



بسمه تعالی

قرارداد خرید اقلام مواد غذایی بیمارستان روان پزشکی رازی

۱- نام کارفرما: بیمارستان روان پزشکی رازی	
۲- نام نماینده کارفرما:	۳- سمت نماینده کارفرما: رئیس بیمارستان
۴- نام پیمانکار:	۵- شماره و تاریخ تعیین صلاحیت پیمانکار:
شماره ثبت پیمانکار:	شماره توسط:
کد اقتصادی:	تاریخ ثبت پیمانکار:
شناسه ملی:	
۶- نام نماینده پیمانکار:	۷- سمت نماینده پیمانکار:
۸- شماره و تاریخ صورت جلسه تشریفات مناقصه :	
۹- موضوع قرارداد	
عبارت است از: خرید مواد غذایی بر اساس فهرست، اوزان و مقادیر اقلام مندرج در جداول پیوست مطابق با شرایط اختصاصی و جدول برندهای مورد تأیید جهت بیمارستان.	
۱۰- مدت انجام قرارداد :	
مدت زمان انجام قرارداد: به مدت ۶ ماه از زمان انعقاد و مبادله قرارداد تاریخ شروع ۹۸/۱۲/۱ تاریخ خاتمه : ۹۹/۵/۳۱	
۱۱- مبلغ قرارداد :	
مبلغ کل قرارداد جهت ۶ ماه معادل ریال	
مبلغ واحد مواد غذایی و اقلام: بر اساس قیمت پیشنهادی پیمانکار در فرم پیوست	
* توضیح اینکه قیمت پیشنهادی اقلام مشمول مالیات بر ارزش افزوده با احتساب این مالیات در جدول پیشنهاد قیمت درج گردیده است	

۱۲- نحوه پرداخت :

پس از تحویل مواد غذایی و اقلام مورد نیاز بر اساس پروتکل پیوست های قرارداد بر اساس عملکردی در پایان هرماه پیمانکار موظف است بر اساس میزان مواد غذایی ، نسبت به تنظیم صورت وضعیت اقدام نماید و کارفرما پس از تأیید صورت وضعیت توسط ناظرین قرارداد، حداکثر ظرف مدت ۲ ماه نسبت به پرداخت آن اقدام خواهد نمود.

۱۳- روش اصلاح قرارداد :

۱- ۱۳- کارفرما می تواند متناسب با حجم خرید و پس از اخذ مجوز از معاونت توسعه مدیریت و برنامه ریزی منابع دانشگاه، نسبت به تغییر مقادیر خرید با اعلام به پیمانکار، مبلغ قرارداد را تا ۲۵٪ کاهش و یا افزایش دهد.

۲- ۱۳- 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.



بسمه تعالی

۳-۱۳: در صورتی که هر کدام از اقلام غذایی مانند نذورات و هدایا توسط کارفرما تهیه شود، به صورت امانی در اختیار انبار قرار گرفته و طبق درخواست کارشناس تغذیه تحویل آشپزخانه شود. مبلغ اقلام نذورات و هدایا مشمول بند ۲۵٪ کاهش و یا افزایش قرارداد نمی باشد. تبصره ۱ بند ۱۳: پیمانکار موظف است در صورت معرفی توسط کارفرما به مراجع دولتی نسبت به خرید اقدام کرده و در صورتی که هزینه توسط کارفرما پرداخت گردد، مابه التفاوت هزینه از صورت وضعیت پیمانکار حذف می گردد.

تبصره ۲ بند ۱۳: پیمانکار موظف است خرید مواد اولیه را از مراکز خرید معرفی شده انجام دهد در صورتی که پیمانکار سایر مراکز مجازی را معرفی نماید پس از بررسی، بازدید و تأیید کارشناسی با تأیید مدیریت نظارت و توسعه امور عمومی در صورت منطبق بودن با شرایط استانداردهای بهداشتی و تغذیه ای تعریف شده باشد، قابل اضافه شدن به فهرست خواهند بود.

۴-۱۳: پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما پس از اتمام قرارداد تا تعیین پیمانکار جدید به مدت ۲ ماه برابر مفاد و قیمت های موجود در این قرارداد به ارائه خدمت ادامه دهد.

۱۴- تعهدات کارفرما:

- ۱-۱۴: مسئول انبار و مسئول تغذیه کارفرما به ترتیب به عنوان ناظر قرارداد در تأیید میزان مواد و کیفیت مواد خریداری شده تعیین گردیده و جهت نظارت بر روند اجرای قرارداد، تکمیل فرم گزارش نظارت ماهانه توسط کارفرما به پیمانکار معرفی می نماید.
- ۲-۱۴: کارفرما متعهد می شود اطلاعات لازم را جهت انجام موضوع قرارداد در اختیار پیمانکار قرار دهد.
- ۳-۱۴: ضمن محفوظ بودن حق فسخ یک طرفه قرارداد از سوی کارفرما در هر مرحله از قرارداد، کارفرما متعهد است حداقل یک ماه قبل از فسخ، موضوع را کتباً به پیمانکار اطلاع دهد، ضمناً پیمانکار حق هیچ گونه اعتراض یا درخواست خسارت از کارفرما را ندارد.
- ۴-۱۴: کارفرما بررسی های لازم را توسط واحدهای ذیربط و سایر عوامل انجام و در صورت مشاهده هرگونه تخلف با رعایت مقررات مربوطه پس از دادن دو اخطار کتبی بافاصله یک ماه نسبت به لغو و فسخ یک سویه قرارداد اقدام می نماید. بدیهی است پس از لغو قرارداد هرگونه انعقاد قرارداد با پیمانکار مزبور ممنوع می باشد.
- ۵-۱۴: کارفرما باید، مبلغ مواد اولیه خریداری شده را طبق قرارداد، از محل اعتبارات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل قانونی، حداکثر تا مدت ۲ ماه پس از تأیید صورت وضعیت توسط ناظرین قرارداد پرداخت نماید.
- ۶-۱۴: کارفرما باید در طول فرآیند خرید و تحویل مواد اولیه به طور مستمر بر کیفیت و کمیت آن ها نظارت نماید و پیمانکار مکلف به همکاری است.
- ۷-۱۴: در صورتی که افزایش نرخ تورم در هر یک از اقلام، بیش از ۲۰٪ تورم اعلام شده از سوی بانک مرکزی باشد، پیمانکار صرفاً از زمان افزایش تورم می تواند درخواست تعدیل قیمت در آن کالا را به نسبت مابه التفاوت افزایش تورم از ۲۰٪ بدهد، که پس از اخذ مجوز از معاونت توسعه، انجام خواهد شد. بدیهی است قیمت اعلام شده پس از تعدیل بر اساس نظر کارشناسان معاونت توسعه نمی بایست از قیمت خرده فروشی اقلام در تاریخ مربوطه بیشتر گردد. لازم به توضیح است که در صورت عدم اعلام نرخ تورم بالای ۲۰٪ از سوی بانک مرکزی هیچ گونه تعدیلی تعلق نخواهد گرفت.
- تبصره ۳ بند ۱۴: ضمناً تأکید می گردد که تورم لحاظ شده بدون ریسک ۲۰٪ احتسابی توسط پیمانکار می باشد.
- ۸-۱۴: جهت تأمین به موقع مواد غذایی، کارفرما نیازسنجی پانزده روزه را دو بار در ماه به پیمانکار اعلام می نماید. از تاریخ تحویل لیست، ظرف یک هفته بایستی اقلام غذایی تهیه و وارد انبارها گردند.
- ۹-۱۴: در صورتی که پیمانکار به نحوی از عهده انجام وظایف محوله برنیاید یا بازدهی کمی و کیفی غذا و موارد مورد توافق در قرارداد به نحو مطلوب نباشد کارفرما می تواند قرارداد را یک طرفه فسخ و خسارات خود را از محل ودیعه پیمانکار کسر و سپس تسویه حساب کامل نماید.

**بسمه تعالی**

۱۰-۱۴: چنانچه پیمانکار توانایی انجام تعهدات موضوع قرارداد را نداشته باشد و یا شرایط به گونه‌ای باشد که بنابر تشخیص کارفرما یا ناظر او در انجام تعهدات بی‌نظمی و یا وقفه ایجاد گردد و یا اقدامات پیمانکار منجر به نارضایتی جامعه هدف گردد کارفرما مجاز و مختار می‌باشد با صلاحدید و مطابق نظر خود، پس از دو تذکر کتبی بدون انجام هیچ‌گونه تشریفات اضافی نسبت به فسخ قرارداد و ضبط تضمین انجام تعهدات پیمانکار به نفع خود اقدام و تسویه حساب نماید. پیمانکار حق هرگونه ادعا و یا اعتراض را در این خصوص از خود سلب می‌نماید.

۱۱-۱۴: کارفرما تجهیزات موجود در انبارها و سردخانه‌ها (به جز وسایل مصرفی) را طی صورت جلسه‌ای به صورت امانی در اختیار پیمانکار قرار می‌دهد. در صورتی که پیمانکار نیاز به تجهیزات بیشتری داشته باشد، بایستی رأساً اقدام نماید.

۱۲-۱۴: کارفرما هیچ‌گونه تعهدی نسبت به مزایای رفاهی از قبیل محل استراحت، ایاب و ذهاب و ... برای پرسنل پیمانکار ندارد.

۱۳-۱۴: کارفرما نسبت به تأمین غذای کارکنان شرکت طرف قرارداد برحسب مورد در انبار یا آشپزخانه با نرخ توافقی در ابتدای همراه اقدام و نسبت به کسر از صورت وضعیت اقدام نماید.

۱۵- تعهدات پیمانکار:

۱-۱۵: پیمانکار متعهد است برنامه‌ریزی لازم را به منظور تحویل مواد به کارفرما نموده و هرگونه تأخیر توسط وی به هر دلیلی پذیرفته نمی‌باشد.

تبصره ۱ بند ۱۵: پیمانکار متعهد است دو بار در ماه (هفته دوم و چهارم هرماه) نسبت به تأمین مواد غذایی اقدام نماید. (تأخیر در تهیه و تحویل مواد غذایی مشمول جریمه خواهد شد.)

۲-۱۵: کلیه هزینه‌های بارگیری، حمل، تخلیه و نگهداری تازمان تحویل و همچنین چیدمان مواد در انبار کارفرما بر عهده پیمانکار بوده و رایگان است.

۳-۱۵: پیمانکار متعهد می‌گردد نیروی انسانی واجد شرایط را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به کار گیرد.

۴-۱۵: پیمانکار متعهد می‌گردد رسماً و کتباً یک نفر نماینده تام‌الاختیار جهت حضور دائم و پاسخگویی و ایجاد هماهنگی لازم در محل انجام خدمات موضوع قرارداد کتباً به کارفرما معرفی نماید و قبل از انتخاب و استقرار باید به تأیید نماینده کارفرما برسد و در صورتی که پس از استقرار صلاحیت کاری، رفتاری وی مورد تأیید کارفرما نبود پیمانکار موظف به استقرار فرد دیگری با مشخصات مناسب می‌باشد.

۵-۱۵: پیمانکار موظف است کالاها و مواد مصرفی را از محصولات استاندارد و مرغوب که بر اساس جدول برندها و شرایط اختصاصی می‌باشد انتخاب و تهیه نماید ضمناً در خصوص تاریخ مصرف این مواد نیز پیمانکار متعهد می‌گردد به شرح ذیل اقدام نماید:

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

۶-۱۵: پیمانکار اقرار می‌نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دی ماه ۱۳۳۷ نمی‌باشد.

۷-۱۵: هرگونه تغییر در وضعیت حقوقی پیمانکار می‌بایستی ظرف مدت ۵ روز کتباً به کارفرما اعلام گردد. بدیهی است عواقب و مسئولیت‌های ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار می‌باشد.

۸-۱۵: پیمانکار متعهد به رعایت نظام‌های جاری کارفرما و حفظ اسرار و نکات ایمنی می‌باشد.

۹-۱۵: پیمانکار موظف است در صورت عدم پرداخت صورت وضعیت ماهانه توسط کارفرما تا ۲ ماه توان مالی لازم جهت ارائه خدمت را داشته و در این مدت نسبت به ارائه خدمت بر اساس مفاد قرارداد اقدام نماید.



بسمه تعالی

۱۰-۱۵ : پیمانکار با علم و اطلاع نسبت به ارائه کالاها به قیمت ثابت که در فرم پیشنهاد قیمت در مناقصه ارائه نموده مبادرت به امضاء قرارداد نموده است و در طول مدت قرارداد (به جز شرایط بند ۷-۱۴) به هیچ وجه حق درخواست تعدیل را در هر شرایطی نخواهد داشت. بدیهی است تمهیدات ناشی از افزایش حقوق کارکنان، هزینه های سربار و ... در فرم پیشنهاد قیمت مناقصه لحاظ شده است.

۱۱-۱۵ : پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزئاً (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد. در صورتی که کارفرما تشخیص دهد که پیمانکار کار موضوع قرارداد را به شخص ثالثی واگذار نموده یا در نحوه انجام کار قصور ورزیده و یا به هر دلیلی از انجام موضوع قرارداد سرباز می زند، می تواند در جهت جلوگیری از تضییع حقوق کارفرما نسبت به فسخ قرارداد و اخذ خسارت (طبق مقررات مربوط) و جایگزینی پیمانکار دیگر اقدام نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد.

۱۲-۱۵ : پیمانکار متعهد می گردد برای نیروی انسانی تحت پوشش، کارت سلامت و بهداشت و گواهی دوره های آموزشی دوره های بهداشتی اخذ نماید که در این صورت کلیه هزینه های مربوط به اخذ کارت فوق به عهده پیمانکار بوده و چنانچه در موعد مقرر نسبت به انجام آن اقدام ننماید، کارفرما می تواند مطابق پیوست جرائم اعمال جریمه نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی در این خصوص ندارد.

۱۳-۱۵ : حقوقی که بر اثر تخلف از شرایط مندرج در قرارداد فی مابین کارفرما و پیمانکار برای کارفرما ایجاد می شود جز در مورد احکام قطعی محاکم قضایی که لازم الاجرا خواهد بود، کلاً یا بعضاً قابل بخشودن نبوده و کارفرما مجاز است موارد اشاره شده را از محل مطالبات و یا تضمین انجام تعهدات پیمانکار برداشت نماید. پیمانکار با آگاهی کامل از موضوع حق هر گونه اعتراض را از خود سلب نمود.

۱۴-۱۵ : ساعات انجام کار را کارفرما تعیین می کند (۸ الی ۱۸ همه روزه حتی تعطیلات)، پیمانکار متعهد است ترتیبی اتخاذ نماید که نیروی انسانی وی مطابق ساعات کاری اعلام شده توسط کارفرما بکار گرفته شوند و همچنین در صورت نیاز در ساعاتی به جز موارد ذکر شده جهت انجام برخی امور در محل کار حضور داشته باشند.

۱۵-۱۵ : پیمانکار متعهد است از امکاناتی که به طور امانی از طرف کارفرما در اختیار شرکت قرار گرفته به نحو احسن نگهداری و حراست نموده و جز برای انجام تعهدات این قرارداد از آن استفاده دیگری ننموده و در پایان آن ها را صحیح و سالم به کارفرما مسترد نماید و چنانچه در اثر سهل انگاری پیمانکار آسیبی به امکانات وارد آید، با نظر کارفرما جبران خسارت نماید.

۱۶-۱۵ : جبران و پرداخت خسارات وارده احتمالی به تأسیسات و لوازم یا ساختمان های کارفرما یا سایر اشخاص حقیقی و حقوقی که بر اثر قصور یا تقصیر و سهل انگاری کارگران پیمانکار صورت می پذیرد جزء تعهدات پیمانکار بوده و میزان خسارت وارده و نظریه کارشناسی مربوطه مورد قبول طرفین خواهد بود. کارفرما مجاز است این خسارت را از محل مطالبات یا تضمین های پیمانکار وصول نماید.

۱۷-۱۵ : پیمانکار متعهد می گردد کلیه تعمیرات مربوط به اماکن تحت اختیار (اعم از تعمیر نشی لوله های آب، سرویس کولرها و...) و تجهیزات تحویل شده را در اسرع وقت اطلاع دهد.

۱۸-۱۵ : پیمانکار بدون اخذ مجوز از نماینده کارفرما، حق انتقال هیچ گونه وسایلی از اماکن موضوع قرارداد به خارج و داخل را نداشته و در صورت مشاهده، کارفرما مجاز به برخورد با پیمانکار طبق تشخیص خود و اعمال جریمه بر اساس خسارت وارده خواهد بود.

۱۹-۱۵ : پیمانکار موظف است کلیه خدمات مورد نیاز کارفرما را بر اساس موارد مندرج در شرایط اختصاصی که جزء لاینفک قرارداد می باشد به انجام رساند.

۲۰-۱۵ : پیمانکار مکلف است در تحویل کالاهای مندرج در قرارداد نهایت دقت و هماهنگی را با نماینده کارفرما به عمل آورده به نحوی که حداقل تمامی مواد اولیه غذایی مورد نیاز در انبار موجود باشد.

۲۱-۱۵ : کلیه کالاهای مندرج در قرارداد در ساعات اداری (شنبه تا چهارشنبه ۸ الی ۱۳:۳۰ و پنجشنبه ۸ الی ۱۲) و با نظر ناظرین قرارداد وارد انبار می گردند. (ورود مواد غذایی خارج از این زمان و بدون تأیید کتبی ناظرین مجاز نمی باشد).

۲۲-۱۵ : در انتقال مواد خریداری شده بایستی نهایت دقت مبذول گردد به نحوی که از هر جهت رعایت موازین بهداشتی به عمل آمده و مورد تأیید نماینده کارفرما باشد.



بسمه تعالی

- ۱۵-۲۳: تأخیر کارفرما در پرداخت صورت وضعیت های ارائه شده پیمانکار، رافع مسئولیت وی نخواهد بود.
- ۱۵-۲۴: در صورت عدم احراز صلاحیت پیمانکار و یا مشاهده هرگونه قصور در مدیریت کاری ایشان، کارفرما می تواند یک جانبه قرارداد را فسخ و بکار پیمانکار خاتمه دهد.
- ۱۵-۲۵: پیمانکار متعهد می گردد توان مالی متناسب با موضوع قرارداد را دارا باشد.
- ۱۵-۲۶: پرداخت تمامی کسور قانونی که به مبلغ و موضوع این قرارداد در طول مدت قرارداد و پس از اتمام آن تعلق می گیرد به عهده پیمانکار است.
- ۱۵-۲۷: پیمانکار موظف است کلیه اقلام اولیه غذایی را توسط خودروهای با مشخصه های تعیین شده از سوی کارفرما (مندرج در شرایط اختصاصی) حمل نماید.
- ۱۵-۲۸: پیمانکار موظف است مواد غذایی را به صورت بسته بندی و طبق برند معرفی شده از سوی کارفرما تهیه نماید.
- ۱۵-۲۹: تمام مواد غذایی باید دارای مشخصات کامل برچسب شامل تاریخ تولید و انقضاء، پروانه ساخت، پروانه بهره برداری، نام کامل محصول، نشانی محل تولید، مهر استاندارد (در صورتی که محصول مشمول استاندارد اجباری است) باشد.
- ۱۵-۳۰: تمام مواد اولیه غذایی باید دارای مشخصات ظاهری مناسب (شکل، رنگ، بو، طعم و اندازه) باشد.
- ۱۵-۳۱: پیمانکار اجازه خروج مواد موجود در انبار را تنها با تائید انباردار و مدیر بیمارستان و مسئول تغذیه خواهد داشت.
- ۱۵-۳۲: در صورت عدم تائید کیفیت ماده غذایی تهیه شده، پیمانکار می بایست نسبت به خروج آن در اسرع وقت اقدام کند همچنین نسبت به تأمین و جایگزینی ماده غذایی با کیفیت مورد نظر کارفرما در اسرع وقت اقدام نماید.
- ۱۵-۳۳: پیمانکار موظف است بر اساس مارک و برند معرفی شده از سوی کارفرما کالاهای موضوع قرارداد را خریداری نماید در صورت تخلف، پیمانکار موظف است اجناس خریداری شده را ظرف یک روز عودت داده و سپس اجناس مورد نظر را بر اساس مفاد قرارداد خریداری نماید در صورت تکرار مجدد کارفرما می تواند به صورت یک جانبه قرارداد را فسخ و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات پیمانکار را ضبط نماید.
- ۱۵-۳۴: نحوه چیدمان مواد غذایی در انبارها و سردخانه طبق قانون first in - first out انجام گیرد به نحوی که همواره مواد قدیمی تر، زودتر از انبار خارج شود.
- ۱۵-۳۵: نحوه بسته بندی مواد غذایی جهت نگهداری در سردخانه به گونه ای باشد که حداقل ضخامت و قطر بسته بندی لحاظ شود تا سرما به صورت یکسان در سطح و عمق ماده غذایی نفوذ کند. همچنین از چیدن و انباشتن مواد روی هم در سردخانه اجتناب شود.
- ۱۵-۳۶: پیمانکار با علم و اطلاع نسبت به ارائه خدمات و مبلغ قرارداد مبادرت به امضاء قرارداد نموده است.
- ۱۵-۳۷: به منظور امکان ارزیابی اصالت و کیفیت مواد اولیه تهیه شده، پیمانکار موظف است به همراه تحویل اقلام یک نسخه کپی از فاکتور خرید را به کارفرما ارائه نماید. بدیهی است اعلام قیمت خرید در فاکتور، هیچ تأثیری در قیمت های پیشنهادی پیمانکار در مناقصه نداشته و صورت وضعیت نهایی می بایست صرفاً بر اساس قیمت های مندرج در اسناد مناقصه صادر گردد.
- ۱۵-۳۸: انجام کلیه تعمیرات اموال تحویل شده در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد.
- ۱۵-۳۹: تهیه کلیه مواد شوینده مورد نیاز بر عهده پیمانکار می باشد.
- ۱۵-۴۰: پیمانکار باید کارت بهداشت و گواهی آموزش بهداشت عمومی را برای نیروهای خود، پیش از شروع به کار به کارفرما ارائه نماید.
- ۱۵-۴۱: انجام سم پاشی و تله گذاری در محل های تحت اختیار بر عهده پیمانکار می باشد که بایستی با هماهنگی و زیر نظر کارشناس بهداشت محیط بیمارستان انجام گردد.

**بسمه تعالی**

۱۵-۴۲ : پیمانکار موظف است که معیارها و شاخص‌های چک‌لیست را رعایت و با نظر ناظرین تغذیه به‌طور روزانه چک‌لیست‌ها را تکمیل و در پایان کار امضاء نماید.

۱۵-۴۳ : پیمانکار بایستی در هنگام تحویل اجناس از کارفرما نسبت به تاریخ انقضاء و سلامت مواد اولیه نظارت دقیق نماید، پس از آن مسئولیت عواقب ناشی از مصرف، به عهده پیمانکار است.

۱۵-۴۴ : حضور و غیاب کارکنان پیمانکار توسط کارفرما صورت می‌گیرد. پیمانکار طرف قرارداد متعهد است کارکنان خود را با هماهنگی حراست به واحد کارت‌زنی بیمارستان معرفی نماید.

۱۵-۴۵ : پیمانکار موظف است قبل از اقدام به خرید عمده مواد غذایی، نمونه محصول را جهت تأیید کیفی و بهداشتی به ناظرین ارائه نماید.

۱۵-۴۶ : پیمانکار موظف است در صورت معرفی توسط کارفرما به مراجع دولتی، نسبت به خرید اقدام کرده و به جهت حمل و نگهداری اقلام غذایی به میزان ۱۵٪ سود به هزینه خرید اضافه گردد.

۱۶ - تضمین قرارداد :

۱۶-۱ : به‌منظور تضمین اجرای قرارداد و تضمین انجام تعهدات، پیمانکار طرف قرارداد متعهد است به میزان ۱۰٪ مبلغ کل قرارداد مطابق آیین‌نامه مالی و معاملاتی دانشگاه ضمانت‌نامه معتبر بانکی به کارفرما بسپارد. بدیهی است چنانچه پیمانکار به تعهدات قانونی خود به هر دلیلی عمل نکند و هر یک از مفاد قرارداد را به‌طور صحیح و کامل اجرا ننماید، تضمین حسن انجام تعهدات به نفع کارفرما ضبط گردیده و قرارداد فسخ می‌گردد.

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

۱۷ - نظارت :

۱۷-۱ : کلیه پرداخت‌ها به پیمانکار با تأیید ناظرین کارفرما با رعایت مقررات خرید کالا و کلیه مفاد قرارداد صورت می‌گیرد.

۱۷-۲ : ناظر به کلیه کارکنان و واحدها معرفی می‌شود تا بر حسن اجرای قرارداد توسط پیمانکار و کارفرما نظارت نماید و مشکلات به ناظر منعکس می‌گردد.

۱۷-۳ : در هر مرحله از فرآیند تهیه، تحویل مواد اولیه کارفرما مراجع ذیصلاح قانونی به‌منظور نظارت دقیق می‌توانند حتی بدون اطلاع پیمانکار و عوامل آن، در هر زمان و مکان و هر مرحله، کیفیت و کمیت مواد اولیه را کنترل نمایند، بدیهی است پیمانکار موظف است، همکاری‌های لازم را در این خصوص به عمل آورد.

۱۷-۴ : کارشناس تغذیه به‌عنوان یکی از ناظرین کارفرما محسوب می‌شود. این کارشناس باید در تمامی فرآیندهای مربوط به انتقال و نگهداری مواد اولیه مطابق شرح وظایف معین‌شده، نظارت مستقیم و مستمر داشته باشد و گزارش‌های خود را برای بهبود روند امور به پیمانکار و کارفرما ارائه نماید.

۱۷-۵ : در صورتی که پیمانکار خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان‌بندی که به تأیید خریدار می‌رسد انجام ندهد، کارفرما می‌تواند رأساً نسبت به تهیه مواد اقدام و تمامی هزینه‌های تهیه مواد را علاوه بر خسارات وارده (مطابق جدول جرائم) از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود.

**بسمه تعالی**

۶-۱۷: در صورتی که تذکرات مکتوب به پیمانکار (که در چک لیستهای روزانه یا گزارشات مکتوب آورده می شود) در بازه زمانی تعیین شده توسط ناظر اصلاح نگردد و یا تخلفات پیمانکار در ماه بعد تکرار گردد (اصلاح نگردد) منجر به صدور اخطار اول برای پیمانکار خواهد شد و در صورت تکرار مجدد و عدم رفع مشکلات، اخطار دوم صادر خواهد شد. بدیهی است با صدور اخطار سوم، حسب بند ۴-۱۴ و بند ۱۰-۱۴ امکان فسخ قرارداد به صورت یک جانبه از طرف کارفرما وجود دارد.

۷-۱۷: در صورتی که کارفرما از نحوه کار پیمانکار رضایت کامل نداشته نباشد، کارفرما مجاز است پس از ابلاغ دو اخطار کتبی نسبت به فسخ قرارداد به صورت یک جانبه اقدام و تضمین حسن انجام تعهدات شرکت را به نفع خود ضبط نماید. اعلام فسخ نیاز به طی تشریفات قضایی نداشته و صرفاً با اعلام کتبی به نشانی قراردادی پیمانکار و از طریق پست سفارشی انجام خواهد شد.

۸-۱۷: در صورتی که کارفرما تشخیص دهد پیمانکار، کار موضوع قرارداد را به شخص ثالثی واگذار نموده یا در نحوه انجام کار قصور ورزیده و یا به هر دلیلی از انجام موضوع قرارداد سرباز می زند یا توانایی ادامه انجام کار را ندارد کارفرما می تواند در جهت جلوگیری از تضییع حقوق دستگاه نسبت به فسخ قرارداد و ضبط ضمانت نامه و وصول خسارت اقدام نموده و پیمانکار جدیدی را جایگزین نماید. پیمانکار با اطلاع از موضوع حق هیچ گونه اعتراض را ندارد.

۱۸- موارد فسخ قرارداد :

۱-۱۸: در صورتی که پیمانکار به نحوی از عهده انجام تعهدات بر اساس مفاد قرارداد برنیاید یا بازدهی کمی و کیفی موارد مورد توافق در قرارداد به نحوی مطلوب نباشد، کارفرما مجاز است پس از ابلاغ دو اخطار کتبی به فاصله یک ماه، در صورت عدم تغییر رویه از سوی پیمانکار، بنا به تشخیص کمیسیون ماده ۹۴ آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه نسبت به فسخ قرارداد به صورت یک جانبه اقدام و تضمین انجام تعهدات پیمانکار را ضبط نماید.

۲-۱۸: در صورت اثبات جعلی بودن مدارک ارسال شده جهت عقد قرارداد توسط پیمانکار، قرارداد به صورت یک طرفه از سوی کارفرما فسخ و ضمانت انجام تعهدات پیمانکار ضبط می گردد.

۱۹- موارد حل اختلاف

در صورت بروز هرگونه ابهام و اختلاف در ارتباط با موضوع قرارداد و انجام وظایف محوله به هر نحوی، چنانچه طرفین نتوانند آن ها از طریق مسالمت آمیز حل و فصل نمایند، در این صورت موضوع اختلاف به کمیسیون ماده ۹۴ آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه به عنوان حکم مشترک و مرضی الطرفین ارجاع خواهد شد و رأی صادره از کمیسیون حل اختلاف که صلاحاً صادر می شود قطعی و برای طرفین لازم الاجرا خواهد بود.

تبصره: اخطار و رأی مذکور از طریق دبیرخانه کمیسیون کتباً یا از طریق پست یا هر طریق مقتضی دیگری به نشانی قراردادی طرف دوم به پیوست نامه اداری ابلاغ خواهد شد.

۲۰- نشانی طرفین جهت انجام مکاتبات :

- | | | |
|-----------------------|------------------|-----------------------|
| ۱. نشانی کارفرما : | نشانی : | تلفن : |
| نشانی پست الکترونیک : | نشانی پیمانکار : | |
| ۲. نشانی پیمانکار : | تلفن : | نشانی پست الکترونیک : |

نشانی های فوق به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشد ، لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی های فوق الذکر قانونی تلقی می شود. در صورت تغییر نشانی ، طرفین موظفاند ظرف مدت ۴۸ ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند. در غیر این صورت کلیه

شماره :

تاریخ :

پیوست :



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

نامه‌ها ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی‌باشد و مسئولیت‌های مالی و قانونی ناشی از عدم اعلام آدرس جدید به عهده پیمانکار است .

۲۱- امضاء طرفین قرارداد :

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

پیمانکار

کارفرما



بسمه تعالی

شرایط اختصاصی
قرارداد

پیوست ۱ - ضوابط خرید مواد اولیه

گوشت قرمز

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



بسمه تعالی

نام ماده غذایی	نوع	منابع مورد تأیید	مشخصات لازم
گوشت قرمز	منجمد	کشتارگاه‌های مورد تأیید سازمان دامپزشکی	حداکثر زمان سپری شده از کشتار ۶ ماه است.

گوشت مرغ
۱۱- ران مرغ مورد استفاده، می‌بایست کشتار روز بوده و از یکی از مراکز مجاز ذیل و به میزان مورد نیاز وعده در روز قبل از زمان پخت تهیه گردد. ۱۲- فیله و سینه مرغ از نوع بسته‌بندی و منجمد استفاده می‌گردد. ۱۳- گوشت مرغ مورد قبول به صورت بسته‌بندی شده و دارای تاریخ تولید و انقضا باشد. ۱۴- در زمان خرید مرغ، باید گواهی بهداشتی تأییدیه با مهر مسئول فنی بهداشتی دامپزشکی، همراه ماشین حمل و نقل ارسال شود. ۱۵- هیچ گونه خون‌مردگی، تیرگی و خراش یا جراحات نباید در گوشت‌های مرغ بسته‌بندی شده وجود داشته باشد. ۱۶- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت مرغ بسته‌بندی شده (سینه- فیله) الزامی است: نام و نشانی واحد تولیدی / مشخصات گوشت / وزن گوشت / تاریخ تولید و انقضا ۱۷- سینه بدون استخوان و فیله در بسته‌های ۷۰۰ گرمی بسته‌بندی شده باشد. ۱۸- ران مرغ در اوزان ۳۵۰ تا ۴۰۰ گرمی (با پوست بدون دنبالچه) تحویل می‌شود. ۱۹- عمر ماندگاری ران مرغ تازه با بسته‌بندی کامل یا بسته‌بندی شده در دمای صفر تا ۴ درجه سانتی‌گراد، حداکثر ۳ روز از زمان تولید است و به هیچ وجه نباید وارد سردخانه زیر صفر گردد. ۲۰- در داخل بسته‌بندی مرغ منجمد، نباید خونابه یا آب منجمد شده وجود داشته باشد. ۲۱- مرغ منجمد باید در کیسه‌های پلاستیکی سه لایه، شفاف، food grade، بی‌عیب و دست‌نخورده که تمامی مشخصات لازم دامپزشکی (نام و آدرس تولیدکننده، وزن، درجه انجماد، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء و شماره مجوز بسته‌بندی) بر روی آن حک شده است، قرار گرفته باشد. ۲۲- سینه و فیله مرغ پس از یخ‌زدایی تحویل گرفته خواهد شد. از این رو پیمانکار بایستی تمهیدات لازم جهت طی پروسه یخ‌زدایی در سردخانه بالای صفر (مطابق پیوست ۶) و همچنین کاهش وزن ایجاد شده را بیندیشد.



بسمه تعالی

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

ردیف	نام مرکز	نام مدیرعامل	آدرس	شماره تماس
۱	شرکت درخشان طیور تهران	قربان نژاد	بلوار مرزداران، خ ابوالفضل، بوستان هفتم شرقی، پلاک ۴۳	۰۹۱۲۱۱۱۶ ۲۷۲
۲	کشتارگاه پرند پرده پرداز	آقای غیاث وند	شهریار جاده کمربندی جاده روستای بهار	۶۵۲۶۱۴۴۰
۳	سحر روشن	آقای امجدی	شهریار، سعیدآباد، پل بادامک، جاده حسن آباد، پلاک ۷	۶۶۶۰۵۵۰۵
۴	شرکت کوشانفر	آقای کوشانفر	صادقیه، خیابان سازمان آب، روبه روی، نمایندگی ایران خودرو	۴۴۲۶۹۱۷۹
۵	دام پاک شهریار	آقای محمدی	کیلومتر ۷ جاده ساوه، دهشاد پایین، شقایق دهم، جنب کانال،	۰۹۱۲۱۱۱۷ ۲۱۶ ۶۵۹۶۳۳۵، ۷
۶	شرکت بسیم گوشت	آقای مرادی	شهری، میدان شهدای شاملو، مجتمع تجاری ولیعصر، طبقه ۲، واحد ۲۶	۵۵۹۰۹۲۰۰
۷	کشتارگاه میثم	آقای ابراهیم پور طارمی	جاده شهریار، کیلومتر ۵، بعد از ۳ راه پرندک	۵۶۳۳۹۹۲۱
۸	شرکت تک شاخ	آقای جلال وند	کیلومتر ۶۵ آزادراه تهران ساوه، شهر پرندک، کشتارگاه تک شاخ	۰۹۱۲۳۳۹۵ ۱۳۵
۹	آریان گلاره	آقای طالبی	شهرک صنعتی نظرآباد، میدان مقدم، خ اردیبهشت شرقی، جنب نگهبانی شهرک	۰۹۱۲۷۸۳۳ ۸۱۶
۱۰	آذر پروتئین سحر	آقای حسین پور	خیابان توحید، کوچه صائب، پلاک ۳۰	۶۶۴۲۱۸۳۷
۱۱	پر سفید آمل	آقای حسین پور	خیابان توحید، کوچه صائب، پلاک ۳۰	۶۶۴۲۱۸۳۷
۱۲	مهیا پروتئین	آقای درخور	خ باقر خان غربی، خ فرزین شمالی، کوچه کاج شرقی، پلاک ۲	۶۶۹۰۹۰۴۰
۱۳	گوشت اخلاقی	آقای اخلاقی	خانی آباد نو، سه راه شریعتی، خ صمدی، پلاک ۸۵	۰۹۱۲۱۰۸۹ ۵۴۷
۱۴	شرکت زرران	آقای مهریزی	رودهن کیلومتر ۵ جاده دماوند	-۰۲۲۱ ۵۸۴۲۲۱۴
۱۵	شرکت ری تیهو	آقای احمدوند	میدان تجریش، جنب بانک پارسیان، پلاک ۳۰۶۱	۲۲۷۴۵۷۴۱ ۴
۱۶	ایران تیهو	آقای حکمتی	میدان فاطمی خ جویبار پلاک ۲۹	۸۸۹۱۸۶۳۶
۱۷	فروشگاه های زنجیره ای: اتکا - سپه - شهروند - رفاه - هایپر استار			

پیمانکار می تواند سایر مراکز مجازی را که همزمان فرایند کشتار - بسته بندی و توزیع را انجام می دهند به کارفرما معرفی نماید که پس از بررسی، بازدید و تأیید کارشناسی با تأیید معاونت توسعه دانشگاه قابل اضافه شدن به فهرست خواهد بود.

ماهی / تن ماهی

- ماهی قزل آلا به صورت پاک شده و تازه صید شده / منجمد (بسته به شرایط فصلی و تشخیص کارفرما) از شرکت های معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا بوده و وزن هر یک از ماهی ها بین ۲۷۵ گرم تا ۳۲۵ گرم می بایست باشد.
- ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هرگونه بوی غیرطبیعی و کدری بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.



بسمه تعالی

۳. کارشناس تغذیه‌ی ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی‌ها را به‌طور تصادفی در محیط آشپزخانه آزمایش کند و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی موردنظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی ماهی‌ها را عودت دهد.

۴. ماهی تیلاپیا به‌صورت منجمد در اوزان ۱۶۰ - ۱۷۰ گرم تهیه خواهد شد.

۵. ماهی منجمد بایستی با ماشین سردخانه دار در دمای استاندارد حمل گردد.

۶. تن ماهی در اوزان ۱۸۰ گرمی با حداقل نمک و روغن از نوع آسان‌بازشو تأمین می‌گردد.

درج علائم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.

شرح	واحد	منابع مورد تأیید	مشخصات لازم
قزل‌آلا تازه	کیلوگرم	شرکت‌های مورد تأیید شیلات کشور	
تیلاپیا منجمد	کیلوگرم	شرکت‌های معتبر	

تخم مرغ

۱- تخم مرغ خوراکی موردقبول در اندازه‌ی درشت و به‌صورت بسته‌بندی شده از واحدهای تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می‌باشد.

قرار آن ته در نماییم غوطه‌ور معمولی آب ظرف در آن‌ها اگر به‌طوری که باشند تازه همگی باید ۲- تخم مرغ‌ها (نرسد به نظر لق دادن تکان اثر در و شود دیده شفاف و زرد به رنگ نور، مقابل در گرفتن قرار با یا و گیرد می‌باشد بدرنگ و کدر کهنه، تخم مرغ‌های پوسته خارجی

۳- مشخصات و ویژگی‌های تخم مرغ موردنظر:

- باید هنگام عرضه به مصرف کننده تازه باشد.
- عاری از هرگونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.
- شکل ظاهری آن بیضوی بوده و سطح پوسته‌ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.
- پوسته‌ی خارجی آن عاری از هرگونه ترک یا شکستگی باشد.
- ضخامت پوسته در تمام قسمت‌ها یکنواخت باشد.
- عاری از لکه‌ی خونی بوده و یا جسم رویانی رشد قابل ملاحظه‌ای نداشته باشد.
- رده‌ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از ۵۵ گرم باشد.

۴- بسته‌ها و شانه‌های ۳۰ عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.

۵- بسته‌ها و شانه‌ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک‌بارمصرف باشد.

۶- تخم مرغ‌هایی که در کارتن‌های مخصوص بسته‌بندی شده اند الزاماً باید از نظر رنگ و رده‌ی وزنی یکنواخت باشند.



بسمه تعالی

- ۷- در کارتن‌ها برچسب نشانه‌گذاری باید بر روی کالا بر روی شکاف دو لبه و به‌طور محکم چسبانده شود به‌طوری‌که با باز شدن در کارتن برچسب مذکور سالم نماند.
- ۸- بر روی محصول باید علائم زیر درج شده باشد:
- نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولیدکننده
 - تاریخ تولید و بسته‌بندی
 - طبقه‌بندی کالا (درشت)
 - شمار تخم‌مرغ موجود در هر کارتن
 - تاریخ پایان زمان مصرف
 - شرایط مناسب نگهداری
- ۹- بهترین وزن کارتن حاوی تخم‌مرغ، حداقل ۱۳ کیلو است.

لبنیات

- ۱- ماست پاستوریزه (گاهاً پروبیوتیک) یک نفره ۱۰۰ گرمی، کم‌چرب و یا حداکثر با چربی متوسط ۲.۵ (درصد)، از کارخانه شناخته‌شده و با تأیید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۲- شیر استریلیزه یک نفره ۲۰۰ سی‌سی، کم‌چرب و یا حداکثر با چربی متوسط ۲.۵ (درصد)، از کارخانه شناخته‌شده و با تأیید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۳- پنیر پاستوریزه تک نفره ۳۰ گرمی باید، کم‌نمک و کم‌چرب و یا حداکثر با چربی متوسط ۲.۵ (درصد)، از کارخانه شناخته‌شده و با تأیید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۴- دوغ پاستوریزه باید تک نفره ۲۰۰ سی‌سی، کم‌نمک و بدون گاز از کارخانه شناخته‌شده و با تأیید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۵- کشک پاستوریزه باید کم‌نمک، در احجام کم برای مصرف روزانه، از کارخانه شناخته‌شده و با تأیید کارشناس تغذیه تهیه گردد.
- ۶- لبنیات باید به‌اندازه نیاز تهیه‌شده، تاریخ مصرف آن مشخص بوده و در زمان خرید حداقل ۷۵ درصد از مدت انقضای آن باقی‌مانده باشد.
- ۷- حمل در زنجیره سرد باید رعایت شود و توسط ماشین حمل دارای سردخانه به بیمارستان منتقل و به‌محض ورود، پس از تأیید کارشناسان بهداشت محیط و تغذیه، به سردخانه بالای فر منتقل شوند.
- ۸- کره‌ی حیوانی تهیه‌شده از خامه‌ی گاوی پاستوریزه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و تنها از برندهای درج‌شده در جدول پیوست ب مورد قبول است.
- ۹- رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه‌ای تا زرد کهربایی و فاقد هرگونه خال یا لکه باشد.
- ۱۰- کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هرگونه مزه و عطر نامناسب غیرطبیعی، ترشیدگی، تند، پیری و غیره باشد.
- ۱۱- بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
 - علامت تجاری و نام کارخانه‌ی سازنده
 - مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی)



بسمه تعالی

- درج عبارت کره‌ی حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه‌ی گاوی
- تاریخ تولید و انقضای مصرف
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- وزن خالص
- شرایط نگهداری
- ۱۲- استفاده از کره گیاهی (مارگارین) ممنوع است.
- ۱۳- رنگ ماست سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هرگونه طعم تلخی و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
- ۱۴- PH ماست هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.
- ۱۵- بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
- ۱۶- ماست در دو نوع تک نفره کم چربی و کیلویی کم چربی و گاها پروبیوتیک تهیه می گردد.
- ۱۷- درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - واژه‌ی کم چربی (۱/۵ درصد)
 - نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
 - وزن خالص
 - تاریخ مصرف (حداکثر ۱۰ روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- ۱۸- پنیر رژیمی شامل انواع پنیر تک نفره با حداقل چربی و نمک تهیه می گردد.
- ۱۹- کشک مورد قبول به صورت تغلیظ شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شیشه‌ای یا ظروف پلی استیرین با پوشش آلومینیومی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲۰- رنگ کشک سفید خامه‌ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.
- ۲۱- درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی می باشد:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

برنج هندی/ نیم دانه ایرانی

- ۱- برنج مصرفی باید از نوع مرغوب و درجه یک بوده و مورد تأیید کارشناس تغذیه باشد.
- ۲- به دلیل غیر خالص بودن انواع برنج‌های موجود در بازار و متغیر بودن کیفیت پخت؛ حتی در یک برند خاص، قبل از سفارش برنج در حجم زیاد، باید نمونه‌ای از آن، جهت آزمون کیفیت پخت تهیه شده و در صورت کیفیت مناسب طبخ، در حجم بالا سفارش داده شود.



بسمه تعالی

- ۳- برنج موردقبول از انواع ممتاز و بسته‌بندی شده به صورت بهداشتی از برندهای مندرج در پیوست است.
- ۴- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۵- نمونه‌ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک‌زدگی بوده به طوری که با چشم غیرمسلح دیده شود.
- ۶- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
- حداکثر رطوبت ۱۴ درصد
 - حداکثر دانه‌های شکسته ۴ درصد
 - حداکثر دانه‌های خردشده ۱ درصد
 - حداکثر دانه‌های زرد ۱ درصد
 - حداکثر مواد خارجی ۵/۰ درصد
- ۹- برنج باید در کیسه‌های نو بسته‌بندی شده باشد. وزن هر بسته‌ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۱۰- درج مشخصات زیر بر روی بسته‌بندی برنج الزامی است:
- نوع کالا
 - درجه‌ی کالا
 - وزن خالص برحسب کیلوگرم
 - نام یا نشانی مخصوص تولیدکننده
 - تاریخ تولید و انقضا
- ۱۱- نمونه برنج مصرفی بایستی به تأیید ناظر کیفی قرارداد برسد.

آرد سوخاری

- ۱- آرد سوخاری موردقبول به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و تهیه‌شده از برندهای درج‌شده در جدول پیوست است.
- ۲- رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه‌ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و عاری از هرگونه بو و مزه‌ی نامطبوع باشد.
- ۳- آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه‌ی آن‌ها باشد.
- ۴- حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است.
- ۵- پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از ۹ درصد باشد.
- ۶- چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از ۱ درصد باشد.
- ۷- مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.



بسمه تعالی

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

۹- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:

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

ماکارونی/ رشته سوپ/ رشته آش/ رشته پلوپی

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

حبوبات

- ۱- حبوبات باید دارای بسته‌بندی سالم و مشخصات کامل بهداشتی شامل تاریخ مصرف و پروانه بهداشتی، که نشان‌دهنده کیفیت برتر مواد است باشند.
- ۲- تمام حبوبات باید عاری از هر نوع آفت (شامل هرگونه حشرات، قارچ‌ها یا باکتری‌ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه‌ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت‌زدگی (وجود سوراخ خروجی



بسمه تعالی

و حفره‌ی تغذیه‌ی حشرات بال‌دار، ناری خود دانه، غیریکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.

رشد امکان دلیل، هر به انبار دمای کنترل عدم صورت در تا شوند نگهداری در بسته ظروف در باید ۳-حبوبات باشد نداشته وجود آن در حشرات.

لوبیا :

- ۱- انواع لوبیای موردنظر شامل لوبیای قرمز، لوبیاچیتی و لوبیا سفید و لوبیای چشم‌بلبلی باید در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی برندهای درج شده در جدول پیوست باشد.
- ۲- لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت‌زدگی نباید بیش از ۲ درصد و آسیب‌دیدگی بیشتر از ۳ درصد باشد.
- ۴- میزان رطوبت نباید بیش از ۱۰ درصد باشد.
- ۵- وجود دانه‌های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاح‌دید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۶- اندازه‌ی لوبیا در انواع آن برحسب تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم باید به صورت زیر باشد:
 - لوبیا سفید: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیا قرمز: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیاچیتی: کمتر از ۲۳۵ دانه نباشد.
 - لوبیا چشم‌بلبلی: کمتر از ۴۶۰ دانه نباشد.
- ۷- بسته‌بندی لوبیا در بسته‌های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می‌باشد.

عدس :

- ۱- عدس موردقبول به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- عدس باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت‌زدگی و آسیب‌دیدگی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۴- میزان ناری نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۵- میزان رطوبت نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- ۶- عدس بسته‌بندی شده در بسته‌بندی‌های کنفی یا کیسه‌ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیرطبیعی باشد.



بسمه تعالی

نخود :

- ۱- نخود مورد قبول در رده‌ی ممتاز به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و از تولیدی برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- جنس مورد پذیرش باید محصول سال، با رنگ طبیعی و یک دست باشد؛ با توجه به این که رنگ نخود ممتاز روشن تر از رنگ دیگر نخودها می باشد.
- ۳- تعداد دانه‌ها در هر ۱۰۰ گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر ۲۱۰ عدد است.
- ۴- مقدار دانه‌های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر ۲ درصد است.
- ۵- حداکثر رطوبت نخود نباید از ۱۰ درصد تجاوز کند.
- ۶- وجود دانه‌های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاح دید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۷- بسته بندی نخود باید در کیسه‌هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) باشد.

لپه :

- ۱- لپه مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت است، باشد.
- ۴- تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم نمونه حداکثر ۱۲۰۰ عدد می باشد.
- ۵- در نمونه‌ی مورد نظر دانه‌های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.

نان

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



دسته تعالی

روغن ها

روغن مایع :

- ۱- روغن مایع خریداری شده، باید علاوه بر مشخصات کامل بهداشتی - مطابق قانون ماده 13 مواد خورده، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، دارای اسید چرب ترانس زیر 2 یا 5 در صد، نشان استاندارد و تاریخ مصرف باشد.
- ۲- انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتاب گردان، کانولا و کلزا که در بسته بندی های یک کیلوگرمی عرضه شده و از برندهای درج شده در جدول پیوست هستند.
- ۳- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
- ۴- روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
- ۵- در روغن مایع ذرت مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد باشد و مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع یا دوگانه Poly Unsaturated Fatty Acids کمتر از ۵۸ درصد باشد.
- ۶- اسید چرب ترانس در روغن ها بایستی کمتر از ۲ یا ۵٪ باشد.
- ۷- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- ۸- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۹- بر روی برچسب محصول باید علائم زیر درج شده باشد:
 - نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه سازنده
 - ترکیبات موجود در روغن به اضافه درصد تفکیک شده ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه ای محصول Nutritional Information
 - شرایط نگهداری محصول
 - تاریخ تولید و انقضا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

روغن مایع مخصوص سرخ کردنی :

- ۱- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی مورد قبول عرضه شده در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی و از برندهای درج شده در جدول پیوست باشد.
- ۲- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و عاری از هرگونه ناخالصی باشد.
- ۳- اسید چرب ترانس در روغن ها بایستی کمتر از ۲ یا ۵٪ باشد.
- ۴- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه ی طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گیرد.



بسمه تعالی

- ۵- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع ایزومرهای ترانس بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۶- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- ۷- مقدار آنتی اکسیدان ها در روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.
- ۸- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۱۰- بر روی برچسب محصول باید علائم زیر درج شده باشد:
 - نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه سازنده
 - ترکیبات موجود در روغن به اضافه درصد تفکیک شده ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه ای محصول Nutritional Information
 - شرایط نگهداری محصول
 - تاریخ تولید و انقضا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رب گوجه فرنگی

- ۱- رب گوجه فرنگی مورد قبول به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و بسته بندی در قوطی های فلزی با ورق فولادی دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول پیوست باشد.
- ۲- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
- ۳- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و سیاهی یا آثار ریشه های کپک در آن مشاهده نشود.
- ۴- رب گوجه فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم سوختگی، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
- ۵- رب گوجه فرنگی نباید دارای ذرات سیاه رنگ قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۶- رب گوجه فرنگی نباید حاوی حشره، تخم، لارو، شفیره یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- میزان بریکس رب گوجه کمتر از ۲۸ نباشد.
- ۹- درج مشخصات زیر بر روی برچسب محصول الزامی است:
 - نام و نوع فرآورده
 - نام یا علامت تجاری و نشانی کارخانه سازنده
 - نام مواد افزوده شده
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم (۲۰ کیلوگرمی)
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



بسمه تعالی

صیفی جات و میوه جات

۱. سبزیجات، میوه‌ها و مواد اولیه سالاد باید به صورت تازه و سه نوبت در هفته خریداری گردد.
۲. سبزیجات خورشی به صورت شسته شده و فله تحویل می‌گردد.
۳. تره‌بار و سبزیجات خریداری شده باید از نظر خواص ارگانولپتیک شامل ظاهر، رنگ، بو و طعم سالم بوده و هیچ گونه آثار کپک زدگی و فساد در آن‌ها نباید مشاهده شود.
۴. میوه‌ها باید از نوع مرغوب، تمیز و سالم و با وزن مناسب انتخاب شوند.
۵. کلیه صیفی جات و سبزیجات در اندازه متوسط مورد قبول می‌باشد.

اصطلاحات عمومی میوه ها :

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

اصطلاحات عمومی سبزی ها :

- خشبی: عبارت است از وجود الیاف یا رشته های چوبی در هویج که اکثراً به علت تأخیر در برداشت به وجود می‌آید.
- سبزرنگی: عبارت است از حالتی که در اثر تمرکز بیش از حد کلروفیل تمام یا قسمتی از سیب زمینی سبزرنگ شده باشد.
- طول ساقه ی سفید: حداقل طول قسمت سفید خوراکی در تره فرنگی که نباید کمتر از ۱۵ سانتی متر باشد.



بسمه تعالی

- فقدان رنگ سبز طبیعی در سبزی‌ها: فقدان رنگ سبز طبیعی که ناشی از برداشت دیر یا کمبود مواد غذایی است.
- بو و طعم و عطر: داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود.
- طول ساقه: ساقه در سبزیجات بیشتر از حد مجاز رشد کرده و محصول حالت خشبی داشته باشد.
- طول برگ: بزرگ‌ترین بُعد برگ برحسب سانتی‌متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب‌تر است.

اصطلاحات مشترک میوه‌ها و سبزی‌ها :

- آفت: عبارت است از وجود حشرات، کنه‌های زنده، قارچ‌ها، باکتری‌ها، ویروس‌ها، کرم‌ها یا نماتدهای زنده در سطح خارجی یا داخلی میوه و سبزی.
- آفت‌زدگی: عبارت است از وجود آثار فعالیت آفات در داخل یا خارج میوه و سبزی که با چشم غیرمسلح قابل‌رؤیت باشد.
- کپک‌زدگی: به آثار ناشی از فعالیت قارچ روی میوه گفته می‌شود.
- نرمی: عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می‌گویند.
- خال‌زدگی: عبارت است از وجود خال‌های رنگی (بیشتر قرمز قهوه‌ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و لوبیا و نخود) ظاهر می‌شود و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- آلودگی: عبارت است از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی.
- یخ‌زدگی: حالتی است که قسمت آبدار میوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانولپتیکی (حسی) میوه یا سبزی تغییر کرده باشد.
- عدم یکنواختی: عبارت است از یکدست نبودن میوه موجود در محموله از نظر رقم، اندازه، شکل و رنگ.
- گندیدگی: عبارت است از فاسدشدن تمام یا قسمتی از نسج گوشت میوه یا سبزی.
- مواد خارجی: عبارت است از وجود هرگونه مواد غیر از میوه و سبزی مانند زوائد گیاهی از قبیل دم، برگ، شاخه، شن و سنگریزه و ...
- خشکیدگی و چروکیدگی: خشک شدن و پلاسیدن که در اثر تابش شدید آفتاب یا سم‌پاشی نادرست و یا زیاد ماندن بعد از برداشت ایجاد می‌شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می‌شود.
- لهیدگی: عبارت است از نرم شدن گوشت میوه و سبزی که ممکن است در اثر فشار و رسیدگی بیش‌ازحد و خرابی روی گوشت میوه ایجاد شود.
- باقی ماندن سموم: عبارت است از مانده‌ی سموم دفع آفات نباتی روی میوه یا سبزی که در هنگام رشد برای کنترل آفات به مصرف رسیده باشد.
- بدرنگی: عبارت است از نداشتن رنگ طبیعی و یکنواخت رقم موردنظر در میوه و سبزی.
- پنبه‌ای شدن: به حالتی اطلاق می‌شود که در اثر نگهداری زیاد یک‌لایه نیمه خشبی در زیرپوست خیار ایجاد می‌گردد و در نتیجه میوه در اثر فشار جزئی فرو خواهد رفت.



بسمه تعالی

- تلخی: به حالتی اطلاق می شود که در اثر وجود برخی از مواد شیمیایی میوه یا سبزی طعم طبیعی خود را از دست داده است و تلخ مزه شده است.
- عوامل ناپذیرفتنی: ناموزونی، ناریسی، گندیدگی، لک زدگی، ترک خوردگی پوست یا له شدگی، آلودگی، خشکیدگی و آفت زدگی.
- عوامل ناپذیرفتنی:
- لهیدگی، شکستگی، خیار بذری (بیش از حد رسیده)
- گوچه
- عوامل ناپذیرفتنی:
- عدم یکنواختی و هم شکلی، از یک رقم نبودن، گندیدگی و لهیدگی، ترک خوردگی، آفت زنده، لکه های سفید و خاکستری.
- بیاز
- عوامل ناپذیرفتنی:
- آلودگی، قارچ زدگی، آفت زدگی، از یک رقم نبودن.
- سبب ز مینی
- عوامل ناپذیرفتنی:
- سبز بودن، جوانه زدن، کهنگی، اندازه بیش از حد درشت یا ریز.
- سبزی پاک شده و شسته شده :
- ۱- سبزی خرد شده، پاک شده به صورت بسته بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- سبزی مورد نظر باید عاری از هرگونه مواد خارجی مانند شن و ماسه و ... و همین طور عاری از فضولات پرندگان، حشرات زنده، مرده یا قطعات بدن آنها و نیز فاقد هر نوع کپک زدگی باشد.
- ۳- بسته بندی محصول باید غیر قابل نفوذ و در ظروف تمیز و سالم و از جنس موادی باشد که در محصول هیچ گونه تأثیری نداشته باشد.
- قارچ خوراکی:
- ۱- قارچ خوراکی مورد قبول از نوع دکمه ای و به صورت بسته بندی شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- قارچ مورد نظر باید دارای رنگ سفید تا کرم متمایل به قهوه ای بوده و بوی طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و عاری از هرگونه پلاسیدگی، خراشیدگی و له شدگی، لزج شدن و هر نوع آفت زنده یا مرده ی قابل رؤیت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد.
- ۳- قارچ هایی که رسیدگی بیش از حد دارند یعنی با باز شدن کلاهک تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه های قهوه ای مشخص شده مورد قبول نیستند.
- ۴- بر روی برچسب محصول باید نام و نشانی واحد تولیدی، وزن خالص محصول، تاریخ تولید و انقضا و شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.



بسمه تعالی

نمک

نمک یددار:

- ۱- نمک یددار خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته های حداکثر ۲۰ کیلوگرمی از نوع تصفیه شده با درجه خلوص ۹۹,۲٪ و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
 - ۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
 - ۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی های بدون زیان ۱٪ است.
 - ۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
 - ۵- بر روی برچسب محصول باید علائم زیر درج شده باشد:
- نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن/ عبارت نمک یددار /وزن خالص برحسب گرم/شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

نمک تصفیه شده :

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



بسمه تعالی

آبلیمو / آبغوره

آبلیمو :

- ۱- آبلیمو مورد قبول در بسته بندی مناسب و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- آبلیمو باید دارای طعم مخصوص لیموترش بوده و عاری از هرگونه طعم خارجی و تلخی باشد.
- ۳- آبلیمو باید بوی مخصوص به خود را داشته و عاری از بوی ناشی از فساد و گندیدگی و اکسید شدن باشد.
- ۴- افزودن هر نوع مواد رنگی و نگهدارنده به آبلیمو مجاز نیست.
- ۵- حداقل ویتامین C محصول ۲۰ میلی گرم درصد است.
- ۶- درج علائم زیر بر روی برچسب محصول مورد نظر الزامی است:
 - نام و نشانی تولیدکننده یا علامت تجاری آن / نوع مواد افزوده شده / وزن خالص / تاریخ تولید و انقضا / شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی / بهتر است پاستوریزه باشد.

آبغوره :

- ۱- آبغوره‌ی مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شیشه‌ای) و محصول از برندهای درج شده در جدول پیوست است.
- ۲- آبغوره باید دارای بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و هیچ گونه بوی خارجی و نامطبوع نداشته باشد.
- ۳- آبغوره باید عاری از هرگونه کپک زدگی و مواد خارجی از قبیل شن و ماسه و حشرات (تخم، لارو و اجزای بدن) آن‌ها باشد و عاری از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد.
- ۴- رنگ آبغوره باید تقریباً قرمز کمرنگ شفاف باشد.
- ۵- آبغوره باید شفاف بوده و اثری از ذرات پراکنده در آن دیده نشود.
- ۶- مقدار رسوب حاصله از ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان اسیدیته‌ی آبغوره بر اساس اسید تارتاریک تعیین شده و مقدار آن باید بین ۲/۵-۳/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۸- میزان عصاره در آبغوره‌ی صاف شده باید بین ۱/۵-۲ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۹- مقدار قندهای احیا کننده نباید از ۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۰- میزان نمک نباید از ۰/۲۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۱- میزان انیدرید سولفوروی کل در آبغوره ی تقطیر شده نباید بیشتر از ۱۰ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره باشد (۱۰۰ ppm)
- ۱۲- مشخصات زیر باید به صورت خوانا بر روی برچسب محصول درج شده باشد:
 - نام و نشانی تولیدکننده و یا علامت تجاری آن / نوع مواد افزوده شده / وزن خالص / تاریخ تولید و انقضا / شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



بسمه تعالی

خیار شور

۱- خیار شور موردقبول ترجیحاً درجه یک و به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف موردقبول وزارت بهداشت محصول از برندهای درج شده در جدول پیوست است.

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

۳- سرکه ای که برای تهیه ی این فرآورده به کار می رود باید برابر با استانداردهای مربوطه بوده و حداکثر مقدار مجاز استفاده از آن به گونه ای باشد که میزان آن برحسب اسید استیک بیشتر از ۱ گرم در صد گرم محصول نباشد.

۴- حداکثر مقدار نمک خوراکی (برحسب کلرور سدیم) نباید از ۱۰ گرم درصد بیشتر شود.

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

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

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

۸- رنگ آب نمک در فرآورده باید شفاف باشد.

۹- پری ظرف نباید از ۹۰ درصد کمتر باشد.

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

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

۱۲- PH محصول باید حداکثر ۴/۵ باشد.

۱۳- مجموع فلزات سنگین در محصول نهایی نباید از ۲۸۰ ppm تجاوز کند.

۱۴- ظروف بسته بندی باید از جنس موردقبول استاندارد باشد.

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

۱۶- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا و درج عبارت ممتاز / نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی / تاریخ تولید و انقضا / مواد تشکیل دهنده و افزودنی ها / شرایط نگهداری / علامت استاندارد ایران / شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

سس مایونز و سس سالاد

۱- سس مایونز موردقبول به صورت کم چرب، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده و از برندهای درج شده در جدول پیوست است.

۲- سس باید عاری از مواد خارجی از قبیل گردو خاک، قطعات حشرات، شیشه، فلز، کاغذ و غیره باشد.

۳- سس باید عاری از بوی ناشی از اکسید شدن، بوی نامطبوع پیه آب کرده و ترشیدگی ناشی از فساد باشد.



بسمه تعالی

- ۴- سس غیریکنواخت (اصطلاحاً روغن انداخته و به صورت دو فاز درآمده) مورد قبول نیست.
- ۵- روغن مورد استفاده برای سس باید تصفیه شده، بی بو و مطابق استانداردهای روغن مایع باشد.
- ۶- ویژگی های ظاهری و فیزیکی:
- سس مایونز:
 - رنگ ظاهری: سفید مایل به کرم / حالت ظاهری: نیم جامد / قوام: صاف و همگن و بدون بریدگی
 - سس فرانسوی:
 - رنگ ظاهری: قرمز کم رنگ متمایل به صورتی یا نارنجی / حالت ظاهری: نیم سیال / قوام: یکنواخت /
- ۷- PH محصولات فوق حدود ۴/۵ است.
- ۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی باید نتایج زیر حاصل شود (برحسب گرم نمونه):
- شمارش کلی باکتری های مزوفیل: در سس مایونز حداکثر ۱۰۰۰ و در سس فرانسوی حداکثر ۱۰۰۰۰
- انتروباکتریاسه: در هر دو نوع ۱۰ عدد
- اشرشیا کلی: در هر دو نوع منفی
- سالمونلا: در هر دو نوع در ۲۵ گرم نمونه نباید وجود داشته باشد.
- کپک: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد
- مخمر: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد
- ۹- افزودنی های مجاز عبارت اند از:
- امولسیفایرها: مثل دی گلیسیرید اسیدهای چرب
 - غلظت دهنده ها: اسید آلزئیک و نمک های پتاسیم، سدیم و کلسیم
 - صمغ ها: مثل کربوکسی متیل و متیل اتیل
 - نگهدارنده ها: اسید سوربیک و نمک های سدیم و پتاسیم آن
 - آنتی اکسیدان ها: اسید اسکوربیک، BHT و BHA و توکوفرول طبیعی یا مصنوعی
- ۱۰- محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحاً با تخم مرغ های حاوی اسیدهای چرب امگا-۳ تهیه شده باشند.
- ۱۱- محصولات تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند در اولویت مصرف قرار دارند.
- ۱۲- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
- نام کالا، نام و نشانی واحد تولیدی / تاریخ تولید و انقضا / مواد تشکیل دهنده و افزودنی ها / شرایط نگهداری
 - علامت استاندارد ایران / شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



بسمه تعالی

ادویه جات

۱. ادویه آماده و یا سبزیجات خشک آماده، باید از انواع دارای بسته‌بندی بهداشتی با پروانه ساخت و نشان استاندارد از کارخانجات معتبر و شناخته‌شده خریداری شود.

زردچوبه :

۲. زردچوبه‌ی موردنظر به صورت تهیه‌شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده در بسته‌های نایلونی یا مقوایی محکم و از برندهای درج‌شده در جدول پیوست است.
۳. زردچوبه درسته و گرد آن باید عاری از کپک و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آن‌ها و آلودگی حاصل از جوندگان که قابل‌رؤیت با چشم غیرمسلح است باشد.
۴. زردچوبه‌ی درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطروطعم ادویه‌ای مخصوص به خود باشد.
۵. زردچوبه‌ی درسته و ساییده (گرد) باید در بسته‌های تمیز و سالم و خشک بسته‌بندی شده و جنس آن به گونه‌ای باشد که بر روی فرآورده بی‌اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن‌های فرار (اسانس) حفظ کند. حداکثر وزن موردقبول ۵ کیلوگرم است.
۶. بر روی بسته‌بندی محصول باید نام و نوع فرآورده، نام و نشانی تولیدکننده، وزن خالص برحسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج‌شده باشد.

زعفران :

۷. زعفران موردقبول به صورت تهیه و بسته‌بندی‌شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج‌شده در جدول پیوست است.
۸. عوامل ناپذیرفتنی عبارت‌اند از:
 - وجود ریگ و شن
 - وجود نخ در مورد کلاله و خامه
 - وجود قارچ و کپک که با چشم غیرمسلح قابل‌رؤیت باشد
 - وجود حشرات و کنه‌های انباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آن‌ها
۹. زعفران باید در ظروف محکم و بادوام، سالم و پاکیزه و غیرقابل نفوذ بسته‌بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزئی از آن را جذب نکند.
۱۰. زعفران‌های تهیه‌شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند، در اولویت مصرف قرار دارند.
۱۱. بر روی برچسب محصول باید نام کالا (اسم گیاه‌شناسی با ذکر دسته، خامه و کلاله)، نام و آدرس بسته‌بندی کننده، وزن خالص برحسب گرم، نام کشور صادرکننده، تاریخ بسته‌بندی و تاریخ انقضا ذکر گردد.

لفل سیاه :

۱۲. فلفل سیاه موردقبول به صورت تهیه و بسته‌بندی‌شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید از برندهای درج‌شده در جدول پیوست است.
۱۳. رنگ فلفل موردنظر از قهوه‌ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از ساییدن دانه‌های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده‌ی دیگری به آن به دست می‌آید.
۱۴. این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تندشدگی باشد.



بسمه تعالی

۱۵. فلفل سیاه باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل‌رویت با چشم مسلح و غیرمسلح باشد.

۱۶. فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیرقابل نفوذ بسته‌بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزئی از آن را جذب نکند.

۱۷. بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولیدکننده، وزن خالص برحسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

دارچین:

۱۸. دارچین موردقبول به صورت تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول پیوست است.

۱۹. طعم و عطر دارچین باید تازه و مشخص و مخصوص به منشأ مربوطه باشد و نباید دارای عطروطعم خارجی از جمله کپک‌زدگی و بوی نا باشد.

۲۰. دارچین مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل‌رویت با چشم غیرمسلح باشد.

۲۱. حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید ۱۲ درصد باشد. در نتیجه فرآورده‌ی کلوخه شده و مرطوب موردقبول نیست.

۲۲. دارچین باید در بسته‌های محکم، سالم و پاکیزه و غیرقابل نفوذ و در اوزان حداکثر ۵ کیلوگرمی بسته‌بندی شود. جنس بسته‌ها باید به گونه‌ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا جزئی از آن را جذب نکند.

۲۳. بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولیدکننده، وزن خالص برحسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زنجبیل:

۲۴. زنجبیل موردقبول به صورت پودر و تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول پیوست است.

۲۵. بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تند و تلخی و بوی کپک‌زدگی باشد.

۲۶. زنجبیل مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل‌رویت با چشم غیرمسلح باشد.

۲۷. پودر زنجبیل باید در بسته‌های تمیز و غیرقابل نفوذ بسته‌بندی گردد. وزن بسته‌ی مورد نظر حداکثر ۵ کیلوگرم است.

۲۸. بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولیدکننده، وزن خالص برحسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.



بسمه تعالی

زرشک / کشمش
<u>زرشک</u> ۱- زرشک مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول پیوست است. ۲- زرشک باید عاری از آفت زنده وشن و ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد. ۳- میزان رطوبت زرشک نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد. ۴- میزان لهیدگی نباید از ۱/۵ درصد و میزان ناری از ۱ درصد تجاوز کند. ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولیدکننده، وزن خالص برحسب گرم، تاریخ تولید و شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.
<u>کشمش</u> ۶- کشمش خشک شده ی پلویی مورد قبول از نوع درجه ی یک و به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول پیوست است. ۷- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است. ۸- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد. ۹- میزان رطوبت نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد. ۱۰- میزان کشمش نارس نباید بیش از ۲/۵ درصد باشد. ۱۱- میزان کشمش لهیده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد. ۱۲- میزان کشمش شکرک زده نباید از ۱۵ درصد بیشتر باشد. ۱۳- وسایلی که برای بسته بندی به کار می رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد. ۱۴- بسته بندی کشمش در بسته های سلوفانی تا ۱ کیلوگرم و یا کارتن ۱۰ کیلوگرمی قابل قبول است. ۱۵- محتوی هر بسته باید از نظر اندازه، رنگ و رقم یکنواخت باشد؛ در غیر این صورت مخلوط تلقی می شود. ۱۶- علائم زیر باید بر روی بسته بندی های کشمش درج شده باشد: - نام کالا / نوع کالا / درجه و یکنواختی / تاریخ تولید و وزن خالص (بر حسب کیلوگرم) / عبارت محصول ایران - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی /
خرما
۱- خرمای مضافتی مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندی شده در جعبه های مقوایی، در اندازه ی درشت و از برندهای درج شده در جدول پیوست است. ۲- خرمای مضافتی دارای میوه های درشت به رنگ بنفش تیره متمایل به سیاه گوشت دار و دارای شهد خوش طعم است.



بسمه تعالی

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

تذکر:

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



بسمه تعالی

پیوست ۲ - مارک انواع مواد غذایی

ردیف	مواد غذایی	شرح	شرکت تولیدکننده
۱.	آبغوره/ آبلیمو/ سرکه	بسته بندی ۲ لیتری	یک و یک - مسرور - ممتاز - سمیه
۲.	آبلیمو تک نفره	بسته بندی ۲۰ گرمی	سمیه
۳.	انواع آرد شامل برنج/ گندم/نخودچی/سوخاری	بسته بندی ۵ کیلویی	
۴.	آبمیوه	۲۰۰ سی سی/ تک نفره	سن ایچ - تکدانه - سان استار - شیرین عسل
۵.	ادویه جات	بسته بندی ۵ کیلویی	ترخینه - برتر - گلها - مه لب
۶.	برنج نیم دانه	بسته بندی ۱۰ کیلویی	
۷.	برنج هندی	بسته بندی ۱۰ کیلویی	طبیعت - آوازه - خاطره - مژده - محسن
۸.	پنیر/ پنیر رژیمی	۳۰ گرمی	پگاه - کاله - صباح - می ماس - پاک - میهن - کالبر
۹.	تن ماهی	۱۸۰ گرمی آسان باز شو	تحفه - شیلتون - شیلانه
۱۰.	چای	بسته ۵۰۰ گرمی	گلستان (قرمز و سبز) - دبش (قرمز)
۱۱.	خامه	ESL ۱۰۰ سی سی با ماندگاری یک ماهه	پگاه
۱۲.	حلواشکری	بسته ۵۰ گرمی	عقاب - به صبا
۱۳.	خیار شور	حلب ۱۶ کیلویی	یک و یک - اوید - حمید - مجید - سمیه
۱۴.	حبوبات	بسته بندی ۵۰ کیلویی	گلستان - سبلان - اتکاء - بهجتی - نیلوفر
۱۵.	دوغ/ ماست/ شیر/ شیر کاکائو	دوغ ۲۰۰ سی سی ماست ۱۰۰ گرمی کم چربی شیر استریلیزه ۲۰۰ سی سی کم چربی شیر استریلیزه ۱ لیتری پرچربی	می ماست - وارنا - دامداران - چوپان - میهن - کالبر - هراز
۱۶.	رب انار غلیظ	بسته بندی ۱ کیلویی	مجید - کامبیز - کاله - مهران - یک و یک
۱۷.	رب گوجه فرنگی	حلب ۹ کیلویی و ۱ کیلویی	یک و یک - تبرک - اوید - آتا - روزین - همدانیان
۱۸.	رشته آش/ رشته پلو/ رشته سوپ/ ماکارونی	بسته بندی ۵۰۰ گرمی ماکارونی در دو نوع رشته ای و فرمی	تک - زر ماکارون - مانا
۱۹.	روغن زیتون/ مایع سرخ کردنی	زیتون: ۱ لیتری/ مایع: ۱ لیتری سرخ کردنی: ۱۶ کیلویی	
۲۰.	سس مایونز کم چرب	بسته بندی ۸ کیلویی	مهران - بیژن - دلپذیر - دلوسه - کاله
۲۱.	عسل/ مربای هویج/ مربای آلبالو	بسته بندی ۲۵ گرمی	به صبا - شانا



بسمه تعالی

۲۲	قند شکسته / قند حبه	به ترتیب بسته بندی ۱۰ کیلویی و ۵ کیلویی	
۲۳	شکر	بسته بندی ۵۰ کیلویی	
۲۴	کره حیوانی تک نفره	۱۰ گرمی لیوانی	پاک - کاله - شکلی - کالبر - میهن
۲۵	کره فله حیوانی	بسته بندی ۱ کیلویی	لاتانا - میهن - مه گل
۲۶	کشک	بسته بندی ۸ کیلویی	سمیه - کاله - پاک - پگاه - میهن - کالبر
۲۷	گلاب	بسته بندی دو لیتری	
۲۸	کنسرو لوبیا با قارچ	بسته بندی تک نفره	چاشنی - بهروز - دلپذیر
۲۹	کنسرو خوراک مرغ	بسته بندی تک نفره	هانی - چیکا

پیوست ۳- انواع کیک و بیسکویت مصرفی

ردیف	نام محصول	شرکت	شرح محصول
۱.	ویفر هیت	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۲.	پتی بور	شیرین عسل	۳۸ گرمی
۳.	شیرینی شکلاتی خرمایی	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۴.	بیسکویت کرم دار taste it	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۵.	کیک مغزدار کرم کاکائو لیندو	شیرین عسل	۵۵ گرمی
۶.	بیسکویت ماری	شیرین عسل	۲۰ گرمی
۷.	بیسکویت گندمین	شیرین عسل	۳۵ گرمی
۸.	کیک sisi سه لایه وانیل با تزئین کاکائو	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۹.	کیک آلبینا	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۱۰.	ویفر extra	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۱۱.	کوکی های بای نارگیلی	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۱۲.	دونات کیک کاکائو لیندو	شیرین عسل	۵۰ گرمی
۱۳.	شوکو کیک کرم دار شکلاتی	شیرین عسل	۲۰ گرمی
۱۴.	پتی بور کاکائویی	شیرین عسل	۳۸ گرمی
۱۵.	تاپ کیک با روکش شکلات	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۱۶.	بیسکویت مغزدار های بای	شیرین عسل	۴۰ گرمی
۱۷.	کوکی تی تایم	شیرین عسل	۴۵ گرمی
۱۸.	کیک ژله ای تاینی	شیرین عسل	۳۰ گرمی
۱۹.	تی تاپ	شیرین عسل	۳۵ گرمی
۲۰.	کیک پاندا	شیرین عسل	۴۵ گرمی
۲۱.	والس شکلاتی	شیرین عسل	۲۵ گرمی
۲۲.	بیسکویت ری سان	شیرین عسل	۳۵ گرمی
۲۳.	های کیک	شیرین عسل	۵۰ گرمی



بسمه تعالی

۲۴.	دایجستیو	مینو	۳۵ گرمی
۲۵.	کیک کشمش	درنا	۷۰ گرمی
۲۶.	درنی کیک دیدنیها	درنا	۴۵ گرمی
۲۷.	بیسکویت چاشت هل با تزئین کنجد	درنا	۳۰ گرمی
۲۸.	درنی کیک وانیلی	درنا	۴۵ گرمی
۲۹.	گلدن کیک وانیلی	درنا	۴۵ گرمی
۳۰.	بیرکیک	درنا	۳۵ گرمی

پیوست ۴- انواع میوه مصرفی و صیفیجات

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



بسمه تعالی

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

پیوست ۵- ضوابط انبارداری و نگهداری مواد غذایی

۱. کلیه ضوابط و دستورالعمل‌های اجرایی آیین‌نامه اجرایی قانون ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان‌ها لازم‌الاجرا می‌باشد.
۲. کارکنان انبارداری و نگهداری مواد غذایی، باید دوره آموزشی مربوطه را گذرانده، از آن آگاهی داشته و بر اساس آن عمل نمایند.
۳. در انبارداری و نگهداری مواد غذایی رعایت مفاد دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل‌ونقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی مرکز سلامت محیط و کار و آیین‌نامه اجرایی قانون ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، زیر نظر کارشناس بهداشت محیط بیمارستان الزامی است.
۴. کارکنان انبارداری و نگهداری مواد غذایی، باید دارای گواهینامه معتبر آموزشگاه بهداشت اصناف باشند.
۵. تاریخ ورود به انبار، باید با استفاده از برچسب روی اقلام ثبت شود.
۶. در زمان ورود مواد اولیه به سردخانه یا انبار، باید حداقل 75 درصد از مدت‌زمان انقضای آن‌ها باقی‌مانده باشد.
۷. ورود کلیه اقلام غذایی به انبار، باید توسط انباردار مواد غذایی شامل تاریخ تولید، تاریخ ورود به انبار و تاریخ انقضای آن‌ها، جهت خروج از انبار و یا تنظیم و تکمیل چک‌لیستی مشابه و کنترل دوره‌های آن، کنترل گردد.
۸. اقلام غذایی که به هر دلیلی، در طی انبارداری فاسد شوند، باید طی تنظیم صورت‌جلسه توسط کارشناس بهداشت محیط، با حضور و امضای کارشناس تغذیه، مدیریت بیمارستان و نماینده پیمانکار (در موارد پیمانکاری)، معدوم گردند.
۹. قاعده "اولین در ورود -اولین در خروج" یا "FIRST IN- FIRST OUT" باید اجرا شود.
۱۰. اقلامی که امکان کارتن‌زدایی دارند، باید از کارتن خارج شده و در سبد به داخل آشپزخانه منتقل شوند.
۱۱. اقلام غذایی که مشخصات کامل بهداشتی آن‌ها با دستورالعمل 18039209 در بدو ورود به بیمارستان مطابقت ندارد، باید عودت داده شوند.
۱۲. مواد غذایی بودار باید از سایر مواد غذایی جدا نگه‌داشته شوند.
۱۳. کنترل و ثبت درجه حرارت یخچال‌ها و سردخانه‌های مواد غذایی، باید دو بار در روز توسط انباردار انجام‌شده و برگه ثبت روی در سردخانه نصب شود.
۱۴. در صورت مشاهده مشکل در تنظیمات درجه حرارت سردخانه‌ها یا یخچال‌ها، باید سریعاً اقدام لازم صورت گیرد.
۱۵. ثبت درجه رطوبت در انبار مواد خشک باید متناسب با مواد غذایی انجام شود.
۱۶. کلیه مواد در انبارها و سردخانه‌ها، باید بالاتر از سطح زمین و روی پالت نگهداری شوند.
۱۷. درجه حرارت یخچال‌ها یا سردخانه‌های بالای صفر، باید 4 درجه سانتی‌گراد باشد.
۱۸. برودت در سردخانه‌های زیر فر، باید 18- درجه سلسیوس باشد.



بسمه تعالی

۱۹. برفک سردخانه‌ها باید هفته‌ای یک‌بار تمیز شود.
۲۰. باید از قرار دادن مستقیم مواد غذایی در کف سردخانه و یخچال خودداری شود.
۲۱. روی قفسه‌ها باید به مقداری مواد غذایی گذاشته شود که هوای سرد به همه قسمت‌های آن برسد.
۲۲. فاصله پایین‌ترین قفسه تا سطح زمین باید حداقل ۱۵ سانتیمتر باشد.
۲۳. از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه، سردخانه و باید جلوگیری گردد.
۲۴. مرغ منجمد نباید بیشتر از ۶ ماه در سردخانه نگهداری شود.
۲۵. تخم مرغهای دارای تاریخ تولید، باید حداکثر طی مدت سه تا چهار هفته در محدوده تاریخ مصرف، استفاده شوند.
۲۶. حداکثر مدت‌زمان نگهداری تخم مرغ در شرایط مطلوب و رعایت زنجیره سرد، باید چهار تا پنج هفته باشد.
۲۷. بر روی بسته‌ها، شانه‌ها و یا کارتن‌های حاوی تخم مرغهای خوراکی، باید شماره پروانه بهداشتی واحد مرغداری علاوه بر نشانه‌های نوشته‌شده در استاندارد ملی شماره ۲۱۹، چاپ یا برچسب‌گذاری شود.
۲۸. روی هر عدد تخم مرغ خوراکی باید نام یا علامت تجاری واحد تولیدی و تاریخ تولید (به روز، ماه و سال) درج شده باشد.
۲۹. استفاده از تخم مرغهای شکسته یا دارای ترک ممنوع است.
۳۰. کلیه لبنیات بایستی در سردخانه نگهداری شوند.
۳۱. مواد خشک باید در انبار خشک و خنک نگهداری شوند.
۳۲. مواد خشک باید در انبار مجهز به سیستم‌های خنک‌کننده و تهویه، در قفسه‌های مجزا و بافاصله از کف و دیوار نگهداری شوند.
۳۳. بهترین دما برای انبارهای خشک ۱۳ - ۲۱ درجه سانتی‌گراد است.
۳۴. ادویه‌ها باید در ظروف فلزی یا شیشه‌ای تمیز، خشک و دربسته نگهداری شوند.
۳۵. بر روی هریک از ظروف نگهداری مواد، باید برچسب حاوی نام ماده خشک و تاریخ خرید آن یادداشت شود.

پیوست ۶- خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد و گرم کردن

۱. کلیه مواد غذایی منجمد پس از رفع انجماد تحویل گرفته می‌شوند.
۲. برای استفاده از انواع گوشت و مرغ منجمد، ۲۴ - ۷۲ ساعت قبل از مصرف، باید از سردخانه خارج و به یکی از روش‌های مناسب، یخ‌زدایی شود تا خونابه کمتری از آن خارج گردد.
۳. یخ‌زدایی در یخچال ۴ درجه سانتی‌گراد (حدود ۴۰ درجه فارنهایت) به مدت ۲۴ تا ۷۲ ساعت قابل انجام است (روش ارجح).
۴. از قفسه‌های مناسب در یخچال و سردخانه بالای صفر برای یخ‌زدایی محصولات باید استفاده شود.
۵. غذاها باید با تاریخ انجماد، یخ‌زدایی و انقضاء، برچسب‌گذاری شود.
۶. عمل خارج کردن از انجماد، باید سریع و در حداقل زمان و درجه حرارت انجام شود و از آب داغ یا قرار دادن در زیرآب راکد برای رفع انجماد استفاده نشود.
۷. در هیچ شرایطی مواد غذایی نباید از انجماد خارج شده دوباره منجمد شوند.
۸. چرخه انتقال گرم و سرد باید رعایت شود.



بسمه تعالی

۹. عضلات مرغ پس از انجماد زدایی، باید سختی و قوام خود را حفظ کند و سطح آن نیز لزج نشود.

۱۰. محل قرار گرفتن مکان انجماد زدایی (thawing)، باید در نزدیکی یخچال‌ها و به‌دور از محل طبخ غذا باشد.

۱۱. مکان انجماد زدایی باید به شکلی تعبیه شود که مایعات حاصل از انجماد زدایی به فاضلاب هدایت‌شده و در کف

زمین یا میزهای کار (در زمان خرد کردن ماده غذایی فریز شده) و یا سایر قسمت‌ها پخش نگردد.

بسمه تعالی

پیوست ۷- پروتکل تحویل مواد اولیه

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

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

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



بسمه تعالی

پیوست ۸- جرائم قرارداد خرید

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱-	تأخیر در تحویل اقلام غذایی (تحویل اقلام غذایی ساعت ۱۱ الی ۱۳:۳۰) / به ازاء هر ماده غذایی	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲-	عدم تأمین اقلام غذایی مورد نیاز غذای اصلی	تهیه غذای مناسب با هماهنگی کارشناس + هزینه پخت و توزیع غذا
۳-	عدم تأمین میان وعده ها یا مواد کنار غذایی (وجود ماده غذایی جایگزین) / به ازاء هر ماده غذایی	جایگزینی با مواد مناسب با هماهنگی کارشناس و عدم محاسبه مقادیر مورداستفاده
۴-	عدم تأمین میان وعده ها یا مواد کنار غذایی (عدم وجود جایگزین) / به ازاء هر ماده غذایی	۸۰/۰۰۰/۰۰۰
۵-	تحویل مواد غذایی خارج از زمان مقرر / به ازاء هر نیم ساعت تأخیر	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶-	تأخیر در تهیه موجودی انبار (مطابق بند ۸-۱۴)	وزن اعلام شده ماده غذایی + ۶۰٪
۷-	خرید از مراکزی خارج از مراکز مندرج در شرایط قرارداد- به ازاء هر مورد با نظر کارشناس ناظر	عودت + ۲۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۸-	خرید مواد غذایی توسط کارفرما	مبلغ هزینه شده + ۸۰٪ مبلغ فاکتور
۹-	مشاهده مواد تاریخ مصرف گذشته و اجناس تا تأیید نشده در انبارها و سردخانه ها / به ازاء هر ماده غذایی	۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰-	نگهداری غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۱-	عدم ارائه کارت بهداشت و گواهی آموزش بهداشت عمومی / به ازاء هر مورد در هر روز	۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۲-	تذکرات مکتوب بهداشتی / به ازاء هر تذکر مکتوب	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۳-	تحویل گوشت و مرغ منجمد (که یخ زدایی نشده اند.)	به ازاء هر بار وقوع ۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۴-	عدم حضور یا حضور نامناسب نماینده یا انباردار مطابق قرارداد	هر ساعت ۵/۰۰۰/۰۰۰

★ توضیح اینکه زمان تحویل اجناس یک روز قبل از تاریخ پخت، ساعت ۸ الی ۱۱ صبح می باشد.



بسمه تعالی

شرایط عمومی مناقصه خرید مواد غذایی مرکز آموزشی درمانی روان پزشکی رازی

ماده ۱: دانشگاه به پیشنهادات مبهم، مشروط، مخدوش و فاقد سپرده و پیشنهاداتی که پس از موعد مقرر واصل گردد ترتیب اثر نخواهد داد و چک بانکی و یا ضمانت نامه بانکی فقط میبایست بنام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی باشد و لاغیر.

ماده ۲: پرداخت هرگونه مالیات، حق بیمه تامین اجتماعی، بیمه بیکاری، و عوارض بعهدہ برنده مناقصه است و کارفرما در اجرای ماده ۱۰۴ قانون مالیاتها معادل، مالیات متعلقه را طبق قانون از صورت و وضعیت برنده مناقصه کسر و به حساب وزارت امور اقتصادی و دارائی واریز می نماید.

ماده ۳: برنده مناقصه تحت هیچ شرایطی حق واگذاری موضوع قرارداد را بصورت کلی و جزئی به افراد حقیقی و حقوقی دیگر نداشته و در غیراینصورت قرارداد منعقدہ فی مابین فسخ و سپرده وی به نفع دولت ضبط خواهد شد.

ماده ۴: پس از قرائت پیشنهادات واصله و تعیین برنده مناقصه سپرده شرکت کنندگان در مناقصه به استثناء نفرات اول و دوم پس از طی مراحل قانونی مسترد و سپرده برنده اول و دوم پس از تسلیم ضمانت نامه حسن انجام تعهدات و امضاء و مبادله قرارداد مسترد خواهد شد.

ماده ۵: برنده مناقصه متعهد است حداکثر ظرف مدت ۷ روز کاری از تاریخ اعلام برنده مناقصه معادل ۵ درصد مبلغ سالیانه قرارداد را بعنوان سپرده حسن اجرای تعهدات بصورت ضمانت نامه بانکی بنام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی، با اعتبار سه ماه بیش از مدت قرارداد تسلیم و قرارداد مربوطه را امضاء و مبادله نماید در غیراینصورت سپرده وی به نفع دولت ضبط و از نفر دوم جهت انعقاد قرارداد دعوت بعمل خواهد آمد در صورتیکه نفر دوم نیز از عقد قرارداد استتکاف نماید سپرده او نیز به نفع دولت ضبط خواهد شد بدیهی است سپرده حسن انجام کار برنده مناقصه تا سه ماه پس از پایان قرارداد نزد مدیریت امور مالی دانشگاه نگهداری و پس از تسویه حساب نهائی به برنده مناقصه مسترد خواهد شد.

تبصره:

برنده دوم در صورتی اعلام می شود که تفاوت قیمت پیشنهادی وی با برنده اول کمتر از مبلغ تضمین شرکت در مناقصه باشد.

ماده ۶: شرکت کننده در مناقصه رسماً اعلام می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دیماه سال ۱۳۳۷ نبوده و متعهد میگردد تا پایان قرارداد و تسویه حساب نهائی به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در موضوع قرارداد سپهیم و ذینفع ننماید.

ماده ۷: در صورت مشاهده هرگونه قصور و یا تقصیر، بی نظمی و یا مسامحه از طرف برنده مناقصه و یا کارکنان وی در انجام امور ناشی از اجرای مفاد قرارداد کارفرما حق دارد نسبت به اخذ جریمه برابر مفاد قرارداد اقدام نماید و در صورت تکرار حق فسخ قرارداد و ضبط سپرده را خواهد داشت. تشخیص کارفرما در اینمورد قطعی و غیرقابل اعتراض است.



بسمه تعالی

ماده ۸: برنده مناقصه اقرار می نماید که از موضوع مناقصه اطلاع کامل داشته و به عذر عدم اطلاع نمی تواند هیچیک از مواد شرایط مناقصه را نادیده گرفته و نقض نماید.

ماده ۹: شرکت کنندگان در مناقصه میبایست مبلغ پیشنهادی خود و سپرده شرکت در مناقصه را بصورت فیش واریزی و یا ضمانت نامه بانکی بنام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی تهیه و به همراه مدارک در سه پاکت لاک و مهر شده جداگانه و ذکر عبارت (مربوط به شرکت در مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی) در قبال اخذ رسید به آدرس دانشگاه واقع در: اوین — بلوار دانشجو — روبروی دانشگاه شهید بهشتی — بن بست کودکیار — دبیرخانه حراست دانشگاه تحویل و رسید دریافت نمایند.

ماده ۱۰: پیمانکار می بایست حداقل یک سال سابقه کار بیمارستان داشته باشد و گواهی حسن انجام کار ارائه نماید.

تبصره ۱: پاکت (الف - ب - ج):

پاکت الف - (تضمین): حاوی سپرده شرکت در مناقصه بصورت ضمانتنامه بانکی با اعتبار ۳ ماه و قابل تمدید تا ۶ ماه یا واریز نقدی به حساب ۸۲۵۹۲۴۰۸ نزد بانک رفاه شعبه باغ فردوس کد ۱۳۹۰ به نام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی به مبلغ ۱,۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال

پاکت ب - (پیشنهاد فنی بازرگانی): شرایط مناقصه و پیش نویس قرارداد مهر و امضاء شده، کلیه مدارک و اوراق و اسناد توسط فرد یا افراد مجاز به امضاء برابر آخرین اساسنامه شرکت - مدارک مربوط به شناسائی شرکت (اساسنامه و روزنامه رسمی و تغییرات آن) - تصویر گواهی ۲ مورد حسن انجام کار اخذ شده در ۳ سال اخیر که در زمینه موضوع مناقصه باشد. معرفی دارندگان حق امضاء در شرکت، آخرین تغییرات شرکت - کپی تأیید صلاحیت صادره معتبر از سوی وزارت کار و امور اجتماعی در زمینه موضوع مناقصه با اعتباری تا اتمام مدت قرارداد - آدرس دقیق و تلفن تماس شرکت. فرم تایید بازدید از محل بیمارستان مرکز آموزشی درمانی روان پزشکی رازی که ضمیمه پاکت ب خواهد شد.

ماده ۱۰: شرکت کنندگان در مناقصه میبایست در تهران دفتر داشته باشند و در صورت تغییر مکان آدرس جدید دفتر را ظرف مدت ۴۸ ساعت به کارفرما اعلام نمایند.



بسمه تعالی

پاکت ج

جدول ۱- قیمت کیک و بیسکویت (ماهانه)

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد/ ریال	قیمت کل /ریال
	ویفر هیت	۱۶۵۰	عدد		
۱.	پتی بور	۲۰۶۰	عدد		
۲.	شیرینی شکلاتی خرمایی	۷۷۰	عدد		
۳.	بیسکویت کرم‌دار taste it	۷۷۰	عدد		
۴.	کیک مغزدار کرم کاکائو لندو	۹۰۰	عدد		
۵.	بیسکویت ماری	۹۰۰	عدد		
۶.	بیسکویت گندمین	۸۸۰	عدد		
۷.	کیک sisi سه لایه وانیل با تزئین کاکائو	۹۰۰	عدد		
۸.	کیک آلبینا	۱۴۴۰	عدد		
۹.	ویفر extra	۷۷۰	عدد		
۱۰.	کوکی‌های بای نارگیلی	۹۰۰	عدد		
۱۱.	دونات کیک کاکائو لندو	۹۰۰	عدد		
۱۲.	شوکو کیک کرم‌دار شکلاتی	۹۰۰	عدد		
۱۳.	پتی بور کاکائویی	۷۷۰	عدد		
۱۴.	تاپ کیک با روکش شکلات	۹۰۰	عدد		
۱۵.	بیسکویت مغزدار های بای	۷۷۰	عدد		
۱۶.	کوکو تی تایم شیرین	۹۰۰	عدد		
۱۷.	کیک ژله‌ای تاینی	۱۸۰۰	عدد		



بسمه تعالی

۱۸	تی تاپ	۹۰۰	عدد		
۱۹	کیک پاندا	۲۰	عدد		
۲۰	والس شکلاتی	۲۰	عدد		
۲۱	بیسکویت ری سان	۹۰۰	عدد		
۲۲	دایجستیو	۸۸۰	عدد		
۲۳	کیک کشمش	۹۰۰	عدد		
۲۴	درنی کیک دیدنی‌ها	۷۷۰	عدد		
۲۵	بیسکویت چاشت هل با تزئین کنجد	۹۰۰	عدد		
۲۶	درنی کیک وانیلی	۱۰۳۰	عدد		
۲۷	گلدن کیک وانیلی	۹۰۰	عدد		
۲۸	بیرکیک	۹۰۰	عدد		
جمع کل / ریال		*	*	*	

جدول ۲- قیمت میوه و سبزی‌ها (ماهانه)

ردیف	ماده غذایی	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد / ریال	قیمت کل /ریال
۱.	شلغم	۵۴۰	کیلو		
۲.	نارنگی	۸۱۰	کیلو		
۳.	پرتقال	۱۱۸۸	کیلو		
۴.	سیب	۸۱۰	کیلو		
۵.	موز	۱۰۵۰	کیلو		
۶.	لبو	۵۴۰	کیلو		
۷.	شلیل	در صورت لزوم، بسته به تغییر فصل	کیلو	*	*
۸.	هلو هسته جدا	در صورت لزوم، بسته به تغییر فصل	کیلو	*	*
۹.	گللابی	در صورت لزوم، بسته به تغییر فصل	کیلو	*	*
۱۰.	زردآلو	در صورت لزوم، بسته به تغییر فصل	کیلو	*	*
۱۱.	انجیر	در صورت لزوم، بسته به تغییر فصل	کیلو	*	*
۱۲.	هندوانه (با پوست)	در صورت لزوم، بسته به تغییر فصل	کیلو	*	*
۱۳.	طالبی (با پوست)	در صورت لزوم، بسته به تغییر فصل	کیلو	*	*
۱۴.	ملون (با پوست)	در صورت لزوم، بسته به تغییر فصل	کیلو	*	*
۱۵.	انگور	در صورت لزوم، بسته به تغییر فصل	کیلو	*	*
جمع کل / ریال		*	*	*	



بسمه تعالی

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

جدول ۳- قیمت ظروف یکبارمصرف (ماهانه)

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
۱.	کاسه ۳۰۰ سی سی گیاهی	۴۹۰	عدد		
۲.	کاسه ۵۰۰ سی سی گیاهی	۱۱۰۳۰	عدد		
۳.	ظرف تک پرسی آلومینیومی + در	۲۲۶۰۰	عدد		
۴.	ظرف دو پرسی آلومینیومی + در	۶۵۰	عدد		
۵.	ظرف دوخانه تک پرسی آلومینیومی + در	۵۰۰۰	عدد		
۶.	طلقی سالادی	۱۴۴۰۰	عدد		
۷.	لیوان ۳۰۰ سی سی + در	۱۳۰۰	عدد		
۸.	کاسه بزرگ در دار گیاهی/ ۲ کیلویی	در صورت لزوم	عدد		*
۹.	دلی دردار طلقی کوچک	در صورت لزوم	عدد		*
جمع کل / ریال					*

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

جدول ۴- قیمت ادویه‌جات (ماهانه)

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال	شرح
۱.	ادویه خورشتی	۱۰	کیلوگرم			بسته بندی های ۵ کیلویی
۲.	پودر سیر	۷	کیلوگرم			بسته بندی های ۵ کیلویی
۳.	دارچین	۳	کیلوگرم			بسته بندی های ۵ کیلویی
۴.	زردچوبه	۳۰	کیلوگرم			بسته بندی های ۵ کیلویی
۵.	زعفران	۲۸	مثقال			بسته بندی های یک
۶.	فلفل سیاه	۷	کیلوگرم			بسته بندی های ۵ کیلویی
۷.	گرد لیمو	۸	کیلوگرم			بسته بندی های ۵ کیلویی
۸.	لیمو عمانی	۱۰	کیلوگرم			بسته بندی های ۵ کیلویی
۹.	نعناع خشک	۷	کیلوگرم			بسته بندی های ۵ کیلویی
۱۰.	نمک	۲۰۰۰	کیلوگرم			بسته بندی های ۲۰
۱۱.	نمک تک نفره	در صورت لزوم	عدد			بسته بندی تک نفره
جمع کل / ریال					*	*



بسمه تعالی

جدول ۵- قیمت سایر اقلام مصرفی (ماهانه)

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد/ ریال	قیمت کل/ریال
	آبغوره لیتری	۲۰	کیلوگرم		
	آبلیمو لیتری	۳۷۰	کیلوگرم		
	آبمیوه تک نفره	۲۵۰	عدد		
	آرد برنج	۹۰	کیلوگرم		
	آرد سفید	۷۵	کیلوگرم		
	آرد سوخاری	۵۵	کیلوگرم		
	آرد نخودچی	۲۰	کیلوگرم		
	آلو خورشتی	۹۰	کیلوگرم		
	بادمجان	۱۰۰۰	کیلوگرم		
	بادمجان دلمه	۱۰۵	کیلوگرم		
	باقالا سبز منجمد پاک شده	۸۰	کیلوگرم		
۱.	برنج تایلندی	۴۰	کیلوگرم		
	برنج نیم دانه	۹۰۰	کیلوگرم		
	برنج هندی	۴۹۰۰	کیلوگرم		
۲.	بلغور جو	۲۷	کیلوگرم		
۳.	به	۹۰	کیلوگرم		
	پنیر تک نفره	۱۱۱۰۰	عدد		
	پنیر رژی می	۲۷۰۰	عدد		
	پیاز	۲۳۷۰	کیلوگرم		
	تخم مرغ	۳۲۸۶۰	عدد		
	جو پوست کنده	۱۴۵	کیلوگرم		
۴.	چای خشک	۱۹۰	کیلوگرم		
۵.	حلو اشکری	۳۷۰۰	عدد		
۶.	خرما (کیلویی)	۶۰	کیلوگرم		
۷.	خیار	۷۷۰	کیلوگرم		
۸.	خیار شور	۳۵۰	کیلوگرم		
۹.	دال عدس	۲۵	کیلوگرم		

شماره :

تاریخ :

پیوست :



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

		عدد	۲۷۰۰	دوغ	۱۰
		عدد	۱۸۰۰	دلستر تک نفره	۱۱
		کیلوگرم	۱۱۰	ذرت	۱۲



بسمه تعالی

ادامه جدول ۵- قیمت سایر اقلام مصرفی (ماهانه)

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد/ ریال	قیمت کل/ریال
	رب گوجه فرنگی (کیلویی)	۱,۳۵۰	کیلوگرم		
	رشته آش	۴۰	کیلوگرم		
	رشته پلویی	۴۰	کیلوگرم		
	روغن زیتون	۱۰	کیلوگرم		
	روغن مایع	۴۲۰	کیلوگرم		
	روغن مایع سرخ کردنی	۱۸۳۰	کیلوگرم		
	زرشک	۱۵	کیلوگرم		
۱۳.	سالاد آماده	۶۳۰۰	عدد		
	سبزی آش	۳۰۰	کیلوگرم		
۱۴.	سبزی اسفناج	۳۱۰	کیلوگرم		
	سبزی دلمه	۳۰	کیلوگرم		
۱۵.	سبزی سوپ	۴۰	کیلوگرم		
۱۶.	سبزی جعفری	۵۰	کیلوگرم		
۱۷.	سبزی شوید	۲۹۰	کیلوگرم		
۱۸.	سبزی قورمه	۴۴۵	کیلوگرم		
۱۹.	سبزی کوکو	۹۰	کیلوگرم		
۲۰.	سبزی کوفته	۳۵	کیلوگرم		
۲۱.	سبزی نعنای و جعفری	۱۴۵	کیلوگرم		
۲۲.	سرکه	۵۰	لیتر		
۲۳.	سس کچاپ تک نفره	۴۲۵۰	عدد		
۲۴.	سس فرانسس تک نفره	۸۰	عدد		
۲۵.	سس مایونز (کیلویی)	۱۰۰	کیلوگرم		
۲۶.	سیب زمینی	۳۲۵۰	کیلوگرم		
۲۷.	سیر	۵	کیلوگرم		
۲۸.	شکر	۷۴۰	کیلوگرم		
۲۹.	نسلغم	۲۵	کیلوگرم		
۳۰.	شیر استریلیزه تک نفره	۲۶۹۴۰	عدد		



شماره :

تاریخ :

پیوست :

بسمه تعالی

۳۱	شیر کائو استریلیزه تک نفره	۶۰	عدد		
۳۲	شیر استریلیزه لیتری	۹۲۵	کیلوگرم		
۳۳	عدس	۳۱۰	کیلوگرم		

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد/ ریال	قیمت کل/ریال
	عسل تک نفره	۴۳۵۰	عدد		
۳۴	غوره	۱۱۰	کیلوگرم		
	فلفل دلمه	۳۱۰	کیلوگرم		
	قارچ	۵۰	کیلوگرم		
	قند حبه	۴۱۰	کیلوگرم		
	قند شکسته	۲۹۰	کیلوگرم		
	کاهو	۵۰	کیلوگرم		
	کدو حلوائی	۲۰۰	کیلوگرم		
۳۵	کدو	۲۴۰	کیلوگرم		
	کرفس	۳۶۰	کیلوگرم		
۳۶	کره حیوانی	۷۴۰۰	عدد		
۳۷	کره کیلویی	۸۵	کیلوگرم		
۳۸	کشک	۱۵۵	کیلوگرم		
۳۹	کشمش پلویی	۱۸۰	کیلوگرم		
۴۰	کلم سفید	۲۴۰	کیلوگرم		
۴۱	گلاب	۱۰	کیلوگرم		
۴۲	گل کلم	۲۰۰	کیلوگرم		
۴۳	گندم	۴۰	کیلوگرم		
۴۴	گوجه فرنگی	۲۱۵۰	کیلوگرم		
۴۵	گوشت گوساله ران	۲۶۲۰	کیلوگرم		
۴۶	گوشت گوساله سردست	۱۴۵	کیلوگرم		
۴۷	گوشت گوسفندی قلوه گاه	۱۹۰	کیلوگرم		



بسمه تعالی

۴۸	لپه تبریزی	۱۸۰	کیلوگرم		
۴۹	لپه باقلا	۸	کیلوگرم		
۵۰	لوبیا چیتی	۱۶۰	کیلوگرم		
۵۱	لوبیا سبز	۷۲۰	کیلوگرم		
۵۲	لوبیا قرمز	۹۰	کیلوگرم		
۵۳	لیموترش	۲۵۰	کیلوگرم		
۵۴	ماست تک نفره	۶۰۶۰۰	عدد		
۵۵	ماست کیلویی	۷۰۰	کیلوگرم		
۵۶	ماکارونی	۳۱۰	کیلوگرم		
۵۷	مربا تک نفره	۳۷۰۰	کیلوگرم		

ادامه جدول ۵- قیمت سایر اقلام مصرفی (ماهانه)

ردیف	شرح کالا	میانگین مصرف ماهانه	واحد	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال	شرح
۵۸	مرغ / ران	۳۰۰۰	کیلوگرم			
۵۹	مرغ / سینه	۱۳۶۰	کیلوگرم			
۶۰	مرغ / فیله	۲۵۰	کیلوگرم			
۶۱	نان باگت	۱۷۶۰	عدد			
۶۲	نان تافتون	۷۶۸۰	عدد			
۶۳	نان سنگک	۳۵۰	عدد			
۶۴	نان لواش	۴۳۱۴۰	عدد			
۶۵	نان همبرگر	۸۴۰	عدد			
۶۶	نخود	۲۱۰	کیلوگرم			
۶۷	نخودفرنگی	۳۸۵	کیلوگرم			
۶۸	هویج	۶۰۰	کیلوگرم			
۶۹	ورمیشل	۳۰	کیلوگرم			
۷۰	آبلیمو تک نفره	در صورت	عدد			*
۷۱	خامه ۱۰۰ گرمی	در صورت	عدد			*
۷۲	سویا	در صورت	کیلوگرم			*
۷۳	کنسرو لوبیا با قارچ	در صورت	عدد			*
۷۴	کنسرو خوراک مرغ	در صورت	عدد			*
۷۵	پنیر پیتزا	در صورت	کیلوگرم			*
۷۶	خمیر پیتزا	در صورت	عدد			*
۷۷	تن ماهی ۱۸۰ گرمی	در صورت	عدد			*
۷۸	سبزی پلویی	در صورت	کیلوگرم			*
۷۹	ماست ۱۰۰ گرمی	در صورت	عدد			*



بسمه تعالی

۸۰.	ماهی قزل آلا	در صورت	کیلوگرم		*
۸۱.	ماهی تیلا پیا	در صورت	کیلوگرم		*
۸۲.	نشاسته	در صورت	کیلوگرم		*
جمع کل / ریال			*	*	*

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

آبلیمو: در صورت عدم وجود لیموی تازه از آب لیموی تک نفره بسته بندی استفاده شود.

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

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

جمع جداول قیمت پاکت ج (تعیین قیمت کل ماهانه)

ردیف	شرح جدول	قیمت / ریال به عدد	قیمت / ریال به حروف
۱.	جدول ۱- قیمت کیک و بیسکویت		
۲.	جدول ۲- قیمت میوه		
۳.	جدول ۳- قیمت ظروف یکبار مصرف		
۴.	جدول ۴- قیمت ادویه جات		
۵.	جدول ۵- قیمت سایر اقلام مصرفی		
جمع کل / ریال			

شماره :

تاریخ :

پیوست :



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

جدول پакت ج

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

بخش الف : گزارش شناخت

۱. عنوان، مشخصات کلی و اهداف کیفی و کمی مناقصه :
انجام خدمات طبخ و توزیع غذای بیماران و کارکنان مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی
 ۲. سازمان کارفرمایی :
کارفرما: مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی وابسته به دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی
دستگاه نظارت : مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی
 ۳. برنامه زمانی کلی اولیه :
مدت زمان پیشبینی شده جهت اجرای کامل عملیات موضوع مناقصه یک سال می باشد.
 ۴. اطلاعات تأمین مالی :
تأمین مالی پروژه از محل اعتبارات و بودجه تخصیصی مرکز خواهد بود.
 ۵. اسناد فنی و اطلاعاتی که وضعیت عملیات و خدمات موضوع مناقصه را برای مناقصه گر از نظر شرایط کار تبیین کند :
پیمانکار بایستی از محل پروژه واقع در شهرری - سه راه تقی آباد - بلوار شهید رستگار - مرکز آموزشی درمانی روانپزشکی رازی بازدید بعمل آورده و در صورت احراز توان اجرای کار کلیه اسناد مناقصه به منظور شرکت در مناقصه در اختیار پیمانکار قرار خواهد گرفت .
 ۶. برنامه تدارکاتی پروژه :
تدارک و تأمین تمامی کالاها و تجهیزات مطابق با شرایط اعلام شده در اسناد مناقصه .
 ۷. قوانین خاص و مقررات اختصاصی پروژه :
ضوابط و دستورالعملهای صادره از سوی دفتر ایمنی ، بهداشت محیط و واحد تغذیه مرکز در این پروژه نافذ بوده و پیمانکار ملزم به رعایت موارد ذیل می باشد .
- ۱- داشتن بیمه نامه مسئولیت مدنی کارفرما در قبال کارکنان و اشخاص ثالث
۲- رعایت کلیه موارد موجود در پیوست ایمنی منضم به اسناد مناقصه

بخش ب- بررسی الزامات قبل از ارزیابی کیفی

الزامات شرکت در مناقصه	اعتبار دارد	اعتبار ندارد
ارائه گواهینامه از سازمان مدیریت و برنامه ریزی و صلاحیت پیمانکاری		
ارائه گواهینامه صلاحیت ایمنی پیمانکاری از وزارت کار، تعاون و رفاه اجتماعی		
تطابق موضوع مناقصه با نوع فعالیت شرکت در اساسنامه		
گواهی امضاء صاحبان امضاء شرکت کننده در مناقصه از دفاتر اسناد رسمی		

بخش ج- معیار های ارزیابی کیفی شرکت کننده در مناقصه

(شرکت کنندگان در مناقصه بایستی تمامی جداول مربوطه را به طور دقیق تکمیل و به همراه مستندات مرتبط به تفکیک ارائه نمایند .)

- تذکر: در صورت نیاز و درخواست ارزیابی کننده ارائه اصل کلیه مستندات الزامی است.
- بالاترین عدد کسب شده در سه شاخص اول از شاخص های توان مالی مبنای محاسبه بوده و در صورتی که بالاترین عدد محاسبه شده از مبلغ برآورد مناقصه کمتر باشد امتیاز مالی به تناسب کاهش می یابد.
- حداقل امتیاز فنی بازرگانی جهت گشایش پیشنهاد مالی (پاکت ج) ۶۵ امتیاز می باشد .
- اسناد ارزیابی باید از هر حیث کامل و بدون قید و شرط بوده و هیچ نوع ابهام، خدشه، عیب، نقص قلم خوردگی نداشته باشد. در صورت وجود خدشه یا نقص در اسناد و مدارک ارزیابی، یا ارائه مدارک مبهم و برخلاف شرایط، آن اسناد مردود می گردد.
- ارزیابی پیشنهاد دهندگان ، توسط کمیته فنی بازرگانی منتخب دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی انجام می پذیرد .
- اگر اثبات شود که مناقصه گران در فرآیند کیفی مناقصه از مدرک جعلی یا اطلاعات خلاف واقع ، تهدید ، تطمیع ، رشوه و نظایر آن برای قبول پیشنهادهای خود استفاده کرده اند به تشخیص هیئت رسیدگی به مدت حداقل ۲ سال از ارجاع کارهای موضوع آئین نامه بند ج ماده ۱۲ قانون برگزاری مناقصه محروم می گردند.

ردیف	معیار ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده	ملاحظات
۱	تجربه سابقه اجرایی	۳۰		حداکثر ۳ نمونه قرارداد (هر سال ۱ کار): • با اولویت بیمارستانی با حجم مشابه یا بالاتر (۱۰) • با اولویت بیمارستانی با حجم کمتر (۸) • با اولویت غیر بیمارستانی با حجم مشابه یا بالاتر (۶) • با اولویت غیر بیمارستانی با حجم کمتر (۵)
۲	حسن در قبلی کارهای سابقه	۲۱		حداکثر ۳ حسن انجام کار: • با اولویت بیمارستانی با حجم مشابه یا بالاتر (۷) • با اولویت بیمارستانی با حجم کمتر (۶) • با اولویت غیر بیمارستانی با حجم مشابه یا بالاتر (۵) • با اولویت غیر بیمارستانی با حجم کمتر (۴)

۳	توان مالی پیمانکاران	۲۴	۱. مبلغ بر آوردی مناقصه معادل یا کمتر از ۵۰ برابر مالیات متوسط سالانه و یا هفتاد برابر بیمه تامین اجتماعی قطعی یا علی الحساب های پرداخت شده (مستند به آخرین برگ تشخیص قطعی مربوط به مالیات های پرداخت شده و اظهار نامه مالیاتی و صورتحساب پرداختی به تامین اجتماعی) ۲. تکمیل جدول ۱-۴ ۳. مبلغ برآوردی مناقصه معادل یا کمتر از ۵ برابر داراییهای ثابت (مستند به آخرین اظهار نامه مالیاتی یا گواهی بیمه دارایی ها یا گزارش حسابرسی سال قبل توسط حسابرس رسمی) ۴. مبلغ برآوردی مناقصه معادل یا کمتر از سه برابر درآمد ناخالص سالیانه (مستند به آخرین اظهار نامه مالیاتی و یا گزارش تایید شده حسابرسی) ۵. اصل یا تصویر برابر اصل شده تایید اعتبار از سوی بانک و یا موسسات مالی و اعتباری معتبر در زمان ارزیابی معادل مبلغ موضوع مناقصه (مستند به متوسط موجودی ارائه شده توسط بانک) تبصره : بالاترین عدد کسب شده از ردیف های ۱ تا ۳ مبنای محاسبات می باشد و در صورتی که بالاترین عدد محاسبه شده از مبلغ برآوردی مناقصه کمتر باشد، امتیاز مالی به تناسب کاهش یابد. مطابق جدول شماره ۲
۴	کفایت عوامل اجرایی	۱۹	
۵	توان مدیریتی	۶	داشتن گواهینامه مدیریت کیفی دارای اعتبار (EFQM, HACCP, ISO) هر گواهی ۲ امتیاز
جمع		۱۰۰	

جدول پیوست

جدول ۱ - لیست قراردادهای اجرا شده و در دست اجرا مرتبط با موضوع مناقصه در ۳ سال گذشته					
ردیف	موضوع قرارداد	کارفرما	تاریخ شروع قرارداد	تاریخ خاتمه قرارداد	وضعیت تحویل (موقت / قطعی)
۰.۱					
۰.۲					

					۳.
--	--	--	--	--	----

۱. تصویر قراردادهای پیوست گردد .
۲. منظور از قراردادهای مرتبط ، قراردادهایی با اولویت بیمارستانی و در مرحله دوم حجم مشابه می باشد.
۳. رضایت نامه کارفرما در خصوص قراردادهای اتمام یافته ضمیمه گردد .
۴. لیست قراردادهای بر اساس مبلغ قرارداد (به ترتیب از بیشتر به کمتر) ارائه گردد .

فرم استعلام حسن سابقه در کارهای قبلی
تاریخ:

شماره:
به : دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی

از :

موضوع : گزارش ارزیابی عملکرد شرکت

بدینوسیله تأیید می گردد شرکت
در خصوص قراردادی به مبلغ
و به مدت
ماه در تاریخ
با
منعقد نموده و نقطه نظرات این مجموعه از عملکرد پیمانکار در جدول زیر منعکس گردیده است.

فرم استعلام حسن انجام کار در خصوص قراردادهای						
ردیف	عنوان موضوع ارزیابی	عالی (۱۰۰)	خوب (۸۰)	متوسط (۵۰)	ضعیف (۰) امتیاز	توضیحات
1	کیفیت کار					کیفیت مواد مصرفی، کیفیت پخت، کیفیت توزیع و ..
2	کمیت کار					رعایت وزن مواد غذایی بر اساس آنالیز و ..
3	کفایت کار					رعایت مسائل بهداشتی و نوع رفتار توزیع کننده غذا
4	رعایت قانون کار و پرداختهای					رعایت پرداخت به پرسنل بر اساس قانون کار و طرح طبقه بندی مشاغل و رضایت

پرسنلی				نیروها
میانگین امتیاز کسب شده				
لازم به ذکر است این فرم حتما باید به تائید کارفرما و ممهور به مهر اصل باشد.				
تصویر قرارداد مرتبط ضمیمه گردد.				
امضاء کارفرما با ذکر سمت				

توضیح :

- ۱- متقاضی شرکت در ارزیابی می بایست برای هر قرارداد خاتمه یافته و یا جاری (طی ۳ سال گذشته) تکمیل این فرم را از کارفرمای مربوطه درخواست نموده و پس از تکمیل به مدارک ارائه نماید.
- ۱- امتیاز ۳۰ برای ضعیف، ۵۰ برای متوسط، ۸۰ برای خوب و ۱۰۰ برای عالی در نظر گرفته می شود و متوسط امتیاز هر پنج مورد به عنوان امتیاز آن موضوع قرارداد در نظر گرفته می شود.

جدول شماره ۲: کفایت عوامل اجرایی				
ردیف	عنوان مورد ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده	نحوه کسب امتیاز
۱	نماینده	۳		ارائه تصویر قرارداد و تصویر مدرک تحصیلی کارشناس تغذیه با حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط بیمارستانی
۲	سر آشپز / آشپز ارشد	۴		ارائه قرارداد با سر آشپز (با حداقل ۳ سال سابقه کار) که دارای گواهینامه فنی حرفه ای یا گواهی نامه معتبر مبنی بر سابقه و تجربه کاری در این زمینه و تاییدیه از محل کارهای قبلی، به ازاء هر ۲ امتیاز
۳	آشپز	۳		ارائه قرارداد با آشپز (با حداقل ۳ سال سابقه کار) که دارای گواهینامه فنی حرفه ای یا گواهینامه معتبر مبنی بر سابقه و تجربه کاری در این زمینه و تاییدیه از محل کارهای قبلی، به ازاء هر نفر ۱ امتیاز
۴	کمک آشپز	۴		ارائه قرارداد با کمک آشپز (با حداقل ۳ سال سابقه کار) و تاییدیه از محل کارهای قبلی، به ازاء هر نفر ۱ امتیاز

ارائه گواهینامه های آموزشی اصناف مرتبط جهت پرسنل تحت پوشش بیمه به ازای هر گواهی آموزشی ارائه شده کارکنانی که در لیست بیمه شرکت وجود داشته باشد ۰,۵ امتیاز (حداکثر تا ۱۰ گواهی)	۵	سایر پرسنل	۵
	۱۹	جمع امتیاز	
ارائه تصویر برابر اصل و خوانا مدرک تحصیلی و گواهینامه های آموزشی الزامی است.			
جهت بندهای ۱ تا ۴ ارائه لیست بیمه اخذ شده از سازمان تامین اجتماعی در ۲ ماه گذشته که نام افراد در آن درج شده باشد و اصالت امضا از طرف دفترخانه رسمی الزامی است .			

توان مالی

حداکثر امتیاز (۱۰۰ امتیاز) به پیمانکاری تعلق می گیرد که یکی از شرایط زیر را براساس مندرجات پیوست و . احراز نماید و در صورت کاهش، امتیاز به تناسب کسر می گردد.

۱. پنجاه برابر مالیات متوسط سالانه پیمانکار بزرگتر از برآورد مناقصه باشد

۲. هفتاد برابر میانگین حق بیمه تامین اجتماعی قطعی یا علی الحساب پرداخت شده توسط پیمانکار بزرگتر یا مساوی مبلغ برآورد مناقصه باشد..

۳. سه برابر درآمد ناخالص سالانه، مستد به صورت وضعیت های قطعی یا موقت پیمانکار، بزرگتر از برآورد مناقصه باشد.

۴. پنج برابر دارائیهایی ثابت، مستند به اظهار نامه مالیاتی یا گواهی بیمه دارائیهها یا دفاتر قانونی، بزرگتر از برآورد مناقصه باشد.

۵. تأیید اعتبار از سوی بانک یا مؤسسات مالی و اعتباری معتبر تا سقف مبلغ موضوع مناقصه .

پیوست ۴- توان مالی					
ردیف	عنوان	مبلغ ()	مبلغ ()	مبلغ ()	مبلغ ()
		سال اول	سال دوم	سال سوم	سال چهارم
۱	مالیات متوسط پرداختی دره سال گذشته طبق برگ تشخیص قطعی				

					پرداخت بیمه تامین اجتماعی در ۵ سال گذشته بصورت قطعی یا علی الحساب طبق فیش های واریزی تامین اجتماعی یا مفاصا حساب بیمه از سازمان تامین اجتماعی	۲
					درآمد ناخالص سالانه مستند به صورت وضعیتهای قطعی و موقت مورد تایید	۳
					اظهار نامه مالیاتی یا گواهی بیمه دارایی ها یا کپی دفاتر حقوقی جهت تعیین ارزش دارایی ثابت سال قبل	۴
					تاییدیه اعتبار از سوی بانک یا مؤسسه مالی اعتباری	۵

پیوست ۵- محاسبه توان مالی

A	B	C	D	E	F
مبنای انتخابی توسط متقاضی	ردیف	مستندات لازمی که متقاضیان امتیاز این روش میبایست نمایند.	مبنای محاسبات براساس مستندات	رقم با پیمان مقایسه برآورد	امتیاز
اول	۱	ارائه رونوشت فیشهای مالیاتی پرداختی در ۵ سال گذشته	مجموع مالیات پرداختی در ۵ سال گذشته	$50 \times (D/5)$	
	۲				
	۳				
دوم	۱	رونوشت مفاصاحساب بیمه یا فیشهای پرداختی و یا گواهی صورت مزد ماهانه (علی الحساب)	مجموع بیمه قطعی یا علی الحساب پرداختی در ۵ سال گذشته	$70 \times (D/5)$	
	۲				
	۳				
سوم	۱	ارائه رونوشت کاربرگ صورت وضعیت های قطعی و موقت (در ۵ سال گذشته)	درآمد ۵ سال گذشته براساس صورت وضعیت های قطعی و موقت	$3 \times (D/5)$	

				۲	
				۳	
	$5 \times D$	دارائيهاي ثابت براساس مستندات لازم	ارائه رونوشت اظهار نامه مالياتي و يا گواهي بيمه دارائي	۱	چهارم
				۲	
				۳	
	D	تأييده اعتبار از سوي بانك يا مؤسسه مالي اعتباري	رونوشت تأييده اعتبار از سوي بانك يا مؤسسه مالي اعتباري	۱	پنجم
				۲	
				۳	

توضیحات:

- ۱- ابتدا مي بایست شرکت متقاضی یکی از روشهای ستون A را که می تواند بیشترین رقم را در ستون E آن کسب کند انتخاب نماید.
- ۲- سپس متقاضی می بایست در ردیف ۲ روشی که انتخاب نموده، خانه های رنگی را براساس مستندات لازم ستون C این فرم تکمیل نماید.
- ۳- تصویر مستندات لازم برای اخذ امتیاز براساس ستون C روش انتخاب شده متقاضی تکمیل و ضمیمه این فرم گردد.

جدول شماره ۱- مشخصات عمومی شرکت				
نام شرکت :		نام قبلی شرکت (در صورت وجود) :		
نام مدیرعامل :		کد اقتصادی :		
شماره ثبت :		محل ثبت :		تاریخ ثبت :
موضوع فعالیت شرکت :				
نوع شرکت (حقوقی) : ☐ سهامی عام ☐ سهامی خاص ☐ مسوولیت محدود ☐ تعاونی ☐ سایر (ذکر شود)				
نوع شرکت (مالکیت) : ☐ دولتی ☐ نیمه دولتی ☐ خصوصی ☐ سایر (ذکر شود)				
صلاحیت فنی و حرفه ای (رتبه بندی صلاحیت از معاونت برنامه ریزی و نظارت راهبردی ریاست جمهوری/ صلاحیت پیمانکاری از وزارت کار و رفاه اجتماعی) :				
عضویت در انجمن های تخصصی :				
نشانی :				
کدپستی :		تلفن :		نمابر :
پست الکترونیک :		آدرس وب سایت :		
نام مسوول ارتباط مستقیم :		تلفن مسوول ارتباط مستقیم :		
مدیر پروژه :		تلفن مدیر پروژه :		
مشخصات اعضاء هیات مدیره				
نام و نام	مدرک و رشته	مدت زمان عضویت در	سمت	درصد

۱. اساسنامه ، آخرین نسخه روزنامه رسمی حاوی آخرین تغییرات اعضاء هیات مدیره ، سهامداران و غیره پیوست گردد .

فرم تایید بازدید :

ضمن قبول کلیه شرایط گواهی می نمایم که از تمامی بخش های آشپزخانه مرکز روانپزشکی رازی بازدید به عمل آورده وبا آگاهی کامل در مناقصه شرکت می نمایم.

نام و نام خانوادگی

امضا ومهر

این قسمت توسط مدیر امور عمومی مرکز تکمیل گردد

مراتب بازدید توسط مدیر امور عمومی مرکز روانپزشکی رازی مورد تایید می باشد.

نام و نام خانوادگی :

امضا ومهر