



مناقصه

تهیه، طبخ، توزیع غذا و اداره سلف سرویس های
دانشجویی، کارکنان و اساتید

سال تحصیلی 1395-1396

آموزشکده فنی پسران سنندج (شهید یزدان پناه)

فهرست مطالب

- شرایط شرکت در مناقصه
- شرح خدمات
- پیشنهاد قیمت پیمانکار و منضمات آن
- تعاریف
- نمونه قرارداد
- شرایط عمومی و خصوصی

پیوستها :

- جدول البسه مورد استفاده در مشاغل مربوط به طبخ
- جدول تسهیلات و تجهیزات و اقلام واگذاری امانی کارفرما به پیمانکار
- مشخصات مواد اولیه مورد مصرف اغذیه
- نمونه جدول اوزان و مقادیر تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس
- راهنمای بهداشت

مناقضه گزار: آموزشکده فنی شهید یزدان پناه به آدرس سنندج - میدان سنه دژ - خیابان 12 اردیبهشت

موضوع مناقضه: تهیه و طبخ، توزیع، سرو غذا و اداره سلف سرویس ها

بدینوسیله از کلیه شرکت های دارای صلاحیت جهت شرکت در مناقضه فوق طبق شرایط و مشخصات مندرج در اسناد و مدارک

مناقضه، دعوت بعمل می آید، پس از مطالعه و بررسی دقیق اسناد و مدارک با توجه به حجم خدمات و تعهدات و در صورت داشتن

امکانات و توان مالی لازم و تمایل به شرکت در این مناقضه، مدارک لازم را به شرح زیر تهیه و تکمیل نموده و حداکثر تا پایان وقت

اداری ساعت 13 روز دوشنبه مورخ 95/07/05 به اداره امور اداری تحویل یا از طریق پست پیشتاز ارسال و رسید دریافت نمایند.

1- مناقضه گر (پیشنهاد دهنده): در این مناقضه شخص حقوقی دارای صلاحیت است که اسناد مناقضه را دریافت و در مناقضه شرکت می کند.

2- نوع مناقضه : مناقضه عمومی یک مرحله ای می باشد.

3- مناقضه گر، موظف است سپرده شرکت در مناقضه به مبلغ 300.000.000 ریال (سی میلیون تومان) را به صورت زیر تهیه و در

پاکت مربوطه قرار دهد:

- ضمانتنامه بانکی به اسم آموزشکده فنی و حرفه ای که برای مدت سه ماه از تاریخ سررسید پیشنهاد معتبر بوده و در صورت

درخواست مناقضه گزار تا سه ماه دیگر قابل تمدید باشد.

4- به پیشنهاد ناقص، مبهم، مشروط و فاقد ضمانتنامه بانکی و همچنین پیشنهادی که بعد از مهلت مقرر تسلیم گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.

5- شرکت کنندگان در مناقصه موظفند قبل از محاسبه مبلغ پیشنهادی خود، برای آشنائی بیشتر با شرایط و محیط کار، از محل اجرای خدمات به دقت بازدید نمایند و نسبت به شرایط و خصوصیات محلی و کلیه عواملی که ممکن است به نحوی در محاسبه مبلغ پیشنهادی آنان موثر باشد آگاهی کامل حاصل فرمایند و قبل از تکمیل نمودن اسناد و مدارک مناقصه، اسناد را دقیقاً مطالعه و بررسی و از مفهوم جزء به جزء آن مطلع گردند. چنانچه مناقصه گری هنگام بازدید از محل و یا حین مطالعه اسناد و مدارک مناقصه، نکات مبهم، ناقص و یا اختلاف و اشتباهی را ملاحظه و مشاهده نماید و یا در مفهوم عبارات اسناد و مدارک مناقصه به اشکالی برخورد کند که نیاز بشرح و توضیح داشته باشد باید قبل از تقدیم پیشنهاد قیمت، موضوع را از مناقصه گزار استفسار و تقاضای توضیح نماید.

6- زمان بازگشائی پاکت ها و محل جلسه: روز چهارشنبه مورخ 95/07/07 - ساعت 10 صبح - دانشگاه فنی و حرفه ای -

آدرس: تهران - میدان ونک - خیابان برزیل شرقی - دفتر معاونت اداری و مالی

7- دعوت به جلسه: بدینوسیله از کلیه مناقصه گران (پیشنهاد دهندگان) دعوت می شود در صورت تمایل نماینده مطلع و تام الاختیار خود را با معرفی نامه معتبر برای حضور در جلسه بازگشائی پاکت این مناقصه در زمان مقرر به محل یاد شده اعزام فرمایند.

8- شرکت کنندگان در مناقصه باید پس از مطالعه دقیق اسناد و مدارک مناقصه و انجام بررسی و تحقیقات لازم ریز نرخها را با دقت محاسبه و در برگ پیشنهاد قیمت و ضمیمه آن (بطور کامل و خوانا و بدون خط خوردگی) نوشته و سپس کلیه اسناد و مدارک مناقصه

را بدون تغییر، تصرف، حذف و یا قرار دادن شرط در آن، صفحه به صفحه از ابتدا تا انتها امضاء و مهر نمایند (مهر و امضاء مقام مجاز پیشنهاد دهنده)، در غیر اینصورت به پیشنهاد آنان ترتیب اثر داده نخواهد شد.

9- پیشنهادی ملاک بررسی قرار خواهد گرفت که مبلغ آن بوسیله پیشنهاد دهنده در برگ پیشنهاد قیمت و ضامم آن با حروف و عدد، بدون خط خوردگی نوشته شود.

توضیح: چنانچه بین قیمت های پیشنهادی که به صورت عدد و حروف اعلام شده است اختلافی مشاهده شود، پیشنهاد قیمت حروفی مبنا محاسبه قرار می گیرد.

10- مبلغ پیشنهاد دهندگان مقطوع بوده و شامل کلیه هزینه های انجام خدمات و بهای مصالح و کالا (با توجه به مفاد قرارداد و ضامم آن)، اجاره بهاء سلف سرویس ها، هزینه های عمومی و سود و غیره خواهد بود.

11- هیچگونه تغییر و یا دخل و تصرفی نباید از طرف پیشنهاد دهنده در اسناد و مدارک مناقصه داده شود، در غیر اینصورت به پیشنهاد وی ترتیب اثر داده نخواهد شد.

12- مناقصه گران باید نشانی دقیق با قید کد پستی، شماره تلفن و تاریخ ارائه پیشنهاد خود را در ذیل برگ پیشنهاد قیمت، قید نمایند. نشانی پیشنهاد دهندگان همان است که در ذیل برگ پیشنهاد قیمت ذکر میشود هر مکاتبه ای که با پست سفارشی به نشانی مذکور ارسال شود ابلاغ شده تلقی خواهد شد مگر آنکه هر گونه تغییری در نشانی، قبلاً بصورت کتبی به مناقصه گزار اطلاع داده شده باشد.

13- مناقصه گران باید به مقررات بهداشت، ایمنی، حفاظت فنی و کار آموزی و کلیه قوانین و مقررات کار و تامین اجتماعی جاری کشور در مورد کارکنان خود از قبیل حقوق و دستمزد و سایر مزایای متعلقه اعم از کمک هزینه مسکن، خواربار، ایاب و ذهاب، عائله مندی، غذای روزانه گرم، عیدی، مرخصی، بیمه، مالیات، هزینه ورزش کارکنان در اجرای ماده 154 قانون کار، طرح طبقه بندی مشاغل و همچنین سایر مواردی که در قرارداد ذکر

نشده است، آشنائی کامل داشته و آنها را رعایت نموده و در نرخهای پیشنهادی خود منظور نمایند. در هر حال پیشنهاد دهنده تأیید مینماید که قوانین و مقررات مزبور ملاک عمل قرار خواهد گرفت.

14- مناقصه گران نبایستی مشمول ممنوعیت مقرر در قانون منع مداخله در معاملات دولتی مصوب 22 دیماه 1337 باشند و چنانچه خلاف آن ثابت شود طبق قوانین و مقررات وتعهدنامه مربوطه در اسناد مناقصه با مناقصه گر رفتار خواهد شد.
15- صرف شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد ایجاد حق برای شرکت کننده و ایجاد تکلیف و یا سلب اختیار برای آموزشکده نمی نماید و مناقصه گزار (آموزشکده) مجاز می باشد در چارچوب ضوابط مقرر در آئین نامه مالی و معاملاتی آموزشکدهها و با عنایت به صرفه و صلاح آموزشکده هر یک از پیشنهاد ها قبول یا رد نماید.

توضیح: برنده اول مناقصه گری است که مناسب ترین قیمت را حایز شده باشد و الزاماً پایین ترین قیمت برنده اول مناقصه نیست. بنابراین کمیسیون مناقصه نسبت به بررسی قیمت ها و تجزیه و کنترل مبانی آن اقدام نموده و در صورت نیاز پس از حذف پیشنهاد های نامناسب برنده اول را مشخص می نماید. برنده دوم نیز مناسب ترین قیمت بعد از برنده اول می باشد به شرط آنکه فاصله مبلغ پیشنهادی وی با برنده اول، کمتر از مبلغ تضمین شرکت در مناقصه باشد.

16- مناقصه گر نمی تواند بیش از یک پیشنهاد ارایه نماید.

17- مناقصه گر بایستی به استناد ماده 49 قانون کار دارای طرح طبقه بندی مشاغل از وزارت کار و امور اجتماعی باشد.

18- مناقصه گر، موظف است قبل از ارائه پیشنهاد قیمت نسبت به بازدید محل انجام کار با هماهنگی مناقصه گزار اقدام نماید.

19- صورتحساب ماهانه و مبلغ پرداختی بر اساس تعداد پرس غذاهای خورده شده (حسب گزارش دستگاه کارت خوان و سایر موارد اعلامی مورد تایید اداره کل امور دانشجویی) خواهد بود.

توضیح: مبلغ تقریبی قرارداد حدود 6/000/000/000 (شش میلیارد) ریال می باشد.

آموزشکده به هیچ وجه مبلغ مذکور را تضمین نمی نماید و این مبلغ براساس آمار سال تحصیلی 94-95 استخراج شده و امکان کاهش و افزایش آن در قرارداد جدید وجود دارد.

تبصره 2: کلیه کسورات قانونی مربوط به این قرارداد بر عهده پیمانکار است.

20- پیمانکار متعهد است پس از اتمام قرارداد و در صورت نیاز و درخواست کارفرما موضوع قرارداد را به مدت 2 ماه دیگر (بدون افزایش قیمت) ادامه دهد.

21- چنانچه کارفرما افرادی تحت هر عنوانی مازاد بر تعداد نیروی مورد نیاز و رضایت آموزشکده به خدمت گیرد پرداخت حقوق و مزایای آنان صرفاً بر عهده پیمانکار خواهد بود.

22- پرداخت مالیات، بیمه، هرگونه عوارض و هزینه ثبت قرارداد (در صورتی که مناقصه گزار ثبت قرارداد را در دفاتر اسناد رسمی ضروری تشخیص دهد) و هزینه آگهی مناقصه بعهدہ برنده مناقصه خواهد بود.

23- هرگاه مناقصه گر نسبت به مفهوم اسناد و مدارک مناقصه (تعداد پرس غذا، تعداد نیروی انسانی، موقعیت سلف سرویس ها و نحوه توزیع غذا، امکانات موجود، مالیات، بیمه، عوارض و... ابهامی داشته باشد می تواند در جلسه توجیهی روز چهارشنبه مورخ 1396/6/95 ساعت 10 صبح در سالن سلف سرویس که با حضور مسئولین دست اندر کار تشکیل می گردد حضور پیدا کرده و پس از کسب اطلاعات لازم و رفع ابهام در مناقصه شرکت نماید. در ضمن بازدید از سلف سرویس ها، انبارها و سردخانه ها در همان روز انجام می شود. آموزشکده در قبال سوالات و ابهامات حضوری و تلفنی قبل و بعد از برگزاری جلسه مسئولیتی ندارد.

24- مناقصه گر باید حائز تاییدیه صلاحیت شرایط سقف معامله تعیین شده توسط اداره کار و مراجع ذیربط باشد.

25- محتویات پاکتهای پیشنهادی:

شرکت کنندگان در مناقصه، اسناد مناقصه و پیشنهادهای خود را باید در پاکت های جداگانه لاک و مهر شده به شرح ذیل بگذارند و همه پاکت ها را در لفاف مناسب و لاک و مهر شده قرار دهند.

پاکت الف: تضمین

مناقصه گر می بایست ضمانت نامه شرکت در مناقصه خود را (مطابق بند 3 شرایط مناقصه) در این پاکت قرار دهد.

پاکت ب: پیشنهاد فنی بازرگانی اسناد و مدارک زیر در یک نسخه (کپی برابر با اصل):

- ✓ تصویر سوابق و تجربیات مرتبط و رضایت نامه از کارفرمایان قبلی و ارائه فهرست قراردادهای 5 سال گذشته.
- ✓ مشخصات مناقصه گر شامل نام- آدرس- شماره تلفن- فاکس- کدپستی
- ✓ نام و عنوان شغلی اعضای هیات مدیره- مدیران اجرایی و کسانی که حق امضاء دارند، تصویر اساسنامه شرکت که بایستی به مهر اداره ثبت شرکتها ممهور شده باشد، تصویر روزنامه رسمی کشور حاوی آخرین تغییرات شرکت.
- ✓ تصویر تاییدیه صلاحیت از اداره کار و امور اجتماعی.
- ✓ سوابق و توانائی های مناقصه گر،
- ✓ تصویر تمامی صفحات اسناد مناقصه و پیوست های آن که عبارت **"قرائت شد و مورد قبول است"** در زیر کلیه صفحات آن درج و

ممهور به مهر مناقصه گر بوده و امضاء مقام مجاز شده باشد.

پاکت ج: (پاکت قیمت پیشنهادی):

نامه رسمی ممهور به مهر مناقصه گر با ذکر قیمت پیشنهادی مطابق جداول پیوست و به صورت جزء به جزء و ریالی (عدد و

حروف) خوانا در مقابل هر ردیف درج و محاسبه نموده و در این پاکت قرار دهد.

✓ در صورت تفاوت بین قیمت های درج شده، کمترین قیمت ملاک و مورد قبول واقع خواهد شد.

✓ مناقصه گر باید با درج مشخصات مناقصه و نوع پاکت، آنها را از هم تفکیک (الف، ب، ج) لاک و مهر نماید و آنرا در موعد مقرر در

مقابل اخذ رسید به مناقصه گزار تسلیم نماید.

شرکت کننده در تهیه پیشنهاد خود کلیه هزینه ها و سود عادلانه را منظور نموده است و از هیچ بابت حق درخواست اضافه پرداختی

را ندارد.

26- برنده مناقصه متعهد است کلیه آمار و اطلاعاتی را که در اختیار او قرار می گیرد و یا در ضمن کار به آن دسترسی می یابد

محرمانه تلقی نموده و در جهت خلاف منافع کارفرما چه در طول مدت قرارداد و چه بعد از خاتمه آن استفاده ننماید و این موضوع

را به کلیه کارکنان خود و سایر پیمانکارانی که در رابطه با موضوع قرارداد زیر نظر پیمانکار می باشند توجیه نموده و عواقب قانونی

آن را متذکر گردد.

27- هرگونه خسارت اعم از خسارات جانی و مالی و ... ناشی از قصور که در زمان انجام مفاد قرارداد به کارکنان پیمانکار و سایر

اشخاص حقیقی و حقوقی وارد گردد به عهده پیمانکار بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این موارد نخواهد داشت .

28- پیشنهاد دهنده از میزان مسئولیت در برابر کارکنان خود و ادعاهای آنها واقف بوده و اذعان می نماید که کارفرما از هر گونه

مسئولیت در قبال مراجع ذیربط مصون و مبرا بوده و تعهدی ندارد.

29- برنده مناقصه، باید حداکثر ظرف مدت یک هفته پس از اعلام نتیجه مناقصه، تضمین حسن انجام کار (ضمانتنامه

بانکی) بمیزان ده درصد مبلغ قرارداد را تهیه و تحویل نماید سپس اقدام به امضای قرارداد نماید.

30- مدت قرارداد 12 ماه (یکسال) از تاریخ انعقاد می باشد.

31- ضمانتنامه شرکت در مناقصه در حالتهای زیر به نفع دستگاه مناقصه گزار ضبط میشود:

- برنده مناقصه ظرف مدت یک هفته پس از اعلام نتیجه مناقصه حاضر به امضای قرارداد یا انجام معامله نباشد.

- برنده مناقصه در موعد مقرر اقدام به تهیه و تحویل ضمانت حسن اجرای تعهدات ننماید.

- عدم رعایت قانون منع مداخله کارمندان در معاملات دولتی

32- مناقصه در شرایط زیر لغو می شود:

- نیاز به کالا یا خدمات موضوع مناقصه مرتفع شده باشد؛

- تغییرات زیادی در اسناد مناقصه لازم باشد که موجب تغییر در ماهیت مناقصه گردد؛

- نامتعارف بودن پیشنهادات به تصویب کمیسیون مناقصه؛

- تشخیص کمیسیون مناقصه مبنی بر تبانی میان مناقصه گریا مناقصه گران .

33- مناقصه در شرایط زیر تجدید میگردد:

- نرسیدن تعداد مناقصه گران به حد نصاب تعیین شده؛

- امتناع برندگان اول و دوم مناقصه از انعقاد قرارداد؛

- پایان مدت اعتبار پیشنهادها؛

- تشخیص کمیسیون مناقصه مبنی بر عدم اطلاع رسانی کافی و شفاف سازی مناقصه گران؛

- بالا بودن قیمتهای پیشنهادی به نحوی که توجیه اقتصادی موضوع مناقصه منتفی گردد.

35- شرح خدمات

شرح مختصر زیررئوس کلی تعهدات پیمانکار در امر تهیه و طبخ، توزیع و سرو غذا و اداره سلف سرویسها واقع در آموزشکدهکردستان می باشد. میزان واقعی تعهدات پیمانکار در سایر مدارک قرارداد که به پیوست می باشد مشخص شده و محدود به شرح زیر نمی باشد.

35.1 انجام کلیه امور سلف سرویس آموزشکده (طبخ، تهیه مواد اولیه غذا، توزیع و سرو غذا بین تمامی دانشجویان، کارکنان و اساتید) تامین نیروی انسانی مورد نیاز سلف سرویس، نظافت سالن های غذاخوری، نظافت و شستشوی کلیه ظروف و لوازم و وسایل مورد استفاده سلف سرویس و ضد عفونی آنها، تامین وسیله نقلیه برای توزیع غذا.

35.2 تهیه وسیله نقلیه برای انجام اموراداری وایاب و ذهاب نیروهای تحت پوشش

35.3 انجام کلیه امورات فوق در مناسبتهاى مختلف حسب اعلام کارفرما و توافق طرفین.

35.4 تهیه و حمل مواد اولیه خام غذائی و مصرفی مورد تأیید نماینده کارفرما / نماینده کارشناس بهداشت و تغذیه.

35.5 تهیهابزار و ملزومات کار به جز لوازمی که کارفرما طبق شرح خصوصی قرارداد در اختیار پیمانکار خواهد گذاشت.

35.6 تهیه ابزار کار و لوازم مصرفی جهت تنظیف محیط سلف سرویس ها، سرویسهای بهداشتی و سایر مکانهای مرتبط با قرارداد و همچنین

ضد عفونی محل طبخ غذا .

35.7 جمع آوری و شستشوی ظروف غذاخوری در سلف سرویس ها .

35.8 طبخ و توزیع غذا و دسردرساعات و مکانهای مشخص شده مطابق با اسناد مناقصه طبق نظر کارفرما، تهیه وسیله نقلیه مناسب برای

توزیع غذا در خوابگاه های داخل و خارج از محل آموزشکده، هزینه های مربوط به وسیله نقلیه از قبیل دستمزد راننده، هزینه سوخت،

تعمیرات و غیره کلاً بعهده پیمانکار می باشد وسیله نقلیه مذکور باید کمتر از 5 سال عمر داشته باشد، مسقف بوده و امکان شستشوی

هر روز آنها وجود داشته باشد.

❖ محل خوابگاههای آموزشکده بشرح ذیل است: (توجه: احتمال اضافه یا کاهش خوابگاه به مجموع خوابگاه های ذیل در سطح شهر و یا

تغییر موقعیت مکانی در طول مدت قرارداد وجود دارد).

- خوابگاه پسران – ساختمان شماره 1

36- انتقال ضایعات و زباله های سلف سرویس ها پس از بسته بندی در کیسه های پلاستیکی به محلی که کارفرما مشخص می

نماید.

37- مواد اولیه و تجهیزات

37.1 کلیه مواد لازم جهت پخت غذا شامل گوشت قرمز، مرغ، ماهی، برنج، روغن و تهیه سایر مواد مربوط به هر غذا بر بعهده پیمانکار

است و بایستی مطابق شرح مقادیر پیوست و نوع اقلام برای هر نوع غذا تهیه شود. این مقادیر مواد غذایی حداقل می باشد.

37.2 توزیع کلیه اقلام صبحانه بر عهده پیمانکار می باشد. (چگونگی توزیع صبحانه به تشخیص اداره کل امور دانشجویی می باشد).

37.3 کلیه مواد مصرفی بایستی از نوع درجه یک باشد و کیفیت کلیه اقلام مصرفی قبل از استفاده به تایید نماینده ناظر و کارشناس تغذیه

برسد. همچنین پیمانکار به منظور ارتقاء کیفی تغذیه می تواند مقدار مواد مصرفی را بیشتر از حداقل ارائه دهد.

37.4 پیمانکار موظف است در ابتدای شروع کار طی صورتجلسه ای کلیه وسایل و تجهیزات موجود در سلف سرویس را تحویل گیرد.

و بطور صحیح نگهداری و استفاده نماید .

37.5 هزینه تعمیرات، نگهداری دستگاهها و سرد خانه ها و تجهیزات سلف سرویس بر عهده پیمانکار است.

37.6 یک واحد انبار سرد و یک واحد انبار خشک و سردخانه مرکزی جهت نگهداری اقلام ضروری در اختیار پیمانکار قرار داده می

شود.

37.7 مسئولیت حفظ و نگهداری کلیه مواد غذایی از جمله گوشت و مرغ و غیره در سردخانه و سایر مواد در انبارها بر عهده پیمانکار

می باشد.

37.8 درخصوص تعداد پرس های غذا پیمانکار می بایست به اداره کل امور دانشجویی مراجعه و اطلاعات لازم را کسب نماید(شام و نهار).

37.9 آمار تقریبی پخت غذا حداقل 12 ساعت قبل از پخت به صورت کتبی از طریق واحد تغذیه در اختیار پیمانکار قرار داده می شود.

37.10 تهیه و هزینه کلیه لوازم و اقلام مصرفی و غیر مصرفی، بهداشتی و شستشو، نظافت، ضد عفونی سالنها، آشپزخانه و غیره و لوازم

کار اعم از مواد شوینده، پاک کننده و سایر وسایل مورد نیاز متناسب با سطح و تجهیزات موجود بعهد پیمانکار است.

37.11- پیمانکار موظف است علاوه بر شستشوی روزانه، حداقل ماهانه یکبار بطور کامل با اطلاع قبلی کارفرما وبا حضور ناظر

قرار داد، سلف سرویسها را ضد عفونی نماید.

37.12- پیمانکار موظف است کلیه موارد بهداشتی، ایمنی و اطفا ی حریق و وجود وسایل جعبه کمکهای اولیه محل را رعایت نماید

و مسئولیت آن بعهد پیمانکار است.

37.13- تامین آب، برق، گاز و پرداخت هزینه های آن برعهده آموزشکده می باشد ولی پیمانکار می بایستی رعایت صرفه

جویی لازم را در حامل های انرژی بکار برده و در صورت عدم رعایت استاندارد مصرف در هر یک از حامل های انرژی؛ به میزان

مصرف مازاد هزینه آن از صورت وضعیت شرکت کسر خواهد شد.

37.10 خرید تجهیزات فرایند طبخ و توزیع نظیر آبکش، انواع چاقو، انواع رنده، انواع کارد، رومیزی، کنسرو بازکن، تیغه پوست کن،

تیغه چرخ گوشت، پوست کن دستی، ملاقه، کفگیر، صافی و دیگر و سایل و لوازم که در جریان پخت و پز غذا می تواند در اثر

مصرف مستهلک یا خراب شود تماماً بر عهده پیمانکار است.

37.11 پیمانکار متعهد به پخت غذا با کیفیت مناسب و مورد تایید واحد تغذیه آموزشکده و رعایت کلیه اصول و استانداردهای تغذیه و بهداشت غذا می باشد.

37.12 کلیه پرداخت ها به پیمانکار منوط به تایید کمیت و کیفیت مواد اصلی و اولیه غذای طبخ شده توسط اداره کل امور دانشجویی می باشد.

37.13 خرید و توزیع انواع میوه (درجه یک) در هفته دو بار مطابق برنامه تنظیمی از سوی اداره کل امور دانشجویی و نوع میوه متناسب با میوه موجود در بازار و فصل تعیین و مبلغ آن برابر نرخ میادین تره بار به علاوه سود پیشنهادی (بصورت درصدی از مبلغ فاکتور) پرداخت می گردد.

37.14 در صورتی که در شرایط خاص، مواد اولیه خام از سوی کارفرما که قبلاً خریداری شده؛ در اختیار پیمانکار قرار گیرد به میزان ارزش ریالی آن به نرخ عمده فروشی (قیمت روز) محاسبه و توسط پیمانکار به حساب کارفرما واریز خواهد شد.

37.15 در صورتی که قیمت اقلام اصلی (برنج، روغن، گوشت، مرغ و ماهی) براساس استعلام قیمت عمده فروشی از مراجع ذیصلاح 20 درصد کاهش و یا افزایش داشته باشند به همان نسبت مبلغ پیشنهادی اولیه؛ قیمت ها کاهش یا افزایش خواهد یافت در غیر این صورت و عدم حصول توافق، آموزشکده اختیار فسخ قرارداد را خواهد داشت.

38- نیروی انسانی

38.1 استفاده از نیروی انسانی متخصص و ماهر مورد نیاز در پخت و توزیع غذا و دو نفر سرآشپز مجرب که بایستی صلاحیت آنها به تایید اداره کل امور دانشجویی آموزشکده برسد.

38.2 بکارگیری یک نفر کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت از طرف پیمانکار الزامی است.

38.3 پیمانکار موظف است یک نماینده مقیم جهت هماهنگی امور در طول ساعات کار سلف سرویس به آموزشکده معرفی نماید. یک

نفر نماینده نیروی پیمانکار محسوب گردیده و جزء تعداد نیروهای مورد نیاز سلف سرویس نمی باشند. نماینده مذکور مکلف است

در صورت اعلام امور دانشجویی گزارش کار سلف ها را کتبا ارائه نمایند.

38.4 کلیه نیروهای مورد نیاز قبل از شروع تعهد پیمانکار بایستی تأییدیه بکارگیری و کارت بهداشت و سلامت و گواهی عدم اعتیاد و

گواهی عدم سوء پیشینه داشته باشند.

38.5 مسئولیت کلیه نیروهای مورد نیاز سلف سرویس اعم از بکارگیری، حقوق، مزایا و اضافه کاری بر عهده پیمانکار می باشد و پیمانکار

ملزم به پرداخت کلیه حق و حقوق نیروها بوده و آموزشکده مسئولیتی در این خصوص نخواهد داشت.

38.6 مراحل بکارگیری نیروی جدید ابتدا بعد از احراز شرایط لازم جهت کار و تأیید اداره کل امور دانشجویی بر عهده پیمانکار بوده

و پیمانکار می بایست این نیروها را با هماهنگی اداره مذکور و بصورت کتبی به امور اداری و حراست آموزشکده اعلام تا مراحل

تأییدیه بکارگیری آنها انجام گیرد. تغییر یا جایگزینی نیروهای بکار گرفته شده در طول مدت قرارداد می بایست مطابق بند 6 اگر

نیروی از طرف اداره کل امور دانشجویی به هر دلیلی ناکارآمد تشخیص داده شد پیمانکار موظف است با هماهنگی امور اداری

نسبت به تسویه حساب و پرداخت حق الزحمه و... نیروی مذکور اقدام نماید.

38.7 مدیر عامل، حسابدار، دفتر دار، رانندگان و سائط نقلیه و سایر کارکنان غیر کارگری جزء نیروهای فنی و خدماتی (سر آشپز، کمک

آشپز، کارشناس تغذیه، کارشناس بهداشت، ناظرین کارفرما و خدماتی) محسوب نمی شوند و حقوق و مزایای آنان از محل حساب

مشترک قابل پرداخت نمی باشد.

38.8 ساعت کاری پرسنل سلف سرویس در دو شیفت می باشد که شیفت صبح از ساعت 7 الی 15 و شیفت بعدازظهر از ساعت 11 الی

20:30 می باشد. (شیفت ها هفتگی به صورت چرخشی می باشد)

38.9 تهیه لباس کار مناسب جهت پرسنل شامل روپوش، شلوار، کلاه و کفش بهداشتی چکمه، دمپایی، ماسک مناسب و غیره هر دو ماه

یکبار بصورت یک دست (مطابق پیوست) الزامی و هزینه آن بعهده پیمانکار است.

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

پیشنهاد قیمت پیمانکار

اینجانب/اینجانباندارنده/دارندگان حق امضاء با سمت بعداز مطالعه دقیق اسناد و مدارک مناقصه،مراجعه به واحدهای مختلف آموزشکده جهت کسب اطلاعات، اطلاع از کم و کیف تعداد پرس غذا ونیروی انسانی درسنوات گذشته،بررسی امکانات موجود، موقعیت سلف سرویس هاو خوابگاهها ونحوه توزیع غذاوخواسته های مناقصه گزار، بدینوسیله با اقرار بر اشراف کامل به موضوع مناقصه و کلیه جوانب آن قیمت پیشنهادی برای خدمات موضوع مناقصه مطابق ریز قیمت های جدول/جداول مندرج در اسناد مناقصه به شرح ذیل می باشد.

این پیشنهاد از تاریخی که برای تسلیم آن در آگهی مناقصه ذکر شده است به مدت سه ماه معتبر می باشد

ردیف	انواع غذا	تعداد تقریبی آمار 95-96 (p)	قیمت پیشنهادی تهیه مواد اولیه برای هر پرس (ریال)	هزینه های پرسنلی، طبخ، حمل، توزیع به ازای هر پرس (ریال)	مجموع قیمت پیشنهادی تهیه مواد اولیه وهزینه های پرسنلی، طبخ، حمل، توزیع (ریال)(q)
1	استابولی با ماست	7946			
2	باقلاپلو باگوشت	0			
3	زرشک پلو	11631			
4	سبزی پلو باماهی قزل آلا	0			
5	عدس پلو	0			
6	چلوخورش آلو	2356			
7	چلوخورش بادمجان	0			
8	چلوخورش قارچ وگوشت	0			
9	چلوخورش قورمه سبزی	16258			
10	چلوخورش قیمه سیب زمینی	12205			
11	چلوخورش کرفس	0			
12	چلوخورش کدو	0			
13	چلو کباب کوبیده	17100			
14	چلو جوجه کباب	6504			
15	چلو فسنجان مرغ	0			
16	چلو کوبیده مرغ	220			
17	چلو گوشت	0			
18	چلو تن ماهی	8473			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

19	رشته پلو با خلال مرغ و ماست	4288		
20	خوراک سالاد الویه	133		
21	خوراک تخم مرغ و سیب زمینی	507		
22	خوراک ماکارونی	3992		
23	خوراک قارچ و گوشت	0		
24	خوراک مرغ	0		
25	خوراک لوبیا	0		
26	چلوخورش خلال	0		
27	آش رشته	0		
28	سوپ جو	0		
29	سالاد	0		
30	خوراک همبرگر گوشت و آش	0		
31	رولت گوشت با آش	0		
32	خوراک شنسل مرغ	0		
33	کوفته تبریزی	3570		
34	ساندویچ کالباس	0		
35	خوراک جوجه چینی	0		
36	لوبیا پلو	0		
37	خوراک کوکوسبزی	133		
38	خوراک کوکو سیب زمینی	1481		
	جمع کل آمار تقریبی (Q)	96797		
F	میانگین وزنی قیمت پیشنهادی برای یک پرس ردیف های 1 تا 38			

الف: تعداد تقریبی امار = P

ب: مجموع قیمت پیشنهادی تهیه مواد اولیه و هزینه های پرسنلی، طبخ، حمل، توزیع = Q

ج: میانگین وزنی = F

(مجموع تعداد تقریبی آمار در سال 96 - 95) $Q = \sum q$

$$F = \frac{P * q}{\sum q}$$

جدول پیشنهاد قیمت اجاره بهاء

ردیف	موضوع	تعداد	مبلغ اجاره بهاء ماهیانه (ریال) عدد	مبلغ اجاره بهاء ماهیانه (ریال) حروف
1	سلف سرویس مرکزی (یک سالن توزیع غذا، سردخانه و انبار مستقل)	1		
2				

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

هزینه های انواع دسر

ردیف	انواع غذا	واحد	مقدار	بهای واحد (ریال) عدد	بهای واحد (ریال) حروف
1	سیب	پرس	180 گرم	-	-
2	پرتقال	پرس	170 گرم	-	-
3	موز	پرس	200 گرم	-	-
4	نارنگی	پرس	100 گرم	-	-
5	خیار	پرس	100 گرم	-	-
6	هلو	پرس	140 گرم	-	-
7	زرد آلو	پرس	120 گرم	-	-
8	لیمو شیرین	پرس	170 گرم	-	-
9	شلیل	پرس	140 گرم	-	-
10	بامیه	پرس	50-55 گرم	-	-
11	خرما	پرس	50-55 گرم	-	-
12	ماست تک نفره	پرس	1 عدد		
13	دوغ	پرس	250 سی سی		
14	شیر تک نفره	پرس	200 سی سی		
درصد سود پیشنهادی		درصد			

توضیحات:

- 1- نحوه محاسبه هزینه ردیف های 1 تا 11 براساس اسناد خرید مثبت میادین تره باربعلاوه درصد سود پیشنهادی .
- 2- نحوه محاسبه هزینه ردیف های 12 تا 14 الزاماً قیمت در جدول قید گردیده و تا پایان قرارداد ثابت می باشد.

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

تعاریف

1- کارفرما

کارفرما عبارتست از آموزشکده فنی سندج که یکطرف امضاء کننده قرارداد است و انجام خدمات موضوع قرارداد را به پیمانکار واگذار می نماید. جانشینان و یا نمایندگان کارفرما در حکم کارفرما محسوب می شوند.

2- پیمانکار

پیمانکار، عبارتست از شخصیت حقیقی یا حقوقی که طرف دیگر امضاء کننده قرارداد است و انجام خدمات موضوع قرارداد را بعهده گرفته است. نمایندگان قانونی پیمانکار در حکم پیمانکار محسوب می شوند.

3- نماینده کارفرما

شخصی است حقیقی یا حقوقی که برای سرپرستی و نظارت بر حسن انجام خدمات موضوع قرارداد و امور مربوط به آن طبق شرایط خصوصی قرارداد از طرف کارفرما تعیین میگردد. نمایندگان نامبرده نیز در حکم نماینده کارفرما می باشند.

4- محل کار

منظور از محل کار، محل هائی است که خدمات مربوط به موضوع قرارداد در آنها اجراء میگردد و حدود آن در سایر اسناد قرارداد معین شده است.

5- مصالح

مصالح عبارت است از مواد، کالا و اجناسی که جهت اجرای خدمات موضوع قرارداد مورد استفاده قرار می گیرد.

6- مصوبات

منظور از مصوبات، موافقت نامه ها و یا دستوراتی است که بطور کتبی از طرف کارفرما به پیمانکار ابلاغ می شود، توافق ها و یا دستورات شفاهی به هیچ وجه معتبر نخواهد بود.

7- مبلغ قرارداد

مبلغ قرارداد مبلغی است که پیمانکار برای انجام خدمات موضوع قرارداد، طبق شرح کار و سایر مدارک قرارداد پیشنهاد نموده و مورد قبول کارفرما واقع شده است بطوریکه کلیه هزینه های جنبی که برای انجام موضوع قرارداد به تشخیص کارفرما ضروری باشد در مبلغ پیشنهادی پیمانکار منظور شده است.

8- آگاهی از محل کار

عدم آگاهی پیمانکار از موقعیت و چگونگی محل کار و وسایل و نحوه دسترسی به آن و تسهیلات محلی و هرگونه عاملی که در اجرای خدمات مورد نظر منجمله شرایط کار و عملیات مؤثر باشد (بجز در مواردی که در قرارداد صریحاً ذکر گردیده است) به هیچ وجه رافع مسئولیت متقبله از طرف پیمانکار نخواهد بود و مطالبه هرگونه وجوه اضافی از این بابت پذیرفته نخواهد شد و هرگونه اعتراضی از سوی پیمانکار در این خصوص فاقد اعتبار است.

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

فرم قرارداد واگذاری فعالیتهای پشتیبانی و خدماتی
(موضوع تصویب نامه شماره 38326/ت/27506 هـ مورخ 1381/9/5 هیات وزیران)
جمهوری اسلامی ایران
وزارت علوم، تحقیقات و فناوری

1- نام دستگاه (کارفرما): آموزشکده کردستان	
2- نام نماینده دستگاه:	3- سمت نماینده دستگاه:
4- نام شرکت (پیمانکار):	5- شماره و تاریخ تعیین صلاحیت شرکت:
شماره ثبت شرکت : تاریخ ثبت شرکت:	شماره: تاریخ: توسط: اداره کل کار و امور اجتماعی
6- نام نماینده شرکت پیمانکار:	7- سمت نماینده شرکت پیمانکار:
8- شماره و تاریخ صورتجلسه تشریفات مناقصه:	
9- موضوع قرارداد: واگذاری فعالیتهای پشتیبانی و خدماتی مربوط به سلف سرویس آموزشکده	
9-2- واحد کار:	
9-3- حجم کار: کلیه دانشجویان، کارکنان و اساتید	
9.1- نوع کار: انجام کلیه امور سلف سرویس آموزشکده، تامین نیروی انسانی مورد نیاز	
9-4- کیفیت کار: به نحو مطلوب باشد	
9-5- امکانات و تجهیزات مورد نیاز: برعهده پیمانکار می باشد	
سلف سرویس، نظافت سالنهای غذاخوری، نظافت و شستشوی کلیه ظروف و لوازم و وسایل مورد استفاده سلف سرویس و ضد عفونی آنها، تامین و سیله نقلیه برای توزیع غذا - توزیع غذا در خوابگاهها و سایر واحدهای اعلام شده از طرف اداره امور دانشجویی - تهیه وسیله نقلیه برای ایاب و ذهاب نیروها و توزیع غذا - انجام کلیه امورات فوق در مناسبتهاى مختلف حسب اعلام کارفرما - سایر امور محوله از طرف اداره امور دانشجویی - تمامی شرایط و اسناد مناقصه، جداول مربوطه و سایر اوراق و پیوستهای تنظیمی جز لاینفک قرارداد می باشد.	
10- مدت انجام قرارداد :	
مدت زمان انجام قرارداد شروع: از تاریخ 95/08/01 خاتمه: تا تاریخ 96/07/30	
تبصره: مدت زمان قرارداد در صورت توافق طرفین قابل تمدید می باشد.	
11- مبلغ قرارداد: متشکل از دو بخش می باشد 1. هزینه خرید مواد اولیه و 2. هزینه های پرسنلی شامل دستمزد، توزیع و حمل و نقل.	

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

1-1- ارزش هر واحد کار: بصورت پرس غذای خورده شده می باشد.

1-2- کل مبلغ قرارداد ماهانه به شرح ذیل محاسبه می شود و مبلغ کل قرارداد بصورت تقریبی در تبصره یک این بند آورده شده است:

1-مجموع حاصلضرب تعداد پرسهای خورده شده از هر نوع غذا (p) ضربدر هزینه خرید مواد اولیه به علاوه هزینه های پرسنلی، طبخ، حمل و توزیع همان نوع غذا (q)

2-مجموع حاصلضرب تعداد پرسهای خورده شده دسر (آش و سوپ و سالاد) ضربدر هزینه خرید مواد

تبصره 1: مبلغ تقریبی قرارداد حدود 6/000/000/000 (شش میلیارد) ریال می باشد.

توضیح: آموزشکده به هیچ وجه مبلغ مذکور را تضمین نمی نماید و این مبلغ براساس آمار سال تحصیلی 94-95 استخراج شده و امکان کاهش و افزایش آن در قرارداد جدید وجود دارد.

تبصره 2: کلیه کسورات قانونی مربوط به این قرارداد بر عهده پیمانکار است.

12- نحوه پرداخت:

- پرداخت به صورت ماهیانه و برابر بند 11 این قرارداد در قبال تعداد پرس غذای های مصرف شده مطابق گزارش سیستم کارت خوان و تایید ناظرین قرارداد، ارائه لیست پرداخت حقوق ماه قبل و لیست حق بیمه کارگران، کسر کسورات قانونی با رعایت ضوابط قانونی صورت می گیرد.

13- روش اصلاح قرارداد:

13-1- کارفرما می تواند در صورت ضرورت نسبت به تغییر میزان کار با اعلان به شرکت پیمانکار مبلغ و خدمات قرارداد را تا 25٪ درصد افزایش یا کاهش دهد.

13-2- کارفرما می تواند در صورت دارا بودن مستخدم رسمی در خدمات موضوع قرارداد با توافق شرکت پیمانکار اجازه استفاده از آن نیروها را با کاهش مبلغ قرارداد (حداقل به میزان حقوق و مزایای افراد مذکور) به شرکت پیمانکار اعطا نماید.

13-3- کارفرما می تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجرای این قرارداد و رعایت مقررات عمومی، شرایط اختصاصی را که لازم می داند به این قرارداد الحاق نماید و شرکت پیمانکار از این جهت حق اعتراض ندارد و مفاد آن لازم الاجرا خواهد بود.

14- تعهدات کارفرما:

14.1 کارفرما یک یا دو نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود جهت همکاری و ایجاد هماهنگی های لازم کتباً به شرکت پیمانکار معرفی می نماید.

14.2 کارفرما موظف است هزینه های انجام خدمات را طبق قرارداد از محل اعتبارات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل اداری با رعایت بند 12، پرداخت نماید.

14.3 کارفرما اطلاعات لازم را جهت انجام خدمات موضوع قرارداد در اختیار شرکت پیمانکار، قرار داده و شرکت نسبت به اطلاعات لازم اشراف دارد.

14.4 کارفرما متعهد است نسبت به واریز مالیات متعلقه به حساب های مربوط در راس موعد مقرر اقدام لازم معمول دارد.

14.5 در صورتی که کارفرما به هر عنوان مایل به همکاری نباشد ضروریست حداقل دو هفته قبل موضوع را کتباً به طرف مقابل اعلام و از اینکه پیمانکار اطلاع یافته است اطمینان حاصل و نسبت به فسخ قرارداد اقدام نماید.

15- تعهدات پیمانکار:

- 15.1 مدیریت سلف سرویس ها با پیمانکار است. پیمانکار موظف است یک نفر را به عنوان نماینده تام‌الاختیار خود جهت پاسخگویی و ایجاد هماهنگی‌های لازم در انجام خدمات موضوع قرارداد و حضور روزانه و مستمر معرفی نماید. نمایندگان مذکور مکلفند در صورت اعلام کارفرما گزارش کار سلف ها را کتبا ارائه نمایند
- تبصره: افراد نماینده، جزء تعداد نیروهای مورد نیاز سلف سرویس نمی باشند و حق شرکت در فرایندهای پخت و پز و توزیع غذا را نخواهند داشت و کلیه حق و حقوق آنها مطابق قانون کار و تامین اجتماعی توسط شرکت پرداخت میگردد.
- 15.2 شرکت پیمانکار متعهد میگردد نیروی انسانی واجد شرایط (مورد تایید کارفرما)، امکانات و تجهیزات را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به کارگیرد.
- 15.3 کلیه امور سلف سرویس ها از قبیل: خرید، تهیه مواد اولیه غذا و مخلفات، طبخ و توزیع غذا بین تمامی دانشجویان، کارکنان و اساتید و اداره سلف های سرویس و ... برعهده پیمانکار است.
- 15.4 قیمت خرید مواد اولیه به ازاء هر نوع غذا متفاوت بوده و پیوست قرارداد می باشد. در صورتیکه قیمت اقلام اصلی (برنج، روغن، گوشت، مرغ و ماهی) براساس استعلام قیمت عمده فروشی از مراجع ذیصلاح 20 درصد کاهش یا افزایش داشته باشند، به همان نسبت مبلغ پیشنهادی اولیه؛ قیمت ها کاهش یا افزایش خواهند یافت. در غیر اینصورت و عدم حصول توافق، آموزشکده اختیار فسخ قرارداد را خواهد داشت.
- 15.5 هزینه دستمزد به ازاء هر پرس غذا.....ریال می باشد.
- 15.6 پیمانکار متعهد است حداقل یک نفر کارشناس تغذیه صرفاً به منظور جهت کنترل مسائل بهداشتی و تغذیه و ارائه آموزش به پرسنل کتبا به کارفرما معرفی نماید. وی ملزم به حضور تمام وقت می باشد و حق شرکت در هیچ یک از مراحل تهیه و طبخ و توزیع غذا را ندارد.
- 15.7 چنانچه کارفرما افرادی تحت هر عنوانی مازاد بر تعداد نیروی مورد نیاز و رضایت آموزشکده به خدمت گیرد پرداخت حقوق و مزایای آنان صرفاً برعهده پیمانکار خواهد بود.
- 15.8 شرکت پیمانکار متعهد می گردد که خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی که به تایید کارفرما می‌رساند انجام دهد.
- 15.9 پیمانکار متعهد می گردد، مواد اولیه غذایی بکار رفته کاملاً سالم بوده و موازین بهداشتی نیز مطابق شرایط و اسنادی که قبلاً به مهر و امضاء وی رسیده رعایت نماید.
- 15.10 پیمانکار متعهد است تمامی مواد تشکیل دهنده غذاها را برابر گرم بندی مندرج در اسناد مناقصه استفاده نماید.
- 15.11 پیمانکار متعهد است غذا را در داخل آموزشکده طبخ و تهیه نماید.
- 15.12 شرکت پیمانکار متعهد می گردد که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی نمی باشد.
- 15.13 شرکت پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزئاً (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد.
- 15.14 هر گونه تغییر در وضعیت شرکت پیمانکار می‌بایستی ظرف مدت 5 روز کتبا به کارفرما اعلام گردد.
- 15.15 شرکت پیمانکار مکلف است ماهیانه تصویر لیست پرداخت حقوق و لیست بیمه ماه قبل کارکنان خود را که به تایید سازمان تامین اجتماعی رسیده است به کارفرما ارائه نماید.
- 15.16 در صورت فسخ، لغو یا اتمام قرارداد، تسویه حساب قانونی کارکنان (به استثنای کارکنان موضوع بند 2-13 همین فرم) به عهده شرکت پیمانکار می‌باشد.
- 15.17 شرکت پیمانکار متعهد می گردد برای نیروی انسانی شرکت در صورت درخواست کارفرما و یا در موارد ضروری که به سلامت افراد مربوط است کارت سلامت و بهداشت ارائه نماید.
- 15.18 شرکت متعهد می گردد آموزش‌های تخصصی و حرفه‌ای لازم را به کارکنان خود (جهت واگذاری کار) بدهد.
- 15.19 ضمانت حسن رفتار و اخلاق کارکنان شرکت و کیفیت انجام کار آنان به عهده شرکت است و شرکت در مقابل کارفرما پاسخگوست.

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

- 15.20 شرکت پیمانکار موظف به رعایت نظام‌های جاری دستگاه، حفظ اسرار و نکات ایمنی می‌باشد.
- 15.21 شرکت موظف است نسبت به صدور کارت شناسایی و تهیه لباس کار مناسب برای نیروهای خود اقدام نماید. بدیهی است در صورت عدم رعایت موارد مذکور در حین انجام کار، کارفرما در هر مورد می‌تواند مطابق بند 18 اقدام نماید و شرکت حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می‌کند.
- 15.22 ساعت حضور نیروهای شرکت در آموزشکده بر اساس برنامه اعلام شده از طرف کارفرما و مقررات اداره کل کار و امور اجتماعی می‌باشد و به ازاء هر ساعت کسر کار سه ساعت محاسبه و از مطالبات شرکت کسر می‌گردد.
- 15.23 نیروهای شرکتی بایستی پس از اتمام کار در ساعات اداری آموزشکده را ترک نمایند و تنها در صورت اعلام نیاز امور دانشجویی مجاز به حضور می‌باشند.
- 15.24 تامین خودرو جهت ایاب و ذهاب نیروها و هزینه آن برعهده پیمانکار می‌باشد. همچنین تامین خودرو حمل و توزیع غذا به خوابگاهها و هزینه آن برعهده پیمانکار است
- 15.25 شرکت پیمانکار مکلف به پرداخت حقوق و اضافه کار نیروها مطابق گزارش کارت زنی آموزشکده می‌باشد.
- 15.26 تامین غذای نیروهای شرکت بر عهده پیمانکار خواهد بود.
- 15.27 پیمانکار ملزم است از استفاده هرگونه افزودنی‌ها و ادویه جات صنعتی و شیمیایی خودداری نموده و از مواد طبیعی (مثلاً زعفران) استفاده نماید.
- 15.28 شرکت پیمانکار مکلف است در صورت نیاز به نیروی جدید مراتب را کتباً با مشخصات کامل افراد قبل از به کارگیری به مدیریت امور اداری و حراست آموزشکده جهت بررسی و معرفی به معاونت دانشجویی اعلام نماید.
- 15.29 پیمانکار می‌تواند مواد غذایی فاسد نشدنی را بصورت یکجا تهیه و با توجه به ظرفیت انبار خشکبار نگهداری نماید، مواد غذایی فاسد شدنی بایستی متناسب با مصرف روزانه و بسته به قابلیت نگهداری، تهیه و با بسته بندیهای بهداشتی / پوشش مناسب در سردخانه نگهداری گردد. لازم به ذکر است کلیه اجناس موجود در انبار سردخانه باید دارای برچسب (شامل نام ماده و تاریخ مصرف) باشند.
- 15.30 مواد پروتئینی مانند گوشت گوساله، گوسفند، مرغ و ماهی حداکثر 7 روز در سردخانه‌های زیر صفر قابل نگهداری خواهد بود و پس از مدت ذکر شده مواد مشروحه منجمد محسوب می‌شود
- 15.31 روغن مورد مصرف در تمام موارد باید از نوع مایع تأمین شده باشد و پیمانکار حق استفاده از روغن جامد را ندارد. همچنین جهت سرخ کردن مواد می‌بایست از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی استفاده نماید. ضمناً روغن مایع مصرفی پس از هر بار سرخ کردن می‌بایست تعویض گردد. و از روغن مخصوص سرخ کردنی که در مشخصات مواد اولیه عنوان گردیده استفاده شود.
- 15.32 پیمانکار موظف است یک نسخه از مدارک خرید مواد پروتئینی (کپی فاکتور یا هر مدارک معتبر دیگر) با ذکر نام فروشگاه با مهر معتبر محل خرید را در هنگام ورود به انبار سلف سرویس هابه نماینده کارفرما تحویل نماید در صورت عدم ارائه مدرک معتبر ناظر سلف سرویس ها از ورود این اجناس جلوگیری و برابر ماده مربوط به جبران خسارات اقدام خواهد نمود.
- 15.33 اصل مدارک / فاکتور خرید مواد پروتئینی که ممهور به مهر معتبر فروشگاههای مجاز می‌باشد باید توسط نماینده پیمانکار به نحو مناسب در محل، نگهداری گردد تا در صورت درخواست و بازدیدهای دوره‌ای کارشناس بهداشت و سایر واحدهای ذیربط معاونت دانشجویی به رویت آنان برسد.
- 15.34 پیمانکار متعهد است نسبت به تهیه مواد اولیه جهت پخت به میزان یک ماه خریداری و اقدام نموده و اجناس تهیه شده را به رویت و تایید دستگاه نظارت برساند. در صورت عدم تایید کارفرما از نوع و کیفیت مواد اولیه، پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به خارج نمودن اجناس تایید نشده اقدام و مواد مناسب درجه 1 مطابق شرح قرارداد که مورد تایید کارفرما باشد تهیه نماید.

15.35 شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه و جداول و سایر پیوستهای مربوط که همگی به تایید پیمانکار رسیده جزء لاینفک این قرارداد بوده و پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد.

15.36 در صورت تصمیم کارفرما به توزیع غذای پنجشنبه، شرکت متعهد به انجام آن می باشد.

15.37 کارفرما می تواند در صورت انحلال، ورشکسته شدن و یا سلب صلاحیت شرکت از طرف مراجع ذیصلاح ضمن ضبط ضمانت نامه حسن انجام کار، قرارداد را فسخ نماید و در صورت ورود خسارت، با نظر کارشناس برآورد خسارت نموده و پیمانکار ملزم به پرداخت آن می باشد.

15.38 به منظور حسن اجرای قرارداد، تضمین انجام تعهدات، سایر شرایط قرارداد، جبران خسارات احتمالی وارده (به آموزشکده، کارگران یا دانشجویان)، تضمین وسایل و لوازم تحویلی، پیمانکار یک فقره ضمانت نامه بانکی صادره از بانک به شماره مورخ به مبلغ 600/000/000 ریال و یک فقره چک با شماره عهده بانک شعبه به مبلغ 6/000/000/000 ریال تحویل کارفرما داده است. بدیهی است در صورت عدم انجام مطلوب موضوع قرارداد و یا عدم انجام هریک از تعهدات و شرایط مندرج در این قرارداد و یا ورود هرگونه خسارات احتمالی، کارفرما می تواند از تضمینات مذکور به نفع خود وصول نماید.

16- نظارت:

16.1 کارفرما از طریق معاونت اداری مالی و معاونت دانشجویی (ناظرین قرارداد) بر کمیت و کیفیت موضوع قرارداد نظارت می نماید.

16.2 کلیه پرداختها به پیمانکار با تایید ناظرین صورت می گیرد.

16.3 نظارت بر اجرای تعهدات قانونی شرکت و کارکنان متبوع آنها با ناظرین است.

16.4 ناظر باید مکانیزم اجرایی نظارت را با توجه به شیوه های علمی و مدیریتی مبتنی بر نظرسنجی پیش بینی و اعمال نماید .

17- شرایط عمومی قرارداد:

17.1 وجوه مربوط به حقوق، مزایا، حق الزحمه، پاداش و سایر پرداخت های قانونی کارکنان پیمانکار (مطابق لیست تنظیمی شرکت پیمانکار) به حساب بانکی که در یکی از بانک ها با امضای مشترک نماینده دستگاه اجرایی و نماینده شرکت پیمانکار افتتاح می گردد، واریز خواهد شد. حساب یاد شده دولتی نیست و پرداخت از آن صرفاً برای واریز خالص حقوق و مزایای کارگران ذیربط و واریز کسور قانونی لیست های مربوط شامل مالیات، بیمه و غیره خواهد بود . این حساب پس از لغو یا خاتمه قرارداد با امضای طرفین بسته خواهد شد.

17.2 پس از خاتمه قرارداد چنانچه وجوهی در حساب مشترک باقی باند متعلق به کارفرما خواهد بود.

17.3 شرکت پیمانکار متعهد می گردد کلیه مقررات قانون کار و قانون تامین اجتماعی را در انجام وظایف موضوع قرارداد و تعیین مزد و عیدی، پاداش، سنوات، بن، اضافه کار و سایر مزایای حین و پایان کار کارگران را رعایت نماید و در طول مدت قرارداد هر گونه پاسخگویی به شکایات و اجرای آراء مربوط به هیات های حل اختلافات کارگری و سایر تعهدات قانون کار را به عهده بگیرد. و کارفرما هیچگونه مسئولیتی از این بابت ندارد.

17.4 در اجرای مواد قانون کار، پیمانکار متعهد میگردد که تمامی مقررات قانون کار و رفاه و تامین اجتماعی را در مورد کارکنان خود اعمال نماید و ضروریست پیمانکار نسبت به رعایت اصول و نکات ایمنی حین انجام کار مطابق با قوانین و آئین نامه و مقررات مصوب و استفاده از وسایل ایمنی در محل فعالیت توسط کلیه عوامل شاغل بکار از سوی شرکت اقدام نماید. با توجه به تاکیدات در صورت طرح یا بروز هر گونه ادعا یا حادثه احتمالی عواقب و مسئولیتهای جانی و مالی آن بعهد شرکت بوده و شرکت متعهد به رعایت آنها شده است.

17.5 شرکت پیمانکار اعلام می دارد چنانچه مبالغ مندرج در حساب مشترک بابت تأدیه حقوق و مزایای حین و پایان کار (اضافه کار، بن، عیدی، پاداش، سنوات و غیره) نیروهای شرکت مطابق قانون کار و تأمین اجتماعی پاسخگوی حق و حقوق نیروهای شرکت نباشد

- از محل ارقام مصرفی کسری مذکور را جبران می نماید، در غیر اینصورت کارفرما اختیار دارد که از محل ضمانتنامه بانکی ارائه شده کسری مذکور را جبران نماید. و شرکت با آگاهی کامل از این موضوع حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.
- 17.6 شرکت پیمانکار موظف به دریافت رسید حق بیمه و مالیات های پرداختی و سایر کسورات قانونی مربوط به هر صورت و وضعیت، از حساب بانکی مشترک با کارفرما از واحدهای مربوط و سازمان تامین اجتماعی و ارائه آن به دستگاه اجرایی خواهد بود پرداخت مبلغ قرارداد هر ماه منوط به ارائه گواهی ماه قبل می باشد.
- 17.7 پیمانکار متعهد است چنانچه تاخیری در پرداخت مطالبات وی صورت پذیرد توانایی پرداخت 2 ماه حقوق و مزایای کارکنان تحت پوشش و دیگر هزینه ها را دارد.
- 17.8 چنانچه عدم ارائه مطلوب خدمات موضوع قرارداد توسط شرکت پیمانکار از نظر کیفیت غذا و زمان توزیع و... منجر به ایراد خسارت و یا بروز مشکلاتی شود با تشخیص و ارزیابی میزان خسارت توسط کارفرما، مسئولیت جبران خسارت و هر گونه عواقب ناشی از آن به عهده پیمانکار می باشد.
- 17.9 شرکت پیمانکار ملزم می باشد نسبت به تهیه لیست آنالیز پرداختی به نیروهای شرکتی بر اساس آخرین مصوبات وزارت کار و امور اجتماعی و ارائه آن تا 95/7/30 به امور اداری آموزشکده می باشد.
- 17.10 از آنجایی که وسایل و تجهیزات سلف سرویس متعلق به کارفرما بوده و در اختیار پیمانکار قرار گرفته است وی متعهد است چنانچه هر گونه عیب، نقص و یا خسارتی به وسایل وارد آید و یا تجهیزات مفقود گردد بر عهده پیمانکار بوده و وی ملزم به جبران خسارت می باشد. چنانچه تجهیزات دیگری مورد نیاز باشد بر عهده پیمانکار می باشد.
- 17.11 پیمانکار موظف است در صورت قطع شدن گاز شهری از طرق دیگر (تهیه کپسول گاز مایع) اقدام به تهیه غذا نماید.
- 17.12 تهیه وسایل روی میز به مقدار مورد نیاز (نمکدان، پارچ و...) و تهیه مواد شوینده و ضد عفونی کننده بر عهده پیمانکار است.
- 17.13 پیمانکار متعهد است پس از اتمام قرارداد و در صورت درخواست کارفرما موضوع قرارداد را به مدت 2 ماه دیگر ادامه دهد.
- 17.14 پیمانکار موظف است بطور مستمر و روزانه از دستگاهها و تجهیزات، علی الخصوص سردخانه های بالای صفر و زیر صفر و سایر یخچالها و ... بازدید بعمل آورده و چک لیست مربوطه را تکمیل نموده و به نماینده کارفرما ارائه نماید، در صورتیکه بدلیل نقص فنی در دستگاهها و تجهیزات خسارتی به مواد و اجناس پیمانکار وارد آید کارفرما هیچگونه تعهدی در قبال پرداخت خسارت نخواهد داشت.
- 17.15 پیمانکار موظف است در صورت بروز اشکال در تجهیزات کارفرما که نزد پیمانکار است بدلیل نقص فنی یا نیاز به قطعات و لوازم یدکی، در اولین فرصت نسبت به رفع عیوب دستگاه اقدام نماید. بدیهی است کلیه هزینه های تعمیر، تعویض قطعات و سرویس تجهیزات و دستگاهها و هزینه های حمل و نقل تماماً بعهده پیمانکار می باشد.
- 17.16 استفاده از تعمیرکاران مجاز و مجرب در امر تعمیر دستگاهها و همچنین استفاده از قطعات اصلی و یا مشابه که مورد تأیید کارفرماست از سوی پیمانکار الزامی خواهد بود.
- 17.17 در صورت تعلل و یا تاخیر در انجام تعمیر و یا عدم استفاده از تعمیرکاران مجاز و مجرب، کارفرما مختار خواهد بود پس از مهلت مقرر، را ساً نسبت به تعمیر اقدام و علاوه بر کسر هزینه های مربوطه، نسبت به کسر نیم در صد صورت و وضعیت ماهانه از محل مطالبات مواد اولیه به عنوان جریمه بابت هر روز تأخیر اقدام نماید.
- 17.18 جایگزین نمودن تجهیزات و وسایل طبخ کارفرما که در طول مدت قرارداد مستهلک و یا بدلیل عدم کارایی غیر قابل استفاده می گردند بعهده پیمانکار خواهد بود. نظر نماینده کارفرما در تشخیص موارد مذکور قطعی و قابل اجراء می باشد.
- 17.19 پرداخت هزینه های قبوض تلفن مورد استفاده برای رزرو غذای دانشجویان بر عهده پیمانکار است.

- 17.20 پیمانکار موظف است در صورت مشاهده حشرات موزی مراتب را فوراً به ناظر سلف سرویس اعلام تا نسبت به سمپاشی محوطه سلف سرویس از طریق اداره بهداشت اقدام گردد. در صورت سهل انگاری پیمانکار و مشاهده موارد مذکور عواقب ایجاد شده و بروز هرگونه مشکل، مسئولیت آن بعهد پیمانکار خواهد بود و کارفرما نسبت به اخذ جریمه اقدام خواهد نمود.
- 17.21 پیمانکار موظف است حداقل هفته‌ای یکبار با مواد پاک کننده و چربی بر نسبت به پاک نمودن جرما و ضایعات دستگاههای طبخ اقدام نماید.
- 17.22 لایروبی و تخلیه ضایعات چربی گیر آشپزخانه ها و کانال های محل پخت منتهی به چربی گیر ذکر شده بعهد پیمانکار خواهد بود و در صورت گرفتگی در طول اجرای قرارداد، پیمانکار موظف است در جهت رفع گرفتگی اقدام نماید.
- 17.23 محل توقف و پارک خودروهای پیمانکار در محل اجراء موضوع قرارداد می بایست با نظارت و تأیید اداره حراست و نماینده کارفرما و اخذ مجوزهای لازم صورت پذیرد.
- 17.24 پیمانکار موظف است نسبت به ارائه گواهیهای لازم و یا مدارک معتبری مبنی بر تأیید مهارت و تجربه سرآشپز و آشپزها قبل از شروع بکار اقدام نماید. این گواهیها می بایست مورد تأیید اداره کار و امور اجتماعی و یا ادارات ذیربط باشد. کارفرما از شروع بکار کارکنان مذکور که فاقد اینگونه مدارک باشند جلوگیری خواهد نمود.
- 17.25 پیمانکار و کارکنان وی بدون اخذ مجوز کتبی از کارفرما حق خروج مواد اولیه خام و پخت شده را نخواهد داشت.
- 17.26 جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس به تفکیک نوع غذا به پیوست جهت اطلاع پیمانکار درج شده است.
- 17.27 پیمانکار موظف است با هماهنگی سر آشپز خود نسبت به رعایت موارد عنوان شده اقدام نماید بدیهی است در صورتیکه جهت افزایش کیفیت غذا از مواد یا دورچین های دیگری بنا به تشخیص سرآشپز و با هماهنگی و تأیید نماینده کارفرما استفاده گردد بلامانع خواهد بود.
- 17.28 پیمانکار موظف است کلیه دوره های آموزشی مورد نیاز را بنا به تشخیص کارفرما برای پرسنل خود برگزار نماید. زمان تشکیل دوره های مورد نیاز توسط کارفرما مشخص و به پیمانکار اعلام خواهد شد.
- 17.29 کلیه مواد مصرفی در این قرارداد می باید دارای مهر استاندارد و پروانه بهداشتی از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی بوده و از نوع درجه یک تهیه گردند. این امر در تمامی موارد چه تصریح گردیده و یا خیر، صادق می باشد.
- 17.30 پیمانکار تعهد مینماید بعد از طبخ هر وعده غذا به اندازه نمونه آزمایشگاهی از هر نوع آنرا (اعم از غذای اصلی، سوپ، سالاد و...) را به مدت 48 ساعت در سردخانه نگهداری نماید تا در صورت لزوم به نماینده کارفرما و واحد بهداشت ارائه گردد.
- 17.31 نماینده کارفرما و کارشناس تغذیه مختار است در هر ساعت شبانه روز از انبارها و سایر اماکن در اختیار پیمانکار بازدید بعمل آورده و پیمانکار موظف به همکاری همه جانبه می باشد. همچنین کارشناس تغذیه مجاز است از هر نوع ماده غذایی (چه بصورت پخته و چه بصورت خام) و نیز مواد اولیه، بدون ارائه دلیل، جهت آزمایش، نمونه گیری نموده و آن را به آزمایشگاه ارسال نماید. در صورت عدم همکاری پیمانکار، کارشناس تغذیه میتواند راساً و بدون هماهنگی موارد فوق را اجرا نماید.
- 17.32 در جهت رعایت بهداشت فردی کارکنان پیمانکار، ضروری است برای هریک از کارکنان خود وسایل نظافت و استحمام شخصی تهیه نماید و کارکنان پیمانکار موظف به استحمام قبل و بعد از کار میباشند.
- 17.33 پیمانکار تعهد مینماید بدون هیچ قید و شرطی تمامی دستورات بهداشتی نماینده کارفرما و واحد بهداشت را در زمینه امور مربوط به بهداشت آشپزخانه، سالن غذاخوری و سایر مکانهای مرتبط با موضوع قرارداد و همچنین کیفیت و کمیت مواد اولیه (اعم از غذایی و غیر غذایی) و مواد پخته شده را در تمام ساعت شبانه روز کاملاً اجرا نماید 0
- 17.34 مبلغ مواد اولیه در طول مدت قرارداد مشمول هیچگونه افزایش قیمتی نمی شود.

17.35 چنانچه کارفرما درخواست تهیه و توزیع بیش از یک نوع غذا (دو یا سه نوع) در یک وعده غذایی را داشته باشد پیمانکار موظف به پخت و سرو غذاها طبق برنامه ریزی اداره کل امور دانشجویی می باشد.

17.36 با توجه به اینکه تمامی بندها به پیمانکار تفهیم شده است در صورت بروز اختلاف در تفسیر مفاد قرارداد و نحوه اجرای مفاد آن نظر کارفرما ملاک و اعتبار می باشد و شرکت ضمن سلب هر گونه اعتراض از خود، موظف به اجرای نظر کارفرما می باشد.

18- جبران خسارات و اخذ جرایم (موضوع ماده 230 قانون مدنی):

در صورتیکه بر اساس گزارش کتبی ناظر، پیمانکار در اجرای هر یک تعهدات و شرایط قرارداد از نظر کمی یا کیفی کوتاهی و قصور داشته باشد (غیر از مواردی که جرائم مشخصی پیش بینی شده است) کارفرما به صورت ذیل نسبت به اخذ خسارت اقدام می نماید:

18.1 با توجه به حائز اهمیت بودن موارد عنوان شده در کلیه بندهای این قرارداد و پیوستهای آن، در صورت مشاهده نقض هریک از موارد ذکر شده و یا عدم دقت در رعایت مفاد شرح کار (بجز بندهای قید شده در این ماده) در مرحله اول به ازاء هر مورد نیم در صد، در مرحله دوم به ازاء هر مورد یک درصد مبلغ صورت وضعیت همان ماه از محل مطالبات مواد اولیه بعنوان جریمه از پیمانکار کسر یا از محل تضمینات وی وصول خواهد شد. و در مرحله سوم علاوه بر اخذ جریمه به میزان 5 درصد مبلغ صورت وضعیت همان ماه از مطالبات مواد اولیه، می تواند نسبت به فسخ قرارداد و ضبط ضمانت نامه اقدام نماید. نظر کارفرما در این خصوص قطعی و لازم الاجرا خواهد بود.

18.2 چنانچه پیمانکار در ارتباط با تهیه نوع و یا مقدار غذا (برابر برنامه اعلام شده از سوی کارفرما) اقدام ننماید یا از سرو هریک از اجزاء و مواد تشکیل دهنده ناهار و شام مانند غذای اصلی، نوشیدنیها، میوه و غیره خودداری و یا بدلالی مانند عدم کیفیت، سرو نگردد ضمن الزام به جبران خسارت نیم درصد مبلغ صورت وضعیت همان ماه، از محل مطالبات مواد اولیه یا تضمین حسن انجام تعهدات وی کسر خواهد شد.

18.3 چنانچه بر اساس تشخیص ظاهری یا طی آزمایش مشخص شود اقلام تهیه شده یا غذای طبخ شده فاسد است کارفرما مانع استفاده از آن قلم یا غذا شده و پیمانکار موظف به معدوم نمودن آنها و جایگزین نمودن و مشمول جریمه بنا به تشخیص کارفرما می باشد.

18.4 چنانچه در اثر مصرف غذا، جامعه هدف کارفرما بیمار یا مسموم شوند کارفرما، پیمانکار را ضمن الزام به جبران خسارات در مرتبه اول معادل 2 درصد، و در مرتبه دوم معادل 5 درصد صورت وضعیت همان ماه از محل مطالبات مواد اولیه یا تضمین حسن انجام تعهدات جریمه نموده و در صورت تکرار، کارفرما می تواند نسبت به فسخ قرارداد و برداشت کل مبلغ سپرده حسن انجام تعهدات و جبران خسارات از محل مبلغ اقلام پیمانکار اقدام نموده و به علاوه کارفرما، پیمانکار را به مراجع ذیصلاح معرفی می نماید. مرجع تشخیص و تایید ناشی از مسمومیت غذایی بهداری و مرکز بهداشت " خواهد بود.

18.5 چنانچه مواد اولیه غذا در روز قبل آماده نگردد کارفرما مجاز است رأساً اقدام و هزینه های مربوطه را به اضافه 25٪ هزینه های بالاسری از اولین صورت وضعیت (اقلام مصرفی) پیمانکار کسر نماید.

18.6 در صورت ایجاد هرگونه آسیب به دهان و دندان و بطور کلی سلامت جامعه هدف کارفرما و یا میهمانان که به تشخیص و تایید نماینده کارفرما ناشی از وجود اجسام خارجی نظیر سنگ و ... باشد، علاوه بر مشمولیت اخطارها و جرائم، معادل دو برابر هزینه درمان شخص و یا اشخاص آسیب دیده از مطالبات پیمانکار کسر می گردد.

18.7 چنانچه شرکت پیمانکار از انجام موضوع قرارداد خودداری نماید و یا موضوع قرارداد را به شخص حقیقی یا حقوقی واگذار نماید ضمن حق فسخ برای کارفرما بدون مراجعه به مراجع قضایی کارفرما می تواند نسبت به ضبط ضمانت نامه اقدام نماید.

*شرکت پیمانکار اعلام می دارد ناظر معرفی شده از طرف کارفرما را می پذیرد و گزارش های ناظر را مبنی بر قصور و تخلف قبول می نماید.

19- در صورت بروز هر یک از تخلفات زیر از طرف پیمانکار و عوامل وی مطابق مبالغ ذکر شده نسبت به کسر این مبالغ بعنوان جریمه از محل مطالبات مواد اولیه اقدام خواهد شد.

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

جدول جرائم بهداشتی

ردیف	شرح (حسب مورد)	به ازاء	ریال
1.	نداشتن کلاه پارچه ای در سر حین پخت غذا	هر نفر در روز	110000
2.	نداشتن کلاه پارچه ای در سر حین پذیرایی و سرو	هر نفر در روز	110000
3.	نداشتن دستکش یک بار مصرف در حین تقسیم و توزیع غذا	هر نفر در روز	110000
4.	نداشتن روپوش خاص برای کارگران شستشوی ظرف	هر نفر در روز	110000
5.	نداشتن روپوش خاص برای کارگران نظافت اماکن	هر نفر در روز	110000
6.	نداشتن روپوش سفید برای آشپزان حین پخت و توزیع غذا	هر نفر در روز	110000
7.	مشاهده آشپز در حال سرما خوردگی	هر نفر در روز	160000
8.	مشاهده تبخال بر لب و زخم و تاول در صورت کارکنان آشپزخانه	هر نفر در روز	160000
9.	مشاهده زخم ، تاول بر روی دست کارکنان آشپزخانه به ویژه آشپز	هر نفر در روز	160000
10.	فقدان کارت بهداشتی یا انقضای زمان کارت بهداشت برای قشر آشپز	هر نفر در روز	160000
11.	کثیف بودن البسه کار	هر نفر در روز	100000
12.	عدم شستشوی مناسب ظرفهای پخت و توزیع غذا (دیگ و دیگچه و پاتیل)	هر عدد	100000
13.	خوب کار نکردن سردخانه زیر صفر بر اثر ازدیاد باز و بستن آن (به طوریکه دمای سردخانه حدود 5 درجه سانتیگراد برسد)	هر عدد	400000
14.	وضعیت نامناسب چیدن مواد غذایی در سردخانه	هر عدد	160000
15.	آوردن برنج آلوده به فضله موش (به محض مشاهده برنج خام آلوده عودت خواهد گردید)	هر کیسه	160000
16.	خوب کار نکردن سردخانه بالای صفر بر اثر زیاد باز و بستن آن (به طوریکه دمای	هر عدد	700000
17.	آوردن گوشت گوساله منجمد یا گوشت تازه (در صورت عدم رعایت زنجیره سرد یا حمل	هر کیسه	700000
18.	آوردن مرغ با عدم رعایت زنجیره سرد (حمل با وسیله نقلیه غیر مجاز)	هر کیسه	700000
19.	حضور افراد متفرقه در سالن طبخ و توزیع غذا (بالای دیگ)	هر نفر	160000
20.	استفاده نمودن از کفش ایمنی در حین طبخ و سرو غذا توسط آشپزها و کمک آشپزها	هر نفر	100000
21.	بلند بودن ناخن کل خدمه پیمانکار	هر نفر	70000
22.	وجود شی خارجی در غذا مثل ریگ ، شن و	هر مورد	900000
23.	بیرون آمدن فضله در غذا	هر مورد	900000
24.	وجود شی خارجی در غذا و سالاد مثل سوسک ، مگس ، پشه و پینه دوز	هر پرس	900000
25.	عدم شستشوی کامل سیخ کباب	هر نفر	70000

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

70000	هر نفر	عدم شستشوی سینی غذا	26.
100000	هر عدد	عدم در دسترس بودن مواد شوینده	27.
450000	هر عدد	عدم دسترس بودن مواد ضد عفونی سبزیجات	28.
450000	هر مرتبه	عدم نظافت در سردخانه	29.

- در صورتی که جبران خساراتی در این ماده ذکر نگردیده باشد حسب سایر شروط قرارداد عمل خواهد شد و نیز در صورت وجود دوجرمه برای یک خطا/خسارت ، نظر کارفرما ملاک خواهد بود.

19- نشانی طرفین جهت انجام مکاتبات:

19-1- نشانی کارفرما: سنندج - میدان سنه دژ - خیابان 12 اردیبهشت - آموزشکده فنی شهید یزدان پناه - تلفن 33232332

19-2- نشانی شرکت پیمانکار :

نشانی‌های فوق به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می‌باشد لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی‌های فوق‌الذکر قانونی تلقی می‌شود. در صورت تغییر نشانی طرفین موظفند ظرف مدت 48 ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند. در غیر این صورت کلیه نامه‌ها ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی‌باشد.

20- امضاء طرفین قرارداد:

این قرارداد در 20 بند و 4 نسخه تهیه و تنظیم شده که پس از امضای طرفین قرارداد لازم الاجرا خواهد بود.

این موارد به منزله قرارداد نهایی نخواهد بود و متعاقباً به امضاء طرفین خواهد رسید.

مهر و امضاء نماینده کارفرما:

رییس آموزشکده پسران

محل مهر و امضاء

مهر و امضاء شرکت پیمانکار:

نمایندگان قانونی

محل مهر و امضاء:

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

پیوست ها

جدول البسه مورد استفاده در مشاغل مربوط به طبخ

ردیف	نوع شغل	شرح البسه
1.	سر آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش ، شلوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخل) - کلاه سر آشپز
2.	آشپز - کمک آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش ، شلوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخل) - کلاه سفید
3.	کارگر آشپزخانه (ظرفشور)	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش ، شلوار) کفش مخصوص کار (مرغوب تولید داخل) - دو عدد پیش بند پلاستیکی ضد آب - کلاه
4.	کارگران طبخ - تخته کار	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش بند) - کفش مخصوص کار (مرغوب تولید داخل) - کلاه سفید
5.	نظافتچی	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش - شلوار) کفش مخصوص کار (مرغوب تولید داخل) - کلاه
6.	کارگر ساده حمل بار	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش - شلوار) کفش مخصوص کار (تولید داخل) - کلاه

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

جدول تسهیلات و تجهیزات و اقلام واگذاری امنی کارفرما به پیمانکار

ردیف	نام تسهیلات و... و مکان واگذاری	تعداد	تاریخ واگذاری
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			

نام و امضای نماینده کارفرما

نام و امضای نماینده پیمانکار

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

مشخصات مواد اولیه مورد مصرف اغذیه

ردیف	عنوان	توضیحات
1.	مرغ	گرم بسته بندی شده مورد تأیید اداره دامپزشکی
2.	گوشت	گوشت یخ زده ران و سردست گوشت‌های وارداتی برزیلی درجه یک
3.	ماهی	ماهی قزل آلا شکم خالی
4.	تخم مرغ	بسته بندی استاندارد، تازه ، درشت ، سالم و بدون ترک و شکستگی
5.	سبزی زمینی، فلفل دلمه ای، گل کلم، کرفس، بادمجان، کدو سبز، کدو حلوائی، گوجه فرنگی، پیاز، هویج ، کلم، خیار، لوبیا سبز، تره فرنگی، کاهو، کنگر، سبزی خوردن، سبزی معطر، جعفری، گشنیز، تره، شنبلیله، اسفناج، قارچ، کلم قرمز، لیمو ترش، نارنج، نخود فرنگی، لپو	وزن سبزیجات ذکر شده در صورتهای اغذیه تماماً پاک شده و آماده طبخ می باشد.
6.	سبزی مخلوط	شامل 25٪ تره ، 30٪ گشنیز ، 10٪ شنبلیله پاک شده و 35٪ جعفری می باشد.
7.	رب گوجه فرنگی	رب غلیظ (دوبل کنسانتره) قوطی نظیر رب گوجه فرنگی یک و یک یا مشابه با مهر استاندارد
8.	زرشک	درجه یک گوشتی خشک تازه پاک شده مرغوب بدون آفت زدگی و خرده زوائد
9.	نمک برنج	انواع نمک بلوری (کریستال) در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
10.	نمک غذا	از نوع نمک آشپزخانه تصفیه شده ید دار و استاندارد و مورد قبول نماینده کارفرما
11.	جو و گندم پوست کنده	انواع درجه یک استاندارد بدون پوسیدگی و آفت زدگی و خرده و زوائد
12.	روغن مایع	انواع درجه یک و استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
13.	ماست	ماست پاستوریزه درجه یک (بسته بندی شده) یا انواع قابل قبول نماینده کارفرما
14.	زعفران	انواع بسته بندی استاندارد، دارای استاندارد HACCP
15.	رشته آش ، ماکارونی ، ورمیشل	انواع درجه یک مرغوب و دارای پروانه ثبت و تأیید شده اداره استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
16.	سس گوجه فرنگی ، سس مایونز	از نوع درجه یک و مرغوب تک نفره و دارای پروانه ثبت و تأیید شده اداره استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

ردیف	عنوان	توضیحات
17.	آبلیمو	از نوع درجه یک و دارای پروانه ثبت و تأیید شده اداره استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
18.	نمک روی میز	انواع نمک ید دار مخصوص نمکدان از نوع مرغوب و استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
19.	برنج	انواع برنج هندی و یا پاکستانی مورد تأیید کارفرما
20.	ادویه ، سماق ، زردچوبه	پاستوریزه استاندارد، از نوع مرغوب و درجه یک در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
21.	ظروف یکبار مصرف (لیوان)	از مواد نو و خالص درجه یک (بهداشتی)
22.	حبوبات	پاک شده خالی از مواد زائد
23.	کره حیوانی	پاک
24.	کالباس خشک	بشارت ، تانیس
25.	ماکارونی	تک ، سمیرا ، زر
26.	تن ماهی	الیکا-تحفه -پولک - طبیعت

توضیحات :

موارد ذیل توسط پیمانکار مطالعه و مورد قبول وی می باشد :

- 1- استفاده از روغن مایع به جای روغن جامد .
- 2- برای غذاهای سرخ کردنی از روغن مایع سرخ کردنی استفاده شود.
- 3- جداکردن پوست مرغ در غذاهائی که از گوشت مرغ استفاده می شود.
- 4- پیمانکار متعهد می گردد به توصیه کارشناس تغذیه در رابطه با تهیه ، طبخ و توزیع غذا عمل نماید.
- 5- استفاده از کره نباتی ممنوع می باشد.

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده آش رشته به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	روغن	10	
2	پیاز	25	
3	لوبیا چیتی	10	
4	عدس	10	
5	نخود	10	
6	سبزی آش	10	
7	ادویه	2	
8	کشمک	15	
9	رشته	30	
10	نعنا خشک	2	
11	نمک	مقدار لازم	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده خوراک لوبیا ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	لوبیا چیتی	200	
2	رب	40	
3	پیاز	20	
4	روغن	20	
5	ادویه	مقدار لازم	
6	نان	200	
7	خیار شور	60	
8	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده سوپ جو به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	روغن	7	
2	پیاز	25	
3	جو	15	
4	سبزی جعفری	10	
5	رب گوجه	15	
6	آبلیمو	3	
7	ورمیشل	5	
8	ادویه	2	
9	هویج	10	
10	نمک	مقدار لازم	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده خوراک ماکارونی به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	گوشت قرمز	65	
2	روغن	25	
3	نان	100	
4	ماکارونی	160	
5	سیب زمینی	65	
6	رب گوجه	30	
7	نمک	مقدار لازم	
8	سس تک نفره	یک عدد	
9	پیاز	15	
10	سوسیس	30	
11	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده خوراک مرغ به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	مرغ	400	
2	روغن	50	
3	سیب زمینی	150	
4	خیار شور	70	
5	نان	200	
6	آبلیمو	2	
7	رب گوجه	20	
8	پیاز	20	
9	ادویه	مقدار لازم	
10	نمک	مقدار لازم	
11	برگ بو	1	
12	فلفل دلمه ای	10	
13	کرفس	10	
14	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده خوراک شنیسل مرغ به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	مرغ	200	
2	روغن	50	
3	خیار شور	70	
4	نان	200	
5	نارنج	50	
6	ادویه	مقدار لازم	
7	نمک	مقدار لازم	
8	پیاز	20	
9	سماق	مقدار لازم	
10	ماء الشعیر	7	
11	زعفران	نیم مثقال برای 100 پرس	
12	آبلیمو	5	
13	تخم مرغ	20	
14	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده خوراک قارچ و گوشت به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	روغن	60	
2	پیاز	30	
3	رب گوجه	30	
4	گوجه	60	
5	خیار شور	60	
6	سیب زمینی	180	
7	گوشت	120	
8	قارچ	120	
9	نان	200	
10	نمک	مقدار لازم	
11	ادویه	مقدار لازم	
12	لبوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده خوراک لوبیا ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	لوبیا چیتی	200	
2	رب	40	
3	پیاز	20	
4	روغن	20	
5	ادویه	مقدار لازم	
6	نان	200	
7	خیار شور	60	
8	لبوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده رشته پلو با خلال مرغ و ماست به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	130	
2	شنسل مرغ	70	
3	روغن	20	
4	نان	100	
5	رشته پلویی	50	
6	پیاز	20	
7	کشمش	30	
8	ادویه	مقدار لازم	
9	نمک	مقدار لازم	
10	ماست	یک نفره	
11	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده خوراک قارچ و گوشت به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	روغن	60	
2	پیاز	30	
3	رب گوجه	30	
4	گوجه	60	
5	خیار شور	60	
6	سیب زمینی	180	
7	گوشت	120	
8	قارچ	120	
9	نان	200	
10	نمک	مقدار لازم	
11	ادویه	مقدار لازم	
12	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده ساندویچ کالباس به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	کالباس خشک	250	
2	کاهو	30	
3	سس یک نفره	20	
4	خیار شور	70	
5	نان	200	
6	گوجه فرنگی	مقدار لازم	
7	کیسه فریزر	مقدار لازم	
8	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده کوفته تبریزی به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج پخته	20	
2	گوشت قرمز	100	
3	لپه	20	
4	رب گوجه	5	
5	روغن	10	
6	نان	200	
7	پیاز	10	
8	ادویه و نمک	مقدار لازم	
9	زرد چوبه	مقدار لازم	
10	زرشک	1	
11	سبزی کوفته	10	
12	تخم مرغ	10	
13	آرد نخود	15	
14	آلوچه	7	
15	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده رولت گوشت با آتش به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	گوشت	100	
2	سیب زمینی	50	
3	آرد نخود	10	
4	گوجه	100	
5	هویج	5	
6	جعفری	5	
7	زرشک	1	
8	نان	1	
9	خیارشور	70	
10	تخم مرغ	نیم عدد	
11	لیوان یکبار مصرف	1	
12	نمک	مقدار لازم	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده کوکو سیب زمینی ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	سیب زمینی	250	
2	روغن	30	
3	پیاز	20	
4	تخم مرغ	70	
5	نان	200	
6	ادویه	مقدار لازم	
7	نمک	مقدار لازم	
8	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده سالاد الویه ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	سیب زمینی	180	
2	تخم مرغ	100	
3	نخود فرنگی	15	
4	خیار شور	30	
5	کالباس	30	
6	شینسل مرغ	30	
7	سس مایونز	50	
8	آبلیمو	5	
9	نان	200	
10	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده کوکوسبزی به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	سبزی	30	
2	روغن	30	
3	ادویه، فلفل سیاه، زردچوبه	مقدار لازم	
4	تخم مرغ	70	
5	نان	200	
6	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو کباب کوبیده به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت قرمز	90	
3	روغن	15	
4	نان	1 پرس	
5	گوجه فرنگی	150	
6	پیاز	40	
7	ادویه	مقدار لازم	
8	سماق	2	
9	دنبه	10	
10	نمک	مقدار لازم	
11	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده استانبولی با ماست به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	140	
2	گوشت قرمز	65	
3	روغن	20	
4	نان	100	
5	ماست	تک نفره	
6	سیب زمینی	60	
7	رب گوجه	35	
8	پیاز	20	
9	ادویه	مقدار لازم	
10	نمک	مقدار لازم	
11	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو کوبیده مرغ (کباب سفید) به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	شینسل	80	
3	روغن	30	
4	دنبه	20	
5	نان	100	
6	پیاز	30	
7	زعفران	یک مثقال به ازاء 500 نفر	
8	گوچه فرنگی	150	
9	نمک	مقدار لازم	
10	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو جوجه کباب به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	مرغ خالص بدون استخوان	180	
3	روغن	15	
4	نان	100	
5	لیمو ترش	50	
6	ادویه	مقدار لازم	
7	آبلیمو	15	
8	پیاز	30	
9	زعفران	یک مثقال به ازاء 150 نفر	
10	نمک	مقدار لازم	
11	کره (تک نفره حیوانی)	10	
12	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو تن ماهی به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	تن ماهی	120	
3	روغن	20	
4	نان	100	
5	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو خورش خلال به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت قرمز	100	
3	خلال بادام	30	
4	رب گوجه فرنگی	30	
5	روغن	30	
6	نان	100	
7	پیاز	20	
8	ادویه و نمک	به مقدار لازم	
9	زرشک سیاه	3	
10	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده زرشک پلو با مرغ به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	170	
2	مرغ	400	
3	روغن	25	
4	نان	100	
5	ادویه	مقدار لازم	
6	پیاز	40	
7	رب گوجه	50	
8	زرشک	2	
9	آب لیمو	2	
10	زعفران	یک مثقال به ازاء 200 نفر	
11	فلفل دلمه	10	
12	هویج	10	
13	نمک	مقدار لازم	
14	کرفس	10	
15	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو خورش قارچ و گوشت به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت قرمز	80	
3	روغن	20	
4	قارچ	100	
5	رب گوجه فرنگی	30	
6	پیاز	20	
7	لیوان یکبار مصرف	1	
8	نمک	به مقدار لازم	
9	ادویه جات	به مقدار لازم	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو خورش کرفس به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت بدون چربی و زوائد	80	
3	روغن	30	
4	نان	100	
5	کرفس پاک شده	80	
6	سبزی جعفری پاک شده	30	
7	ادویه	مقدار لازم	
8	پیاز	30	
9	آبلیمو	2	
10	لوبیا	20	
11	لیوان یکبار مصرف	1	
12	نمک	به مقدار لازم	
13	رب گوجه فرنگی	10	
14	ترشی	70	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو خورشت قورمه سبزی به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت قرمز	80	
3	روغن	50	
4	نان	100	
5	سبزی خورشتی پاک شده	120	
6	لوبیا چیتی	25	
7	پیاز	30	
8	نمک	مقدار لازم	
9	قوره	5	
10	ادویه	2	
11	آب لیمو	2	
12	لیمو خشک	2	
13	رب گوجه فرنگی	15	
14	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده باقلا پلو با گوشت به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	140	
2	گوشت قرمز	130	
3	روغن	20	
4	نان	100	
5	شوید	50	
6	باقلا	20	
7	رب گوجه فرنگی	20	
8	پیاز	20	
9	ماست	تک نفره	
10	لیوان یکبار مصرف	1	
11	نمک	به مقدار لازم	
12	کرفس	3	
13	هویج	3	
14	دمبه	10	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو خورشت بادمجان به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت قرمز	80	
3	روغن	50	
4	نان	100	
5	بامجان	80	
6	رب گوجه	30	
7	ادویه	مقدار لازم	
8	پیاز	20	
9	لپه	20	
10	نمک	مقدار لازم	
11	آبلیمو	3	
12	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو خورشت قیمه سیب زمینی به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت قرمز	80	
3	روغن	30	
4	نان	100	
5	سیب زمینی	100	
6	لپه	25	
7	پیاز	20	
8	نمک	مقدار لازم	
9	رب گوجه	30	
10	ادویه	به مقدار لازم	
11	لیمو خشک	2	
12	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو فسنجان مرغ به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	مرغ	300	
3	روغن	30	
4	مغز گردو	40	
5	نان	100	
6	رب انار	20	
7	شکر	15	
8	آرد	10	
9	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو خورش آلو به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت قرمز	70	
3	روغن	20	
4	نان	100	
5	لپه	20	
6	شکر	6	
7	رب گوجه	30	
8	آلو	40	
9	پیاز	25	
10	هویج	10	
11	نمک	مقدار لازم	
12	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده سبزی پلو با ماهی قزل آلا به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	150	
2	ماهی قزل آلا شکم خالی	300	
3	روغن	100	
4	نان	100	
5	سبزی پلو پاک شده (ترکمنشیر شمشیر سیر تر جعفری)	50	
6	آبلیمو	10	
7	نمک	به مقدار لازم	
8	ادویه	مقدار لازم	
9	نارنج	50	
10	پودر سیر	1	
11	تخم مرغ	10	
12	زعفران	یک مقال به ازای هر 75 نفر	
13	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو گوشت با ماست به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت قرمز	140	
3	کرفس	3	
4	رب گوجه	15	
5	روغن	30	
6	نان	100	
7	پیاز	20	
8	دمبه	10	
9	ادویه نمک	به مقدار لازم	
10	هویج	3	
11	ماست	تک نفره	
12	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده لوبیا پلو به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	150	
2	گوشت قرمز	70	
3	روغن	25	
4	نان	100	
5	لوبیا سبز	100	
6	رب گوجه فرنگی	20	
7	ادویه	2	
8	زردچوبه	1	
9	پیاز	20	
10	لیوان یکبار مصرف	1	
11	نمک	به مقدار لازم	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

اطلاعات مواد تشکیل دهنده عدس پلو با ماست به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	140	
2	گوشت قرمز	70	
3	روغن	20	
4	نان	100	
5	ماست	تک نفره	
6	خیار	50	
7	ادویه کاری	به مقدار لازم	
8	نعناع	1	
9	خلال بادام زمینی	5	
10	پیاز	30	
11	نمک	به مقدار لازم	
12	عدس	30	
13	ادویه	به مقدار لازم	
14	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

باسمه تعالی
وزارت علوم تحقیقات و فناوری
آموزشکده فنی و حرفه ای شهید یزدان پناه

اطلاعات مواد تشکیل دهنده چلو خورش کدو به ازاء هر پرس غذا			
ردیف	نام ماده غذایی	مقدار (گرم)	قیمت (ریال)
1	برنج	160	
2	گوشت قرمز	70	
3	روغن	30	
4	نان	100	
5	رب گوجه فرنگی	30	
6	کدو	100	
7	لپه	20	
8	نمک	به مقدار لازم	
9	ادویه	به مقدار لازم	
10	پیاز	20	
11	لیوان یکبار مصرف	1	
مجموع هزینه مخلفات غذایی			

تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله
کارمندان در معاملات دولتی مورخ 1337/10/22 و اصلاحات و الحاقات بعدی

مربوط به مناقصه : تهیه مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای دانشجویی
آموزشکده فنی سنج شهاد یزدان پناه برای سال 1395-96

این پیشنهاد دهنده با امضاء ذیل این ورقه تأیید می نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارمندان
دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه 1337 نمی باشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد ، خریدار یا مناقصه
گزار حق دارد که پیشنهاد ارائه شده برای مناقصه فوق را مردود و تضمین شرکت در مناقصه را ضبط نماید .

همچنین قبول و تأیید می گردد که هر گاه این پیشنهاد دهنده برنده مناقصه فوق تشخیص داده شود و به عنوان پیمانکار
اسناد را امضاء نماید و خلاف اظهارات فوق در خلال مدت به اثبات برسد یا چنانچه افرادی را که مشمول ممنوعیت
مذکور در قانون فوق هستند در آن سهم و ذینفع نماید و یا قسمتی از کار را به آنها محول نماید آموزشکده حق خواهد
داشت مناقصه را فسخ و ضمانتنامه انجام تعهدات را ضبط و خسارت وارده در اثر فسخ مناقصه و تاخیر اجرای کار را از
اموال او اخذ نماید. تعیین خسارت وارده به تشخیص آموزشکده می باشد . این پیشنهاد دهنده متعهد می شود چنانچه
در حین اجرای کار به دلیل تغییرات و یا انتصابات در دستگاه دولت مشمول قانون مزبور گردد و مراتب را بلافاصله به
اطلاع آموزشکده نرساند نه تنها آموزشکده حق دارد مناقصه را فسخ نموده و ضمانتنامه های مربوط را ضبط نماید ، بلکه
خسارات ناشی از فسخ مناقصه و یا تاخیر در اجرای کار را نیز بنا به تشخیص خود از اموال این پیشنهاد دهنده وصول
خواهد نمود . مضافاً این پیشنهاد دهنده اعلام می دارد که بر مجازاتهای مترتب بر متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل
دارد و در صورت تخلف مستحق مجازاتهای مربوطه می باشد .

نام پیشنهاد دهنده :

تاریخ / / 1395

نام و نام خانوادگی و امضای مجاز تعهد آور و مهر پیشنهاد دهنده :

راهنمای بهداشت

عناوین

- 1- راهنمای بهداشت فردی کارکنان
- 2- راهنمای بهداشت ساختمان آشپزخانه و رستوران
- 3- راهنمای بهداشت ابزار و وسایل کار در آشپزخانه
- 4- راهنمای بهداشت سردخانه و یخچال
- 5- راهنمای بهداشت انبار مواد غذایی
- 6- راهنمای بهداشت مواد غذایی

راهنمای بهداشت فردی کارکنان

1- کارت تندرستی

1-1- کلیه متصدیان و شاغلین و اشخاصی که در مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی، نگهداری، وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی و آشامیدنی اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که کارشناس بهداشت تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.

1-2- مدیریت و یا تصدی و یا اشتغال بکار در مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی و وسایط نقلیه موضوع این راهنما بدون داشتن گواهینامه معتبر مندرج در بند 1 ممنوع است.

1-3- استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در بند 1 در اماکن و مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی ممنوع است.

1-4- کلیه متصدیان، مدیران، کارکنان و شاغلین مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی که مشمول بند 1 این راهنما می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل خود داشته و هنگام مراجعه کارشناس بهداشت ارائه نمایند.

1-5- کارفرمایان موظفند گواهینامه معتبر اشخاص بند 1 و کارت معاینه پزشکی کارکنان را قبل از شروع کار ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن، در محل کار نگهداری نمایند.

1-6- کارت معاینه پزشکی، از طرف مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای شاغلین و کارکنان مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی، وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، حداکثر 6 ماه می باشد.

2- بهداشت البسه کار

2-1- مدیران و شاغلین مراکز و اماکن موضوع بند 1 موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.

2-2- کلیه اشخاصی که در مراکز و اماکن موضوع این مقررات کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

2-3- کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان و مشاغل مشابه و اشخاصی که با مواد غذایی ارتباط مستقیم دارند، ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه تمیز و سفید در حین کار می باشند.

2-4- در سلف سرویس ها افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباس های محلی استفاده کنند.

5-2- روپوش یکبار مصرف به اندازه کافی جهت بازدیدکنندگان در محل ورودی آشپزخانه ها تهیه گردد.

3- رختکن و وسایل نظافت

1-3- هر فرد شاغل در این مراکز و اماکن باید کلیه وسایل نظافت و استحمام اختصاصی داشته باشد.

2-3- متصدیان موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور تعویض و حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.

3-3- برای جلوگیری از انتقال عوامل بیماری زای بیرونی، دوکمد جداگانه در اختیار پرسنل قرار گیرد، بطوریکه البسه و وسایل شخصی در یک کمد و البسه و وسایل کار در کمد دیگر نگهداری شود.

4-3- متصدیان مراکز و اماکن موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و تهیه و طبخ، حمل و نقل و توزیع مواد غذایی جلوگیری نمایند.

4- استعمال دخانیات

1-4- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران در حین کار ممنوع می باشد.

2-4- مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی، اماکن، مراکز و محل های موضوع این راهنما ممنوع است.

3-4- متصدیان و مسئولین موضوع این مقررات موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

5- بهداشت بدن (دست، گوش، دهان، پوست و...)

1-5- آشپزان و کارگران و سایر اشخاصی که با پخت و فراورده های غذایی سر و کار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

2-5- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید از انداختن آب دهان، عطسه یا سرفه و یا دست زدن به بینی، گوش و دیگر قسمت های بدن خودداری کنند.

3-5- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید دست ها را قبل از آغاز کار و پس از رفتن به توالت، پس از دست زدن به مواد غذایی خام، ضایعات مواد غذایی و مواد شیمیایی با صابون و آب تمیز بشویند.

4-5- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید هنگام کار زیورآلاتی از قبیل انگشتر و ساعت را از دست خارج کنند.

5-5- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند اگر در پوست خود لک، خراش و یا زخم عفونی داشته باشند باید محل آن را با یک پوشش مقاوم به آب ببندند و مورد را قبل از شروع کار به کارفرما یا کارشناس بهداشت اطلاع دهند.

5-6- کلیه کارکنانی که با مواد غذایی سر و کار دارند باید نظافت عمومی و فردی و آراستگی ظاهری (کوتاه نمودن موی سر و صورت و ناخن) را رعایت نمایند.

5-7- کلیه کارکنان مواد غذایی در صورت ابتلا به سرماخوردگی و یا بیماری دیگر باید بطور موقت از کار بر کنار شوند.

5-8- کلیه کارکنان مواد غذایی در صورت ابتلا به بیماری انگلی باید تا پایان دوره درمان از تماس با مواد غذایی خودداری نمایند.

6- استفاده از کفش

6-1- کلیه کارکنان مواد غذایی موظف هستند از دمپایی و امثالهم در ضمن کار استفاده نمایند.

6-2- کلیه کارکنان مواد غذایی موظف هستند اصول بهداشتی از جمله جدا بودن کفش کار با کفش دستشویی و استفاده مداوم از صابون مایع را رعایت نمایند.

7- سایر موارد

7-1- جعبه کمکهای اولیه با کلیه لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضدعفونی کننده) باید در محل مناسب نصب گردد.

7-2- اشخاصی که به نحوی از انحاء با تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.

7-3- کارکنانی که با مواد سمی و عفونت زا سر و کار دارند باید قبل از ورود به سالن غذاخوری لباس کار خود را تعویض نمایند.

8- جمع آوری و دفع زباله

8-1- اماکن موظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید کارشناس / ناظر بهداشت باشد. (ماده 41 آیین نامه اجرایی وزارت بهداشت و درمان)

8-2- زباله دان در پوش دار، زنگ نزن، قابل حمل، شستشو با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.

8-3- زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

9- مبارزه با حشرات و جوندگان

9-1- مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه و موش وسایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.

9-2- پیمانکار موظف است در ایام تعطیلی محیط آشپزخانه و سلف سرویس ها را سم پاشی نماید.

10- حمل و نقل مواد غذایی

10-1- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصر از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.

- 10-2 - برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف میرسد همچون انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.
- 10-3 - کلیه افرادی که در وسائط نقلیه با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند باید در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی همچون سایر کارکنان اقدام نمایند.
- 10-3 - صاحبان وسائط نقلیه موظفند قبلاً مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از مراکز بهداشتی اخذ نموده باشند.
- 10-4 - حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی توسط وسائط نقلیه غیرمجاز ممنوع است.

11- اطفاء حریق

- 11-1 - برای جلوگیری یا مبارزه با حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.

12- حوادث و سوانح

- 12-1 - در صورت بروز هرگونه سانحه برای کارگران در مراکز طبخ و توزیع مواد غذایی مراتب باید به اطلاع نماینده ناظر، مسئول بهداشت و تغذیه برسد تا اقدامات لازم صورت پذیرد.
- 12-2 - نگهداری مواد آتش زا مانند کپسول اکسیژن و غیره داخل آشپزخانه ممنوع است و وجود کپسول آتش نشانی و اطفاء حریق و نصب آن الزامی است.

13 - شستشوی ظروف

- 13-1 - محل شستشو و نگهداری ظروف در قفسه ها باید به گونه ای باشد که خطر سقوط وجود نداشته باشد و مزاحمتی برای عبور و مرور ایجاد نکند.
- 13-2 - ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شستشو- آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود (شستشوی ابتدایی و پیمان در دستگاه ظرفشویی جهت آبکشی)
- 13-3 - تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.
- 13-4 - ظرفیت هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد و تخلیه مناسب باشد.
- 13-5 - در صورت نداشتن ظرفشویی، ظروف پس از شستشو، در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.
- 13-6 - قفسه، و بترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حداقل 20 سانتیمتر باشد.

6-14 پیمانکار حق استفاده از مواد شوینده مانند پودر رختشویی و... را برای شستن ظروف آشپزخانه نداشته و از مایع ظرفشویی با قدرت پاک کنندگی بالا کیفیت مناسب استفاده نماید.

راهنمایی بهداشتی سردخانه و یخچال

1- نگهداری مواد غذایی

1-1- کلیه مواد فاسد شدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن به اندازه ای باشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت ننماید.

2-1 - از قراردادن و تلمبار کردن مواد غذایی در کف سردخانه باید خودداری شود. لاشه های گوشت باید به چنگک آویزان شود و سایر مواد غذایی مثل بسته های گوشت، مرغ و ماهی با در نظر گرفتن فضای لازم بین آنها در قفسه ها و طبقه های سردخانه قرارداده شود. و از قرار دادن مواد غذایی بصورت انباشته و روی هم بدون داشتن ظرف یا پوشش پلاستیکی مناسب در داخل یخچال یا سردخانه خودداری شود.

3-1 - در سردخانه یخچال ها و فریزرها مواد غذایی هم گروه در یک طبقه یا در طبقات کنار هم قرار داده شود و از مجاور هم قرار دادن مواد غذایی مختلف مثل پنیر، گوشت، کره، سبزی، مرغ و ماهی خودداری گردد.

4-1 - مواد گوشتی باید در سردخانه های مجهز به دماسنج سالم و در دمای زیر صفر بین منفی 18 تا منفی 25 درجه سانتیگراد نگهداری شوند.

5-1 - قبل از قراردادن انواع گوشت تازه در سردخانه زیر صفر و پس از حمل گوشت از کشتارگاه برای کاهش درجه حرارت می بایست آنرا در سردخانه بالای صفر بمدت چند ساعت قرار داد تا از سفت شدن گوشت جلوگیری شود.

6-1 - مدت زمان نگهداری گوشت تازه پستانداران در سردخانه بالای صفر 15 تا 20 ساعت، برای ماکیان 1 تا 6 ساعت و برای ماهی 1 تا 2 ساعت جهت عملیات قبل از انجماد کافی است.

7-1 - بهتر است مواد غذایی گوشتی منجمد شده قبل از مصرف به اندازه مورد نیاز از سردخانه زیر صفر خارج شده و در سردخانه بالای صفر در دمای 3 تا 7 درجه سانتیگراد نگهداری و پس از ذوب شدن یخ آن به مصرف برسد.

8-1 - کالاها به ترتیب ورود خارج شوند تا کالاهای قدیمی تر اول مصرف شوند.

2- بهداشت و نظافت سردخانه

1-2 - یخچال یا سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور مرتب کنترل شود.

2-2 - نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید پس از هر بار تخلیه کلی و جزئی هر چند روز یکبار انجام شود..

2-3 - کارگران برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص (چکمه یا دمپایی) سردخانه باید استفاده کنند.

2-4 - قراردادن مواد غذایی پخته و خام و همچنین شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هر گونه بوی نامطبوع باشد.

2-5 - دمای سردخانه باید به دفعات متعدد و بطور مستمر روزانه چک شود.

2-6 - در نزدیکی سردخانه تجهیزات گرم کننده و یا مواد غذایی گرم قرار داده نشود.

2-7 - برای تنظیم ورود و خروج کالا از سردخانه ها می بایست برگه هایی که شامل اطلاعاتی از قبیل شرح کالا، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء می باشند به کالا های ورودی جسابانده شود.

2-8 - هر دو هفته یکبار کف، دیوارها و کلیه سطوح سردخانه بالای صفر با کلر (غلظت 60 PPM) ضد عفونی و سردخانه زیر صفر قبل از استفاده هر سه ماه یکبار به همان صورت ضد عفونی گردد.

3- نحوه بسته بندی گوشت و سایر مواد غذایی

3-1 - پس از مرحله آماده سازی می بایست گوشت را در پوشش های پلاستیکی قرار داد و به طور کاملاً چسبیده به گوشت به صورت یک لایه نازک آن را بسته بندی نمود . برای بسته بندی باید مورد ذیل را در نظر داشت :

الف) قابلیت عبور هوا و رطوبت از آن ناچیز باشد.

ب) قابلیت جذب چربی نداشته باشد.

ج) در مقابل تغییر درجه حرارت زیاد منقبض و منبسط نشود.

د) دارای بو و مواد سمی نباشد (استفاده از کیسه های نایلونی مشکی در این زمینه ممنوع است).

ه) به آسانی از گوشت جدا شود.

3-2 - برای نگهداری مواد غذایی در سردخانه از پوشش پلاستیکی که بصورت چسبیده به سطح ماده غذایی بسته بندی شده استفاده گردد.

راهنمای بهداشتی انبار مواد غذایی

1- نظافت انبار مواد غذایی

- 1-1- انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و بطور مرتب پس از هر بار تخلیه و بارگیری نظافت و ضدعفونی شود.
- 1-2- انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید کارشناس بهداشت باشد.

2- پالت گذاری در انبار

2-1- قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود. انبار مواد غذایی بایستی نسبت به ورود موش و آفات انباری حفاظت گردد. برای گونی های برنج، حلب های روغن و مواد غذایی از این قبیل باید پالت هایی تهیه شود که از زمین و دیوارهای جانبی 20 تا 30 سانتیمتر فاصله داشته باشد بصورتیکه زیر آنها را براحتی بتوان نظافت نمود و جریان هوا و نیز روشنایی به زیر پالت ها برسد و زمینه اختفاء و تکثیر حشرات را فراهم ننماید.

2-2- قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.

3- سایر موارد

- 3-1- قفل بودن درب انبار الزامی است.
- 3-2- از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری شود.
- 3-3- دربهای انبار نباید از کف زمین فاصله داشته باشد. پایین درب باید به ارتفاع 20 تا 30 سانتیمتر با ورق آلومینیوم مجهز شود تا از نفوذ حیوانات موذی جلوگیری شود.

راهنمای بهداشتی مواد غذایی

1-روغن مایع

- 1-1 - جهت طبخ مواد غذایی از روغن مایع (گیاهی بدون کلسترول) استفاده گردد و حتی المقدور از روغن هیدروژنه استفاده نشود.
- 1-2 - جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده شود.

2-آبلیمو و...

- 2-1 - مواد غذایی مانند آبمیوه و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیربازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه گردد.
- 2-2 - آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماده فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه میشوند از شمول ماده مذکور مستثنی می باشند.

3-جوجه کباب و گوشت

- 3-1 - نگهداری جوجه مخصوص کباب (همراه با زعفران) بیش از 48 تا 72 ساعت در سردخانه زیر صفر و 24 ساعت در سردخانه بالای صفر مجاز نمی باشد.
- 3-2 - گوشت گاو و گوسفند بصورت شقه و گوشت گوسفند بصورت لاشه کامل مهمور به مهر سازمان های صلاحیت دار و یا در بسته های بهداشتی که دارای مجوز اداره دامپزشکی یا وزارت بهداشت هستند تهیه و توسط کامیون های مجهز به سردخانه، حمل گردد. ورود هرگونه گوشت بصورت چرخ کرده ممنوع است.

4 - سایر مواد غذایی

- 4-1 - هر نوع ماده غذایی در هر زمان از نظر ظاهری باید سالم (بنا به تشخیص کارشناس بهداشت) و بنا به مورد دارای علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء شماره ثبت و پروانه ساخت و پروانه بهره برداری، بترتیب از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و وزارت صنایع باشد.
- 4-2 - پیمانکار موظف است در صورت صلاحدید کارفرما مواد غذایی را جهت تست به مراکز آزمایشگاهی ارسال نماید.
- 4-2 - باقیمانده غذاها بهیچ وجه نباید برای روز بعد مورد استفاده قرار گیرد.
- 4-3 - سبزیجات و صیفی جاتی که در مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام در اختیار استفاده کنندگان قرار می گیرند باید در ظرف های مخصوص و تمیز، با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدایی، آبکشی و مصرف گردد.
- 5 - حمل و نقل مواد غذایی کلیه مواد غذایی قابل انجماد پروتئینی، قبل از انتقال از ماشین حمل بار به اماکن بایستی توسط کارشناس بهداشت محل بازبینی و مجوز بازبینی و مجوز خرید روزانه آنها نیز مورد تأیید قرار گیرد.

