



## قرارداد خرید اقلام مواد غذایی

۱- نام کارفرما: بیمارستان روانپزشکی رازی	
۲- نام نماینده کارفرما: دکتر رضا دانشمند رخی	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:	
عبارت است 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.	
۱۰- مدت انجام قرارداد:	
مدت زمان انجام قرارداد: به مدت ۶ ماه از زمان انعقاد و مبادله قرارداد تاریخ شروع: ۹۹/۰۶/۰۱ تاریخ خاتمه: ۹۹/۱۱/۳۰	
۱۱- مبلغ قرارداد:	
مبلغ کل قرارداد جهت ۶ ماه معادل ..... ریال بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده.	
مبلغ واحد مواد غذایی و اقلام: بر اساس قیمت پیشنهادی فروشنده در فرم پیوست	
* توضیح اینکه قیمت پیشنهادی اقلام مشمول مالیات بر ارزش افزوده بوده و 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 های پیوست قرارداد و براساس عملکرد در پایان هر ماه، پیمانکار موظف است بر اساس میزان مواد غذایی، نسبت به تنظیم صورت وضعیت اقدام و کارفرما پس از تایید صورت وضعیت توسط ناظرین قرارداد، حداکثر ظرف مدت ۲ ماه نسبت به پرداخت آن اقدام خواهد نمود.	
۱۳- روش اصلاح قرارداد:	
۱۳-۱ خریدار 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 فروشنده، مبلغ قرارداد را تا ۲۵٪ کاهش و یا افزایش دهد.	
۱۳-۲: خریدار 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.	
۱۳-۳: در صورتی که هر کدام از اقلام مواد غذایی مانند هدایا و نذورات توسط کارفرما تامین شود، به صورت امانی در اختیار انبار قرار گرفته و طبق درخواست کارشناس تغذیه تحویل آشپزخانه می شود. مبلغ اقلام نذورات و هدایا مشمول بند ۲۵٪ کاهش و یا افزایش قرارداد نمی باشد.	



تبصره ۱ بند ۱۳: پیمانکار موظف است در صورت معرفی وی توسط کارفرما به مراجع دولتی نسبت به خرید اقدام نماید و در صورتی که هزینه توسط کارفرما پرداخت گردد، مابه‌التفاوت هزینه از صورت وضعیت پیمانکار حذف می‌گردد.

تبصره ۲ بند ۱۳: فروشنده موظف است خرید مواد اولیه را از مراکز خرید معرفی شده انجام دهد در صورتی که فروشنده سایر مراکز مجاز 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 تغذیه‌ای تعریف شده باشد، قابل اضافه شدن به فهرست خواهند بود.

۴-۱۳: چنانچه به هر دلیل کارفرما موفق به انتخاب پیمانکار جدید نگردد، پیمانکار موظف است پس از اتمام قرارداد تا تعیین پیمانکار جدید به مدت ۳ ماه برابر مفاد و قیمت های موجود در این قرارداد به ارائه خدمت ادامه دهد. بدیهی است کارفرما می تواند با ابلاغ کتبی نسبت به فسخ قرارداد و اتمام همکاری قید شده در این بند قبل از موعد اقدام نماید.

#### ۱۴ - تعهدات کارفرما :

- ۱-۱۴: 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 خریدار به فروشنده معرفی می گردند.
- ۲-۱۴: کارفرما متعهد می شود اطلاعات لازم را جهت انجام موضوع قرارداد در اختیار فروشنده قرارداد دهد.
- ۳-۱۴: 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 کتبا به پیمانکار اطلاع دهد، ضمناً پیمانکار حق هیچگونه اعتراض یا درخواست خسارت از خریدار را ندارد.
- ۴-۱۴: 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 فسخ یکسویه قرارداد و ختم همکاری اقدام می نماید. بدیهی است پس از فسخ قرارداد هر گونه انعقاد قرارداد با پیمانکار مزبور ممنوع می باشد.
- ۵-۱۴: کارفرما باید، مبلغ مواد اولیه خریداری شده را طبق قرارداد، از محل اعتبارات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل قانونی، طی مدت مقرر در ماده ۱۲ قرارداد پرداخت نماید.
- ۶-۱۴: خریدار باید در طول فرایند خرید و تحویل مواد اولیه به طور مستمر بر کیفیت و کمیت آنها نظارت نماید و فروشنده مکلف به همکاری است.
- ۷-۱۴: در صورتی که افزایش نرخ تورم در هر یک از اقلام، بیش از ۲۰٪ تورم اعلام شده از سوی بانک مرکزی باشد، فروشنده صرفاً از زمان افزایش تورم می تواند درخواست تعدیل قیمت در آن کالا را به نسبت مابه‌التفاوت افزایش تورم از ۲۰٪ بدهد، که این تعدیل قیمت 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.
- تبصره ۳ بند ۱۴: ضمناً تاکید می گردد که تورم لحاظ شده بدون ریسک ۲۰٪ احتسابی توسط فروشنده می باشد.
- ۸-۱۴: جهت تامین به موقع مواد غذایی، کارفرما نیاز سنجی پانزده روزه را دو بار در ماه به پیمانکار اعلام می نماید. از تاریخ تحویل لیست ظرف یک هفته بایستی اقلام غذایی تهیه و وارد انبار گردند.
- ۹-۱۴: در صورتی که پیمانکار به نحوی از عهده انجام وظائف محوله بر نیاید یا بازدهی کمی و کیفی غذا و موارد مورد توافق در قرارداد به نحو مطلوب نباشد کارفرما می تواند مطابق با شرایط مقرر قرارداد را یک طرفه فسخ و خسارت خود را از محل ودیعه پیمانکار کسر و سپس تسویه حساب کامل نماید.
- ۱۰-۱۴: چنانچه پیمانکار توانایی انجام تعهدات خود را نداشته باشد و یا شرایط به گونه ای باشد که بنا به تشخیص کارفرما یا ناظر او در انجام تعهدات بی نظمی یا وقفه ایجاد گردد و یا اقدامات پیمانکار منجر به نارضایتی جامعه هدف گردد، کارفرما مجاز و مختار است که با صلاحدید و مطابق با نظر خود، پس از دو اخطار کتبی به فاصله یک ماه بدون انجام هیچگونه تشریفات قانونی نسبت به فسخ قرارداد و ضبط سپرده



حسن انجام تعهدات پیمانکار به نفع خود اقدام و تسویه حساب نماید. پیمانکار حق هرگونه ادعا و یا اعتراضی در آن خصوص را از خود سلب می نماید.

۱۱-۱۴: کارفرما تجهیزات موجود در انبارها و سردخانه های ( به جز وسائل مصرفی ) را طی صورتجلسه ای به صورت امانی در اختیار پیمانکار قرار می دهد. در صورتی که پیمانکار به تجهیزات بیشتری نیاز داشته باشد می بایست راساً نسبت به تامین اقدام نماید. بدیهی ست تجهیزات تحویلی با اتمام قرارداد به صورت صحیح و سالم طی صورتجلسه ای تحویل کارفرما خواهد شد.

۱۲-۱۴: کارفرما هیچ تعهدی نسبت به تامین مزایای رفاهی از قبیل محل استراحت، ایاب و ذهاب و ... کارکنان پیمانکار ندارد.

۱۳-۱۴: کارفرما نسبت به تامین غذای کارکنان طرف قرارداد شاغل در انبار بر حسب مورد بر اساس نرخ توافقی در ابتدای هر ماه اقدام و نسبت به کسر از صورت وضعیت اقدام نماید.

#### ۱۵ - تعهدات پیمانکار :

۱۵-۱: پیمانکار متعهد است برنامه ریزی لازم را به منظور تحویل به موقع مواد به خریدار نموده و هرگونه تاخیر توسط وی به هر دلیلی پذیرفته نبوده و مشمول جریمه معادل ۲ درصد از قیمت اقلام تحویلی خواهد بود.

تبصره: پیمانکار موظف است دو بار در ماه ( هفته دوم و چهارم هر ماه ) نسبت به تامین مواد غذایی اقدام نماید ( تاخیر در تهیه و تحویل مواد غذایی مشمول جریمه خواهد شد.

۱۵-۲: کلیه هزینه های بارگیری، حمل، تخلیه و نگهداری تا زمان تحویل و همچنین چیدمان مواد در انبار خریدار بر عهده فروشنده بوده و رایگان است.

۱۵-۳: پیمانکار موظف است کالاها و مواد مصرفی را از محصولات استاندارد و مرغوب که بر اساس جدول برندها (پیوست ب) و شرایط اختصاصی میباشد انتخاب و تهیه نماید ضمناً در خصوص تاریخ مصرف این مواد نیز فروشنده متعهد میگردد به شرح ذیل اقدام نماید:

- اقلامی که زمان مصرف بیش از شش ماه را دارند نباید از زمان تولید اینگونه اقلام بیش از ۲ ماه گذشته باشد.
- اقلامی که زمان مصرف بین ۲ ماه تا شش ماه را دارند از زمان تولید اینگونه اقلام نباید بیش از ۱ ماه گذشته باشد.
- اقلامی که زمان مصرف کمتر از ۲ ماه را دارند زمان تولید این اقلام می بایست به روز باشد.

۱۵-۴: پیمانکار اقرار می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دیماه ۱۳۳۷ نمی باشد

۱۵-۵: هرگونه تغییر در وضعیت فروشنده می بایستی ظرف مدت ۵ روز کتباً به خریدار اعلام گردد. بدیهی است عواقب و مسوولیت های ناشی از عدم رعایت این بند به عهده فروشنده می باشد .

۱۵-۶: پیمانکار متعهد به رعایت نظام های جاری خریدار و حفظ اسرار و نکات ایمنی می باشد .

۱۵-۷: پیمانکار موظف است در صورت عدم پرداخت صورت وضعیت ماهانه توسط خریدار تا ۲ ماه توان مالی لازم جهت ارائه خدمت را داشته و در این مدت نسبت به ارائه خدمت براساس مفاد قرارداد اقدام نماید .

۱۵-۸: 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 به هیچ وجه حق درخواست تعدیل را در هیچ شرایطی نخواهد داشت. بدیهی ست تمهیدات ناشی از افزایش حقوق کارکنان، هزینه ها سربار و ... در فرم پیشنهاد مناقصه از سوی پیمانکار لحاظ شده است.

۱۵-۹: پیمانکار یک نفر را بعنوان نماینده تام الاختیار خود جهت حضور دائم، پاسخگوئی و ایجاد هماهنگی های لازم در محل انجام خدمت موضوع قرارداد، کتباً به کارفرما معرفی می نماید و قبل از استقرار باید به تأیید کارفرما برسد. در صورتی که پس از استقرار، صلاحیت کاری، حرفه ای و اخلاقی وی مورد تأیید قرارداد نگردد، پیمانکار موظف به جایگزین کردن وی می باشد.

۱۵-۱۰: پیمانکار مکلف است در تحویل کالاهای مندرج در قرارداد نهایت دقت و هماهنگی را با نماینده خریدار به عمل آورده به نحوی که حداقل تمامی مواد اولیه غذایی مورد نیاز در انبار موجود باشد.

۱۵-۱۱: کلیه کالاهای مندرج در قرارداد در ساعات اداری ( شنبه تا چهارشنبه ساعت ۸ الی ۱۳:۳۰ و پنجشنبه ۸ الی ۱۲ ) و با نظر ناظرین



- قرارداد وارد انبار میگردد. (ورود مواد غذایی خارج از ساعت مقرر و بدون اجازه کتبی کارفرما مجاز نمی باشد).  
۱۲-۱۵: در انتقال مواد خریداری شده بایستی نهایت دقت معمول گردد به نحوی که از هر جهت رعایت موازین بهداشتی به عمل آمده و مورد تایید نماینده خریدار باشد.
- ۱۳-۱۵: تاخیر کارفرما در پرداخت صورت وضعیت های ارائه شده پیمانکار، رافع مسوولیت وی نخواهد بود.
- ۱۴-۱۵: در صورت عدم احراز صلاحیت پیمانکار و یا مشاهده هر گونه قصور در مدیریت کاری ایشان، خریداری تواند یکجانبه قرارداد را فسخ و بکار فروشنده خاتمه دهد.
- ۱۵-۱۵: پیمانکار متعهد می گردد توان مالی متناسب با موضوع قرارداد را دارا باشد.
- ۱۶-۱۵: 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 صلاح دید و مطابق نظر خود، بدون انجام هیچگونه تشریفات به فسخ قرارداد و ضبط تضمین حسن انجام تعهدات پیمانکار به نفع خود اقدام و تسویه حساب نماید. فروشنده حق هر گونه ادعا و یا اعتراض را در این خصوص از خود سلب می نماید.
- ۱۷-۱۵: پرداخت تمامی کسور قانونی که به مبلغ و موضوع این قرارداد در طول مدت قرارداد و پس اذاتمام آن تعلق می گیرد به عهده پیمانکار است.
- ۱۸-۱۵: پیمانکار موظف است کلیه اقلام اولیه غذایی را توسط خودروهای با مشخصه های تعیین شده از سوی کارفرما (مندرج در شرایط اختصاصی) حمل نماید.
- ۱۹-۱۵: فروشنده موظف است مواد غذایی را بصورت بسته بندی و طبق برند معرفی شده از سوی خریدار تهیه نماید.
- ۲۰-۱۵: تمام مواد غذایی باید دارای مشخصات کامل برچسب 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) باشد.
- ۲۱-۱۵: تمام مواد اولیه غذایی باید دارای مشخصات ظاهری مناسب (شکل، رنگ، بو، طعم و اندازه) باشد
- ۲۲-۱۵: پیمانکار اجازه خروج مواد موجود در انبار را تنها با تایید انباردار و مدیر بیمارستان و مسوول تغذیه خواهد داشت و کلیه مواد خارج شده می بایست در نرم افزار مربوطه ثبت گردد.
- ۲۳-۱۵: در صورت عدم تایید کیفیت ماده غذایی تهیه شده، پیمانکار می بایست نسبت به خروج آن و همچنین نسبت به تامین و جایگزینی ماده غذایی با کیفیت مورد نظر خریدار در اسرع وقت اقدام نماید.
- ۲۴-۱۵: پیمانکار موظف است بر اساس مارک و برند معرفی شده از سوی خریدار 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 و جریمه مقرر از صورت وضعیت ماهیانه بر اساس جدول جرائم کسر می گردد، در صورت تکرار مجدد خریداری تواند بصورت یکجانبه قرارداد را فسخ و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات کارفرما را ضبط نماید.
- ۲۵-۱۵: 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.
- ۲۶-۱۵: نحوه بسته بندی مواد غذایی جهت نگهداری در سردخانه به گونه ای باشد که حداقل ضخامت و قطر بسته بندی لحاظ شود تا سردی به صورت یکسان در سطح و عمق ماده غذایی نفوذ کند. همچنین از چیدن و انباشتن مواد روی هم در سردخانه اجتناب شود.
- ۲۷-۱۵: پیمانکار با علم و اطلاع نسبت به ارائه خدمات و مبلغ قرارداد مبادرت به امضاء قرارداد نموده است.
- ۲۸-۱۵: پیمانکار موظف است اقلام غذایی مورد نیاز در زمان بحران، بنا به نظر کارشناس تغذیه بیمارستان خریداری نماید.
- ۲۹-۱۵: به منظور امکان ارزیابی اصالت و کیفیت مواد اولیه تهیه شده در سامانه تغذیه، پیمانکار موظف است به همراه تحویل اقلام یک نسخه کپی از فاکتور خرید را به خریدار 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 صرفا براساس قیمت های مندرج در اسناد مناقصه و استخراج شده از سامانه تغذیه صادر گردد.



- ۳۰-۱۵: بیمانکار متعهد میگردد نیروی انسانی واجد شرایط را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به کارگیرد.
- ۳۱-۱۵: بیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص حقیقی یا حقوقی دیگر به صورت جزئی یا کلی را نخواهد داشت. در صورتی که کارفرما تشخیص دهد بیمانکار موضوع قرارداد را به شخص ثالثی واگذار کرده است 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 ارفرا نسبت به فسخ قرارداد و اخذ خسارت) طبق مقررات مربوطه) و جایگزین کردن بیمانکار دیگر اقدام نماید و بیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد.
- ۳۲-۱۵: بیمانکار متعهد است برای نیروی انسانی تحت پوشش، کارت سلامت و بهداشت و گواهی درو های آموزشی بهداشتی را اخذ نماید و هزینه های مربوطه به عهده بیمانکار بوده و چنانچه در موعد مقرر نسبت به انجام آن اقدام ننماید، کارفرما می تواند مطابق با جدول جرائم، اعمال جریمه نماید. بیمانکار حق هیچگونه اعتراضی در این خصوص را نخواهد داشت.
- ۳۳-۱۵: حقوقی که بر اثر تخلف از شرایط مندرج در قرارداد فی مابین کارفرما و بیمانکار برای کارفرما ایجاد می شود جز در مورد احکام قطعی محاکم قضائی که لازم الاجرا می باشند، کلاً یا جزئاً قابل بخشودن نبوده و کارفرما مجاز است موارد اشاره شده را از محل مطالبات و یا تضامین سپرده شده از سوی بیمانکار برداشت نماید. بیمانکار با آگاهی کامل از این موضوع حق اعتراض را از خود سلب می کند.
- ۳۴-۱۵: ساعات انجام کار را کارفرما تعیین می کند ( ۸ صبح الی ۲۴ همه روزه حتی ایام تعطیل)، بیمانکار متعهد است ترتیبی اتخاذ کند که نیروی انسانی وی مطابق با ساعت کاری اعلام شده به کار گرفته شوند و همچنین در صورت نیاز در ساعاتی به جز موارد ذکر شده جهت انجام برخی امور در محل کار حضور داشته باشند.
- ۳۵-۱۵: بیمانکار متعهد است از امکاناتی که به صورت امانی در اختیار وی قرار می گیرد به نحوه احسن نگهداری و حراست نموده و جز برای اجریا موضوع قرارداد از آن استفاده دیگری ننماید و در پایان قرارداد به صورت سالم و بدون ایراد به کارفرما مسترد نمیدو چنانچه در اثر سهل انگاری آسیبی به امکانت و لوازم مذکور وارد آید با نظر کارفرما جبران خسارت نماید.
- ۳۶-۱۵: جبران و پرداخت خسارات و راده احتمالی به تاسیسات و لوازم یا ابنیه کارفرما یا سایر اشخاص حقیقی یا حقوقی که بر اثر قصور، تقصیر یا سهل انگاری عوامل بیمانکار صورت پذیرید، جزو تعهدات بیمانکار بوده و تعیین میزان خسارت و راده طبق نظر کارشناس مربوطه، مورد قبول طرفین بوده و کارفرما مختار است این خسارت را از محل مطالبات یا تضامین بیمانکار کسر نماید.
- بیمانکار مکلف است کلیه تعمیرات مربوط به اماکن تحت اختیار ( اعم از تعمیر نشستی لوله های آب، سرویس کولر ها و ...) را در اسرع وقت به کارفرما اطلاع دهد.
- ۳۷-۱۵: بیمانکار بدون اخذ مجوز از نماینده کارفرما، حق انتقال هیچ گونه وسایلی از اماکن موضوع قرارداد را نخواهد داشت و در صورت مشاهده، کارفرما مجاز به برخورد با بیمانکار مطابق با نظر خود و اعمال جریمه بر اساس میزان خسارت و راده است.
- ۳۸-۱۵: بیمانکار مکلف است در تحویل کالاهای مندرج در قرارداد نهایت دقت و هماهنگی را با نماینده کارفرما به عم آورد به نحوی که حداقل تمامی مواد اولیه غذایی مورد نیاز در انبار موجود باشد.
- ۳۹-۱۵: انجام کلیه تعمیرات اموال تحویل شده، در طول مدت قرارداد به عهده پیمتکار می باشد.
- ۴۰-۱۵: تهیه کلیه مواد شوینده مورد نیاز به عهده بیمانکار می باشد.
- ۴۱-۱۵: بیمانکار باید کارت بهداشت و گواهی آموزش بهداشت عمومی را بریا نیروهای خود، پیش از شروع به کار به کارفرما ارائه نماید.
- ۴۲-۱۵: انجام سم پاشی و ته گذاری در محل های تحت اختیار به عهده بیمانکار می باشد که بایستی با هماهنگی و زیر نظر کارشناس بهداشت محیط بیمارستان انجام شود.
- ۴۳-۱۵: بیمانکار موظف است که معیار ها و شاخص های چک لیست را رعایت و با نظر ناظرین تغذیه به صورت روزانه چک لیست ها را تکمیل نماید و در پایان کار امضا کند.
- ۴۴-۱۵: بیمانکار بایستی در هنگام تحویل اجناس از کارفرما نسبت به تاریخ انقضاء و سلامت مواد اولیه غذایی نظارت دقیق نماید، پس



از آن مسئولیت و عواقب آن به عهده پیمانکار می باشد.  
۴۵-۱۵: حضور و غیاب کارکنان توسط پیمانکار صورت می گیرد . پیمانکار موظف است کارکنان خود را با هماهنگی حراست به واحد کارت زنی مرکز معرفی نماید.  
۴۶-۱۵: پیمانکار موظف است قبل از اقدام به خرید عمده مواد غذایی ، نمونه محصول را جهت کنترل کیفیت به ناظر تحویل نماید.  
۴۷-۱۵: پیمانکار موظف است در صورت معرفی توسط کارفرما به مراجع دولتی، نسبت به خرید اقدام کرده و به جهت جمع و نگهداری اقلام غذایی به میزان ۱۵٪ سود به هزینه خرید اضافه کند.

#### ۱۶ - تضمین قرارداد:

۱-۱۶: به منظور تضمین اجرای قرارداد و تضمین انجام تعهدات، پیمانکار طرف قرارداد متعهد است به میزان -٪ مبلغ کل قرارداد مطابق آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه ضمانت نامه معتبر بانکی به خریدار 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 خریدار ضبط گردیده و قرارداد فسخ می گردد .  
\*\*\* یک فقره ضمانتنامه بانکی (تضمین 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 خریدار قابل استرداد است .

#### ۱۷- نظارت :

۱-۱۷: 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.  
۲-۱۷: کلیه پرداختها به پیمانکار با تایید ناظر کارفرما با رعایت مقررات خرید کالا و کلیه مفاد قرارداد صورت می گیرد .  
۳-۱۷: ناظر به کلیه کارکنان و واحدها معرفی می شود تا برحسب اجرای قرارداد توسط پیمانکار و خریدار نظارت نماید و مشکلات به ناظر منعکس میگردد .  
۴-۱۷: 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، همکاری های لازم را در این خصوص بعمل آورد.  
۵-۱۷: کارشناس تغذیه به عنوان یکی از ناظرین خریدار محسوب می شود. این کارشناس باید در تمامی فرآیندهای 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 فروشنده و خریدار ارائه نماید.  
۶-۱۷: در صورتی که فروشنده خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی که به تأیید خریدار می رسد انجام ندهد، خریدار رسماً نسبت به تهیه مواد اقدام و تمامی هزینه های تهیه مواد را علاوه بر خسارات وارده از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود.  
۷-۱۷: در صورتی که 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 تخلف پیمانکار در ماه بعد تکرار گردد (اصلاح نگردد) منجر به صدور اخطار اول برای پیمانکار خواهد شد و در صورت تکرار مجدد و عدم رفع مشکلات ، اخطار دوم صادر خواهد شد. بدهی ست با صدور اخطار سوم ، حسب بندهای ۴-۱۴ و ۱۰-۱۴ امکان فسخ قرارداد به صورت یک جانبه برای کارفرما امکان پذیر خواهد شد.  
۸-۱۷: در صورتی که کارفرما از نحوه عملکرد پیمانکار رضایت نداشته باشد ، کارفرما مجاز است پس از دو ابلاغ کتبی نسبت به فسخ





قرارداد و ضبط سپرده حسن انجام تعهدات پیمانکار به نفع خود اقدام نماید. اعلام فسخ نیاز به طی تشریفات قضائی نداشته و صرفاً با اعلام کتبی به نشانی قراردادی طرف دوم از طریق پست سفارشی امکان پذیر می گردد.

۹-۱۷: در صورتی که کارفرما تشخیص دهد پیمانکار موضوع قرارداد را به شخص ثالثی واگذار کرده است یا در نحوه انجام کار قصر ورزیده و یا به هر دلیل از انجام موضوع قرارداد سرباز می زند یا توانایی انجام موضوع قرارداد را ندارد؛ می تواند جهت جلوگیری از تضییع حقوق دستگاه نسبت به فسخ قرارداد و ضبط ضمانت نامه و وصول خسارت اقدام نماید و پیمانکار جدید را جایگزین نماید.

#### ۱۸- موارد فسخ قرارداد:

۱-۱۸: در صورتی که فروشنده 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، خریدار مجاز است پس از ابلاغ دو اخطار کتبی به فاصله ۱۰ روز، در صورت عدم تغییر رویه از سوی فروشنده، بنا به تشخیص کمیسیون ماده ۹۴ آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه نسبت به فسخ قرارداد به صورت یکجانبه اقدام و تضمین انجام تعهدات فروشنده را ضبط نماید.

۲-۱۸: در صورت اثبات جعلی بودن مدارک ارسال شده جهت عقد قرارداد توسط فروشنده، قرارداد به صورت یک طرفه از سوی خریدار فسخ و ضمانت انجام تعهدات فروشنده ضبط می گردد. ضمن اینکه از شرکت مجدد پیمانکار در همه مناقصات آتی مربوط به این مجموعه جلوگیری خواهد شد.

#### 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 فصل نمایند، در این صورت موضوع اختلاف به کمیسیون ماده ۹۴ آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه به عنوان حکم مشترک و مرضی الطرفین ارجاع و رأی صادره از کمیسیون حل اختلاف که صلاحاً صادر می شود قطعی و نسبت به طرفین لازم الاجرا خواهد بود.

تبصره: رأی مذکور از طریق کمیسیون کتبی یا از طریق پست سفارشی یا هر طریق مقتضی دیگری به نشانی پیمانکار به پیوست نامه اداری ابلاغ خواهد شد.

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

۱. نشانی خریدار: شهرری- سه راه تقی آباد- بلوار شهید رستگار- مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی تلفن: ۰۲۹-۳۳۴۰۱۲۲۰

نشانی پست الکترونیک: نشانی فروشنده:

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 فروشنده است.



۲۱- امضاء طرفین قرارداد :

این قرارداد در ۲۱ ماده و شرایط اختصاصی در ۳ نسخه جهت ارائه به مراجع ذیصلاح تهیه و تنظیم شده که همگی حکم واحد را دارد و پس از امضای طرفین قرارداد لازم‌الاجرا خواهد بود .

فروشنده :	نماینده امور مالی خریدار :	خریدار :
نام و نام خانوادگی نماینده :	نام و نام خانوادگی :	نام و نام خانوادگی نماینده :
سمت :	سمت :	سمت
محل مهر و امضاء :	محل امضاء :	محل مهر و امضاء :





## شرایط اختصاصی

پیوست ۱ - ضوابط خرید مواد اولیه

### گوشت قرمز

- ۱- 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 شده‌ی مورد نظر باید به وسیله‌ی کامیون‌های سردخانه دار، در دمای کمتر از +۴ 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 اقامه‌ی 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 ماشین حمل و نقل ارسال شود.
- ۱۰- 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 ۶) 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 ۶ ماه است.



### گوشت مرغ

- ۱۱- 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.
- ۱۲- فیله و سینه مرغ از نوع بسته بندی و منجمد استفاده می گردد.
- ۱۳- گوشت مرغ مورد قبول به صورت بسته بندی شده و دارای تاریخ تولید و انقضا باشد.
- ۱۴- در زمان خرید مرغ، باید گواهی بهداشتی تأییدیه با مهر مسئول فنی بهداشتی دامپزشکی، همراه ماشین حمل و نقل ارسال شود.
- ۱۵- هیچ گونه خون مردگی، تیرگی و خراش یا جراحت نباید در گوشت های مرغ بسته بندی شده وجود داشته باشد.
- ۱۶- 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
- ۱۷- سینه بدون استخوان و فیله در بسته های ۷۰۰ گرمی بسته بندی شده باشد.
- ۱۸- ران مرغ در اوزان ۳۵۰ تا ۴۰۰ گرمی (با پوست بدون دنبالچه) تحویل می شود.
- ۱۹- 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.
- ۲۰- در داخل بسته بندی مرغ منجمد، نباید خونابه یا آب منجمد شده وجود داشته باشد.
- ۲۱- 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 ببیندیشد.

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

ردیف	نام مرکز	نام مدیر عامل	آدرس	شماره تماس
۱	شرکت درخشان طیور تهران	قربان نژاد	بلوار مرزداران، خ ابوالفضل، بوستان هفتم شرقی، پلاک ۴۳	۰۹۱۲۱۱۱۶ ۲۷۲
۲	کشتارگاه پرند پرداز	آقای غیاثوند	شهریار جاده کمر بندی جاده روستای بهار	۶۵۲۶۱۴۴۰
۳	سحر روشن	آقای امجدی	شهریار، سعید آباد، پل بادامک، جاده حسن آباد، پلاک ۷	۶۶۶۰۵۵۰۵
۴	شرکت کوشانفر	آقای کوشانفر	صادقیه، خیابان سازمان آب، روبه روی، نمایندگی ایران خودرو	۴۴۲۶۹۱۷۹
۵	دام پاک شهریار	آقای محمدی	کیلومتر ۷ جاده ساوه، دهشاد پایین، شقایق دهم، جنب کانال،	۰۹۱۲۱۱۱۷ ۲۱۶ ' ۶۵۹۶۳۳۵۷
۶	شرکت بسیم گوشت	آقای مرادی	شهری، میدان شهدای شاملو، مجتمع تجاری	۵۵۹۰۹۲۰۰



	ولیعصر، طبقه ۲، واحد ۲۶			
۵۶۳۳۹۹۲۱	جاده شهریار، کیلومتر ۵، بعد از ۳ راه پرنده	آقای ابراهیم پور طارمی	کشتارگاه میثم	۷
۰۹۱۲۳۳۹۵ ۱۳۵	کیلومتر ۶۵ از راه تهران ساوه، شهر پرنده، کشتارگاه تک شاخ	آقای جلالوند	شرکت تک شاخ	۸
۰۹۱۲۷۸۳۳ ۸۱۶	شهرک صنعتی نظرآباد، میدان مقدم، خ اردیبهشت شرقی، جنب نگهبانی شهرک	آقای طالبی	آریان گلاره	۹
۶۶۴۲۱۸۳۷	خیابان توحید، کوچه صائب، پلاک ۳۰	آقای حسین پور	آذر پرو تئین سحر	۱۰
۶۶۴۲۱۸۳۷	خیابان توحید، کوچه صائب، پلاک ۳۰	آقای حسین پور	پر سفید آمل	۱۱
۶۶۹۰۹۰۴۰	خ باقر خان غربی، خ فرزین شمالی، کوچه کاج شرقی، پلاک ۲	آقای درخور	مهیا پروتئین	۱۲
۰۹۱۲۱۰۸۹ ۵۴۷	خانی آباد نوسه راه شریعتی، خ صمدی، پلاک ۸۵	آقای اخلاقی	گوشت اخلاقی	۱۳
-۰۲۲۱ ۵۸۴۲۲۱۴	رودهن کیلومتر ۵ جاده دماوند	آقای مهریزی	شرکت زرران	۱۴
۲۲۷۴۵۷۴۱ ۴	میدان تجریش، جنب بانک پارسیان، پلاک ۳۰۶۱	آقای احمد وند	شرکت ری تیهو	۱۵
۸۸۹۱۸۶۳۶	میدان فاطمی خ جویبار پلاک ۲۹	آقای حکمتی	ایران تیهو	۱۶
	فروشگاههای زنجیره ای: اتکا - سپه - شهروند-رفاه- هایپر استار			۱۷

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.

ماهی / تن ماهی
<p>۱. 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.</p> <p>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.</p> <p>۳. کارشناس تغذیه ای 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.</p> <p>۴. ماهی تیلاپیا به صورت منجمد در اوزان ۱۶۰ - ۱۷۰ گرم تهیه خواهد شد.</p> <p>۵. ماهی منجمد بایستی با ماشین سردخانه دار در دمای استاندارد حمل گردد.</p> <p>۶. تن ماهی در اوزان ۱۸۰ گرمی با حداقل نمک و روغن از نوع آسان بازشو تامین می گردد.</p> <p><u>درج علایم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.</u></p>

شرح	واحد	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
-----	------	------------------	-------------



قزل آلا تازه	کیلو گرم	شرکت های مورد تایید شیلات کشور
تیلایا منجمد	کیلوگرم	شرکت های معتبر

### تخم مرغ

- ۱- تخم مرغ خوراکی مورد قبول در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته‌بندی شده از واحدهای تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می‌باشد.
- ۲- تخم مرغها باید همگی تازه با شند به طوریکه 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).
- ۳- 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.
  - رده‌ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از ۵۵ گرم باشد.
- ۴- بسته ها و شانه های ۳۰ عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.
- ۵- بسته ها و شانه ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک بار مصرف باشد.
- ۶- تخم مرغ هایی که در کارتن های مخصوص بسته بندی شده اند الزاماً باید از نظر رنگ و رده‌ی وزنی یکنواخت باشند.
- ۷- در کارتن ها برچسب نشانه گذاری باید بر روی کالا بر روی شکاف دو لبه و به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن برچسب مذکور سالم نماند.
- ۸- بر روی 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 ۱۳ کیلو است.

### لبنیات

- ۱- ماست پاستوریزه ( گاهاً پروبیوتیک ) یک نفره ۱۰۰ 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 ۲۰۰ سی سی، کم چرب و یا حداکثر با چربی متوسط 2.5 ( در صد)، از کارخانه شناخته شده و با تایید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
  - ۳- پنیر پاستوریزه تک نفره ۳۰ 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 ۲۰۰ 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 حیوانی تهیه شده از خامه‌ی 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 خامه‌ای 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، تند، پنیری و غیره باشد.
  - ۱۱- بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
    - علامت تجاری و نام کارخانه‌ی سازنده
    - مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی)
    - درج عبارت کره‌ی حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه‌ی گاوی
    - تاریخ تولید و انقضای مصرف
    - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
    - وزن خالص
    - شرایط نگهداری
  - 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.
  - ۱۴- PH ماست هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.
  - ۱۵- بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
  - ۱۶- ماست در دو نوع تک نفره کم چربی و کیلویی کم چربی و گاها پروبیوتیک تهیه می گردد.
  - ۱۷- درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است:



- نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
- واژه‌ی کم چربی (۱/۵ درصد)
- نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
- وزن خالص
- تاریخ مصرف (حد اکثر ۱۰ روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- ۱۸- پنیر رژیمی شامل انواع پنیر تک نفره با حداقل چربی و نمک تهیه می‌گردد.
- ۱۹- 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 واحد های تولیدی معتبر است.
- ۲۰- رنگ کشک سفید خامه ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.
- ۲۱- درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی می‌باشد:
  - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
  - وزن خالص
  - تاریخ تولید و انقضا
  - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

### برنج هندی/ نیم دانه ایرانی

- ۱- 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 ۱۴ درصد
  - حداکثر دانه های شکسته ۴ درصد
  - حداکثر دانه های خرد شده ۱ درصد
  - حداکثر دانه های زرد ۱ درصد
  - حداکثر مواد خارجی ۰/۵ درصد



۹- برنج باید در کیسه‌های نو بسته‌بندی شده باشد. وزن هر بسته‌ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.

۱۰- درج مشخصات زیر بر روی بسته‌بندی برنج الزامی است:

- نوع کالا
- درجه‌ی کالا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- نام یا نشانی مخصوص تولید کننده
- تاریخ تولید و انقضا
- ۱۱- نمونه برنج مصرفی بایستی به تائید ناظر کیفی قرارداد برسد.

### آرد سوخاری

۱- 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.

۲- رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و عاری از هر گونه بو و مزه‌ی نامطبوع باشد.

۳- آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه‌ی آنها باشد.

۴- حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است.

۵- پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از ۹ درصد باشد.

۶- چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از ۱ درصد باشد.

۷- مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.

۸- برای بسته بندی آرد سوخاری باید از کیسه های تمیز و مناسب از جنس کرباس و یا متقال یا گونی یا کیسه های الیاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیسه در بسته های بزرگ باید ۵ تا ۱۰ کیلوگرم باشد.

۹- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

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

### ماکارونی / رشته سوپ / رشته آش / رشته پلویی

۱- 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
  - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

#### حبوبات

- ۱- حبوبات باید دارای بسته بندی سالم و مشخصات کامل بهداشتی شامل تاریخ مصرف و پروانه بهداشتی، که نشاندهنده کیفیت برتر مواد است باشند.
- ۲- 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، لاشه‌ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره‌ی تغذیه‌ی حشرات بال‌دار، ناری خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.
- ۳- 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 :
- ۱- انواع لوبیای مورد نظر شامل لوبیای قرمز، لوبیا چیتی و لوبیا سفید و لوبیای چشم بلبلی باید در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی برندهای درج شده در جدول پیوست باشد.
- ۲- لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی نباید بیش از ۲ درصد و آسیب دیدگی بیشتر از ۳ درصد باشد.
- ۴- میزان رطوبت نباید بیش از ۱۰ درصد باشد.
- ۵- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. ( بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۶- اندازه‌ی لوبیا در انواع آن بر حسب تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم باید به صورت زیر باشد:
  - لوبیا سفید: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.



- لوبیا قرمز: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
- لوبیا چیتی: کمتر از ۲۳۵ دانه نباشد.
- لوبیا چشم بلبلی: کمتر از ۴۶۰ دانه نباشد.
- ۷- بسته بندی لوبیا در بسته های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می باشد.

عدس:

- ۱- عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- عدس باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی و آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۴- میزان ناریسی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۵- میزان رطوبت نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- ۶- عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

نخود:

- ۱- نخود مورد قبول در رده ی ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و از 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 ۱۰۰ گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر ۲۱۰ عدد است.
- ۴- مقدار دانه های ناریس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر ۲ درصد است.
- ۵- حداکثر رطوبت نخود نباید از ۱۰ درصد تجاوز کند.
- ۶- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. ( بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۷- بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) باشد.

لپه:

- ۱- لپه مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و از 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 ۱۰۰ گرم نمونه حدودا ۱۲۰۰ عدد می باشد.
- ۵- در نمونه ی مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.



## روغن ها

### 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 ۱۲ درصد باشد و مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع یا دوگانه Poly Unsaturated Fatty Acids کمتر از ۵۸ درصد باشد.
- ۶- اسید چرب ترانس در روغن ها بایستی کمتر از ۲ یا ۵٪ باشد.
- ۷- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- ۸- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۹- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
  - نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه سازنده
  - ترکیبات موجود در روغن به اضافه درصد تفکیک شده 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
  - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

### روغن مایع مخصوص سرخ کردنی:

- ۱- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی مورد قبول عرضه شده در بسته بندی های ۱۷ 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 ۲ یا ۵٪ باشد.
- ۴- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه‌ی طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گیرد.
- ۵- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع



- ایزومرهای ترانس بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۶- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- ۷- مقدار آنتی اکسیدان ها در روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.
- ۸- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۱۰- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
  - نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
  - ترکیبات موجود در روغن به اضافه‌ی درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه‌ی ای محصول Nutritional Information
  - شرایط نگهداری محصول
  - تاریخ تولید و انقضا
  - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
  - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

#### رب گوجه فرنگی

- ۱- رب گوجه فرنگی مورد قبول 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، شفیره یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- میزان بریکس رب گوجه کمتر از ۲۸ نباشد.
- ۹- درج مشخصات زیر بر روی برچسب محصول الزامی است:
  - نام و نوع فرآورده
  - نام یا علامت تجارتي و نشانی کارخانه‌ی سازنده
  - نام مواد افزوده شده
  - وزن خالص بر حسب کیلوگرم (۲۰ کیلوگرمی)
  - تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
  - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



۱. 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. تره بار و سبزیجات خریداری شده باید از نظر خواص ارگانولپتیک شامل ظاهر، رنگ، بو و طعم سالم بوده و هیچگونه آثار 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 نتیجهی 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 می گردد.
- 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 می آید.
- 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 ۱۵ سانتی متر باشد.
- فقدان رنگ سبز طبیعی در سبزی ها: فقدان رنگ سبز طبیعی که ناشی از برداشت دیر یا کمبود مواد غذایی است.
- بو و طعم و عطر: داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود.
- طول ساقه: ساقه در سبزیجات بیشتر از حد مجاز رشد کرده و محصول حالت خشبی داشته باشد.



- طول برگ: بزرگترین بُعد برگ بر حسب سانتی متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است.

اصطلاحات مشترک میوه ها و سبزی ها:

- آفت: عبارتست از وجود حشرات، کنه‌های زنده، قارچ ها، باکتری ها، ویروس‌ها، 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 می‌شود.
  - نرمی: عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می‌گویند.
  - خال زدگی: عبارتست از وجود خال‌های رنگی (بیشتر قرمز قهوه‌ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و لوبیا و نخود) ظاهر می‌شود و از کیفیت میوه می‌کاهد.
  - آلودگی: عبارتست از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی.
  - یخ زدگی: حالتی است که قسمت آبدار میوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانولپتیکی (حسی) میوه یا سبزی تغییر کرده باشد.
  - عدم یکنواختی: عبارتست از یکدست نبودن میوه موجود در محموله از نظر رقم، اندازه، شکل و رنگ.
  - گندیدگی: عبارتست از فاسد شدن تمام یا قسمتی از نسج گوشت میوه یا سبزی.
  - مواد خارجی: عبارتست از وجود هر گونه مواد غیر از میوه و سبزی مانند زواید گیاهی از قبیل دم، برگ، شاخه، شن و سنگریزه و ...
  - 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 می‌شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می‌شود.
  - 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 مانده‌ی 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 می‌شود که در اثر نگهداری زیاد یک لایه نیمه خشبی در زیر پوست خیار ایجاد می‌گردد و در نتیجه میوه در اثر فشار جزیبی فرو خواهد رفت.
  - تلخی: به حالتی اطلاق می‌شود 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، ناری، 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.

سبب زمینی  
عوامل ناپذیرفتنی:

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

سبزی پاک شده و شسته شده:

۱- 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:

۱- قارچ خوراکی مورد قبول از نوع دکمه‌ای 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 مرده‌ی 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 لکه‌های قهوه‌ای مشخص شده مورد قبول نیستند.

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





نمک

نمک بُد دار:

۱- نمک بُد دار خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته های حداکثر ۲۰ کیلوگرمی از نوع تصفیه شده با درجه خلوص ۹۹,۲٪ و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.

۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.

۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های 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 بُد دار /وزن خالص بر حسب گرم/شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

نمک تصفیه شده:

۱- نمک تصفیه شده خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته بندی مجاز و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.

۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.

۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های 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 تصفیه شده /وزن خالص بر حسب گرم /شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



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 ۲۰ میلی گرم درصد است.
- ۶- درج علائم زیر بر روی برچسب محصول مورد نظر الزامی است:  
- نام و نشانی تولید کننده یا علامت تجاری آن / نوع مواد افزوده شده / وزن خالص / تاریخ تولید و انقضا / شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی / بهتر است پاستوریزه باشد.

آبغوره:

- ۱- آبغوره‌ی مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شیشه‌ای) 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 کمرنگ شفاف باشد.
- ۵- آبغوره باید شفاف بوده و اثری از ذرات پراکنده در آن دیده نشود.
- ۶- مقدار رسوب حاصله از ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان اسیدیته‌ی آبغوره بر اساس اسید تارتاریک تعیین شده و مقدار آن باید بین ۲/۵-۳/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۸- میزان عصاره در آبغوره‌ی صاف شده باید بین ۱/۵-۲ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۹- مقدار قندهای احیا کننده نباید از ۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۰- میزان نمک نباید از ۰/۲۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۱- میزان انیدرید سولفوروی کل در آبغوره ی تقطیر شده نباید بیشتر از ۱۰ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره باشد (۱۰۰ ppm)
- ۱۲- مشخصات زیر باید به صورت خوانا بر روی برچسب محصول درج شده باشد:  
- نام و نشانی تولید کننده و یا علامت تجاری آن / نوع مواد افزوده شده / وزن خالص / تاریخ تولید و انقضا / شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



### خیار شور

- ۱- 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 از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- خیار مورد استفاده برای خیار شور باید تمیز، سالم، قلمی، درسته و با پوست باشد.
- ۳- سرکه‌ای که برای تهیه‌ی این فرآورده به کار می‌رود باید برابر با استانداردهای مربوطه بوده و حداکثر مقدار مجاز استفاده از آن به گونه‌ای باشد که میزان آن بر حسب اسید استیک بیشتر از ۱ گرم در صد گرم محصول نباشد.
- ۴- حداکثر مقدار نمک خوراکی (بر حسب کلرور سدیم) نباید از ۱۰ 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 ۵ 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 ۹۰ درصد کمتر باشد.
- ۱۰- خیار شور باید ترد و شکننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.
- ۱۱- خیار شور باید دارای عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم و عطر بوی خارجی نامطبوع باشد.
- ۱۲- PH محصول باید حداکثر ۴/۵ باشد.
- ۱۳- مجموع فلزات سنگین در محصول نهایی نباید از ۲۸۰ ppm تجاوز کند.
- ۱۴- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۱۵- واحدهای تولیدی دارای استاندارد HACCP در اولویت مصرف می باشند.
- ۱۶- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:  
- نام کالا و درج عبارت ممتاز / نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی / تاریخ تولید و انقضا / مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها/شرایط نگهداری /علامت استاندارد ایران /شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

### سس مایونز و سس سالاد

- ۱- سس مایونز مورد قبول به صورت کم‌چرب، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده و از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- سس باید عاری از مواد خارجی از قبیل گرد و خاک، قطعات حشرات، شیشه، فلز، کاغذ و غیره باشد.
- ۳- سس باید عاری از بوی ناشی از اکسید شدن، بوی نامطبوع پیه آب کرده و ترشیدگی ناشی از فساد باشد.



- ۴- سس غیر یکنواخت (اصطلاحاً روغن انداخته و به صورت دو فاز در آمده) مورد قبول نیست.
- ۵- روغن مورد استفاده برای سس باید تصفیه شده، بی بو و مطابق استانداردهای روغن مایع باشد.
- ۶- ویژگی‌های 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 کم‌رنگ متمایل به صورتی یا نارنجی / حالت ظاهری: نیم سیال / قوام: یکنواخت /
- ۷- PH محصولات فوق حدود ۴/۵ است.
- ۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی باید نتایج زیر حاصل شود (بر حسب گرم نمونه):  
شمارش کلی باکتری‌های مزوفیل: در سس مایونز حداکثر ۱۰۰۰ و در سس فرانسوی حداکثر ۱۰۰۰۰
- انتروباکتریاسه: در هر دو نوع ۱۰ عدد  
اشرشیا کلی: در هر دو نوع منفی  
سالمونلا: در هر دو نوع در ۲۵ گرم نمونه نباید وجود داشته باشد.  
کپک: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد  
مخمر: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد
- ۹- افزودنی‌های مجاز عبارت اند از:
- امولسیفایرها: مثل دی گلیسرید اسیدهای چرب
  - غلظت دهنده‌ها: اسید آلژینیک و نمک‌های پتاسیم، سدیم و کلسیم
  - صمغ‌ها: مثل کربوکسی متیل و متیل اتیل
  - نگهدارنده‌ها: اسید سوربیک و نمک‌های سدیم و پتاسیم آن
  - آنتی اکسیدان‌ها: اسید اسکوربیک، BHT و BHA و توکوفرول طبیعی یا مصنوعی
- ۱۰- محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحاً با تخم مرغ‌های حاوی اسیدهای چرب امگا-۳ تهیه شده باشند.
- ۱۱- محصولات تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند در اولویت مصرف قرار دارند.
- ۱۲- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
- نام کالا، نام و نشانی واحد تولیدی / تاریخ تولید و انقضا / مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها/شرایط نگهداری
  - علامت استاندارد ایران / شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



### ادویه جات

۱. 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:

۲. زرد چوبه‌ی مورد نظر به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در بسته‌های نایلونی یا مقوایی محکم و ازبرندهای درج شده در جدول پیوست است.
۳. 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.
۴. زرد چوبه‌ی درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطر و طعم ادویه‌ای مخصوص به خود باشد.
۵. زرد چوبه‌ی درسته و ساییده (گرد) باید در بسته‌های تمیز و سالم و خشک بسته بندی شده و جنس آن به گونه ای باشد که بر روی فرآورده بی اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن‌های فرار (اسانس) حفظ کند. حداکثر وزن مورد قبول ۵ کیلوگرم است.
۶. بر روی بسته بندی محصول باید نام و نوع فرآورده، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

#### زعفران:

۷. زعفران مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا ازبرندهای درج شده در جدول پیوست است.
۸. عوامل ناپذیرفتنی عبارت اند از:
  - وجود ریگ و شن
  - وجود نخ در مورد کلاله و خامه
  - وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد
  - وجود حشرات و کنه‌های انباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آنها
۹. 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.
۱۰. زعفران‌های تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند، در اولویت مصرف قرار دارند.
۱۱. بر روی برچسب محصول باید نام کالا (اسم گیاه شناسی با ذکر دسته، خامه و کلاله)، نام و آدرس بسته بندی کننده، وزن خالص بر حسب گرم، نام کشور صادر کننده، تاریخ بسته بندی تاریخ انقضا ذکر گردد.

#### لفل سیاه:

۱۲. فلفل سیاه مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید ازبرندهای درج شده در جدول پیوست است.
۱۳. رنگ فلفل مورد نظر از قهوه‌ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از



- ساییدن دانه‌های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده‌ی دیگری به آن به دست می‌آید.
۱۴. این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تند شدگی باشد.
۱۵. فلفل سیاه باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم مسلح و غیر مسلح باشد.
۱۶. فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
۱۷. بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

#### دارچین:

۱۸. دارچین مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و ازبرنده‌های درج شده در جدول پیوست است.
۱۹. 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.
۲۰. دارچین مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
۲۱. حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید ۱۲ درصد باشد. در نتیجه فرآورده‌ی کلوخه شده و مرطوب مورد قبول نیست.
۲۲. دارچین باید در بسته‌های محکم، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ و در اوزان حداکثر ۵ کیلوگرمی بسته بندی شود. جنس بسته‌ها باید به گونه‌ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
۲۳. بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

#### زنجبیل:

۲۴. زنجبیل مورد قبول به صورت پودر و تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از برنده‌های درج شده در جدول پیوست است.
۲۵. بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تندی و تلخی و بوی کپک زدگی باشد.
۲۶. زنجبیل مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
۲۷. پودر زنجبیل باید در بسته‌های تمیز و غیر قابل نفوذ بسته بندی گردد. وزن بسته‌ی مورد نظر حداکثر ۵ کیلوگرم است.
۲۸. بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم



یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

### زرشک / کشمش

#### زرشک

- ۱- 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.
- ۲- زرشک باید عاری از آفت زنده و شن و ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد.
- ۳- میزان رطوبت زرشک نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
- ۴- میزان لهیدگی نباید از ۱/۵ درصد و میزان ناریسی از ۱ درصد تجاوز کند.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

#### کشمش:

- ۶- کشمش خشک شده‌ی پلویی مورد قبول از نوع درجه‌ی 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.
- ۷- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است.
- ۸- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۹- میزان رطوبت نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
- ۱۰- میزان کشمش ناریس نباید بیش از ۲/۵ درصد باشد.
- ۱۱- میزان کشمش لهیده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
- ۱۲- میزان کشمش شکرک زده نباید از ۱۵ درصد بیشتر باشد.
- ۱۳- وسایلی که برای بسته بندی به کار می‌رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد.
- ۱۴- بسته بندی کشمش در بسته‌های سلوفانی تا ۱ کیلوگرم و یا کارتن ۱۰ کیلوگرمی قابل قبول است.
- ۱۵- محتوی هر بسته باید از نظر اندازه، رنگ و رقم یکنواخت باشد؛ در غیر اینصورت مخلوط تلقی می‌شود.
- ۱۶- علایم زیر باید بر روی بسته بندی‌های کشمش درج شده باشد:  
- نام کالا / نوع کالا/درجه و یکنواختی/تاریخ تولید و وزن خالص (بر حسب کیلوگرم) /عبارت محصول ایران  
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی /

### خرما

- ۱- خرما‌ی مضافتی مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندی شده در جعبه‌های مقوایی، در اندازه‌ی





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

#### سالاد آماده

- دارای مشخصات کامل بهداشتی شامل تاریخ تولید، مدت و شرایط نگهداری، پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان
- بسته بندی مناسب
- نام و نشانی تولیدکننده و یا علامت تجاری
- علامت استاندارد غذایی
- درج پروانه بهره برداری یا سیب سلامت

#### 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

### نان

۱. 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.

### تذکر:

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

### پیوست ۲ - مارک انواع مواد غذایی

ردیف	مواد غذایی	شرح	شرکت تولید کننده
۱.	آبغوره / آبلیمو / سرکه	بسته بندی ۲ لیتری	یک و یک - مسرور - ممتاز - سمیه - مهرام - بیژن
۲.	آبلیمو تک نفره	بسته بندی ۲۰ گرمی	سمیه
۳.	انواع آرد شامل برنج / گندم / نخودچی / سوخاری	بسته بندی ۵ کیلویی	فتاح - گلها - اتکا - ترخینه - برتر
۴.	آبمیوه	۲۰۰ سی سی / تک نفره	سن ایچ - تک دانه - سان استار - شیرین عسل
۵.	ادویه جات	بسته بندی ۵ کیلویی	ترخینه - برتر - گلها - مه لب - فتاح - صبا
۶.	برنج نیم دانه	بسته بندی ۱۰ کیلویی	
۷.	برنج هندی	بسته بندی ۱۰ کیلویی	طبیعت - آوازه - خاطره - مزده - محسن - آفتاب



پگاه - کاله - صباح - می ماس - پاک - میهن - دامداران - چوپان - عالیس - تحفه - شیلتون - شیلانه	۳۰ گرمی	پنیر / پنیر رژیمی	۸.
گلستان (قرمز و سبز) - دبش (قرمز)	۱۸۰ گرمی آسان باز شو	تن ماهی	۹.
پگاه	بسته ۵۰۰ گرمی	چای	۱۰
عقاب - به صبا	ساده ESL ۱۰۰ سی سی با ماندگاری یک ماهه	خامه	۱۱
یک و یک - اوید - حمید - مجید - سمیه - مهرام - بیژن	بسته ۵۰ گرمی	حلواشکری	۱۲
گلستان - سبلان - اتکاء - بهجتی - نیلوفر - گلها - فتاح - سبز دانه	حلب ۱۶ کیلویی	خیار شور	۱۳
می ماس - وارنا - دامداران - چوپان - میهن - هراز - عالیس - پگاه - کاله	بسته بندی ۵۰ کیلویی	حبوبات	۱۴
مجید - کامبیز - کاله - مهرام - یک و یک - همدانیان - چین چین - آتا	دوغ ۲۰۰ سی سی ماست ۱۰۰ گرمی کم چربی شیر استریلیزه ۲۰۰ سی سی کم چربی شیر استریلیزه ۱ لیتری پر چربی	دوغ / ماست / شیر / شیر کائو	۱۵
یک و یک - تبرک - اوید - آتا - روژین - همدانیان	بسته بندی ۱ کیلویی	رب انار غلیظ	۱۶
تک - زر ماکارون - مانا	حلب ۹ کیلویی و ۱ کیلویی	رب گوجه فرنگی	۱۷
بهار - اتکا - اویلا - لادن - نینا - ورامین - آفتاب	بسته بندی ۵۰۰ گرمی ماکارونی در دو نوع رشته ای و فرمی	رشته آش / رشته پلو / رشته سوپ / ماکارونی	۱۸
مهرام - بیژن - دلپذیر - دلوسه - کاله - سمیه	زیتون: ۱ لیتری / مایع: ۱ لیتری سرخ کردنی: ۱۶ کیلویی	روغن زیتون / مایع / سرخ کردنی	۱۹
به صبا - شانا	بسته بندی ۸ کیلویی	سس مایونز کم چرب	۲۰
فتاح - گلها - صبا - برتر	بسته بندی ۲۵ گرمی	عسل / مربای هویج / مربای آلبالو	۲۱
فتاح - گلها - صبا - برتر	بسته بندی تک نفره / ۶ گرمی	قند حبه	۲۲
پاک - کاله - شکلی - میهن - پگاه - دامداران - چوپان	بسته بندی تک نفره / ۲۰ گرمی	شکر	۲۳
لانتانا - میهن - مه گل	۱۰ گرمی لیوانی	کره حیوانی تک نفره	۲۴
سمیه - کاله - پاک - پگاه - میهن - مسرور - مهرام - بیژن - یک و یک	بسته بندی ۱ کیلویی	کره حیوانی کیلویی	۲۵
ربیع - آوند - سمیه	بسته بندی ۸ کیلویی	کشک	۲۶
چاشنی - بهروز - دلپذیر	بسته بندی دو لیتری	گلاب	۲۷
	بسته بندی تک نفره	کنسرو لوبیا با قارچ	۲۸



هانی-چیکا	بسته بندی تک نفره	کنسرو خوراک مرغ	۲۹
-----------	-------------------	-----------------	----

پیوست ۳- انواع کیک و بیسکویت مصرفی

ردیف	نام محصول	شرکت	شرح محصول
۱.	ویفر هیت	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۲.	پتی بور	شیرین عسل	۳۸ گرمی
۳.	شیرینی شکلاتی خرمایی	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۴.	بیسکویت کرمدار taste it	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۵.	کیک مغزدار کرم کاکائو لیندو	شیرین عسل	۵۵ گرمی
۶.	بیسکویت ماری	شیرین عسل	۲۰ گرمی
۷.	بیسکویت گندمین	شیرین عسل	۳۵ گرمی
۸.	کیک sisi سه لایه وانیل با ترئین کاکائو	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۹.	کیک آلبینا	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۱۰.	ویفر extra	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۱۱.	کوکی های بای نارگیلی	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۱۲.	دونات کیک کاکائو لیندو	شیرین عسل	۵۰ گرمی
۱۳.	شوکو کیک کرمدار شکلاتی	شیرین عسل	۲۰ گرمی
۱۴.	پتی بور کاکائویی	شیرین عسل	۳۸ گرمی
۱۵.	تاپ کیک با روکش شکلات	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۱۶.	بیسکویت مغزدار های بای	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۱۷.	کوکی تی تاچم	شیرین عسل	۴۵ گرمی
۱۸.	کیک ژله ای تاینی	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۱۹.	تی تاپ	شیرین عسل	۳۵ گرمی
۲۰.	کیک پاندا	شیرین عسل	۴۵ گرمی
۲۱.	والس شکلاتی	شیرین عسل	۲۵ گرمی
۲۲.	بیسکویت ری سان	شیرین عسل	۳۵ گرمی
۲۳.	های کیک	شیرین عسل	۵۰ گرمی
۲۴.	دایجستيو	مینو	۳۵ گرمی
۲۵.	کیک کشمشی	درنا	۷۰ گرمی
۲۶.	درنی کیک دیدنیها	درنا	۴۵ گرمی
۲۷.	بیسکویت چاشت هل با تزئین کنجد	درنا	۳۰ گرمی
۲۸.	درنی کیک وانیلی	درنا	۴۵ گرمی
۲۹.	گلدن کیک وانیلی	درنا	۴۵ گرمی
۳۰.	بیر کیک	درنا	۳۵ گرمی



پیوست ۴ - انواع میوه مصرفی

ردیف	نام	وزن هر پرس
۱.	شلیل	۱۵۰ گرم
۲.	هلو هسته جدا	۲۰۰ گرم
۳.	هلوانجیری	۱۲۰ گرم
۴.	گلابی	۱۲۰ گرم
۵.	زردآلو	۱۵۰ گرم
۶.	انجیر	۱۵۰ گرم
۷.	هندوانه ( با پوست)	۵۰۰ گرم
۸.	طالبی ( با پوست)	۵۰۰ گرم
۹.	ملون ( با پوست)	۵۰۰ گرم
۱۰.	انگور	۱۰۰ گرم
۱۱.	خرمالو	۱۸۰ گرم
۱۲.	کیوی	۱۲۰ گرم
۱۳.	موز	۱۸۰ گرم
۱۴.	پرتقال	۲۲۰ گرم
۱۵.	نارنگی	۱۵۰ گرم
۱۶.	سیب	۱۵۰ گرم
۱۷.	شلغم	۲۰۰ گرم
۱۸.	لبو	۲۰۰ گرم

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

پیوست ۵ - ضوابط انبارداری و نگهداری مواد غذایی

۱. کلیه ضوابط و دستورالعمل های اجرایی آیین نامه اجرایی قانون ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و ضوابط بخش تغذیه در بیمارستانها لازم الاجرا می باشد.
۲. کارکنان انبارداری و نگهداری مواد غذایی، باید دوره آموزشی مربوطه را گذرانده، از آن آگاهی داشته



- و بر اساس آن عمل نمایند.
۳. 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 قانون ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، زیر نظر کارشناس بهداشت محیط بیمارستان الزامی است.
  ۴. کارکنان انبارداری و نگهداری مواد غذایی، باید دارای گواهینامه معتبر آموزشگاه بهداشت اصناف باشند.
  ۵. تاریخ ورود به انبار، باید با استفاده از برجسب روی ارقام ثبت شود.
  ۶. در زمان ورود مواد اولیه به سردخانه یا انبار، باید حداقل 75 درصد از مدت زمان انقضای آن ها باقی مانده باشد.
  ۷. ورود کلیه اقلام غذایی به انبار، باید توسط انباردار مواد غذایی شامل تاریخ تولید، تاریخ ورود به انبار و تاریخ انقضای آن ها، جهت خروج از انبار و یا تنظیم و تکمیل چک لیستی مشابه و کنترل دوره‌های آن، کنترل گردد.
  ۸. 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.
  ۹. قاعده "اولین در ورود - اولین در خروج" یا "FIRST IN- FIRST OUT" باید اجرا شود.
  ۱۰. اقلامی که امکان کارتن زدایی دارند، باید از کارتن خارج شده و در سبد به داخل آشپزخانه منتقل شوند.
  ۱۱. اقلام غذایی که مشخصات کامل بهداشتی آنها با دستورعمل 18039209 در بدو ورود به بیمارستان مطابقت ندارد، باید عودت داده شوند.
  ۱۲. مواد غذایی بودار باید از سایر مواد غذایی جدا نگه داشته شوند.
  ۱۳. کنترل و ثبت درجه حرارت یخچالها و سردخانه های مواد غذایی، باید دو بار در روز توسط انباردار انجام شده و برگه ثبت روی در سردخانه نصب شود.
  ۱۴. در صورت مشاهده مشکل در تنظیمات درجه حرارت سردخانه ها 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.
  ۲۰. باید از قراردادن مستقیم مواد غذایی در کف سردخانه و یخچال خودداری شود.
  ۲۱. روی قفسه ها باید به مقداری مواد غذایی گذاشته شود که هوای سرد به همه قسمتهای آن برسد.
  ۲۲. فاصله پایین ترین قفسه تا سطح زمین باید حداقل 15 سانتیمتر باشد.



۲۳. از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه، سردخانه و باید جلوگیری گردد.
۲۴. مرغ منجمد نباید بیشتر از 6 ماه در سردخانه نگهداری شود.
۲۵. 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.
۳۰. کلیه لبنیات بایستی در سردخانه نگهداری شوند.
۳۱. 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 ۶- خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد و

گرم کردن

۱. کلیه مواد غذایی منجمد پس از رفع انجماد تحویل گرفته می شوند.
۲. 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.
۳. یخزدایی در یخچال 4 درجه سانتی گراد (حدود 40 درجه فارنهایت) بمدت 24 تا 72 ساعت قابل انجام است (روش ارجح).
۴. از قفسه های مناسب در یخچال و سردخانه بالای صفر برای یخ زدایی محصولات باید استفاده شود.
۵. غذاها باید با تاریخ انجماد، یخزدایی و انقضاء، برجسب گذاری شود.
۶. 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.
۷. در هیچ شرایطی مواد غذایی نباید از انجماد خارج شده دوباره منجمد شوند.
۸. چرخه انتقال گرم و سرد باید رعایت شود.





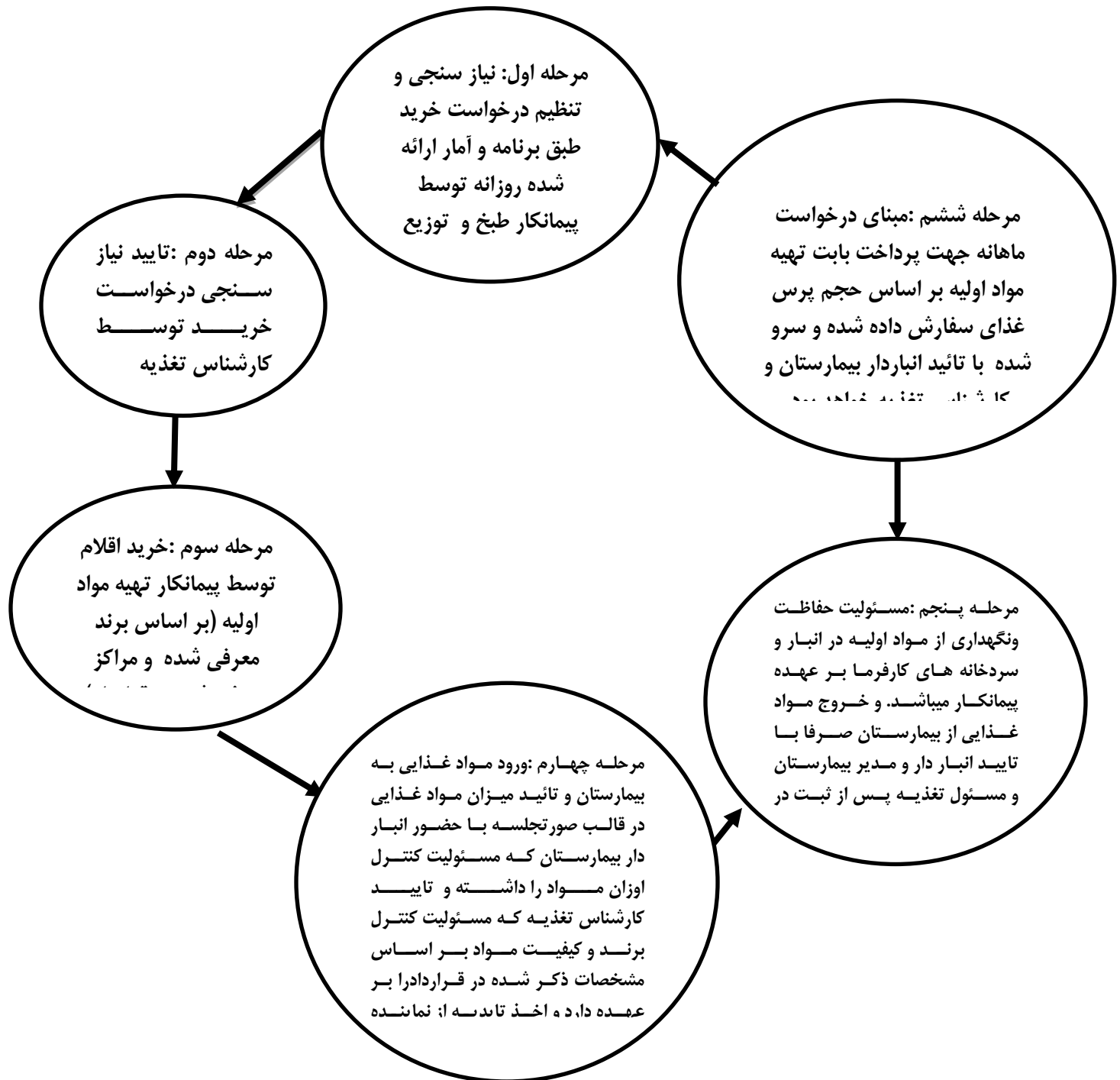
۹. عضلات مرغ پس از انجماد زدایی، باید سختی و قوام خود را حفظ کند و سطح آن نیز لزوج نشود.  
۱۰. محل قرار گرفتن مکان انجمادزدایی (thawing)، باید در نزدیکی یخچالها و به دور از محل طبخ غذا باشد.

۱۱. مکان انجمادزدایی باید به شکلی تعبیه شود که مایعات حاصل از انجمادزدایی 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.



شرایط اختصاصی قرارداد

پیوست ج قرارداد خرید - پروتکل تحویل مواد اولیه به پیمانکار





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

پیوست ۷- جرایم قرارداد خرید

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱-	عدم حضور یا حضور نامناسب نماینده یا انباردار مطابق قرارداد	هر ساعت ۵/۰۰۰/۰۰۰
۲-	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
۳-	عدم تامین اقلام غذایی مورد نیاز غذای اصلی / بدون جایگزین مشابه مطابق نظر کارشناس	تهیه غذای مناسب با هماهنگی کارشناس + هزینه پخت و
۴-	عدم تامین اقلام غذایی مورد نیاز غذای اصلی / با قابلیت جایگزینی مشابه مطابق نظر کارشناس	عدم محاسبه مقادیر جایگزین
۵-	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
۶-	عدم تامین میان وعده ها یا مواد کنار غذایی ( عدم وجود جایگزین) / به	۸۰/۰۰۰/۰۰۰
۷-	عدم تامین ظروف یکبار مصرف مورد نیاز	عدم محاسبه ظروف جایگزین
۸-	تاخیر در تهیه موجودی انبار ( مطابق بند ۸-۱۴)	وزن اعلام شده ماده غذایی +
۹-	خرید از مراکزی خارج از مراکز مندرج در شرایط قرارداد- به ازاء هر مورد	عودت + ۲۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۱۰	خرید مواد غذایی توسط کارفرما	مبلغ هزینه شده + ۸۰٪ مبلغ
۱۱	مشاهده مواد تاریخ مصرف گذشته و اجناس تأیید نشده در انبارها و سردخانه ها/ به ازاء هر ماده غذایی در هر روز	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	نگهداری غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۳	عدم ارائه کارت بهداشت و گواهی آموزش بهداشت عمومی / به ازاء هر	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۴	تذکرات مکتوب بهداشتی / به ازاء هر تذکر مکتوب	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۵	تحویل گوشت و مرغ منجمد ( که یخ زدایی نشده اند.)	به ازاء هر بار وقوع
۱۶	عدم تحویل مواد غذایی مورد نیاز طبخ	کسر هزینه تمام شده غذا +
۱۷	عدم انجام تعمیرات ( ظرف ۲ روز) هر مورد در هر روز	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۸	عدم رعایت هر یک از مفاد قرارداد غیر از مواردی که در این جدول ذکر	۱۰/۰۰۰/۰۰۰



## مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی

### جدول برآورد قیمت بر اساس میانگین مقدار مصرفی مواد غذایی در دوره ۶ ماهه

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	مصرف ۶ ماهه	قیمت واحد / ریال	جمع ۶ ماهانه / ریال	توضیحات
۱.	ادویه	10	کیلوگرم	60			در بسته بندی های ۵ کیلوگرمی
۲.	اسفناج	350	کیلوگرم	2,100			پاک شده و شسته شده
۳.	انگور / فصل تابستان	۴۸۰	کیلوگرم	۱۴۴۰			
۴.	آبغوره لیتری	12	کیلوگرم	72			در بسته بندی های ۱ لیتری
۵.	آبلیمو لیتری	280	کیلوگرم	1,680			در بسته بندی های ۱ لیتری
۶.	آبمیوه تک نفره	200	عدد	1,200			۲۰۰ سی سی
۷.	آرد برنج	50	کیلوگرم	300			در بسته بندی های ۱۰ کیلوگرمی
۸.	آرد سفید	175	کیلوگرم	1,050			در بسته بندی های ۱۰ کیلوگرمی
۹.	آرد سوخاری	55	کیلوگرم	330			در بسته بندی های ۱۰ کیلوگرمی
۱۰.	آرد نخود چی	25	کیلوگرم	150			در بسته بندی های ۱۰ کیلوگرمی
۱۱.	آلو خورشتی	180	کیلوگرم	1,080			
۱۲.	بادمجان	700	کیلوگرم	4,200			
۱۳.	بادمجان دلمه	50	کیلوگرم	300			
۱۴.	باقالا سبز منجمد پاک شده	170	کیلوگرم	1,020			
۱۵.	برگ بو	1	کیلوگرم	6			
۱۶.	برنج تایلندی	۳۰۰	کیلوگرم	۱۸۰۰			
۱۷.	برنج نیم دانه	۱۲۰۰	کیلوگرم	۷۲۰۰			
۱۸.	برنج هندی	4500	کیلوگرم	27,000			
۱۹.	بیسکویت / ویفر	17000	عدد	102,000			بسته بندی تک نفره زیر ۵۰ گرم
۲۰.	پرتقال / فصل پاییز	۲۱۰۰	کیلوگرم	۴۲۰۰			
۲۱.	پنیر تکنفره	8300	عدد	49,800			بسته بندی تک نفره ۳۰



گرمی							
بسته بندی تک نفره ۳۰ گرمی		13,800	عدد	2300	پنیر رژیمی	۲۲.	
در بسته بندی های ۵ کیلوگرمی		30	کیلوگرم	5	پودر سیر	۲۳.	
		15,600	کیلوگرم	2600	پیاز	۲۴.	
		4,440	کیلوگرم	740	تخم مرغ	۲۵.	
		۲۴۰	عدد	۴۰	تن ماهی ۱۸۰ گرمی	۲۶.	
		۴۲۰	کیلوگرم	۷۰	جو پوست کنده	۲۷.	
در بسته بندی های ۵۰۰ گرمی		۱۲۶۰	کیلوگرم	۲۱۰	چای خشک	۲۸.	



## مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی

ادامه جدول برآورد قیمت بر اساس میانگین مقدار مصرفی مواد غذایی در دوره ۶ ماهه

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	مصرف ۶ ماهه	قیمت واحد/ریال	جمع ۶ ماهانه / ریال	توضیحات
۲۹	حلوای شکر	2550	عدد	۱۵۳۰۰			بسته بندی ۵۰ گرمی
۳۰	خامه	5	کیلوگرم	30			
۳۱	خرما (کیلویی)	420	کیلوگرم	2,520			بسته بندی کیلویی
۳۲	خیار	800	کیلوگرم	4,800			
۳۳	خیار شور (حلب)	250	کیلوگرم	1,500			بسته بندی حلب ۱۶ کیلوگرمی
۳۴	دارچین	3	کیلوگرم	18			بسته بندی ۵ کیلوگرمی
۳۵	دال عدس	75	کیلوگرم	450			بسته بندی کیلویی
۳۶	دوغ	3600	عدد	21,600			تک نفره ۲۰۰ سی سی
۳۷	ذرت	80	کیلوگرم	480			بسته بندی کیلویی
۳۸	ران مرغ	1800	کیلوگرم	10,800			
۳۹	رب گوجه فرنگی (کیلویی)	1100	کیلوگرم	6,600			بسته بندی حلب ۱۶ کیلوگرمی
۴۰	رشته آش	40	کیلوگرم	240			
۴۱	رشته پلویی	45	کیلوگرم	270			
۴۲	روغن زیتون	20	کیلوگرم	120			
۴۳	روغن مایع	350	کیلوگرم	2,100			بسته بندی های ۱ کیلوگرمی
۴۴	روغن مایع سرخ کردنی	1350	کیلوگرم	8,100			بسته بندی حلب ۱۶ کیلوگرمی
۴۵	زرد چوبه	30	کیلوگرم	180			در بسته بندی های ۵ کیلوگرمی
۴۶	زردآلو/ انجیر در فصول بهار و تابستان	۶۰۰	کیلوگرم	۲۴۰۰			
۴۷	زرشک	40	کیلوگرم	240			بسته بندی کیلویی
۴۸	زعفران	45	منقال	270			بسته بندی تک مثقالی
۴۹	زنجبیل	4	کیلوگرم	24			در بسته بندی های ۵ کیلوگرمی
۵۰	سبزی دلمه	15	کیلوگرم	90			پاک شده و شسته شده



پاک شده و شسته شده		450	کیلوگرم	75	سبزی کوفته	۵۱.
پاک شده و شسته شده		1,020	کیلوگرم	170	سبزی آش	۵۲.
پاک شده و شسته شده		240	کیلوگرم	40	سبزی پلویی	۵۳.
پاک شده و شسته شده		240	کیلوگرم	40	سبزی جعفری	۵۴.
پاک شده و شسته شده		1,200	کیلوگرم	200	سبزی شوید	۵۵.





مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی

ادامه جدول برآورد قیمت بر اساس میانگین مقدار مصرفی مواد غذایی در دوره ۶ ماهه

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	مصرف ۶ ماهه	قیمت واحد / ریال	جمع ۶ ماهانه / ریال	توضیحات
۵۶	سبزی قورمه	500	کیلوگرم	3,000			پاک شده و شسته شده
۵۷	سبزی کوکو	300	کیلوگرم	1,800			پاک شده و شسته شده
۵۸	سبزی گشنیز	40	کیلوگرم	240			پاک شده و شسته شده
۵۹	سبزی نعنای و جعفری	310	کیلوگرم	1,860			پاک شده و شسته شده
۶۰	سرکه لیتری	60	کیلوگرم	360			بسته بندی یک لیتری
۶۱	سس مایونز (کیلویی)	10	کیلوگرم	60			بسته بندی کیلویی
۶۲	سویا	130	کیلوگرم	780			
۶۳	سیب / همه فصول	۲۰۰	کیلوگرم	۱۲۰۰			
۶۴	سیب زمینی	350	کیلوگرم	2,100			
۶۵	سیر	15	کیلوگرم	90			
۶۶	سینه مرغ	1500	کیلوگرم	9,000			
۶۷	شکر	۷۰۰	کیلوگرم	۴۲۰۰			بسته بندی ۵۰ کیلوگرمی
۶۸	شلیل / فصول بهار و تابستان	۴۸۰	کیلوگرم	۲۴۰۰			
۶۹	شیر استریلیزه تک نفره	27000	عدد	162,000			تک نفره ۲۰۰ سی سی استریلیزه
۷۰	شیر استریلیزه لیتری	700	کیلوگرم	4,200			کیلویی استریلیزه
۷۱	طالبی / ملون / فصول بهار و تابستان	۱۲۸۰	کیلوگرم	۵۱۲۰			
۷۲	عدس	140	کیلوگرم	840			بسته بندی کیلویی
۷۳	عسل تک نفره	2560	عدد	15,360			تک نفره ۲۵ گرمی
۷۴	لفل دلمه	180	کیلوگرم	1,080			
۷۵	لفل سیاه	5	کیلوگرم	30			در بسته بندی های ۵ کیلوگرمی
۷۶	قارچ	35	کیلوگرم	210			
۷۷	قندحبه	۴۰۰	کیلوگرم	۲۴۰۰			بسته بندی کیلویی
۷۸	قندشکسته	۳۰۰	کیلوگرم	۱۸۰۰			بسته بندی کیلویی
۷۹	کاهو	200	کیلوگرم	1,200			
۸۰	کدو حلوائی	۱۰	کیلوگرم	۴۰			



			2,400	کیلوگرم	400	کدو سبز	۸۱
			5,100	کیلوگرم	850	کرفس	۸۲



## مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی

ادامه جدول برآورد قیمت بر اساس میانگین مقدار مصرفی مواد غذایی در دوره ۶ ماهه

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	مصرف ۶ ماهه	قیمت واحد/ریال	جمع ۶ ماهانه / ریال	توضیحات
۸۳	کره تک نفره ۱۰ گرمی	37600	عدد	225,600			بسته بندی تک نفره ۱۰ گرمی
۸۴	کره کیلویی	35	کیلوگرم	210			بسته بندی کیلویی
۸۵	کشک	65	کیلوگرم	390			بسته بندی کیلویی
۸۶	کشمش پلویی	115	کیلوگرم	690			بسته بندی کیلویی
۸۷	کلم بروکلی	۴۰	کیلوگرم	۲۴۰			
۸۸	کلم سفید	100	کیلوگرم	600			
۸۹	کیک	1000	عدد	6,000			بسته بندی تک نفره زیر ۵۰ گرم
۹۰	گرد لیمو	13	کیلوگرم	78			بسته بندی کیلویی
۹۱	گلاب	5	کیلوگرم	30			بسته بندی ۱ لیتری
۹۲	گندم	80	کیلوگرم	480			
۹۳	گوچه فرنگی	2300	کیلوگرم	13,800			
۹۴	گوشت گوساله ران	2700	کیلوگرم	16,200			
۹۵	لپه تبریزی	155	کیلوگرم	930			بسته بندی کیلویی
۹۶	لویا چیتی	145	کیلوگرم	870			بسته بندی کیلویی
۹۷	لویا قرمز	100	کیلوگرم	600			بسته بندی کیلویی
۹۸	لیمو ترش	300	کیلوگرم	1,800			
۹۹	لیمو عمانی	15	کیلوگرم	90			بسته بندی کیلویی
۱۰۰	ماست تک نفره	87000	عدد	522,000			بسته بندی ۱۰۰ گرمی کم چربی
۱۰۱	ماست ۱۰۰ گرمی پروبیوتیک	5000	عدد	30,000			بسته بندی ۱۰۰ گرمی تک نفره
۱۰۲	ماکارونی	360	کیلوگرم	2,160			
۱۰۳	مربا تک نفره	2560	کیلوگرم	15,360			بسته بندی تک نفره ۲۵ گرمی
۱۰۴	موز / همه فصول	۱۰۰۰	کیلوگرم	۶۰۰۰			
۱۰۵	نارنگی / فصل پاییز	۱۵۵۰	کیلوگرم	۶۲۰۰			



			8,400	عدد	1400	۰۶+۱ نان سنگک
--	--	--	-------	-----	------	---------------



## مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی

ادامه جدول برآورد قیمت بر اساس میانگین مقدار مصرفی مواد غذایی در دوره ۶ ماهه

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	مصرف ۶ ماهه	قیمت واحد/ریال	جمع ۶ ماهانه / ریال	توضیحات	
۱۰۷	نان لواش	60500	عدد	363,000				
۱۰۸	نخود	65	کیلوگرم	390			بسته بندی کیلویی	
۱۰۹	نخود فرنگی	200	کیلوگرم	1,200			بسته بندی کیلویی	
۱۱۰	نشاسته	6	کیلوگرم	36			بسته بندی کیلویی	
۱۱۱	نعنا خشک	10	کیلوگرم	60			بسته بندی کیلویی	
۱۱۲	نمک	2100	کیلوگرم	12,600			بسته بندی کیلویی	
۱۱۳	نمک تکفرفه	۱۵۰۰	عدد	۹۰۰۰				
۱۱۴	ورمیشل	22	کیلوگرم	132				
۱۱۵	هندوانه / فصول بهار و تابستان	۲۰۰۰	کیلوگرم	۸۰۰۰				
۱۱۶	هلو / فصول بهار و تابستان	۶۵۰	کیلوگرم	۲۶۰۰				
۱۱۷	هویج	860	کیلوگرم	5,160				
جمع کل / ریال ( به حروف ) :								

### (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 ۱,۳۵۰,۰۰۰,۰۰۰ 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. یک (۱) 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 شش 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 پیشنهادها 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 پیشنهادها 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 پیشنهادات 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) قیمت 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 پاکت مناسب و مجزا و لاک و مهر شده قرار دهند و در تاریخ مقرر، به آدرس بیمارستان واقع در: شهر ری، امین آباد، بلوار شهید رستگار، دبیرخانه حراست بیمارستان 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.





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:		توسط: تاریخ:																					
۸. نام و نام خانوادگی مدیر عامل شرکت: کد اقتصادی شرکت :		میزان تحصیلات: کد پستی شرکت :																					
۹. نام سهام داران شرکت:																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>نام و نام خانوادگی</th> <th>نام پدر</th> <th>شماره شناسنامه</th> <th>سمت</th> <th>میزان سهم</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>				نام و نام خانوادگی	نام پدر	شماره شناسنامه	سمت	میزان سهم															
نام و نام خانوادگی	نام پدر	شماره شناسنامه	سمت	میزان سهم																			
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 بغیر از شماره حسابهای بانک اقتصاد نوین اخذ خواهد شد .



بازگشایی پاکات	پایان مهلت ارائه پیشنهادات	پایان مهلت فروش	شروع توزیع اسناد

جدول زمانبندی فروش اسناد مناقصه طبخ و توزیع غذای بیمارستان رازی مرداد ماه

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 ۶ ماه برای کلیه آیتمهای موجود در قرارداد طبق جدول آنالیز پیوست اعلام می نماید:

(جدول قیمت)

شرح	به عدد (ریال)	به حروف (ریال)
مبلغ پیشنهادی بابت یک ماه (ریال)		
مبلغ پیشنهادی بابت ۶ ماه (ریال)		

