تام الاختیار به صورت توافقی بوده و نمی بایست کمتر از سطح حقوق و دستمزد عنوان شغلی آشپز سطح یک در نظر گرفته شود.
 تذکر ۶: تشخیص و تعیین سطح شغلی پرسنل با ناظر اداره امور تغذیه می باشد.
 د- حقوق و مزایای (حق بیمه، حق بن، مسکن و ...) کارکنان پاره وقت (سندوقداران) مطابق با نظر ناظر قرارداد قابل تغییر خواهد بود.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



پیوست شماره ۲

تخلفات و جرایم

۱) کیفیت غذا

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم پختگی غذا	۱۵/۰۰۰/۰۰۰
۲	شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (استفاده نامناسب از پیازداغ، زعفران، چاشنی ها و سرخ نشدن کافی مواد ها)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	سرد بودن غذا در ساعات توزیع غذا	۱۵/۰۰۰/۰۰۰
۴	سوختگی غذا در صورتی که قابل مصرف باشد ولی کیفیت تغییر کرده باشد	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	شوری، تلخی یا تندی غذا	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	جای نيفتادن غذا (وارفتگی)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	عدم استفاده از چاشنی در خوراکها و خورش ها و سوپ ها	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	عدم شستشوی مناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	مشاهده ریگ، شیشه و نخ در غذا و حبوبات پاک کرده	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	مشاهده فضله موش در برنج خیسانده شده (معدوم نمودن برنج)	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	عدم ضدعفونی سبزیجات که به صورت خام مصرف می شود	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	خرد کردن سبزیجات یا پوستگیری میفی جات قبل از شستشو و نظافت	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۳	گرم نمودن روغن با حلب روغن	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۴	مشاهده مگس در رستوران به علت ام شی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	۱۰/۰۰۰/۰۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱۵	توزیع نان بیات شده و مانده و عدم هماهنگی با نانوایی	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۶	عدم رعایت اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۷	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو	۷/۰۰۰/۰۰۰
۱۸	ارائه محصولات غذایی و یا استفاده از مواد اولیه ای که تاریخ مصرف آن گذشته باشد	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۹	توزیع غذای بسته بندی شده و بی کیفیت	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲۰	ریختن مواد غذایی خصوصاً مواد پروتئینی در کف آشپزخانه	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۱	نامطلوب شناخته شدن غذا و ظروف آن به لحاظ میکروبی و شیمیایی توسط آزمایشگاههای مربوطه	۲۰/۰۰۰/۰۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



چنانچه پیمانکار در طبخ غذا از میزان اوزان مواد مصرفی برای هر پرس غذا کمتر طبخ یا توزیع نماید و کسر بگذارد برای اولین بار به مبلغ ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال جریمه خواهد شد، در صورتی که برای دوم تکرار گردد معادل ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال و برای بار سوم به بعد با تشخیص دستگاه نظارت تصمیم‌گیری و برخورد خواهد شد.

(۳) عدم نظافت و نگهداری تجهیزات و ساختمان

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه‌ها	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	یخ‌سازها، یخچال، سردخانه، چلوپز، خورش پز، سرخ کن، کباب پز، آبسردکن و سایر تجهیزات	۵/۰۰۰/۰۰۰
۳	چرخ‌گوشت و وسایل مشابه	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	میز، تخته پسابی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت و سایر وسایل مشابه	۵/۰۰۰/۰۰۰
۵	نمکدان، جای نان، گلدان و سماق پاش	۵/۰۰۰/۰۰۰
۶	دیگ، تشت و ظرف پخت غذا	۷/۰۰۰/۰۰۰
۷	قاشق، چنگال، لیوان و بشقاب، سینی غذاخوری، پارچ آب، یخدان ها و سیخ	۵/۰۰۰/۰۰۰
۸	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشویی	۵/۰۰۰/۰۰۰
۹	وجود موش در رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله سالم	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	عدم استفاده صحیح از سینک ظرفشویی و کف شورهای فاضلاب (گرفتگی بر اثر سهل انگاری)	۶/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	سطل های زباله و عدم تخلیه به موقع و رعایت نکردن عملیات تفکیک پسماند از مبدأ	۷/۰۰۰/۰۰۰
۱۳	نظافت مستمر در حین توزیع و پس از توزیع کامل سالن های غذاخوری (هرکدام)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱۴	رومیزی و میز غذاخوری، صندلی پذیرایی و کانتنر فروش	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۵	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۶/۰۰۰/۰۰۰
۱۶	اجاق گاز و رگلاتور، گرم خانه (هر دستگاه)، سردخانه پیشخوان	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۷	عدم نظافت و لغزندگی کف محیط آشپزخانه و راه پله ها	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۸	هود	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۹	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسورها، سرویس های بهداشتی (هر کدام)	۶/۰۰۰/۰۰۰
۲۰	میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار	۸/۰۰۰/۰۰۰
۲۱	عدم بستن شیر اصلی گاز یا آب (هر مورد)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۲	عدم قطع کلید اصلی برق	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲۳	باز ماندن درب و پنجره ها (هر مورد)	۳/۰۰۰/۰۰۰
۲۴	کثیف بودن شیشه های راهرو ها، سرویس ها، راه پله ها، انبار و تمامی اماکنی که مسئولیت نظافت آنجا با پیمانکار باشد	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲۵	کثیف بودن رختکن آقایان یا بانوان که در اختیار پرسنل پیمانکار می باشد	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲۶	عدم نظافت کامل آشپزخانه در تمام مقاطع کاری	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲۷	عدم نظافت کامل سرویس های بهداشتی در سالن ها و قسمت اداری	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲۸	استفاده نامناسب و عدم طهارت کامل در توالت توسط پرسنل	۲/۰۰۰/۰۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۴) تأخیر در تهیه و توزیع سرو غذا

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم استفاده از مواد غذایی متناسب با آمار غذای روزانه	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲	تمام شدن زود هنگام غذا، اردور و یا سالادبار به هر دلیل با تشخیص ناظر	هر مورد ۵/۰۰۰/۰۰۰
۳	عدم توزیع غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۶/۰۰۰/۰۰۰
۴	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات توزیع غذا	۵/۰۰۰/۰۰۰
۵	عدم تامین بموقع مواد اولیه و مایحتاج طبخ و توزیع غذا برابر نظر ناظر اداره امور تغذیه	هر مورد ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع و اخذ تأییدیه ناظر اداره امور تغذیه	۲۵/۰۰۰/۰۰۰
۷	عدم وجود قاشق، چنگال و لیوان و سایر وسایل به اندازه کافی	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	معطلی افراد بیش از ۵ دقیقه در صف جهت دریافت غذا	۱۰/۰۰۰/۰۰۰

۵) وجود اشیاء خارجی در غذای طبخ شده (هر مورد)

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	*فضله موش یا فضولات حیوانی و سوسک	۲۵/۰۰۰/۰۰۰
۲	لارو و مگس و حشرات	۱۲/۰۰۰/۰۰۰
۳	خرده شیشه، سنگ و یا اجسام خارجی	۱۲/۰۰۰/۰۰۰
۴	میخ، سوزن و منگنه	۱۲/۰۰۰/۰۰۰
۵	ریگ و شن	۷/۰۰۰/۰۰۰
۶	نخ و یا سیم ظرفشویی و نایلون	۷/۰۰۰/۰۰۰
۷	اجزاء حرام گوشت *	۱۲/۰۰۰/۰۰۰
۸	ته سیگار	۲۲/۰۰۰/۰۰۰
۹	تکه غذا و مقوا	۷/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	ضایعات گوشتی (مو، پوست، پر مرغ و ...) و سایر اشیاء خارجی (خارج از آنالیز)	۷/۰۰۰/۰۰۰

*علاوه بر جریمه مذکور کل غذای ظرف معدوم می گردد و هزینه خسارت های مربوطه از بیمانکار کسر می گردد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۶) تقلب در مواد غذایی

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی اعم از خام یا پخته شده، نگهداری و یا اختفاء	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	خرید اجناس و مواد اولیه تقلبی یا اجناسی که از برندها کپی برداری کرده باشند (به تشخیص کارشناس تغذیه و ناظر اداره)	معدوم+ برای هر مورد ۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	جایگزینی مواد غذایی، برخلاف جدول آنالیز غذایی	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۲/۰۰۰/۰۰۰
۷	استفاده مجدد از روغن استفاده شده	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۱۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	طبخ مواد غذایی که قبلاً به تأیید کارشناس نرسیده باشد (هر مورد)	۲۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	استفاده از ظروف یکبار مصرف غیر مجاز برای ظروف غذای سرد و گرم	۱۰/۰۰۰/۰۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۷) عدم نگهداری صحیح و حمل مواد غذایی

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	نگهداری و صیفی جات در سردخانه مخصوص مواد پروتئینی	۲۲/۰۰۰/۰۰۰
۲	نگهداری حبوبات، برنج، ... در آشپزخانه	۷/۰۰۰/۰۰۰
۳	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت پسائی نشده در سردخانه ها و جای نامناسب	۵/۰۰۰/۰۰۰
۵	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	تخلیه و نگهداری مواردی که مورد تأیید ناظر اداره امور تغذیه نبوده در انبارها	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	سودزدائی ظروف استیل در مجاورت مواد غذایی خصوصاً در ساعت پخت غذا	۱۲/۰۰۰/۰۰۰
۸	عدم ارائه نمونه غذایی توزیع شده به ناظر اداره امور تغذیه	۵/۰۰۰/۰۰۰
۹	پسائی نمودن گوشت لاشه ای قبل از شستشوی لازم	۷/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	پوست گیری صیفی جات و خورد نمودن سبزیجات قبل از شستشوی لازم	۷/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	چینش نامنظم مواد غذایی و وسایل پخت و پز در انبار (هر مورد)	۳/۰۰۰/۰۰۰

پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار می باشد.
گوشت لاشه ای در همان روز ورود به انبار اداره امور تغذیه می بایست پسائی و به سردخانه منتقل گردد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۸) رفتار نامناسب پرسنل

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات نامصحیح به ناظر اداره امور تغذیه (متناسب با مورد)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر اداره امور تغذیه (متناسب با مورد)	۵/۰۰۰/۰۰۰
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر اداره امور تغذیه	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	برخورد نامناسب پرسنل با مشتری	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به آشپزخانه، راهروی مجاور سالن ها و یا پشت کانتینرهای توزیع غذا	۵/۰۰۰/۰۰۰
۶	عدم رعایت پوشش مناسب و بهداشتی در کلیه قسمت ها	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	کمبود نیروی انسانی (به ازای هر نفر روزانه)	دوبرابر حقوق روزانه
۸	عدم دریافت تاییدیه از ناظر اداره تغذیه جهت اعزام به مرخصی پرسنل	۵/۰۰۰/۰۰۰
۹	برخورد نامناسب پیمانکار و عوامل آن با پرسنل، کارشناس بهداشت و ناظر اداره امور تغذیه (با تشخیص رئیس اداره امور تغذیه فرد خاطی از ادامه فعالیت در مجموعه منع خواهد شد.)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	عدم نصب دستگاه حضور و غیاب و همچنین عدم دسترسی مدیر برای ناظر اداره تغذیه	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	عدم نصب کارت پرسنلی بر روی لباس کار (به ازاء هر نفر)	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	عدم تحویل به موقع اسناد، گزارشات، فاکتور ها، حواله خروج، لیست حقوق و بیمه و... به ناظر اداره امور تغذیه	۱۰/۰۰۰/۰۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



۹) رعایت بهداشت فردی پرسنل رستوران

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر (از ورود فرد به رستوران جلوگیری به عمل می آید)	۱۲/۰۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم استفاده از صابون بعد از استفاده از دستشویی	۳/۰۰۰۰/۰۰۰
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظر از ادامه کار نیز خودداری گردد.)	۶/۰۰۰۰/۰۰۰
۴	شستشوی لباس شخصی در محیط آشپزخانه	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۶	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و کثیف و پاره شده	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۷	استفاده نکردن از لباس فرم، کلاه، کفش، دستکش، ساق بند و ماسک مورد تایید ناظر اداره امور تغذیه	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۸	عدم استفاده از دستکش، چکمه، کفش مخصوص و یا استفاده از لوازم فوق که مندرس و کثیف و پاره شده باشد	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۹	عدم بهداشت سر و صورت و ناخن	۳/۰۰۰۰/۰۰۰
۱۰	شستشوی وسائل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	۶/۰۰۰۰/۰۰۰
۱۱	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن های غذاخوری و محل توزیع غذا (هر مورد)	۷/۰۰۰۰/۰۰۰
۱۲	دخالت پرسنل نظافتچی دستشویی ها و سرویس های بهداشتی و پسانی و طبخ و توزیع مواد غذایی	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۱۳	عدم استفاده از دمپایی مخصوص سردخانه	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۱۴	چشیدن غذا با ملاقه و داخل نمودن مجدد ملاقه در ظرف غذا	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۱۵	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۱۶	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان توزیع غذا	۵/۰۰۰۰/۰۰۰
۱۷	شروع فعالیت بدون شستشو و ضدعفونی دست ها	۵/۰۰۰۰/۰۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت

**۱۰) تامین نیروی انسانی مورد نیاز**

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم حضور نماینده پیمانکار بدون هماهنگی با ناظر اداره امور تغذیه (هر روز)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم حضور سر آشپز بدون هماهنگی با ناظر اداره امور تغذیه (هر روز)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	عدم حضور آشپز یا کمک آشپز بدون هماهنگی با ناظر اداره امور تغذیه (نفر- روز)	۵/۰۰۰/۰۰۰
۴	عدم حضور صندوقدار، انباردار، بدون هماهنگی با ناظر اداره امور تغذیه (نفر- روز)	۵/۰۰۰/۰۰۰
۵	عدم حضور کارگر و سالن کار بدون هماهنگی با ناظر اداره امور تغذیه (نفر- روز)	۳/۰۰۰/۰۰۰

۱۱) سایر موارد

- الف- سالن کارها موظف به استفاده از لباس کار مناسب (با تأیید قبلی نماینده کارفرما) می‌باشند.
- ب- پیمانکار موظف است آموزش‌های لازم در زمینه های شغلی را در مورد عوامل خود در قالب تقویم آموزشی با نظر نماینده کارفرما تهیه و پس از تأیید و در طول مدت قرارداد اجرا نماید.
- ج- در صورتی که پیمانکار در طول یک ماه بیش از ۵ مورد از انواع جرایم داشته باشد، مبلغ جرایم با ضریب ۲ محاسبه و اعمال می‌گردد.
- د- چنانچه تخلفی از سوی پیمانکار صورت گیرد که در جداول فوق ذکر نشده باشد، اداره امور تغذیه می‌تواند برحسب حجم تخلف، پیمانکار را از پنج میلیون تا سی میلیون ریال جریمه نقدی نماید و نظر ناظر اداره امور تغذیه در این خصوص قطعی می‌باشد.
- ه- در خصوص تهیه مواد اولیه (اعم از سفارش، خرید و مصرف)، تشخیص ناظر اداره امور تغذیه و کارشناس تغذیه (از نظر کیفی، کمی، صحت، اصالت و ...) قطعی بوده و می‌توانند نسبت به معدوم نمودن کل یا بخشی از مواد یا کالاهای تأیید نشده اقدام نمایند و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



پیوست شماره ۳

جدول برندها

تمامی عناوین، مارک ها و برندهای مورد تأیید به شرح جدول ذیل می باشد:

نام مواد	برند های مجاز	نام مواد	برند های مجاز
رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	کنسرو تن ماهی	شیلتون - تحفه - شیلانه - اوپلا
انواع سس	سحر - بیژن - دلپذیر - مهram - دلوسه	ماکارونی	تک ماکارون - زر ماکارون - مانا - رشد
خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوپلا - بیژن	آلو مشهدی	مانی - سحرخیز - پالیز - برتر
انواع ماست	پاک - می ماس - هراز - کاله	مرغ گرم	مهبیا پروتئین - رزینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال - چکاد
انواع پنیر	پاک - کاله - پگاه - دامداران	شوینده	پرپل - صحت - جام - گلی
انواع دوغ	پاک - هراز - عالیس - می ماس - کاله - آبعلی	سوسیس، کالباس و همبرگر	آندره - رباط - گوشتیران - کاله - سولیکو - ۲۰۲
مغز گردو، خلال بادام و پسته	گل شهر - رادین - برتر - گلستان	قارچ	ملارد - صدف - به چین
روغن (سرخ کردنی و طبخ)	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا - آفتاب - ورامین	کره حیوانی و گیاهی	پگاه - مهبین - شکلی - کاله - گلپایگان
آبلیمو و آبغوره	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	سماق	گلها - گلستان - فتاح
سرکه	یک و یک - وردا - مهram - کامبیز	زعفران	بهرامن - ممتازقائات - گلستان - ادمان - سحرخیز
لیمو عمانی	گلها - گلستان - گل شهر	زیتون	اوپلا - فامیلا - بدر - محسن - اصالت - یک و یک
کشک	رامک - سمیه - کامبیز - کاله	زیتون پرورده	اوپلا - فامیلا - بدر - محسن - اصالت - چیکا
ادویه	گلها - گلستان - فتاح - دست چین - هانی کار - برتر	روغن زیتون	یک و یک - اوپلا - اتکا - برتر - داتیس - الیت
تخم مرغ	تلونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	الویه	نامی نو - سولیکو - رباط
رب انار	یک و یک - مهram - کامبیز - سحر	نوشیدنی گازدار	زمرم - پیسی - کوکاکولا - کاله - بهنوش - ایستک - دلستر - سون آپ - فانتا
شامی کباب و ناکت مرغ	گوشتیران - ۲۰۲ - ب.آ - کاله - سولیکو	رشته فرنگی و آش	انسی - تک - سمیه - ترخینه - رشد
انواع نان های فرنگی (تست، باکت، فرانسوی و ...)	سه نان، نان آوران، سحر	دستمال کاغذی	سافتلن - نرمه - تنو - پنبه ریز - گلریز - پاییا
گلاب	ربیع - سمیه - یک و یک - نادر	انواع پنیر های طبع غذا (پیتزا، چدار، پارمسان، گودا، ماتزاولا و ...)	۹۵۹۵ - کاله - شیر آوران - پگاه
زرشک	گل شهر - سحرخیز - برتر	انواع مربا	سحر - موسوی - یک و یک - چین چین
انواع آرد (سفید، سوخاری و ...)	ترخینه - گلها - برتر - رشد - الیت - هانی کارا	حیویات	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند

تبصره ۲۱: لازم به ذکر است در صورت نیاز به استفاده از سایر برندها، پیمانکار ملزم به اخذ تأییدیه ناظر اداره امور تغذیه می باشد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



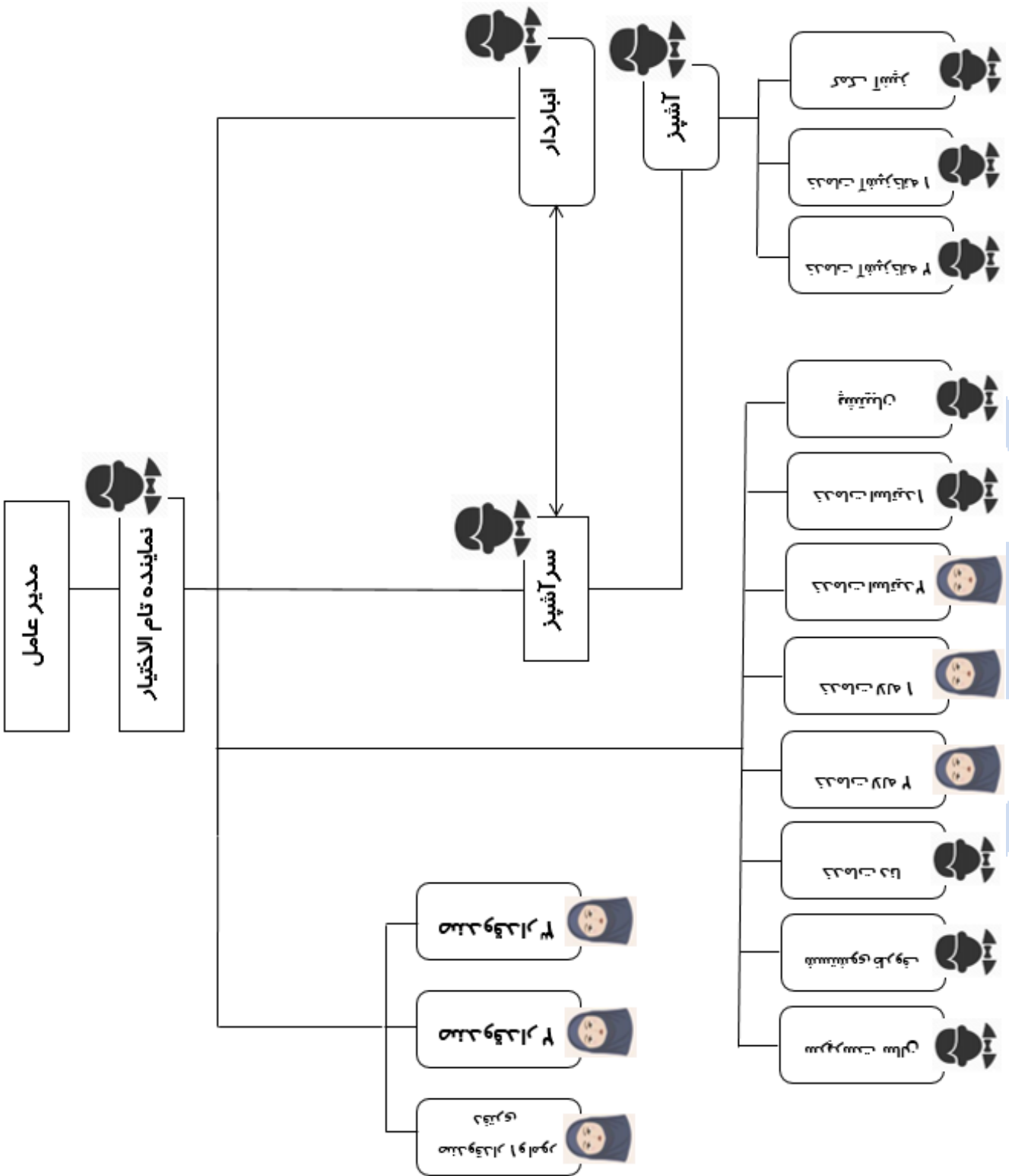
پیوست شماره ۴

ساختار سازمانی



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



پیوست شماره ۵

شرح وظایف پرسنل (مدیریتی، آشپز، مالی، خدماتی، شستشوی ظروف و ...)



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



نماینده تام الاختیار (آقا)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه	پنج شنبه
۷:۰۰ - ۷:۱۵	شروع به کار	
۷:۳۰ - ۹:۳۰	نظارت بر توزیع به موقع و صحیح صبحانه و ارائه حواله خروج اقلام از انبار به ناظر اداره امور تغذیه هماهنگی لازم در خصوص تحویل جنس از انبار به سرآشپز بر اساس آنالیز نظارت بر نحوه تحویل جنس توسط انباردار از تامین کنندگان نظارت بر نحوه پخت غذا	نظارت کامل بر نظافت کلی سالن ها و آشپزخانه
۹:۳۰ - ۱۰:۰۰	استراحت ۱	
۱۰:۰۰ - ۱۱:۳۰	بازدید از طبقه سوم (سالن اساتید، لاله و دنا). سرکشی کامل از کلیه قسمت ها و تجهیزات آشپزخانه و همچنین تست طعم و کیفیت غذا قبل از توزیع	
۱۱:۳۰ - ۱۴:۳۰	نظارت بر توزیع به موقع و صحیح ناهار طبقه سوم در هر ۳ سالن. ارائه گزارشات مربوط به فروش غذا در سالن ها به ناظر اداره امور تغذیه	
۱۴:۳۰ - ۱۵:۳۰	استراحت ۲	
۱۵:۳۰ - ۱۹:۰۰	تدوین برنامه غذایی هفتگی و تسلیم گزارشات درخواستی به ناظر اداره امور تغذیه انجام امورات محوله از سوی ناظر اداره امور تغذیه تاییدیه درخواست مرخصی پرسنل (با هماهنگی ۴۸ ساعت قبل و اعلام آن به بخش حسابداری و ناظر اداره امور تغذیه) نظارت بر نحوه توزیع وعده عصرانه در سالن ها نظارت بر ساعت زنی پرسنل و بررسی کلیه قسمت ها و خاموش کردن برق، بستن کلیه درب ها و پنجره ها و خروج	نظارت بر نظافت شیشه ها، پنجره ها، راه پله، سردخانه و تمامی اماکنی که تحویل پیمانکار می باشد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ سرپرست سالن ها (آقا)

پنجشنبه	شنبه تا چهارشنبه	ساعت
	شروع کار	۷:۱۵-۷:۳۰
نظافت کلی سالن ها و اماکن عمومی	مدیریت، رهبری و کمک به خدمات سالن ها مشارکت و نظارت بر نحوه نظافت سالن های اساتید، لاله، دنا و پردیسان نظارت بر نحوه نظافت اماکن عمومی و آسانسورها و ... بازدید و بررسی از راه پله و ورودی ها و کمک به نظافت عمومی	۷:۳۰ - ۱۰:۰۰
	استراحت ۱	۱۰:۰۰-۱۰:۳۰
نظارت بر صحت نظافت انجام شده و بررسی سالن ها و سم پاشی موردی	انجام کلیه امور مربوط به توزیع غذا و هماهنگی بین سالن ها همچنین نظارت بر نحوه ی انجام صحیح فرآیندها در حین توزیع غذا و شارژ بموقع خطوط توزیع غذا برگزاری و مدیریت مراسم و مهمانی ها مدیریت نیروی انسانی در سالن ها مدیریت غذای برون بر و بسته بندی ها شارژ انواع نوشیدنی و کنار غذاها و ...	۱۰:۳۰-۱۴:۰۰
	استراحت ۲	۱۴:۰۰ - ۱۵:۰۰
	بازدید و نظارت بر شستشو و نظافت طبقات دوم و چهارم نظارت بر نحوه ی نظافت اماکن به صورت کلی و مدیریت کارکنان سالن ها انجام کلیه هماهنگی های لازم جهت برگزاری مراسم و یا میان وعده عصرانه تهیه مواد شستشوی لازم جهت سالن ها انجام امورات محوله	۱۵:۰۰ - ۱۹:۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ صندوقدار سالن اساتید و امور دفتری (خانم یا آقا)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه
۰۸:۰۰ - ۰۷:۴۵	شروع کار
۰۸:۰۰ - ۱۰:۰۰	انجام کلیه امورات مربوط به مکاتبات اداری و دفتری
۱۰:۰۰ - ۱۱:۰۰	استراحت ۱
۱۱:۰۰ - ۱۲:۰۰	کنترل وسایل مورد نیاز برای صندوق و پرینت برنامه غذایی و نصب آن
	تهیه برنامه غذایی و نصب آن و تهیه خودکار، کاغذ چاپگر، رول دستگاه پوز، باند پول
	تهیه روزانه پول خرد مورد نیاز صندوق
	تحویل صندوق های شمارش شده و یادداشت آن در دفاتر صندوق
۱۲:۰۰ - ۱۴:۱۵	چک نمودن سیستم، دستگاه وای فای و دستگاه فروش در محل و هماهنگی لازم برای رفع مشکلات و نواقص دستگاهها
	صندوقدار ناهار سالن اساتید
۱۴:۱۵ - ۱۵:۰۰	استراحت ۲
۱۵:۰۰ - ۱۵:۳۰	استخراج گزارش فروش روزانه و تحویل به حسابدار و انجام امورات محوله از سوی کارفرما
۱۵:۰۰ - ۱۶:۰۰	انجام کلیه امورات مربوط به مکاتبات اداری و دفتری
	انجام امورات محوله از سوی پیمانکار

شرایط اشاره شده در این صفحه موردقبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ صندوقدار سالن دنا (آقا یا خانم)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه
۷:۳۰-۷:۴۵	شروع کار
۸:۰۰-۱۰:۰۰	صندوقدار صبحانه سالن پسران
۱۰:۰۰-۱۱:۰۰	استراحت ۱
۱۱:۰۰-۱۲:۰۰	کنترل وسایل مورد نیاز برای صندوق صبحانه و ناهار سالن ویژه پسران و کمک به انباردار
	چک نمودن سیستم و رفع مشکلات و نواقص
	تهیه برنامه غذایی و نصب آن و تهیه خودکار، کاغذ چاپگر، رول دستگاه پوز، باند پول
	تحويل صندوق های شمارش شده و یادداشت آن در دفاتر صندوق
۱۲:۰۰-۱۴:۲۰	تهیه و ثبت لیست فروش غذاهای مربوط به سالن سالن ویژه پسران
	صندوقدار ناهار
۱۴:۲۰-۱۵:۰۰	استراحت ۲
۱۵:۰۰-۱۵:۳۰	ارائه گزارش فروش روزانه به واحد حسابداری
۱۵:۳۰-۱۶:۳۰	کمک به انباردار
۱۶:۳۰-۱۹:۰۰	صندوقدار وعده عصرانه در سالن دنا و استخراج گزارش فروش عصرانه

*در صورتی که پیمانکار در وعده صبحانه و عصرانه سرویس دهی نداشته باشد، ساعت کاری این شغل از ساعت ۱۱:۰۰ الی ۱۵:۰۰ می باشد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ صندوقدار سالن لاله (خانم)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه
۷:۳۰-۷:۴۵	شروع کار
۸:۰۰-۱۰:۰۰	صندوقدار وعده صبحانه سالن لاله
۱۰:۰۰-۱۱:۰۰	استراحت ۱
۱۱:۰۰-۱۲:۰۰	کنترل وسایل مورد نیاز برای صندوق صبحانه و ناهار سالن دنا و کمک به انجام مکاتبات اداری
	چک نمودن سیستم و رفع مشکلات و نواقص
	تهیه برنامه غذایی و نصب آن و تهیه خودکار، کاغذ چاپگر، رول دستگاه پوز، باند پول
	تحويل صندوق های شمارش شده و یادداشت آن در دفاتر صندوق
۱۲:۰۰-۱۴:۲۰	تهیه و ثبت لیست فروش غذاهای مربوط به سالن دختران
	صندوقدار وعده ناهار سالن لاله
۱۴:۲۰-۱۵:۰۰	استراحت ۲
۱۵:۰۰ - ۱۵:۳۰	ارائه گزارش فروش روزانه به واحد حسابداری
۱۵:۳۰ - ۱۶:۳۰	کمک به حسابدار و مسئول مکاتبات جهت انجام امور دفتری
۱۶:۳۰-۱۹:۰۰	صندوقدار وعده عصرانه در سالن لاله و استخراج گزارش فروش عصرانه

*در صورتی که پیمانکار در وعده صبحانه و عصرانه سرویس دهی نداشته باشد، ساعت کاری این شغل از ساعت ۱۱:۰۰ الی ۱۵:۰۰ می باشد.

شرایط اشاره شده در این صفحه موردقبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ سرآشپز (آقا)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه	پنج شنبه
۶:۱۵-۶:۳۰	ساعت شروع کار	
۶:۳۰-۱۰:۰۰	بازدید از آشپزخانه، وسایل کار، نظارت بر نحوه انجام کار انجام امور مربوط به طبخ و توزیع صبحانه و ناهار دریافت مواد اولیه از مدیر اجرایی و انبار دار نظارت بر رعایت موارد بهداشتی آشپزخانه و پخت غذا نظارت بر حسن انجام مراحل پخت	شستشوی البسه و ابزار کار
۱۰:۳۰-۱۰:۰۰	استراحت ۱	
۱۰:۳۰-۱۱:۳۰	نظارت بر حسن انجام وظایف پرسنل زیر مجموعه آماده سازی و طبخ غذاهای روز و مهمانی ها	نظارت بر نظافت کلی آشپزخانه و آماده سازی مواد غذایی
۱۱:۳۰-۱۴:۰۰	نظارت بر نحوه توزیع ناهار در هر ۳ سالن مشارکت و همکاری برای توزیع غذا در سالن اساتید و یا طبخ غذا در آشپزخانه	
۱۴:۰۰-۱۴:۳۰	استراحت ۲	
۱۴:۳۰-۱۹:۰۰	آماده سازی مواد غذایی روز بعد طبق برنامه هفتگی ارائه شده نظارت بر شستشوی ظروف آشپزخانه و رعایت موارد بهداشتی انجام امور مربوط به طبخ و توزیع وعده عصرانه نظارت بر حسن انجام مراحل پخت روز آتی ارائه لیست مواد مصرفی مورد نیاز روز بعد به انبار	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



پنج شنبه	شنبه تا چهارشنبه	ساعت
شستشوی البسه و ابزار کار و شستشوی کلی آشپزخانه	شروع کار	۶:۱۵-۶:۳۰
	انجام اعمال مربوط به طبخ و توزیع وعده صبحانه و ناهار پخت و پز غذای روزانه، برنج، خورش ها آماده سازی مواد اولیه پروتئینی از جمله جوجه کباب و کباب کوبیده بررسی وضعیت خورش بار شده از روز قبل و تکمیل کردن فرایند پخت آن	۶:۳۰-۱۰:۰۰
	استراحت ۱	۱۰:۰۰-۱۰:۳۰
	همکاری برای آماده سازی مواد غذایی وعده ناهار طبخ انواع کباب ها توزیع خورش و برنج در بن ماری ها	۱۰:۳۰-۱۱:۳۰
آماده سازی مواد مورد نیاز	توزیع وعده ناهار در سالن اساتید	۱۱:۳۰-۱۴:۳۰
	استراحت ۲	۱۴:۳۰-۱۵:۰۰
	آماده سازی مواد غذایی روز بعد طبق برنامه ارائه شده توسط سرآشپز انجام امور مربوط به طبخ و توزیع وعده عصرانه انجام امورات محوله	۱۵:۰۰-۱۹:۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ کمک آشپز (آقا)

پنجشنبه	شنبه تا چهارشنبه	ساعت
شستشوی البسه و ابزار کار	شروع کار	۶:۱۵-۶:۳۰
	انجام امور مربوط به طبخ و توزیع وعده صبحانه و ناهار انجام امورات محوله	۶:۳۰-۱۰:۰۰
	استراحت ۱	۱۰:۰۰-۱۰:۳۰
شستشوی کلی آشپزخانه	همکاری برای آماده سازی مواد غذایی وعده ناهار کشیدن غذا در بن ماری ها و انتقال به خطوط توزیع غذا کمک به آماده سازی مواد اولیه پروتئینی از جمله جوجه کباب و کباب کوبیده آماده کردن دورچین های غذا	۱۰:۳۰-۱۱:۳۰
آماده سازی مواد مورد نیاز	پخت و پز کباب و مشارکت در امر توزیع غذا در سالن اساتید جمع آوری غذای باقی مانده در خط توزیع و هماهنگی جهت انتقال به آشپزخانه کمک به پشتیبانی تولید غذا در صورت کسری در خط توزیع	۱۱:۳۰-۱۴:۳۰
	استراحت ۲	۱۴:۳۰-۱۵:۰۰
	انجام امور مربوط به طبخ و توزیع وعده عصرانه پاک نمودن و شستشوی برنج روز بعد مشارکت در نظافت و کمک رسانی به خدمات آشپزخانه و شستشوی ظروف آشپزخانه انجام امورات محوله	۱۵:۰۰-۱۹:۰۰

شرایط اشاره شده در این صفحه موردقبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



پشتیبان (آقا)

پنج شنبه	شنبه تا چهارشنبه	ساعت
	شروع کار	۷:۰۰-۷:۱۵
شستشوی البسه و ابزار کار	انجام امور مربوط به طبخ و توزیع وعده صبحانه و ناهار	
	توزیع وعده صبحانه در سالن دنا	۷:۳۰-۱۰:۰۰
	انجام امورات محوله	
	استراحت ۱	۱۰:۰۰-۱۰:۳۰
شستشوی کلی آشپزخانه و کباب پزخانه و آماده سازی مواد	کمک به آشپز در آشپزخانه و کشیدن برنج و خورش در بن ماری ها و انتقال به خطوط توزیع غذا	۱۰:۳۰-۱۱:۳۰
	آماده کردن دورچین های غذا	
	کمک به توزیع غذا در سالن دنا	
	کمک به پشتیبانی تولید غذا در صورت کسری در خط توزیع	
	جمع آوری غذای باقی مانده در خط توزیع و هماهنگی جهت انتقال به آشپزخانه	۱۱:۳۰-۱۴:۳۰
	کمک به سرآشپز جهت پشتیبانی خطوط توزیع	
	استراحت ۲	۱۵:۰۰-۱۴:۳۰
	انجام امور مربوط به طبخ و توزیع وعده عصرانه و نظافت	
	استعلام مقدار پخت برنج روز بعد از سرآشپز و آماده سازی آن	
	کمک به آماده سازی مواد جوجه یا کوبیده روز بعد	۱۵:۰۰-۱۹:۰۰
	کمک به آماده سازی خورش روز بعد و کمک به نظافت آشپزخانه و سالن های توزیع غذا	
	شستشو و نظافت قسمت برنج پزی و کمک به سرآشپز برای آماده	

شرایط اشاره شده در این صفحه موردقبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ انباردار (آقا)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه	پنج شنبه
۷:۰۰-۷:۱۵	شروع کار	
۷:۳۰-۹:۳۰	تحويل اقلام مورد نیاز طبق لیست درخواستی به سرآشپز و صدور حواله خروج از انبار تحويل گرفتن بارهای سفارش داده شده از تامین کنندگان و وزن کشی مواد اولیه پروتئینی و صیفی جات و شمارش کالاهای واحد دار صدور حواله ورود به انبار بررسی وضعیت سردخانه های زیر صفر و بالای صفر شمارش و ثبت آمار موجودی انبار در سیستم انبارداری	شستشوی البسه و ابزار کار
۹:۳۰-۱۰:۰۰	استراحت ۱	
۱۰:۰۰-۱۲:۰۰	تحويل اقلام مورد نیاز سالن ها طبق لیست درخواستی به سرپرست سالن ها و ثبت حواله خروج از انبار	
۱۲:۰۰-۱۴:۰۰	کمک به صندوقدار سالن اساتید جهت دریافت پول و کارت کشیدن در دستگاه کارت خوان	شمارش تمامی وسایل صبحانه، نهار و مهمانی ها به عنوان تحویل دهنده و تحویل گیرنده
۱۴:۳۰-۱۵:۰۰	استراحت ۲	
۱۵:۰۰-۱۹:۰۰	آماده سازی اقلام مربوط به وعده عصرانه و نهار روز آتی و تحویل به سرآشپز طبق درخواست دریافت بارهای سفارش داده شده از تامین کنندگان و وزن کشی مواد اولیه پروتئینی و صیفی جات و ثبت حواله ورود به انبار ثبت و استخراج برگه روزانه ورود و خروج اقلام از انبار انجام امورات محوله	شستشو و نظافت کلی انبار و سردخانه ها

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ خدمات آشپزخانه (آقا)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه	پنج شنبه
۶:۱۵-۶:۳۰	ساعت شروع کار	
۶:۳۰-۱۰:۰۰	انجام امور مربوط به توزیع وعده صبحانه و ناهار تحويل اجناس مورد نیاز سرآشپز از انباردار نظافت آشپزخانه، ابزار کار، تخته کار، چرخ گوشت و ... انجام امورات محوله	نظافت کلی راه پله ها و شیشه پنجره های راه پله
۹:۳۰-۱۰:۰۰	استراحت ۱	نظافت اتاقک استراحت پرسنل
۱۰:۰۰-۱۲:۰۰	شستشوی دیگ های خورش و قسمت هایی که توسط سرآشپز روزانه مشخص می گردد	
۱۲:۰۰-۱۴:۳۰	شستشوی ظروف آشپزخانه و نظافت میز کار	
۱۴:۳۰-۱۵:۰۰	استراحت ۲	
۱۵:۰۰-۱۹:۰۰	انجام امور مربوط به توزیع وعده عصرانه نظافت و شستشوی فضای آشپزخانه و تجهیزات (دیگ، چلوپزها، ظروف، ظرفشویی، کانترها، راه پله ها و ...) انجام امورات محوله	شستشوی البسه و ابزار کار

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خدمات سالن اساتید (آقا)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه	پنج شنبه
۷:۰۰-۷:۱۵	ساعت شروع کار	
۷:۳۰-۱۰:۰۰	آبریزی دستگاه های گرم کن و روشن کردن دستگاه و نظافت کابین های زیر دستگاه جمع کردن صندلی ها و قرار دادن کنار میزها، نظافت میزها، جارو و تی، نظافت شیشه ها، پرده ها، دیوارها و دیوارپوش ها، درب ورودی، جمع آوری زباله و انتقال به اتاق زباله، شستشوی سطل ها و قرار دادن کیسه زباله با نصب برجسب تفکیک زباله	نظافت کلی (ظروف-قاشق و چنگال - سینی غذا) و شستشوی فرش سالن اساتید و پاک کردن کلی میزها و نظافت و سرویس آکواریوم و نظافت شیشه ها و ...
۱۰:۰۰-۱۰:۳۰	استراحت ۱	
۱۰:۳۰-۱۲:۰۰	روشن کردن شف های اردور، نظافت روزانه سرویس بهداشتی اساتید (نظافت آینه ها و سطل ها، شستشوی شیرآلات و روشویی، نظافت و تخلیه سطل های زباله و قرار دادن کیسه زباله، نظافت درب های سرویس بهداشتی و شارژ مایع دستشویی) نظافت کانتراهای سالن اساتید، آماده سازی قاشق و چنگال	شمارش ظروف و ارائه لیست شمارش شده به انباردار
۱۲:۰۰-۱۴:۳۰	جمع آوری ظروف ناهار در سالن اساتید جمع آوری و شستشوی پارچ ها و یخدان ها و شارژ آن ها	شستشوی البسه ابزار کار
۱۴:۳۰-۱۵:۰۰	استراحت ۲	
۱۵:۰۰-۱۸:۰۰	همکاری در نظافت یخچال های طبقه سوم نظافت بن ماری ها، نظافت و چیدن و مرتب نمودن میزها و صندلی ها، جارو و تی ورودی های سالن اساتید و شستشوی روزانه کباب پز خانه و سایر نظافت های مورد نیاز روزانه از جمله نظافت راهرو ها، راه پله ها شیشه ها و ...	تمیز نمودن شیشه ها و دیوارهای سالن اساتید

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



■ خدمات سالن اساتید ۲ (خانم)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه	پنج شنبه
۷:۰۰-۷:۱۵	ساعت شروع کار	
۷:۳۰-۹:۳۰	همکاری برای درست کردن سالاد شیرازی، ماست، خیار، گوجه، خیار و توزیع وعده صبحانه آماده سازی سالادها، میز سالاد، شارژ روغن زیتون، آبلیمو و آبغوره	نظافت کلی (ظروف-قاشق و چنگال - سینی غذا)
۹:۳۰-۱۰:۰۰	استراحت ۱	
۱۰:۰۰-۱۲:۰۰	شارژ نوشیدنی های متنوع در قسمت خنک کننده خط توزیع آماده سازی و کنترل وسایل مورد نیاز سلف اساتید (دستمال کاغذی، دستمال سرویس بهداشتی، الکل و کبریت) نظافت کانترهای سالن اساتید، آماده سازی قاشق و چنگال	شمارش ظروف و ارائه لیست شمارش شده به انباردار
۱۲:۰۰-۱۴:۳۰	شارژ سالادها و نوشیدنی ها هنگام توزیع غذا شارژ بشقاب، قاشق و چنگال، نان، سینی و ... در هنگام توزیع ناهار جمع آوری و شستشو پارچ ها و یخدان ها و شارژ آن ها	شستشوی البسه ابزار کار
۱۴:۳۰-۱۵:۰۰	استراحت ۲	
۱۵:۰۰-۱۸:۰۰	نظافت کانترهای سالن اساتید، آماده سازی قاشق و چنگال و نظافت اتاقک استراحت پرسنل خدماتی خانم و نظافت همکاری در نظافت یخچال های طبقه سوم نظافت بن ماری ها، نظافت و چیدن و مرتب نمودن میزها و صندلی ها پس از توزیع عصرانه	تمیز نمودن شیشه ها و دیوارهای سالن اساتید

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ خدمات سالن لاله (خانم)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه	پنج شنبه
۷:۱۵-۷:۰۰	ساعت شروع کار	
۱۰:۰۰-۷:۳۰	همکاری در توزیع وعده صبحانه همکاری برای درست کردن سالاد شیرازی و ماست و خیار و گوجه و خیار	شستشوی البسه و ابزار کار و اتاق استراحت بانوان
۱۰:۳۰-۱۰:۰۰	استراحت ۱	
۱۲:۳۰-۱۰:۳۰	پشتیبانی و آماده نمودن وسایل مورد نیاز سلف خواهان (نان، ظروف، جداسازی قاشق و چنگال و قرار دادن در جای مخصوص) آماده سازی و کنترل وسایل مورد نیاز سالن (دستمال کاغذی، دستمال سرویس بهداشتی، الکل و کبریت)، نظافت روزانه سرویس بهداشتی (نظافت آینه ها و سطل ها، شستشوی شیرآلات و روشویی، نظافت و تخلیه سطل های زباله و قرار دادن کیسه زباله، نظافت درب های سرویس بهداشتی و شارژ مایع دستشویی) نظافت کانترهای سالن لاله، آماده سازی قاشق و چنگال شارژ سالاد و نوشیدنی ها، ظروف و سینی در زمان توزیع غذا	نظافت فلاور باکس و شستشوی میزها و صندلی ها و شیشه و پنجره و دیوارها
۱۴:۳۰-۱۲:۰۰	همکاری در توزیع غذا در سالن لاله	نظافت کلی (ظروف، قاشق و چنگال، سینی غذا)
۱۵:۰۰-۱۴:۳۰	استراحت ۲	شستشوی آب سردکن
۱۹:۰۰-۱۵:۰۰	نظافت تمامی یخچال ها ی طبقه سوم و نظافت روزانه سرویس بهداشتی خواهان (نظافت آینه ها و سطل ها، شستشوی شیرآلات و روشویی، نظافت و تخلیه سطل های زباله و قرار دادن کیسه زباله، نظافت درب های سرویس بهداشتی و شارژ مایع دستشویی) همکاری در توزیع وعده عصرانه نظافت بن ماری ها، نظافت و چیدن و مرتب نمودن میزها و صندلی ها، جارو و تی ورودی های سالن جمع کردن صندلی ها و قرار دادن کنار میزها، نظافت میزها و تی سالن، جمع آوری زباله و انتقال به اتاق زباله، شستشوی سطل ها و قرار دادن کیسه زباله و تی ورودی های سالن لاله و راه پله ها و سایر نظافت های مورد نیاز روزانه که توسط مدیر اجرایی ابلاغ می گردد.	نظافت کلی سرویس بهداشتی خواهان (آینه ها، شیرآلات، روشویی، سطل ها، درب ها و سرویس ها)

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خدمات سالن لاله ۲ (خانم)

ساعت	شنبه تا چهارشنبه	پنج شنبه
۷:۰۰-۷:۱۵	ساعت شروع کار	شستشوی البسه
۷:۳۰-۱۰:۰۰	همکاری برای درست کردن سالاد شیرازی و ماست و خیار و گوجه و خیار مشارکت در جمع کردن صندلی ها و قرار دادن کنارمیزها، نظافت میزها و جاروتی، جمع آوری زباله و انتقال به اتاق زباله. شستشوی سطل ها و قرار دادن کیسه زباله مطابق با طرح تفکیک پسماند آبریزی دستگاه های گرم کن و روشن کردن دستگاه و نظافت کابین های زیر دستگاه	و ابزار کار و اتاق استراحت بانوان
۱۰:۰۰-۱۰:۳۰	استراحت ۱	نظافت فلاور باکس
۱۰:۳۰-۱۲:۰۰	پشتیبانی و آماده نمودن وسایل مورد نیاز سلف خواهران (نان، ظروف، جداسازی قاشق و چنگال و قراردادن در جای مخصوص) آماده سازی و کنترل وسایل مورد نیاز سالن (دستمال کاغذی، دستمال سرویس بهداشتی، الکل و کبریت)، نظافت روزانه سرویس بهداشتی (نظافت آینه ها و سطل ها، شستشوی شیرآلات و روشویی، نظافت و تخلیه سطل های زباله و قرار دادن کیسه زباله، نظافت درب های سرویس بهداشتی و شارژ مایع دستشویی) نظافت کانترهای سالن دنا، آماده سازی قاشق و چنگال و نظافت اتاقک استراحت پرسنل خدماتی شارژ سالاد و نوشیدنی ها، ظروف و سینی در زمان توزیع غذا	وشستشوی میزها و صندلی ها و شیشه و پنجره و دیوارها
۱۲:۰۰-۱۴:۳۰	جمع آوری ظروف سلف خواهران	نظافت کلی (ظروف، قاشق و چنگال، سینی غذا)
۱۴:۳۰-۱۵:۰۰	استراحت ۲	شستشوی آب سردکن و یخچال ها
۱۵:۰۰-۱۹:۰۰	انجام امور مربوط به توزیع وعده عصرانه نظافت تمامی یخچالهای طبقه سوم و نظافت اتاقک استراحت پرسنل خدماتی خانم و نظافت روزانه سرویس بهداشتی خواهران (نظافت آینه ها و سطل ها، شستشوی شیرآلات و روشویی، نظافت و تخلیه سطل های زباله و قرار دادن کیسه زباله، نظافت درب های سرویس بهداشتی و شارژ مایع دستشویی) نظافت بن ماری ها، نظافت و چیدن و مرتب نمودن میزها و صندلی ها ، جارو و تی ورودی های سالن و شستشوی روزانه کباب پز خانه جمع کردن صندلی ها و قرار دادن کنارمیزها، نظافت میزها و تی سالن، جمع آوری زباله و انتقال به اتاق زباله، شستشوی سطل ها و قرار دادن کیسه زباله و تی ورودی های سالن دنا و راه پله ها و سایر نظافت های مورد نیاز روزانه که توسط مدیر اجرایی ابلاغ می گردد.	نظافت کلی سرویس بهداشتی خواهران (آینه ها، شیرآلات، روشویی، سطل ها، درب ها و سرویس ها)

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ خدمات سالن دنا ۱ و ۲ (آقا)

پنج شنبه	شنبه تا چهارشنبه	ساعت
	ساعت شروع کار	۷:۰۰-۷:۱۵
نظافت کامل اتاق کباب پز و آسانسورها	انجام امور مربوط به توزیع وعده صبحانه نظافت آسانسورها، لابی و ورودی سالن ها	۷:۳۰-۱۰:۰۰
	جمع کردن صندلی ها و قرار دادن کنار میزها، نظافت میزها و جاروتی، جمع آوری زباله و انتقال به اتاق زباله، شستشوی سطل ها و قرار دادن کیسه زباله مطابق با طرح تفکیک پسماند آبریزی دستگاه های گرم کن، روشن کردن دستگاه و نظافت کابین های زیر دستگاه	
	استراحت ۱	۱۰:۰۰-۱۰:۳۰
شستشوی میزها و پاک کردن صندلی ها و شیشه ها و راه پله ها و نظافت گلدان ها و دیوار و پنجره ها	آماده سازی و کنترل وسایل مورد نیاز سالن (دستمال کاغذی، دستمال سرویس بهداشتی، الکل و کبریت)، نظافت روزانه سرویس بهداشتی (نظافت آینه ها و سطل ها، شستشوی شیرآلات و روشویی، نظافت و تخلیه سطل های زباله و قرار دادن کیسه زباله، نظافت درب های سرویس بهداشتی و شارژ مایع دستشویی) نظافت کانترهای سالن دنا، آماده سازی قاشق و جنگال و نظافت تمامی یخچال های طبقه شارژ سالاد و نوشیدنی ها، ظروف و سینی در زمان توزیع غذا	۱۰:۳۰-۱۲:۰۰
شستشوی البسه و ابزار کار	جمع آوری ظروف ناهار در سالن و نظافت سالن	۱۲:۰۰-۱۴:۳۰
شستشوی چرخ حمل وسایل	استراحت ۲	۱۴:۳۰-۱۵:۰۰
	انجام امور مربوط به توزیع وعده عصرانه نظافت بن ماری ها، نظافت و چیدن و مرتب نمودن میزها و صندلی ها، جارو و تی ورودی های سالن و شستشوی روزانه کباب پز خانه جمع کردن صندلی ها و قرار دادن کنار میزها، نظافت میزها و تی سالن، جمع آوری زباله و انتقال به اتاق زباله شستشوی سطل ها و قرار دادن کیسه زباله و تی ورودی های سالن دنا و راه پله ها و سایر نظافت های مورد نیاز روزانه که توسط مدیر داخلی ابلاغ می گردد	۱۵:۰۰-۱۹:۳۰

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ خدمات شستشوی ظروف (آقا)

پنج شنبه	شنبه تا چهارشنبه	ساعت
شستشوی کلی دستگاه ظرفشویی و ظرفشورخانه و دیوارهای اتاق و شمارش ظروف و ارا نه لیست شمارش شده به مدیر اجرایی، تمیز نمودن شیشه ها و دیوارها	ساعت شروع کار	۷:۱۵-۷:۳۰
	شستشوی ظروف صبحانه نظافت راه پله های اصلی (*)، لابی ها و آسانسورهای اداره امور تغذیه	۷:۳۰-۱۰:۳۰
	استراحت ۱	۱۰:۳۰-۱۱:۰۰
	نظافت ماشین ظرفشور، وان و ظروف کثیف قبل از توزیع غذا نظافت ظرفشورخانه	۱۱:۰۰-۱۲:۰۰
	شستشوی ظروف، قاشق و چنگال، سینی و ابزار کار	۱۲:۰۰-۱۴:۳۰
شستشوی البسه ابزار کار نظافت فلاور باکس	استراحت ۲	۱۴:۳۰-۱۵:۰۰
	شستشوی ظروف ناهار جمع آوری زباله و انتقال به اتاق زباله و نظافت ماشین ظرفشور و وان مشارکت در امر نظافت و سایر امورات محوله	۱۵:۰۰-۱۹:۰۰
شستشوی چرخ حمل وسایل	شستشوی چرخ های حمل غذا شستشوی ظروف وعده عصرانه	

(*) : در ایام سال تحصیلی از طبقه چهارم تا ورودی سالن یاس و در ایام ماه مبارک رمضان و تابستان از طبقه چهارم تا طبقه همکف (ورودی ساختمان اداره امور تغذیه)

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
		مهر شرکت	



پیوست شماره ۶

لباس فرم



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



دانشگاه صنعتی شریف

• سرآشپز



سفید با لبه های مشکی و دکمه های سفید



مشکی با راه های سفید خیلی باریک



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

• آشپز



سفید با حاشیه های مشکی و دکمه های مشکی



مشکی با راه های سفید خیلی باریک



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

• کمک آشپز



آبی با حاشیه های مشکی و دکمه های مشکی

مشکی با راه های سفید خیلی باریک



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



• خدمات سالن دنا، آشپزخانه، شستشوی ظروف و ...



مشکی با دو نوار قرمز و دکمه های مشکی



مشکی با راه های سفید خیلی باریک



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



• خدمات سالن لاله و اساتید (خانم)



مانتو مشکی با نوارهای سفید روی آستین و کمر (مجلسی)

شلوار مشکی ساده (مجلسی)



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



• خدمات سالن اساتید (۶آ)



پیراهن یاسی با جلیقه سرمه ای (مجلسی)



مشکی با راه های سفید خیلی باریک (مجلسی)



نمونه کارت پرسنلی

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



آنالیز غذایی



تذکر ۷: در کلیه آنالیزهای ارائه شده (۸۹ مورد مذکور) منظور از کلمه "مقدار لازم" میزانی از مواد اولیه است که منجر می شود غذا قبل و بعد از پخت طعم، بو، عطر و مزه مناسب و قابل قبولی داشته باشد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ چلو خورش قیمه سیب زمینی (۱)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۳۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	لپه تبریزی	گلها - گلستان - آنجل	۳۰	گرم	۳۰	
۵	لیمو عمانی	گلها - گلستان - گل شهر	۳	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم	گلها - گلستان - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۹	سیب زمینی		۱۰۰	گرم	۵۰	
۱۰	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	
۱۱	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۲	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۳	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ چلو خورش قیمه بادمجان (۲)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۴۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	لیپه تبریزی	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۵	لیمو عمانی	گلها - گلستان - گل شهر	۳	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	رب گوجه فرنگی	آنا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۹	بادمجان		۱۲۰	گرم	۶۰	
۱۰	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۱	ادویه ها از نوع مرغوب	گلها - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۲	غوره تازه		۲۵	گرم	۱۵	
۱۳	آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۴	گوجه فرنگی		۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۵	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمن - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



چلو خورش قورمه سبزی (۳)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۳۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	لوبیا قرمز	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۲۵	گرم	۲۰	
۵	سبزی قورمه جور		۱۳۰	گرم	مقدار لازم	(تره، جعفری و شنبلیله) پاک کرده
۶	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۰	لیمو عمانی	گلها - گلستان - گل شهر	۳	گرم	مقدار لازم	
۱۱	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۲	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ چلو خورش هویج (۴)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۱۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	آلو مشهدی	مانی - سحرخیز - پالیز - برتر	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۵	هویج		۱۳۰	گرم	مقدار لازم	
۶	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	شکر	گلها - گلستان - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



○ چلو خورش آلو اسفناج (۵)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	سبزی اسفناج		۳۰۰	گرم	۸۰	
۵	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	آلو مشهدی درجه یک درشت	مانی - سحرخیز - پالیز - برتر	۴۰	سی سی	۲۰	
۹	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۰	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرام - سمیه	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



دانشگاه صنعتی شریف

چلو خورش کرفس (۶)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۲۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	سبزی نعناع و جعفری		۵۵	گرم	مقدار لازم	
۵	سبزی کرفس		۸۵	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	رب گوجه فرنگی	آنا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۳	گرم	مقدار لازم	
۹	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۰	ادویه ها از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۲	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ چلو خورش لوبیا سبز (۷)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۱۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	لوبیا سبز مرغوب خالص		۱۲۰	گرم	۹۰	خالص پاک شده
۵	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۹	هویج		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۱۱	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۲	گوجه فرنگی		۳۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ چلو خورش فسنگان با مرغ (۸)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	مرغ پاک شده (سینه)	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۱۵۰	گرم	۱۳۰	
۴	مغز گردو سفید درجه یک	گل شهر - رادین - برتر - گلستان	۵۰	گرم	مقدار لازم	
۵	رب انار	یک و یک - مهرا - کامبیز - سحر	۵۰	گرم	مقدار لازم	
۶	شکر		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۷	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۸	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۵	گرم	مقدار لازم	
۹	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	کدو حلوائی یا هویج		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۱	نمک سنگ		۱	گرم	مقدار لازم	
۱۲	نمک نرم		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	پیاز		۱	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۴	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



چلو خورش فسنجان با گوشت (۹)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت چرخ کرده		۱۰۰	گرم	۷۵	
۴	مغز گردو سفید درجه یک	گل شهر - رادین - برتر - گلستان	۵۰	گرم	مقدار لازم	
۵	رب انار	یک و یک - مهرا - کامبیز - سحر	۵۰	گرم	مقدار لازم	
۶	شکر		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۷	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۸	رب گوجه فرنگی	آنا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۵	گرم	مقدار لازم	
۹	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	کدو حلوائی یا هویج		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۱	نمک سنگ		۱	گرم	مقدار لازم	
۱۲	نمک نرم		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	پیاز		۱	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۴	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ چلو خورش بامیه (۱۰)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	بامیه		۱۵۰	گرم	۱۱۰	
۵	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۶	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانین - دلپذیر - سحر	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۷	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک سنگ		۱	گرم	مقدار لازم	
۹	نمک نرم		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۱	گوجه فرنگی		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۲	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	به		۱۲۰	گرم	۷۰	خالص پوست کنده
۵	لپه	گلستان - پالیز - آنجل	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۶	شکر	گلها - گلستان - دست چین	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۷	رب گوجه فرنگی	اتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۸	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۲	آلو خورشی درجه یک	مانی - سحرخیز - پالیز - برتر	۳۰	گرم	۲۰	
۱۳	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامان - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



چلو خورش مرغ مسمی (۱۲)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	سینه و ران مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۵۰	گرم	۲۳۰	
۴	لپه	گلستان - پالیز - آنجل	۴۰	گرم	مقدار لازم	
۵	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۶	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۰	آلو خورشی درجه یک	مانی - سحرخیز - پالیز - برتر	۴۰	گرم	مقدار لازم	
۱۱	آلبیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۲	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرمان - ممتازفاننات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۳	بادمجان		۱۵۰	گرم	۷۵	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ چلو خورش کدو (۱۳)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۸۵	گرم	۶۰	
۴	گوچه فرنگی		۵۰	گرم	۵۰	
۵	رب گوچه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۶	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۰	کدو خورشی		۱۵۰	گرم	۹۰	خالص پوست کنده
۱۱	آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۲	غوره بدون هسته		۱۵	گرم	۱۲	بدون هسته و دم
۱۳	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۴	لیپه		۳۰	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



○ چلو کباب کوبیده (۱۴)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اویلا - فامیلا	۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت مخلوط (قلوه گاه، گوساله و سردست گوساله)		۱۲۰	گرم	۸۰	
۴	پیاز		۸۰	گرم	مقدار لازم	
۵	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۹	کره گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۱۰	سماق	گلپا - گلستان - گل شهر - فتاح	۱	گرم	۱	
۱۱	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۲	لیمو ترش		۲۵	گرم	۲۵	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ چلو کباب لقمه (۱۵)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت مخلوط (قلوه گاه موساله و سردست گوساله)		۱۶۰	گرم	۱۱۰	
۴	پیاز		۸۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۵	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۹	کره ۱۰ گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۱۰	سماق	گلپا - گلستان - گل شهر - فتاح	۱	گرم	۱	
۱۱	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۲	لیموترش		۲۵	گرم	۲۵	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



چلو کباب میکس (۱۶)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت مخلوط (قلوه گاه موساله و سردست گوساله)		۱۲۰	گرم	۹۰	
۴	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۱۲۰	گرم	۱۰۰	
۵	پیاز		۸۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۰	کره ۱۰ گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۱۱	لیموترش تازه		۲۵	گرم	۲۵	
۱۲	سماق	گلپا - گلستان - گل شهر - فتاح	۱	گرم	۱	
۱۳	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۴	فلفل دلمه‌ای		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۵	ماست	پاک - می ماس - هراز - کاله	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۶	سس مایونز	مهرام - دلپذیر - بیژن	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۷	اویه جات مرغوب	گلپا - گلستان - فتاح - دست چین	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۸	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرام - سمیه	۲	سی سی	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

مهر شرکت

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ



چلو کباب قفقازی (۱۷)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت راسته گوساله گرم		۱۲۰	گرم	۱۲۰	
۴	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۱۲۰	گرم	۱۱۰	
۵	پیاز		۸۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۰	کره گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۱۱	سماق	گلها - گلستان - گل شهر - فتاح	۱	گرم	۱	
۱۲	فلفل دلمه ای		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۴	ماست	پاک - می ماس - هراز - کاله	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۵	سس مایونز	مهرام - دلپذیر - بیژن	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۶	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۷	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرام - سمیه	۲	سی سی	مقدار لازم	
۱۸	لیموترش تازه		۲۵	گرم	۲۵	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



چلو کباب نگین دار (۱۸)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت مخلوط (گوسفندی و گوساله)		۱۴۰	گرم	۱۱۰	
۴	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۴۰	گرم	۳۰	
۵	پیاز		۸۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۰	کره ۱۰ گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۱۱	سماق	گلها - گلستان - گل شهر - فتاح	۱	گرم	۱	
۱۲	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۳	لیموترش تازه		۲۵	گرم	۲۵	
۱۴	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۱	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



چلو کباب برگ (۱۹)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت فیله گوساله گرم		۲۲۰	گرم	۱۸۵	
۴	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۵	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۹	کره گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۱۰	سماق	گلها - گلستان - گل شهر - فتاح	۱	گرم	۱	
۱۱	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۲	ماسه	پاک - می ماس - هراز - کاله	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	سس مایونز	مهرام - دلپذیر - بیژن	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۴	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۵	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرام - سمیه	۲	سی سی	مقدار لازم	
۱۶	لیموترش تازه		۲۵	گرم	۲۵	
۱۷	فلفل دلمه ای		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۸	روغن زیتون		۱۰	سی سی	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

مهر شرکت

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ



○ چلو کباب ترش (۲۰)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم (فیله)		۱۹۰	گرم	۱۶۰	
۴	پیاز		۸۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۵	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	کره ۱۰ گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۹	رب انار	یک و یک - مهرا - کامبیز - سحر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	سیر تازه		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	پاک شده
۱۱	روغن زیتون	یک و یک - اوویلا - اتکا - برتر	۱۵	سی سی	مقدار لازم	
۱۲	سبزی جور		۱۰	گرم	مقدار لازم	پاک شده
۱۳	گردوی سفید مرغوب	گل شهر - رادین - برتر - گلستان	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۱۴	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۵	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۶	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	۲	سی سی	مقدار لازم	
۱۷	لیموترش تازه		۲۵	گرم	۲۵	
۱۸	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازفانان - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



چلو کباب بختیاری (۲۱)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوایلا - فامیلا	۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت راسته گوساله گرم		۱۲۰	گرم	۱۱۰	
۴	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۱۲۰	گرم	۱۰۰	خالص پوست کنده
۵	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازفاننات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۹	کره ۱۰ گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۱۰	سماق	گلها - گلستان - گل شهر - فتاح	۱	گرم	۱	
۱۱	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۲	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۳	ماست	پاک - می ماس - هراز - کاله	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۴	سس مایونز	مهرام - دلپذیر - بیژن	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۵	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۶	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرام - سمیه	۲	سی سی	مقدار لازم	
۱۷	لیموترش تازه		۲۵	گرم	۲۵	
۱۸	فلفل دلمه ای		۱۰	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

مهر شرکت

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ



○ چلو جوجه کباب (۲۲)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	سینه مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۰۰	گرم	۱۷۰	
۴	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۵	کره ۱۰ گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	آلبیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۹	فلفل دلمه ای		۲	گرم	مقدار لازم	
۱۰	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۲	گرم	مقدار لازم	
۱۲	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمن - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۳	لیموترش تازه		۲۵	گرم	۲۵	
۱۴	ماست یا سس	پاک - می ماس - هراز - کاله	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۵	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



چلو جوجه کباب مراکشی (۲۳)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۷۰	گرم	۳۵۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اویلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	سینه مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۰۰	گرم	۱۷۰	
۴	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۵	کره ۱۰ گرمی حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	عدد	۱	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۹	فلفل دلمه ای		۲	گرم	مقدار لازم	
۱۰	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	کره حیوانی جهت روی کباب	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۲	گرم	مقدار لازم	
۱۲	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۳	لیموترش تازه		۲۵	گرم	۲۵	
۱۴	ماست یا سس	پاک - می ماس - هراز - کاله	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۵	روغن زیتون		۲	سی سی	مقدار لازم	
۱۶	خامه		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۷	سیر		۱	گرم	مقدار لازم	
۱۸	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ باقلاپلو با گوشت (۲۴)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۲۲۰	گرم	۱۷۰	
۴	باقلا تازه		۶۰	گرم	مقدار لازم	
۵	شوید تازه		۱۳۰	گرم	۸۰	پاک کرده
۶	پیاز		۲۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانین - دلپذیر - سحر	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۱۰	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	آبلیمو و آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۳۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۳۵۰	گرم	۳۰۰	
۴	باقالا سبز تازه		۶۰	گرم	مقدار لازم	خالص پاک کرده
۵	شوید پلویی		۱۳۰	گرم	۸۰	پاک کرده
۶	پیاز		۱۵	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۱۰	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۳	فلفل دلمه ای		۵	گرم	مقدار لازم	
۱۴	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۵	کرفس		۱۰	گرم	مقدار لازم	خرد شده
۱۶	هویج		۱۰	گرم	مقدار لازم	پوست کنده

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۶۵	گرم	۳۴۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۳۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۳۵۰	گرم	۳۰۰	
۴	زرشک درجه یک	گل شهر - سحرخیز - برتر	۱۰	گرم	۷	
۵	پیاز		۲۵	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۹	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	شکر		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۲	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرمان - ممتازفانانت - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۳	کرفس		۱۰	گرم	مقدار لازم	خرد شده
۱۴	هویج		۱۰	گرم	مقدار لازم	پوست کنده

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ چلو با مرغ ترش (۲۷)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۶۵	گرم	۳۴۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۳۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	مرغ تازه (ران و سینه)	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۳۵۰	گرم	۳۰۰	
۴	سبزی جور		۸	گرم	مقدار لازم	پاک کرده
۵	پیاز		۲۵	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	تخم مرغ	تلونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۱	عدد	مقدار لازم	
۹	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	سیر تازه		۲۵	گرم	مقدار لازم	پاک کرده
۱۲	مغز گردو سفید		۵	گرم	مقدار لازم	
۱۳	رب انار	یک و یک - مهرا - کامبیز - سحر	۱۰	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ زرشک پلو با گوشت (۲۸)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۶۵	گرم	۳۴۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوایلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله گرم		۲۲۰	گرم	۱۶۰	
۴	زرشک درجه یک	گل شهر - سحرخیز - برتر	۱۰	گرم	۷	
۵	پیاز		۲۵	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	رب گوجه فرنگی	آنا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۹	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۱	شکر		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۲	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ سبزی پلو با ماهی قزل آلا شنیدلی (۲۹)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۲۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۸۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	ماهی قزل آلا پاک نشده تازه		۴۰۰	گرم	۳۰۰	
۴	سبزی پلویی با سیر تازه		۱۳۰	گرم	مقدار لازم	پاک کرده
۵	آرد سفید	گلپا - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۶	زیتون	اوپلا - فامیلا - بدر - محسن - اصالت - یک و یک	۵۰	گرم	۵۰	
۷	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۸	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	آرد سوخاری	گلپا - گلستان - دست چین - ترخینه	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۱	زعفران هر ۲۰۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۲	آلبیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	۲۵	سی سی	مقدار لازم	
۱۳	ادویه جات مرغوب	گلپا - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۴	لیمو ترش تازه		۵۰	گرم	۵۰	
۱۵	ماست	هراز - پگاه - شیرآوران - کاله	۲۰	گرم	۲۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ سبزی پلو با ماهی سالمون سوخاری (۳۰)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۲۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۷۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	ماهی سالمون پاک کرده تازه		۳۵۰	گرم	۳۰۰	(بدون سر و دم)
۴	سبزی پلویی		۱۳۰	گرم	مقدار لازم	پاک کرده
۵	آرد سفید	گلپا - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۶	زیتون	اوپلا - فامیلا - بدر - محسن - اصالت - یک و یک	۵۰	گرم	۵۰	
۷	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۸	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	۲۵	سی سی	مقدار لازم	
۱۱	فلفل دلمه		۵۰	گرم	مقدار لازم	
۱۲	روغن زیتون	یک و یک - اوپلا - اتکا - برتر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	آرد سوخاری	گلپا - گلستان - دست چین - ترخینه	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۴	ادویه جات مرغوب	گلپا - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۵	زعفران هر ۲۰۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۶	سیر تازه		۱۰	گرم	مقدار لازم	پاک کرده
۱۷	لیمو ترش تازه		۴۰	گرم	۴۰	
۱۸	ماست	هراز - پگاه - شیرآوران - کاله	۲۰	گرم	۲۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ سبزی پلو با ماهی سالمون کبابی (۳۱)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۲۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۳۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	ماهی سالمون پاک کرده تازه		۳۵۰	گرم	۳۰۰	(بدون سر و دم)
۴	سبزی پلویی		۱۳۰	گرم	مقدار لازم	پاک کرده
۵	زیتون	اوپلا - فامیلا - بدر - محسن - اصالت - یک و یک	۵۰	گرم	۵۰	
۶	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۱۰	روغن زیتون	یک و یک - اوپلا - اتکا - برتر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۱	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۲	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۳	سیر تازه		۱۰	گرم	مقدار لازم	پاک کرده
۱۴	لیمو ترش تازه		۴۰	گرم	۴۰	
۱۵	ماست	هراز - پگاه - شیرآوران - کاله	۲۰	گرم	۲۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ عدس پلو با گوشت (۳۲)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۲۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله تازه چرخ کرده		۷۰	گرم	۵۰	
۴	عدس درجه یک	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۴۰	گرم	۳۰	
۵	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۶	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۷	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۸	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	کشمش پلویی مرغوب	گلها - رادین - برتر	۱۵	گرم	۱۵	
۱۱	روغن حیوانی درجه یک	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۲	گرم	مقدار لازم	
۱۲	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۳۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله تازه چرخ کرده		۷۰	گرم	۵۰	
۴	گوچه فرنگی		۱۵	گرم	۱۰	
۵	سیب زمینی		۲۰۰	گرم	۱۰۰	
۶	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	روغن حیوانی درجه یک	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۰	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	زعفران هر ۲۰۰ پرس		۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۲	رب گوچه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۳۰	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ لوبیا پلو (۳۴)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۳۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله تازه		۸۰	گرم	۶۰	
۴	لوبیاسبز		۱۲۰	گرم	۸۰	پاک کرده
۵	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	روغن حیوانی	پگاه - مبین - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۹	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	زعفران هر ۲۰۰ پرس		۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۱	ادویه ها از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ آلبالو پلو (۳۵)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوشت گوساله تازه		۱۲۰	گرم	۱۰۰	چرخ شده
۴	زعفران هر ۱۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۵	خلال بادام	گلها - برتر - گل شهر	۲۰	گرم	۲۰	
۶	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	آلبالوی تازه		۱۵۰	گرم	۱۱۰	بدون هسته
۱۱	کره	پگاه - مبین - شکلی - کاله - گلپایگان	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۲	شکر	گلها - برتر - گل شهر	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۱۳	خلال پسته		۱۰	گرم	۱۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۱۸۰	گرم	۱۵۰	
۳	خلال بادام	گلها - برتر - گل شهر	۲۰	گرم	۲۰	
۴	هویج		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۵	کشمش پلویی	گلها - برتر - گل شهر	۳۰	گرم	۲۵	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	کره حیوانی درجه یک	پگاه - مبین - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۹	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	مغز گردو یا بادام زمینی	گلها - برتر - گل شهر	۱۰	گرم	۱۰	
۱۱	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۲	زرشک	گل شهر - سحرخیز - برتر	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۱۳	آلبیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۴	خلال پوست پرتقال		۲۵	گرم	مقدار لازم	
۱۵	شکر	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۱۶	کره	پگاه - مبین - شکلی - کاله - گلپایگان	۵	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ کلم پلو (۳۷)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	گوشت گوساله گرم		۱۲۰	گرم	۹۰	
۳	پودر گل محمدی	گلها - برتر - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۴	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۵	پودر تخم گشنیز و هل	گلها - برتر - گل شهر	۵	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	کره حیوانی درجه یک	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۹	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	لیمو عمانی	گلها - گلستان - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازفاننات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۲	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۱۳	کلم سفید		۷۰	گرم	مقدار لازم	
۱۴	سیزی معطر		۱۵	گرم	مقدار لازم	پاک شده

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	گوشت گوساله گرم		۲۰۰	گرم	۱۵۵	
۳	خلال پسته	گلها - برتر - گل شهر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۴	پودر گل محمدی	گلها - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	۵	گرم	مقدار لازم	
۵	هل ساییده شده	گلها - برتر - گل شهر	۲	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	کره حیوانی درجه یک	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۹	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	رب گوجه فرنگی	آنا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۱۱	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۲	دارچین	گلها - برتر - گل شهر	۵	گرم	مقدار لازم	
۱۳	خلال پوست پرتقال		۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۴	شکر	گلها - برتر - گل شهر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۵	زرشک	گلها - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۱۶	خلال بادام	گلها - برتر - گل شهر	۲۰	گرم	۲۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



دانشگاه صنعتی شریف

خوراک شنیتسل مرغ (۳۹)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	نان لواش		۲	قرص	۲	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۷۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	سینه مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۵۰	گرم	۲۰۰	
۴	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۵	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	خیارشور		۸۰	گرم	۸۰	
۷	نمک نرم	گلها - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	آرد سوخاری	ترخینه - گلها - برتر - رشد - البیت	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	گوچه فرنگی	گلها - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	۱۰۰	گرم	۱۰۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ دمی باقلا (۴۰)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۵۰	گرم	۳۰۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اویلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	لپه باقلا	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۰۰	گرم	۱۷۰	پاک کرده
۴	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۵	نمک سنگ		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک نرم	گلها - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	ران مرغ		۳۰۰	گرم	۲۵۰	
۸	زعفران هر ۲۰۰ پرس		۱	مثقال	مقدار لازم	
۹	ادویه مرغوب	گلها - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خوراک ماهی سالمون رژیمی (بخارپز) (۴۱)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	ماهی سالمون پاک کرده تازه		۳۵۰	گرم	۳۰۰	(بدون سر و دم)
۲	زیتون	اویلا - فامیلا - بدر - محسن - اصلت - یک و یک	۵۰	گرم	۵۰	
۳	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۴	ترشی گل کلم		۵۰	گرم	۵۰	
۵	ترشی کلم قرمز		۵۰	گرم	۵۰	
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	آلبیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۸	لفل دلمه		۵۰	گرم	مقدار لازم	
۹	تمر هندی		۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	روغن زیتون	یک و یک - اویلا - اتکا - برتر	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۱	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۲	زعفران هر ۲۰۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۳	سیر تازه		۱۰	گرم	مقدار لازم	پاک کرده
۱۴	سبزیجات معطر		۷۰	گرم	مقدار لازم	
۱۵	گوجه		۶۰	گرم	۶۰	
۱۶	سبزی جعفری		۳۰	گرم	۳۰	پاک کرده
۱۷	رب انار	یک و یک - مهram - کامبیز - سحر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۸	لیمو ترش تازه		۴۰	گرم	۴۰	
۱۹	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خوراک ماهی قزل آلا رژیمی شکم پر (بخارپز) (۴۲)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	ماهی قزل آلا تازه شکم پر		۴۰۰	گرم	۳۳۰	
۲	زیتون	اویلا - فامیلا - بدر - محسن - اصلت - یک و یک	۵۰	گرم	۵۰	
۳	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۴	ترشی گل کلم		۵۰	گرم	۵۰	
۵	ترشی کلم قرمز		۵۰	گرم	۵۰	
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۸	لفل دلمه		۵۰	گرم	مقدار لازم	
۹	تمر هندی		۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	روغن زیتون	یک و یک - اویلا - اتکا - برتر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۱	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۲	زعفران هر ۲۰۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۳	سیر تازه		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۴	سبزیجات معطر		۸۰	گرم	مقدار لازم	
۱۵	گوجه		۶۰	گرم	۶۰	
۱۶	سبزی جعفری		۳۰	گرم	۳۰	پاک کرده
۱۷	رب انار	یک و یک - مهram - کامبیز - سحر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۸	لیمو ترش تازه		۴۰	گرم	۴۰	
۱۹	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خوراک سبزیجات (۴۳)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	قارچ	ملارد - صدف - به چین	۱۰۰	گرم	۴۰	
۲	هویج		۱۰۰	گرم	۸۰	
۳	سینه مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۰۰	گرم	۱۰۰	
۴	کدو		۱۰۰	گرم	۱۰۰	
۵	چغندر		۱۰۰	گرم	۱۰	
۶	گل کلم		۲۰۰	گرم	۱۰۰	
۷	کدو حلوابی		۲۰۰	گرم	۱۶۰	
۸	شلغم		۲۰۰	گرم	۱۰۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خوراک جوجه چینی (۴۴)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	آرد سفید	ترخینه - گلها - برتر - رشد - الیت - هاتی کارا	۲۰	گرم	۲۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اویلا - فامیلا	۴۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	فیله مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۵۰	گرم	۲۲۰	
۴	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۵	پودر سیب	گلها - برتر - گل شهر	۵	گرم	مقدار لازم	
۶	سفیده تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۳۳	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک و ادویه مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اویلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۹	گوجه فرنگی		۸۰	گرم	۸۰	
۱۰	بکینگ پودر	گلها - برتر - رشد - گلستان - هاتی کارا	۱	گرم	مقدار لازم	
۱۱	سس سفید	بیژن - مهram - دلوسه	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۲	دلستر کلاسیک	بهنوش	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۳	سیب زمینی		۱۴۰	گرم	۷۰	
۱۴	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



خوراک فلفل دلمه ای و بادمجان (۴۵)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۰۰	گرم	۲۰۰	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۱۵	سی سی	مقدار لازم	
۴	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازفاننات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۵	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	لیپه	گلها - گلستان - آنجل	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک و ادویه مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	گوشت چرخ کرده		۷۰	گرم	۵۰	
۹	گوجه فرنگی		۳۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	فلفل دلمه ای		۳۰۰	گرم	۲۰۰	
۱۱	بادمجان		۳۰۰	گرم	۱۷۵	
۱۲	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



خوراک ته چین مرغ (۴۶)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۰۰	گرم	۲۰۰	
۲	ماست	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۷۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	سینه مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۱۵۰	گرم	۱۰۰	
۴	زعفران هر ۱۰۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۵	زرده تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۱	عدد	مقدار لازم	
۶	نمک و ادویه مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهرام - دلپذیر - اویلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۸	گوجه فرنگی		۸۰	گرم	۸۰	
۹	زرشک	گلها - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	۵	گرم	۵	
۱۰	روغن	بهار - لادن - اویلا - فامیلا	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	کره	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۲	خلال پسته و بادام	گلها - برتر - گل شهر	۱۰	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ خوراک جوجه (۴۷)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۲۰	گرم	۲۰۰	
۲	سبزی ریحان یا جعفری		۴۰	گرم	-----	پاک کرده
۳	کره حیوانی جهت روی جوجه پس از پخت	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۴	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادهان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۵	ماست	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۶	سس	بیژن - مهram - دلوسه	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک و ادویه مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۹	گوجه فرنگی		۸۰	گرم	۸۰	
۱۰	سیب زمینی		۱۰۰	گرم	۶۰	
۱۱	روغن		۵	سی سی	مقدار لازم	
۱۲	نان لواش		۲	قرص	۲	

○ خوراک میرزا قاسمی (۴۸)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	بادمجان		۷۰۰	گرم	۴۵۰	کبابی
۲	تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۱	عدد	مقدار لازم	
۳	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۵۰	
۴	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۵	روغن	لادن - اوپلا - بهار - فامیلا	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	پودر سیر یا سیر خشک	گلها - برتر - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خوراک کنتلت (۴۹)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	گوشت گوساله گرم		۱۰۰	گرم	۷۵	
۲	روغن سرخ کردنی	لادن - اوویلا - بهار - فامیلا	۴۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	سیب زمینی		۱۲۰	گرم	۹۰	آب پز
۴	خیار شور	یک و یک - بهروز - مهرام - دلپذیر - اوویلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۵	گوجه فرنگی		۸۰	گرم	۸۰	
۶	ادویه ها از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	آرد سوخاری	ترخینه - گلها - برتر - رشد - الیت - هانی کارا	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	پیاز		۲۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۰	سس تکنفره	بیژن - مهرام - دلوسه	۱	عدد	۱	
۱۱	فلفل دلمه ای		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۲	تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۱	عدد	مقدار لازم	
۱۳	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ خوراک کوفته تبریزی (۵۰)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۳۰	گرم	۶۰	
۲	روغن	لادن - اوویلا - بهار - فامیلا	۱۵	سی سی	مقدار لازم	
۳	سبزی کوفته معطر	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۸۰	گرم	۶۰	پاک کرده
۴	آلو مشهدی درشت	مانی - سحرخیز - پالیز - برتر	۲۵	گرم	۱۰	
۵	لپه تبریزی	گلها - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	۳۵	گرم	۲۵	
۶	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۳۵	گرم	مقدار لازم	
۷	پیاز		۱۵	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۸	زرشک	گل شهر - سحرخیز - برتر	۲	گرم	مقدار لازم	
۹	تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۰,۲۵	عدد	مقدار لازم	
۱۰	ادویه درجه یک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	عدد	مقدار لازم	
۱۱	گوشت گوساله گرم		۱۰۰	گرم	۷۰	
۱۲	نمک نرم		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	آبلیمو یا آبنوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۴	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوویلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۱۵	گوجه فرنگی		۸۰	گرم	۸۰	
۱۶	زعفران ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۷	سیب زمینی		۱۰۰	گرم	۷۰	آب پز
۱۸	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ خوراک کوکو سبزی (۵۱)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	سبزی کوکو		۳۵۰	گرم	۳۰۰	پاک کرده
۲	روغن سرخ کردنی	لادن - اوپلا - بهار - فامیلا	۵۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	تخم مرغ درشت	تلاوتگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۲	عدد	مقدار لازم	
۴	ادویه ها از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۶	پیاز		۲۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	خیار شور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۸	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۸۰	
۹	مغز گردو سفید درجه یک	گل شهر - رادین - برتر - گلستان	۵	گرم	مقدار لازم	
۱۰	زرشک	گل شهر - سحرخیز - برتر	۵	گرم	مقدار لازم	
۱۱	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



○ خوراک کشک و بادمجان (۵۲)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	بادمجان		۹۰۰	گرم	۵۰۰	خالص پوست کنده
۲	کشک مرغوب	مهرام - سمیه - کامبیز - کاله	۶۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	نعناع خشک		۵	گرم	مقدار لازم	
۴	روغن	لادن - اوپلا - بهار - فامیلا	۵۰	سی سی	مقدار لازم	
۵	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهرام - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۸۰	گرم	۸۰	
۶	مغزگردو سفید	گل شهر - رادین - برتر - گلستان	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۷	پیاز		۴۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۸	سیر تازه		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۹	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ خوراک قارچ و مرغ (۵۳)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	قارچ	ملارد - صدف - به چین	۲۰۰	گرم	۱۰۰	
۲	سیب زمینی		۳۳۰	گرم	۱۵۰	
۳	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۰۰	گرم	۱۶۵	
۴	روغن	لادن - اویلا - بهار - فامیلا	۵۰	سی سی	مقدار لازم	
۵	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهرا - دلپذیر - اویلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۶	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۸	گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۸۰	
۹	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازقائات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۱۱	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۲	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	قارچ	ملارد - صدف - به چین	۳۰	گرم	۲۰	
۲	سیب زمینی		۲۰۰	گرم	۷۰	خالص پوست کنده
۳	فلفل دلمه ای		۵	گرم	مقدار لازم	
۴	گوشت گوساله گرم		۸۰	گرم	۶۰	چرخ کرده
۵	ماکارونی	تک ماکارون - زر ماکارون - مانا - رشد	۱۲۰	گرم	۱۰۰	
۶	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	پیاز		۲۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۸	گوجه فرنگی		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۹	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	نخود فرنگی	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۱	سس	سحر - بیژن - دلپذیر - مهram - دلوسه	۱	عدد	۱	
۱۲	سرکه	یک و یک - وردا - مهram - کامبیز	۲	سی سی	مقدار لازم	
۱۳	روغن	لادن - اوپلا - بهار - فامیلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۱۴	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۳۵	گرم	مقدار لازم	
۱۵	نان لواش		۱	قرص	۱	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ سالاد ماکارونی (۵۵)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	قارچ	ملارد - صدف - به چین	۲۰	گرم	۲۰	
۲	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۱۵۰	گرم	۱۵۰	
۳	ماکارونی	تک ماکارون - زر ماکارون - مانا - رشد	۳۰	گرم	۲۵	
۵	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۶	آبلیمو	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۷	تخم مرغ آب پز	تلاوتنگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	نخود فرنگی		۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	سس	سحر - بیژن - دلپذیر - مهram - دلوسه	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۱۱	کالباس ژامبون	گوشتیران - آندره - رباط - کاله - سولیکو	۷۰	گرم	مقدار لازم	
۱۲	گوجه فرنگی		۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	روغن زیتون	یک و یک - اوپلا - اتکا - برتر	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ لازانیا (۵۶)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	قارچ	ملارد - صدف - به چین	۵۰	گرم	مقدار لازم	
۲	پیاز		۱۵	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۳	پنیر پیتزا	۹۵۹۵ - کاله - شیرآوران - پگاه	۱۰۰	گرم	مقدار لازم	
۴	گوشت چرخ کرده		۱۲۰	گرم	مقدار لازم	
۵	لازانیا	تک ماکارون - زر ماکارون - مانا - رشد	۱۵۰	گرم	مقدار لازم	
۶	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	هویج		۲۰	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	نخود فرنگی		۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	سس	سحر - بیژن - دلپذیر - مهرام - دلوسه	۱	عدد	۱	
۱۱	پودر سیر	گلها - برتر - گل شهر	۳	گرم	مقدار لازم	
۱۲	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۱۳	فلفل دلمه ای		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۴	آرد سفید	ترخینه - گلها - برتر - رشد - الیت - هاتی کارا	۱۲	گرم	مقدار لازم	
۱۵	شیر	پگاه - میهن - کاله - دامداران	۵۰	سی سی	مقدار لازم	
۱۶	کره	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱۰	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ خوراک اسپاگتی (۵۷)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	گوشت چرخ کرده		۱۰۰	گرم	۷۵	
۲	پیاز		۵۰	گرم	۳۰	خالص پوست کنده
۳	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اویلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۴	ادویه	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	رب گوجه فرنگی	آنا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	هویج و فلفل دلمه ای	یک و یک - بهروز - مهرام - دلپذیر - اویلا - بیژن	۸۰	گرم	۶۰	
۸	اسپاگتی	تک ماکارون - زرز ماکارون - مانا - رشد	۱۱۰	گرم	۳۴۰	
۹	سبزیجات معطر		۵	گرم	مقدار لازم	
۱۰	نان لواش		۱	قرص	۱	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ پاستا آلفردو (۵۸)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	پاستا	تک ماکارون - زر ماکارون - مانا - رشد	۱۵۰	گرم	۱۱۰	
۲	کره	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۳	سینه مرغ تازه	مهیا پروتئین - رزینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۱۰۰	گرم	۸۰	
۴	ادویه	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	جعفری		۱۵	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	پنیر پارمسان	۹۵۹۵ - کاله - شیرآوران - پگاه	۲۰	گرم	مقدار لازم	
۸	سیر تازه		۵	گرم	مقدار لازم	
۹	شیر تازه پرچرب		۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۱۰	خامه	پگاه - میهن - کاله - دامداران	۱۰۰	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ خوراک میگو (۵۹)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	میگو تازه و درجه یک		۱۶۰	گرم	۱۳۰	پاک کرده (سایز ۳۱-۴۰)
۲	دلستر کلاسیک	بهنوش	۵۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۵	آرد	ترخینه - گلها - برتر - رشد - الیت - هانی کارا	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۶	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	بکینگ پودر	گلها - برتر - رشد - گلستان	۲	سی سی	مقدار لازم	
۸	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرامن - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۹	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	پودر سیر	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۲	گرم	مقدار لازم	
۱۱	تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۱۲	گرم	مقدار لازم	
۱۲	سس	بیژن - مهram - دلوسه	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۳	گوجه فرنگی		۸۰	گرم	۸۰	
۱۴	نان لواش		۱	قرص	۱	
۱۵	روغن	لادن - اوپلا - فامیلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ خوراک کراکت مرغ (۶۰)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	مرغ پخته شده و چرخ کرده	مهیا پروتئین - رزینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۱۲۰	گرم	۹۰	
۲	قارچ	ملارد - صدف - به چین	۷۰	گرم	مقدار لازم	
۳	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۵	پودر سوخاری	گلها - برتر - رشد - گلستان	۷۰	گرم	مقدار لازم	
۶	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	پنیر پیتزا	۹۵۹۵ - کاله - شیرآوران - پگاه	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۰,۵	گرم	مقدار لازم	
۱۰	سبزی جعفری		۵	گرم	مقدار لازم	
۱۱	سس	بیژن - مهram - دلوسه	۱	عدد	مقدار لازم	
۱۲	روغن	لادن - اوپلا - فامیلا	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۱۳	نان لواش		۱	قرص	۱	
۱۴	گوجه فرنگی		۸۰	گرم	۸۰	
۱۵	سیب زمینی		۱۵۰	گرم	۱۲۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	لوبیا	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۵۰	گرم	۴۵	
۲	پیاز		۱۰	گرم	۵	خالص پوست کنده
۳	سیب زمینی		۳۰	گرم	۱۰	
۴	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	لفل سیاه	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۶	آبلیمو	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۷	دارچین	گلها - گلستان - مه لب - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	رب گوجه فرنگی درجه یک	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۹	قارچ	ملارد - صدف - به چین	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۱۰	نان سنگک		۰,۵	عدد	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ خوراک عدسی (۶۲)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	عدس	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۵۰	گرم	۴۵	
۲	پیاز		۱۰	گرم	۵	خالص پوست کنده
۳	سیب زمینی		۳۰	گرم	۱۰	
۴	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	لفل سیاه	گلها - برتر - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۶	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۷	دارچین	گلها - برتر - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	کره	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۵	گرم	مقدار لازم	
۹	رب گوجه فرنگی درجه یک	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۵	گرم	مقدار لازم	
۱۰	نان سنگک		۰,۵	عدد	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ خوراک ژینگو (۶۳)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	گوشت فیله گوساله		۲۰۰	گرم	۱۷۰	
۲	سیب زمینی		۱۰۰	گرم	۵۰	
۳	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اوپلا	مقدار لازم	گرم	۱۰	
۴	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۶	سس مخصوص		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۷	نان لواش		۲	قرص	۲	

○ خوراک فیله پیچ (۶۴)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	فیله مرغ	مهیا پروتئین - رزینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۵۰	گرم	۲۲۰	
۲	سیب زمینی		۱۷۰	گرم	۹۰	
۳	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اوپلا	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۴	ادویه	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	گوجه		۱۰۰	گرم	۶۰	
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهرا - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۸۰	گرم	۸۰	
۸	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خوراک کردون بلو (۶۵)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۵۰	گرم	۲۲۰	
۲	سیب زمینی		۱۵۰	گرم	۸۰	
۳	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اوپلا	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۴	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	پنیر گودا	۹۵۹۵ - کاله - شیرآوران - پگاه	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	گوجه		۸۰	گرم	۸۰	
۸	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۹	کالباس ژامبون گوشت	گوشتران - کاله - رباط - آندره - سولیکو	۵۰	گرم	۲۵	
۱۰	تخم مرغ هر ۲ پرس		۱	عدد	مقدار لازم	
۱۱	پودر سوخاری		۴۰	گرم	مقدار لازم	
۱۲	سس مخصوص		۲۰	گرم	۴۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ خوراک بندری (۶۶)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	سوسیس	آندره - ریاط - گوشتیران - کاله - سولیکو	۲۵۰	گرم	۲۰۰	
۲	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اوپلا	۳۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۴	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۵	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۶	رب گوجه فرنگی		۱۰۰	گرم	۱۰۰	
۷	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اوپلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۸	گوجه فرنگی		۸۰	گرم	۸۰	
۹	سس	بیژن - مهram - دلوسه	۲۰	گرم	۴۰	
۱۰	نان لواش		۲	قرص	۲	
۱۱	سیب زمینی		۱۰۰	گرم	۱۰۰	پوست کنده

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ خوراک فیله مرغ (۶۷)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	فیله مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۵۰	گرم	۲۲۰	
۲	قارچ		۱۰۰	گرم	۶۰	
۳	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اویلا	۱۵	سی سی	مقدار لازم	
۴	ادویه جات مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	هوپیج		۱۰۰	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	خیارشور	یک و یک - بهروز - مهram - دلپذیر - اویلا - بیژن	۶۰	گرم	۶۰	
۸	سیب زمینی		۱۵۰	گرم	۸۰	
۹	گوجه فرنگی		۸۰	گرم	۸۰	
۱۰	نان لواش		۲	قرص	۲	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ خوراک چیکن استروگانف (۶۸)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رزینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۱۵۰	گرم	۱۲۰	
۲	سیب زمینی		۱۷۰	گرم	۹۰	
۳	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اویلا	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۴	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	خامه		۵۰	سی سی	مقدار لازم	
۷	قارچ	ملارد - صدف - به چین	۱۰۰	گرم	۵۰	
۸	آرد	ترخینه - گلها - برتر - رشد - الیت - هاتی کارا	۱۲	گرم	مقدار لازم	
۹	شیر	پگاه - کاله - دامداران - پاک	۲۰	سی سی	مقدار لازم	
۱۰	کره	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱۰	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خوراک بیف استروگانف (۶۹)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	گوشت فیله گوساله گرم		۱۵۰	گرم	۱۲۵	
۲	سیب زمینی		۱۷۰	گرم	۱۰۰	
۳	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اویلا	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۴	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	پیاز		۵۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	قارچ	ملارد - صدف - به چین	۱۰۰	گرم	۵۰	
۸	خامه	پگاه - مپهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۵۰	گرم	مقدار لازم	
۹	آرد و شکر	ترخینه - گلها - برتر - رشد - البت - هاتی کارا	۲۲	گرم	مقدار لازم	
۱۰	سس ورچستر		۵	سی سی	مقدار لازم	
۱۱	شیر	پگاه - کاله - دامداران - پاک	۲۰	سی سی	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ خوراک راگو (۷۰)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	گوشت گوساله گرم		۱۵۰	گرم	۱۲۰	
۲	سیب زمینی		۱۵۰	گرم	۸۰	
۳	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اویلا	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۴	ادویه	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	لوبیا سبز		۱۰۰	گرم	۶۰	
۶	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانین - دلپذیر - سحر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۷	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	هویج		۷۰	گرم	۵۰	
۹	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۰	نان لواش		۲	قرص	۲	
۱۱	گوجه فرنگی		۷۰	گرم	۷۰	
۱۲	خیارشور		۵۰	گرم	۵۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



خوراک رولت مرغ (۷۱)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	سینه مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۲۰۰	گرم	۱۶۵	
۲	هویج		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۳	روغن	بهار - لادن - فامیلا - اوپلا	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۴	ادویه	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۵	پنیر پیتزا	۹۵۹۵ - کاله - شیرآوران - پگاه	۱۵۰	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک نرم		مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۸	سس مخصوص		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۹	سبزی جعفری		۵	گرم	مقدار لازم	
۱۰	تخم مرغ هر ۲ نفر		۱	عدد	مقدار لازم	
۱۱	نان لواش		۱	قرص	۱	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



دانشگاه صنعتی شریف

○ آتش رشته (۷۲)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	نخود	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۱۵	گرم	۱۰	
۲	لوبیا چیتی	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۱۵	گرم	۱۰	
۳	عدس	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۱۰	گرم	۱۰	
۴	سبزی آش		۱۲۰	گرم	۸۰	
۵	کشک مرغوب	مهرام - سمیه - کامبیز - کاله	۸۰	گرم	مقدار لازم	
۶	نعناع خشک		۵	گرم	مقدار لازم	
۷	ادویه ها از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	رشته آش	انسی - تک - سمیه	۲۵	گرم	مقدار لازم	
۹	سیر تازه		۵	گرم	مقدار لازم	
۱۰	روغن	بهار - لادن - اویلا - فامیلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۱۱	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۲	نان لواش		۱	قرص	۱	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

نام و نام خانوادگی

سمت

امضاء

تاریخ

مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	نخود	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۲	لوبیا چیتی	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۳	لوبیا چشم بلبلی	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۴	لوبیا قرمز	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۵	عدس	گلستان - پالیز - آنجل - شاهسوند	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۶	سبزی جور پاک کرده	(تره، جعفری، ترخون، مرزه، اسفناج، گشنیز)	۱۰۰	گرم	مقدار لازم	
۷	بلغور گندم	مهرام - سمیه - کامبیز - کاله	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۸	نعناع خشک		۵	گرم	مقدار لازم	
۹	ادویه ها از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۰	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۱۱	سیر تازه		۵	گرم	مقدار لازم	
۱۲	روغن	بهار - لادن - اویلا - فامیلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۱۳	پیاز		۳۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۱۴	گوشت گوساله گرم و تازه		۳۰	گرم	مقدار لازم	
۱۵	نان لواش		۱	قرص	۱	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ سوپ جو (۷۴)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	جو پوست کنده	گلها - گلستان - ترخینه - دست چین	۲۵	گرم	۲۰	
۲	سبزی جعفری		۳۰	گرم	مقدار لازم	
۳	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۴	سیب زمینی		۳۰	گرم	۱۰	
۵	هویج فرنگی		۱۵	گرم	۱۰	
۶	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	رب گوجه فرنگی	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۱۳	گرم	مقدار لازم	
۸	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۵۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	نان لواش		۱	قرص	۱	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	رشته سوپ	انسی - تک - سمیه	۱۳	گرم	مقدار لازم	
۲	سبزی جعفری		۱۵	گرم	مقدار لازم	
۳	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۴	سیب زمینی		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۵	هویج فرنگی		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۶	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۷	رب گوجه فرنگی	اتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۱۳	گرم	مقدار لازم	
۸	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۹	مرغ	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۵۰	گرم	مقدار لازم	
۱۰	نان لواش		۱	قرص	۱	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ سوپ شیر با خامه (۷۶)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	جو پرک شده	ترخینه - رشد - هاتی کارا	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۲	سبزی جعفری و سیر تازه		۱۰	گرم	مقدار لازم	
۳	مرغ تازه	مهیا پروتئین - رژینا - مرغ مطهر - شوکا - زربال طیور - چکاد	۶۰	گرم	مقدار لازم	
۴	آلبیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرا - سمیه	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۵	قارچ		۴۰	گرم	مقدار لازم	
۶	هویج فرنگی		۵	گرم	مقدار لازم	
۷	پیاز		۱۰	گرم	مقدار لازم	خالص پوست کنده
۸	خامه پاستوریزه	پگاه - کاله - دامداران - پاک	۸۰	گرم	مقدار لازم	
۹	شیر	پگاه - کاله - دامداران - پاک	۱۴۰	سی سی	مقدار لازم	
۱۰	ادویه از نوع مرغوب	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۱۱	نان لواش		۱	قرص	۱	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
مهر شرکت			



دانشگاه صنعتی شریف

○ حلوا (۷۷)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	آرد	ترخینه - گله - برتر - رشد - الیت - هاتی کارا	۴۰	گرم	مقدار لازم	
۲	گلاب	ربع - سمیه - یک و یک - نادر	۱۰	گرم	مقدار لازم	
۳	هل	گله - برتر - گل شهر	۱	گرم	مقدار لازم	
۴	زعفران هر ۲۵۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۵	شکر	گله - گلستان - دست چین	۵۰	گرم	مقدار لازم	
۶	روغن	بهار - لادن - اویلا - فامیلا	۲۵	سی سی	مقدار لازم	

○ شله زرد (۷۸)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	برنج ایرانی	هاشمی درجه یک	۶۰	گرم	۱۲۰	
۲	شکر	گله - گلستان - فتاح - دست چین	۴۰	گرم	مقدار لازم	
۳	گلاب	ربع - سمیه - یک و یک - نادر	۵۰	سی سی	مقدار لازم	
۴	دارچین	گله - گلستان - فتاح - دست چین	۳	گرم	مقدار لازم	
۵	زعفران هر ۱۰۰ نفر	بهرام - ممتازقائنات - گلستان - ادمان - سحرخیز	۱	مثقال	مقدار لازم	
۶	خلال بادام و پسته	گله - برتر - گل شهر - گلستان	۱۰	گرم	۱۰	
۷	کره	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۱	گرم	مقدار لازم	
۸	هل	گله - گلستان - فتاح - دست چین	۴	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ حلیم (۷۹)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	گندم		۲۳۰	گرم	مقدار لازم	
۲	گوشت گوساله		۶۰	گرم	مقدار لازم	
۳	پیاز		۵	گرم	مقدار لازم	
۴	دارچین	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۳	گرم	مقدار لازم	
۵	شکر	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۶	کنجد		۳	گرم	مقدار لازم	
۷	کره حیوانی	پگاه - میهن - شکلی - کاله - گلپایگان	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۸	نمک نرم	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۲	گرم	مقدار لازم	

○ املت (۸۰)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۲	عدد	۲	
۲	روغن	بهار - لادن - اوپلا - فامیلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	گوجه فرنگی		۱۵۰	گرم	مقدار لازم	
۴	خیارشور		۵۰	گرم	۵۰	
۵	رب گوجه فرنگی درجه یک	آتا - یک و یک - همدانیان - دلپذیر - سحر	۵	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	فلفل سیاه	گلها - برتر - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۸	نان سنگک		۰,۵	عدد	۰,۵	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ نیمرو (۸۱)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	تخم مرغ	تلاونگ - زرده طلایی - مرغ خانگی	۲	عدد	۲	
۲	روغن	بهار - لادن - اوویلا - فامیلا	۱۰	سی سی	مقدار لازم	
۳	نمک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۴	خیارشور		۵۰	گرم	۵۰	
۵	گوجه		۷۰	گرم	۷۰	
۶	فلفل سیاه	گلها - برتر - گل شهر	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۷	نان سنگک		۰,۵	عدد	مقدار لازم	

○ فرنی (۸۲)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	شیر تازه پاستوریزه	میهن - پاک - کاله - دامداران	۷۰	گرم	مقدار لازم	
۲	هل	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۳	گلاب	ربیع - سمیه - یک و یک - نادر	مقدار لازم	سی سی	مقدار لازم	
۴	آرد برنج مرغوب	ترخینه - گلها - برتر - رشد - الیت - هاتی کارا	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۵	شکر	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۱۵	گرم	مقدار لازم	
۶	خلال بادام یاپسته	گلها - برتر - گل شهر	۱	گرم	مقدار لازم	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ شیربرنج (۸۳)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	شیر تازه پاستوریزه	میهن - پاک - کاله - دامداران	۱۵۰	سی سی	مقدار لازم	
۲	هل	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	مقدار لازم	
۳	گلاب	ربیع - سمیه - یک و یک - نادر	۳۰	سی سی	مقدار لازم	
۴	برنج ایرانی نیم دانه	هاشمی درجه یک	۷۰	گرم	مقدار لازم	
۵	شکر	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۳۰	گرم	مقدار لازم	
۶	نمک	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	۲	گرم	مقدار لازم	

○ سالاد فصل (۸۴)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	کاهو		۱۲۰	گرم	----	
۲	خیار		۲۰	گرم	----	
۳	گوجه		۳۰	گرم	----	
۴	هویج		۱۰	گرم	----	
۵	کلم قرمز		۱۰	گرم	----	
۶	کلم سفید		۱۰	گرم	----	
۷	سس مایونز	سحر - بیژن - دلپذیر - مهرام - دلوسه	۲۰	گرم	----	
۸	آبلیمو درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهرام - سمیه	مقدار لازم	سی سی	----	
۹	روغن زیتون	یک و یک - اوپلا - اتکا - برتر	مقدار لازم	سی سی	----	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



دانشگاه صنعتی شریف

○ سالاد شیرازی (۸۵)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	پیاز		۲۰	گرم	----	
۲	خیار		۵۰	گرم	----	
۳	گوجه		۶۰	گرم	----	
۴	سبزی خشک معطر		۲	گرم	----	
۵	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	----	

○ سالاد کلم (۸۶)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	کلم قرمز		۲۰	گرم	----	
۲	کلم سفید		۸۰	گرم	----	
۳	سس فرانسوی	سحر - بیژن - دلپذیر - مهram - دلوسه	۲۰	گرم	----	
۴	آبلیمو یا آبغوره درجه یک	یک و یک - کامبیز - مهram - سمیه	مقدار لازم	سی سی	----	
۵	کشمش	گلها - برتر - گل شهر	۵	گرم	----	
۶	گردو خرد شده	گل شهر - رادین - برتر - گلستان	۳	گرم	----	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



○ ماست و خیار (۸۷)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	خیار		۶۰	گرم	----	
۲	سبزی معطر		۲	گرم	----	
۳	کشمش	گلها - برتر - گل شهر	۵	گرم	----	
۴	گردو خرد شده	گل شهر - رادین - برتر - گلستان	۵	گرم	----	
۵	ماست		۱۵۰	گرم	----	

○ سالاد اندونزی (۸۸)

ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از بخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از بخت)	توضیحات
۱	خیارشور		۱۰	گرم	----	
۲	کلم سفید		۵۰	گرم	----	
۳	سس فرانسوی	سحر - بیژن - دلپذیر - مهram - دلوسه	۲۰	گرم	----	
۴	سرکه	یک و یک - وردا - مهram - کامبیز	مقدار لازم	سی سی	----	
۵	کشمش	گلها - برتر - گل شهر	۵	گرم	----	
۶	گردو خرد شده	گل شهر - رادین - برتر - گلستان	۲	گرم	----	
۷	سبزی معطر		مقدار لازم	گرم	----	
۸	فلفل سیاه	گلها - گلستان - فتاح - دست چین	مقدار لازم	گرم	----	
۹	ذرت	دلپذیر - مهram - یک و یک	۱۰	گرم	----	
۱۰	کالباس مرغوب	آندره - ریاط - گوشتیران - کاله - سولیکو	۱۵	گرم	----	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام جنس	برند	مقدار به واحد (قبل از پخت)	واحد سنجش	مقدار به گرم (بعد از پخت)	توضیحات
۱	ریحون		۱۳	گرم	----	پاک شده بدون ساقه و ضد عفونی شده
۲	تره		۷	گرم	----	پاک شده بدون ساقه و ضد عفونی شده
۳	ترپچه		۱۵	گرم	----	پاک شده بدون ساقه و ضد عفونی شده
۴	پیازچه		۱۵	گرم	----	پاک شده بدون ساقه و ضد عفونی شده
۵	پونه یا نعنا		۷	گرم	----	پاک شده بدون ساقه و ضد عفونی شده
۶	شاهی		۱۳	گرم	----	پاک شده بدون ساقه و ضد عفونی شده

تذکر ۸: در کلیه آنالیزهای ارائه شده (۸۹ مورد مذکور) منظور از کلمه "مقدار لازم" میزانی از مواد اولیه است که منجر می شود غذا قبل و بعد از پخت طعم، بو، عطر و مزه مناسب و قابل قبولی داشته باشد. همچنین بنا به تشخیص ناظر، برخی از غذاها (از جمله غذای مراسم و مهمانی‌ها، کباب بختیاری، باقلالپلو با گوشت، قفقازی و ...) همراه با ته‌چین (بعنوان ته‌دیگ همراه با غذا) ارائه خواهد شد. (پیمانکار می‌بایست هزینه ته‌چین بعنوان کنار غذا را در لیست هزینه‌های سربار خود بر آورد و منظور کرده باشد.)

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



پیوست شماره ۸

تنوع غذایی و نحوه توزیع غذا در سالن ها



شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



توزیع در سالن اساتید

در خصوص توزیع در سالن اساتید موارد زیر مطرح و انواع غذاها، اردور، سالاد و همچنین نوشیدنی ها معرفی می گردد. لازم به ذکر است در هر روز می بایست حداقل ۲ مورد از آیتم های ۱ تا ۴ در میز اردور باشد و در طول هفته به صورت متنوع ارائه شود.

میز اردور شامل:

۱- اردور سبزیجات از جمله شف سبزیجات که ترکیبی از سیب زمینی، هویج، قارچ، کدو، بادمجان، لوبیا سبز، لپو، کلم بروکلی و سایر صیفی جاتی که قابلیت آب پز شدن دارند. باید توجه داشت که در این نوع اردور معمولا از سبزیجات آب پز استفاده می شود و هیچ ترکیب خاصی جهت مزه دار کردن آن ها به کار نمی رود مانند خوراک سبزیجات (۴۳).

۲- اردور پروتئین ها از جمله شف پروتئین که ترکیبی از مرغ، گوشت، ماهی و میگو که می توان اردورهای متعددی از جمله رولت مرغ (۷۱)، کراکت مرغ (۶۰)، فیله مرغ (۶۷)، لازانیا (۵۶)، و... می توان بر شمرد.

۳- اردور فست فودها که شامل استفاده از انواع سوسیس ها مانند خوراک سوسیس بندری (۶۶) و ژامبون های مرغوب موجود در بازار، شامی کباب آماده، شنیتشل مرغ آماده و ... توزیع می گردد.

۴- اردور کوکوها شامل کوکو سبزی (۵۱) و... می باشد.

۵- سایر غذاهای اردور از جمله خوراک میرزا قاسمی (۴۸)، خوراک کشک بادمجان (۵۲) و غذاهایی از این قبیل می باشد.

۶- ارائه انواع نوشیدنی های سالم، کم کالری و طبیعی با استفاده از دستگاه های گردون و خنک کننده از جمله

- انواع طعم های آب میوه

- خاکشیر و تخم شربتی

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



- موهیتو دستساز

- و انواع نوشیدنی های گیاهی درمانی

• **تنوع در بخش سالاد بار:** (در هر روز چهار مورد سرو میگردد)

- ارائه انواع سالادهای ایرانی و فرنگی از جمله سالاد شیرازی (۸۵)، سالاد فصل (۸۴)، سالاد اندونزی

(۸۸)، سالاد کلم (۸۶)، سالاد ماکارونی (۵۵)، ماست و خیار (۸۷) و سبزی خوردن (۸۹) و ...

- تذکره ۹: در بخش سالاد بار نان به صورت کاور شده (مشمای یکبارمصرف) در ظروف مخصوص توزیع نان

قرار می گیرد.

• **تنوع در بخش نوشیدنی های شرکتی:** (هر روز تمام اقلام ارائه می شود)

- ارائه انواع نوشابه های صنعتی، آبمیوه های صنعتی، دوغ، آب معدنی و دلستر با طعم های مختلف.

• **تنوع در بخش توزیع برنج:**

- ارائه برنج در بن ماری ها (به صورت سلف سرویس) با توجه به نوع غذا از جمله: برنج سفید، سبزی

پلو، شویدپلو، باقالی پلو و ...

• **تنوع در کباب ها:** (در هفته ۳ نوبت غذای کبابی سرو میگردد)

- جوجه کباب (۲۲)، جوجه کباب مراکشی (۲۳)، کباب قفقازی (۱۷)، کباب بختیاری (۲۱)، کباب نگین

دار (۱۸)، کباب لقمه (۱۵)، کباب برگ (۱۹)، کباب ترش (۲۰) و ...

• **تنوع در خورش ها:** (در هر روز حداقل یک خورش سرو میگردد)

- خورش قیمه سیب زمینی (۱) یا قیمه بادمجان (۲)، خورش قورمه سبزی (۳)، خورش هویج (۴)، خورش

آلو اسفناج (۵)، خورش کرفس (۶)، خورش لوبیا سبز (۷)، خورش فسنجان با مرغ (۸)، خورش فسنجان

با گوشت (۹)، خورش بامیه (۱۰)، خورش به (۱۱)، خورش مرغ مسمی (۱۲)، خورش کدو (۱۳) و ... را

در منو روزانه داشته باشد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



• **تنوع در خوراک ها:** (در هر روز یک خوراک سرو میگردد)

- خوراک جوجه چینی(۴۴)، خوراک فلفل دلمه ای(۴۵)، خوراک ته چین مرغ(۴۶)، خوراک جوجه(۴۷)، خوراک میرزا قاسمی(۴۸)، خوراک کتلت(۴۹)، خوراک کوفته تبریزی(۵۰)، خوراک کشک بادمجان(۵۲)، خوراک قارچ و مرغ(۵۳)، خوراک ماکارونی(۵۴)، خوراک میگو(۵۵)، خوراک عدسی(۶۲)، خوراک بندری(۶۶)، خوراک فیله مرغ(۶۷)، خوراک چیکن استروگانف(۶۸)، خوراک بیف استروگانف(۶۹)، انواع خوراک ماهی(۴۱ و ۴۲) و ...

• **تنوع در پاستاها و غذاهای فرنگی:** (در هفته ۲ نوبت سرو می گردد)

- لازانیا گوشت و قارچ(۵۶)، اسپاگتی(۵۷)، پاستا آلفردو(۵۸) و ...

• **تنوع در غذاهای مخلوط پلویی:** (در هفته ۳ نوبت سرو میگردد)

- عدس پلو با گوشت(۳۲)، استامبولی پلو(۳۳)، لوبیا پلو(۳۴)، آلبالو پلو(۳۵)، مرصع پلو(۳۶)، کلم پلو(۳۷)، قیمه تار(۳۸)، دمی باقلا(۴۰) و ...

• **تنوع در سایر غذاها(پرهزینه):** (در هفته ۲ نوبت سرو میگردد)

- باقلایلو با گوشت(۲۴)، باقلایلو با مرغ(۲۵)، زرشک پلو با مرغ(۲۶)، چلو با مرغ ترش(۲۷)، زرشک پلو با گوشت(۲۸)، انواع سبزی پلو با ماهی (۲۹ و ۳۰ و ۳۱) و ...

• **تنوع در سوپ و آش شامل:** (در هر روز یک مورد سرو میگردد)

- سوپ ورمیشل(۷۵)، سوپ قارچ وخامه(۷۶)، سوپ جو(۷۴)، آش رشته با کشک(۷۲)، آش شله قلمکار(۷۳) و ...

- * البته باید در نظر داشت مواردی که شامل خوراک ها، پاستا و غذاهای فرنگی، کوفته ها و انواع آش و سوپ ها می شود میتوان روزانه در میز اردور نیز قرار بگیرد. (حداقل یک مورد در منوی روزانه

قرار گیرد)

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



• تنوع در دسر:

- تیرامیسو، ژله، کرم کارامل، پاناکوتا، چیزکیک، انواع شیرینی جات و ...

• توازن در تنوع غذایی:

- در خصوص تنوع غذایی روزانه باید توازن بین غذاها ایجاد کرد. به عنوان مثال اگر در نوع اول از

گوشت قرمز استفاده شده در دو نوع غذای دیگر ترجیحاً از گوشت سفید استفاده شود تا مشتریان

توانایی انتخاب داشته باشند.

- نحوه توزیع ناهار در سالن اساتید

ساعت توزیع وعده ناهار از ساعت ۱۲ الی ۱۴ می باشد. در خصوص نحوه توزیع در سالن اساتید بدین صورت است

که در قسمت ورودی برای اساتید دو عدد میز ۳ متری در سمت چپ و راست ورودی غربی قرار داده شده است که

به روی آن شف های اردور قرار داده شده است و در کنار هر شف پیش دستی چینی گذاشته شده است تا اساتید

در صورت تمایل بتواند از میزهای اردور استفاده کنند. پس از میزهای اردور خط توزیع غذا با کاتتری عمودی که

حاوی قاشق و چنگال سلفون دار و سینی های استیل است آغاز می شود. در ادامه میز سالادبار با تنوع سالاد روزانه

موجود است و همچنین در کنار آن قسمت خنک کننده که انواع نوشیدنی های شرکتی در آن چیدمان و تعبیه شده

است. اساتید و کارکنان می توانند پس از برداشتن سالاد و نوشیدنی، غذای خود را انتخاب کنند. در ادامه خط توزیع

غذای اساتید با چهار تنوع روزانه که متشکل از یک نوع غذای کبابی، یک نوع خورش، یک نوع خوراک و در نهایت

غذاهای مخلوط پلویی یا فرنگی چیدمان شده است و پس از انتخاب غذا، اپراتور موظف است غذا را طبخ خواسته

مشتری در ظروف چینی یا یکبارمصرف سرو کند و در انتهای خط توسط صندوق دار فیش صادر شده و مبلغ غذا و

سرویس (شامل اردر و، سالاد و نوشیدنی) به صورت نقد یا کارت بانکی دریافت می گردد.

در خصوص جمع آوری ظروف رک هایی تعبیه شده که اساتید می بایست پس از صرف غذا سینی های خود را داخل

این رک ها که در قسمتی از سالن جانمایی شده است قرار داده تا اپراتور رک ها با انتقال آن به بخش پسماند

بتوانند مراحل تفکیک را به درستی انجام دهند.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ نحوه توزیع ناهار در سالن های دنا و لاله

در بدو ورود از صندوق فیش غذا و سرویس (شامل سالاد و نوشیدنی) مورد نظر دریافت می شود. در این سالن ها خط توزیع بدین شکل تعبیه شده که در ابتدا کانتیری عمودی وجود دارد که در آن قاشق و چنگال های سلفون کشیده شده جا نمایی شده است و در قسمت پایین آن سینی قرار داده شده است در ادامه خط قسمت خنک کننده وجود دارد که انواع نوشیدنی های شرکتی در آن قسمت چیدمان شده است و مراجعین می تواند نوشیدنی مورد علاقه خود را از آن جا انتخاب کنند. در ادامه خط توزیع، کانتیر سالاد بار به همراه کاسه و بشقاب های چینی و یکبار مصرف تعبیه شده که به روی این میز چند نوع سالاد روز قرار داده می شود و مراجعین می توانند سالاد انتخابی خود را از این قسمت تهیه کنند. قسمت پایانی و اصلی خط توزیع مربوط به دریافت غذا می باشد. در قسمت توزیع غذا روزانه سه نوع غذا سرو می گردد که یک نوع آن کبابی، یک نوع آن خورشی و نوع سوم خوراک می باشد. غذا در این بخش توسط اپراتور برای مراجعه کننده سرو می گردد و اپراتور موظف است پس از دریافت فیش غذا، غذای انتخابی را طبق خواسته دانشجو داخل ظروف چینی یا یکبار مصرف سرو کند.

در خصوص جمع آوری ظروف رک هایی تعبیه شده که مشتریان می بایست پس از صرف غذا سینی های خود را داخل این رک ها که در قسمتی از سالن جانمایی شده است قرار داده تا اپراتور رک ها با انتقال آن به بخش پسماند بتوانند مراحل تفکیک را به درستی انجام دهند.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



▪ تنوع وعده صبحانه و عصرانه در سالن های لاله و دنا

در خصوص ارائه صبحانه و عصرانه میتوان موارد ذیل را برای سرو روزانه در نظر گرفت تا دانشجویان و کارکنان دانشگاه بتوانند از این نوع خدمات بهره مند شوند.

• انواع صبحانه شامل :

خوراک لوبیا(۶۱)، خوراک عدسی(۶۲)، املت(۸۰)، تخم مرغ نیمرو(۸۱) و همچنین انواع نوشیدنی های گرم و سرد.

• انواع عصرانه شامل :

خوراک کراکت مرغ(۶۰)، خوراک لوبیا(۶۱)، خوراک عدسی(۶۲)، خوراک فیله پیچ(۶۴)، خوراک کردون بلو(۶۵)، خوراک بندری(۶۶)، ذرت بخارپز با فلفل سبز و رنگی، شیر برنج، نرگسی اسفناج، رول سوسیس، بوراک پنیر، خوراک سوفله بادمجان، سبزیجات تنوری، سیب زمینی پنیری هوم فرایز، انواع پن کیک های میوه ایی و شکلاتی، کوکو آویشن و کوکو تره، سیب زمینی، تیرامیسو، تارت موز با کرم وانیلی، نان سیر و اسفناج، انواع کاپ کیک ها، انواع کلاپ ساندویچ عصرانه، همچنین انواع نوشیدنی های گرم و سرد. (لازم به ذکر است توزیع تمامی اقلام فوق پس از ارائه آنالیز و تأیید ناظر اداره امور تغذیه امکان پذیر می باشد)

در کنار وعده های که روزانه ارائه می گردد متناسب با هر وعده و با هماهنگی ناظر اداره امور تغذیه می بایست نان های متنوعی(شامل نان سفید ایرانی مانند تافتون و لواش، نان سنگک، دونات، نان تست سفید و جو، نان روغن رژیمی، نان لقمه ایی، نان شیرمال و ...) عرضه گردد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



پیوست شماره ۹

جدول تیراژ غذا (در طول یک سال)

ردیف	نام غذا	تیراژ تقریبی (پرس)	توضیحات
۱	استامبولی پلو	۶۰۰	
۲	آش رشته	۳۸۶۲	*
۳	آلبالو پلو	۱۱۲	
۴	باقلا پلو با گوشت گوساله	۹۵۰	
۵	باقلا پلو با مرغ	۱۸۴۲	*
۶	پاستا آلفردو	۴۳۲	
۷	چلو مرغ ترش	۳۴۲	
۸	چلو جوجه کباب	۶۹۸۴	*
۹	چلو جوجه کباب مراکشی	۲۸۵۲	
۱۰	چلو خورش آلو اسفناج	۷۸۹	
۱۱	چلو خورش بامیه	۴۳۰	
۱۲	چلو خورش به	۱۰۰	
۱۳	چلو خورش فسنجان با گوشت	۱۰۰	
۱۴	چلو خورش فسنجان با مرغ	۱۸۵۰	
۱۵	چلو خورش قورمه سبزی	۳۲۸۰	
۱۶	چلو خورش قیمه بادمجان	۱۳۷۸	
۱۷	چلو خورش قیمه سیب زمینی	۱۸۷۰	
۱۸	چلو خورش کدو	۸۳۷	
۱۹	چلو خورش کرفس	۱۲۵۰	
۲۰	چلو خورش لوبیا سبز	۷۲۰	
۲۱	چلو خورش مرغ مسمی	۱۳۵۸	
۲۲	چلو خورش هویج	۱۲۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام غذا	تیراژ تقریبی (پرس)	توضیحات
۲۳	چلو کباب ففقاژی	۳۲۰	
۲۳	چلو کباب کوبیده	۱۳۲	
۲۴	چلو کباب نگین دار	۲۴۰۲	
۲۵	چلو کباب برگ	۲۱۲	
۲۶	چلو کباب بختیاری	۱۰۳۲	*
۲۷	چلو کباب ترش	۲۰۰	
۲۸	چلو کباب لقمه زعفرانی	۳۲۸۷	*
۲۹	خوراک اسپاگتی	۲۱۰	
۳۰	خوراک بیف استروگانف	۳۳۰	
۳۱	خوراک ته چین مرغ	۱۱۳۲	
۳۲	خوراک جوجه چینی	۳۶۷	
۳۳	خوراک جوجه کباب	۷۵۲	
۳۴	خوراک چیکن استروگانف	۴۳۲	
۳۵	خوراک راگو	۷۳۰	
۳۶	خوراک رولت مرغ	۲۱۴	
۳۷	خوراک سبزیجات	۳۰۳	
۳۸	خوراک شنیتسل مرغ	۹۰۷	
۳۹	خوراک فلفل دلمه	۴۰۰	
۴۰	خوراک فیله پیچ	۳۸۲	
۴۱	خوراک فیله مرغ	۴۳۲	
۴۲	خوراک قارچ و مرغ	۱۵۴۰	
۴۳	خوراک کتلت	۹۶۳	
۴۴	خوراک کردون بلو	۳۸۹	
۴۵	خوراک کوفته تبریزی	۴۶۰	
۴۶	خوراک ماکارونی	۳۴۰	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام غذا	تیراژ تقریبی (پرس)	توضیحات
۴۷	خوراک ماهی سالمون	۱۲۳	
۴۸	خوراک ماهی قزل آلا	۲۳۱	
۴۹	خوراک میگو	۲۳۵	
۵۰	زرشک پلو با گوشت	۹۸۵	
۵۱	زرشک پلو با مرغ	۲۸۳۲	*
۵۲	خوراک بندری	۷۱۲	
۵۳	دمی باقلا	۲۱۵	
۵۴	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۳۱۲۰	*
۵۵	سبزی پلو با ماهی سالمون سوخاری	۴۳۰	
۵۶	سبزی پلو با ماهی سالمون کبابی	۱۱۲	
۵۷	سوپ جو	۲۰۱۱	*
۵۸	سوپ جو با شیر و خامه	۲۴۲۰	*
۵۹	سوپ ورمیشل	۱۲۴۵	*
۶۰	عدس پلو با گوشت	۷۱۲	
۶۱	قیمه نثار	۳۱۴	
۶۲	کراکت مرغ	۱۹۵	
۶۳	کلم پلو	۲۱۸	
۶۴	لازانيا	۳۲۲	
۶۵	لوبیا پلو	۷۹۴	
۶۶	مرصع پلو	۶۹۵	

تبصره ۲۲: به دلیل برگزاری مراسمات و میهمانی‌ها توسط پیمانکار در طول مدت قرارداد، به تیراژ پخت غذاهایی که در ستون توضیحات دارای علامت (*) می‌باشند، میزان ۲۰٪ افزوده خواهد شد و با توجه به برنامه غذایی، امکان تغییر تیراژها (کاهش یا افزایش) در طول سال وجود دارد.

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



پیوست شماره ۱۰

جدول قیمت غذاها

تذکر مهم: لازم به ذکر است جهت محاسبه قیمت تهیه، طبخ و توزیع غذا، می بایست هزینه های خرید مواد اولیه و عواملی از قبیل میزان اجاره بها، حامل های انرژی، حقوق و دستمزد، بیمه، تعطیلات ایام نوروز و ماه مبارک رمضان، پایین آمدن میزان فروش در ایام تابستان، هزینه های بالاسری و تمام هزینه های جانبی از قبیل دستمال کاغذی، سفره، کاور، شوینده، نان مصرفی (بغیر از خوراک ها) و تمام مواردی که به طور مستقیم به آن ها اشاره نشده است را در نظر بگیرید.

ردیف	نام غذا	قیمت هر پرس (ریال) (طبق آنالیز توافقی در پیوست ۷)	توضیحات
۱	استامبولی پلو		
۲	آش رشته		
۳	آش شله قلمکار		
۴	آلبالو پلو		
۵	باقلا پلو با گوشت گوساله		
۶	باقلاپلو با مرغ		
۷	پاستا آلفردو		
۸	چلو مرغ ترش		
۹	چلو جوجه کباب		
۱۰	چلو جوجه کباب مراکشی		
۱۱	چلو خورش آلو اسفناج		
۱۲	چلو خورش بامیه		
۱۳	چلو خورش به		
۱۴	چلو خورش فسنجان با گوشت		
۱۵	چلو خورش فسنجان با مرغ		
۱۶	چلو خورش قورمه سبزی		
۱۷	چلو خورش قیمه بادمجان		
۱۸	چلو خورش قیمه سیب زمینی		

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام غذا	قیمت هر پرس (ریال) (طبق آنالیز توافقی در پیوست ۷)	توضیحات
۱۹	چلو خورش کدو		
۲۰	چلو خورش کرفس		
۲۱	چلو خورش لوبیا سبز		
۲۲	چلو خورش مرغ مسمی		
۲۳	چلو خورش هویج		
۲۳	چلو کباب قفقازی		
۲۴	چلو کباب کوبیده		
۲۵	چلو کباب نگین دار		
۲۶	چلو کباب برگ		
۲۷	چلو کباب بختیاری		
۲۸	چلو کباب ترش		
۲۹	چلو کباب لقمه زعفرانی		
۳۰	چلو کباب میکس		
۳۱	خوراک اسپاگتی		
۳۲	خوراک بیف استروگانف		
۳۳	خوراک ته چین مرغ		
۳۴	خوراک جوجه چینی		
۳۵	خوراک جوجه کباب		
۳۶	خوراک چیکن استروگانف		
۳۷	خوراک راگو		
۳۸	خوراک رولت مرغ		
۳۹	خوراک ژینگو		
۴۰	خوراک سبزیجات		
۴۱	خوراک شنیتسل مرغ		
۴۲	خوراک فلفل دلمه		
۴۳	خوراک فیله پیچ		

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام غذا	قیمت هر پرس (ریال) (طبق آنالیز توافقی در پیوست ۷)	توضیحات
۴۴	خوراک فیله مرغ		
۴۵	خوراک قارچ و مرغ		
۴۶	خوراک کتلت		
۴۷	خوراک کردون بلو		
۴۸	خوراک کوفته تبریزی		
۴۹	خوراک کشک و بادمجان		
۵۰	خوراک کوکو سبزی		
۵۱	خوراک لوبیا		
۵۲	خوراک عدسی		
۵۳	خوراک میرزا قاسمی		
۵۴	خوراک ماکارونی		
۵۵	خوراک ماهی سالمون		
۵۶	خوراک ماهی قزل آلا		
۵۷	خوراک میگو		
۵۸	زرشک پلو با گوشت		
۵۹	زرشک پلو با مرغ		
۶۰	خوراک بندری		
۶۱	دمی باقلا		
۶۲	سالاد ماکارونی		
۶۳	سبزی پلو با ماهی قزل آلا		
۶۴	سبزی پلو با ماهی سالمون سوخاری		
۶۵	سبزی پلو با ماهی سالمون کبابی		
۶۶	سوپ جو		
۶۷	سوپ جو با شیر و خامه		
۶۸	سوپ ورمیشل		
۶۹	عدس پلو با گوشت		

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



ردیف	نام غذا	قیمت هر پرس (ریال) (طبق آنالیز توافقی در پیوست ۷)	توضیحات
۷۰	قیمه نثار		
۷۱	کراکت مرغ		
۷۲	کلم پلو		
۷۳	لازانیا		
۷۴	لوبیا پلو		
۷۵	مرصع پلو		
۷۶	اردو		

* نوشیدنی ها و محصولات آماده شرکتی مانند ماست، زیتون پرورده، ماست موسیر و ... بر اساس قیمت مندرج بر روی کالا فروخته خواهد شد.

تبصره ۲۳ : قیمت محصولات قابل ارائه در سالادبار (از قبیل انواع سالاد و ماست، خیار و سبزی خوردن و ...) و همچنین قیمت غذاهای قابل ارائه در میز اردور توافقی بوده و نظر ناظر قرارداد در این خصوص قطعی و لازم الاجرا می باشد.

پیوست شماره ۱۱

جدول میزان اجاره بها

ردیف	موضوع	مبلغ (ریال)
۱	مبلغ اجاره برای هر ماه در طول یکسال	

شرایط اشاره شده در این صفحه مورد قبول است:

نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء	تاریخ
			مهر شرکت



فرم ارزیابی پیمانکاران رستوران آزاد و اساتید

نام و نام خانوادگی مدیرعامل:							آدرس و شماره تماس:			
نام شرکت متقاضی:	سابقه کار (تهیه، طبخ و توزیع غذا)	وزن	تا دو سال	۲-۴ سال	۴-۵ سال	۵ سال به بالا	***	امتیاز اسمی	امتیاز واقعی (وزن × امتیاز اسمی)	
		۰.۳	۵۰	۷۰	۸۰	۱۰۰	***	***	۰	
	تعداد قرارداد دانشگاهی (تهیه، طبخ و توزیع غذا)	۰.۵	دولتی یا خصوصی			***	***	***	***	۰
			سال ۱	سال ۲	۳ سال و بیشتر					
			۳۰	۶۰	۱۰۰					
	توان مالی (گزارش ممه‌ور به مهر بانک) / (میلیون تومان) (۱۲۵۰ برابر با ۱ میلیارد و دویست و پنجاه میلیون تومان است)	۰.۲	کمتر از ۵۰۰	۵۰۰-۷۵۰	۷۵۰-۹۹۹	۱۰۰۰-۱۲۵۰	۱۲۵۰-۱۵۰۰	۱۵۰۰ به بالا	***	۰
			۱۰	۳۰	۵۰	۷۰	۹۰	۱۰۰		
	گواهی حسن انجام کار	۰.۳	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	رئیس اداره تغذیه	سایر دستگاه‌های مرتبط	***	***	***	۰
			۱۰۰	۸۰	۶۰	۴۰	***	***		
	بیشینه تیراژ پخت (تعداد پرس - بر مبنای قرارداد)	۰.۱	تا ۵۰۰	۵۰۰-۱۰۰۰	۱۰۰۰-۱۵۰۰	۱۵۰۰-۲۰۰۰	۲۰۰۰-۲۵۰۰	۲۵۰۰ به بالا	***	۰
۵۰			۶۰	۷۰	۸۰	۹۰	۱۰۰			
تأییدیه صلاحیت	۰.۵	دارد	ندارد	***	***	***	***	***	۰	
		۱۰۰	۰	***	***	***	***			
بیشینه افراد بیمه تحت پوشش	۰.۵	تا ۲۰	۲۰-۳۰	۳۰-۴۰	۴۰ به بالا	***	***	***	۰	
		۵۰	۶۰	۸۰	۱۰۰	***	***			
کادر فنی و عناصر کلیدی از نظر دانش و تجربه	۰.۲	۲۰ درصد	۳۰ درصد	۳۰ تا ۵۰ درصد	۵۰ تا ۶۰ درصد	۶۰ تا ۷۰ درصد	بالای ۷۰ درصد	***	۰	
		۵۰	۶۰	۷۰	۸۰	۹۰	۱۰۰			
نحوه ارائه مدارک	۰.۲	مناسب	نامناسب	***	***	***	***	***	۰	
		۱۰۰	۰	***	***	***	***			
		<input type="checkbox"/> اساسنامه <input type="checkbox"/> روزنامه رسمی		حداکثر امتیاز ۱۰۰	حداقل امتیاز قابل قبول ۶۰	جمع کل			۰	

توجه: برنده فراخوان با توجه به قیمت پیشنهادی (متناسب ترین قیمت غذا و اجاره ماهانه) تعیین میشود. قیمت پیشنهادی باید متناسب و معقول باشد. تشخیص تناسب با کمیته فنی بازرگانی و کمیسیون معاملات مزایده گذار است.

اطلاعات پیشنهاد دهنده و مشخصات ایشان

مشخصات افراد حقوقی

نام شرکت	شماره ثبت	نام و نام خانوادگی مدیر عامل	زمینه فعالیت شرکت	سابقه معامله در دانشگاه صنعتی شریف
				<input type="checkbox"/> بلی <input type="checkbox"/> خیر
تلفن ثابت:		تلفن همراه:		
آدرس:				

در صورت داشتن سابقه معاملاتی با دانشگاه لطفا شرح دهید:

نام و نام خانوادگی:

سمت:

امضاء و مهر

نام و نام خانوادگی:

سمت:

امضاء و مهر