

چک لیست کنترلی مدارک شرکتها

از شرکت :

به: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی خراسان شمالی

با سلام

احتراماً، اینجانب مدیر عامل شرکت گواهی می نماید کلیه اسناد و مدارک مربوط به مناقصه جمعا به تعداد برگ به شرح ذیل دریافت نموده ام که پس از تکمیل و اضافه نمودن موارد خواسته شده به دانشگاه ارسال نمایم و اذعان می دارم پس از این عواقب کاستی و نقص در اسناد و اوراق به عهده شرکت بوده و حق هر گونه اعتراض را از خود سلب می نمایم.

- شرایط عمومی شرکت در مناقصه به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می شود.
- فرم نمونه قرارداد به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می شود.
- شرایط اختصاصی به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می شود.
- چک لیست نظارتی به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می شود.
- برگ شرایط اختصاصی مناقصه به همراه پیوستها و جداول به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می شود.
- مدارک و مستندات از طرف این شرکت به شرح مندرج در (جداول پیوست A) جهت انجام فرآیند ارزیابی کیفی به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می شود.
- جداول ارزیابی شاخص های فنی بازرگانی به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می شود.
- فرم پیشنهاد قیمت به تعداد برگ که در پاکت ج قرار داده می شود.

قسمت ذیل توسط شرکت تکمیل شود:

- مدارک مربوط به ثبت شرکت، اساسنامه، روزنامه رسمی و آخرین تغییرات در روزنامه رسمی، آدرس به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می شود.
- مدارک مربوط به تعیین صلاحیت از سوی وزارت کار و امور اجتماعی، یا گواهی نامه صلاحیت پیمانکاری که دارای اعتبار باشد به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می شود.
- سپرده شرکت در مناقصه ضمانت نامه بانکی به تعداد برگ که در پاکت الف قرار داده می شود.

جدول (A)

ردیف	معیار ارزیابی	A امتیاز خام (۰-۱۰۰)	B ضریب وزنی (درصد)	C امتیاز مکتسبه (۰-۱۰۰)	نحوه ارزیابی
۱	تجربه پیمانکار (سوابق اجرایی)		۲۵	$C=A*B$	حداکثر امتیاز در صورتی احراز می شود که در ۵ سال گذشته ۴ کار مشابه با حجم معادل یا بیشتر از موضوع مناقصه توسط پیمانکار اجرا شده باشد و برای مقادیر کمتر امتیاز به تناسب کاهش می یابد. جدول شماره ۱
۲	حسن سابقه در کارهای قبلی		۲۵		بر اساس جدول شماره ۲
۳	توان مالی		۳۰		مبلغ برآوردی مناقصه معادل یا کمتر از ۵۰ برابر مالیات متوسط سالانه و یا هفتاد برابر بیمه تامین اجتماعی قطعی یا علی الحساب پرداختی (مستند به آخرین برگ تشخیص قطعی و اظهار نامه مالیاتی و صورت حساب پرداختی به تامین اجتماعی)
				مبلغ برآوردی مناقصه معادل یا کمتر از ۵ برابر داراییهای ثابت (مستند به آخرین اظهار نامه مالیاتی)	
				مبلغ برآوردی مناقصه معادل و یا کمتر از سه برابر درآمد ناخالص سالیانه (مستند به آخرین اظهار نامه مالیاتی)	
				تایید اعتبار از سوی بانک و یا موسسات مالی و اعتباری معتبر معادل برآورد سالیانه کل کار (مستند به متوسط موجودی ارائه شده توسط بانک)	
۴	توان مدیریتی		۵		بر اساس هر (ISO-EFQM...) داشتن گواهینامه مدیریت کیفیت گواهینامه ۱۰۰ امتیاز
۵	معیارهای بهداشتی و کیفی		۱۵		محاسبه امتیاز بر اساس شاخص های مندرج در جدول شماره ۳
مجموعه امتیاز مکتسبه					

* بالاترین عدد کسب شده در هر یک از شاخص های توان مالی مبنای محاسبه بوده و در صورتی که بالاترین عدد محاسبه شده از مبلغ برآوردی مناقصه کمتر باشد امتیاز مالی به تناسب کاهش می یابد.

* حداقل امتیاز فنی بازرگانی جهت گشایش پیشنهاد مالی (پاکت ج) ۶۰ امتیاز می باشد که در صورت عدم کسب امتیاز ۶۰ توسط کلیه شرکتها امتیاز ۵۰ محاسبه خواهد شد

جدول شماره ۲

فرم استعلام حسن انجام کار در خصوص قراردادهای قبلی و در حال اجرا						
ردیف	عنوان مورد ارزیابی	عالی (۱۰۰) امتیاز	خوب (۸۰) امتیاز	متوسط (۵۰) امتیاز	ضعیف (۰) امتیاز	توضیحات
۱	کیفیت کار					از لحاظ کیفیت مواد مصرفی کیفیت خوب، کیفیت توزیع و....
۲	کمیت کار					رعایت گرم مواد غذایی براساس آنالیز و....
۳	کفایت کادر					رعایت مسائل بهداشتی و نوع رفتار توزیع کننده غذا
۴	رعایت قانون کار و پرداختهای پرسنلی					رعایت پرداخت به پرسنل براساس قانون کار و طرح طبق بندی مشاغل و رضایت نیروها

مدیر واحد

مهر و امضای کارفرما

جدول شماره ۳: معیار بهداشتی و کیفی

ردیف	عنوان مورد ارزیابی	امتیاز	ضریب وزنی	امتیاز مکتسبه	نحوه محاسبه
۱	بهداشت محیط		۲۵		داشتن دستورالعمل و با استفاده از دستورالعمل وزارت بهداشت و تقویم زمانی مکتوب بهداشت محیط و نحوه گندزدایی و تعهد به اجرای آن
۲	بهداشت مواد اولیه		۲۵		ارائه دستورالعمل مکتوب بهداشت آماده سازی مواد اولیه و تعهد به اجرای آن
۳	وجود کارشناس بهداشت محیط		۲۵		کپی قرارداد و مدرک تحصیلی
۴	بهداشت نگهداری تجهیزات		۲۵		ارائه دستورالعمل بهداشت و نگهداری تجهیزات پس از استفاده روزانه و تعهد به اجرای آن

* شرکت موظف است کلیه اوراق دستورالعمل های پیشنهادی خود را امضاء نموده و تعهد به اجرای آن نماید.

* ملاک امتیاز دهی مقایسه موارد کلیدی ارائه شده در دستورالعمل ها توسط شرکت ها با بخشنامه ها و دستورالعمل های ابلاغی خواهد بود.

سوابق اجرایی و تجربه پیمانکار در ۵ سال گذشته

جدول (۱)

ردیف	موضوع قرارداد				
۱	شماره قرارداد				
۲	نام پیمانکار				
۳	دستگاه طرف قرارداد				
۴	نام و نشانی کارفرما				
۵	شماره تلفن نماینده کارفرما				
۶	مبلغ قرارداد (ریال)				
۷	تاریخ شروع قرارداد				
۸	مدت قرارداد به ماه				
۱۰	ملاحظات				

یادآوری: تصویر قراردادهای مربوط به جدول فوق پیوست اسناد گردد. %

شرایط مناقصه

شرایط مناقصه واگذاری امور مربوط به خرید مواد غذایی، طبخ و توزیع غذای دانشجویی به منظور توسعه مشارکت بخش غیردولتی در ارائه خدمات و استفاده بینه از امکانات موجود، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی در نظر دارد امور مربوط به تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای دانشجویی را از طریق برگزاری مناقصه یک مرحله ای به همراه ارزیابی کیفی به شرکت های واجد شرایط به شرح ذیل واگذار نماید.

۱. موضوع واگذاری:

واگذاری مدیریتی و ارائه انجام حجم کلیه امور تهیه مواد اولیه طبخ و توزیع غذا برابر برنامه غذایی بسته خدمات، چک لیست ارزشیابی و نظام پرداخت و لیست تجهیزات مورد نیاز پیوست.

تبصره: انجام امور یاد شده در روزهای غیرتعطیل می باشد اما در صورتیکه مناقصه گذار نیاز به طبخ و توزیع غذا در ایام تعطیل، امتحانات دانشجویان و ماه مبارک رمضان و ... داشته باشد برنده مناقصه موظف به اجرای آن بدون هیچگونه وجه اضافی می باشد. همچنین طبخ و توزیع غذا در مکانهایی که دستگاه مناقصه گذار تعیین می نماید انجام خواهد شد و در صورت تغییر محل آشپزخانه، سلف سرویس، خوابگاهها و معاونت یا تعمیرات در اماکن طبخ و توزیع غذا، برنده مناقصه موظف است تا در مکانهایی خارج از فضای دانشگاه که به تایید اداره تغذیه و کارشناسان بهداشت محیط رسیده باشد طبخ و توزیع غذا را بدون مطالبه هرگونه وجه و مطابق قرارداد انجام دهد.

۲. محل واگذاری: خیابان شهریار - بعد از بیمارستان امام علی (ع) - محوطه دانشکده پرستاری و مامایی - سلف سرویس مرکزی معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه

۳. مدت واگذاری:

مدت واگذاری از تاریخ ۹۴/۹/۱ لغایت ۹۵/۵/۳۱ به مدت نه ماه کامل خورشیدی به استثناء ایام تعطیل رسمی و تعطیلات دانشگاهی خواهد بود. لذا طرف قرارداد بایستی مدتی از قرارداد را که از سالهای جاری خارج و در سال آتی خواهد بود در محاسبات مالی خود در نظر بگیرد.

۴. نحوه انتخاب پیشنهاد قیمت مناسب:

به استناد بند ج ماده ۱۲ قانون مناقصات پس از ارزیابی کیفی مناقصه گران انتخاب پیشنهاد قیمت مناسب به استناد بند ب - ماه ۷۲ آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها و دانشکده ها علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور خواهد بود.

۵. شرایط عمومی کار:

۵-۱- خدماتی که بایستی توسط برنده مناقصه در رابطه با اداره نمودن آشپزخانه و سلف سرویس معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه انجام گیرد عبارتند از:

تهیه مواد طبق مشخصات مواد اولیه مورد مصرف مندرج در جداول پیوستی اوزان و شرح آنالیز مواد غذایی یک پرس، نگهداری و فرآوری مناسب مواد اولیه، طبخ غذا در محل آشپزخانه، توزیع غذای طبخ شده نهار بین دانشجویان در محل سلف و شام در محل های تعیین شده در خوابگاهها، نظافت سالن غذا خوری و جمع آوری ظروف و شستشوی ظروف استفاده شده و سایر وسایل و لوازم و حمل زباله های حاصل از آن و انتقال به محل زباله ها و کلیه امور مرتبط با موضوع مناقصه برابر بسته خدمات پیوست که کلیات آن در ذیل آمده است.

۲-۵- آمارهای غذایی

آمار تعداد غذای مورد نیاز (صبحانه - نهار و شام) ۴۸ ساعت قبل از طریق واحد تغذیه به برنده مناقصه اعلام خواهد شد و آمار غذای تحویلی در پایان هر روز توسط کارشناس ناظر تغذیه تأیید و پیمانکار موظف به اخذ رسید غذای تحویلی از کارشناس ناظر می باشد. حدود سفارش غذا در روزهای عادی، صبحانه ۷۶ پرس - نهار ۵۰۹ پرس و شام ۱۸۲ پرس خواهد بود.

میانگین تقریبی ماهانه پرس غذا برحسب نوع غذا با احتساب ۲۶ روز

تعداد تقریبی پرس ماهانه	نام غذا
۹۱۰۰ پرس	ته چین و کبابی (جوجه کباب، زرشک پلو با مرغ، چلو کباب کوبیده، چلوکباب کوبیده مرغ، باقلاپلو با مرغ، شوید لوبیا پلو با گوشت، چلوگوشت، سبزی پلو با ماهی قزل آلا و فیله، چلوکباب بختیاری)
۴۱۳۴ پرس	چلو خورشتی (قورمه سبزی، قیمه بادمجان، قیمه با سیب زمینی، فسنجان با مرغ، فسنجان با گوشت، کرفس با گوشت، آلو هویج)
۱۵۳۴ پرس	مخلوط (عدس پلو با گوشت و کشمش، لوبیا پلو با گوشت، استامبولی پلو با گوشت)
۳۱۹۸ پرس	خوراک (خوراک کباب کوبیده، ماکارونی، شینسل مرغ، خوراک مرغ، خوراک مرغ، سالاد الویه، خوراک کتلت، خوراک مرغ سوخاری) (کلیه خوراها با دورچین می باشد)
۱۹۷۶ پرس	صبحانه
۱۹۹۴۲	جمع کل (پرس)

تبصره: پایبندی و رعایت حداکثر تعداد پرس غذای ذکر شده در جدول فوق برای دستگاه مناقصه گذار الزامی نمی باشد.

۳-۵- انواع صبحانه، نهار و شام متفاوت خواهد بود لذا برنده مناقصه موظف به اجرای برنامه های ارائه شده می باشد.

۴-۵- کلیه برنامه ها و دستورالعمل های ابلاغ شده در طرح تحول نظام سلامت و اجرای منوی غذایی و دریافت سفارش غذا از دانشجو قابل اجرا می باشد و پیمانکار موظف به تهیه منوی غذایی روزانه در وعده نهار دو نوع غذا و در وعده شام یک نوع غذا طبق درصدهای تعیین شده پخت از سوی کارشناس تغذیه می باشد که به پیوست ضمیمه می باشد.

۵-۵- مبلغ قابل پرداخت در هر ماه براساس تعداد پرس غذای تحویلی و تهیه و تأیید آمار توسط مسئول تغذیه و مدیر دانشجویی و معاون دانشجویی و فرهنگی دانشگاه و همچنین بر اساس امتیاز مکتسبه از چک لیست و نظام پرداخت مندرج در آن که پیوست شرایط مناقصه می باشد .

۶-۵- غذاهای خوراک و مخلوط فقط در وعده شام سرو خواهد شد و غذاهای خورشتی با نظر مسئول تغذیه در وعده شام نیز سرو خواهد شد. همچنین در تهیه سیخ جوجه کباب و بختیاری از سیخ چوبی و برای هر نفر یک عدد استفاده شود.

۷-۵- حداکثر تعداد سرو غذاها طبق جدول ذیل خواهد بود و انتخاب نوع و تعداد سرو ماهیانه در برنامه غذایی بر عهده مسئول تغذیه می باشد و برنده مناقصه موظف به اجرای کامل آن می باشد:

ردیف	نوع غذا	حداکثر تعداد سرو در ماه
۱	جوجه کباب	۳
۲	زرشک پلو با مرغ	۳
۳	چلو کباب کوبیده	۳
۴	چلو کباب کوبیده مرغ	۳
۵	باقلاپلو با مرغ	۳
۶	شوید پلو با گوشت	۳
۷	چلو گوشت (پسران کریم)	۳
۸	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۳
۹	چلو کباب بختیاری	۳
۱۰	مرغ سرخ شده (اکبر جوجه)	۳
۱۱	چلو خورشت قرمه سبزی	۳
۱۲	چلو خورشت قیمه بادمجان	۳
۱۳	چلو خورشت قیمه با سیب زمینی	۳
۱۴	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۳
۱۵	چلو خورشت فسنجان با گوشت	۳
۱۶	چلو خورشت کرفس	۳
۱۷	چلو خورشت آلو هویج	۳
۱۸	عدس پلو با گوشت	۳
۱۹	لوبیا پلو با گوشت	۳
۲۰	استامبولی پلو با گوشت	۳
۲۱	خوراک کباب کوبیده	۳
۲۲	خوراک ماکارونی	۳
۲۳	خوراک شینسل مرغ	۳
۲۴	خوراک مرغ	۳
۲۵	خوراک سالاد الویه	۳
۲۶	خوراک مرغ سوخاری	۳

۶. شرایط نیروی انسانی:

۱-۶- پرسنل مورد نیازی که جهت انجام و ارائه خدمات امور یاد شده از طریق برنده مناقصه در محل به کار گرفته می شوند باید دارای شرایط ذیل باشند:

- ◀ دارا بودن سلامت جسمی و روحی به تأیید مراکز درمانی
 - ◀ اخذ گواهی عدم سوء پیشینه از مراجع قضائی در صورت لزوم
 - ◀ حداقل مدرک تحصیلی دیپلم (نیروی های قبلی در صوت رضایت و تأیید دستگاه مناقصه گذار از این بند مستثنی می باشند)
 - ◀ عدم اعتیاد به مواد مخدر
 - ◀ تعیین صلاحیت عمومی و احراز آن توسط دستگاه واگذار کننده
 - ◀ دارا بودن تجربه کافی در امور محوله
 - ◀ دارا بودن توانایی انجام وظایف محوله
 - ◀ حداقل سن ۱۸ سال و حداکثر ۳۵ سال تمام و داشتن کارت پایان خدمت یا معافیت برای آقایان
 - ◀ داشتن کارت بهداشتی معتبر و نصب آن در آشپزخانه در محل دید مسئولین
- تبصره ۳) کلیه آموزش های لازم به همراه هزینه ها و امکانات لازم جهت مندرجات مربوط به اعتباربخشی پرسنل آشپزخانه به عهده و هزینه خود پرسنل می باشد.
- ۶-۲- نیروی انتخاب شده بایستی شئونات و اخلاق اسلامی و کلیه مقررات اداری محل را رعایت نماید.
- ۶-۳- در صورت عدم رضایت دستگاه واگذار کننده از پرسنل تحت پوشش، برنده مناقصه موظف است حداکثر ظرف مدت ۴۸ ساعت پرسنل جایگزین دیگری را معرفی نماید.
- ۶-۴- هرگونه به کارگیری و تغییر و جابجایی نیرو با هماهنگی قبلی و تأیید دستگاه واگذار کننده امکان پذیر خواهد بود.
- ۶-۵- کلیه افراد به کارگیری شده توسط برنده مناقصه می بایست طبق بسته خدمات تعریف شده انجام وظیفه نمایند.
- ۶-۶- لباس کار برای پرسنل به کارگیری شده الزامی است و تهیه آن برابر دستورالعمل های مربوطه به عهده برنده مناقصه می باشد. برنده مناقصه موظف است لباس را با نظر دستگاه مناقصه گذار تهیه نماید. (از قبیل لباس های متحدالشکل، دستکش، کفش، کلاه، پیش بند، روپوش، دمپائی، چکمه و ...)
- تبصره ۴) تهیه حداقل ۳ دست لباس کار برای هر یک از پرسنل بکارگیری شده (۲ دست برای محیط آشپزخانه و یک دست برای توزیع غذا) الزامی است. کلیه لباس ها چه در داخل و چه در خارج آشپزخانه می بایست رنگ سفید داشته باشند.
- ۶-۷- دستگاه مناقصه گذار هیچ گونه تعهد استخدامی در قبال نیروهای به کارگیری شده ندارد.
- ۶-۸- افراد به کارگیری شده نباید استخدام در هیچ یک از دستگاه های دولتی و همچنین بازنشسته باشند.
- ۶-۹- در صورت مرخصی افراد، برنده مناقصه موظف به جایگزین نمودن فرد دیگری تحت عنوان نیروی جایگزین می باشد. تبصره ۵) نیروی جایگزین می بایست قبلاً از طرف دستگاه واگذار کننده و حراست مورد تأیید قرار گرفته باشد و نسبت به اخذ کارت بهداشتی اقدام کرده باشد.
- ۶-۱۰- غذای پرسنل و سرویس ایاب و ذهاب افراد به کارگیری شده به عهده برنده مناقصه می باشد. ضمناً در صورت تمایل و استفاده برنده مناقصه از غذای سفارش شده دستگاه مناقصه گذار معادل ریالی آن را از برنده مناقصه کسر خواهد نمود.

۱۱-۶ - مسئولیت آموزش شغلی کارگران موضوع این قرارداد به عهده برنده مناقصه می‌باشد، بدیهی است وقوع هرگونه حادثه برای نیروی بکارگیری شده یا سایر اشخاص و همچنین هر گونه خسارت دیگری که به دلیل عدم آموزش نیروی های بکارگیری شده در اثر قصور و یا سهل انگاری و عدم احساس مسئولیت آنان به تجهیزات اداری، تأسیساتی، ساختمانی و ... ابنیه معاونت جزئی و کلی وارد آید به عهده برنده مناقصه خواهد بود معاونت هیچگونه مسئولیتی در این مورد ندارد و در صورت عدم پرداخت خسارت رأساً از پرداختی ماهانه و یا ضمانت نامه برنده مناقصه کسر خواهد شد.

۱۲-۶ - برنده مناقصه موظف است دستمزد و سایر مزایای نیروهای به‌کارگیری شده را طبق آخرین تعرفه وزارت کار پرداخت نماید. چنانچه دستمزد کارگران در طول مدت قرارداد از طرف وزارت مذکور افزایش یابد برنده مناقصه موظف است طبق تعرفه جدید دستمزد و سایر مزایای قانونی به نیروهای بکارگیری شده را پرداخت نماید و دستگاه مناقصه گزار موظف به نظارت بر نحوه پرداخت حقوق کارگران از طرف برنده مناقصه گزار می باشد. در صورتی که برنده مناقصه در طول مدت پیمان دستمزد و مزایای کارکنان خود را براساس طرح طبقه بندی مشاغل و در مؤعد مقرر به هر دلیل پرداخت ننماید و در این خصوص آرایبی از مراجع ذیصلاح به نفع کارکنان مربوطه صادر گردد مبلغ مورد حکم از اولین پرداخت و یا هر گونه مطالبات و ضمانتنامه بانکی پیمانکار کسر و مستقیماً حسب حکم صادره به کارکنان ذینفع و یا به مراجع ذیصلاح اجرائی پرداخت خواهد شد.

۱۳-۶ - پیمانکار موظف است هر ماه برای کلیه کارکنان تحت پیمان فیش حقوقی که کلیه اطلاعات و جزئیات مربوط به حقوق آن ماه براساس جداول نرخ منضم به پیمان در آن منظور شده باشد تهیه و طی یک فهرست کلی که به تأیید کارکنان مربوطه و تأیید کارفرما رسیده باشد را با همراه با لیست بانکی که شماره فیش حقوقی کلیه کارکنان تحت پیمان در آن قید شده باشد جهت اعمال کنترلهای لازم به امور مالی ارائه نماید در غیراینصورت اسناد مالی پیمانکار کارسازی نخواهد شد.

۱۴-۶ - برنده مناقصه موظف است یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود (که کتباً به دستگاه مناقصه گزار معرفی شده و مورد تأیید دستگاه مناقصه گزار قرار گرفته است) در آشپزخانه جهت حضور تمام وقت معرفی نماید.

۱۵-۶ - برنده مناقصه موظف است درخصوص بکارگیری تعداد پرسنل مورد نیاز جهت انجام امور موضوع قرارداد تحت قرارداد به تعداد کافی نیروی مجرب اعم از سرآشپز، آشپز، کمک آشپز و کارگر آماده بکار داشته باشد به طوریکه هیچگونه وقفه ای در امر تهیه، طبخ و توزیع غذا و خدمات دیگر در هیچ یک از واحدها ایجاد نشود. تعداد نیروهای مورد نیاز برای طبخ و توزیع غذا در آشپزخانه معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه در سه شیفت صبح، عصر و شب ۹ نفر بوده که براساس جدول ذیل می باشد.

تعداد نیروی مورد نیاز بر حسب وظیفه

نیرو	تعداد
آشپز	۲ نفر
کمک آشپز	۲ نفر
خدماتی	۴ نفر

- تبصره ۵: داشتن مدرک آشپزی از مؤسسات فنی و حرفه ای برای سرآشپز شاغل در معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه الزامی می باشد و کلیه هزینه های آموزش در زمینه آشپزی، تشریفات با تأیید دستگاه مناقصه گزار بر عهده برنده مناقصه می باشد
- ۶-۱۶- برنده مناقصه موظف است برای تمامی افراد بکارگیری شده کارت شناسایی عکس دار با تأیید و هماهنگی دستگاه مناقصه گزار تهیه نماید و کلیه افراد بکارگیری شده موظفند در ساعات کار ملبس به لباس کار مخصوص بوده و کارت شناسایی خود را به سینه الصاق نمایند.
- ۶-۱۷- طرز تهیه غذا طبق بسته خدماتی که در هنگام عقد قرارداد به رؤیت و امضاء برنده مناقصه خواهد رسید بایستی انجام شود.
- ۷- شرایط طبخ غذا و تجهیزات مورد نیاز:**
- ۷-۱- کلیه غذاهایی که با برنج سفید تهیه شده باشد باید از زرشک و زعفران جهت تزئین روی آن استفاده شود. مقدار زعفران برای تعداد هر ۱۵۰ نفر یک مثقال و زرشک به مقدار کافی (هر نفر یک گرم) در کلیه غذاهایی که در آنالیز آنها قید شده خواهد بود و همچنین در کلیه غذاهای خوراک سرو دورچین طبق نظر مسئول تغذیه الزامیست.
- ۷-۲- تأمین، بسته بندی و توزیع نان در وعده های غذایی نهار به ازای هر نفر یک چهارم نان بربری و وعده صبحانه و شام یک دوم نان بربری با کیفیت مناسب به عهده برنده مناقصه خواهد بود.
- ۷-۳- دستگاه مناقصه گزار کلیه ابزار، لوازم کار، تجهیزات و امکانات مورد صلاحدید خود در سالن غذا خوری و همچنین محل های نگهداری مواد اولیه (سردخانه، انبار و مواد غذایی) محل های طبخ غذا و سرویس توزیع آن را برابر صورتجلسه تنظیمی تحویل برنده مناقصه داده و در پایان قرارداد از برنده مناقصه صحیح و سالم تحویل خواهد گرفت. (در صورت ایراد خسارت از تضمین برنده مناقصه که نزد مناقصه گذار می باشد کسر خواهد شد). ضمناً درحین انجام قرارداد تعمیرات تجهیزات و لوازم آشپزخانه بر عهده برنده مناقصه می باشد.
- ۷-۴- به دلیل هماهنگی و نظم در امور و نظارت بر مراحل کمی و کیفی پخت منوهای موجود در طول روز، برنامه غذایی صرفاً براساس برنامه ماهانه معاونت دانشجویی و فرهنگی که در ابتدای هر ماه تدوین می شود قابل اجرا است.
- ۷-۵- برنده مناقصه متعهد می گردد از تجهیزات، ابزار و لوازم کار و همچنین مکان هایی که از طرف دستگاه مناقصه گزار به منظور تهیه طبخ و توزیع غذا در اختیار وی قرار گرفته فقط برای انجام تعهدات این قرارداد استفاده نموده و استفاده دیگری ننماید و حق طبخ برای غیر و خارج را نداشته و در صورت مشاهده این مسئله که برنده مناقصه برای مصارف دیگری این امکانات را مورد استفاده قرار داده است به تشخیص دستگاه مناقصه گزار، برخورد خواهد شد.
- ۷-۶- برنده مناقصه متعهد می شود از کلیه ابزار، تجهیزات و لوازم کار و همچنین مکانهایی که از طرف دستگاه مناقصه گزار در اختیار وی قرار گرفته، حفاظت نموده و در صورت وارد آمدن هر گونه خسارت به لوازم و تجهیزات دستگاه مناقصه گزار میزان خسارت را تعیین و از محل مطالبات و تخمین های برنده مناقصه کسر خواهد نمود.
- ۷-۷- پرداخت آخرین صورت وضعیت برنده منوط به ارائه تسویه حساب بیمه، دارایی، کارگران و ظروف، لوازم، تجهیزات و ابزار کار تحویل شده به برنده مناقصه می باشد.

۷-۸- بابت هزینه های جانبی از قبیل آب، برق، گاز، اجاره محل و ... به ازای هر پرس (صبحانه-نهار-شام) در ماه مبلغ ۱/۵۰۰ ریال از کارکرد ماهانه برنده مناقصه کسر خواهد شد.

۷-۹- در صورت قطع برق، آب، گاز و یا بروز هر گونه عیب فنی دیگر در محل آشپزخانه برنده مناقصه موظف است مراتب را سریعاً به دستگاه مناقصه گزار گزارش نموده، بدیهی است خسارت وارده به برنده مناقصه در اثر عدم اطلاع یا دیر اطلاع دادن بر عهده برنده مناقصه بوده و برنده مناقصه موظف به تهیه آمار غذایی روزانه در جای دیگر خواهد بود.

۷-۱۰- تهیه کلیه مواد اولیه جهت انجام خدمات تحت قرارداد طبق جدول پیوست بر عهده و هزینه برنده مناقصه می باشد.

۷-۱۱- برنده مناقصه مجاز نیست از برنج بعنوان ته دیگ استفاده نماید بلکه باید از نان جهت ته دیگ استفاده نماید. در صورت رعایت نکردن موضوع که باعث نرسیدن غذا به تعدادی از دانشجویان گردد به میزان تعداد پرس غذایی که کم آمده از آمار روزانه وی کسر و برنده مناقصه موظف به تهیه غذا در اسرع وقت خواهد بود.

۷-۱۲- تهیه مواد ضدعفونی کننده و شوینده نظیفات بر عهده برنده مناقصه خواهد بود که مصرفی ها در یک ماه مطابق با جدول ذیل می باشد.

تعداد ماهانه مواد ضدعفونی کننده و شوینده و نظیفات آشپزخانه معاونت دانشجویی و فرهنگی

نام جنس	میانگین مصرف ماهانه	نام جنس	میانگین مصرف ماهانه
کیسه زباله	۳۰۰ عدد	مایع ظرفشویی	۸۰ لیتر
ماسک	۲۳۰ عدد	مایع دستشویی	۲۰ لیتر
تاید	۳۰ عدد	وایتکس	۸۰ لیتر
دستمال کاغذی	۹۰ عدد	حشره کش	۳۰ عدد
اسکاچ	۳۰ عدد	خوشبوکننده	۳۰ عدد
دستکش یکبار مصرف	۲۰ بسته	کیسه فریزر	۳۰ بسته
دستمال توالت	۶۰ عدد	دستکش کار	۱۰ عدد
لیوان یکبار مصرف	به تعداد سرو غذا در روز	سفره یکبار مصرف	۲۶ عدد ۱۰۰متری

۷-۱۳- هزینه تخلیه چاه فاضلابهای بیرون سلف، فنر زدن و تخلیه فاضلاب های داخلی آشپزخانه به عهده برنده مناقصه خواهد بود. شایان ذکر است در پایان مدت قرارداد در زمان تحویل و تحول سلف برنده مناقصه موظف به تخلیه کلیه چاههای مربوط به آشپزخانه سلف دانشجویی می باشد.

۷-۱۴- وارد نمودن هر گونه غذای آماده از خارج به داخل آشپزخانه ممنوع می باشد (مگر در شرایط خاص و با تصمیم معاون دانشجویی و فرهنگی دانشگاه)

۷-۱۵- نمایندگان دستگاه مناقصه گزار اعم از کارشناسان فنی، بهداشتی و یا نمایندگان صنفی دانشجویان می توانند در هر زمان که بخواهند (بنا بر صلاحدید دستگاه مناقصه گزار) محل طبخ غذا و انبار مواد غذایی و همچنین نحوه طبخ و توزیع غذا و مواد اولیه را بازرسی نمایند. برنده مناقصه تعهد می نماید در صورتیکه مسئول یا کارشناس تغذیه هر گونه مواد و یا غذای تهیه شده را غیرقابل مصرف تشخیص دهند بدون آنکه نیاز به ذکر دلیل باشد غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورتجلسه معدوم نموده و مشابه همان غذا و یا غذای دیگر را که مورد تأیید نماینده دستگاه مناقصه گزار باشد فوراً و مجدداً با هزینه خود، تهیه و توزیع نماید بدیهی است برنده مناقصه حق هیچگونه ادعای خسارت نسبت به مواد و غذائی را که معدوم شده است نخواهد داشت.

۷-۱۶- چنانچه در حین انجام قرارداد، برنده مناقصه به وسایل و تجهیزات پخت و پز اضافه از قبیل اجاق گاز و ظروف پخت و پز و غیره و یا نیاز به تعویض لوازم قبلی باشد می بایست آنها را با هزینه خود تهیه نموده و پس از پایان قرارداد آنها را به نفع خود جمع آوری نماید.

۷-۱۷- تامین وسایل و مواد مورد نیاز جزئی مورد نیاز روی میز از قبیل نمک، نمکدان، سماق، سبذنان، پارچ آب، یخ، لیوان یکبارمصرف بر عهده و هزینه برنده مناقصه می باشد.

۷-۱۸- شستن و تمیز نمودن ظروف، کلیه ااثیه و ابزار کار، نظافت و شستشوی داخل آشپزخانه و غذاخوریها، سرویسهای بهداشتی، انباریها، اتاقهای موجود در سلف، نظافت پله های سلف و تمیز نگهداشتن اطراف سلف بر عهده برنده مناقصه می باشد. همچنین نظافت مکانهای توزیع غذا در خوابگاهها بر عهده برنده مناقصه می باشد.

۸. شرایط تهیه و حمل مواد اولیه غذایی:

۸-۱- مواد اولیه غذایی تهیه شده از جانب برنده مناقصه می بایست از نوع درجه یک و مرغوب (بهترین نوع مواد موجود در بازار) و دارای تاریخ مصرف، انقضاء، پروانه بهره برداری، پروانه بهداشتی و مهر استاندارد بوده و قبل از استفاده حتماً به تأیید کارشناس تغذیه (یا نماینده دستگاه مناقصه گزار) مستقر در محل برسد.

۸-۲- برنده مناقصه ملزم می باشد مواد اولیه مورد نیاز را حداقل ۸ ساعت قبل از طبخ آماده نماید.

۸-۳- کلیه اجناس خریداری شده موضوع مناقصه توسط برنده مناقصه می بایست دارای فاکتور مشخص و معتبر بوده و محل خرید آن دقیقاً مشخص باشد و قبل از ورود به انبار به رؤیت و تأیید ناظر دستگاه مناقصه گزار برسد.

۸-۴- برنده مناقصه مکلف است مواد اولیه غذایی فاسد شدنی مورد نیاز خود را به صورت روزانه تهیه و به طور تازه به مصرف برساند.

۸-۵- برنده مناقصه موظف است مواد اولیه مصرفی را کلاً به لحاظ میزان مصرف زیر نظر نماینده دستگاه مناقصه گزار به مصرف برساند.

۸-۶- نوع و مقدار مواد اولیه مورد مصرف برای هر پرس غذا توسط کارشناس ناظر دستگاه مناقصه گزار تهیه و تنظیم و سپس به نماینده برنده مناقصه تحویل داده خواهد شد.

۸-۷- مواد اولیه صبحانه توزیعی باید دارای تاریخ اعتبار و علامت استاندارد بوده و تاییدیه اداره بهداشت را دارا باشد.

۸-۸- برنده مناقصه موظف است در ماه مبارک رمضان در وقت افطار همراه غذا با نظر کارشناس تغذیه خرما(هر نفر ۴ عدد)، شله زرد، سبزی خوردن، فرنی، آش رشته، آش ماست، زولبیا و بامیه(هر کدام ۲ عدد) با هزینه خود تهیه نموده و مبلغی بابت آنها از طرف مناقصه گذار پرداخت نخواهد شد.

۸-۹- برنده مناقصه ضمن اجرای گرم های غذایی طبق برنامه غذایی ارائه شده موظف است غذا را به بهترین شکل ممکن از نظر کیفیت و کمیت تهیه نماید و استفاده از چاشنی های غذایی مانند زعفران، هل، فلفل سیاه و قرمز، ادویه کاری، فلفل دلمه ای، جوز هندی، سماق، آبلیمو، سرکه، آبغوره در تهیه غذاها الزامی بوده همچنین سرو دورچین غذایی بسته به نوع غذاها طبق نظر و برنامه غذایی برعهده برنده مناقصه خواهد بود.

۸-۱۰- کلیه اقلام غذایی می بایست دارای مشخصات بهداشتی نظیر تاریخ تولید، انقضاء پروانه بهره برداری، علامت استاندارد محتویات و آدرس کارخانه تولید کننده باشد.

۸-۱۱- استفاده از هر گونه افزودنی های غیرمجاز مانند رنگ غذا به جای زعفران، عطر برنج به جای تهیه برنج مرغوب و استفاده از جوش شیرین در تهیه کباب ها و سنگ نمک جهت خیساندن برنج ممنوع می باشد.(از پودر سنگ نمک بهداشتی بایستی استفاده شود)

۸-۱۲- کلیه لبنیات مصرفی معاونت دانشجویی و فرهنگی (شیر، ماست، دوغ، پنیر و مربا و...) می بایست در بسته بندی های تک نفره برای دانشجویان تهیه گردد.

۸-۱۳- تهیه کلیه مواد مصرفی جهت پخت غذای دانشجویان بر عهده برنده مناقصه می باشد.

۸-۱۴- برنج تهیه شده برای دانشجویان می بایست از نوع ممتاز و درجه یک و با تأیید مسئول تغذیه باشد.

۸-۱۵- روغن مصرفی جهت طبخ غذا از نوع روغن مایع یا نیمه جامد استاندارد با اسید چرب کمتر از ۱۰ درصد و برای سرخ کردن از نوع مخصوص سرخ کردنی و به مقدار کم و با نظر کارشناس بهداشتی و تغذیه ای بوده و پیمانکار حق استفاده مجدد از روغن ها را در تهیه غذاها ندارد. همچنین استفاده از روغن های نباتی جامد و روغن های مخصوص شیرینی پزی ممنوع می باشد.

۸-۱۶- گوشت قرمز مورد نیاز باید به صورت لاشه های گوساله تازه و گوسفندی نر و جوان ممهور شده با مهر داره دامپزشکی باشد و یا در بسته بندی های بهداشتی که دارای مجوز اداره دامپزشکی یا وزارت بهداشت می باشند تأمین شود در صورتی که در هنگام بازرسی و بنا به تشخیص کارشناس ناظر یا کارشناس بهداشت محیط گوشت خریداری شده تأیید نگردد می بایست بلافاصله نسبت به برگرداندن گوشت اقدام و در صورت تکرار موضوع گوشت را ابتدا صورتجلسه و بعد معدوم نمایند. برنده مناقصه مجاز به انجماد گوشت گرم و نگهداری آن در سردخانه زیر صفر نمی باشد و می بایست خرید گوشت گرم به صورت تازه هر سه روز یکبار انجام گیرد.

۸-۱۷- کلیه گوشت های چرخ شده می بایست در آشپزخانه معاونت دانشجویی و فرهنگی تهیه گردد و پیمانکار مجاز به خرید گوشت چرخ کرده از بیرون نمی باشد.

۱۸-۸- گوشت مرغ تهیه شده می بایست به صورت کاملاً تازه و بیشتر از ۳ روز از کشتار آن نگذشته باشد. پیمانکار می بایست از مرغ پاک شده آماده طبخ بدون سر، گردن، بال، دل و جگر، دنبالچه، استخوان کمر، بدون پوست (یک چهارم یک مرغ کامل ۱۸۰۰ گرمی) مورد تأیید دستگاه نظارت می باشد استفاده نماید.

۱۹-۸- پیمانکار متعهد می گردد در صورتی که هر گونه مواد غذایی در بازار کمیاب یا نایاب گردد دو روز قبل از اینکه موجودی انبار تمام شود موضوع را کتباً به اطلاع نماینده دستگاه مناقصه گزار رسانیده و کسب تکلیف نماید در صورت عدم هماهنگی و حضور دستگاه مناقصه گزار مجاز خواهد بود طبق بند جرائم اقدام نماید.

۲۰-۸- پیمانکار می بایست آمادگی لازم را داشته باشد تا در مواقع غیرقابل پیش بینی و بنا به درخواست کتبی دستگاه مناقصه گذار انواع خاصی از غذا (کوبیده و جوجه کباب) را که امکان پخت آنها به تعداد محدود و در حداقل زمان ممکن وجود دارد را در اسرع وقت طبخ، سرو و توزیع نماید.

۲۱-۸- کلیه سبزیجات تهیه شده برای تهیه غذاهای خورشتی و سوپ ها می بایست با کیفیت مرغوب و درجه یک و تمیز پاک شده، شستشو شده، خرد شده و فریز شده با بسته بندی مناسب و مهور به مجوزهای معتبر بهداشتی باشد در صورتی که در موارد خاص و با نظر کارشناس تغذیه نیاز به سبزیجات غیر آماده باشد لازم است سبزیجات غیر آماده در محل آشپزخانه معاونت و با رعایت کلیه ضوابط و شرایط بهداشتی مربوط به نحوه شستشو و خرد کردن آماده طبخ گردد. سبزیجات همراه غذا و سالادها بایستی دارای بسته بندی تک نفره بوده و بیشتر از ۲۴ ساعت از تولید آن نگذشته باشد. شرایط شستشو و گندزدایی آن به نحو مناسب انجام شود. سبزی قورمه سبزی شامل (تره ۲۵٪، گشنیز ۳۰٪، شنبلیله ۱۵٪ و جعفری ۳۵٪ می باشد). سبزی سوپ (شامل جعفری و گشنیز) می باشد.

۲۲-۸- گوشت ماهی مصرفی معاونت از نوع قزل آلا تازه بوده و می بایست بیشتر از یک روز از صید آن نگذشته باشد و کاملاً بدون فلس، بدون سر و بدون استخوان باشد.

۲۳-۸- برنده مناقصه موظف به تهیه ظروف یکبار مصرف گیاهی، دوغ، دلستر، ماست موسیر و زیتون پرورده جهت ارائه به دانشجو علاوه بر برنامه غذایی و همچنین رضایت مندی دانشجویان بوده و مبلغ آن را نیز از خود دانشجو دریافت خواهد نمود.

۲۴-۸- گوشت و مرغ استفاده شده در غذاها دارای تاییدیه اداره دامپزشکی بوده و به تاریخ روز باشد. همچنین پوست و چربی مرغ قبل از طبخ جدا شده و گوشت گوساله و گوسفندی استفاده شده فاقد چربی باشد.

۲۵-۸- گوشت استفاده شده جهت تهیه غذاهای کبابی بایستی دارای حداقل چربی بوده و صرفاً از گوشت سالم و بدون چربی گوسفندی (۳۰٪ دنده گوسفندی) و گوساله (۷۰٪) و بدون افزودنیهای غیرمجاز باشد و در طبخ آن از حرارت غیر مستقیم استفاده گردد.

۹. شرایط حمل و نقل مربوطه :

۱-۹- برنده مناقصه بایستی ترتیبی اتخاذ دهد که ورود و تحویل کلیه مواد اولیه غذایی در انبارها صرفاً در ساعات اداری و با اطلاع و تأیید ناظر معاونت باشد.

۹-۲- برنده مناقصه بایستی کلیه مواد غذایی فاسدشدنی اعم از گوشت مرغ و ماهی و غیره را در شرایط زنجیره سرد و کاملاً بهداشتی برای معاونت حمل نماید.

۹-۳- برنده مناقصه موظف است وعده شام دانشجویان را در محل‌های تعیین شده خوابگاه‌های دانشجویی را با استفاده از باکس های حمل غذا و کاملاً تازه و داغ با دمای پنجاه درجه سانتیگراد توزیع نماید و همچنین هزینه حمل آن برعهده برنده مناقصه می باشد.

(از ورود کلیه مواد غذایی در ساعات غیراداری ممانعت خواهد شد مگر در مواقع ضروری با هماهنگی کارشناس ناظر)

۱۰- شرایط توزیع غذای تهیه شده :

۱-۱- آمار روزانه غذا توسط کارشناس ناظر اعلام خواهد شد و هر گونه تغییر در آمار می بایست توسط کارشناس ناظر انجام پذیرد و آمار روزانه شامل آمار دانشجویان و کارکنان می باشد که در یک قالب و سرجمع توسط مسئول تغذیه و بصورت کتبی اعلام می شود.

۱-۲- برنامه غذایی به طور ماهانه توسط واحد تغذیه تهیه و به اطلاع برنده مناقصه خواهد رسید.

۱-۳- برنده مناقصه مسئول انجام کلیه امور مربوط به سرویس غذا از قبیل توزیع غذا جمع آوری ظروف از روی میزها، شستشوی ظروف و نظافت سالن غذاخوری باشد.

۱-۴- نمایندگان دستگاه مناقصه گزار روزانه نظارت و کنترل مستقیم بر روی تعداد غذاهای عرضه شده توسط برنده مناقصه را خواهند داشت.

۱-۵- ساعت توزیع صبحانه در زمان توزیع شام شب قبل و بصورت بسته بندی - ناهار ۱۱:۳۰ تا ۱۴:۰۰ ظهر و شام ۱۹:۰۰ تا ۲۰:۳۰ شب می باشد. لازم به ذکر است ساعات توزیع غذا براساس شرایط ممکن است تغییر نماید و برنده مناقصه موظف به اجرای آن می باشد.

۱-۶- کارشناس ناظر دستگاه مناقصه گزار موظف است جهت اطمینان از اجرای گرم های غذایی در طول قرارداد غذاهای توزیع شده را به طور رندوم در شیفت های مختلف توزین نماید.

۱-۹- کلیه غذاها با ارقام غذایی تهیه شده در آن و مقادیر آن و دورچین ها در جداول پیوستی مشخص گردیده و در طول قرارداد طبق همین آنالیز جدول قابل اجرا خواهد بود.

۱-۱۰- برنده مناقصه موظف است غذای مازاد بر توزیع را در کلیه وعده ها تماماً تحویل نماینده دستگاه مناقصه گذار نماید.

برنامه غذایی به همراه دورچین و دسر :

برنامه غذایی به همراه دورچین و دسر	
۱	جوجه کباب+لیمو ترش یا نارنج+دوغ تک نفره+گوجه کبابی
۲	زرشک پلو با مرغ+ماست+زیتون ۴ عدد متوسط

چلو کباب کوبیده+چند برگ ریحان+دوغ+گوجه کبابی	۳
چلو کباب کوبیده مرغ+ریحان+دوغ+گوجه کبابی	۴
باقلاپلو با مرغ+ماست	۵
شویدپلو با گوشت+ماست	۶
چلو گوشت پسران کریم+ماست	۷
سبزی پلو با ماهی قزل آلا+نارنج یا لیمو	۸
مرغ سرخ شده (اکبر جوجه) +رب انار+ماست	۹
چلو کباب بختیاری+دوغ+گوجه کبابی	۱۰
چلو خورشید قرمه سبزی +ماست	۱۱
چلو خورشید قیمه بادمجان+ماست	۱۲
چلو خورشید قیمه با سیب زمینی +ماست	۱۳
چلو خورشید فسنجان با مرغ+ماست	۱۴
چلو خورشید فسنجان با گوشت +ماست	۱۵
چلو خورشید کرفس+ماست	۱۶
چلو خورشید آلو هویج +ماست	۱۷
عدس پلو با گوشت و کشمش+دوغ	۱۸
لوبیا پلو با گوشت+ماست	۱۹
استامبولی با گوشت+ماست	۲۰
خوراک کباب کوبیده+دوغ+سوپ جو+گوجه کبابی	۲۱
خوراک ماکارونی+ماست+سوپ جوپرک	۲۲
خوراک شینسل مرغ+ماست+آش رشته	۲۳
خوراک مرغ +آش رشته	۲۴
خوراک سالاد الویه+آش رشته	۲۵
خوراک مرغ سوخاری+سوپ جو	۲۶

برنده مناقصه موظف است مواد اولیه مصرفی را کلاً به لحاظ میزان مصرف زیر نظر نماینده معاونت به مصرف رسانده و همچنین جابجایی دسرها، سوپها و آشها و دورچین غذاها در هر وعده غذایی برعهده مسئول تغذیه بوده و برنده مناقصه مکلف بر تهیه اجرای آن طبق برنامه روزانه می باشد.

- برنده مناقصه موظف به سرو میوه هر هفته سه بار در وعده نهار روزهای شنبه و دوشنبه و چهارشنبه می باشد و انتخاب نوع آن برعهده دستگاه مناقصه گذار خواهد بود. در صورت تعطیلی روزهای مورد نظر با نظر مسئول تغذیه در روز دیگری بایستی سرو گردد.

- برنده مناقصه مکلف به تهیه نان در وعده نهار به میزان یک چهارم نان بربری به ازای هر نفر و در وعده شام و صبحانه به میزان یک دوم نان بربری خواهد بود.

- صد درصد مفاد شرایط بسته خدماتی در طول مدت قرارداد لازم الاجراست.

میزان گرم های گوشت تعیین شده با توجه به اهمیت آن در انواع غذاها به شرح ذیل می باشد :

ردیف	نام غذا	نوع گوشت	گرم غذایی (گرم) لازم الاجرا
۱	جوجه کباب	سینه مرغ تازه بدون استخوان پاک شده	۱۶۰
۲	زرشک پلو با مرغ	مرغ تازه	یک چهارم مرغ کامل ۱۸۰۰ گرمی
۳	چلو کباب کوبیده	گوشت گوساله (۷۰٪) و دنده گوسفندی (۳۰٪)	۱۲۰
۴	چلو کباب کوبیده مرغ	سینه / ران مرغ تازه بدون پوست و استخوان	۲۰۰
۵	باقلاپلوبا مرغ	مرغ تازه	یک چهارم مرغ کامل ۱۸۰۰ گرمی
۶	شوید پلو با گوشت	گوشت گوسفندی یا گوشت گوساله	۱۵۰ ۱۲۰
۷	چلو گوشت	گوشت گوسفندی یا گوشت گوساله	۱۵۰ ۱۲۰
۸	سبزی پلوی ماهی قزل آلا	ماهی تازه بدون زوائد، استخوان، سر و فلس	۲۷۰
۹	چلو کباب بختیاری	گوشت راسته گوساله و سینه مرغ بدون استخوان	۶۰ ۱۰۰
۱۰	مرغ سرخ شده	مرغ تازه	یک چهارم مرغ کامل ۱۸۰۰ گرمی
۱۱	کلیه غذاهای خورشتی	گوشت گوسفندی یا گوشت گوساله پاک کرده و بدون استخوان و چربی	۹۰ ۷۰
۱۲	کلیه غذاهای مخلوط	گوشت گوساله پاک کرده و بدون استخوان و چربی	۸۰
۱۳	خوراک کباب کوبیده دو سیخ	گوشت گوساله پاک کرده و بدون استخوان و چربی (۷۰٪) و قلوگاه گوسفندی (۳۰٪)	۱۶۰

۱۴	خوراک ماکارونی	گوشت گوساله پاک کرده و بدون چربی و استخوان چرخ کرده	۱۰۰
۱۵	خوراک شینسل مرغ	سینه مرغ تازه بدون استخوان و پوست	۳۰۰
۱۶	خوراک مرغ	مرغ تازه	یک چهارم مرغ کامل ۱۸۰۰ گرمی
۱۷	خوراک مرغ سوخاری	مرغ تازه	یک چهارم مرغ کامل ۱۸۰۰ گرمی

۱۱. جرائم :

۱۱-۱- چنانچه برنده مناقصه در طبخ مواد مصرفی از میزان اوزان قرارداد فی مابین کمتر استفاده نماید برای اولین بار تذکر کتبی و برای بار دوم در صورت تکرار کل پرس همان وعده از کارکرد همان روز ایشان کسر خواهد گردید.

۱۱-۲- در صورت عدم کیفیت مناسب طبخ غذا برنده مناقصه ملزم به جانشین غذای مناسب بوده و آمار پرس همان وعده از سر جمع پرداختی همان ماه کسر خواهد گردید. تشخیص این امر با ناظر تغذیه معاونت خواهد بود.

۱۱-۳- در صورت مشاهده جسم خارجی در غذا پس از تنظیم صورتجلسه کل پرس همان وعده غذایی کسر خواهد شد.

۱۱-۴- چنانچه در انجام خدمات مورد تعهد برنده مناقصه خلل و یا رکودی مشاهده گردد به میزان دو برابر هزینه نقص تعهدات (و به تشخیص نماینده دستگاه مناقصه گزار) از برنده مناقصه طبق گزارش اختصاصی کسر خواهد شد.

۱۱-۵- در صورت بروز مسمومیت غذایی ناشی از تهیه، نگهداری، طبخ و توزیع غذای دانشجویی کلیه تبعات قانونی و شکایات احتمالی و پیگیریها برعهده برنده مناقصه بوده و جهت تعیین و تکلیف موضوع به مراجع قضایی معرفی شده و ۱۰٪ از کل کارکرد همان ماه کسر خواهد شد.

۱۱-۶- در صورتی بازدید و گزارش کتبی مسئولین معاونت، اداره تغذیه و بهداشت محیط مبنی بر عدم اجرای تعهدات شرکت از نظر کمی یا کیفی (در هر یک از مراحل تهیه، طبخ و توزیع، نکات بهداشتی، استفاده کمتر از اوزان تعیین شده، بروز نارضایتی در بین دانشجویان) از طرف برنده مناقصه در طول مدت قرارداد در اولین بار پنج درصد جریمه از رقم کارکرد ماه جاری کسر خواهد شد. در دومین بار ده درصد جریمه از رقم کارکرد ماه جاری کسر خواهد شد. و در سومین بار بیست درصد جریمه از رقم کارکرد کسر خواهد شد. در مرحله چهارم موضوع در کمیته ای با حضور نمایندگان کارفرما و نماینده برنده مناقصه بررسی و قرارداد فسخ شده و ضمانتنامه حسن انجام کار شرکت به نفع کارفرما ضبط می شود. (بدیهی است برنده مناقصه حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت).

تبصره : جرائم فوق علاوه بر امتیاز مکتسبه از چک لیست خواهد بود و منظور از اولین، دومین، سومین و چهارمین بار در طی قرارداد می باشد نه دوره یک ماهه.

۱۲. سایر شرایط :

۱۲-۱- برنده مناقصه متعهد به رعایت اصل ۱۴۱ قانون اساسی و قانون منع مداخله کارکنان دولت در پیمانها و قراردادهای می باشد و همچنین متعهدات در طول مدت قرارداد به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در قرارداد سپیم و ذینفع نکند.

- ۱۲-۲- رعایت کلیه نکات ایمنی به جهت جلوگیری از بروز سوانح و یا سرقت اموال در محیط کار بر عهده برنده مناقصه می باشد.
- ۱۲-۳- آشپزخانه معاونت سالانه دوبار سم پاشی خواهد شد. سم پاشی می بایست از طریق شرکتهای مربوطه طرف قرارداد با نظارت کارشناس محیط انجام پذیرد. سم پاشی مربوط به آشپزخانه و سالن غذاخوری می باشد و هزینه آن بر عهده دستگاه مناقصه گزار می باشد. در طی مدت سم پاشی برنده مناقصه می بایست محلی را برای طبخ غذا آماده نماید.
- ۱۲-۴- در مراکزی که فاقد کارشناس تغذیه می باشد برنده مناقصه موظف به بکارگیری کارشناس صنایع غذایی یا تغذیه به عنوان نماینده یا ناظر تغذیه می باشد که کلیه حق و حقوق ایشان توسط برنده مناقصه قابل پرداخت می باشد.
- ۱۲-۳- از برنده مناقصه هنگام انعقاد قرارداد تضمین معتبری به مبلغ کل مال الاجاره اخذ خواهد شد که در پایان قرارداد پس از تسویه حساب نهایی و مفاصا حساب بیمه تأمین اجتماعی و دارایی و ... مسترد می گردد.
- ۱۲-۴- به مناقصه گزار وکالت بلاعزل داده می شود تا چنانچه برنده در پایان مدت مقرر از تحویل محل و وسایل خودداری و یا تأخیر نماید، مناقصه گزار وکالت و بدون نیاز به دستور یا حکم قضایی در حضور و غیاب برنده و به هزینه ایشان وسایل را به محل دیگری حمل نماید و در این صورت هیچگونه ادعایی و اعتراضی برای برنده مناقصه وجود نخواهد داشت.
- ۱۲-۵- شرکت کنندگان در مناقصه می بایستی ضمن بازدید از محل های مورد نظر مدارک مورد نیاز را در پاکت های لاک و مهر شده به شرح ذیل گذاشته و حداکثر تا پایان وقت اداری مورخه ۹۴/۰۸/۲۷ تحویل دبیرخانه معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه واقع در بجنورد، خیابان شهید بهشتی جنوبی، کوچه شهید محقر نموده و رسید دریافت دارند.
- نکته: شرکت کنندگان در مناقصه می بایست حتماً به واحد تغذیه مراجعه تا عملاً از کم و کیف حجم و چگونگی خدماتی که در صورت برنده شدن مکلف به انجام آن می باشند آگاه شده و گواهی مراجعه و توجیه از آن واحد را دریافت نمایند، کلیه خسارات و عواقب عدم مراجعه به عهده ایشان می باشد.
- ۱۲-۶- پرداخت کلیه کسورات قانونی بر عهده برنده مناقصه می باشد.
- ۱۲-۷- برنده مناقصه موظف است پس از اتمام این قرارداد و در صورت درخواست مناقصه گذار تا تعیین برنده مناقصه جدید حداقل به مدت دو ماه بدون هیچگونه افزایش قیمت کماکان بر طبق این قرارداد که منعقد گردیده است ادامه کار دهد.
- ۱۲-۸- صرفاً " فقط دستگاه مناقصه گذار می تواند در صورت نیاز حجم کار یا مدت قرارداد را بیست و پنج درصد افزایش یا کاهش دهد (بدون هیچگونه افزایش قیمتی)
- ۱۲-۹- برنده مناقصه حق واگذاری قرارداد را به غیر ندارد.
- ۱۲-۱۰- برنده مناقصه موظف است در صورت تأخیر در پرداخت حقوق ماهیانه شرکت مزبور از طرف معاونت، کلیه خدمات مربوط به تهیه و طبخ و توزیع غذا را انجام داده و همچنین حقوق و مزایای نیروهای تحت امر خویش را حداقل تا دو ماه به موقع در هر ماه پرداخت نماید.

۱۳. مدارک لازم جهت ارائه:

پاکت الف):

◀ حاوی سپرده شرکت در مناقصه به مبلغ ۵۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (ضمانتنامه بانکی در وجه دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی)

پاکت ب):

◀ اساسنامه شرکت، اظهارنامه و مرتبط بودن موضوع قرارداد با موضوع اساسنامه

آگهی تأسیس در روزنامه رسمی

◀ آگهی تغییرات در روزنامه رسمی (آخرین آگهی تغییرات)

◀ ممهور نمودن اوراق قرارداد با مهر و امضای مدیرعامل شرکت

◀ داشتن برگ تأیید صلاحیت از وزارت کار و امور اجتماعی

◀ آدرس قانونی با مهر و امضای شرکت

◀ فرم تکمیل شده اطلاعات مربوط به ارزیابی کیفی

پاکت ج):

◀ حاوی مبلغ پیشنهادی (فرم قیمت پیوست)

◀ انتخاب برنده براساس رعایت ماده ۱۲ قانون مناقصات

۱. به پیشنهادات مبهم، مخدوش و فاقد سپرده و پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر برسد ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۲. کلیه پاکت‌ها و پیشنهادات رسیده در ساعت ۹ صبح مورخه ۹۴/۰۸/۳۰ در محل ستاد دانشگاه با حضور اعضای کمیسیون باز و قرائت خواهد گردید.

۳. چنانچه برنده مناقصه حداکثر ظرف مدت هفت روز کاری از اعلام برنده، از انعقاد قرارداد خودداری نماید سپرده شرکت در مناقصه به نفع دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی ضبط خواهد شد و با نفر دوم قرارداد منعقد خواهد گردید.

۴. از برنده مناقصه در زمان انعقاد قرارداد ضمانتنامه بانکی جهت حسن انجام کار و اجرای تعهدات به مبلغ ۱۰٪ کل قرارداد به صورت امانت اخذ خواهد شد و نزد معاونت باقی می‌ماند که در پایان مدت قرارداد پس از ارائه مفاصا حساب بیمه - دارایی و ... به وی مسترد خواهد شد.

۵. کمیسیون مناقصه در رد یا قبول کلیه پیشنهادات مناقصه مختار است.

۶. هزینه آگهی مناقصه به عهده برنده خواهد بود.

۷. تعداد آمار غذای پخت شده و اعلامی توسط برنده مناقصه می‌بایست با آمار روزانه مسئول تغذیه مطابقت داشته باشد.

۸. شرکت‌کننده در مناقصه موظف است در جلسه سایت ویزیت روز دوشنبه مورخه ۹۴/۰۸/۲۵ ساعت ۱۰ صبح که در محل ستاد دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی تشکیل می‌گردد، حضور داشته باشد، در غیر این صورت معاونت هیچ تعهدی نسبت به سؤالات و شبهات شرکت‌کنندگان در زمینه چگونگی واگذاری مناقصه نخواهد داشت.

۹. شرکت‌کننده در مناقصه موظف است فرم آنالیز پیوست را تکمیل و مهر و امضاء نماید.

(ضمناً مهر و امضای تمام صفحات الزامی است.)

جدول اوزان و شرح آنالیز مواد غذایی یک پرس

انواع ته چین و کبابی ها

ردیف	نوع غذا	مواد اولیه مورد نیاز به ازای هر نفر (گرم)
۱	جوجه کباب با سیخ چوبی	برنج ۲۰۰+سینه مرغ تازه بدون استخوان و پوست ۱۶۰+پیاز ۱۵+آبلیمو ۷+نارنج یا لیمو ۱۰۰+زعفران+ادویه جات به مقدار کافی+زرشک
۲	زرشک پلو با مرغ	برنج ۲۰۰+یک چهارم مرغ تازه کامل ۱۸۰۰گرمی+روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۱۰۰+هویج تازه ۵۰+زعفران+رب گوجه فرنگی ۴۰+خلال بادام ۱۵+شکر ۵+ادویه جات به مقدار کافی+پیاز داغ ۲۰+فلفل دلمه ۱۰+زرشک+سیب ۵
۳	چلو کباب کوبیده	برنج ۲۰۰+یک سیخ گوشت گوساله (۷۰٪) و دنده گوسفندی (۳۰٪) ۱۲۰+تخم مرغ ۷+پیاز ۵۰+گوجه فرنگی ۱۰۰+ادویه جات به مقدار کافی+روغن ۱۵+ادویه جات به مقدار کافی+زرشک+زعفران+سماق ۲
۴	چلو کباب کوبیده مرغ	برنج ۲۰۰+سینه/ران مرغ تازه بدون پوست و استخوان ۲۰۰+پیاز ۲۰+گوجه فرنگی ۱۰۰+کره تک نفره ۱۰+ادویه جات به مقدار کافی+زرشک+فلفل دلمه ۱۰+زعفران
۵	باقلاپلو بامرغ	برنج ۱۷۰+یک چهارم مرغ تازه کامل ۱۸۰۰گرمی+باقلا سبز ۳۰+شوید ۳۰+روغن ۳۵+پیاز ۳۰+آبلیمو ۱۰+هویج ۲۰+و سیب ۵+زعفران+ادویه جات به مقدار کافی+رب گوجه فرنگی ۲۰+فلفل دلمه ۱۰
۶	شوید پلو با گوشت	برنج ۲۰۰+گوشت گوسفندی ۱۵۰ یا گوشت گوساله ۱۲۰+روغن ۳۰+پیاز ۵۰+آبلیمو ۱۰+شوید ۱۰+ادویه جات به مقدار کافی+زعفران
۷	چلو گوشت (پسران کریم)	برنج ۲۰۰+گوشت گوسفندی ۱۵۰ یا گوشت گوساله ۱۲۰+روغن ۳۰+سیب ۲۰+پیاز ۳۰+آبلیمو ۱۰+ادویه جات به مقدار کافی+زرشک
۸	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	برنج ۲۰۰+ماهی تازه بدون زوائد، استخوان، سر و فلس ۲۷۰+روغن ۵۰+سیب ۵۰+آرد سوخاری ۲۰+تخم مرغ ۱۰+پیاز ۲۰+نارنج یا لیمو ۱۰۰+آبلیمو ۵۰+زعفران+ادویه جات به مقدار کافی+شوید ۱۰
۹	چلو کباب بختیاری با سیخ چوبی	برنج ۲۰۰+گوشت راسته گوساله ۶۰+سینه مرغ بدون استخوان ۱۰۰+روغن ۳۰+ادویه جات به مقدار کافی+زعفران+ پیاز ۵۰+آبلیمو ۱۰+گوجه فرنگی ۱۰۰
۱۰	مرغ سرخ شده (اکبرجوجه)	برنج ۲۰۰+یک چهارم مرغ تازه ۱۸۰۰گرمی+روغن سرخ کردنی ۱۶۰+سیب ۲۰+پیاز ۲۰+ادویه جات به مقدار کافی+زعفران+زرشک

انواع خورشتی ها

ردیف	نوع غذا	مواد اولیه مورد نیاز به ازای هر نفر (گرم)
۱	چلو خورشت قرمه سبزی	برنج ۲۰۰+گوشت گوسفندی ۹۰ یا گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی ۷۰+روغن ۳۰+سبزی ۱۰۰+لوبیا قرمز ۲۵+پیاز ۲۵+لیمو خشک ۵+رب گوجه فرنگی ۲۰+زعفران+ادویه جات به مقدار کافی
۲	چلو خورشت قیمه بادمجان	برنج ۲۰۰+گوشت گوسفندی ۹۰ یا گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی ۷۰+روغن ۶۰+بادمجان ۱۸۰+ پیاز ۳۰+رب گوجه فرنگی ۲۰+ادویه جات به مقدار کافی+آبغوره ۵+زعفران
۳	چلو خورشت قیمه با سیب زمینی	برنج ۲۰۰+گوشت گوسفندی ۹۰ یا گوشت گوساله بدون پاک شده و بدون چربی ۷۰+روغن ۶۰+لپه ۲۵+سیب زمینی ۵۰+پیاز ۲۰+رب گوجه فرنگی ۲۰+لیمو خشک ۲+زعفران+ادویه جات به مقدار کافی
۴	چلو خورشت فسنجان با مرغ	برنج ۲۰۰+سینه/ران بدون استخوان و بدون پوست ۲۵۰+روغن ۳۰+مغز گردو ۳۰+رب انار ۲۰+شکر ۱۰+پیاز ۲۰+زعفران+ادویه جات به مقدار کافی+عسل ۱۵+اساره مرغ به ازاء هر ۱۵ نفر ۱۵ عدد+گلاب به ازاء هر ۲۰۰ نفر یک شیشه
۵	چلو خورشت فسنجان با گوشت	برنج ۲۰۰+گوشت گوسفندی ۹۰ یا گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی ۷۰+روغن ۳۰+مغز گردو ۳۰+رب انار ۲۰+شکر ۱۰+پیاز ۲۰+زعفران+ادویه جات به مقدار کافی+عسل ۱۵+اساره مرغ به ازاء هر ۱۵ نفر ۱۵ عدد+ گلاب به ازاء هر ۲۰۰ نفر یک شیشه
۶	چلو خورشت کرفس	برنج ۲۰۰+گوشت گوسفندی ۹۰ یا گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی ۷۰+روغن ۳۰+پیاز ۳۰+کرفس ۱۱۰

		+نعناع ۵+جعفری ۳۰+رب گوجه ۲۰+زعفران +ادویه جات به مقدار کافی+لوبیا ۲۰+آبغوره به ازاء هر ۵۰ نفر یک شیشه
۷	چلو خورشت آلهویج	برنج ۲۰۰+گوشت گوسفندی ۹۰ یا گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی ۷۰+روغن ۳۰+پیاز ۳۰+آلو بخارا ۳۰+هویج ۲۰+رب گوجه فرنگی ۲۰+ادویه جات به مقدار کافی+زعفران

انواع مخلوطها

ردیف	نوع غذا	مواد اولیه مورد نیاز به ازای هر نفر (گرم)
۱	عدس پلو با گوشت و کشمش	برنج ۱۷۰+گوشت گوساله پاک کرده بدون استخوان و چربی چرخ کرده ۸۰+روغن ۳۰+عدس ۲۰+کشمش ۲۰+پیاز ۳۰+رب گوجه فرنگی ۵+زعفران+ادویه جات به مقدار کافی
۲	لوبیا پلو با گوشت	برنج ۱۷۰+گوشت گوساله پاک کرده بدون استخوان و چربی چرخ کرده ۸۰+روغن ۳۰+لوبیا سبز تازه ۸۰+پیاز ۲۰+رب گوجه فرنگی ۲۰+زعفران+ادویه جات به مقدار کافی
۳	استامبولی پلو با گوشت	برنج ۱۷۰+گوشت گوساله پاک کرده بدون استخوان و چربی چرخ کرده ۸۰+روغن ۳۰+نخود فرنگی به ازاء هر ۲۵ نفر یک قوطی+پیاز ۲۰+رب گوجه فرنگی ۲۰+سیب زمینی ۳۰+ادویه جات به مقدار کافی+زعفران

انواع خوراکیها

ردیف	نوع غذا	مواد اولیه مورد نیاز به ازای هر نفر (گرم)
۱	خوراک کباب کوبیده	گوشت گوساله پاک کرده بدون استخوان و چربی (۷۰٪) قلوه گاه گوسفندی (۳۰٪) ۱۶۰+شینسل مرغ ۲۰+گوجه فرنگی ۱۰۰+پیاز ۶۰+تخم مرغ ۱۰+ادویه جات به مقدار کافی+خیارشور ۵۰
۲	خوراک ماکارونی	گوشت گوساله پاک کرده بدون استخوان و چربی چرخ کرده ۱۰۰+پیاز ۴۰+ماکارونی درجه یک ۱۸۰+رب گوجه فرنگی ۳۰+ادویه جات به مقدار کافی+نخود فرنگی به ازاء هر ۲۵ نفر یک قوطی+قارچ ۵۰
۳	خوراک شینسل مرغ	سینه مرغ تازه بدون استخوان و پوست ۳۰۰+روغن ۴۰+پودر کنتاکی ۵+تخم مرغ ۱۵+پیاز و سیر ۲۰+زعفران + ادویه جات به مقدار کافی+سیب زمینی سرخ شده ۵۰
۴	خوراک مرغ	یک چهارم مرغ تازه کامل ۱۸۰۰ گرمی+پیاز ۱۵+روغن ۲۰+قارچ ۱۰۰+لفل دلمه ۱۰+نخود فرنگی ۱۰+رب گوجه فرنگی ۱۰+آب لیمو ۷+ادویه جات به مقدار کافی+هویج ۲۰+سیب زمینی سرخ شده ۵۰+خیارشور ۵۰
۵	خوراک سالاد الویه	شینسل مرغ ۷۰+تخم مرغ ۵۰+سیب زمینی ۱۲۰+سس مایونز ۶۰+هویج فرنگی ۲۰+نخود سبز ۱۵+آب لیمو ۵+خیارشور ۵۰+ادویه جات به مقدار کافی
۶	خوراک مرغ سوخاری	یک چهارم مرغ تازه کامل ۱۸۰۰ گرمی+روغن ۴۰+تخم مرغ ۷۰+آرد سوخاری ۲۰+رب گوجه یا سس کچاب ۱۵+پیاز ۵۰+ادویه جات به مقدار کافی+نخود فرنگی به ازاء هر ۲۵ نفر یک قوطی+خیارشور ۵۰

انواع صبحانه

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز به ازای هر نفر (گرم)
۱	کره تک نفره ۲۵ گرمی-مربا یا عسل تک نفره+ یک دوم نان بربری+ شیر تک نفره
۲	یک دوم نان بربری+شیر تک نفره+کره تک نفره ۲۵
۳	بنیر تک نفره ۳۰+خرما چهار عدد درجه یک یا دو عدد خیار قلمی ۱۰۰+گوجه ۵۰+ یک دوم نان بربری
۴	تخم مرغ یک عدد+گوجه خام متوسط یک عدد ۶۰+یک دوم نان بربری

انواع آشها و سوپها

ردیف	نوع غذا	مواد اولیه مورد نیاز به ازای هر نفر (گرم)
۱	آش رشته	رشته آش ۳۰+ قلم گاو یا گوساله دو عدد بزرگ+ سبزی آش ۵۰+ نخود ۲۰+ عدس ۲۰+ لوبیا ۱۵+ پیاز ۱۰+ روغن ۱۰+ نعنای ۵+ سیر ۵+ کشک ۲۰
۲	سوپ جوپرک	جوپرک ۲۵+ استخوان و گردن مرغ ۵۰+ سیب زمینی رنده شده ۱۰+ هویج رنده شده ۱۰+ رب گوجه فرنگی ۱۰+ ادویه جات به مقدار کافی+ جعفری ساطوری ۱۰+ آبلیمو ۸+ پیاز سرخ شده ۲۰
۳	سوپ برنج	برنج نیم دانه ایرانی درجه یک ۳۰+ شویب تازه ۱۰+ فلفل سیاه به مقدار کافی+ پیاز ۲۰+ روغن ۱۰+ بال و گردن ۳۰+ هویج ۲۰
۴	آش ماست	برنج نیم دانه ایرانی درجه یک ۳۰+ زان و سینه مرغ بدون پوست ۱۵+ شویب تازه ۵۰+ ماست ۵۰+ روغن ۱۰+ پیاز سرخ شده ۲۰+ لپه ۱۲+ فلفل سیاه به مقدار کافی
۵	سوپ رشته	رشته آش ۳۰+ نخود فرنگی به ازاء هر ۱۰۰ نفر ۴ قوطی ۳۰۰ گرمی+ هویج ۲۰+ سیب زمینی ۲۰+ جعفری ۱۵+ رب گوجه ۲۰+ پیاز ۲۰+ روغن ۱۰+ ادویه جات به مقدار کافی

شله زرد و فرنی (جهت ماه مبارک رمضان)

ردیف	نوع غذا	مواد اولیه مورد نیاز به ازای هر نفر (گرم)
۱	شله زرد	برنج نیم دانه ایرانی درجه یک ۳۰+ شکر ۶۰+ زعفران+ هل سائیده درجه یک ۲+ گلاب ۲+ روغن مایع ۱۰+ خلال بادام ۱۰+ دارچین ۲
۲	فرنی	برنج نیم دانه ایرانی درجه یک ۳۰+ شکر ۳۰+ گلاب ۲+ روغن مایع ۱۰+ شیر پاستوریزه یک کیلویی بسته بندی ۱۳۰
۳		در ماه مبارک رمضان زولبیا و بامیه (هر کدام ۲ عدد) یا خرما ۴ عدد، سبزی، پنیر، آش یا سوپ (به ازای هر نفر) با نظر مسئول تغذیه در وعده های افطار و بدون هیچگونه وجهی از طرف مناقصه گذار بایستی توسط برنده مناقصه سرو گردد.

انواع دورچینها

ردیف	شرح	ردیف	شرح
۱	لیموترش تازه	۸	نارنج
۲	رب انار	۹	کلم ترشی
۳	نعناخشک	۱۰	خیارشور
۴	ترشی فصل	۱۱	ماست و خیار
۵	گوجه فرنگی	۱۲	خیارشور
۶	چیپس		ماست تک نفره ۱۰۰ گرمی
۷	سالاد فصل		زیتون (۴ عدد متوسط)

انواع دسرها

ردیف	مقدار میوه به ازاء هر نفر (گرم) در هر وعده
۱	میوه جات (پرتقال ۲۰۰، سیب ۲۰۰، موز ۱۵۰، گلابی ۱۸۰، هلو ۱۸۰، نارنگی ۱۵۰، کیوی ۱۵۰، آلوزرد ۱۵۰، سایر میوه های فصل ۱۵۰)
۲	دوغ تک نفره

تبصره: کلیه اوزان مواد خام مصرفی جداول آنالیز فوق بدون ضایعات در نظر گرفته شود.

بسته خدمات تهیه، طبخ و توزیع غذا

ردیف	عنوان فعالیت	شرح استاندارد
۱	پخت انواع غذاها	۱- باید اموری مثل سرخ کردن و پختن مواد اولیه غذایی را انجام دهد ۲- باید پخت انواع غذاهای متنوع و تهیه انواع سالاد و سایر خوراکی ها را طبق دستور انجام دهد.
۲	راهنمایی کمک آشپز در تهیه غذاها و خوراکها و آماده کردن مقدمات پخت	۱- باید مقدمات پخت نظیر پاک کردن، خرد کردن، شستشوی مواد اولیه غذایی مانند سبزیجات، گوشت، حبوبات و میوه ها را با رعایت نکات بهداشتی انجام دهد.
۳	پیش بینی، برآورد و درخواست مقدار و نوع مواد اولیه جهت پخت و تهیه غذا متناسب با برنامه تنظیمی	۱- باید بتواند مواد اولیه مورد نیاز خود را جهت پخت غذا طبق برنامه تنظیمی که مسئول تغذیه در اختیار وی قرار می دهد پیش بینی نماید.
۴	پیش بینی برآورد و درخواست لوازم و وسایل مورد نیاز آشپزخانه جهت پخت و توجه به نوع و مقدار آن	۱- باید لوازم مورد نیاز خود را نظیر دیگ، کارد و ... با توجه به نوع و مقدار طبخ، پیش بینی و درخواست تهیه آن را بنماید.
۵	تهیه مواد اولیه	۱- باید مواد اولیه جهت پخت را تهیه و خریداری نماید ۲- مواد اولیه تهیه شده باید به تأیید کارشناس تغذیه بیمارستان برسد ۳- مقدار مواد مصرفی جهت هر پرس غذا باید زیر نظر کارشناس تغذیه باشد.
۶	توزیع غذای دانشجویی	۱- توزیع غذای بیمار و پرسنل باید در ساعات تعیین شده از طرف مسئول تغذیه انجام شود ۲- هنگام توزیع غذا باید از کلاه، روپوش و دستکش یکبار مصرف استفاده شود.
۷	جمع آوری و شستشوی ظروف و وسایل آشپزخانه	۱- پس از هر بار طبخ کلیه ظروف و وسایل استفاده شده (از جمله تخته گوشت و سبزی، چرخ گوشت و ...) می بایستی با آب گرم و مواد شوینده مناسب شسته شده و در محل مخصوص خود قرارداد داده شود ۲- باید ظروف پرسنل در هفته یکبار با نظارت کارشناس تغذیه ضدعفونی شود. ۳- ظروف شسته شده باید در محلی دور از گرد و غبار و حشرات نگهداری شود.
۸	نگهداری مواد خام	۱- باید مواد خام، فرآورده های گوشتی، سبزیجات و مواد لبنی جدا از یکدیگر در سردخانه و یخچال ها نگهداری شوند.
۹	گزارش مراتب چگونگی وضع آشپزخانه و نحوه انجام وظیفه	۱- باید چگونگی وضع آشپزخانه را ماهانه از بابت لوازم، تجهیزات و نحوه انجام کار را به مسئول تغذیه گزارش نماید.
۱۰	حمل و نقل و ترتیب مواد غذایی و وسایل و لوازم آشپزخانه	۱- باید مواد اولیه غذایی جهت طبخ با رعایت نکات بهداشتی حمل و نقل باشد ۲- باید وسایل و لوازم مورد نیاز در آشپزخانه به محل مورد نظر منتقل شود ۳- باید غذای طبخ شده به محل توزیع با رعایت نکات بهداشتی منتقل شود.
۱۱	کنترل درجه حرارت یا شعله اجاق یا کوره های حرارتی و روشن و خاموش کردن آنها	۱- باید از خاموش بودن کلیه وسایل حرارتی مورد استفاده پس از اتمام کار اطمینان حاصل شود.
۱۲	نظافت آشپزخانه	۱- آشپزخانه و محل طبخ غذا باید تمیز (شستشوی دوره ای و مستمر و منظم آشپزخانه، سلف و انبار مواد غذایی) نگه داشته شود ۲- باید توری کلیه پنجره ها و دربهای ورودی از لحاظ سالم بودن کنترل شوند.
۱۳	انجام سایر امور مربوطه طبق دستور سرپرست	۱- باید سایر امور محوله در حیطه وظایف مربوطه را طبق نظر سرپرست آشپزخانه انجام دهد.
۱۴	دارا بودن کارت بهداشتی	۱- کلیه نیروهای بکارگیری شده باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشد ۲- باید واکسن های مورد نیاز از جمله هپاتیت (۳ نوبت)، D _t (۵ نوبت) را دریافت کرده یا در حال انجام باشند.
۱۵	آموزش	۱- کلیه افراد بکارگیری شده بایستی آموزش کافی و متناسب با انجام وظایف خود را پیش از شروع به فعالیت و یا در حین فعالیت با تشخیص سازمان یا واحد بگذرانند.
۱۶	آراستگی ظاهر و رعایت نکات بهداشتی	۱- دارا بودن شرایط بهداشت شخصی و آراستگی ظاهری از جمله کوتاه بودن ناخنها، داشتن روپوش یا یونیفرم مشخص و تمیز، مرتب بودن موها، استفاده از کلاه ۲- داشتن برخورد مناسب با ارباب رجوع ۳- اتیکت شناسایی شامل نام خانوادگی و واحد کاری و سمت

چک لیست شماره ۱ (تغذیه ای)

ردیف	عنوان فعالیت	انجام نمی شود (۰)	ضعیف انجام می شود (۱)	متوسط انجام می شود (۲)	خوب انجام میشود (۳)	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده
۱	آیا تهیه و تحویل مواد اولیه با لیست درخواست اجناس مطابقت دارد و توسط کارشناس تغذیه نظارت لازم انجام می گیرد؟					۴	
۲	آیا پیمانکار پیش بینی تهیه مواد غذایی اصلی مورد نیاز در آشپزخانه را حداقل به مدت یک هفته می نماید؟ (نقطه سفارش)					۴	
۳	آیا انتقال مواد غذایی (گوشت - لبنیات - برنج - روغن و سبزیجات و ...) در ساعات اداری انجام می گیرد؟					۴	
۴	آیا اوزان جداول مواد غذایی اصلی خام طبق بسته خدماتی در طبخ غذا رعایت می گردد؟					۴	
۵	آیا طبخ غذا طبق برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه انجام می گیرد.					۴	
۶	آیا پخت غذاها در روزهای تعطیل و با سفارش مسئول تغذیه و طبق دستور انجام می گیرد؟					۴	
۷	آیا توزیع غذای دانشجویان طبق ساعت مقرر در قرارداد صورت می پذیرد؟					۴	
۸	آیا دمای غذای توزیع شده جهت دانشجویان در سلف و در محدوده دمای ۶۰-۵۰ درجه می باشد؟					۴	
۹	آیا صبحانه توزیعی با نظر مسئول تغذیه انجام می گیرد؟					۴	
۱۰	آیا امکان انتخاب غذای متنوع در تمام وعده های غذایی وجود دارد؟ (ارائه منو و دریافت سفارش غذا با توجه به برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه)					۴	
۱۱	آیا منع مصرف غذای باقیمانده توسط پیمانکار رعایت می گردد؟					۴	
۱۲	آیا میزان دورچین غذاها مطابق آنالیز و بسته خدماتی رعایت می گردد؟					۴	
۱۳	آیا کیفیت دورچین ها قابل قبول است؟					۴	
۱۴	آیا تهیه غذاها طبق دستورالعمل تعیین شده توسط کارشناس تغذیه انجام می گردد؟					۴	
۱۵	آیا اقلام غذایی مورد نیاز برای تهیه غذاها به موقع توسط پیمانکار تهیه می گردد.					۴	
۱۶	آیا توزیع غذای دانشجویان در خوابگاهها و در دمای مناسب و شرایط بهداشتی انجام می پذیرد؟					۴	
۱۷	آیا در زمان توزیع غذا ظاهر و آراستگی و چیدمان غذاها و دورچین ها در سینی ها رعایت می گردد؟					۴	
۱۸	آیا کمیت و کیفیت نان مصرفی برای دانشجویان مورد تأیید است؟					۴	
۱۹	آیا نان در زمان های تعیین شده جهت سرو صبحانه - نهار و شام تهیه و توزیع می گردد؟					۴	
۲۰	آیا حبوبات و خشکبار خریداری شده از کیفیت لازم مندرج در جدول استانداردهای مواد اولیه برخوردار است؟					۳	
۲۱	آیا میزان حبوبات و خشکبار مورد استفاده مطابق با آنالیز موجود در بسته خدماتی است؟					۳	
۲۲	آیا مواد مصرفی از قبیل (زرشک، زعفران، آبغوره، ادویه جات و ...) به صورت بسته بندی و از برند معروف و دارای پروانه بهداشتی و تاریخ اعتبار تهیه می گردد؟					۳	
۲۳	آیا سبزیجات خریداری شده از کیفیت و پخت مناسب مندرج در جدول استانداردهای مواد اولیه برخوردار است؟					۳	
۲۴	آیا میزان سبزیجات و دورچینهای مورد استفاده مطابق آنالیز موجود در بسته خدماتی می باشد؟					۳	
۲۵	آیا دورچینها و سبزیجات آماده شده بسته بندی دارای کیفیت، ظاهر، طعم، تاریخ اعتبار و مجوز بهداشتی می باشند؟					۳	
۲۶	آیا میوه جات خریداری شده دارای کیفیت و مقادیر مناسب مطابق با استانداردهای مندرج در جدول					۳	

					استانداردهای مواد اولیه می باشد؟	
۳					آیا منع استفاده از روغن های مانده توسط پیمانکار رعایت می گردد؟	۲۷
۳					آیا برنج خریداری شده از لحاظ کیفیت مطابق با استانداردهای مندرج در جدول استانداردهای مواد اولیه می باشد؟	۲۸
۳					آیا میزان غلات طبخ شده (برنج و جو و ...) برای هر نفر در زمان توزیع مطابق با جدول اوزان مواد غذایی موجود در بسته خدماتی می باشد؟	۲۹
۳					آیا برنج پخته شده از کیفیت، ظاهر و طعم مناسب برخوردار می باشد؟	۳۰
۳					آیا شرایط بهداشتی و استاندارد پخت برنج رعایت می گردد؟	۳۱
۳					آیا مواد لبنی خریداری شده از نوع درجه یک با بسته بندی مناسب و تاریخ تولید و انقضاء (مندرج در بسته خدماتی) می باشند؟	۳۲
۳					آیا میزان لبنیات مصرفی و نوع آن مطابق با آنالیز موجود در جدول اوزان مواد غذایی می باشد؟	۳۳
۳					آیا گوشت مرغ خریداری شده از لحاظ کیفی مطابق با استانداردهای مندرج در جدول استانداردهای مواد اولیه می باشد؟	۳۴
۳					آیا کمیت مرغ مصرفی جهت دانشجویان مطابق با جدول اوزان مواد غذایی موجود در بسته خدماتی می باشد؟	۳۵
۳					آیا کیفیت ماهی خریداری شده از لحاظ کیفی مطابق با استانداردهای مندرج در جدول استانداردهای مواد اولیه می باشد؟	۳۶
۳					آیا کمیت ماهی مصرفی جهت دانشجویان مطابق با جدول اوزان مواد غذایی موجود در بسته خدماتی می باشد؟	۳۷
۳					آیا گوشت قرمز مصرفی از لحاظ کیفی مطابق با استانداردهای مندرج در جدول استانداردهای مواد اولیه می باشد؟	۳۸
۳					آیا کمیت گوشت قرمز مصرفی جهت دانشجویان مطابق با جدول اوزان آنالیز مواد غذایی موجود در بسته خدماتی می باشد؟	۳۹
۳					آیا تغییر منوی غذایی روزانه با هماهنگی و تأیید کارشناس تغذیه انجام می شود؟	۴۰
۳					آیا قطعه بندی گوشت مرغ و ماهی به طور مناسب صورت می پذیرد؟	۴۱
۳					آیا پاکسازی گوشت قرمز از چربی و استخوان انجام می گیرد؟	۴۲
۳					آیا پاکسازی گوشت مرغ از پوست - گردن - چربی - دنبالچه - جگر و کتف - سرال انجام می گردد؟	۴۳
۳					آیا جسم خارجی در غذای طبخ شده مشاهده شده است؟	۴۴
۳					آیا ترکیب کمیت و کیفیت گوشت مصرفی جهت پخت غذاهایی چون کوبیده و مخلوط (استانبولی، لوبیا پلو و ...) براساس بسته خدماتی رعایت می گردد؟	۴۵

۱۳۵	جمع کل چک لیست تغذیه
-----	----------------------

چک لیست شماره ۲ (مدیریتی)

رتبه	عنوان فعالیت	انجام نمی شود (۰)	ضعیف انجام می شود (۱)	متوسط انجام می شود (۲)	خوب انجام میشود (۳)	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده
۱	آیا پیمانکار یا نماینده وی در ساعات اداری حضور دارد؟					۴	
۲	آیا نماینده پیمانکار همیشه در دسترس می باشد؟					۴	
۳	آیا نیروهای بکارگیری شده توسط پیمانکار متناسب با حجم کار روزانه می باشد؟					۴	
۴	آیا پیمانکار نسبت به جایگزین نمودن نیرو به جای نیروی مرخصی رفته یا اخراج شده پس از تأیید کارفرما اقدام می نماید؟					۴	
۵	آیا نیروهای به کارگیری شده توسط پیمانکار برخورد مناسب و همراه با احترام با دانشجویان را دارند؟					۴	
۶	آیا نیروهای به کارگیری شده توسط پیمانکار موازین اخلاقی و شرعی را به طور کامل رعایت می کنند؟					۴	
۷	آیا نیروهای به کارگیری شده توسط پیمانکار به موقع سرکار حاضر شده و در تمام مدت مقرر مشغول به کار می شوند؟					۴	
۸	آیا پیمانکار تمهیدات لازم و ضروری در رابطه با تهیه مواد با مسئول تغذیه را فراهم می نماید؟					۴	
۹	آیا نیروهای بکارگیری شده در زمان توزیع غذا دارای لباس فرم مشخص با تیکت شناسایی می باشند؟					۴	
۱۰	آیا پیمانکار در حفظ و نگهداری تجهیزات آشپزخانه رعایت دقت لازم را بعمل می آورد؟					۴	
۱۱	آیا در صورت نیاز به تعمیر تجهیزات تحویلی واحد بخش غذا پیمانکار حداکثر به مدت یک هفته اقدام به تعمیر و یا رفع نقص آن می نماید؟					۴	
۱۲	آیا پیمانکار تمهیدات لازم درخصوص تهیه و طبخ غذا در مواقع ضروری برای دانشجویان فراهم می نماید؟					۴	
۱۳	آیا پیمانکار نسبت به پرداخت به موقع حقوق و مزایای پرسنل بخش غذا مطابق با قانون کار اقدام می نماید؟					۴	
۱۴	آیا ساعات بکارگیری شده کارکنان بخش غذا مطابق با قانون کار می باشد؟					۴	
۱۵	آیا پیمانکار نسبت به تحویل لیست به تأمین اجتماعی کارکنان خود به همراه فیش واریزی مالیات مربوط به قرارداد را در زمان مقرر و تعیین شده به حسابداری تحویل می نماید؟					۴	
۱۶	آیا جلسات ماهیانه پیمانکار یا نماینده شرکت با کارکنان بخش غذا برگزار می گردد؟					۴	
۱۷	آیا پیمانکار در جلسات کمیته تغذیه معاونت در صورت ارسال دعوتنامه کتبی از طرف کمیته تغذیه معاونت شرکت می نماید؟					۴	
۱۸	آیا پیمانکار هماهنگی لازم درخصوص رفع نواقص و مشکلات پیش آمده با نماینده شرکت را دارا می باشد؟					۴	
۱۹	آیا پیمانکار تعداد غذای درخواست شده جهت دانشجویان را تحویل می نماید؟					۴	
۲۰	آیا پیمانکار در هر شیفت کار یک نفر آشپز ماهر یا سابقه کار مفید در ادارات و مراکز دولتی تعیین نموده است؟					۴	
جمع کل چک لیست مدیریتی		۶۰					

چک لیست شماره ۳ (بهداشتی)

ردیف	عنوان فعالیت	انجام نمی شود (۰)	ضعیف انجام می شود (۱)	متوسط انجام می شود (۲)	خوب انجام می شود (۳)	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده
۱	آیا پرسنل درگیر در طبخ و توزیع غذا دارای گواهینامه بهداشت عمومی هستند؟					۳	
۲	آیا پرسنل درگیر در طبخ و توزیع غذا دارای کارت معاینه پزشکی معتبر هستند؟					۳	
۳	آیا معاینات دوره ای شغلی کارگران شاغل در آشپزخانه انجام شده است؟					۳	
۴	آیا پرسنل آشپزخانه و توزیع غذا، از البسه کار مناسب به رنگ روشن و تمیز شامل: روپوش، کلاه، ماسک، دستکش کفشی در زمان کار استفاده می کنند؟					۳	
۵	آیا پرسنل درگیر در طبخ و توزیع غذا، انجام استحمام و شستشوی دست و صورت را قبل و بعد از انجام کار طبق دستورالعمل رعایت می نمایند؟					۳	
۶	آیا تمامی درب ها و پنجره ها ی باز شو سالم و مجهز به توری سیمی می باشند؟					۳	
۷	آیا ضوابط بهداشتی مربوط به بهداشت ابزار و لوازم کار مانند اجاق گازها، هودها، فرهای برنج، کباب پز، سینک های ظرفشویی، تخته های گوشت و سبزی، سیخ های کباب، دیگ ها و سبد ها رعایت می شود؟					۳	
۸	آیا ظروف مورد استفاده کاملاً سالم و مورد تأیید و بهداشتی و تمیز بوده و چیدمان ظروف در جایگاه مناسب می باشد؟					۳	
۹	آیا ثبت درجه حرارت یخچالها و سردخانه ها و فریزرهای نگهداری مواد غذایی دو بار در روز انجام می گردد؟					۳	
۱۰	آیا زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی در انبار و آشپزخانه و سردخانه رعایت می گردد؟					۳	
۱۱	آیا ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه کنترل شده و ممنوع می باشد؟					۳	
۱۲	آیا تمهیدات لازم برای جلوگیری از ورود آلودگی، از طریق کفشی ها در ابتدای ورودی به واحدهائی نظیر محل طبخ و انبار و سردخانه مواد غذایی وجود دارد و رعایت می گردد؟					۳	
۱۳	آیا نکات بهداشتی و ایمنی در قسمت های آماده سازی - جابجائی - تهیه و توزیع غذا رعایت می گردد؟					۳	
۱۴	آیا میوه و سبزیجات خام مصرفی مناسب بوده و مطابق با دستورالعمل های ابلاغی و بهداشتی سالم سازی می گردند؟					۳	
۱۵	آیا قسمت های مختلف آشپزخانه (انبار - آماده سازی - محل پخت - محل توزیع و ظرفشویی) از چیدمان مناسب برخوردار است؟					۳	
۱۶	آیا مواد شوینده و ضد عفونی کننده ها به اندازه کافی در انبار موجود بوده و شرایط نگهداری آنها و مواد غذایی بطور جداگانه در انبار و آشپزخانه رعایت می شود؟					۳	
۱۷	آیا ممنوعیت استفاده از مواد غذایی غیرمجاز (نمک های تصفیه نشده - مواد غذایی فاقد پروانه بهداشتی - رنگهای غیرمجاز و خصوصاً روغن های با ترانس بالاتر از ۱۰) رعایت می شود؟					۳	
۱۸	آیا زباله های آشپزخانه در سطل های درپوش دار ترجیحاً پدالی و با حجم مناسب و دارای کیسه زباله، جمع آوری شده و روزانه به بیرون منتقل می شود؟					۳	
۱۹	آیا کلیه مواد غذایی در انبار بر روی قفسه و پالت نگهداری می گردد. و نکات بهداشتی و ایمنی در انبار کردن مواد غذایی رعایت می شود؟					۳	
۲۰	آیا جعبه کمکهای اولیه با لوازم و وسایل لازم کافی موجود است؟					۳	
۲۱	آیا مواد غذایی با وسیله نقلیه دارای مجوز بهداشتی حمل می شوند؟					۳	
۲۲	آیا نظافت عمومی و شستشو و گندزدایی (کف - دیوار - سقف - میزهای پذیرایی - ظروف - محل طبخ - محل توزیع و سلف سرویس و غیره) از لحاظ بهداشتی مورد قبول می باشد؟					۳	
۲۳	آیا وضعیت کنترل حشرات و جوندگان و غیره به طور مناسب در آشپزخانه و سلف سرویس رعایت می شود؟					۳	

۳				۲۴	آیا رعایت شرایط بهداشتی و نظافت سرویس های بهداشتی و آبخوری موجود در آشپزخانه و سلف سرویس انجام می گردد؟
۳				۲۵	آیا مواد غذایی ورودی به انبار و آشپزخانه مشخصات بهداشتی کامل مطابق با دستور العمل های بهداشتی و همچنین شرایط بهداشتی ظاهری را دارا می باشند؟
۳				۲۶	آیا در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف ، از ظروف یکبار مصرف مناسب و مورد تأیید وزارت بهداشت ، استفاده می گردد؟
۳				۲۷	آیا نگهداری مواد غذایی خام و پخته در یخچال و سردخانه به طور جداگانه رعایت می شود؟
۳				۲۸	آیا ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه رعایت می شود و تابلو ممنوعیت استعمال در آشپزخانه و سلف سرویس نصب شده است ؟
۳				۲۹	آیا نظافت میز و تخته های کار مورد استفاده در آشپزخانه مورد تأیید می باشند ؟
۳				۳۰	آیا راهنمای شستشوی دست در محل آشپزخانه نصب شده است ؟
۳				۳۱	آیا از نگهداری مواد و وسایل اسقاطی شامل (کارتن - ضایعات نان وغیره) در محل آشپزخانه خود داری شده است؟
۳				۳۲	آیا نظافت مجاری فاضلاب رو مناسب بوده و کف شورها و غیره دارای ویژگی های لازم می باشد ؟
۳				۳۳	آیا چرخ گوشت پس از هر بار استفاده بلافاصله تمیز و شستشو و ضد عفونی شده و روی آن پوشانده می شود؟
۳				۳۴	آیا وضعیت بهداشتی تجهیزات تهویه مناسب بوده و تهویه مطلوب صورت می گیرد ؟
۳				۳۵	آیا از برگشت (غذا- نان وغیره) استفاده شده توسط بیماران به آشپزخانه جلوگیری شده است؟
۱۰۵					جمع کل چک لیست بهداشتی

۱۴۴	جمع امتیاز چک لیست شماره ۱ (تغذیه ای)
۶۰	جمع امتیاز چک لیست شماره ۲ (مدیریتی)
۱۰۵	جمع امتیاز چک لیست شماره ۳ (بهداشتی)
۳۰۹	جمع کل امتیاز چک لیستها

ملاک پرداخت به برنده مناقصه بر اساس شرایط و بسته خدماتی و کسب امتیاز مکتسبه از چک لیست ارزشیابی ماهانه از ۱۰۰٪ به شرح جدول ذیل می باشد.

میزان امتیاز (درصد)	۱۰۰٪ - ۹۵٪ (کمتر از ۹۵ درصد)	کمتر از ۷۰٪ (دو بار متوالی یا سه بار متناوب)
میزان پرداخت کارکرد ماهانه (درصد)	۱۰۰٪	با ازای امتیاز مکتسبه از ۱۰۰ درصد پرداخت خواهد شد

توضیحات :

۱- تکمیل حداقل دو چک لیست در هر ماه ضرورت دارد.

۲- در صورتی که طرف قرارداد دو بار متوالی امتیاز زیر ۷۰ درصد را کسب نماید یا سه بار متناوب امتیاز زیر ۷۰ کسب نماید قرارداد فسخ خواهد شد.

اعلام عدم شمول قانون منع مداخله در معاملات دولتی مورخ ۱۳۳۷/۱۰/۲۲

امضاء کننده/ امضا کنندگان ذیل نماینده مجاز رسمی شرکت (پیشنهاد دهنده برای مناقصه / مزایده) بدینوسیله تأیید می نماید که شرکت فوق مشمول ممنوعیت مذکور قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات و قراردادهای دولتی مصوب دی ماه ۱۳۳۷ واصل ۱۶۱ قانون اساسی نمی باشد (عین قانون پیوست و مهر و امضاء شده است) و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد دستگاه مناقصه گزار حق دارد که پیشنهاد را لغو و ضمانت نامه مربوط را ضبط نماید.

همچنین پیشنهاد دهنده/ برنده مناقصه قبول و تأیید می نماید چنانچه قرارداد را امضاء نماید و خلاف اظهارات فوق در خلال مدت قرارداد به اثبات برسد یا چنانچه افرادی را که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون فوق هستند در این قرارداد سهیم و ذینفع نماید و یا قسمتی از کار را به آنها محول کند دستگاه مناقصه گزار حق خواهد داشت که قرارداد را فسخ و ضمانت نامه انجام تعهدات برنده را ضبط و خسارات وارده در اثر فسخ قرارداد و تأخیر اجرای کار را از اموال این پیشنهاد دهنده (شرکت) اخذ نماید تعیین میزان خسارت وارده با تشخیص دستگاه مناقصه گزار می باشد.

این پیشنهاد دهنده متعهد می شود چنانچه در حین اجرای قرارداد مدیران یا بازرسان و نظارت کنندگان و یا اداره کنندگان شرکت یا هر یک از شرکا شرکت که دارای ۵ یا بیش از ۵ درصد سهام یا سرمایه یا منافع شرکت باشند و یا چنانچه چند نفر از شرکا شرکت که مجموع سهام یا سرمایه یا منافع آنها در شرکت ۲۰ یا بیش از ۲۰ درصد است جزء اشخاص مذکور در بند اول قانون فوق قرار گیرند و نیز چنانچه هر یک از اقبای مدیران و بازرسان و سهام داران شرکت به سمت وزارت یا معاونت یا مدیریت کل و یا ریاست در سازمانهای دولتی برسد مراتب را فوراً به اطلاع برساند در چنین مواردی دستگاه مناقصه گزار حق فسخ قرارداد را خواهد داشت و چنانچه این پیشنهاد دهنده مراتب فوق را بلافاصله به اطلاع نرساند نه تنها مناقصه گزار حق دارد قرارداد را فسخ نماید بلکه ضمانت نامه مربوط به قرارداد را نیز ضبط و خسارات ناشی از فسخ قرارداد و یا تأخیر در اجرای کار را بنا به تشخیص خود از اموال پیشنهاد دهنده / برنده وصول نماید. مضافاً این پیشنهاد دهنده اعلام می دارد که بر مجازاتها و تنبیهات متخلفین در قانون فوق آگاهی کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازاتهای مربوطه می باشد و همچنین اقرار می نماید که جزء اعضای هیئت امنا و هیئت رئیسه دانشگاه نبوده و وابستگان درجه یک اینجانب نیز (همسران، فرزندان، والدین، خواهر و برادر) سهام دار شرکت نمی باشند چنانچه خلاف این امر محرز گردد هر گونه تصمیم دانشگاه لازم الاجرا بوده و حق هر گونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.

محل امضاء مجاز و مهر شرکت برای اسناد دولتی

نام و نام خانوادگی دارندگان امضاء مجاز

ساون محترم دانشجوي و فزرسنگي دانشگاه

سلام عليکم

احتراماً اينجانب مدير عامل شرکت قيمت هر پرس غذا را بشرح

ذيل پيشنهاد می نمايم.

ردیف	نوع غذا	قیمت هر پرس (ریال)
۱	ته چين و كبابی	
۲	خورشتی	
۳	مخلوط	
۴	خوراک	
۵	صبحانه	

شايان ذکر است مبالغ پيشنهادی فوق با احتساب دور چين ها ، دسر ها، سوپها و آشها و سالادهای مورد نیاز ذکر شده در شرایط و بسته خدماتی مناقصه می باشد.

مهر و امضای مدير عامل

شرکت.....