

مبلغ هر پرس غذا :

با توجه به میانگین ماهانه ۱۸۰۰۰ پرس غذا(شام و ناهار) مبلغ قابل پرداخت به پیمانکار به صورت ناخالص بابت هر پرس غذا با در نظر گرفتن کلیه هزینه ها و کسورات قانونی ، سود پیمانکار و سایر شرایط مندرج در اسناد مناقصه به شرح ذیل اعلام می گردد . ضمنا به مبالغ اعلامی هیچ وجه مازادی اضافه نخواهد شد.

کلیه وزنهای اعلامی بصورت خام در نظر گرفته شده است.

ردیف	نوع غذا	توضیحات	قیمت (به ریال)ناخالص
۱	انواع چلو خورش(کدو،بامیه،بادمجان،قیمه، کرفس)	برنج مرغوب درجه یک هندی ۱۵۰ گرم گوشت گوسفندی و بدون ضایعات ۷۰ گرم	
۲	زرشک پلو با مرغ	برنج مرغوب درجه یک هندی ۱۵۰ گرم سینه یا ران مرغ بدون پوست و بال و دنبالچه ۴۰۰ گرم تمیز نشده	
۴	چلو جوجه کباب با استخوان	برنج مرغوب درجه یک هندی ۱۵۰ گرم مخلوط سینه و ران ۵۰۰ گرم تمیز نشده	
۵	استانبولی پلو با گوشت	برنج مرغوب درجه یک هندی گرم ۱۵۰ گوشت گوسفند و گوساله بدون استخوان،چربی به نسبت ۱/۲ گرم ۷۵	
۶	باقالا پلو با ماهی سبزی پلو با ماهی	برنج مرغوب درجه یک هندی گرم ۱۵۰ ماهی قزل آلا پاک کرده گرم ۲۵۰ باقالی پاک شده ۵۰ گرم	
۷	چلو کباب کوبیده و گوجه کبابی	برنج مرغوب درجه یک هندی ۱۵۰ گرم گوشت گوسفند +گوساله به نسبت ۱/۲ ۱۸۰ گرم گوجه کبابی یک عدد متوسط	
۸	لوبیا پلو و عدس پلو و کلم پلو با گوشت چرخ کرده	برنج مرغوب درجه یک هندی گرم ۱۵۰ گوشت گوسفند و گوساله بدون استخوان،چربی ۷۰ گرم عدس/لوبیا/چشم بلبلی و باقالا پاک شده ۴۰ گرم کلم تازه ۲۰۰ گرم	
۹	خوراک مرغ سرخ شده	سینه/ران مرغ تمیز نشده گرم ۴۵۰	
۱۰	چلو خورش سبزی	برنج مرغوب درجه یک هندی گرم ۱۵۰ گوشت گوسفند و بدون ضایعات گرم ۷۰	
۱۱	چلو کتلت یا کله گنجشکی	برنج هندی درجه ۱ ۱۵۰ گرم گوشت مخلوط گوساله و گوسفندی درجه یک ۱۰۰ گرم	
۱۲	ماکارونی	ماکارونی ۲۰۰ گرم گوشت چرخ کرده گوساله و گوسفندی ۷۵ گرم	
۱۳	آبگوشت	گوشت گوسفندی بدون استخوان ۸۰ گرم	
۱۴	ته چین مرغ	برنج درجه هندی ۱۵۰ گرم شینسل مرغ ۱۵۰ گرم	

۱۵	چلو مرغ و آلوچه	برنج هندی درجه ۱ ۱۵۰ گرم مرغ تازه تمیز نشده ۳۰۰ گرم آلوچه برفانی ۶۰ گرم	
۱۶	چلو کباب کوبیده مرغ	برنج درجه یک هندی ۱۵۰ گرم شینسل مرغ بدون ضایعات ۱۶۰ گرم دمبه گوسفندی ۱۰ گرم	
۱۷	شوید باقالا و کوکو سبزی	برنج درجه یک هندی ۱۵۰ گرم باقالا ۴۰ گرم سبزی کوکو ۱۵۰ گرم تازه تخم مرغ ۹۰ گرم	
۱۸	چلو جوجه کباب بی استخوان	برنج هندی ۱۵۰ گرم شینسل مرغ ۱۸۰ گرم	
۱۹	خوراک کوکو سیب زمینی	سیب زمینی ۳۵۰ گرم تخم مرغ ۱۰۰ گرم	
۲۰	خوراک تن ماهی	۱ عدد تن ماهی درجه یک ۱۸۰ گرمی	
۲۱	صبحانه	نان و پنیر و خیار و گوجه و خرما	
۲۲	صبحانه	نان و پنیر و خرما و حلوا شکری	
۲۳	صبحانه	تخم مرغ و خرما	
۲۴	حلیم بادمجان	برنج لنجان ۷۰ گرم گوشت درجه ۱ گوسفندی ۸۰ گرم	
۲۵	دوغ و نوشابه یک نفره	۳۰۰ میلی لیتری	
۲۶	ترشی و یا سالاد یک نفره	هر نفر ۲۰۰ گرم	
۲۷	سوپ مرغ	سبزیجات به مقدار کافی مرغ ۱۰۰ گرم	
۲۸	ماست یکنفره		
	مجموع میانگین قیمت		ریال

- نکات ایمنی و بهداشتی پیمانکار طبخ غذا:

۱-۳- پیمانکار موظف است از نیروی جوان و با بنیه بدنی مناسب استفاده کند.

۲-۳- نیروهای پیمانکار باید مراحل طب کار را گذرانده باشند.

۳-۳- گواهی صحت مزاج قبل از بکارگیری و نصب آن در محلی که در دید باشد.

۳-۴- رعایت در پوشش بهداشتی (روپوش مخصوص، دستکش، کلاه)

۳-۵- استفاده از کفش راحتی در سالن و چکمه در آشپزخانه و برای خارج از محل پخت و توزیع غذا از کفش دیگری استفاده شود.

۳-۶- تخلیه مرتب پس مانده های غذا و آشغال های آشپزخانه

۳-۷- وجود سطلهای درب دار و مخصوص کیسه های زباله (جمع آوری و دفن بهداشتی زباله)

۳-۸- استفاده از آب سالم و بهداشتی جهت تهیه غذا و شرب

۳-۹- رعایت بهداشت محیط در مجموعه و کانتین و خارج از آن

۳-۱۰- طبقه بندی بهداشتی انبار و رعایت مسائل سرمایه و گرمایش

۳-۱۱- رعایت اصول بهداشتی و ایمنی سردخانه

۳-۱۲- تهیه و انتقال و توزیع بهداشتی مواد غذایی که به تائید بهداشت کارگاه برسد.

۳-۱۳- رعایت اصول ایمنی در تمام زمینه ها

۳-۱۴- عدم استفاده از دخانیات در مجموعه کانتین

۳-۱۵- استفاده از امکانات استحمام و روشویی

۳-۱۶- عدم استفاده از لباس مخصوص، کفش و ... خارج از مجموعه کانتین

۳-۱۷- ارائه گواهی صحت مزاج بویژه بیماریهای قارچی و انگلی از پزشک کارگاه

۳-۱۸- استفاده از موارد و امکانات مصرفی بهداشتی که دارای پروانه تولید، پروانه بهداشتی و مهر استاندارد بوده باشند.

۳-۱۹- پیمانکار تعهد می نماید که رومیزی ها را شسته، طوری که وضعیت ظاهری آنان از نظر رنگ و سایر خصوصیات تغییری ننماید. همچنین پیمانکار بایستی

مراقبت نماید که هیچگونه لوازمی کثیف نبوده و در همه حال قابل استفاده و بهداشتی و تمیز باشد. د - مشخصات مواد اولیه مورد مصرف غذایی

۱- گوشت گوسفند نر جوان گرم: گوشت سردست و مغز ران بدون چربی، بدون استخوان و بدون زوائد.

۲- گوشت گوسفندی گرم درجه یک گوسفند نر با وزن ۱۸ الی ۲۵ و حمل توسط ماشین یخچال دار و ز با تایید ناظر کارخانه

۳- گوشت گوساله نر جوان با وزن ۱۷۰ الی ۲۰۰ کیلو گرم حمل توسط ماشین یخچال دار دارای مجوز حمل و گواهی کشتارگاه با تایید ناظر کارخانه

تبصره: تمام قطعات گوشت باید تا آخرین لحظات نگهداری مهمور به مهر بهداشت و دامپزشکی باشد.

۴- مرغ گرم از کشتارگاه های معتبر با وزن بالای ۱٫۵ کیلو گرم کشتار روز دارای مجوز از کشتارگاه و حمل توسط ماشین یخچالدار دارای مجوز بهداشتی با تایید ناظر کارخانه

۵- مرغ مصرفی (آماده طبخ) بایستی بدون پوست، پا، سر و گردن، دل و جگر، دنبالچه و نوک بال و ضایعات باشد. مرغ مصرفی جهت جوجه کباب باید کشتار روز از ۴۸ ساعت قبل تهیه و تامین گردد.

۶- مرغ قابل مصرف برای غذاهای خوراک و پلوئی باید بدون سر، گردن، بال، دنبالچه، پوست، غضروف، سر استخوان، استخوان کمر و سینه و کلاً فقط سینه و ران مورد تائید ناظر می باشد و پیمانکار حتی المقدور سعی نماید مرغ را بصورت بسته بندی سینه یا ران خریداری نماید.

۷- ماهی فیله شده: گوشت بدست آمده از ماهی قزا الا

۸- گوشت ماهی مورد استفاده گرم میباشد حمل توسط ماشین یخچال دار دارای مجوز حمل و گواهی کشتارگاه با تایید ناظر کارخانه

۹- سبزی مخلوط تازه شامل : ۴۰٪ جعفری، ۲۵٪ تره، ۳۰٪ گشنیز، ۵٪ شنبلیله، پاک شده آماده طبخ.

۱۰- برنج: از نوع درجه یک با تشخیص کارفرما، ترجیحاً دانه بلند درجه یک یا هر نوع برنج دیگر که مورد تائید کارفرما باشد .

- ۱۱- نخود سبز کنسرو: از نوع ساخته شده توسط کارخانجات داخلی با مارک استاندارد.
- ۱۲- رب گوجه فرنگی: از نوع ساخته شده توسط کارخانجات داخلی با مارک استاندارد..
- ۱۳- روغن مایع: از نوع مرغوب و استاندارد.
- ۱۴- پیاز داغ: طبق فرمول
- ۱۵- نمک برنج: از نوع ید دار مورد تایید کارفرما .
- ۱۶- نمک غذا: از نوع نمک ید دار مرغوب بسته بندی شده .
- ۱۷- آبلیمو: درجه ممتاز بسته بندی شده.
- ۱۸- کشمش: درجه یک بسته بندی شده.
- ۱۹- خرما: درجه یک، یک کیلوئی .
- ۲۰- کلیه لبنیات از کارخانه های معتبر با تاییدیه بهداشتی حمل توسط ماشین یخچال دار دارای مجوز حمل مواد لبنی با تایید ناظر کارخانه
- ۲۱- ماست: بهداشتی در ظرف یکبار مصرف از مارکهای معتبر و با نظر و تایید واحد نظارت.
- ۲۲- زرشک: از نوع زرشک پاک شده خشک و درجه یک ، بسته بندی شده .
- ۲۳- کلیه حبوبات، اویه جات، چاشنی ها، زعفرانو روغن از نوع درجه یک از کارخانجات معتبر با تایید ناظر کارخانه
- ۲۴- حبوبات: پاک شده و خالی از مواد زائد و درجه یک، بسته بندی شده.
- ۲۵- ادویه- از نوع بسته بندی شده .
- ۲۶- زعفران: از نوع بسته بندی شده.
- ۲۷- وزن کلیه اقلام فوق و سبزیجات ذکر شده در صورتهای غذائی بصورت تماماً پاک شده و آماده طبخ می باشد.
- ۲۸- سیب زمینی مورد استفاده در کلیه خوراکی ها، بصورت خلال، چیپس سرخ شده می باشد.
- ۲۹- سیب زمینی، پیاز، هویج، کلم، گل کلم، خیار، بادمجان، لوبیا سبز، تره فرنگی، کاهو، کنگر، سبزی خوردن، سبزی معطر، جعفری، گشنیز، شنبلیله، و.... با نظر کارفرما .

لطفا اسناد تا تاریخ ۹۹/۰۳/۲۷ تکمیل و به واحد بازرگانی تحویل گردد.