



قرارداد خرید اقلام مواد غذایی

۱ - نام کارفرما: بیمارستان روانپزشکی رازی	
۲ - نام نماینده کارفرما:	۳ - سمت نماینده کارفرما: رییس بیمارستان
۴ - نام پیمانکار:	۵ - شماره و تاریخ تعیین صلاحیت پیمانکار:
شماره ثبت پیمانکار:	شماره تاریخ:
کد اقتصادی:	شناسه ملی:
۶ - نام نماینده پیمانکار:	۷ - سمت نماینده پیمانکار:
۸ - شماره و تاریخ صورتجلسه تشریفات مناقصه :	
۹ - موضوع قرارداد عبارتست از: خرید مواد غذایی براساس فهرست، اوزان و مقادیر اقلام مندرج در جداول پیوست مطابق با شرایط اختصاصی و جدول برندهای مورد تایید جهت بیمارستان.	
۱۱ - مدت انجام قرارداد :	
مدت زمان انجام قرارداد: به مدت ۷ ماه از زمان انعقاد و مبادله قرارداد تاریخ شروع ۹۹/۸/۱ تاریخ خاتمه : ۱۴۰۰/۰۲/۳۱	
۱۱ - مبلغ قرارداد :	
مبلغ کل قرارداد جهت ۷ ماه معادل..... ریال مبلغ واحد مواد غذایی و اقلام: بر اساس قیمت پیشنهادی پیمانکار در فرم پیوست	
* توضیح اینکه قیمت پیشنهادی اقلام مشمول مالیات بر ارزش افزوده با احتساب این مالیات در جدول پیشنهاد قیمت درج گردیده است	

۱۲ - نحوه پرداخت:

پس از تحویل مواد غذایی و اقلام مورد نیاز بر اساس پروتکل پیوست های قرارداد براساس عملکردی در پایان هر ماه پیمانکار موظف است بر اساس میزان مواد غذایی و اقلام مارف شده براساس تعداد پرس های غذایی سرو شده، نسبت به تنظیم صورت وضعیت اقدام نماید و کارفرما پس از تایید صورت وضعیت توسط ناظرین قرارداد، حداکثر ظرف مدت 2 ماه نسبت به پرداخت آن اقدام خواهد نمود.



## ۱۳ - روش اصلاح قرارداد:

11-1: کارفرما می تواند متناسب با حجم خرید و پس از اخذ مجوز از معاونت توسعه مدیریت و برنامه ریزی منابع دانشگاه، نسبت به تغییر مقادیر خرید با اعلام به پیمانکار، مبلغ قرارداد را تا ۲۵٪ کاهش و یا افزایش دهد.

11-2: کارفرما می تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجرای این قرارداد و رعایت مقررات عمومی، شرایط اختصاصی را که لازم می داند به این قرارداد الحاق نماید.

11-1: در صورتی که هر کدام از اقلام غذایی مانند نذورات و هدایا توسط کارفرما تهیه شود، مبلغ ریالی آن با احتساب نرخ روز توسط کارشناس قیمت گذاری شده و از رقم قرارداد کسر می گردد. این کاهش مبلغ قرارداد مشمول بند ۲۵٪ کاهش و یا افزایش قرارداد نمی باشد.

تبصره 1 بند 11: پیمانکار موظف است در صورت معرفی توسط کارفرما به مراجع دولتی نسبت به خرید اقدام کرده و در صورتی که هزینه توسط کارفرما پرداخت گردد، ما به التفاوت هزینه از صورت وضعیت پیمانکار حذف می گردد.

تبصره 2 بند 11: پیمانکار موظف است خرید مواد اولیه را از مراکز خرید معرفی شده انجام دهد در صورتی که پیمانکار سایر مراکز مجازی را معرفی نماید پس از بررسی، بازدید و تایید کارشناسی با تایید مدیریت نظارت و توسعه امور عمومی در صورت منطبق بودن با شرایط استانداردهای بهداشتی و تغذیه ای تعریف شده باشد، قابل اضافه شدن به فهرست خواهند بود.

11-4: پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما پس از اتمام قرارداد تا تعیین پیمانکار جدید به مدت 2 ماه برابر مفاد و قیمت های موجود در این قرارداد به ارائه خدمت ادامه دهد.

## ۱۴- تعهدات کارفرما :

14-1: مسوول انبار و مسوول تغذیه کارفرما به ترتیب به عنوان ناظر قرارداد در تایید میزان مواد و کیفیت مواد خریداری شده تعیین گردیده و جهت نظارت بر روند اجرای قرارداد، تکمیل فرم گزارش نظارت ماهانه توسط کارفرما به پیمانکار معرفی می نماید.

14-2: کارفرما متعهد میشود اطلاعات لازم را جهت انجام موضوع قرارداد در اختیار پیمانکار قرارداد دهد.

14-1: ضمن محفوظ بودن حق فسخ یکطرفه قرارداد از سوی کارفرما در هر مرحله از قرارداد، کارفرما متعهد است حداقل یک ماه قبل از فسخ، موضوع را کتباً به پیمانکار اطلاع دهد، ضمناً پیمانکار حق هیچگونه اعتراض یا درخواست خسارت از کارفرما را ندارد.



14-4: کارفرما بررسی های لازم را توسط واحدهای ذیربط و سایر عوامل انجام و در صورت مشاهده هر گونه تخلف با رعایت مقررات مربوطه پس از دادن دو اخطار کتبی با فاصله یک ماه نسبت به لغو و فسخ یکسویه قرارداد اقدام می نماید .

بدیهی است پس از لغو قرارداد هر گونه انعقاد قرارداد با پیمانکار مزبور ممنوع می باشد.

14-5: کارفرما باید، مبلغ مواد اولیه خریداری شده را طبق قرارداد، از محل اعصبات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل قانونی، حداکثر تا مدت 2 ماه پس از تایید صورت وضعیت توسط ناظرین قرارداد پرداخت نماید.

14-6: کارفرما باید در طول فرآیند خرید و تحویل مواد اولیه به طور مستمر بر کیفیت و کمیت آنها نظارت نماید و پیمانکار مکلف به همکاری است.

14-7: در یورسی که افزایش نرخ تورم در هر یک از اقلام، بیش از ۲۰٪ تورم اعلام شده از سوی بانک مرکزی باشد، پیمانکار از زمان افزایش تورم می تواند درخواست تعدیل قیمت در آن کالا را به نسبت مابه التفاوت افزایش تورم از ۲۰٪ بدهد، که پس از اخذ مجوز از معاونت توسعه، انجام خواهد شد. بدیهی است قیمت اعلام شده پس از تعدیل براساس نظر کارشناسان معاونت توسعه نمی بایست از قیمت خرده فروشی اقلام در تاریخ مربوطه بیشتر گردد. لازم به توضیح است که در صورت عدم اعلام نرخ تورم بالای ۲۰٪ از سوی بانک مرکزی هیچ گونه تعدیلی تعلق نخواهد گرفت.

تبصره 1 بند 14: ضمناً تاکید می گردد که تورم لحاظ شده بدون ریسک ۲۰٪ احتسابی توسط پیمانکار می باشد.

14-8: جهت تامین به موقع مواد غذایی، کارفرما نیاز سنجی ماه آینده را حداکثر تا ۲۰ هر ماه به پیمانکار اعلام می نماید. از تاریخ تحویل لیست، ظرف یک هفته بایستی اقلام غذایی تهیه و وارد انبارها گردند .

14-9: در یورتی که پیمانکار به نحوی از عهده انجام وظایف محوله بر نیاید یا بازدهی کمی و کیفی غذا و موارد مورد توافق در قرارداد به نحو مطلوب نباشد کارفرما می تواند قرارداد را یک طرفه فسخ و خسارات خود را از محل ودیعه پیمانکار کسر و سپس تسویه حساب کامل نماید.

14-11: چنانچه پیمانکار توانایی انجام تعهدات موضوع قرارداد را نداشته باشد و یا شرایط به گونه ای باشد که بنابر تشخیص کارفرما یا ناظر او در انجام تعهدات بی نظمی و یا وقفه ایجاد گردد و یا اقدامات پیمانکار منجر به نارضایتی جامعه هدف گردد، کارفرما مجاز و مختار می باشد با صلاحدید و مطابق نظر خود، پس از دو اخطار کتبی به فاصله ۲۰ روز، بدون انجام هیچگونه تشریفات به فسخ قرارداد و ضبط تضمین انجام تعهدات پیمانکار به نفع خود اقدام و تسویه حساب نماید. پیمانکار حق هر گونه ادعا و یا اعتراض را در این خصوص از خود سلب می نماید.



11-14: کارفرما تجهیزات موجود در انبارها و سردخانه ها ( بجز وسایل مصرفی) را طی صورتجلسه ای به صورت امانی در اختیار پیمانکار قرار می دهد. در یورصیکه پیمانکار نیاز به تجهیزات بیشتری داشته باشد، بایستی راساً اقدام نماید.

12-14: کارفرما هیچ گونه تعهدی نسبت به مزایای رفاهی از قبیل محل استراحت، ایاب و ذهاب و ... برای پرسنل پیمانکار ندارد.

11-10: کارفرما نسبت به تامین غذای کارکنان طرف قرارداد شاغل در انبار بر حسب مورد بر اساس نرخ توافقی در ابتدای قرارداد اقدام و نسبت به کسر از صورت وضعیت اقدام می نماید.

#### ۱۰- تعهدات پیمانکار:

1-15: پیمانکار متعهد است برنامه ریزی لازم را به منظور تحویل مواد به کارفرما نموده و هر گونه تاخیر توسط وی به هر دلیلی پذیرفته نمی باشد.

تبصره 1 بند 15: پیمانکار متعهد است در زمان مناسب و موعد مقرر نسبت به تامین مواد غذایی اقدام نماید). تاخیر در تهیه و تحویل مواد غذایی مشمول جریمه خواهد شد).

2-15: کلیه هزینه های بارگیری، حمل، تخلیه و نگهداری تازمان تحویل و همچنین چیدمان مواد در انبار کارفرما برعهده پیمانکار بوده و رایگان است.

1-15-1: پیمانکار متعهد می گردد نیروی انسانی واجد شرایط را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد طبق آنالیز نیروها مندرج در شرایط اختصاصی به کار گیرد.

4-15-1: پیمانکار مصعهد می گردد رسماً و کصباً یک نفر نماینده تام الاختیار جهت حضور دائم و پاسخگویی و ایجاد هماهنگی لازم در محل انجام خدمات موضوع قرارداد کتباً به کارفرما معرفی نماید و قبل از انتخاب و استقرار باید به تائید نماینده کارفرما برسد و در صورتی که پس از استقرار صلاحیت کاری، رفتاری وی مورد تائید کارفرما نبود پیمانکار موظف به استقرار فرد دیگری با مشخصات مناسب می باشد.



5-15: پیمانکار موظف است کالاها و مواد مصرفی را از محصولات استاندارد و مرغوب که بر اساس جدول برند و شرایط اختصاصی می باشد انتخاب و تهیه نماید ضمناً در خصوص تاریخ مصرف این مواد نیز پیمانکار متعهد می گردد به شرح ذیل اقدام نماید:

• اقلامی که دارای زمان مصرف بیش از شش ماه را دارند نباید از زمان تولید اینگونه اقلام بیش از 2 ماه گذشته باشد.

• اقلامی که دارای زمان مصرف بین 2 ماه تا شش ماه را دارند از زمان تولید اینگونه اقلام نباید بیش از 1 ماه گذشته باشد.

• اقلامی که دارای زمان مصرف کمتر از 2 ماه را دارند زمان تولید این اقلام می بایست به روز باشد.

6-15: پیمانکار اقرار می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب 22 دیماه 1117 نمی باشد.

7-15: پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزئاً اعم از حقیقی یا حقوقی ندارد .

8-15: هر گونه تغییر در وضعیت پیمانکار می بایستی ظرف مدت 5 روز کتباً به کارفرما اعلام گردد. بدیهی است عواقب و مسوولیت های ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار می باشد .

9-15: پیمانکار متعهد به رعایت نظام های جاری کارفرما و حفظ اسرار و نکات ایمنی می باشد.

11-15: پیمانکار موظف است در صورت عدم پرداخت صورت وضعیت ماهانه توسط کارفرما تا 2 ماه توان مالی لازم جهت ارائه خدمت را داشته و در این مدت نسبت به ارائه خدمت براساس مفاد قرارداد اقدام نماید .

11-15: پیمانکار با علم و اطلاع نسبت به ارائه کالاها به قیمت ثابت که در فرم پیشنهاد قیمت در مناقصه ارائه نموده مبادرت به امضاء قرارداد نموده است و در طول مدت قرارداد ( بجز شرایط بند 7-10) به هیچ وجه حق درخواست تعدیل را در هر شرایطی نخواهد داشت.

12-15: پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزئاً (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد. در صورتیکه کارفرما تشخیص دهد که پیمانکار کار موضوع قرارداد را به شخص ثالثی واگذار نموده یا در نحوه انجام کار قصور ورزیده و یا به هر دلیلی از انجام موضوع قرارداد سرباز می زند، می تواند در جهت جلوگیری از تضییع حقوق کارفرما نسبت به فسخ قرارداد و اخذ خسارت (طبق مقررات مربوط ) و جایگزینی پیمانکار دیگر اقدام نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد.

11-15: پیمانکار مصعهد می گردد برای نیروی انسانی تحت پوشش، کارت سلامت و بهداشت و گواهی دوره های آموزشی دوره های بهداشتی اخذ نماید که در این یورت کلیه هزینه های مربوط به اخذ کارت فوق به عهده پیمانکار بوده و چنانچه در موعد مقرر نسبت به انجام آن اقدام ننماید، کارفرما می تواند مطابق پیوست جرایم اعمال جریمه نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی در این خصوص ندارد.



14-15: حقوقی که بر اثر تخلف از شرایط مندرج در قرارداد فیما بین کارفرما و پیمانکار برای کارفرما ایجاد می شود جز در مورد احکام قطعی محاکم قضایی که لازم الاجرا خواهد بود، کلاً یا بعضاً قابل بخشودن نبوده و کارفرما مجاز است موارد اشاره شده را از محل مطالبات و یا تضمین انجام تعهدات پیمانکار برداشت نماید. پیمانکار با آگاهی کامل از موضوع حق هرگونه اعتراض را از خود سلب نمود.

15-15: ساعات انجام کار را کارفرما تعیین می کند (8 الی 18 همه روزه حتی تعطیلات)، پیمانکار متعهد است ترتیبی اتخاذ نماید که نیروی انسانی وی مطابق ساعات کاری اعلام شده توسط کارفرما بکار گرفته شوند و همچنین در صورت نیاز در ساعاتی بجز موارد ذکر شده جهت انجام برخی امور در محل کار حضور داشته باشند.

16-15: پیمانکار متعهد است از امکاناتی که به طور امانی از طرف کارفرما در اختیار شرکت قرار گرفته به نحو احسن نگهداری و حراست نموده و جز برای انجام تعهدات این قرارداد از آن استفاده دیگری ننموده و در پایان آنها را صحیح و سالم به کارفرما مسترد نماید و چنانچه در اثر سهل انگاری پیمانکار آسیبی به امکانات وارد آید، با نظر کارفرما جبران خسارت نماید.

17-15: جبران و پرداخت خسارات وارده احتمالی به تاسیسات و لوازم یا ساختمانهای کارفرما یا سایر اشخاص حقیقی و حقوقی که بر اثر قصور یا تقصیر و سهل انگاری کارگران پیمانکار صورت می پذیرد جزء تعهدات پیمانکار بوده و میزان خسارت وارده و نظریه کارشناس مربوطه مورد قبول طرفین خواهد بود. کارفرما مجاز است این خسارت را از محل مطالبات یا تضمین های پیمانکار وصول نماید.

18-15: پیمانکار متعهد می گردد کلیه تعمیرات مربوط به اماکن تحت اختیار (اعم از تعمیر نشی لوله های آب، سرویس کولرها) ... و تجهیزات تحویل شده را در اسرع وقت اطلاع دهد.

19-15: پیمانکار بدون اخذ مجوز از نماینده کارفرما، حق انتقال هیچگونه وسایلی از اماکن موضوع قرارداد به خارج و داخل را نداشته و در صورت مشاهده، کارفرما مجاز به برخورد با پیمانکار طبق تشخیص خود و اعمال جریمه براساس خسارت وارده خواهد بود.

21-15: پیمانکار موظف است کلیه خدمات مورد نیاز کارفرما را براساس موارد مندرج در شرایط اختصاصی که جزء لاینفک قرارداد می باشد به انجام رساند.

21-15: پیمانکار مکلف است در تحویل کالاهای مندرج در قرارداد نهایت دقت و هماهنگی را با نماینده کارفرما به عمل آورده به نحوی که حداقل تمامی مواد اولیه غذایی مورد نیاز در انبار موجود باشد.

22-15: کلیه کالاهای مندرج در قرارداد در ساعات اداری (شنبه تا چهارشنبه ۸ الی ۱۳:۳۰ و پنجشنبه ۸ الی ۱۰) و با نظر ناظرین قرارداد وارد انبار می گردند. (ورود مواد غذایی خارج از این زمان و بدون تأیید کتبی ناظرین مجاز نمی باشد).



15-21: در انتقال مواد خریداری شده بایستی نهایت دقت مبذول گردد به نحوی که از هر جهت رعایت موازین بهداشتی به عمل آمده و مورد تایید نماینده کارفرما باشد.

15-24: تاخیر کارفرما در پرداخت صورت وضعیت های ارائه شده پیمانکار، رافع مسوولیت وی نخواهد بود.

15-25: در صورت عدم احراز صلاحیت پیمانکار و یا مشاهده هر گونه قصور در مدیریت کاری ایشان، کارفرما می تواند یک جانبه قرارداد را فسخ و بکار پیمانکار خاتمه دهد.

15-26: پیمانکار متعهد می گردد توان مالی متناسب با موضوع قرارداد را دارا باشد.

15-27: پرداخت تمامی کسور قانونی که به مبلغ و موضوع این قرارداد در طول مدت قرارداد و پس از اتمام آن تعلق میگیرد به عهده پیمانکار است.

15-28: پیمانکار موظف است کلیه اقلام اولیه غذایی را توسط خودروهایی با مشخصه های تعیین شده از سوی کارفرما (مندرج در شرایط اختصاصی) حمل نماید.

15-29: پیمانکار موظف است مواد غذایی را به صورت بسته بندی و طبق برند معرفی شده از سوی کارفرما تهیه نماید.

15-11: تمام مواد غذایی باید دارای مشخصات کامل برجسب شامل تاریخ تولید و انقضاء، پروانه ساخت، پروانه بهره برداری، نام کامل محصول، نشانی محل تولید، مهر استاندارد ( در صورتیکه محصول مشمول استاندارد اجباری است ) و متناسب با جدول برند ذکر شده در قرارداد باشد.

تبصره 2 بند 15: لازم به ذکر است که داشتن پروانه ساخت، بهره برداری یا داشتن نشان سیب سلامت معتبر برای ظروف یکبار مصرف الزامی می باشد.

15-11: تمام مواد اولیه غذایی باید دارای مشخصات ظاهری مناسب (شکل، رنگ، بو، طعم و اندازه) باشد.

15-12: پیمانکار اجازه خروج مواد موجود در انبار را تنها با تایید انباردار و مدیر بیمارستان و مسوول تغذیه خواهد داشت.

15-11: در صورت عدم تأیید کیفیت ماده غذایی تهیه شده، پیمانکار می بایست نسبت به خروج آن در اسرع وقت اقدام کند همچنین نسبت به تامین و جایگزینی ماده غذایی با کیفیت مورد نظر کارفرما در اسرع وقت اقدام نماید.

15-14: پیمانکار موظف است بر اساس مارک و برند معرفی شده از سوی کارفرما کالاهای موضوع قرارداد را خریداری نماید در صورت تخلف، پیمانکار موظف است اجناس خریداری شده را ظرف یک روز عودت داده و سپس



اجناس مورد نظر را بر اساس مفاد قرارداد خریداری نماید در صورت تکرار مجدد کارفرما می تواند بصورت یکجانبه قرارداد را فسخ و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات پیمانکار را ضبط نماید.

15-15: نحوه چیدمان مواد غذایی در انبارها و سردخانه طبق قانون first in - first out انجام گیرد به نحوی که همواره مواد قدیمی تر، زودتر از انبار خارج شود.

15-16: نحوه بسته بندی مواد غذایی جهت نگهداری در سردخانه به گونه ای باشد که حداقل ضخامت و قطر بسته بندی لحاظ شود تا سرما به صورت یکسان در سطح و عمق ماده غذایی نفوذ کند. همچنین از چیدن و انباشتن مواد روی هم در سردخانه اجتناب شود.

15-17: پیمانکار با علم و اطلاع نسبت به ارائه خدمات و مبلغ قرارداد مبادرت به امضاء قرارداد نموده است.

15-18: به منظور امکان ارزیابی اصالت و کیفیت مواد اولیه تهیه شده، پیمانکار موظف است به همراه تحویل اقلام یک نسخه کپی از فاکتور خرید را به کارفرما ارائه نماید. بدیهی است اعلام قیمت خرید در فاکتور، هیچ تاثیری در قیمت های پیشنهادی پیمانکار در مناقصه نداشته و صورت وضعیت نهایی می بایست براساس قیمت های مندرج در اسناد مناقصه صادر گردد. تحویل اقلام غذایی منوط به ارائه کپی فاکتور خرید می باشد.

15-19: انجام کلیه تعمیرات اموال تحویل شده در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد.

15-41: تهیه کلیه مواد شوینده مورد نیاز بر عهده پیمانکار می باشد.

15-41: تامین ترازو در اوزان مناسب و به تعداد کافی بر عهده پیمانکار می باشد.

15-42: تهیه دو دستگاه بسته بندی دوخت حرارتی جهت بسته بندی نان های مصرفی بر عهده پیمانکار می باشد.

15-41: پیمانکار باید کارت بهداشت و گواهی آموزش بهداشت عمومی را برای نیروهای خود، پیش از شروع به کار به کارفرما ارائه نماید.

15-44: انجام سم پاشی و تله گذاری در محل های تحت اختیار بر عهده پیمانکار می باشد که بایستی با هماهنگی و زیر نظر کارشناس بهداشت محیط بیمارستان انجام گردد.

15-45: پیمانکار موظف است که معیارها و شاخص های چک لیست را رعایت و با نظر ناظرین تغذیه به صورت روزانه چک لیست ها را تکمیل و در پایان کار امضاء نماید.

15-46: پیمانکار بایستی در هنگام تهیه اجناس نسبت به تاریخ انقضاء و سلامت مواد اولیه نظارت دقیق نماید، پس از آن مسئولیت عواقب ناشی از مصرف، به عهده پیمانکار است.





15-47: حضور و غیاب کارکنان پیمانکار توسط کارفرما صورت می گیرد. پیمانکار طرف قرارداد متعهد است کارکنان خود را با هماهنگی حراست به واحد کارتزنی بیمارستان معرفی نماید.

15-48: پیمانکار موظف است قبل از اقدام به خرید عمده مواد غذایی، نمونه محصول را جهت تأیید کیفی و بهداشتی به ناظرین ارائه نماید.

15-49: پیمانکار موظف است در صورت معرفی توسط کارفرما به مراجع دولتی، نسبت به خرید اقدام کرده و به جهت حمل و نگهداری اقلام غذایی به میزان ۲۰٪ سود به هزینه خرید اضافه گردد.

#### ۱۶ - تضمین قرارداد:

16-1: به منظور تضمین اجرای قرارداد و تضمین انجام تعهدات، پیمانکار طرف قرارداد متعهد است به میزان ۱۰٪ مبلغ کل قرارداد مطابق آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه ضمانت نامه معتبر بانکی به کارفرما بسپارد. بدیهی است چنانچه پیمانکار به تعهدات قانونی خود به هر دلیلی عمل نکند و هر یک از مفاد قرارداد را بطور صحیح و کامل اجرا ننماید، تضمین حسن انجام تعهدات به نفع کارفرما ضبط گردیده و قرارداد فسخ می گردد.

\*\*\* یک فقره ضمانتنامه بانکی (تضمین حسن انجام تعهدات) به شماره ----- مورخ --- به مبلغ به -----  
-- تسلیم گردید که در صورت رعایت کامل مفاد قرارداد و تسویه حساب کامل با کارکنان تحت پوشش و تایید کارفرما قابل استرداد است.

#### ۱۷ - نظارت:

17-1: مسئول انبار و مسئول تغذیه کارفرما به ترتیب به عنوان ناظر قرارداد در تایید میزان مواد و ناظر قرارداد در تایید کیفیت مواد خریداری شده و انطباق آن با برندهای تعیین گردیده و جهت نظارت بر روند اجرای قرارداد، تکمیل فرم گزارش نظارت ماهانه توسط کارفرما به پیمانکار معرفی می گردند.

17-2: کلیه پرداخت ها به پیمانکار با تایید ناظرین کارفرما با رعایت مقررات خرید کالا و کلیه مفاد قرارداد صورت می گیرد.

17-1: ناظر به کلیه کارکنان و واحدها معرفی می شود تا بر حسن اجرای قرارداد توسط پیمانکار و کارفرما نظارت نماید و مشکلات به ناظر منعکس می گردد.

17-4: در هر مرحله از فرآیند تهیه، تحویل مواد اولیه کارفرما و مراجع ذیصلاح قانونی به منظور نظارت دقیق می توانند حتی بدون اطلاع پیمانکار و عوامل آن، در هر زمان و مکان و هر مرحله، کیفیت و کمیت مواد اولیه را کنترل نمایند، بدیهی است پیمانکار موظف است، همکاریهای لازم را در این خصوص بعمل آورد.



17-5: کارشناس تغذیه به عنوان یکی از ناظرین کارفرما محسوب می شود. این کارشناس باید در تمامی فرآیند های مربوط به انتقال و نگهداری مواد اولیه مطابق شرح وظایف معین شده، نظارت مستقیم و مستمر داشته باشد و گزارشهای خود را برای بهبود روند امور به پیمانکار و کارفرما ارائه نماید .

17-6: در صورتی که پیمانکار خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی که به تأیید خریدار میرسد انجام ندهد، کارفرما میتواند راساً نسبت به تهیه مواد اقدام و تمامی هزینه های تهیه مواد را علاوه بر خسارات وارده (مطابق جدول جرایم) از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود.

17-7: در صورتیکه تذکرات مکتوب به پیمانکار (که در چک لیستهای روزانه یا گزارشات مکتوب آورده می شود) در بازه زمانی تعیین شده توسط ناظر اصلاح نگردد و یا جرایم پیمانکار در ماه بعد تکرار گردد (اصلاح نگردد) منجر به صدور اخطار اول برای پیمانکار خواهد شد و در یورت تکرار مجدد) پس از ۱۰ روز ( و عدم رفع مشکلات، اخطار دوم صادر خواهد شد. بدیهی است با صدور اخطار دوم، امکان فسخ قرارداد به صورت یک جانبه از طرف کارفرما وجود دارد.

17-8: در صورتیکه کارفرما از نحوه کار پیمانکار رضایت حاصل نباشد، کارفرما مجاز است پس از ابلاغ دو اخطار کتبی نسبت به فسخ قرارداد بصورت یکجانبه اقدام و تضمین حسن انجام تعهدات شرکت را به نفع خود ضبط نماید. اعلام فسخ نیاز به طی تشریفات قضایی نداشته و صرفاً با اعلام کتبی به نشانی قراردادی پیمانکار و از طریق پست سفارشی انجام خواهد شد.

17-9: در صورتی که کارفرما تشخیص دهد پیمانکار، کار موضوع قرارداد را به شخص ثالثی واگذار نموده یا در نحوه انجام کار قصور ورزیده و یا به هر دلیلی از انجام موضوع قرارداد سرباز می زند یا توانایی ادامه انجام کار را ندارد کارفرما می تواند در جهت جلوگیری از تضییع حقوق دستگاه نسبت به فسخ قرارداد و ضبط ضمانتنامه و وصول خسارت اقدام نموده و پیمانکار جدیدی را جایگزین نماید. پیمانکار با اطلاع از موضوع حق هیچگونه اعتراض را ندارد.

#### ۱۸- موارد فسخ قرارداد:

18-1: در یورتی که پیمانکار به نحوی از عهده انجام تعهدات بر اساس مفاد قرارداد برنیاید یا بازدهی کمی و کیفی موارد مورد توافق در قرارداد به نحوی مطلوب نباشد، کارفرما مجاز است پس از ابلاغ دو اخطار کتبی به فایله ۱۰ روز، در صورت عدم تغییر رویه از سوی پیمانکار، بنا به تشخیص کمیسیون ماده ۹۴ آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه نسبت به فسخ قرارداد به صورت یکجانبه اقدام و تضمین انجام تعهدات پیمانکار را ضبط نماید.

18-2: در یورت اثبات جعلی بودن مدارک ارسال شده جهت عقد قرارداد توسط پیمانکار، قرارداد به صورت یک طرفه از سوی کارفرما فسخ و ضمانت انجام تعهدات پیمانکار ضبط می گردد.



#### ۱۹- موارد حل اختلاف

در صورت بروز هر گونه ابهام و اختلاف در ارتباط با موضوع قرارداد و انجام وظایف محوله به هر نحوی، چنانچه طرفین نتوانند آنرا از طریق مسالمت آمیز حل و فال نمایند، در این صورت موضوع اختلاف به کمیسیون ماده ۹۴ آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه به عنوان حکم مشصربک و مرضی الطرفین ارجاع و رأی یادره از کمیسیون حل اختلاف که صلاحاً صادر می شود قطعی و نسبت به طرفین لازم الاجرا خواهدبود و رأی مذکور از طریق کمیسیون به نشانی طرفین که در این قرارداد درج گردیده است به پیوست نامه اداری ابلاغ خواهد شد.

#### ۲۱- تعذر (فورس ماژور)

در صورت بروز حوادث قهریه چنانچه انجام قرارداد غیر ممکن گردد قرارداد منفسخ می گردد و چنانچه این حوادث (قهریه) علت تعلیق در انجام موضوع قرارداد گردد، اگر مدت تعلیق بیش از یک ماه باشد خریدار حق فسخ قرارداد را خواهد داشت و در صورتی که مدت تعلیق یک ماه و یا کمتر از یک ماه باشد فروشنده مکلف است پس از حادثه قهریه اقدام به انجام موضوع قرارداد نماید و به میزان مدت تعلیق به مدت قرارداد افزوده خواهد شد.

#### ۲۱- نشانی طرفین جهت انجام مکاتبات:

۱. نشانی کارفرما : . نشانی : تلفن :

نشانی پست الکترونیک : نشانی پیمانکار :

۲. نشانی پیمانکار: تلفن: نشانی پست

الکترونیک :

نشانی های فوق به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشد ، لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی های فوق الذکر قانونی تلقی می شود. در صورت تغییر نشانی ، طرفین موظفند ظرف مدت ۴۸ ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند. در غیر این صورت کلیه نامه ها ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی باشد و مسوولیت های مالی و قانونی ناشی از عدم اعلام آدرس جدید به عهده پیمانکار است.



### ۲۱-امضاء طرفین قرارداد:

این قرارداد در 21 ماده و شرایط اختصاصی در ۴ نسخه جهت ارائه به مراجع ذیصلاح تهیه و تنظیم شده که همگی حکم واحد را دارد و پس از امضای طرفین قرارداد لازم الاجرا خواهد بود.

کارفرما	نماینده امور مالی کارفرما	پیمانکار
نام و نام خانوادگی نماینده	نام و نام خانوادگی نماینده	نام و نام خانوادگی نماینده
سمت	سمت	سمت
محل مهر و امضاء	محل مهر و امضاء	محل مهر و امضاء

## شرایط اختصاصی

### پیوست 1 - ضوابط خرید مواد اولیه

#### تذکر:

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

#### 1. ادویه جات

۲. ادویه آماده و یا سبزیجات خشک آماده، باید از انواع دارای بسته بندی بهداشتی با پروانه ساخت و نشان استاندارد از کارخانجات معتبر و شناخته شده خریداری شود.

#### زرد چوبه:

۳. زرد چوبه ی مورد نظر به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در بسته های نایلونی یا مقوایی محکم و ازبرندهای درج شده در جدول پیوست است .

۴. زرد چوبه درسته و گرد آن باید عاری از کپک و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آنها و آلودگی حاصل از جوندگان که قابل رؤیت با چشم غیر مسلح است باشد .

۵. زرد چوبه ی درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطر و طعم ادویه ای مخصوص به خود باشد .

۶. زرد چوبه ی درسته و ساییده (گرد) باید در بسته های تمیز و سالم و خشک بسته بندی شده و جنس آن به گونه ای باشد که بر روی فرآورده بی اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن های فرار (اسانس) حفظ کند. حداکثر وزن مورد قبول 5 کیلوگرم است .

۷. بر روی بسته بندی محصول باید نام و نوع فرآورده، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد .

#### زعفران:

۸. زعفران مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول پیوست است .

۹. عوامل ناپذیرفتنی عبارت اند از:

- وجود ریگ و شن

- وجود نخ در مورد کلاله و خامه

- وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد

- وجود حشرات و کنه های انباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آنها



۱۰. زعفران باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.

۱۱. زعفران های تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند، در اولویت مصرف قرار دارند .

12. بر روی برچسب محصول باید نام کالا (اسم گیاه شناسی با ذکر دسته، خامه و کلاله)، نام و آدرس بسته بندی کننده، وزن خالص بر حسب گرم، نام کشور صادر کننده، تاریخ بسته بندیو تاریخ انقضا ذکر گردد .

فلفل سیاه:

- ۱+ فلفل سیاه مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید از برندهای درج شده در جدول پیوست است .
- ۲+ رنگ فلفل مورد نظر از قهوه ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از ساییدن دانه های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده ی دیگری به آن به دست می آید .
- ۳+ این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تند شدگی باشد .
- ۴+ فلفل سیاه باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم مسلح و غیر مسلح باشد.
- ۵+ فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند .
- ۶+ بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد .

دارچین:

- ۷+ دارچین مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول پیوست است .
21. طعم و عطر دارچین باید تازه و مشخص و مخصوص به منشا مربوطه باشد و نباید دارای عطر و طعم خارجی از جمله کپک زدگی و بوی نا باشد.
20. دارچین مورد نظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد .
- ۲۲ . حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید 02 درصد باشد. در نتیجه فرآورده ی کلوخه شده و مرطوب مورد قبول نیست .

۲۳. دارچین باید در بسته های محکم، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ و در اوزان حداکثر 5 کیلوگرمی بسته بندی شود. جنس بسته ها باید به گونه ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند .

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

#### زنجبیل:

۲۵. زنجبیل مورد قبول به صورت پودر و تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول پیوست است .

۲۶. بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تند و تلخی و بوی کپک زدگی باشد .

۲۷. زنجبیل مورد نظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد .

۲۸. پودر زنجبیل باید در بسته های تمیز و غیر قابل نفوذ بسته بندی گردد. وزن بسته ی مورد نظر حداکثر 5 کیلوگرم است .

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



## ۲. آبلیمو/ آبغوره

### آبلیمو:

- ۱- آبلیموی مورد قبول در بسته بندی مناسب و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- آبلیمو باید دارای طعم مخصوص لیمو ترش بوده و عاری از هر گونه طعم خارجی و تلخی باشد.
- ۳- آبلیمو باید بوی مخصوص به خود را داشته و عاری از بوی ناشی از فساد و گندیدگی و اکسید شدن باشد.
- ۴- افزودن هر نوع مواد رنگی و نگهدارنده به آبلیمو مجاز نیست.
- ۵- حداقل ویتامین C محصول 21 میلی گرم درصد است.
- ۶- درج علائم زیر بر روی برچسب محصول مورد نظر الزامی است:  
- نام و نشانی تولید کننده یا علامت تجاری آن / نوع مواد افزوده شده/ وزن خالص / تاریخ تولید و انقضا / شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی/ بهتر است پاستوریزه باشد.

### آبغوره:

- ۰- آبغوره ی مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مناسب ( ترجیحاً شیشه ای ) و محصول از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- آبغوره باید دارای بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و هیچگونه بوی خارجی و نامطبوع نداشته باشد.
- ۳- آبغوره باید عاری از هر گونه کپک زدگی و مواد خارجی از قبیل شن و ماسه و حشرات (تخم، لارو و اجزای بدن) آنها باشد و عاری از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد.
- ۴- رنگ آبغوره باید تقریباً قرمز کم رنگ شفاف باشد.
- ۵- آبغوره باید شفاف بوده و اثری از ذرات پراکنده در آن دیده نشود.
- ۶- مقدار رسوب حاصله از 110 میلی لیتر آبغوره نباید از 3 درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان اسیدیته ی آبغوره بر اساس اسید تارتاریک تعیین شده و مقدار آن باید بین 2/5-3/5 گرم در 110 میلی لیتر باشد.
- ۸- میزان عصاره در آبغوره ی صاف شده باید بین 0/5-2 گرم در 110 میلی لیتر باشد.
- ۹- مقدار قندهای احیا کننده نباید از 0/5 گرم در 011 میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- 01- میزان نمک نباید از 1/25 گرم در 110 میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.



00- میزان انیدرید سولفوروی کل در آبغوره ی تقطیر شده نباید بیشتر از 10 میلی گرم در 110 میلی لیتر آبغوره باشد) ppm

) 011

02- مشخصات زیر باید به صورت خوانا بر روی برچسب محصول درج شده باشد:  
- نام و نشانی تولید کننده و یا علامت تجاری آن / نوع مواد افزوده شده / وزن خالص / تاریخ تولید و انقضا / شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

1. انواع آرد



- 1- کلیه آرد های مصرفی بایستی دارای سیب سلامت یا پروانه بهره برداری باشند.
  - 2- آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و تهیه شده از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
  - 3- رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و عاری از هر گونه بو و مزه ی نامطبوع باشد.
  - 4- آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه ی آنها باشد .
  - 5- حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری 7 درصد است .
  - 6- پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از 9 درصد باشد .
  - 7- چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از 0 درصد باشد .
  - 8- مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند .
  - 9- برای بسته بندی آرد سوخاری باید از کیسه های تمیز و مناسب از جنس کرباس و یا متقال یا گونی یا کیسه های الیاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیسه در بسته های بزرگ باید 5 تا 01 کیلوگرم باشد .
- 01- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:
- نوع کالا
  - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
  - نام و نشانی یا علامت تجاری و نشانی واحد تولیدی
  - تاریخ تولید و انقضا
  - ماده ی اولیه ی مصرفی برای تهیه ی فراورده
  - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

#### 4. آلو خورشتی

- دارای بسته بندی بهداشتی، تاریخ تولید و انقضاء، عاری از آفت زنده و شن و ماسه و مواد خارجی دیگر باشد.
- رنگ و وبوی طبیعی داشته باشد.
- نام و نشانی واحد تولید کننده ، پروانه ساخت از وزارت بهداشت
- علامت استاندارد

#### 5. انواع برنج

0- برنج مصرفی باید از نوع مرغوب و درجه یک بوده و مورد تأیید کارشناس تغذیه باشد.

۲- به دلیل غیرخالص بودن انواع برنج های موجود در بازار و متغیر بودن کیفیت پخت؛ حتی در یک برند خاص، قبل از سفارش برنج در حجم زیاد، باید نمونه ای از آن، جهت آزمون کیفیت پخت تهیه شده و در صورت کیفیت مناسب طبخ، در حجم بالا سفارش داده شود.

۳- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از برندهای مندرج در پیوست است .

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

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

۶- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:

• حداکثر رطوبت 04 درصد

• حداکثر دانه های شکسته 4 درصد

• حداکثر دانه های خرد شده 0 درصد

• حداکثر دانه های زرد 0 درصد

• حداکثر مواد خارجی 1/5 درصد

9- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته ی برنج نباید بیش از 25 کیلوگرم باشد .

01- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:

- نوع کالا

- درجهی کالا

- وزن خالص برحسب کیلوگرم

- نام یا نشانی مخصوص تولید کننده

- تاریخ تولید و انقضا

00- نمونه برنج مصرفی بایستی به تأیید ناظر کیفی قرارداد برسد.

6. تخم مرغ



- 0- تخم مرغ خوراکی مورد قبول در اندازه ی درشت و به صورت بسته بندی شده از واحدهای تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می باشد.
- 2- تخم مرغها باید همگی تازه باشند به طوری که اگر آن ها را در ظرف آب معمولی غوطه ور نماییم در ته آن قرار گیرد و یا با قرار گرفتن در مقابل نور، برنگ زرد و شفاف دیده شود و در اثر تکان دادن لقی بنظر نرسد ( پوسته خارجی تخم مرغهای کهنه، کدر و بد رنگ میباشد).
- 3- مشخصات و ویژگی های تخم مرغ مورد نظر:
  - باید هنگام عرضه به مصرف کننده تازه باشد.
  - عاری از هر گونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.
  - شکل ظاهری آن بیضوی بوده و سطح پوسته ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.
  - پوسته ی خارجی آن عاری از هر گونه ترک یا شکستگی باشد.
  - ضخامت پوسته در تمام قسمت ها یکنواخت باشد.
  - عاری از لکه ی خونی بوده و یا جسم رویانی رشد قابل ملاحظه ای نداشته باشد.
  - رده ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از 55 گرم باشد .
- 4- بسته ها و شانه های 31 عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.
- 5- بسته ها و شانه ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک بار مصرف باشد.
- 6- تخم مرغ هایی که در کارتن های مخصوص بسته بندی شده اند الزاماً باید از نظر رنگ و رده ی وزنی یکنواخت باشند .
- 7- در کارتن ها برچسب نشانه گذاری باید بر روی کالا بر روی شکاف دو لبه و به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن برچسب مذکور سالم نماند .
- 8- بر روی محصول باید علایم زیر درج شده باشد:

- نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولید کننده
- تاریخ تولید و بسته بندی
- طبقه بندی کالا (درشت)
- شمار تخم مرغ موجود در هر کارتن
- تاریخ پایان زمان مصرف
- شرایط مناسب نگهداری
- ۹- بهترین وزن کارتن حاوی تخم مرغ، حداقل ۳۰ کیلو است.

۷. حبوبات



0- حبوبات باید دارای بسته بندی سالم و مشخصات کامل بهداشتی شامل تاریخ مصرف و پروانه بهداشتی، که نشان دهنده کیفیت برتر مواد است باشند.

2- تمام حبوبات باید عاری از هر نوع آفت (شامل هر گونه حشرات، قارچ ها یا باکتری ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره ی تغذیه ی حشرات بالدار، نارسی خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.

3- حبوبات باید در ظروف در بسته نگهداری شوند تا در صورت عدم کنترل دمای انبار به هر دلیل، امکان رشد حشرات در آن وجود نداشته باشد.

لوبیا:

1- انواع لوبیای مورد نظر شامل لوبیای قرمز، لوبیا چیتی و لوبیا سفید و لوبیای چشم بلبلی باید در اندازه ی درشت و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی برندهای درج شده در جدول پیوست باشد.

2- لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.

3- میزان آفت زدگی نباید بیش از 2 درصد و آسیب دیدگی بیشتر از 3 درصد باشد.

4- میزان رطوبت نباید بیش از 01 درصد باشد.

5- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. ( بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)

6- اندازه ی لوبیا در انواع آن بر حسب تعداد دانه در هر 011 گرم باید به صورت زیر باشد:

- لوبیا سفید: کمتر از 331 دانه نباشد.

- لوبیا قرمز: کمتر از 331 دانه نباشد.

- لوبیا چیتی: کمتر از 235 دانه نباشد.

- لوبیا چشم بلبلی: کمتر از 461 دانه نباشد.

7- بسته بندی لوبیا در بسته های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می باشد.

عدس:

1- عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی از برندهای درج شده در جدول پیوست است.

2- عدس باید عاری از آفت زنده باشد.

3- میزان آفت زدگی و آسیب دیدگی نباید بیشتر از 2 درصد باشد.

4- میزان نارسی نباید بیشتر از 2 درصد باشد.

- ۵- میزان رطوبت نباید بیشتر از 01 درصد باشد .
- ۶- عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد .

#### نخود:

- 1- نخود مورد قبول در رده ی ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی واز تولیدی برندهای درج شده در جدول پیوست است .
- ۲- جنس مورد پذیرش باید محصول سال، با رنگ طبیعی و یک دست باشد؛ با توجه به این که رنگ نخود ممتاز روشن تر از رنگ دیگر نخودها می باشد .
- ۳- تعداد دانه ها در هر 011 گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر 201 عدد است .
- ۴- مقدار دانه های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر 2 درصد است .
- ۵- حداکثر رطوبت نخود نباید از 01 درصد تجاوز کند .
- ۶- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. ( بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۷- بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) باشد.

#### لپه:

- ۱- لپه مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی واز برندهای درج شده در جدول پیوست است .
- ۲- لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد .
- ۳- نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت است، باشد .
- ۴- تعداد دانه در هر 110 گرم نمونه حدودا 2110 عدد می باشد .
- ۵- در نمونه ی مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد .





## 8. خیار شور

0- خیار شور مورد قبول ترجیحاً درجه یک و به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول ازبرندهای درج شده در جدول پیوست است

۲- خیار مورد استفاده برای خیار شور باید تمیز، سالم، قلمی، درسته و با پوست باشد.

۳- سرکه ای که برای تهیه ی این فرآورده به کار میرود باید برابر با استانداردهای مربوطه بوده و حداکثر مقدار مجاز استفاده از آن به گونه‌های باشد که میزان آن بر حسب اسید استیک بیشتر از 0 گرم در صد گرم محصول نباشد.

۴- حداکثر مقدار نمک خوراکی (بر حسب کلرور سدیم) نباید از 01 گرم درصد بیشتر شود.

۵- افزودن سیر، فلفل سبز یا قرمز، کرفس، گشنیز، جعفری، نعناع، ترخون و برگ مو مجاز است مشروط به آن که مقدار کل آن از 5 گرم درصد وزن خالص بیشتر نشود.

۶- افزودن هر نوع افزودنی دیگر به خیار شور غیر مجاز است.

۷- خیار شور باید دارای رنگ سبز زیتونی و یا سبز متمایل به زرد و یا زرد زیتونی باشد.

۸- رنگ آب نمک در فرآورده باید شفاف باشد.

۹- پری ظرف نباید از 91 درصد کمتر باشد.

01- خیار شور باید ترد و شکننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.

00- خیار شور باید دارای عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم و عطر بوی خارجی نامطبوع باشد.

۰۲- PH محصول باید حداکثر 4/5 باشد.

۰۳- مجموع فلزات سنگین در محصول نهایی نباید از ppm281 تجاوز کند.

۰۴- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.

۰۵- واحدهای تولیدی دارای استاندارد HACCP در اولویت مصرف می باشند.

۰۶- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا و درج عبارت ممتاز / نام تجارتي کالا و نام واحد توليدي / تاريخ توليد و انقضا / مواد

تشکيل دهنده و افزودنی ها/شرایط نگهداری /علامت استاندارد ایران /شماره ی پروانه ی

ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



### 9. رب گوجه فرنگی

- 0- رب گوجه فرنگی مورد قبول به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و بسته بندی در قوطی های فلزی با ورق فولادی دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول پیوست باشد.
- ۲- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
- ۳- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و سیاهی یا آثار ریسه های کپک در آن مشاهده نشود.
- ۴- رب گوجه فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم سوختگی، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
- ۵- رب گوجه فرنگی نباید دارای ذرات سیاه رنگ قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۶- رب گوجه فرنگی نباید حاوی حشره، تخم، لارو، سفیره یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- میزان بریکس رب گوجه کمتر از 28 نباشد.
- ۹- درج مشخصات زیر بر روی برحسب محصول الزامی است:
  - نام و نوع فرآورده
  - نام یا علامت تجارتي و نشانی کارخانهی سازنده
  - نام مواد افزوده شده
  - وزن خالص برحسب کیلوگرم (21 کیلوگرمی)
  - تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
  - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



### روغن مایع:

- ۱- روغن مایع خریداری شده، باید علاوه بر مشخصات کامل بهداشتی - مطابق قانون ماده 13 مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، دارای اسید چرب ترانس زیر 2 یا 5 در صد، نشان استاندارد و تاریخ مصرف باشد.
- ۲- انواع روغن مایع مورد قبول عبارتند از روغن مایع ذرت، آفتاب گردان، کانولا و کلزا که در بسته بندی های یک کیلوگرمی عرضه شده و از برندهای درج شده در جدول پیوست هستند.
- ۳- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
- ۴- روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
- ۵- در روغن مایع ذرت مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از 02 درصد باشد و مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع یا دوگانه Poly Unsaturated Fatty Acids کمتر از 58 درصد باشد.
- ۶- اسید چرب ترانس در روغن ها بایستی کمتر از 2 یا 5٪ باشد.
- ۷- حداکثر پراکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز 5 اکی والان در هر کیلوگرم
- ۸- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۹- بر روی برچسب محصول باید علائم زیر درج شده باشد:
  - نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه سازنده
  - ترکیبات موجود در روغن به اضافه درصد تفکیک شده ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع
  - و سایر اطلاعات تغذیه

### ای محصول Nutritional Information

- شرایط نگهداری محصول
- تاریخ تولید و انقضا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی روغن مایع مخصوص

### سرخ کردنی:

- 0- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی مورد قبول عرضه شده در بسته بندی های 07 کیلوگرمی و از برندهای درج شده در جدول پیوست باشد.



- ۲- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و عاری از هر گونه ناخالصی باشد.
- ۳- اسید چرب ترانس در روغن ها بایستی کمتر از 2 یا 5% باشد.
- ۴- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه ی طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گیرد.
- ۵- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از 02 درصد و مجموع ایزومرهای ترانس بیشتر از 5 درصد باشد.
- ۶- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز 5 اکی والان در هر کیلوگرم
- ۷- مقدار آنتی اکسیدان ها در روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.

محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند

- 01- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه ی سازنده
- ترکیبات موجود در روغن به اضافه ی درصد تفکیک شده ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه ای

- ۸



Nutritional Information محصول

- شرایط نگهداری محصول
- تاریخ تولید و انقضا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

10. زرشک / کشمش

زرشک

- 1- زرشک مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول پیوست است .
- 2- زرشک باید عاری از آفت زنده وشن و ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد .
- 3- میزان رطوبت زرشک نباید از 06 درصد بیشتر باشد .
- 4- میزان لهیدگی نباید از 0/5 درصد و میزان ناری از 0 درصد تجاوز کند .
- 5- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد .

کشمش:

- 6- کشمش خشک شده ی پلویی مورد قبول از نوع درجه ی یک و به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول پیوست است .
- 7- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است .
- 8- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد .
- 9- میزان رطوبت نباید از 06 درصد بیشتر باشد .
- 01- میزان کشمش ناریس نباید بیش از 2/5 درصد باشد .
- 00- میزان کشمش لهیده نباید از 5 درصد بیشتر باشد .
- 02- میزان کشمش شکرک زده نباید از 05 درصد بیشتر باشد .
- 03- وسایلی که برای بسته بندی به کار می رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد .
- 04- بسته بندی کشمش در بسته های سلوفانی تا 0 کیلوگرم و یا کارتن 01 کیلوگرمی قابل قبول است .



- ۰۵ - محتوی هر بسته باید از نظر اندازه، رنگ و رقم یکنواخت باشد؛ در غیر اینصورت مخلوط تلقی می شود.
- ۰۶ - علایم زیر باید بر روی بسته بندی های کاشمش درج شده باشد:
  - نام کالا /نوع کالا/درجه و یکنواختی/تاریخ تولید و وزن خالص (بر حسب کیلوگرم)/عبارت محصول ایران
  - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی /



- 0- خرماى مضافتى مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندى شده در جعبه هاى مقوايى، در اندازه ى درشت و از برندهاى درج شده در جدول پيوست است.
- ۲- خرماى مضافتى داراى ميوه هاى درشت به رنگ بنفش تيره متمايل به سياه گوشت دار و داراى شهد خوش طعم است .
- ۳- اندازه ى خرماى مضافتى مورد نظر بايد نسبتا درشت بوده، بدین معنا که در هر 511 گرم آن 75 عدد خرما وجود داشته باشد .
- ۴- آثار يا عوامل زیر نباید در خرماى مضافتى مورد نظر دیده شود:
  - شکرک زدگى (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده در آمده است).
  - لک زدگى (بروز عارضه اى که در اثر عوامل زیست محیطى نا مناسب يا فعاليت کنه ها به وجود آمده است).
  - لهیدگى (خرما حالت نرم و شل پیدا کرده و هسته ى آن نمایان شده است).
  - نارسى (خرما در مرحله اى از رشد متوقف شده و خشکیده يا چروکیده شده است).
  - تغییر رنگ (خرما رنگ طبيعى خود را از دست داده است).
  - وجود آفت زنده در هر یک از مراحل زندگى
  - وجود خاک، اشیاء فلزى، سنگریزه و شیشه به هر میزان
  - استشمام بوى تخمير و ترشیدگى
  - وجود پرگنه هاى قابل رؤیت قارچ ها
- ۵- بسته هاى خرما باید به گونه اى باشد که محتوى بسته را در برابر صدمات مکانیکى، رطوبت و آفات انبارى حفظ کند .
- ۶- علایم زیر باید بر روی خرما درج شده باشد:
  - نوع خرما (مضافتى هسته دار) / عبارت ممتاز / محل تولید و وزن خالص / عبارت محصول ایران / تاریخ تولید و تاریخ مصرف

## 12. سالاد آماده / سبزی خوردن بسته بندى

- داراى مشخصات کامل بهداشتى شامل تاریخ تولید، مدت و شرایط نگهدارى، پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان
- بسته بندى مناسب



- نام و نشانی تولیدکننده و یا علامت تجاری
- علامت استاندارد غذایی
- درج پروانه بهره برداری یا سیب سلامت

13. سس مایونز و سس سالاد





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

- ویژگی های ظاهری و فیزیکی:

• سس مایونز:

- رنگ ظاهری: سفید مایل به کرم / حالت ظاهری: نیم جامد / قوام: صاف و همگن و بدون

بریدگی

• سس فرانسوی:

- رنگ ظاهری: قرمز کم رنگ متمایل به صورتی یا نارنجی / حالت ظاهری: نیم سیال / قوام:

یکنواخت /

PH محصولات فوق حدود 4/5 است.

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

کلی باکتری های مزوفیل: در سس مایونز حداکثر 0111 و در سس فرانسوی حداکثر

011111 انتروباکتریاسه: در هر دو نوع 01 عدد اثرشیا کلی: در هر دو نوع منفی

سالمونلا: در هر دو نوع در 25 گرم نمونه نباید وجود داشته باشد.

کپک: در هر دو نوع 011 عدد

مخمر: در هر دو نوع 011 عدد

01- افزودنی های مجاز عبارت اند از:

- امولسیفایرها: مثل دی گلیسرید اسیدهای چرب

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

کلسیم

- صمغ ها: مثل کربوکسی متیل و متیل اتیل

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



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

طبیعی یا مصنوعی

00- محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحا با تخم مرغ های حاوی اسیدهای چرب امگا-3 تهیه شده باشند.

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

۰۳- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا، نام و نشانی واحد تولیدی / تاریخ تولید و انقضا / مواد تشکیل دهنده و افزودنی ها / شرایط نگهداری

- علامت استاندارد ایران / شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



- ۰- گوشت گوساله مورد استفاده، گوشت گوساله منجمد با تأیید کارفرما است.
- ۲- قلوه گاه منجمد گوسفندی باید به صورت بسته بندی شده (از مارکهای معتبر، دارای تاریخ تولید و انقضا و دارای تأییدیه از مراجع صلاحیت دار) و مورد تأیید کارفرما باشد.
- ۳- گوشت گوساله منجمد باید به صورت بسته بندی شده (قسمتهای ران و سردست) از مارکهای معتبر، دارای تاریخ تولید و انقضا و تأییدیه از مراجع صلاحیت دار بوده و مورد تأیید کارفرما باشد.
- ۴- حمل و نقل گوشت منجمد بسته بندی شده ی مورد نظر باید به وسیله ی کامیون های سردخانه دار، در دمای کمتر از +4 و در شرایط بهداشتی انجام شود.
- ۵- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز بسته بندی شده الزامی است:
- نام و نشانی واحد تولیدی / مشخصات گوشت / وزن گوشت / تاریخ تولید و انقضا
- ۶- هیچگونه خون مردگی، امعاء و احشا، زواید دیگر، ذرات خارجی قابل رؤیت یا خونابه در بسته بندی گوشت نباید مشاهده گردد.
- ۷- در هنگام فرستادن به سردخانه، رنگ گوشت باید حالت طبیعی داشته و بوی آن نیز تغییر پیدا نکرده باشد. در صورتی که به هر دلیلی کارشناس کارفرما احساس کند گوشت بسته بندی شده - برخلاف دارا بودن تاریخ انقضا- برای مصرف مناسب نیست، میتواند بدون اقامه ی برهان و هر توضیح دیگر اقدام به عودت گوشتها نماید.) این وضعیت در مورد سایر اقلام پروتئینی نظیر گوشت مرغ و ماهی نیز صادق است.)
- ۸- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه های با رنگ سفید گچی یا خاکستری) یا قارچ باشد.
- ۹- در زمان خرید گوشت، باید گواهی بهداشتی تأییدیه با مهر مسئول فنی بهداشتی دامپزشکی، همراه ماثبین حمل و نقل ارسال شود.
- 10- گوشت پس از یخ زدایی تحویل گرفته خواهد شد. از این رو پیمانکار بایستی تمهیدات لازم جهت طی پروسه یخ زدایی در سردخانه بالای صفر) مطابق پیوست 6) و همچنین کاهش وزن ایجاد شده را بیندیشد.

نام ماده غذایی	نوع	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
گوشت قرمز	منجمد	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	حداکثر زمان سپری شده از کشتار 6 ماه است.



۰۰- ران مرغ مورد استفاده، می بایست کشتار روز بوده و از یکی از مراکز مجاز ذیل و به میزان مورد نیاز وعده در روز قبل از زمان پخت تهیه گردد.

۰۲- فیله و سینه مرغ از نوع بسته بندی و منجمد استفاده می گردد.

۰۳- گوشت مرغ مورد قبول به صورت بسته بندی شده و دارای تاریخ تولید و انقضا باشد.

۰۴- در زمان خرید مرغ، باید گواهی بهداشتی تأییدیه با مهر مسئول فنی بهداشتی دامپزشکی، همراه ماشین حمل و نقل ارسال شود.

۰۵- هیچ گونه خون مردگی، تیرگی و خراش یا جراحی نباید در گوشت های مرغ بسته بندی شده وجود داشته باشد.

۰۶- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت مرغ بسته بندی شده (سینه- فیله) الزامی است:

نام و نشانی واحد تولیدی / مشخصات گوشت / وزن گوشت / تاریخ تولید و انقضا

۰۷- سینه بدون استخوان و فیله در بسته های ۷۱۱ گرمی بسته بندی شده باشد.

۰۸- ران مرغ در اوزان ۳۵۱ تا ۴۱۱ گرمی (با پوست بدون دنبالچه) تحویل می شود.

۰۹- عمر ماندگاری ران مرغ تازه با بسته بندی کامل یا بسته بندی شده در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد، حداکثر ۳ روز از زمان تولید است و به هیچ وجه نباید وارد سردخانه زیر صفر گردد.

۲۱- در داخل بسته بندی مرغ منجمد، نباید خونابه یا آب منجمد شده وجود داشته باشد.

۲۰- مرغ منجمد باید در کیسه های پلاستیکی سه لایه، شفاف، food grade، بی عیب و دست نخورده که

تمامی مشخصات لازم دامپزشکی ( نام و آدرس تولید کننده، وزن، درجه انجماد، تاریخ تولید، تاریخ

انقضاء و شماره مجوز بسته بندی) بر روی آن حک شده است، قرار گرفته باشد.

۲۲- سینه و فیله مرغ پس از یخ زدایی تحویل گرفته خواهد شد. از این رو پیمانکار بایستی تمهیدات لازم جهت

طی پروسه یخ زدایی در سردخانه بالای صفر) مطابق پیوست ۶ ( و همچنین کاهش وزن ایجاد شده را

بیندیشد.

#### جدول شماره ۱- مراکز مجاز جهت تهیه گوشت سفید و قرمز

ردیف	نام مرکز	نام مدیر عامل	آدرس	شماره تماس
۰	شرکت درخشان طیور تهران	قربان نژاد	بلوار مرزداران، خ ابوالفضل، بوستان هفتم شرقی، پلاک ۴۳	19020006272
۲	کشتارگاه پرنده پرداز	آقای غیاثوند	شهریار جاده کمر بندی جاده روستای بهار	65260441



دانشگاه علوم پزشکی تهران  
قرار داد همکاری با مراکز استرژیک پزشکی رازنیم دوسال 99  
اد د م ی ا ن ا م ی ا

66615515	شهریار، سعید آباد، پل بادامک، جاده حسن آباد، پلاک 7	آقای امجدی	سحر روشن	3
44269079	صادقیه، خیابان سازمان آب، روبه روی، نمایندگی ایران خودرو	آقای کوشانفر	شرکت کوشانفر	4
19020007206 65963357،	کیلومتر 7 جاده ساوه، دهشاد پایین، شقایق دهم، جنب کانال،	آقای محمدی	دام پاک شهریار	5
55919211	شهری، میدان شهدای شاملو، مجتمع تجاری ولیعصر، طبقه 2، واحد 26	آقای مرادی	شرکت بسیم گوشت	6
56339920	جاده شهریار، کیلومتر 5، بعد از 3 راه پرندک	آقای ابراهیم پورطارمی	کشتارگاه میثم	7
19023395035	کیلومتر 65 آزادراه تهران ساوه، شهر پرندک، کشتارگاه تک شاخ	آقای جلالوند	شرکت تک شاخ	8
19027833806	شهرک صنعتی نظرآباد، میدان مقدم، خ اردیبهشت شرقی، جنب نگهبانی شهرک	آقای طالبی	آریان گلاره	9
66420837	خیابان توحید، کوچه صائب، پلاک 31	آقای حسین پور	آذر پرو تئین سحر	01
66420837	خیابان توحید، کوچه صائب، پلاک 31	آقای حسین پور	پر سفید آمل	00
66919141	خ باقر خان غربی، خ فرزین شمالی، کوچه کاج شرقی، پلاک 2	آقای درخور	مهیا پروتئین	02
19020189547	خانی آباد، نوسه راه شریعتی، خ صمدی، پلاک 85	آقای اخلاقی	گوشت اخلاقی	03
-1220 5842204	رودهن کیلومتر 5 جاده دماوند	آقای مهربزی	شرکت زرران	04
227457404	میدان تجریش، جنب بانک پارسیان، پلاک 3160	آقای احمد وند	شرکت ری تیپو	05
88908636	میدان فاطمی خ جویبار پلاک 29	آقای حکمتی	ایران تیپو	06
	فروشگاههای زنجیره ای: اتکا - سپه - شهروند-رفاه- هایپر استار			07
بیمانکار می تواند سایر مراکز مجازی را که همزمان فرآیند کشتار - بسته بندی و توزیع را انجام می دهند به کارفرما معرفی نماید که پس از بررسی، بازدید و تایید کارشناسی با تایید معاونت توسعه دانشگاه قابل اضافه شدن به فهرست خواهد بود.				

17. صیفی جات و میوه جات



0. سبزیجات، میوه ها و مواد اولیه سالاد باید به صورت تازه و حداقل سه نوبت در هفته خریداری گردد.

۲ . سبزیجات خورشی به صورت شسته شده و بسته بندی کارخانه ای تحویل می گردد.

۳ . تیره بار و سبزیجات خریداری شده باید از نظر خواص ارگانولپتیک شامل ظاهر، رنگ، بو و طعم سالم بوده و هیچگونه اثار کپک زدگی و فساد در آنها نباید مشاهده شود.

۴ . میوه ها باید از نوع مرغوب، تمیز و سالم و با وزن مناسب انتخاب شوند.

۵ . کلیه صیفی جات و سبزیجات در اندازه متوسط مورد قبول می باشد.

#### اصطلاحات عمومی میوه ها:

- آسیب دیدگی: عبارتست از پارگی، ترک خوردگی یا له شدگی پوست و گوشت میوه در نتیجه ی صدمات مکانیکی به هنگام برداشت و بسته بندی محصول .
- نارسی: عبارتست از عدم رشد کافی میوه که رنگ طبیعی را به دست نیاورد .
  - در مورد توت فرنگی سبز بودن تمام یا قسمتی از میوه نشان دهندهی نارسی آن است .
- سوختگی: اثر ناشی از عوامل متعددی مانند آفتاب زدگی، سم پاشی و غیره است که به صورت تغییر رنگ قسمتی از پوست قابل رؤیت بوده و از کیفیت میوه می کاهد .
- لب شتری: عبارت از وجود لکه های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) بر روی میوه .
- ترک خوردگی: عبارتست از صدمات مکانیکی که علاوه بر آسیب رساندن به پوست میوه سبب پاره شدن بافت خارجی و درونی آن می گردد .
- بی دمی: نبودن دم میوه در اثر برداشت یا بسته بندی نادرست.
- تگرگ زدگی: زیان های ناشی از تگرگ روی سطح خارجی میوه به صورت لکه های خاص .
- لکه سفیدی: زیان های ناشی از اثر مستقیم نور خورشید و یا خشکی در روی پوست نور ندیده که اختلاف رنگ با سایر نقاط میوه دارد .
- بد رنگی گوشت: به عنوان مثال اگر گوشت طالبی سبز رنگ نباشد، از نظر گوشت بد رنگ محسوب میگردد.
- ریزش دانه: جدا شدن حبه ها از خوشه را می گویند .

#### اصطلاحات عمومی سبزی ها:

- خشبی: عبارتست از وجود الیاف یا رشته های چوبی در هویج که اکثرا به علت تاخیر در برداشت به وجود میآید .
- سبز رنگی: عبارتست از حالتی که در اثر تمرکز بیش از حد کلروفیل تمام یا قسمتی از سیب زمینی سبز رنگ شده باشد .



- طول ساقه ی سفید: حداقل طول قسمت سفید خوراکی در تره فرنگی که نباید کمتر از 05 سانتی متر باشد .
  - فقدان رنگ سبز طبیعی در سبزی ها: فقدان رنگ سبز طبیعی که ناشی از برداشت دیر یا کمبود مواد غذایی است.
  - بو و طعم و عطر: داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود .
  - طول ساقه: ساقه در سبزیجات بیشتر از حد مجاز رشد کرده و محصول حالت خشبی داشته باشد.
  - طول برگ: بزرگترین بُعد برگ بر حسب سانتی متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است .
- اصطلاحات مشترک میوه ها و سبزی ها:
- آفت: عبارتست از وجود حشرات، کنه های زنده، قارچ ها، باکتری ها، ویروس ها، کرم ها یا نماتدهای زنده در سطح خارجی







- یا داخلی میوه و سبزی .
- آفت زدگی: عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در داخل یا خارج میوه و سبزی که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد .
- کپک زدگی: به آثار ناشی از فعالیت قارچ روی میوه گفته می شود.
- نرمی: عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می گویند .
- خال زدگی: عبارتست از وجود خال های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و لوبیا و نخود) ظاهر می شود و از کیفیت میوه می کاهد .
- آلودگی: عبارتست از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی .
- یخ زدگی: حالتی است که قسمت آبدار میوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانوپتیکی (حسی) میوه یا سبزی تغییر کرده باشد .
- عدم یکنواختی: عبارتست از یکدست نبودن میوه موجود در محموله از نظر رقم، اندازه، شکل و رنگ .
- گندیدگی: عبارتست از فاسد شدن تمام یا قسمتی از نسج گوشت میوه یا سبزی .
- مواد خارجی: عبارتست از وجود هر گونه مواد غیر از میوه و سبزی مانند زواید گیاهی از قبیل دم، برگ، شاخه، شن و سنگریزه و...
- خشکیدگی و چروکیدگی: خشک شدن و پلاسیدن که در اثر تابش شدید آفتاب یا سم پاشی نادرست و یا زیاد ماندن بعد از برداشت ایجاد می شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می شود .
- لهیدگی: عبارتست از نرم شدن گوشت میوه و سبزی که ممکن است در اثر فشار و رسیدگی بیش از حد و خرابی روی گوشت میوه ایجاد شود .
- باقی ماندن سموم: عبارتست از مانده ی سموم دفع آفات نباتی روی میوه یا سبزی که در هنگام رشد برای کنترل آفات به مصرف رسیده باشد .
- بد رنگی: عبارتست از نداشتن رنگ طبیعی و یکنواخت رقم مورد نظر در میوه و سبزی.
- پنبه ای شدن: به حالتی اطلاق می شود که در اثر نگهداری زیاد یک لایه نیمه خشبی در زیر پوست خیار ایجاد می گردد و در نتیجه میوه در اثر فشار جزیی فرو خواهد رفت .
- تلخی: به حالتی اطلاق می شود که در اثر وجود برخی از مواد شیمیایی میوه یا سبزی طعم طبیعی خود را از دست داده است و تلخ مزه شده است .
- عوامل ناپذیرفتنی: ناموزونی، نارسی، گندیدگی، لک زدگی، ترک خوردگی پوست یا له شدگی، آلودگی، خشکیدگی و آفت زدگی .



عوامل ناپذیرفتنی:

لهیدگی، شکستگی، خیار بذری (بیش از

حد رسیده) گوجه

عوامل ناپذیرفتنی:

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

پیاز

عوامل ناپذیرفتنی:

آلودگی، قارچ زدگی، آفت زدگی، از یک رقم نبودن .

سیب زمینی



عوامل ناپذیرفتنی:

سبزی بودن، جوانه زدن، کهنگی، اندازه بیش از حد درشت یا ریز .

سبزی پاک شده و شسته شده:

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

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

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

قارچ خوراکی:

0- قارچ خوراکی مورد قبول از نوع دکمه ای و به صورت بسته بندی شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است .

۲- قارچ مورد نظر باید دارای رنگ سفید تا کرم متمایل به قهوه ای بوده و بوی طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و عاری از هر گونه پلاسیدگی، خراشیدگی و له شدگی، لزج شدن و هر نوع آفت زنده یا مرده ی قابل رؤیت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد .

۳- قارچهایی که رسیدگی بیش از حد دارند یعنی با باز شدن کلاهک تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه های قهوه ای مشخص شده مورد قبول نیستند.

۴- بر روی برچسب محصول باید نام و نشانی واحد تولیدی، وزن خالص محصول، تاریخ تولید و انقضا و شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

18. لابیات



- 0- ماست پاستوریزه (گاهاً پروبیوتیک) یک نفره ۱۱۰ گرمی، کم چرب و یا حداکثر با چربی متوسط 2.5 ( درصد)، از کارخانه شناخته شده و با تایید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۲- شیر استریلیزه یکنفره 211 سی سی، کم چرب و یا حداکثر با چربی متوسط 2.5 ( درصد)، از کارخانه شناخته شده و با تایید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۳- پنیر پاستوریزه تک نفره 31 گرمی باید، کم نمک و کم چرب و یا حداکثر با چربی متوسط 2.5 ( درصد)، از کارخانه شناخته شده و با تایید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۴- دوغ پاستوریزه باید تکنفره 211 سی سی، کم نمک و بدون گاز از کارخانه شناخته شده و با تایید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۵- کشک پاستوریزه باید کم نمک، در احجام کم برای مصرف روزانه، از کارخانه شناخته شده و با تایید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۶- لبنیات باید به اندازه نیاز تهیه شده، تاریخ مصرف آن مشخص بوده و در زمان خرید حداقل 75 درصد از مدت انقضای آن باقی مانده باشد.
- ۷- حمل در زنجیره سرد باید رعایت شود و توسط ماشین حمل دارای سردخانه به بیمارستان منتقل و به محض ورود، پس از تایید کارشناسان بهداشت محیط و تغذیه، به سردخانه بالای فر منتقل شوند.



- ۸- کره ی حیوانی تهیه شده از خامه ی گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و تنها از برندهای درج شده در جدول پیوست ب مورد قبول است .
- ۹- رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه ای تا زرد کهربایی و فاقد هر گونه خال یا لکه باشد .
- ۱۰- کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هر گونه مزه و عطر نامناسب غیر طبیعی، ترشیدگی، تندگی، پنیری و غیره باشد .
- ۱۱- بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
- علامت تجاری و نام کارخانه ی سازنده
  - مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی )
  - درج عبارت کره ی حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه ی گاوی
  - تاریخ تولید و انقضای مصرف
  - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
  - وزن خالص
  - شرایط نگهداری
- ۱۲ استفاده از کره گیاهی (مارگارین) ممنوع است .
- ۱۳ رنگ ماست سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هر گونه طعم تلخی و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد .
- ۰۲- PH ماست هنگام مصرف باید بین 3/7 و 4/2 باشد .
- ۰۳- بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
- ۰۴- ماست در دو نوع تک نفره کم چربی و کیلویی کم چربی و گاها پروبیوتیک تهیه می گردد.
- ۰۵- درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است:
- نام یا علامت تجاری کارخانه ی سازنده
  - واژه ی کم چربی ( 0/5 درصد)
  - نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
  - وزن خالص
  - تاریخ مصرف (حد اکثر ۱۰ روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
  - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



- ۰۶- پنیر رژیمی شامل انواع پنیر تک نفره با حداقل چربی و نمک تهیه می گردد.
- ۰۷- کشک مورد قبول به صورت تغلیظ شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شیشه ای یا ظروف پلی استیرین با پوشش آلومینیومی از واحدهای تولیدی معتبر است .
- 21- رنگ کشک سفید خامه ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است .
- 20- درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی می باشد:
  - نام یا علامت تجاری کارخانه ی سازنده
  - وزن خالص
  - تاریخ تولید و انقضا
  - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



## 19. ماکارونی / رشته سوپ / رشته آش / رشته پلویی

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

## 21. ماهی / تن ماهی

0. ماهی قزل آلا به صورت پاک شده و تازه صید شده/منجمد) بسته به شرایط فصلی و تشخیص کارفرما) از شرکت های معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا بوده و وزن هر یک از ماهی ها بین ۲۷۵ گرم تا ۳۲۵ گرم می بایست باشد.
۲. ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هرگونه بوی غیر طبیعی و کدوری بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.
۳. کارشناس تغذیه ی ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی ها را به طور تصادفی در محیط آشپزخانه آزمایش کند و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی مورد نظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی ماهی ها را عودت دهد.
۴. ماهی تیلاپیا به صورت منجمد در اوزان ۶۱۰- ۷۱۰ گرم تهیه خواهد شد.
۵. ماهی منجمد بایستی با ماشین سردخانه دار در دمای استاندارد حمل گردد.
۶. تن ماهی در اوزان ۱۸۰ گرمی با حداقل نمک و روغن از نوع آسان بازشو تامین می گردد.
- درج علایم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.



شرح	واحد	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
قزل آلا تازه	کیلو گرم	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	
تیلابیا منجمد	کیلوگرم	شرکت های معتبر	

## 21. نمک

### نمک ید دار:

- 0- نمک ید دار خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته های حداکثر 20 کیلوگرمی از نوع تصفیه شده با درجه خلوص 99٪ و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
  - ۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
  - ۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی های بدون زیان ۱٪ است.
  - ۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
  - ۵- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
    - نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن/عبارت نمک ید دار /وزن خالص بر حسب گرم/شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی نمک تصفیه شده:
- 0- نمک تصفیه شده خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته بندی مجاز و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
  - ۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
  - ۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی های بدون زیان 1٪ است.
  - ۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
  - ۵- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
    - نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن /عبارت نمک تصفیه شده /وزن خالص بر حسب گرم /شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## 22. نان





1. نان خریداری شده باید کاملاً برشته و پخته شده و در سطح آن سوختگی مشاهده نشود و در بسته بندی های مناسب ۱۰ تایی تحویل گردد.
۲. نان باید دارای بافتی مناسب، نرم و یکنواخت ناشی از خمیر عمل آوری شده با افزودنی های مجاز از قبیل خمیرترش، خمیر مایه باشد و قابلیت برش پذیری آن مطلوب است.
۳. نان خریداری شده باید دارای طعم و مزه خوشایند و بوی مطبوع ناشی از خمیر تخمیر شده است و طعم فلزی ناشی از مصرف جوش شیرین را ندارد.
۴. نان مورد نیاز باید حداقل 2 بار در روز خریداری شده و به صورت گرم و تازه در بسته بندی تک نفره با برچسب تاریخ روز در اختیار بیماران و پرسنل قرار گیرد و از مصرف نان مانده از روز قبل خودداری شود.
۵. در صورت خرید نان بسته بندی، باید مشخصات کامل بهداشتی (تاریخ تولید، انقضاء و ...) و مجوز بهداشت روی بسته بندی درج شود.
۶. نان بسته بندی خریداری شده، باید فاقد هرگونه تغییر رنگ ناشی از ماندگی و کپک زدگی باشد.
۷. نکات بهداشتی در نقل و انتقال و تحویل نان های سنتی بایستی رعایت گردد.

## پیوست 9 - مارک انواع مواد غذایی

ردیف	مواد غذایی	شرح	شرکت تولید کننده
1.	آبغوره / آبلیمو / سرکه	بسته بندی 2 لیتری	یک و یک - مسرور - ممتاز - سمیه - مهرام - بیژن
2.	آبلیمو تک نفره	بسته بندی 21 گرمی	سمیه
3.	انواع آرد شامل برنج / گندم / نخودچی / سوخاری	بسته بندی 5 کیلویی	فتاح - گلها - اتکا - ترخینه - برتر
4.	آبمیوه	211 سی سی / تک نفره	سن ایچ - تک دانه - سان استار - شیرین عسل
5.	ادویه جات	بسته بندی 5 کیلویی	ترخینه - برتر - گلها - مه لب - فتاح - صبا
6.	الویه آماده	انواع کالباس و مرغ در بسته بندی 211 و 511 گرمی	نامی نو - یک و یک
7.	برنج پاکستانی با سماتی	درجه یک	
8.	برنج ایرانی	درجه 0 هاشمی یا طارم	



9.	برنج نیم دانه) شکسته) ایرانی	بسته بندی 01 کیلویی	هاشمی- طارم
10	برنج هندی	بسته بندی 01 کیلویی	طبیعت- آوازه- خاطره- مزده- محسن- آفتاب
11	پنیر/ پنیر رژیمی	31 گرمی	پگاه - کاله- صباح - می ماس- پاک- میهن - دامداران- چوپان- عالیس
12.	ترشی لپته تک نفره	75 گرمی	دارای مشخصات بهداشتی
13	تن ماهی	120 گرمی آسان باز شو	تحفه- شیلتون- شیلا نه
14	چای	بسته 500 گرمی	گلستان) قرمز و سبز(- دیش) قرمز )
15	خامه	ساده ESL 100 سی سی با ماندگاری یک ماهه	پگاه
16	حلواشکری	بسته 30 گرمی	عقاب - به صبا
17	خیار شور	حلب 16 کیلویی	یک و یک- اوید - حمید- مجید - سمیه- مهرام- بیژن
18	حبوبات	بسته بندی 50 کیلویی	گلستان - سبلان- اتکاء - بهجتی- نیلوفر- گلها - فتاح - سبزدانه
19	دوغ/ ماست/ شیر/ شیر کاکائو/ شیر موز	دوغ بطری 200 سی سی ماست 100 گرمی کم چربی شیر استریلیزه 200 سی سی کم چربی شیر استریلیزه 1 لیتری پرچربی ماست 100 گرمی پروبیوتیک ماست و موسیر: 100 گرمی	می ماس- وارنا - دامداران - چوپان - میهن- هراز -عالیس- پگاه - کاله- زالی
20.	رب انار غلیظ	بسته بندی 1 کیلویی	مجید- کامبیز- کاله- مهرام- یک و یک- همدانیان - چین چین- آتا
21.	رب گوجه فرنگی	حلب 9 کیلویی و 0 کیلویی	یک و یک- تبرک- اوید- آتا- روژین - همدانیان



رشته آتش / رشته پلو / رشته سوپ / ماکارونی	بسته بندی 500 گرمی ماکارونی در دو نوع رشته ای و فرمی	تک - زر ماکارون - مانا
---	--	------------------------

### ادامه پیوست 9 - مارک انواع مواد غذایی

ردیف	مواد غذایی	شرح	شرکت تولید کننده
.23	روغن زیتون / مایع / سرخ کردنی	زیتون: 1 لیتری / مایع : 1 لیتری سرخ کردنی: 16 کیلویی	بهار - اتکا - اویلا - لادن - نینا - ورامین - آفتاب
.24	سس مایونز کم چرب	بسته بندی 8 کیلویی	مهرام - بیژن - دلپذیر - دلوسه - کاله - سمیه
.25	سبزی پاک شده، شسته شده، خرد شده	بسته بندی شده شرکتی	دارای مشخصات بهداشتی
.26	عسل/مربای هویج/مربای آلبالو	بسته بندی 25 گرمی	به صبا - شاننا
.27	قند حبه	بسته بندی تک نفره / 6 گرمی	فتاح - گلها - صبا - برتر
.28	شکر	بسته بندی تک نفره / 20 گرمی	فتاح - گلها - صبا - برتر
.29	شکر کیلویی	بسته بندی 50 کیلویی	دارای مشخصات بهداشتی
.31	کره حیوانی تک نفره	10 گرمی لیوانی	پاک - کاله - شکلی - میهن - پگاه - دامداران - چوپان
.30	کره حیوانی کیلویی	بسته بندی 1 کیلویی	لاتتانا - میهن -
.32	کشک	بسته بندی 8 کیلویی	سمیه - کاله - پاک - پگاه - میهن - مسرور - مهرام - بیژن - یک و یک
.33	گلاب	بسته بندی دو لیتری	ربیع - آوند - سمیه
.34	کنسرو لوییا با قارچ	بسته بندی تک نفره	چاشنی - بهروز - دلپذیر
.35	کنسرو خوراک مرغ	بسته بندی تک نفره	هانی - چیکا
.36	سبزی خوردن	بسته بندی 50 گرمی	دکتر بیژن، بامیکا
.37	کرم کاکائو فندقی صبحانه	بسته بندی تک نفره 15 گرمی	آیدین - کوپا - فرمند

### پیوست 3 - انواع کیک و بیسکویت مصرفی



ردیف	نام محصول	شرکت	شرح محصول	تعداد مصرفی ماهانه
1.	ویفر هیت	شیرین عسل	30 گرمی	2550 عدد
2.	پسی بور	شیرین عسل	38 گرمی	2550 عدد
3.	بیسکویت کرمدار taste it	شیرین عسل	30 گرمی	2550 عدد
4.	بیسکویت گندمین یا دایجسما	شیرین عسل	35 گرمی	2550 عدد
5.	کیک آلبینا	شیرین عسل	40 گرمی	2550 عدد
6.	بیسکویت مغزدار های بای	شیرین عسل	40 گرمی	2550 عدد
7.	کوکی تی تایم	شیرین عسل	45 گرمی	2550 عدد
8.	کیک زله ای تاینی	شیرین عسل	30 گرمی	2550 عدد
9.	تی تاپ	شیرین عسل	35 گرمی	2550 عدد
10.	بیسکویت ری سان	شیرین عسل	35 گرمی	2550 عدد

## پیوست 4- انواع میوه مصرفی

ردیف	نام	وزن هر پرس
1.	شلیل	150 گرم
2.	هلو هسته جدا	150 گرم
3.	هلوانجیری	120 گرم
4.	گلابی	120 گرم
5.	انجیر	150 گرم
6.	هندوانه ( با پوست)	500 گرم
7.	طالبی ( با پوست)	500 گرم
8.	ملون ( با پوست)	500 گرم
9.	انگور	100 گرم
10.	خرمالو	180 گرم
11.	کیوی	120 گرم
12.	موز	180 گرم



220 گرم	پرتقال	.13
150 گرم	نارنگی	.14
150 گرم	سیب	.15
200 گرم	شلغم	.16
200 گرم	لبو	.17
120 گرم	توت فرنگی	.18
120 گرم	زردآلو	19

□ لازم به ذکر است که میوه مطابق با فصل توسط کارشناسان تغذیه انتخاب می گردد.



## پیوست 5- ضوابط انبارداری و نگهداری مواد غذایی



1. کلیه ضوابط و دستورالعمل‌های اجرایی آیین نامه اجرایی ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و ضوابط بخش تغذیه در بیمارستانها لازم الاجرا می باشد.
2. کارکنان انبارداری و نگهداری مواد غذایی، باید دوره آموزشی مربوطه را گذرانده، از آن آگاهی داشته و بر اساس آن عمل نمایند.
3. در انبارداری و نگهداری مواد غذایی رعایت مفاد دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی مرکز سلامت محیط و کار و آیین نامه اجرایی ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، زیر نظر کارشناس بهداشت محیط بیمارستان الزامی است.
4. کارکنان انبارداری و نگهداری مواد غذایی، باید دارای گواهینامه معتبر آموزشگاه بهداشت اصناف باشند.
5. تاریخ ورود به انبار، باید با استفاده از برچسب روی اقلام ثبت شود.
6. در زمان ورود مواد اولیه به سردخانه یا انبار، باید حداقل 75 درصد از مدت زمان انقضای آن‌ها باقی مانده باشد.
7. ورود کلیه اقلام غذایی به انبار، باید توسط انباردار مواد غذایی شامل تاریخ تولید، تاریخ ورود به انبار و تاریخ انقضای آن‌ها، جهت خروج از انبار و یا تنظیم و تکمیل چک لیستی مشابه و کنترل دوره‌های آن، کنترل گردد.
8. اقلام غذایی که به هر دلیلی، در طی انبارداری فاسد شوند، باید طی تنظیم صورتجلسه توسط کارشناس بهداشت محیط، با حضور و امضای کارشناس تغذیه، مدیریت بیمارستان و نماینده پیمانکار (در موارد پیمانکاری)، معدوم گردند.
9. قاعده "اولین در ورود - اولین در خروج" یا "FIRST IN- FIRST OUT" باید اجرا شود.
10. اقلامی که امکان کارتن زدایی دارند، باید از کارتن خارج شده و در سبد به داخل آشپزخانه منتقل شوند.
11. اقلام غذایی که مشخصات کامل بهداشتی آنها با دستورعمل 18039209 در بدو ورود به بیمارستان مطابقت ندارد، باید عودت داده شوند.
12. مواد غذایی بودار باید از سایر مواد غذایی جدا نگه داشته شوند.
13. کنترل و ثبت درجه حرارت یخچالها و سردخانه‌های مواد غذایی، باید دو بار در روز توسط انباردار انجام شده و برگه ثبت روی در سردخانه نصب شود.
14. در صورت مشاهده مشکل در تنظیمات درجه حرارت سردخانه‌ها یا یخچالها، باید سریعاً اقدام لازم صورت گیرد.



- ۱۵ ثبت درجه رطوبت در انبار مواد خشک باید متناسب با مواد غذایی انجام شود.
- ۱۶ کلیه مواد در انبارها و سردخانه ها، باید بالاتر از سطح زمین و روی پالت نگهداری شوند.
- ۱۷ درجه حرارت یخچالها یا سردخانه های بالای صفر، باید 4 درجه سانتیگراد باشد.
- ۱۸ برودت در سردخانه های زیر فر، باید 18- درجه سلسیوس باشد.
- ۱۹ برفک سردخانه ها باید هفته ای یک بار تمیز شود.
21. باید از قراردادن مستقیم مواد غذایی در کف سردخانه و یخچال خودداری شود.
22. روی قفسه ها باید به مقداری مواد غذایی گذاشته شود که هوای سرد به همه قسمتهای آن برسد.
- 23 فاصله پایین ترین قفسه تا سطح زمین باید حداقل 15 سانتیمتر باشد
- ۲۴ از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه، سردخانه و باید جلوگیری گردد.
- ۲۵ مرغ منجمد نباید بیشتر از 6 ماه در سردخانه نگهداری شود.
- ۲۶ تخم مرغهای دارای تاریخ تولید، باید حداکثر طی مدت سه تا چهار هفته در محدوده تاریخ مصرف، استفاده شوند.





۲۶. حداکثر مدت زمان نگهداری تخم مرغ در شرایط مطلوب و رعایت زنجیره سرد، باید چهار تا پنج هفته باشد.
۲۷. بر روی بسته ها، شانه ها و یا کارتنهای حاوی تخم مرغهای خوراکی، باید شماره پروانه بهداشتی واحد مرغداری علاوه بر نشانه های نوشته شده در استاندارد ملی شماره 219، چاپ یا برجسب گذاری شود.
۲۸. روی هر عدد تخم مرغ خوراکی باید نام یا علامت تجاری واحد تولیدی و تاریخ تولید (به روز، ماه و سال) درج شده باشد.
۲۹. استفاده از تخم مرغ های شکسته یا دارای ترک ممنوع است.
31. کلیه لبنیات بایستی در سردخانه نگهداری شوند.
30. مواد خشک باید در انبار خشک و خنک نگهداری شوند.
۳۲. مواد خشک باید در انبار مجهز به سیستم های خنک کننده و تهویه، در قفسه های مجزا و با فاصله از کف و دیوار نگهداری شوند.
۳۳. بهترین دما برای انبارهای خشک 13 - 21 درجه سانتیگراد است.
۳۴. ادویه ها باید در ظروف فلزی یا شیشه ای تمیز، خشک و دربسته نگهداری شوند.
۳۵. بر روی هریک از ظروف نگهداری مواد، باید برجسب حاوی نام ماده خشک و تاریخ خرید آن یادداشت شود.



## پیوست 6- خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد و گرم کردن

1. کلیه مواد غذایی منجمد پس از رفع انجماد تحویل گرفته می شوند.
2. برای استفاده از انواع گوشت و مرغ منجمد، 24 - 72 ساعت قبل از مصرف، باید از سردخانه خارج و به یکی از روشهای مناسب، یخ زدایی شود تا خونابه کمتری از آن خارج گردد.
3. یخزدایی در یخچال 4 درجه سانتی گراد (حدود 40 درجه فارنهایت) بمدت 24 تا 72 ساعت قابل انجام است (روش ارجح).
4. از قفسه های مناسب در یخچال و سردخانه بالای صفر برای یخ زدایی محصولات باید استفاده شود.
5. غذاها باید با تاریخ انجماد، یخزدایی و انقضاء، برچسب گذاری شود.
6. عمل خارج کردن از انجماد، باید سریع و در حداقل زمان و درجه حرارت انجام شود و از آب داغ یا قرار دادن در زیر آب راکد برای رفع انجماد استفاده نشود.
7. در هیچ شرایطی مواد غذایی نباید از انجماد خارج شده دوباره منجمد شوند.
8. چرخه انتقال گرم و سرد باید رعایت شود.
9. عضلات مرغ پس از انجماد زدایی، باید سختی و قوام خود را حفظ کند و سطح آن نیز لزج نشود.
01. محل قرار گرفتن مکان انجماد زدایی (thawing)، باید در نزدیکی یخچالها و به دور از محل طبخ غذا باشد.
00. مکان انجماد زدایی باید به شکلی تعبیه شود که مایعات حاصل از انجماد زدایی به فاضلاب هدایت شده و در کف زمین یا میزهای کار (در زمان خرد کردن ماده غذایی فریز شده) و یا سایر قسمتها پخش نگردد.

## پیوست 7- پروتکل تحویل مواد اولیه



- ۱ • اعلام نیاز سنجی ۱۵ روزه توسط کارشناس تغذیه به پیمانکار خرید
- ۲ • خرید اقلام توسط پیمانکار تهیه مواد اولیه (بر اساس برند معرفی شده و مراکز معرفی شده در قرارداد)
- ۳ • ورود اقلام غذایی به انبارها با تأیید کیفی و کمی ناظرین
- ۴ • اعلام نیاز سنجی روزانه طبق برنامه و آمار ارائه شده توسط پیمانکار طبخ و توزیع یک روز قبل از زمان پخت
- ۵ • تایید نیاز سنجی روزانه توسط کارشناس تغذیه
- ۶ • آماده سازی اقلام توسط پیمانکار خرید جهت تحویل به پیمانکار طبخ و توزیع
- ۷ • تحویل اقلام غذایی روز بعد تا قبل از ساعت ۱۲ ظهر با نظارت ناظر انبار کارفرما
- ۸ • تکمیل چک لیست روزانه توسط ناظر انبار کارفرما
- ۹ • تأیید چک لیست توسط پیمانکار خرید

□ لازم به ذکر است که مبنای پرداخت هزینه به پیمانکار، جمع مصارف روزانه (در قالب صورت وضعیت ماهانه) می باشد.



توضیحات: کارشناس تغذیه بر روند مصرف مواد اولیه نظارت روزانه دارد.

پیوست 8- جرایم قرارداد خرید

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
-0	عدم حضور نماینده تام الاختیار به طور تمام وقت در محل ( به ازاء هر روز)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
-2	تاخیر در تحویل اقلام غذایی ( تحویل اقلام غذایی ساعت ۱۱ الی ۱۳,۳۰ /) به ازاء هر نیم ساعت برای هر ماده غذایی	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
-3	عدم تامین اقلام غذایی مورد نیاز غذای اصلی/ بدون جایگزین مشابه مطابق نظر کارشناس	تهیه غذای مناسب با هماهنگی کارشناس + هزینه پخت و توزیع غذا
-4	عدم تامین اقلام غذایی مورد نیاز غذای اصلی/ با قابلیت جایگزینی مشابه مطابق نظر کارشناس	عدم محاسبه مقادیر جایگزین + 60%
-5	عدم تامین میان وعده ها یا مواد کنار غذایی ( وجود ماده غذایی جایگزین /) به ازاء هر ماده غذایی	جایگزینی با مواد مناسب با هماهنگی کارشناس و عدم محاسبه مقادیر مورد استفاده
-6	عدم تامین میان وعده ها یا مواد کنار غذایی ( عدم وجود جایگزین / به ازاء هر ماده غذایی	80.000.000
-7	عدم تامین ظروف یکبار مصرف مورد نیاز	عدم محاسبه ظروف جایگزین + 60%
-8	تاخیر در تهیه موجودی انبار ( مطابق بند 8-04)	وزن اعلام شده ماده غذایی + 60%
-9	خرید از مراکزی خارج از مراکز مندرج در شرایط قرارداد- به ازاء هر مورد	عودت + 20.000.000 ریال
-01	خرید مواد غذایی توسط کارفرما	مبلغ هزینه شده + 80% مبلغ فاکتور
-00	مشاهده مواد تاریخ مصرف گذشته و اجناس تأیید نشده در انبارها و سردخانه ها/ به ازاء هر ماده غذایی در هر روز	50.000.000



30.000.000	نگهداری غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	02-
5.000.000	عدم ارائه کارت بهداشت و گواهی آموزشی بهداشت عمومی / به ازاء هر مورد در هر روز	03-
2.000.000	تذکرات مکتوب بهداشتی / به ازاء هر تذکر مکتوب مندرج در چک لیست های روزانه	04-
10.000.000	تکرار تذکرات مکتوب بهداشتی بیش از سه بار	05-
به ازاء هر بار وقوع 20.000.000	تحويل گوشت و مرغ منجمد ( که یخ زدایی نشده اند).	06-
کسر هزینه تمام شده غذا + %80	عدم تحويل مواد غذایی مورد نیاز طبخ	07-
50.000.000	عدم انجام تعمیرات ( ظرف 2 روز) هر مورد در هر روز	08-
10.000.000	عدم رعایت هر یک از مفاد قرارداد غیر از مواردی که در این جدول ذکر شده است.	09-
50.000.000	عدم ارائه نمونه برای هر محصول	21-



## پاکت ج

جدول 1- قیمت کیک و بیسکویت ( ماهانه)

ردیف	شرح کالا	متوسط وزن /گرم	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد /ریال	قیمت کل /ریال
0.	ویفر هیت	31	2550	عدد		
2.	پتی بور	38	2550	عدد		
3.	بیسکویت کرمدار taste it	31	2550	عدد		
4.	بیسکویت گندمین	35	2550	عدد		
5.	کیک آلبینا	41	2550	عدد		
6.	بیسکویت مغزدار های بای	41	2550	عدد		
7.	کیک زله ای تاینی	31	2550	عدد		
8.	تی تاپ	35	2550	عدد		
9.	بیسکویت ری سان	35	2550	عدد		
10.	دایجستیو	35	2550	عدد		
	جمع کل	*	25500	عدد	*	

□ لازم به ذکر است که تهیه کیک و بیسکویت ها بر اساس فراوانی جدول فوق الذکر ارجح است.

میانگین قیمت کیک / ریال	
-------------------------	--



جدول 9- قیمت میوه و سبزیجات (ماهانه)

ردیف	ماده غذایی	واحد	میانگین مصرف ماهانه	قیمت واحد /ریال	قیمت کل /ریال
1.	شلغم	کیلوگرم	220		
2.	لبو	کیلوگرم	220		
1.	نارنگی / سیب	کیلوگرم	1600		
0.	پرتقال	کیلوگرم	1200		
2.	موز	کیلوگرم	1000		
6.	خرمالو / کیوی	کیلوگرم	310		
7.	هندوانه ( با پوست)	کیلوگرم	1500		
8.	توت فرنگی	کیلوگرم	260 فقط در فصل بهار		*
	جمع کل / ریال	*	*	*	

□ با توجه به تغییر فصل و تغییر میوه ها در فصل بهار، امکان تغییر در نوع میوه مصرفی وجود دارد.

جدول 3- قیمت ظروف یکبار مصرف ( ماهانه)

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد /ریال	قیمت کل /ریال
.1	کاسه ۳۰۰ سی سی گیاهی	۴۵۰۰۰	عدد		
.2	کاسه ۵۰۰ سی سی گیاهی	8000	عدد		
.1	ظرف تک پرسی آلومینیومی + در	51000	عدد		
.0	ظرف دو پرسی آلومینیومی + در	17000	عدد		
.2	ظرف دو خانه تک پرسی آلومینیومی + در	8111	عدد		
.6	ظرف سه خانه آلومینیومی + در	500	عدد		
.7	ظرف چهارخانه آلومینیومی + در	5000	عدد		
.8	دلی دردار طلای کوچک	3000	عدد		
.9	طلای سالادی در دار	3000	عدد		
.11	ظرف طلای دوخانه کوچک	2200	عدد		
.11	لیوان 300 سی سی + در	3000	عدد		
.12	کاسه بزرگ در دار گیاهی /2 کیلویی	در یورت لزوم	عدد		
	<b>جمع کل /ریال</b>	*	*	*	

□ در ماه مبارک رمضان بسته به نیاز، ممکن است تغییراتی در میزان مصرف ظروف یکبار مصرف دیده شود.





جدول 4- قیمت ادویه جات ( ماهانه )

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد /ریال	قیمت کل /ریال	شرح
1.	ادویه خورش کاری	15	کیلوگرم		5	بسته بندی های کیلویی
2.	پودر سیر	15	کیلوگرم		5	بسته بندی های کیلویی
1.	دارچین	1	کیلوگرم		5	بسته بندی های کیلویی
0.	زرد چوبه	10	کیلوگرم		5	بسته بندی های کیلویی
2.	زعفران	60	مثقال		یک	بسته بندی های یک مثقالی
6.	لفل سیاه	8	کیلوگرم		5	بسته بندی های کیلویی
7.	گرد لیمو	10	کیلوگرم		5	بسته بندی های کیلویی
8.	لیمو عمانی	10	کیلوگرم		5	بسته بندی های کیلویی
9.	نعناع خشک	7	کیلوگرم		5	بسته بندی های کیلویی
11	نمک	2000	کیلوگرم		20	بسته بندی های کیلویی

بسته بندی تک نفره			عدد	7000	سماق تک نفره	11
بسته بندی تک نفره			عدد	در یورت لزوم	نمک تک نفره	12
*		*	*	*	جمع کل / ریال	

جدول 5- قیمت سایر اقلام مصرفی ( ماهانه )

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد /ریال	قیمت کل /ریال
.0	آبغوره لیتری	25	کیلوگرم		
.2	آبلیمو لیتری	420	کیلوگرم		
.3	آبمیوه تک نفره	250	عدد		
.4	آرد برنج	50	کیلوگرم		
.5	آرد سفید	060	کیلوگرم		
.6	آرد سوخاری	030	کیلوگرم		
.7	آرد نخود چی	15	کیلوگرم		
.8	آلو خورشتی	80	کیلوگرم		
.9	بادمجان	1600	کیلوگرم		
.01	باقالا سبز منجمد پاک شده	55	کیلوگرم		
.00	بامیه	180	کیلوگرم		



		کیلوگرم	1700	برنج ایرانی	.02
		کیلوگرم	2500	برنج پاکستانی	.03
		کیلوگرم	1000	برنج نیم دانه	.04
		کیلوگرم	1850	برنج هندی	.05
		کیلوگرم	30	بلغور جو	.06
		کیلوگرم	20	به	.07
		کیلوگرم	1	بیکینگ پودر	.08
		کیلوگرم	5	پنیر پیتزا	.09
		عدد	18000	پنیر تکنفره	.21
		عدد	1700	پنیر رژیمی	.20
		کیلوگرم	3000	پیاز	.22
		عدد	17700	تخم مرغ	.23
		عدد	1100	ترشی تک نفره	.24
		قوطی	2500	تن ماهی / ۱۲۰ گرمی	.25
		کیلوگرم	155	جو پوست کنده	.26
		کیلوگرم	200	چای خشک	.27



ادامه جدول 5- قیمت سایر اقلام مصرفی ( ماهانه)

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد /ریال	قیمت کل /ریال
.28	حلوا شکری	3700	عدد		
.29	خرما(کیلویی)	110	کیلوگرم		
.31	خمیر پیتزا آماده	20	عدد		
.30	خیار	600	کیلوگرم		
.32	خیارشور	660	کیلوگرم		
.33	دال عدس	27	کیلوگرم		
.34	دوغ	5500	عدد		
.35	دلستر تک نفره	3300	عدد		
.36	دلستر 1 لیتری	35	عدد		
.37	ذرت	200	کیلوگرم		
.38	رب گوجه فرنگی (کیلویی)	1200	کیلوگرم		
.39	رشته آش	61	کیلوگرم		
.41	رشته پلویی	55	کیلوگرم		
.40	روغن زیتون	70	کیلوگرم		
.42	روغن مایع	500	کیلوگرم		
.43	روغن مایع سرخ کردنی	2200	کیلوگرم		
.44	زرشک	18	کیلوگرم		
.45	سالاد آماده / 011 گرمی	11000	عدد		
.46	سالاد الویه / 500 گرمی	130	عدد		
.47	سالاد الویه / 200 گرمی	900	عدد		



ادامه جدول 5- قیمت سایر اقلام مصرفی ( ماهانه)

48.	سبزی آتش	350	کیلوگرم
49.	سبزی اسفناج	200	کیلوگرم
51.	سبزی پلو	120	کیلوگرم
50.	سبزی خوردن	2200	بسته
52.	سبزی سوپ	40	کیلوگرم
53.	سبزی جعفری	170	کیلوگرم
54.	سبزی شوید	310	کیلوگرم
55.	سبزی قورمه	550	کیلوگرم

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد /ریال	قیمت کل /ریال
56.	سبزی کوکو	260	کیلوگرم		
57.	سبزی نعنای و جعفری	170	کیلوگرم		
58.	سرکه	50	لیتر		
59.	سس کچاپ تک نفره	6700	عدد		
61.	سس فرانسه تک نفره	11000	عدد		
60.	سس مایونز( کیلویی)	90	کیلوگرم		
62.	سویا	30	کیلوگرم		
63.	سیب زمینی	3700	کیلوگرم		
64.	سیر	15	کیلوگرم		
65.	شکر	110	کیلوگرم		
66.	شکر بسته بندی	31500	عدد		
67.	شکلات صبحانه	3600	عدد		



ادامه جدول 5- قیمت سایر اقلام مصرفی ( ماهانه)

68.	شلغم	25	کیلوگرم	
69.	شیر استریلیزه تک نفره	19000	عدد	
71.	شیر استریلیزه تک نفره کاکائو	3500	عدد	
70.	شیر موز استریلیزه تک نفره	3500	عدد	
72.	شیر استریلیزه لیتری	1150	کیلوگرم	
73.	عدس	415	کیلوگرم	
74.	عسل تکنفره	5300	عدد	
75.	غوره	100	کیلوگرم	
76.	فلفل دلمه	380	کیلوگرم	
77.	قارچ	150	کیلوگرم	
78.	قندحبه بسته بندی	120000	عدد	
79.	کاهو	170	کیلوگرم	
81.	کدو حلوايي	200	کیلوگرم	
80.	کدو	400	کیلوگرم	
82.	کرفس	450	کیلوگرم	
83.	کره حیوانی	7400	عدد	

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
84.	کره کیلویی	170	کیلوگرم		
85.	کشک	220	کیلوگرم		
86.	کشمش پلویی	160	کیلوگرم		
87.	کلم سفید	300	کیلوگرم		
88.	کلم بنفش	30	کیلوگرم		



ادامه جدول 5- قیمت سایر اقلام مصرفی ( ماهانه)

		کیلوگرم	10	گلاب	.89
		کیلوگرم	100	گل کلم	.91
		کیلوگرم	65	گندم	.90
		کیلوگرم	2700	گوجه فرنگی	.92
		کیلوگرم	3200	گوشت گوساله ران	.93
		کیلوگرم	200	گوشت گوسفندی قلوه گاه	.94
		کیلوگرم	180	لپه تبریزی	.95
		کیلوگرم	270	لوبیا چیتی	.96
		کیلوگرم	300	لوبیا سبز	.97
		کیلوگرم	120	لوبیا قرمز	.98
		کیلوگرم	520	لیمو ترش / نارنج	.99
		عدد	40000	ماست تک نفره	.011
		عدد	20000	ماست ۱۰۰ گرمی	.010
		عدد	55۰۰	ماست و پروبیوتیک موسیر	.012
		کیلوگرم	300	ماست کیلویی	.013
		کیلوگرم	80	ماش	.014
		کیلوگرم	100	ماکارونی رشته ای سبوسدار	.015
		کیلوگرم	3700	مربا تک نفره /	.016
		کیلوگرم	260	ماهی قزل آلا	.017
		کیلوگرم	2200	مرغ / ران	.018
		کیلوگرم	1600	مرغ / سینه	.019
		کیلوگرم	900	مرغ / فیله	.001
		عدد	1700	نان باگت	.000
		عدد	8500	نان تافتون	.002
	قیمت کل /ریال	قیمت واحد /ریال	واحد	میانگین مصرف ماهانه	شرح کالا
			عدد	350	نان سنگک



ادامه جدول 5- قیمت سایر اقلام مصرفی ( ماهانه)

2.	نان لواش	عدد	42500		
3.	نان همبرگر	عدد	800		
4.	نخود	کیلوگرم	220		
5.	نخود فرنگی	کیلوگرم	300		
6.	نشاسته	کیلوگرم	30		
7.	هویج	کیلوگرم	900		
8.	ورمیشل	کیلوگرم	30		
9.	آلبیمو تک نفره	عدد	200		
01.	خامه 100 گرمی مدت دار در صورت نیاز	عدد			
00.	کنسرو لوبیا با قارچ	عدد	در صورت نیاز		
02.	کنسرو خوراک مرغ	عدد	در صورت نیاز		
	جمع کل / ریال	*	*	*	

□ لازم به ذکر است که مقادیر فوق وزن خالص مصرفی مواد غذایی می باشد.

آلبیمو: در صورت عدم وجود لیموی تازه، بنا به نظر کارشناس تغذیه ممکن است از آلبیمو تک نفره بسته بندی استفاده شود.

خرما: در صورت درخواست کارشناس تغذیه پیمانکار موظف است در خصوص تهیه خرما به صورت خشک نیز اقدام کند.

خرید نارنج یا لیمو: با توجه به فصل با تشخیص کارشناس تغذیه انجام می شود.





ادامه جدول 5- قیمت سایر اقلام مصرفی ( ماهانه )

قیمت

جمع جداول ( تعیین قیمت کل ماهانه )

ردیف	شرح جدول	قیمت / ریال به عدد	قیمت / ریال به حروف
.1	جدول 1- قیمت کیک و بیسکویت		
.2	جدول 2- قیمت میوه		
.1	جدول 1- قیمت ظروف یکبار مصرف		
.0	جدول 0- قیمت ادویه جات		
.2	جدول 2- قیمت سایر اقلام مصرفی		
جمع کل / ریال			

پاکت ج

شرح	به عدد (ریال)	به حروف (ریال)
مبلغ پیشنهادی بابت یک ماه (ریال)		
مبلغ پیشنهادی بابت 7 ماه (ریال)		



## ۱) پاکات

پاکت الف) حاوی سپرده شرکت در مناقصه بصورت ضمانتنامه بانکی با اعتبار ۳ ماه و قابل تمدید تا ۶ ماه و یا واریز به حساب ۴۱۵۰۱۲۵۷۲۷۰۰۴ نزد بانک ملی شعبه بلوار شهید رستگاری کد ۱۴۳۹ بنام مرکز روانپزشکی رازی به مبلغ ۱,۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال  
پاکت ب) حاوی:

۱. قرارداد، شرایط و اسناد مناقصه مهر و امضاء شده توسط فرد یا افراد مجاز شرکت.

۲. اساسنامه شرکت و روزنامه رسمی و آخرین تغییرات.

۳. دو مورد گواهی حسن انجام کار در امر موضوع مناقصه و تصویر سوابق انجام قرارداد مشابه، طی ۳ سال اخیر. در صورت داشتن کار بیمارستانی ارایه مدارک مستند الزامی است.

۴. تصویر مجوز انجام موضوع قرارداد از سوی مراجع ذی صلاح با اعتبار منتهی به شروع قرارداد.

۵. فرم بازدید از محل (به پیوست) که به تایید مسئول تغذیه و یا آشپزخانه بیمارستان قرار گرفته شده باشد.

\*در صورتی که اصالت مدارک ارسالی توسط پیمانکار احراز و تایید نگردد تمامی سپرده شرکت در مناقصه توسط کارفرما به نفع مناقصه گزار ضبط خواهد شد.

۳) پاکت ج: حاوی قیمت پیشنهادی بصورت کلی برای هفت ماه بدون احتساب مالیات ارزش افزوده برای کل قرارداد.

تذکر: هرگونه تهیه، تحویل، اصلاح، جایگزینی و یا پس گرفتن پیشنهاد باید به صورت کتبی و قابل گواهی و در مهلت و مکان مقرر شده در اسناد مناقصه انجام شود.

۲) شرایط عمومی مناقصه:

۱) سپرده نفرات اول و دوم تا انعقاد قرارداد با برنده مناقصه نزد مناقصه گزار باقی خواهد ماند و سپرده سایر شرکت کنندگان پس از اعلام برنده مناقصه قابل استرداد خواهد بود.

۲) حداکثر مدت بررسی پیشنهادهای و تعیین برنده مناقصه و ابلاغ آن ده روز پس از تشکیل کمیسیون مناقصه خواهد بود.

۳) مناقصه گزار مجاز به بررسی کلیه اقلام پیشنهادی مندرج در پاکت "ج" بوده و در رد هر یک یا تمام پیشنهادهای مختار است.

۴) مناقصه گزار مجاز به بررسی پیشنهادهای مبهم و مشروط و بدون سپرده و یا پیشنهادهای که بعد از انقضای مدت مقرر در این شرایط برسد، نخواهد بود.

۵) برنده مناقصه در صورتی که حداکثر تا مدت ۱۰ روز کاری پس از ابلاغ برنده برای انجام معامله و یا انعقاد قرارداد رجوع نکند به عنوان امتناع از انجام معامله محسوب می گردد و مبلغ سپرده شرکت در مناقصه به نفع مناقصه گزار ضبط می شود و در صورت ضرورت نیز شامل نفر دوم خواهد شد.

۶) اشخاص حقوقی شرکت کننده در مناقصه بایستی یک برگ فتوکپی خوانا از اساسنامه که به تأیید اداره ثبت شرکت ها رسیده باشد و یک برگ تصویر روزنامه رسمی، تصویر صلاحیت از وزارت کار در سال منتهی به قرارداد ضمیمه شرایط مناقصه نمایند.

۷) شرکت کنندگان بایستی پیشنهادهای خود را در سه پاکت جدا به شرح ذیل تسلیم کنند:

الف) تضمین در پاکت (الف)

ب) اسناد و مدارک مورد نیاز در پاکت (ب)

ج) قیمت‌های پیشنهادی در پاکت (ج) بصورت تکمیل در فرم طراحی شده بر اساس کل آیتمهای قرارداد می باشد.

شرکت کنندگان بایستی کلیه پاکت های (الف) و (ب) و (ج) را در سامانه ستاد ایران بارگزاری و یا کلیه پاکت ها را به صورت مناسب و مجزا و لاک و مهر شد تا تاریخ مقرر، به دفتر حراست دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی (آدرس: ولنجک بلوار دانشجو خیابان کودکیار) تحویل نمایند.

۹) حضور متقاضیان در جلسه کمیسیون با تشخیص کار فرما می باشد.



- ۱۰) مناقصه گزار در صورتی که از نحوه عملکرد برنده مناقصه رضایت نداشته باشد می تواند نسبت به فسخ یک طرفه قرارداد اقدام نماید و در این ارتباط نیز سپرده حسن تعهدات قرارداد برنده مناقصه به نفع مناقصه گزار ضبط می گردد.
- ۱۱) هرگونه خسارتی از سوی برنده مناقصه و یا عوامل اجرایی آن در اثر سهل انگاری وارد شود، برنده مناقصه گزار متعهد به جبران خسارت مذکور بدون هیچگونه ادعایی خواهد بود.
- ۱۲) پرداخت هزینه چاپ آگهی ها به عهده برنده مناقصه می باشد و برنده مناقصه متعهد است ظرف مدت دو هفته پس از دریافت ابلاغ برنده شدن در مناقصه مبلغ مذکور را به شماره حسابی که متعاقباً به وی داده خواهد شد واریز نماید.
- ۱۳) برنده مناقصه موظف است براساس برنامه های کاری که از سوی مناقصه گزار تعیین و ابلاغ می شود، عمل نماید.
- ۱۴) شرکت کنندگان در مناقصه می بایست کلیه صفحات شرایط مناقصه را مهر و امضاء نمایند.
- با ملاحظه دقیق و اطلاع کامل از مفاد مندرج در شرایط مناقصه و بازدیدی که از محل مورد معامله بعمل آورده ام حاضر به شرکت در مناقصه می باشم.

## قیمت

مشخصات ثبتی شرکت:

پس از تکمیل و مهر و امضا در پاکت ب گذاشته شود.

۱. نام شرکت :	۲. نوع شرکت :		
۳. تاریخ ثبت شرکت :	۴. شماره ثبت شرکت :		
۵. آخرین سرمایه ثبت شده : ریال	۶. تاریخ آخرین تغییرات شرکت :		
۷. شماره و تاریخ تعیین صلاحیت شرکت: شماره: تاریخ: توسط:			
۸. نام و نام خانوادگی مدیر عامل شرکت: کد اقتصادی شرکت :	میزان تحصیلات:	شناسه ملی شرکت :	کد پستی شرکت :
۹. نام سهام داران شرکت:			
نام و نام خانوادگی	نام پدر	شماره شناسنامه	سمت
۱۰. معرفی صاحبان امضای مجاز در شرکت:			
نام و نام خانوادگی:	سمت:	نمونه امضاء:	
نام و نام خانوادگی:	سمت:	نمونه امضاء:	
۱۱. آدرس شرکت:			
۱۲. شماره تلفن:			
۱۳. شماره همراه:			
۱۴. شماره نمابر:			

۱- شناسه ملی دانشگاه: ۱۴۰۰۰۲۷۱۴۹۹

۲- کد اقتصادی دانشگاه: ۴۱۱۴۱۴۹۶۳۸۷۸

۳- کد پستی دانشگاه: ۱۹۸۵۷۱۳۸۷۱

**تذکر خیلی مهم:** دانشگاه از پذیرفتن هر گونه ضمانتنامه های صادر شده از شعب بانک اقتصاد نوین در سراسر کشور خودداری نموده و همچنین برای پرداخت وجه صورت وضعیتها نیز از



شماره بانکی بغير از شماره حسابهای بانک اقتصاد نوین اخذ خواهد شد .

بازگشایی پاکات	پایان مهلت ارائه پیشنهادات	پایان مهلت فروش	شروع توزیع اسناد
۹۹/۷/۲۲ ساعت ۱۰:۰۰	۹۹/۷/۲۲ ساعت ۸:۳۰	۹۹/۶/۳۱	۹۹/۰۶/۱۶

#### پاکت ج:

#### برگه پیشنهاد قیمت نهایی : مناقصه عمومی خرید اقلام غذایی بیمارستان رازی

این شرکت ضمن اعلام وصول و مطالعه دقیق کلیه اوراق مناقصه دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی و پذیرش کلیه شرایط مندرج در اوراق مناقصه و اعاده کلیه اوراق مذکور که امضا و به مهر ممهور گردیده است، بدینوسیله آمادگی خود را جهت اجرای عملیات مورد مناقصه به مبلغ ذیل بصورت ماهیانه و ۷ ماه برای کلیه آیتمهای موجود در قرارداد طبق جدول آنالیز پیوست اعلام می نماید:

(جدول قیمت)

به حروف (ریال)	به عدد (ریال)	شرح
		مبلغ پیشنهادی بابت یک ماه (ریال)
		مبلغ پیشنهادی بابت ۷ ماه (ریال)