



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
مجمع آموزش عالی تربت جام

اسناد مناقصه خرید و توزیع غذای دانشجویی

حوزه معاونت آموزشی، پژوهشی و دانشجویی
مدیریت امور دانشجویی

سال تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۰

فهرست

ردیف	شرح	شماره صفحه
۱	قراردادها	۳
۲	شرایط تسلیم و تحویل پیشنهاد	۷
۳	شیوه نامه (پیوست شماره ۱)	۸
۴	استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی (پیوست شماره ۲)	۱۳
۵	آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی (پیوست شماره ۳)	۳۷
۶	فهرست تخلفات و جرایم (پیوست شماره ۴)	۴۱
۷	آنالیز غذاهای پیشنهادی (پیوست شماره ۵)	۴۹
۸	شیوه نامه آماده سازی مواد اولیه و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره ۶)	۱۴۷
۹	فرم های نظارت و ارزیابی (پیوست شماره ۷)	۱۷۵
۱۰	پیشنهاد قیمت اقلام غذایی و غذای آماده (پیوست شماره ۸)	۱۸۲
۱۱	اسناد استعلام ارزیابی کیفی مناقصه گران (پیوست شماره ۹)	۲۰۲

قرارداد خرید و توزیع غذای دانشجویی

ماده ۱: طرفین قرارداد

این قرارداد بر اساس مجوز شماره کمیسیون مناقصات فی مابین مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام به شماره و شناسه ملی به نمایندگی که از این پس در این قرارداد کارفرما نامیده می شوند، از یک طرف و فرزند به کد ملی به عنوان به نشانی که در این قرارداد پیمانکار نامیده می شوند، به شرح زیر منعقد می شود.
(تصویر آخرین پروانه کسب و مجوز پیمانکار ضمیمه قرارداد می گردد).

تبصره ۱: آدرس ذکر شده در بالا اقامتگاه قانونی طرفین بوده و هرگونه مکاتبه با آن ابلاغ محسوب می گردد.
تبصره ۲: طرفین موظفند هر گونه تغییر مندرجات بالا را ظرف مدت ۵ روز کتباً به یکدیگر اطلاع دهند در غیر این صورت مسئولیتی متوجه طرف مقابل نمی باشد.

ماده ۲: موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد)

موضوع قرارداد عبارتست از:
تعهد پیمانکار به تهیه و توزیع ۶۰۰۰ پرس غذا (صبحانه، نهار و شام) همراه با دورچین طبق برنامه غذایی اداره تغذیه و به شرح مندرج در اسناد مناقصه که به رؤیت و تأیید طرفین رسیده است.

ماده ۳: مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ ۲۰ فروردین ۱۴۰۱ لغایت ۳۱ تیر ماه ۱۴۰۱ می باشد.
تبصره ۱: در صورت نیاز کارفرما به ارائه غذا ۱۰ روز قبل و بعد از تاریخ معین شده، این قرارداد متناسب با نیاز کارفرما قابل تمدید است.
تبصره ۲: در ایام تعطیلات عمومی، دانشگاهی و پیش بینی نشده، دانشگاه تعهدی مبنی بر سفارش غذا ندارد.

ماده ۴: مبلغ قرارداد

مبلغ کل قرارداد ریال (معادل). بابت خرید و توزیع غذای دانشجویی می باشد که به صورت ماهیانه به میزان آمار اعلام شده و بر اساس جزئیات مندرج در اسناد مناقصه که مورد تأیید طرفین می باشد پس از تأیید ناظر و کسر کسورات قانونی محاسبه و به پیمانکار پرداخت خواهد شد.
تبصره ۱: مبلغ، مدت و موضوع قرارداد تا سقف ۲۵ درصد، با توافق طرفین و با مجوز کمیسیون معاملات دانشگاه قابل افزایش یا کاهش می باشد.
تبصره ۲: پرداخت مالیات بر ارزش افزوده در صورت تعلق به این قرارداد در قبال ارائه اسناد مثبت و نیز گواهی ثبت نام شرکت برای مالیات بر ارزش افزوده قابل پرداخت می باشد.

ماده ۵: ضمانت حسن انجام کار

۵-۱) جهت ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد، پیمانکار موظف است تا ۱۰ درصد کل قرارداد را با تشخیص کارفرما به عنوان تضمین به صورت ضمانت نامه بانکی در زمان عقد قرارداد تحویل دانشگاه نماید. اعتبار ضمانت نامه یک ساله و در صورت نیاز قابل تمدید می باشد.
۵-۲) از هر پرداخت به فروشنده ۵ درصد کسر می گردد که این سپرده و تضمین بند پیشین در پایان مدت قرارداد و در صورت ارائه مفاسد حساب و اسناد پرداختی به مراجع ذیربط (طبق قانون) و همچنین تسویه حساب کامل با کارفرما و پس از صدور صورت وضعیت قطعی به پیمانکار مسترد خواهد شد.

پیمانکار

شرکت

کارفرما

ریاست مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام

۳-۵) در صورت اجرا نشدن هر یک از تعهدات توسط پیمانکار (ذکر شده در قرارداد) و پیوست های آن که جزء لاینفک قرارداد است به تشخیص قاطع ناظر قرارداد، کارفرما مجاز است خسارت وارده را از محل تضمین یا هرگونه مطالبه دیگری را به نفع خود ضبط و کارسازی نماید و پیمانکار به موجب عقد خارج لازم که قبلاً شفاهاً ایراد شده حق هرگونه اعتراض را در این خصوص از خود سلب نموده است.

ماده ۶: تعهدات کارفرما

- ۱-۶) کارفرما می بایست برنامه غذایی را تهیه و تنظیم نموده و حداقل ۲۴ ساعت قبل به پیمانکار ابلاغ نماید.
- ۲-۶) کارفرما می بایست هزینه های انجام خدمات را طبق قرارداد و پس از انجام مراحل قانونی حداکثر تا مدت ۳ ماه پس از تایید صورت وضعیت پرداخت نماید.
- ۳-۶) کارفرما لیست غذاها و آنالیز آن را به همراه شیوه نامه آماده سازی مواد اولیه، مطابق با اسناد مناقصه به پیمانکار ابلاغ نماید. (پیوست های ۵ و ۶)
- ۴-۶) کارفرما می بایست یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود به صورت مکتوب به پیمانکار معرفی نماید.
- ۵-۶) کارفرما می بایست پیش از شروع به کار کارکنان پیمانکار، مدارک لازم از قبیل گواهی های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، عدم ابتلا به بیماری سل، هپاتیت، ایدز و سلامت بهداشتی (کارت بهداشت) افراد را کنترل نماید، به طوری که حسن شهرت صلاحیت فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.
- ۶-۶) کارفرما می بایست حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد فرد یا افراد (حقیقی یا حقوقی) را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید.

ماده ۷: تعهدات پیمانکار

- ۱-۷) پیمانکار متعهد می شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد، نماینده تام الاختیار (واجد شرایط و با تجربه کافی) خود را به صورت کتبی به کارفرما معرفی نماید. نماینده پیمانکار موظف است در تمام ساعات کار در محل حاضر باشد.
- تبصره ۱: وجود نماینده پیمانکار باعث سلب مسئولیتی که بر اساس این قرارداد بر عهده پیمانکار است نمی شود و پیمانکار در هر حال مسئول اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.
- ۲-۷) پیمانکار متعهد می شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات تهیه، توزیع غذا و همچنین شستشوی ظروف را به هزینه خود بکارگیری نماید.
- ۳-۷) شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه و سایر پیوست های مربوط که همگی به تأیید طرفین رسیده، جزو لاینفک این قرارداد بوده و پیمانکار ملزم به رعایت آن است.
- ۴-۷) پیمانکار مسئول اجرای تمامی تعهدات خود نسبت به اشخاص حقیقی و حقوقی مرتبط با موضوع قرارداد بوده و کارفرما هیچ تعهدی در این خصوص ندارد.

ماده ۸: جرایم و اخطارها

- ۱-۸) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (۱) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاه های اجرایی مصوب هیأت وزیران گردد، حق فسخ قرارداد برای دانشگاه محفوظ بوده و دانشگاه به مدت پنج سال مجاز به عقد قرارداد جدید با پیمانکار نیست.
- ۲-۸) هرگونه اخطار کتبی از سوی کارفرما به پیمانکار، باید شخصاً توسط نماینده کارفرما در مقابل اخذ رسید به پیمانکار یا نماینده وی تحویل داده شود و یا به وسیله اتوماسیون اداری یا پست سفارشی به نشانی موجود در قرارداد ارسال شود.
- ۳-۸) پیمانکار شخصاً ملزم به جبران خسارتی است که مستقیماً یا تسبیحاً توسط عوامل وی به اموال و اشخاص و دانشگاه وارد آید. تشخیص قاطع اصل ورود خسارت، میزان و نحوه جبران آن بر عهده ناظر قرارداد است و به موجب عقد خارج لازم که قبلاً شفاهاً ایراد شده پیمانکار حق هرگونه اعتراضی در این خصوص را از خود سلب نموده است.

پیمانکار

شرکت

کارفرما

ریاست مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام

۴-۸) در صورتی که بر اساس گزارش ناظر پیمانکار در اجرای هر یک از تعهدات خود از نظر کمی یا کیفی، کوتاهی یا قصور داشته باشد، مطابق فهرست جرایم و تخلفات (پیوست شماره ۴) با او رفتار خواهد شد و کارفرما مجاز است نسبت به کسر مبالغ مربوط از اولین صورت حساب پیمانکار و یا از محل ضمانت نامه انجام تعهدات وی اقدام نماید.

۵-۸) کارفرما بجز جرائمی که در جزئیات قرارداد و پیوست های آن پیش بینی شده و رأساً مجاز به اعمال آنها است، می تواند با تشخیص قاطع ناظر قرارداد چنانچه پیمانکار هر یک از مفاد و شرایط قرارداد (که به طور خاص ضمانت اجرای تخلف از آنها وضع نشده است) را به موقع و منظم انجام ندهد، رأساً نسبت به انجام امور معطله اقدام نموده و مبالغ جرائم از اولین صورت وضعیت پیمانکار و یا سایر مطالبات یا تضمینات پیمانکار کسر نماید و در صورت تکرار می تواند نسبت به تعلیق یا فسخ قرارداد اقدام نماید.

ماده ۹: دستگاه نظارت

طرفین، مدیریت دانشجویی مجتمع را به عنوان دستگاه نظارت تعیین می نمایند.

ماده ۱۰: شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور)

شرایط پیش بینی نشده به وقایعی اطلاق می شود که جلوگیری از آن وقایع، از حیطة اختیار و کنترل هر یک از طرفین قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آنها، قابل پیش بینی نبوده و انجام هرگونه عمل منطقی برای مقابله با آنها غیرممکن باشد. جنگ اعم از اعلام شده یا نشده، انقلاب و اعتصابات عمومی، شیوع بیماری های واگیردار، زلزله، سیل و طغیان های غیرعادی، خشکسالی های بی سابقه و همچنین آتش سوزی های دامنه دار که ناشی از قصور در کار پیمانکار نباشد جزو حوادث قهری محسوب می شود. چنانچه عدم انجام کار یا تأخیر در تعهدات متقبله از ناحیه هر یک از طرفین قرارداد، به علت وجود شرایط فوق باشد، چنین شرایطی هیچ گونه حقی را برای هر یک از طرفین در مورد طرح ادعای خسارات در نتیجه ایجاد صدمه یا تعدیل قیمت قرارداد و یا انجام تعهدات مورد توافق که برای هر یک از طرفین قرارداد تعیین گردیده، ایجاد نخواهد کرد.

ماده ۱۱: فسخ قرارداد

۱-۹) در صورت تحقق هر یک از موارد زیر کارفرما می تواند با اخطار کتبی و با ذکر مهلت ۱۵ روزه قرارداد را فسخ نماید. همچنین کارفرما مجاز است نسبت به ضبط تضامین حسن انجام کار پیمانکار اقدام نماید. در این صورت پیمانکار حق هرگونه اعتراض به مراجع قانونی را از خود سلب می نماید:

۱-۱-۹) هرگونه تأخیر در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد

۲-۱-۹) واگذاری قرارداد به شکل جزئی یا کلی به شخص ثالث (اعم از حقیقی یا حقوقی) بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما
۳-۱-۹) در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار از سوی محاکم قضایی بطوریکه موجب توقف یا کندی اجرای موضوع قرارداد شود.

۴-۱-۹) در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد برای کارفرما محرز گردد.

۵-۱-۹) انحلال شرکت پیمانکار

۶-۱-۹) عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری موضوع ماده ۱۰.

۷-۱-۹) عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.

۸-۱-۹) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (۱) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاه های اجرایی مصوب هیأت وزیران گردد.

تبصره ۱: مرجع احراز وقوع هر یک از حالات این بند، کارفرما است.

تبصره ۲: در صورتی که قرارداد بر اساس هر یک از حالات این بند فسخ گردد، پیمانکار مکلف است بلافاصله تمامی کوشش های لازم جهت فسخ قرارداد و نیز الغاء تعهدات خود در قبال اشخاص ثالث را بعمل آورده و صرفاً اعمالی را که برای حفظ و نگهداری اموال و وسایل مربوط به قرارداد ضروری است، انجام دهد. هرگونه ادعای پیمانکار که به منظور مطالبه ضرر و زیان و خسارات ناشی از خاتمه دادن قرارداد و یا فسخ آن مطرح گردد، قابل رسیدگی نبوده و وجهی از این بابت به وی تعلق نخواهد گرفت.

تبصره ۳: هیچیک از عبارات و مطالب مندرج در این ماده به اختیارات کارفرما در مورد استفاده وی از سایر حقوق و اختیاراتی که علاوه بر حقوق و اختیارات مذکور در این ماده دارا می‌باشد، خدشه و خللی وارد نخواهد ساخت.

۲-۹) پیمانکار در صورتی که به هر عنوان تمایل به ادامه همکاری نداشته باشد، باید حداقل یک ماه قبل موضوع را کتباً به کارفرما اعلام نماید. همچنین پیمانکار موظف است تعهدات خود را تا انجام مناقصه مجدد و عقد قرارداد با پیمانکار جانشین به طور کامل ادامه دهد. در این صورت، پیمانکار متعهد به جبران کلیه خسارت‌های وارده طبق نظر و تشخیص کارفرما بوده و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی نیز به نفع دانشگاه ضبط و کارسازی خواهد شد، پیمانکار حق هیچ گونه ادعا و اعتراضی در این خصوص ندارد.

۳-۹) کارفرما حق دارد نسبت به فسخ قرارداد، با اطلاع رسانی قبلی و کتبی (دو هفته‌ای) اقدام نماید. در این صورت چنانچه فسخ قرارداد در نتیجه قصور پیمانکار و عوامل وی و یا تأخیر و عدم اجرای هر یک از مفاد قرارداد، ضمیمه و ضامم آنها و قوانین و مقررات خاص دانشگاه و سایر قوانین و مقررات مرتبط کشور باشد، کارفرما ضمن فسخ قرارداد، تضمین حسن انجام کار را به نفع خود کارسازی کرده و خسارات ناشی از فسخ و تمهید قرارداد جایگزین را بنا به تشخیص خود از اموال، تضمین‌ها و مطالبات پیمانکار استیفاء نماید. بدیهی است نظر کارفرما در این خصوص قطعی بوده و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد.

ماده ۱۲: مرجع حل اختلاف

چنانچه در اجرای هر یک از بندهای قرارداد و یا در تفسیر آن ابهامی یا اختلافی به وجود آمد، نظر مدیر حقوقی مجتمع در انتخاب داور مرضی الطرفین برای طرفین لازم‌الاتباع می‌باشد و داور مذکور موضوع اختلاف را به نحو قاطع و غیر قابل اعتراض حل و فصل خواهد کرد.

ماده ۱۳: نسخ قرارداد

این قرارداد مشتمل بر ۱۳ ماده و ۲۱ بند و ۱۱ تبصره است که در شش نسخه تنظیم می‌گردد که هر شش نسخه دارای ارزش واحد هستند.

پیمانکار

.....

کارفرما

دکتر کمال قاسمی بزدی

ریاست مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام

پیمانکار

شرکت

کارفرما

ریاست مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام

شرایط تسلیم و تحویل پیشنهاد

بدین وسیله شرایط تسلیم و تحویل پیشنهادات مناقصه مربوط به تهیه و توزیع غذای دانشجویی به شرح زیر اعلام می‌گردد. خواهشمند است پس از مطالعه دقیق، پیشنهاد قیمت خود و سایر مدارک درخواستی را طبق دستورالعمل تکمیل و تحویل دهید.

شرایط تسلیم و تحویل پیشنهادات:

شرکت‌کنندگان در مناقصه، اسناد مناقصه و پیشنهادهای خود را باید در پاکت‌های جداگانه (الف-ب-ج) لاک و مهرشده گذاشته و همه پاکت‌ها را در لفاف مناسب و لاک و مهر شده به شرح زیر قرار دهند.

۱- پاکت الف:

ضمانت‌نامه بانکی (داری اعتبار سه ماهه)

۲- پاکت ب:

حاوی مستندات مؤید توانمندی‌های کاری و تخصصی مناقصه‌گر و سوابق مربوط و اسناد قبول و پذیرش شرایط مندرج در آگهی فراخوان مناقصه و مستندات ممهور به مهر مناقصه‌گر

۳- پاکت ج:

نامه رسمی ممهور به مهر مناقصه‌گر و با ذکر قیمت پیشنهادی (کل پیوست شماره ۸)

تذکر ۱: هر گاه پس از انعقاد قرارداد عدم صحت هر یک از مفاد مندرج در جداول تکمیل شده برای دانشگاه احراز شد، در هر مرحله‌ای از کار، قرارداد یک طرفه توسط کارفرما فسخ خواهد شد.

تذکر ۲:

۱- پاکت ج آن دسته از شرکت‌کنندگانی که مدارک پاکت‌های الف و ب آن‌ها ناقص باشد گشوده نخواهد شد.

۲- دانشگاه در رد یا قبول کلیه پیشنهادات مختار می‌باشد.

۳- کلیه پیشنهادات حداکثر تا ساعت روز مورخ در محل بلوار خلیج فارس- بین خلیج فارس ۱۱ و

۱۳، مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام- مدیریت امور قراردادها (آقای فیاض، شماره همراه

۰۹۱۵۱۲۸۰۲۹۳) دریافت می‌گردد.

کلیه مراحل برگزاری فراخوان از دریافت و تحویل اسناد فراخوان تا بازگشایی پاکت‌ها از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به آدرس www.setadiran.ir انجام خواهد شد.

پیوست شماره ۱

شیوه نامه

تعهدات پیمانکار

الف) طبخ و توزیع

۱. رعایت تمام قوانین شرع مقدس اسلام در مورد تهیه اقلام، طبخ، و توزیع غذا برای پیمانکار الزامی است و در صورت تخلف، با پیمانکار طبق مقررات رفتار خواهد شد.
۲. پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان، ایرانی، مجرب، و متخصص استفاده کند و توزیع غذای دانشجویان خانم، باید توسط کارکنان خانم صورت گیرد.
۳. پیمانکار موظف است برای آنالیزها و آزمون‌های احتمالی در هر وعده غذایی، یک پرس از هر غذای تولیدی را در اختیار آزمایشگاه کنترل کیفی و گروه ارزیابی حسی چشایی اداره تغذیه قرار دهد.
۴. پیمانکار موظف است علاوه بر اجرای تمامی آیین‌نامه‌های پیوست قرارداد، تمامی بخش‌نامه‌ها و مقررات و ضوابط بهداشتی مصوب وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و ارگان‌های نظارتی ذی‌ربط در خصوص موضوع قرارداد را معتبر دانسته و ملزم به اجرا و رعایت آن‌ها است.
۵. پیمانکار موظف است در صورتی که کارفرما، هر گونه مواد و یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد، غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورت جلسه، معدوم نموده، و مشابه همان غذا، و یا غذای دیگر را که مورد تأیید نماینده کارفرما باشد، در اسرع وقت به هزینه خود تهیه و پخش کند.
۶. پیمانکار یا نماینده تعیین شده از طرف وی، همواره باید بر تراکم صف‌های غذا نظارت کامل داشته باشد و موظف است، با استفاده از کادر مجرب جهت توزیع غذا از ایجاد صف طولانی جلوگیری کند، و موظف به پاسخ‌گویی به دانشجویان و ارباب رجوع است.
۷. در صورتی که به هر دلیل، غذای پخته شده به میزان آمار توزیع نشود (کسر غذا)، پیمانکار موظف است نسبت به تأمین و توزیع مابقی غذا، در اسرع وقت، اقدام کند و حق مطالبه هزینه اضافی را در این خصوص، نخواهد داشت.
۸. کارفرما می‌تواند با تغییر فصل‌های سال و سایر شرایط کاری، برنامه‌های زمانی کاری پیمانکار را تغییر دهد.
۹. پیمانکار موظف به رعایت چرخه گرم و سرد در حمل و توزیع غذا از آشپزخانه مرکزی به غذاخوری‌ها صرفاً و فقط توسط ظروف استیل مخصوص (سپندیش) بوسیله خودرو مسقف هیتر دار و یخچال دار مناسب است.
۱۰. پیمانکار موظف است نسبت به جایگزین کردن ظروف مستعمل در طی کار اقدام نموده و هر گونه تجهیزات و ظروف مستعمل را از خط طبخ و توزیع خارج نماید.
- تبصره: به منظور حفظ سلامت کارکنان، و رعایت نکات ایمنی، حمل و جابه‌جایی بارهای بیش از ۵ کیلوگرم می‌بایستی به وسیله ادوات و ابزار مناسب حمل مانند پالت‌بر و جک پالت انجام شود.
۱۱. پیمانکار موظف است برای حمل فرآورده‌های دامی و مواد فاسدشدنی، از خودرو یخچال‌دار دارای مجوز دامپزشکی استفاده کند.
۱۲. پیمانکار موظف به حمل وعده شام به خوابگاه خاوران طبق آمار انتخاب شده می‌باشد.

ب) مشخصات و شرایط نگهداری و حمل و نقل مواد اولیه

با توجه به حساسیت و جایگاه ویژه غذای دانشجویی در غذاخوری‌ها و رستوران‌های دانشجویی، باید در خرید و حمل و نقل مواد اولیه، نهایت دقت به عمل آمده و تمامی استانداردهای مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، آیین‌نامه‌ها و قوانین اداره نظارت بر مواد غذایی و سازمان دامپزشکی و استانداردهای داخلی کارفرما رعایت شود. همچنین باید در تمامی خریدها تأیید کارشناس تغذیه (کنترل کیفیت) لحاظ شود.

- ۱- مشخصات مواد اولیه، شامل برند، وزن، نوع بسته‌بندی، کیفیت، شرایط تولید، شرایط نگهداری، و ... در پیوست شماره دو (استانداردها و شاخص‌های الزامی مواد غذایی) درج و به‌عنوان جزو لاینفک قرارداد، مورد توافق طرفین قرار گرفت.
- ۲- مواد اولیه باید از اماکنی تهیه شود که علاوه بر رعایت مقررات و موازین بهداشتی، مواد غذایی را با کیفیت مطلوب عرضه می‌کنند. در هر حال، تمامی مواد اولیه خریداری شده باید سالم، مرغوب، استاندارد، و دارای تأیید صلاحیت بهداشتی باشند.

- ۳- پیمانکار موظف است نان را با وسایل سرپوشیده و مناسب مانند سبدهای پلاستیکی مشبک، حمل و تا هنگام مصرف به طریقی زمان‌بندی، خنک، و بسته‌بندی کند که خمیر، به هم چسبیده، خشک و نامطلوب نباشد. با توجه به شروع فرآیند بیاتی نان پس از ۳ ساعت از زمان تولید، نباید زمان تحویل نان تا توزیع بیش از ۲ ساعت باشد.
 - ۴- مسئولیت هر گونه فساد و آلودگی مواد اولیه، برعهده پیمانکار است. پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه را مطابق آیین‌نامه‌های بهداشتی و استانداردهای نگهداری مواد غذایی (پیوست شماره ۳)، به صورت صحیح و بهداشتی نگهداری کند.
 - ۵- نگهداری مواد غذایی در سردخانه باید به صورت گروه‌های جداگانه، و در مکان‌های مختلف سردخانه صورت گیرد. این گروه‌ها شامل گروه گوشت و تخم‌مرغ، گروه شیر و لبنیات، گروه میوه و سبزی است.
 - ۶- نگهداری سبزی به صورت نشسته و ضدعفونی نشده در سردخانه ممنوع بوده و باید پوشش پلاستیکی داشته باشد.
 - ۷- تمامی مواد گوشتی و به‌خصوص گوشت چرخ شده باید به صورت پوشش پلاستیکی یک‌بار مصرف در سردخانه نگهداری شود.
 - ۸- ورود و خروج افراد به سردخانه، توسط دمپایی جداگانه‌ای که در ورودی سردخانه منظور شده، صورت گیرد.
 - ۹- نظافت و بهداشت کف و دیوارهای انبار و سردخانه به صورت روزانه صورت گیرد.
 - ۱۰- نحوه چیدمان مواد غذایی در انبارها و سردخانه، طبق قانون First In – First Out انجام گیرد به نحوی که همواره مواد قدیمی‌تر، زودتر از انبار خارج شود.
 - ۱۱- نحوه بسته‌بندی مواد غذایی، برای نگهداری در سردخانه، به گونه‌ای باشد که، حداقل ضخامت و قطر بسته‌بندی لحاظ شود، تا سردی به صورت یکسان در عمق ماده غذایی نفوذ کند. همچنین، از چیدن و انباشتن مواد روی هم در سردخانه اجتناب شود.
 - ۱۲- نگهداری مواد اولیه فاسد و تاریخ گذشته در سردخانه و انبارها ممنوع است.
 - ۱۳- استفاده از خودرو یخچال‌دار دارای مجوز دامپزشکی، برای حمل فرآورده‌های دامی و مواد فاسد شدنی، الزامی است.
- تبصره:** پیمانکار باید نسبت به نظافت و رعایت بهداشت خودروهای مورد استفاده اقدام نموده و تحت هیچ شرایطی نبایستی از آن‌ها جهت حمل زباله و ضایعات یا هرگونه کاربری دیگر، استفاده کند.

ج) سایر تعهدات پیمانکار

۱. پیمانکار موظف است با هماهنگی کارفرما، در خصوص کسب اطلاعات و آموزش‌های لازم در مورد سیستم اتوماسیون تغذیه، تجهیزات و دستگاه‌های مورد استفاده در موضوع قرارداد، اقدام کند و مسئولیت عواقب ناشی از عدم اطلاع پیمانکار و کارکنان وی، از نحوه استفاده موارد فوق، به عهده پیمانکار است.
۲. مواردی که در این قرارداد به آن‌ها اشاره نشده است، مشمول قوانین و مقررات مالی و معاملاتی دانشگاه‌ها و قواعد عمومی حاکم بر قراردادهای و توافق طرفین خواهد بود.
۳. شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه و سایر پیوست‌های مربوط که همگی به تأیید طرفین رسیده، جزو لاینفک این قرارداد بوده و پیمانکار ملزم به رعایت آن است.
۴. پیمانکار مجاز است حسب شرایط و با تأیید کارفرما، پس از اخذ کارت بهداشت و سایر قوانین و ضوابط مربوطه، نسبت به به کارگیری دانشجویان، به صورت پاره وقت اقدام نماید.
۵. پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق استنکاف از اجرای موضوع قرارداد را نخواهد داشت.
۶. پیمانکار موظف است صورت وضعیت‌های هر ماه را، حداکثر تا سومین روز ماه بعدی، تنظیم، و برای تأیید به نماینده کارفرما تحویل دهد. صورت وضعیت مربوط به هر ماه، پس از اجرای مراحل اداری لازم، پرداخت خواهد شد. در هر صورت، پیمانکار باید توانایی مالی ادامه تعهدات خود را داشته باشد.
۷. پیمانکار موظف است با اعلام کارفرما، طبخ و توزیع غذای همایش‌ها، مراسم دانشجویی، اردوهای مختلف، و ... را در طول مدت قرارداد، و با همان شرایط قرارداد، به نحو احسن انجام دهد. بدیهی است در این خصوص پیمانکار مجاز به طبخ و توزیع غذا، خارج از موضوع قرارداد، بدون کسب مجوز کتبی از کارفرما نیست.
۸. پیمانکار موظف است مواد اولیه و سایر مواد مصرفی و تجهیزات و لوازم مربوط را، صرفاً برای اجرای موضوع قرارداد، و در محل‌های تعیین شده استفاده کند، و به هیچ عنوان، حق جابه‌جایی و خارج نمودن موارد مذکور، و یا فروش آن‌ها را ندارد. در هر صورت، مسئولیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده، به عهده پیمانکار است.

۹. پیمانکار موظف است بر اساس برنامه غذایی، آنالیز و آمار غذای ارائه شده توسط کارفرما، نسبت به آماده‌سازی، طبخ، و توزیع غذا اقدام نماید. بدیهی است پیمانکار حق هیچ‌گونه دخل و تصرف و تغییر برنامه غذایی و آنالیز و آمار غذاها را نخواهد داشت.
۱۰. پیمانکار مسئول اجرای تمامی تعهدات خود نسبت به اشخاص حقیقی و حقوقی مرتبط با موضوع قرارداد بوده، و کارفرما هیچ تعهدی در این خصوص ندارد.
۱۱. تحویل غذا به دانشجویان منوط به ارائه کارت معتبر در سیستم تغذیه است، و پیمانکار موظف است در کنترل ثبت غذای خورده شده توسط دانشجویان، دقت لازم را داشته باشد. بدیهی است آمار غذای انتخاب شده در هر وعده، ثبت شده در سیستم اتوماسیون تغذیه مبنای محاسبه بوده و بر اساس آن صورت وضعیت تنظیم و به پیمانکار پرداخت خواهد شد.
- تبصره:** مبنای محاسبه اقلام غذایی برگشت‌پذیر به انبار (مواد غذایی با تاریخ مصرف بیش از یک هفته) آمار صرف شده (پذیرایی شده) توسط دانشجویان است.
۱۲. پیمانکار بدون اخذ مجوز از کارفرما، مجاز به عرضه و فروش هیچ‌گونه مواد غذایی و غیره در محیط غذاخوری نیست. در صورت اخذ مجوز، مواد غذایی قابل عرضه برای فروش و قیمت آن‌ها، با نظر کارفرما تعیین خواهد شد.
۱۳. پیمانکار نمی‌تواند مورد پیمان را به هیچ نحوی از انحاء، و تحت هیچ یک از عقود و الزامات حقوقی، حتی صلح، نمایندگی، اجاره، جعاله، عاریه و یا عقد وکالت بدون اجازه کتبی دانشگاه، و به هر صورت و عنوان، کلی و جزئی به دیگری واگذار، انتقال یا محول کند.
۱۴. پیمانکار موظف است هر گونه تغییر در وضعیت شرکت را ظرف مدت ۵ روز، به صورت کتبی، به همراه مستندات مربوط به کارفرما اعلام کند.
۱۵. پیمانکار اعلام و اقرار می‌کند که مشمول قانون منع مداخله وزراء، نمایندگان، کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۳ دی ماه ۱۳۳۷، و همچنین جزو افراد ممنوع‌المعامله به حکم مراجع قضایی و شبه‌قضایی و دولتی نیست، و چنانچه خلاف آن ثابت شود، کارفرما می‌تواند علاوه بر فسخ قرارداد و ضبط سپرده یا ضمانت‌نامه بانکی، خسارت مربوط را از پیمانکار دریافت کند.
۱۶. پیمانکار اقرار می‌کند که از کمیّت و کیفیت مفاد قرارداد، اطلاع کامل حاصل نموده و با علم و اطلاع کامل از جزئیات، این قرارداد را امضا کرده است و تمامی حقوق ناشی از جهل و عدم اطلاع را از خود ساقط می‌کند.
۱۷. با توجه به ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی، تمامی کارکنانی که برای انجام امور پیمان در خدمت هستند، کارگران پیمانکار محسوب می‌شوند. تمامی مسئولیت‌های ناشی از قانون کار، و سایر قوانین موضوعه کشور، و یا هر نوع حقوق و مزایای قانونی کارگران مزبور، به عهده پیمانکار است، و کارفرما از هر گونه مسئولیتی، جز در اجرای مفاد تبصره ۱ ماده ۱۴ قانون کار، مبرا است. در صورت بروز هر گونه حوادث یا سانحه برای کارکنان پیمانکار در حین انجام وظیفه، مسئولیت هزینه درمانی و خسارت قانونی به عهده پیمانکار است.
۱۸. پرداخت تمامی کسورات قانونی که به مبلغ و موضوع این قرارداد در طول مدت قرارداد و پس از اتمام آن تعلق می‌گیرد، به عهده پیمانکار است.
۱۹. پیمانکار موظف است تمامی مفاد قرارداد را به نحو احسن اجرا نماید. بدیهی است در صورت هر گونه استنکاف پیمانکار و عوامل وی، از اجرای هر یک از مفاد قرارداد، مشمول جرایم مصرح در این قرارداد (پیوست شماره ۴) خواهد شد.
۲۰. پیمانکار موظف است مراحل فرآوری و پخت مواد غذایی را، مطابق شیوه‌نامه آماده‌سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره ۶)، به گونه‌ای اجرا نماید که باعث کاهش ارزش غذایی و ریز مغذی‌های آن نشود.
۲۱. پیمانکار موظف است مواد اولیه خام و آماده‌سازی شده را مطابق شیوه‌نامه آماده‌سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره ۶)، به صورت بهداشتی و صحیح نگهداری کند، و جبران هر گونه ضرر و زیان که در اثر نگهداری غیراصولی و غیر بهداشتی به وجود آید، متوجه پیمانکار خواهد بود.
۲۲. پیمانکار موظف است نسبت به کنترل دقیق و دوره‌ای عملکرد تمامی تجهیزات مورد استفاده در موضوع قرارداد، اقدام نماید و در صورت وجود هر گونه اشکال، در اسرع وقت نسبت به رفع آن اقدام کند.
۲۳. پیمانکار موظف است از موقعیت و چگونگی محل کار، وسایل، و نحوه دسترسی به آن‌ها، تسهیلات محلی، شرایط کار، نحوه اجرای هر گونه خدمات ضروری برای تهیه و طبخ و توزیع غذا و تمامی عوامل مؤثر در اجرای صحیح و به موقع موضوع قرارداد،

آگاهی کامل به دست آورد. آگاهی نداشتن پیمانکار از موارد بالا، به هیچ وجه رافع مسئولیت وی نخواهد بود و هیچ گونه اعتراض و مطالبه وجوه اضافه از این بابت پذیرفته نخواهد شد.

تبصره: در صورت ورود هر گونه خسارتی به کارفرما یا اشخاص ثالث، پیمانکار شخصاً مسئول جبران خسارت وارده است. شایان ذکر است تشخیص ناظر محترم پیمان، در اصل ورود خسارت، میزان و نحوه جبران آن، مورد قبول پیمانکار است و حق هیچ گونه اعتراضی ندارد.

۲۴. پیمانکار باید ابزار و وسایل لازم جهت بارگیری و تخلیه بهینه مواد اولیه، از قبیل تسمه نقاله، گاری، جک پالت، و ... را تهیه و به کار گیرد.

۲۵. پیمانکار موظف است نسبت به تأمین و تعویض مستمر سلفون رومیزی، لیوان یکبار مصرف، و همچنین نمک یک نفره، سماق یک نفره، و فلفل یک نفره اقدام کند. همچنین می تواند از نمکدان، سماق پاش، و فلفل پاش به جایگزینی اقلام بسته بندی یک نفره استفاده کند که در این صورت، تمامی میزهای موجود بایستی مجهز و تأمین شوند.

۲۶. مبنای محاسبه مقادیر مواد اولیه در جداول آنالیز غذایی، اوزانی خواهد بود که پیمانکار بعد از آماده سازی کامل و حذف زوائد، مواد را در حضور نماینده کارفرما جهت طبخ استفاده می کند.

۲۷. پیمانکار موظف است تمامی مواد اولیه را با فاصله زمانی حداقل ۷۲ ساعت قبل از پخت، و مواد غذایی فاسد شدنی نظیر میوه ها و سبزیجات را ۱۲ ساعت قبل از پخت، در تمام ایام تعطیل و غیر تعطیل خریداری و تحویل دهد، و تمامی مواد اولیه دارای «بهترین زمان برای مصرف» را طوری خریداری کند که حداقل ۷۵ درصد از زمان درج شده روی محصول باقی مانده باشد.

۲۸. پیمانکار به هیچ عنوان حق واگذاری تمام یا قسمتی از موضوع قرارداد را به شخص دیگر ندارد و متعهد است شخصاً بهره برداری نماید.

۲۹. پیمانکار مجاز است نسبت به خرید اقلام و خدمات غذایی که توسط مجتمع تولید می شود، و یا از شرکت های دانش بنیان و همچنین شرکت های دانشجویی مورد تأیید مجتمع، در صورت احراز قیمت و کیفیت مناسب، اقدام کند.

۳۰. پیمانکار موظف است درخصوص تأمین گوشت قرمز مورد استفاده از لاشه گوساله جوانه نرینه (وزن لاشه کمتر از ۲۷۰ کیلوگرم) استفاده کند.

۳۱. پیمانکار موظف است کلیه استخوان های حاصل از لاشه ها را بر اساس دستورالعمل های مربوطه، عصاره گیری کرده و در غذاها استفاده کند.

این شیوه نامه در ۵۶ بند و ۴ تبصره و طی سه نسخه به امضای طرفین رسیده و از زمان امضاء نافذ می باشد.

پیمانکار

مدیر مقوقی

کارفرما

مهدی فیاض

کمال قاسمی بزدی

ریاست مجتمع آموزش عالی

کشورزی و دامپروری تربت جام

پیوست شماره ۲

استانداردها و شاخص‌های الزامی مواد غذایی

گوشت قرمز:

- ۱- گوشت مورد استفاده، گوشت گوساله جوانه نرینه (وزن لاشه کمتر از ۲۷۰ کیلوگرم)، کشتار روز (گرم) با تأیید نماینده کارفرما است.
تبصره: در مواقع اضطراری بنا به صلاحدید کارفرما، با تعدیل قیمت غذا بر اساس قیمت پیشنهادی در پیوست مربوطه، پیمانکار می‌تواند از گوشت منجمد استفاده کند.
- ۲- گوشت گوساله گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه کشتار باشد.
- ۳- گوشت گوسفند گرم مورد قبول (نرینه قلم آبی)، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه کشتار باشد.
- ۴- گوشت گوسفند منجمد مورد قبول باید به صورت بسته‌بندی شده (قسمت‌های مغز ران، راسته، فیله، و قلوه‌گاه) از مارک‌های تولیدی‌های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده، و باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت‌دار در لحظه کشتار و بسته‌بندی باشند.
- ۵- گوشت گوساله منجمد مورد قبول باید به صورت بسته‌بندی شده (قسمت‌های مغز ران، راسته و فیله) از مارک‌های تولیدی‌های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت‌دار در لحظه کشتار و بسته‌بندی باشند.
- ۶- حمل و نقل گوشت‌های گرم و منجمد بسته‌بندی شده‌ی مورد نظر، باید به وسیله‌ی کامیون‌های سردخانه‌دار، در دمای کمتر از ۴+ درجه سانتی‌گراد و در شرایط بهداشتی انجام شود.
- ۷- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز بسته‌بندی شده الزامی است:
 - نام و نشانی واحد تولیدی
 - مشخصات گوشت
 - وزن گوشت
 - تاریخ تولید و انقضا

نام	شرح	منابع مورد تأیید	مشخصات لازم
گوشت	تازه	کشتارگاه‌های مورد تأیید سازمان دامپزشکی	تازه، جوان، با استخوان، و بدون استخوان (ران، سردست و قلوه‌گاه)
قرمز	منجمد	کشتارگاه‌های مورد تأیید سازمان دامپزشکی	حداکثر زمان سپری شده از کشتار ۶ ماه است

- ۸- هیچ‌گونه خون مردگی، امعا و احشا و زواید دیگر یا ذرات خارجی قابل رؤیت و یا خونابه در بسته‌بندی گوشت نباید مشاهده شود.
- ۹- 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 مواد غذایی احساس کند گوشت بسته‌بندی شده (علی‌رغم دارا بودن تاریخ انقضا) برای مصرف مناسب نیست، می‌تواند بدون اقامه برهان و هر توضیح دیگر، اقدام به عودت گوشت‌ها کند. (این وضعیت در مورد سایر اقلام پروتئینی نظیر گوشت مرغ و ماهی نیز صادق است).
- ۱۰- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه‌هایی با رنگ سفید گچی یا خاکستری) و یا قارچ زدگی باشد.

گوشت مرغ:

- ۱- گوشت مرغ مورد استفاده، کشتار روز با تأیید نماینده دانشگاه و یا گوشت مرغ منجمد است.
- ۲- گوشت مرغ (گرم و منجمد) مورد قبول، به صورت بسته‌بندی شده ران و سینه بدون پوست و بدون بال و فیله‌ی مرغ و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر باشد.
- ۳- ران و سینه‌ی مرغ باید به رنگ صورتی شفاف و درخشان و بدون هرگونه بو و طعم غیرطبیعی باشد.
- ۴- هیچ‌گونه خون مردگی، تیرگی، و خراش یا جراحت نباید در گوشت‌های مرغ بسته‌بندی شده وجود داشته باشد.
- ۵- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت مرغ بسته‌بندی شده (ران، سینه، فیله) الزامی است:
 - نام و نشانی واحد تولیدی
 - مشخصات گوشت
 - وزن گوشت
 - تاریخ تولید و انقضا

نام	شرح	واحد	منابع مورد تأیید	مشخصات لازم
مرغ یا جوجه	تازه	کیلوگرم	کشتارگاه‌های مورد تأیید سازمان دامپزشکی	مرغ در اوزان ۱۳۰۰ تا ۱۸۰۰ گرم (ران، سینه) و جوجه ۷۰۰ گرمی بسته‌بندی شده
	منجمد	کیلوگرم	کشتارگاه‌های مورد تأیید سازمان دامپزشکی	مرغ در اوزان ۱۳۰۰ تا ۱۸۰۰ گرم (ران، سینه) و جوجه ۷۰۰ گرمی بسته‌بندی شده حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه

- ۶- انجماد مرغ تازه اکیداً ممنوع است.
- ۷- عمر ماندگاری مرغ تازه با بسته‌بندی کامل یا بسته‌بندی شده در دمای صفر تا ۴ درجه سانتی‌گراد، ۳ روز و مرغ منجمد با بسته‌بندی کامل در دمای منفی ۱۸ درجه سانتی‌گراد، ۹ ماه تا یک سال، بسته به استاندارد شرکت تولید کننده است.

ماهی:

- ۱- ماهی مورد قبول به صورت بسته‌بندی شده (بدون ضایعات) یا به صورت تازه صید شده از شرکت‌های معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا است.
- ۲- ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هرگونه بوی غیر طبیعی و کدري بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.
- ۳- کارشناس تغذیه‌ی ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی‌ها را به طور تصادفی در محیط آزمایش‌خانه آزمایش کند و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی، ماهی مورد نظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی، ماهی‌های بسته‌بندی شده را عودت دهد.
- ۴- درج علائم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی، الزامی است.

نام	شرح	واحد	منابع مورد تأیید	مشخصات لازم
ماهی	تازه	کیلوگرم	شرکت‌های مورد تأیید شیلات کشور	
	منجمد	وارداتی	شرکت‌های مورد تأیید شیلات کشور	در بسته‌های حداکثر ۲۰ کیلوگرم (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه است)
		داخلی	شرکت‌های مورد تأیید شیلات کشور	در بسته‌های حداکثر ۲۰ کیلوگرم (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۲ ماه است)

تخم مرغ:

- ۱- تخم مرغ خوراکی مورد قبول، در اندازه درشت و به صورت بسته‌بندی شده از واحدهای تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا باشد.
تبصره: تخم مرغ مورد استفاده جهت نیمرو می بایست علاوه بر ویژگی های مذکور مارک دار باشد.
- ۲- مشخصات و ویژگی‌های تخم مرغ مورد نظر:
 - باید هنگام عرضه به مصرف کننده تازه باشد.
 - عاری از هر گونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.
 - شکل ظاهری آن بیضوی بوده و سطح پوسته‌ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.
 - پوسته‌ی خارجی آن عاری از هر گونه 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 ۶۵ گرم باشد.
- ۳- بسته‌ها و شانه‌های ۳۰ عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک، و عاری از بو و آلودگی باشد.
- ۴- بسته‌ها و شانه‌ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک‌بار مصرف باشد.
- ۵- تخم مرغ‌هایی که در کارتن‌های مخصوص، بسته‌بندی شده‌اند، الزاماً باید از نظر رنگ و رده‌ی وزنی یکنواخت باشند.
- ۶- در کارتن‌ها برچسب نشانه‌گذاری باید بر روی کالا، بر روی شکاف دو لبه، و به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن، برچسب مذکور سالم نماند.
- ۷- بر روی محصول باید علائم زیر درج شده باشد:
 - نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولید کننده
 - تاریخ تولید و بسته‌بندی
 - طبقه‌بندی کالا (درشت)
 - تعداد تخم مرغ موجود در هر کارتن
 - تاریخ پایان زمان مصرف
 - شرایط مناسب نگهداری
- ۸- بهترین وزن کارتن حاوی تخم مرغ، حدود ۱۱ کیلو است.

کره حیوانی:

- ۱- کره حیوانی تهیه شده از خامه‌ی گاوی پاستوریزه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و تولید شده در کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه‌ای تا زرد کهربایی و فاقد هرگونه خال یا لکه باشد.
- ۳- کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هرگونه مزه و عطر نامناسب غیرطبیعی، ترشیدگی، تندگی، پنیری، و غیره باشد.
- ۴- میزان چربی محصول حدود ۸۰ درصد بوده و در صورت انجام آزمایشات شیمیایی، نتیجه‌ی آزمایش‌های باکتریایی اشرشیا کلی، کلی فرم‌ها و استافیلوکوکوس اورئوس منفی باشد.
- ۵- نوع بسته‌بندی به صورت لفاف دو لایه - که لایه‌ی خارجی آلومینیومی است - و بر حسب نیاز، در اوزان مورد نیاز باشد.
- ۶- بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
 - علامت تجاری و نام کارخانه‌ی سازنده
 - مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی)
 - درج عبارت کره‌ی حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه‌ی گاوی
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
 - وزن خالص
 - شرایط نگهداری
- ۷- استفاده از کره گیاهی (مارگارین) ممنوع است.

ماست:

- ۱- ماست تهیه شده از شیر تازه گوسفند یا گاو با درصد چربی معین، به صورت پاستوریزه و هموژنیزه، در بسته‌بندی مناسب، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
- ۲- رنگ ماست سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هر گونه طعم تلخی و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
- ۳- pH ماست هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.
- ۴- در صورت انجام آزمایشات شیمیایی، باید باکتری‌های اختصاصی ماست زنده بوده و تعداد آن از حدود ۱۰ به توان ۷ در هر گرم کمتر نباشد، و تعداد مخمرهای غیر بیماری‌زا در هر گرم کمتر از ۱۰۰ و تعداد کپک‌های غیر بیماری‌زا کمتر از ۱۰ عدد باشد.
- ۵- درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
 - وزن خالص ۹۰ گرم
 - تاریخ مصرف (حد اکثر ۱۰ روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

کشک:

- ۱- کشک بهتر است از محصولات کارخانه‌هایی باشد که تنها تولیدکننده کشک هستند و از کشک تولید شده در کارخانه‌های لبنی استفاده نشود.
- ۲- کشک مورد قبول به صورت تغلیظ شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شیشه‌ای یا ظروف پلی‌استیرین با پوشش آلومینیومی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۳- رنگ کشک، سفید خامه‌ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.
- ۴- پروتئین کشک نباید کمتر از ۱۳ درصد بوده و میزان آب کمتر از ۲۰ درصد باشد.
- ۵- در صورت انجام آزمایشات میکروبی باید نتیجه‌ی آزمایش کلی فرم، اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس منفی بوده و تعداد کپک و مخمر در هر گرم کمتر از ۱۰ به توان ۳ باشد.
- ۶- کشک باید قبل از مصرف حتماً به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوشانده شود.
- ۷- درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی است:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

دوغ:

- ۱- دوغ مورد قبول به صورت تازه و بدون گاز و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بطری‌های PET از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- رنگ دوغ بعد از به هم زدن، باید سفید یا سفید شیری بوده، و طعم و بوی طبیعی و مخصوص به خود باشد.
- ۳- دوغ باید عاری از هر گونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.
- ۴- حداکثر pH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از ۴/۵ باشد.
- ۵- چربی دوغ باید حداکثر ۱ درصد و حداکثر میزان نمک طعام بیشتر از ۱ درصد نباشد.
- ۶- در صورت آزمایش میکروبی، نتیجه‌ی آزمایش‌های اشرشیا کلی، استافیلوکوکوس اورئوس، و کپک باید منفی و باکتری‌های کلی فرم کمتر از ۱۰ عدد در هر میلی لیتر باشد.

۷- دوغ باید در ظروف محکم پلی اتیلن ترفتالات به صورت PET و یا لیوان بسته‌بندی شده در بسته‌بندی شریک شده بدون نشی و پارگی بطری‌ها ارائه شود.

۸- مشخصات زیر باید بر روی برچسب محصول قید شده باشد:

- نام محصول و علامت تجاری واحد تولیدی
- وزن خالص
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- ذکر سایر مواد افزودنی مجاز بر روی برچسب الزامی است.

برنج ایرانی:

- ۱- برنج مورد قبول برنج کهنه (حداقل چهار ماه از تاریخ برداشت محصول گذشته باشد) و از نوع طارم هاشمی و دوبار کشت باشد.
- ۲- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته‌بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۳- دانه‌های برنج باید بلند باشند، به این معنا که درازای هر دانه، کم‌تر از ۵ میلی‌متر نبوده و نسبت درازای دانه به قطر آن بین ۲/۳ تا ۳ میلی‌متر باشد.
- 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 غیر مسلح دیده شود.
- ۶- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
 - حداکثر رطوبت ۱۴ درصد
 - حداکثر دانه‌های شکم سفید ۵ درصد
 - حداکثر دانه‌های شکسته ۴ درصد
 - حداکثر دانه‌های خرد شده ۱ درصد
 - حداکثر دانه‌های زرد ۱ درصد
 - حداکثر دانه‌های دارای خط قرمز ۱ درصد
 - حداکثر مواد خارجی ۰/۵ درصد
- ۷- برنج باید در کیسه‌های نو بسته‌بندی شده باشد. وزن هر بسته‌ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۸- درج مشخصات زیر بر روی بسته‌بندی برنج الزامی است:
 - نوع کالا
 - درجه‌ی کالا
 - وزن خالص برحسب کیلوگرم
 - نام یا نشانی مخصوص تولیدکننده

برنج پاکستانی و هندی:

- ۱- برنج مورد قبول برنج کهنه (حداقل چهار ماه از تاریخ برداشت محصول گذشته باشد) و یکی از برندهای (ملحم، آفتاب، ارمغان و انبه) باشد.
- ۲- برنج مورد قبول از انواع درجه ۱ و ممتاز و بسته‌بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۳- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۴- نمونه‌ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک‌زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
- ۵- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
 - حداکثر رطوبت ۱۴ درصد
 - حداکثر دانه‌های شکسته ۴ درصد
 - حداکثر دانه‌های خرد شده ۱ درصد
 - حداکثر دانه‌های زرد ۱ درصد
 - حداکثر مواد خارجی ۰/۵ درصد
- ۶- برنج باید در کیسه‌های نو بسته‌بندی شده باشد. وزن هر بسته‌ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۷- 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

آرد سوخاری گرانوله درشت:

- ۱- آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و تهیه شده از واحدهای تولیدی معتبر داخلی است.
- ۲- رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه‌ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و عاری از هر گونه بو و مزه نامطبوع باشد.
- ۳- آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه‌ی آن‌ها باشد.
- ۴- حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است.
- ۵- پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از ۹ درصد باشد.
- ۶- چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از ۱ درصد باشد.
- ۷- مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.
- ۸- برای بسته‌بندی آرد سوخاری باید از کیسه‌های تمیز و مناسب از جنس کرباس، متقال، گونی، یا کیسه‌های الیاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیسه در بسته‌های بزرگ باید ۵ تا ۱۰ کیلوگرم باشد.
- ۹- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

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

ماکارونی:

- ۱- ماکارونی مورد قبول به صورت بسته‌بندی و تولید شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر و ترجیحاً غنی 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 فراورده باید به گونه‌ای باشد که آن را از تبادل رطوبت، نفوذ آلودگی و شکستگی حفظ کند. برای این منظور بسته‌های سلفوآنی و پلی اتیلن مورد قبول است.
 - ۶- درج علایم زیر بر روی بسته‌بندی ماکارونی الزامی است:
- نام محصول
 - نشانی و علامت تجاری تولید کننده
 - نام مواد مصرفی
 - وزن خالص
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رشته‌ی سوپ:

استانداردهای این فرآورده نیز همانند ماکارونی بوده و باید به صورت بسته‌بندی شده از کارخانجات معتبر داخلی تهیه شده باشد.

استاندارد کلی حبوبات:

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)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره‌ی تغذیه‌ی حشرات بال‌دار، نارسی خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.

لوبیا:

- ۱- انواع لوبیای مورد نظر شامل لوبیا قرمز، لوبیا چیتی، لوبیا سفید، و لوبیای چشم بلبلی باید در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته‌بندی معتبر باشد.
- ۲- لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی 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 بر حسب تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم باید به صورت زیر باشد:
 - لوبیا سفید: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیا قرمز: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیا چیتی: کمتر از ۲۳۵ دانه نباشد.
 - لوبیا چشم بلبلی: کمتر از ۴۶۰ دانه نباشد.
۷. بسته‌بندی لوبیا در بسته‌های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول است.

عدس:

- ۱- عدس مورد قبول به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته‌بندی معتبر است.
- ۲- عدس باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی و آسیب‌دیدگی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۴- میزان نارسی 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 غیر طبیعی باشد.

نخود:

- ۱- نخود مورد قبول در رده‌ی ممتاز، به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته‌بندی، معتبر است.
- ۲- جنس مورد پذیرش باید محصول سال، با رنگ طبیعی و یک دست باشد. شایان ذکر است، رنگ نخود ممتاز، روشن‌تر از رنگ دیگر نخودها است.
- 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 صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است).
- ۷- بسته‌بندی نخود باید در کیسه‌هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) بوده و وزن هر کیسه بیشتر از ۱۰ کیلوگرم نباشد.

لپه:

- ۱- لپه‌ی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته‌بندی، معتبر است.
- ۲- لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- نمونه باید عاری از کپک‌زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت است، باشد.
- ۴- تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم نمونه حدوداً ۱۲۰۰ عدد است.
- ۵- در نمونه‌ی مورد نظر دانه‌های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.
- ۶- بسته‌بندی شده در بسته‌بندی‌های کنفی، کیسه‌ای متقالی، یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

باقالای خشک سبز:

- ۱- باقالای خشک مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته‌بندی، معتبر است.
- ۲- محصول مورد نظر باید عاری از آفت زنده بوده و میزان آفت‌زدگی از ۲ درصد تجاوز نکند.
- ۳- میزان آسیب‌دیدگی نباید بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۴- باقالا خشک باید از نظر اندازه حتی‌المقدور یکنواخت باشد، و میزان غیر یکنواختی آن از نظر شکل و اندازه، حتی‌المقدور یکسان باشد، و میزان غیر یکنواختی آن از نظر رنگ و شکل عرضه، از ۵ درصد تجاوز نکند.
- ۵- میزان رطوبت نمونه نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- ۶- بسته‌بندی شده در بسته‌بندی‌های کنفی یا کیسه‌ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

روغن مایع:

- ۱- انواع روغن مایع مورد قبول عبارتند از روغن مایع ذرت، آفتاب‌گردان، کانولا و سویا که در بسته‌بندی‌های ۱۷ کیلوگرم عرضه می‌شوند و محصول کارخانجات معتبر هستند.
 - ۲- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن، رنگ و بوی طبیعی داشته، غلیظ نشده، و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
 - ۳- روغن‌های مایع گفته شده، صرفاً برای پختن برنج است و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن)، کاربرد دارد.
 - ۴- در روغن مایع ذرت مقدار اسیدهای چرب اشباع شده نباید بیشتر از ۱۲ درصد باشد، و مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع یا دوگانه کمتر از ۵۸ درصد باشد.
 - ۵- حداکثر پراکسید مجاز در روغن مایع، حداکثر مجاز ۵ اکی‌والان در هر کیلوگرم است
 - ۶- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
 - ۷- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
 - نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
 - ترکیبات موجود در روغن به اضافه‌ی درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه‌ای
- محصول Nutritional Information
- شرایط نگهداری محصول
 - تاریخ تولید و انقضا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - شماره پروانه 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 بسته‌بندی‌های ۱۷ کیلوگرم و محصول کارخانجات معتبر باشند.
- 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- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه‌ی طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن مورد استفاده قرار گیرد.

- ۴- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع ایزومرهای ترانس بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۵- حداکثر پراکسید مجاز در روغن مایع سرخ کردنی حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم است
- ۶- مقدار آنتی اکسیدان‌ها در روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
 - نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه سازنده
 - ترکیبات موجود در روغن به اضافه درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه‌ای محصول

Nutritional Information

- شرایط نگهداری محصول
- تاریخ تولید و انقضا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رب گوجه‌فرنگی:

- ۱- رب مورد قبول درجه یک و یکی از برندهای تسنیم، ماهوند، یک و یک، روژین باشد.
- ۲- رب گوجه‌فرنگی مورد قبول به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و بسته‌بندی، در قوطی‌های فلزی با ورق فولادی، ترجیحاً ۵ تا ۲۰ کیلوگرمی، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر باشد.
- ۳- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم باشد و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
- ۴- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچ‌گونه کدری و سیاهی یا آثار ریشه‌های کپک در آن مشاهده نشود.
- ۵- رب گوجه‌فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هرگونه طعم سوختگی، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
- ۶- رب گوجه‌فرنگی نباید دارای ذرات سیاه رنگ قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۷- رب گوجه‌فرنگی نباید حاوی حشره، تخم، لارو، شفیله یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
- ۸- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۹- میزان بریکس رب، کم‌تر از ۲۸ نباشد.
- ۱۰- درج مشخصات زیر بر روی برچسب محصول الزامی است:
 - نام و نوع فرآورده
 - نام یا علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
 - نام مواد افزوده شده
 - وزن خالص برحسب کیلوگرم (۲۰ کیلوگرمی)
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

سالاد الویه بسته‌بندی شده:

- ۱- سالاد الویه در شرایط بهداشتی تهیه و در بسته‌های آلومینیوم و یا بسته‌های مورد تأیید و دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر باشد.
- ۲- بسته مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی نباشد.
- ۳- در زمان باز کردن محصول، رنگ آن باید طبیعی بوده و هیچ‌گونه کدری و سیاهی یا آثار ریشه‌های کپک در آن مشاهده نشود.
- ۴- سالاد الویه باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هرگونه طعم ترشیدگی، زخم، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
- ۵- سالاد الویه نباید حاوی حشره، تخم، لارو، شفیله یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
- ۶- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.

- ۷- از تاریخ تولید محصول نباید بیش از ۴ روز گذشته باشد.
- ۸- درج مشخصات زیر بر روی برچسب محصول الزامی است:
 - نام و نوع فراورده و ترکیبات
 - نام یا علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
 - نام مواد افزوده شده
 - وزن خالص (حد اقل ۲۰۰ گرمی)
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

استاندارد میوه‌ها و سبزی‌ها:

در این قسمت تعیین ویژگی‌ها، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری میوه‌ها و سبزی‌ها مورد بررسی قرار می‌گیرد.

اصطلاحات عمومی میوه‌ها:

- **آسیب دیدگی:** عبارتست از پارگی، ترک‌خوردگی یا لشدگی پوست و گوشت میوه در نتیجه‌ی صدمات مکانیکی به هنگام برداشت و بسته‌بندی محصول.
- **نارسی:** عبارتست از عدم رشد کافی میوه که رنگ طبیعی را به دست نیاورد.
 - در مورد توت‌فرنگی سبز بودن تمام یا قسمتی از میوه نشان‌دهنده نارسی آن است.
- **سوختگی:** اثر ناشی از عوامل متعددی مانند آفتاب‌زدگی، سم‌پاشی و غیره است که به صورت تغییر رنگ قسمتی از پوست قابل رؤیت بوده و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- **لب شتری:** عبارتست از وجود لکه‌های رنگی (بیشتر قرمز قهوه‌ای) بر روی میوه.
- **ترک‌خوردگی:** عبارتست از صدمات مکانیکی که علاوه بر آسیب رساندن به پوست میوه، سبب پاره شدن بافت خارجی و درونی آن می‌شود.
- **بی دُمی:** نبودن دُم میوه در اثر برداشت یا بسته‌بندی نادرست.
- **تگرگ زدگی:** زبان‌های ناشی از تگرگ روی سطح خارجی میوه به صورت لکه‌های خاص.
- **لکه سفیدی:** زبان‌های ناشی از اثر مستقیم نور خورشید و یا خشکی در روی پوست نور ندیده، که اختلاف رنگ با سایر نقاط میوه دارد.
- **بد رنگی گوشت:** به عنوان مثال اگر گوشت طالبی سبز رنگ نباشد، از نظر گوشت بد رنگ محسوب می‌شود.
- **ریزش دانه:** جدا شدن جبه‌ها از خوشه را می‌گویند.

اصطلاحات عمومی سبزی‌ها:

- **خشبی:** عبارتست از وجود الیاف یا رشته‌های چوبی در هویج که اکثراً به علت تأخیر در برداشت به وجود می‌آید.
- **سبز رنگی:** عبارتست از حالتی که در اثر تمرکز بیش از حد کلروفیل، تمام یا قسمتی از سیب‌زمینی سبز رنگ شده باشد.
- **طول ساقه‌ی سفید:** حداقل طول قسمت سفید خوراکی در تره‌فرنگی که نباید کم‌تر از ۱۵ سانتی‌متر باشد.
- **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 بر حسب سانتی‌متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب‌تر است.

اصطلاحات مشترک میوه‌ها و سبزی‌ها:

- **آفت:** عبارتست از وجود حشرات، کنه‌های زنده، قارچ‌ها، باکتری‌ها، ویروس‌ها، کرم‌ها یا نماتدهای زنده در سطح خارجی یا داخلی میوه و سبزی.

- **آفت زدگی:** عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در داخل یا خارج میوه و سبزی که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد.
- **کپک زدگی:** به آثار ناشی از فعالیت قارچ روی میوه گفته می‌شود.
- **نرمی:** عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می‌گویند.
- **خال زدگی:** عبارتست از وجود خال‌های رنگی (بیشتر قرمز قهوه‌ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا، لوبیا، و نخود) ظاهر می‌شود و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- **آلودگی:** عبارتست از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی.
- **یخ زدگی:** حالتی است که قسمت آبدار میوه، در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانولپتیکی (حسی) میوه یا سبزی تغییر کرده باشد.
- **عدم یکنواختی:** عبارتست از یک‌دست نبودن میوه موجود در محموله از نظر رقم، اندازه، شکل، و رنگ.
- **گندیدگی:** عبارتست از فاسد شدن تمام یا قسمتی از نسج گوشت میوه یا سبزی.
- **مواد خارجی:** عبارتست از وجود هر گونه مواد غیر از میوه و سبزی مانند زواید گیاهی از قبیل دم، برگ، شاخه، شن، سنگ‌ریزه، و ...
- **خشکیدگی و چروکیدگی:** خشک شدن و پلاسیدن که در اثر تابش شدید آفتاب یا سم پاشی نادرست و یا زیاد ماندن بعد از برداشت ایجاد می‌شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می‌شود.
- **لهیدگی:** عبارتست از نرم شدن گوشت میوه و سبزی که ممکن است در اثر فشار و رسیدگی بیش از حد و خرابی روی گوشت میوه ایجاد شود.
- **باقی ماندن سموم:** عبارتست از مانده‌ی سموم دفع آفات نباتی روی میوه یا سبزی که در هنگام رشد برای کنترل آفات به مصرف رسیده باشد.
- **بد رنگی:** عبارتست از نداشتن رنگ طبیعی و یکنواخت رقم مورد نظر در میوه و سبزی.
- **پنبه‌ای شدن:** به حالتی اطلاق می‌شود که در اثر نگه‌داری زیاد یک لایه نیمه خشبی، در زیر پوست خیار ایجاد می‌شود و در نتیجه، میوه در اثر فشار جزیی فرو خواهد رفت.
- **تلخی:** به حالتی اطلاق می‌شود که در اثر وجود برخی از مواد شیمیایی میوه یا سبزی، طعم طبیعی خود را از دست داده است و تلخ مزه شده است.

آفات و آسیب‌های میوه‌جات:

موضوع	سبب	کیوی	پرتقال	موز	نارنگی
آفت زنده	عاری	عاری	عاری	عاری	کمتر از ۵٪ کل میوه‌ها
آفت زدگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	عاری	-	-
آسیب دیدگی	حداکثر ۸٪	حداکثر ۲٪	-	-	-
بد شکلی	حداکثر ۶٪	-	-	-	-
عدم یکنواختی	حداکثر ۸٪	حداکثر ۵٪	عاری	-	حتی‌الامکان یک‌دست
آلودگی	حداکثر ۵٪	-	عاری	-	-
مواد خارجی	-	حداکثر ۱٪	-	-	-
لهیدگی	-	-	عاری	حداکثر ۲٪ محتوی	عاری
نارسی	حداکثر ۶٪	عاری	عاری	حداکثر ۵٪ محتوی	ترش نباشد
خال زدگی	-	-	حداکثر ۵٪ سطح میوه	حداکثر ۲٪ سطح میوه	حداکثر ۲٪ سطح میوه
چروکیدگی	حداکثر ۵٪	حداکثر ۳٪	-	-	-

سوختگی	حداکثر ۲٪			-	
گندیدگی	-	-	-	-	-
دم	-	عاری	-	-	-
یخ و سرمازدگی	-	-	حداکثر ۳٪ تعداد میوه	-	حداکثر ۳٪ تعداد میوه
سوراخ شدگی	-	-	عاری	-	-
ضرب دیدگی	-	-	حداکثر ۷٪	-	حداکثر ۵٪ محتوی
خراشیدگی و ترک خوردگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱۰٪	حداکثر ۵٪ محتوی	-	-
بریدگی	-	-	-	حداکثر ۵٪ محتوی	حداکثر ۵٪ محتوی
کپک زدگی	-	-	-	-	-

مشخصات سبزی ها و صیفی ها:

موضوع	هویج	پیاز	قارچ فوراکی	فلفل سبز	بادمجان	سیب زمینی	سیر
آفت زنده	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری
آفت زدگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	-	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱٪
آسیب دیدگی	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	-	-	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۴٪
بد شکلی	حداکثر ۱٪	-	-	-	حداکثر ۱٪	-	-
عدم یکنواختی	حداکثر ۳٪	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
آلودگی	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	-	عاری	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	-
مواد خارجی	-	حداکثر ۵٪	-	عاری	-	حداکثر ۵٪	حداکثر ۲٪
لهیدگی	-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
گندیدگی	-	عاری	-	-	-	عاری	-
خال زدگی	-	عاری	-	-	-	عاری	-
آفتاب زدگی	-	-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-
نرمی	-	-	-	-	حداکثر ۳٪	-	حداکثر ۲٪
چروکیدگی	-	حداکثر ۲٪	-	-	حداکثر ۳٪	حداکثر ۲٪	-
سوختگی	-	-	-	-	-	-	-
یخ و سرمازدگی	-	عاری	-	-	حداکثر ۲٪	عاری	-
خراشیدگی و ترک خوردگی	-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
بریدگی	-	-	-	حداکثر ۱٪	-	-	-
خشبی بودن	حداکثر ۰/۵٪	-	-	-	-	-	-
بد رنگی	-	-	-	-	حداکثر ۱٪	-	-

سبز و جوانه زده	-	حداکثر ۴٪	-	-	-	حداکثر ۴٪	حداکثر ۸٪
-----------------	---	-----------	---	---	---	-----------	-----------

درجه بندی میوه ها و سبزی ها:

نارنج: (بر حسب تعداد درصد)

ضرایب	بد رنگی	نرمی	فراشیدگی	فال زدگی
۱	۰	۰	۰	۰
۲	تا ۵	تا ۳	-	-
۳	۵-۱۰	۳-۵	تا ۳	تا ۳

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۶-۷

درجه ی سه: جمع ضرایب منفی ۸-۱۲

به: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	پلاستیکی	سوفتگی
۱	۲	۱
۲	۲-۳ درصد	-
۳	۳-۴ درصد	۱-۲

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۲-۳

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه ی سه: جمع ضرایب منفی ۶-۸

لیمو ترش: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	فراشیدگی	فال زدگی	نرمی
۱	۰	۰	۰
۲	تا ۵	تا ۷	تا ۵
۳	۵-۷	۷-۱۰	۵-۷

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۳-۴

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۵-۷

درجه ی سه: جمع ضرایب منفی ۸-۹

عوامل ناپذیرفتنی: ناموزونی، نارسی، گندیدگی، لک زدگی، ترک خوردگی پوست یا له شدگی، آلودگی، خشکیدگی و آفت زدگی.

خيار: (بر حسب تعداد درصد)

ضريب	آفت زدگی	آسيب دیدگی	بد شکلی	بد رنگی	پلاستیک ی	پنبه ای بودن	تلفی
۱	۱	۰	۱	۰	۰	۰	۱
۲	۱-۲	۰-۱	۱-۲	۰-۱	۰-۱	۰-۱	۱-۲
۳	۲-۳	۱-۲	۲-۳	۱-۲	۱-۲	۱-۲	۲-۳

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۶-۷

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۸-۱۳

درجه ی سه: جمع ضرایب منفی ۱۴-۱۸

عوامل ناپذیرفتنی:

لهیدگی، شکستگی، خیار بذری (بیش از حد رسیده)

گوجه فرنگی: (بر حسب تعداد درصد)

ضريب	آفت زدگی	آفتاب زدگی	پلاستیکی	نارسی	ناصافی
۱	۰	۰	۰	۰	۰
۲	۰-۱	۰-۳	۰-۲	۰-۳	۰-۵
۳	۰-۲	۳-۶	۲-۴	۳-۶	۵-۱۰

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضريب ۵-۶

درجه ی دو: جمع ضريب ۷-۱۱

درجه ی سه: جمع ضريب ۱۲-۱۵

عوامل ناپذیرفتنی:

عدم یکنواختی و هم شکلی، از یک رقم نبودن، گندیدگی و لهیدگی، ترک خوردگی، آفت زنده، لکه های سفید و خاکستری.

پیاز: (بر حسب تعداد درصد)

ضريب	شمعی	بد شکلی	نرمی	دوقلو	آسيب دیدگی	سوفتگی
۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰
۲	۰-۳	۱-۲	۰	۰-۱	۰-۲	۰-۲
۳	۳-۵	۲-۵	۰-۱	۱-۲	۲-۴	۲-۴

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضريب ۷-۹

درجه ی دو: جمع ضريب ۱۰-۱۵

درجه ی سه: جمع ضريب ۱۶-۲۱

عوامل ناپذیرفتنی:

آلودگی، قارچ زدگی، آفت زدگی، از یک رقم نبودن.

سبزی پاک شده و خرد شده:

- ۱- سبزی خرد شده، پاک شده به صورت بسته‌بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر، مورد قبول است.
- ۲- سبزی مورد نظر باید عاری از هر گونه مواد خارجی مانند شن، ماسه، و ... و همچنین، عاری از فضولات پرندگان، حشرات زنده، مرده، یا قطعات بدن آن‌ها، و نیز فاقد هر نوع کپک‌زدگی باشد.
- ۳- بسته‌بندی محصول باید غیر قابل نفوذ و در ظروف تمیز و سالم و از جنس موادی باشد که در محصول هیچ‌گونه تأثیری نداشته باشد.
- ۴- بر روی برچسب محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
 - نام محصول، نام تجاری و یا علامت تجاری واحد تولیدی
 - شماره شناسایی یا شماره ساخت
 - وزن خالص به گرم
 - تاریخ بسته‌بندی و انقضا
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

قارچ خوراکی:

- ۱- قارچ خوراکی مورد قبول از نوع دکمه‌ای و به صورت بسته‌بندی 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 قهوه‌ای بوده و بوی طبیعی مخصوص به خود داشته باشد، و عاری از هر گونه پلاسیدگی، خراشیدگی و له‌شدگی، لزج شدن، و هر نوع آفت زنده یا مرده قابل رؤیت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد.
- ۳- قارچ‌هایی که رسیدگی بیش از حد دارند (یعنی با باز شدن کلاهک، تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه‌های قهوه‌ای مشخص می‌شود) مورد قبول نیستند.
- ۴- بر روی برچسب محصول، باید نام و نشانی واحد تولیدی، وزن خالص محصول، تاریخ تولید و انقضا و شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

نمک تصفیه شده:

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

آب‌لیمو:

- ۱- آب‌لیموی مورد قبول، در بسته‌بندی مناسب و تهیه شده در شرایط بهداشتی، و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات تولیدی معتبر 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 میلی‌گرم درصد است.

۶- درج علایم 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
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- بهتر است پاستوریزه باشد.

آب غوره:

- ۱- آب غوره‌ی مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شیشه‌ای) و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- آب غوره باید دارای بو و طعم مربوط به آب غوره باشد و هیچ‌گونه بوی خارجی و نامطبوع نداشته باشد.
- ۳- آب غوره باید عاری از هر گونه کپک‌زدگی و مواد خارجی از قبیل شن، ماسه، و حشرات (تخم، لارو، و اجزای بدن آن‌ها) باشد و عاری از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد.
- ۴- رنگ آب غوره باید تقریباً قرمز کم‌رنگ شفاف باشد.
- ۵- آب غوره باید شفاف بوده و اثری از ذرات پراکنده در آن دیده نشود.
- ۶- مقدار رسوب حاصله از ۱۰۰ میلی‌لیتر آب غوره، نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان اسیدیته‌ی آب غوره بر اساس اسید تارتاریک تعیین شده، و مقدار آن باید بین ۲/۵-۳/۵ گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر باشد.
- ۸- میزان عصاره در آب غوره‌ی صاف شده، باید بین ۱/۵-۲ گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر باشد.
- ۹- مقدار قندهای احیا کننده نباید از ۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر آب غوره بیشتر باشد.
- ۱۰- میزان نمک نباید از ۰/۲۵ گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر آب غوره بیشتر باشد.
- ۱۱- میزان انیدرید سولفوروی کل در آب غوره‌ی تقطیر شده، نباید بیشتر از ۱۰ میلی‌گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر آب غوره 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
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ترشی‌ها:

- ۱- انواع ترشی‌ها شامل سیر ترشی، ترشی لپته، ترشی مخلوط به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و پاستوریزه شده ترجیحاً یک‌نفره و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت، محصول واحدهای تولیدی معتبر، مورد قبول است.
- ۲- مواد اولیه‌ی مورد استفاده در ترشی‌ها (اندام‌های مختلف گیاهی) باید کاملاً سالم و عاری از هرگونه فساد ظاهری (لهیدگی یا صدمات مکانیکی) و فساد ناشی از میکروارگانیسم‌ها باشد.
- ۳- نمک و سرکه‌ی مورد مصرف در ترشی‌ها باید مطابق با استانداردهای مربوط به سرکه باشد.
- ۴- استفاده از کارامل به منظور ایجاد رنگ در سیرترشی مجاز نیست.
- ۵- استفاده از نگهدارنده‌ها در این فراورده مجاز نیست.
- ۶- باقی‌مانده‌ی سموم دفع آفات نباتی نباید از حد تعیین شده توسط مراجع ذی‌صلاح، بیشتر شود.
- ۷- درصد ترکیبات شیمیایی موجود در ترشی‌ها باید مطابق با استاندارد زیر باشد:
 - اسیدیته‌ی کل بر حسب اسید استیک: ۲-۴ درصد
 - pH: ۳-۳/۵

- نمک (حد اکثر): ۰.۴٪
- وزن مواد آبکش شده در ترشی مخلوط (حداقل): ۵۵٪
- وزن مواد آبکش شده در ترشی ساده (حداقل): ۵۰٪
- پری (حداقل): ۹۷٪
- ذرات سنگین بر حسب گرم در لیتر (حداكثر): مس ۰/۶، سرب ۰/۵، آرسنیک ۰/۱
- ۱- در صورت انجام آزمایش میکروبی تعداد کپک و مخمر قابل قبول در یک گرم نمونه در هر مورد ۱۰۰ عدد است.
- ۲- این فراورده باید دارای رنگ و بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده‌ی خود بوده و عاری از هرگونه عطر و طعم و مزه‌ی خارجی باشد.
- ۳- ظروف بسته‌بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۴- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام و نوع کالا
 - نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
 - وزن خالص بر حسب گرم
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

خیارشور:

- ۱- خیارشور مورد قبول ترجیحاً درجه یک، و به صورت پاستوریزه شده، و دارای تاریخ تولید و انقضا، و بسته‌بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت، محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- خیار مورد استفاده برای خیارشور باید تمیز، سالم، قلمی، درسته و با پوست باشد.
- ۳- سرکه‌ای که برای تهیه‌ی این فرآورده به کار می‌رود، باید برابر با استانداردهای مربوطه باشد، و حداکثر مقدار مجاز استفاده از آن به گونه‌ای باشد که میزان آن بر حسب اسید استیک، بیشتر از ۱ گرم در صد گرم محصول نباشد.
- ۴- حداکثر مقدار نمک خوراکی (بر حسب کلرور سدیم) نباید از ۱۰ گرم درصد بیشتر شود.
- ۵- افزودن سیر، فلفل سبز یا قرمز، کرفس، گشنیز، جعفری، نعناع، ترخون و برگ مو مجاز است مشروط به آن که مقدار کل آن از ۵ گرم درصد وزن خالص بیشتر نشود.
- ۶- افزودن هر نوع افزودنی دیگر به خیارشور غیر مجاز است.
- ۷- خیارشور باید دارای رنگ سبز زیتونی و یا سبز متمایل به زرد و یا زرد زیتونی باشد.
- ۸- رنگ آب نمک در فراورده باید شفاف باشد.
- ۹- پربودن ظرف، نباید از ۹۰ درصد کم‌تر باشد.
- ۱۰- خیارشور باید ترد و شکننده بوده، وسط آن توپُر و بدون آب باشد.
- ۱۱- خیارشور باید دارای عطر و طعم مخصوص به خود بوده، و عاری از هرگونه طعم، عطر، و 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 بسته‌بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۱۵- واحدهای تولیدی دارای استاندارد HACCP در اولویت مصرف هستند.
- 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 افزودنی‌ها

- شرایط نگهداری
- علامت استاندارد ایران
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

شوری مخلوط:

- ۱- شوری مخلوط مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده ترجیحاً یک نفره و از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- فراورده‌های مورد استفاده در شوری مخلوط عبارت‌اند از: گل کلم، هویج، خیار، ساقه‌ی کرفس، سیر، و غیره که در آب نمک قرار دارد.
- ۳- مواد اولیه‌ی یاد شده باید کاملاً سالم بوده، و عاری از هر گونه فساد ظاهری (لهیدگی، صدمات مکانیکی و فساد ناشی از میکروارگانیسم‌ها) باشد.
- ۴- اجزای متشکله در این محصول حتی‌المقدور باید یکسان باشند.
- ۵- این فراورده باید عاری از مواد خارجی از قبیل شن و ماسه، خار و خاشاک، گیاهان سمی، فضولات حیوانی، لارو، و تخم حشرات باشد.
- ۶- شوری مخلوط مورد نظر باید دارای طعم و بوی طبیعی مواد تشکیل‌دهنده‌ی خود بوده، و عاری از هر گونه طعم و بوی نامطبوع خارجی باشد.
- ۷- استفاده از نگهدارنده در این فراورده مجاز نیست.
- ۸- پر بودن ظرف، نباید از ۹۵ درصد کمتر باشد.
- ۹- pH محصول باید بین ۳/۵-۴/۵ باشد.
- ۱۰- مقدار نمک بر حسب کلرو سدیم باید حداکثر ۴ گرم درصد باشد.
- ۱۱- ظروف بسته‌بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۱۲- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام و نوع کالا
 - نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - مواد تشکیل‌دهنده و افزودنی‌ها
 - شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

سس سالاد:

- ۱- سس سالاد مورد قبول به صورت کم‌چرب، دارای تاریخ تولید، انقضا، بسته‌بندی شده، و از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- سس باید عاری از مواد خارجی از قبیل گرد و خاک، قطعات حشرات، شیشه، فلز، کاغذ و غیره باشد.
- ۳- سس باید عاری از بوی ناشی از اکسید شدن، بوی نامطبوع پیه آب کرده و ترشیدگی ناشی از فساد باشد.
- ۴- سس غیر یکنواخت (اصطلاحاً روغن انداخته و به صورت دو فاز در آمده) مورد قبول نیست.
- ۵- روغن مورد استفاده برای سس باید تصفیه شده، بی بو و مطابق استانداردهای روغن مایع باشد.
- ۶- ویژگی‌های ظاهری و فیزیکی:

• سس مایونز:

- رنگ ظاهری: سفید مایل به کرم
- حالت ظاهری: نیم جامد
- قوام: صاف و همگن و بدون بریدگی

• سس فرانسوی:

- رنگ ظاهری: قرمز کم‌رنگ متمایل به صورتی یا نارنجی
- حالت ظاهری: نیم سیال
- قوام: یکنواخت

۷- pH محصولات فوق حدود ۴/۵ است.

۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی باید نتایج زیر حاصل شود (بر حسب گرم نمونه):

شمارش کلی باکتری‌های مزوفیل: در سس مایونز حداکثر ۱۰۰۰ و در سس فرانسوی حداکثر ۱۰۰۰۰

اتروباکتریاسه: در هر دو نوع ۱۰ عدد

اشرشیا کلی: در هر دو نوع منفی

سالمونلا: در هر دو نوع در ۲۵ گرم نمونه نباید وجود داشته باشد.

کپک: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد

مخمر: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد

۹- افزودنی‌های مجاز عبارت اند از:

- امولسیفایرها: مثل دی گلیسرید اسیدهای چرب

- غلظت‌دهنده‌ها: اسید آلژینیک و نمک‌های پتاسیم، سدیم و کلسیم

- صمغ‌ها: مثل کربوکسی متیل و متیل اتیل

- نگه‌دارنده‌ها: اسید سوربیک و نمک‌های سدیم و پتاسیم آن

- آنتی اکسیدان‌ها: اسید اسکوربیک، BHT و BHA و توکوفرول طبیعی یا مصنوعی

۱۰- محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحاً با تخم‌مرغ‌های 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 علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا، نام و نشانی واحد تولیدی

- تاریخ تولید و انقضا

- مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها

- شرایط نگهداری

- علامت استاندارد ایران

- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

زردچوبه:

۱- زردچوبه‌ی مورد نظر به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده در بسته‌های نایلونی یا مقوایی محکم و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- زردچوبه درسته و گرد آن باید عاری از کپک و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آن‌ها و آلودگی حاصل از جوندگان که قابل رؤیت با چشم غیر مسلح است باشد.

۳- زردچوبه‌ی درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطر و طعم ادویه‌ای مخصوص به خود باشد.

۴- زردچوبه‌ی درسته و ساییده (گرد) باید در بسته‌های تمیز و سالم و خشک بسته‌بندی شده و جنس آن به گونه‌ای باشد که بر روی فراورده بی اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن‌های فرار (اسانس) حفظ کند. حداکثر وزن مورد قبول ۵ کیلوگرم است.

۵- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام و نوع فراورده، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

زرشک

۱- زرشک مورد قبول به صورت تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- زرشک باید عاری از آفت زنده و شن و ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد.

۳- میزان رطوبت زرشک نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.

۴- میزان لهیدگی نباید از ۱/۵ درصد و میزان ناریسی از ۱ درصد تجاوز کند.

۵- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زعفران سرگل:

- ۱- زعفران مورد قبول به صورت سرگل و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- عوامل ناپذیرفتنی عبارت‌اند از:
 - وجود ریگ و شن
 - وجود نخ در مورد کلاله و خامه
 - وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد
 - وجود حشرات و کنه‌های انباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آن‌ها
- ۳- زعفران باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته‌بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- ۴- زعفران‌های تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند، در اولویت مصرف قرار دارند.
- ۵- بر روی برچسب محصول باید نام کالا (اسم گیاه شناسی با ذکر دسته، خامه و کلاله)، نام و آدرس بسته‌بندی کننده، وزن خالص بر حسب گرم، نام کشور صادر کننده، تاریخ بسته‌بندی و تاریخ انقضا ذکر گردد.

فلفل سیاه:

- ۱- فلفل سیاه مورد قبول به صورت تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- رنگ فلفل مورد نظر از قهوه‌ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از ساییدن دانه‌های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده‌ی دیگری به آن به دست می‌آید.
- ۳- این فراورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تند شدگی باشد.
- ۴- فلفل سیاه باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم مسلح و غیر مسلح باشد.
- ۵- فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته‌بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- ۶- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

دارچین:

- ۱- دارچین مورد قبول به صورت تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- طعم و عطر دارچین باید تازه و مشخص و مخصوص به منشأ مربوطه باشد و نباید دارای عطر و طعم خارجی از جمله کپک‌زدگی و بوی نا باشد.
- ۳- دارچین مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۴- حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید ۱۲ درصد باشد. در نتیجه فراورده‌ی کلوخه شده و مرطوب مورد قبول نیست.
- ۵- دارچین باید در بسته‌های محکم، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ و در اوزان حداکثر ۵ کیلوگرمی بسته‌بندی شود. جنس بسته‌ها باید به گونه‌ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- ۶- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زنجبیل:

- ۱- زنجبیل مورد قبول به صورت پودر و تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تند و تلخی و بوی کپک‌زدگی باشد.
- ۳- زنجبیل مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۴- پودر زنجبیل باید در بسته‌های تمیز و غیر قابل نفوذ بسته‌بندی گردد. وزن بسته‌ی مورد نظر حداکثر ۲ کیلوگرم است.
- ۵- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

خرما:

- ۱- خرما‌ی مضافتی مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته‌بندی شده در جعبه‌های مقوایی، در اندازه‌ی درشت و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- خرما‌ی مضافتی دارای میوه‌های درشت به رنگ بنفش تیره متمایل به سیاه گوشت دار و دارای شهد خوش طعم است.
- ۳- اندازه‌ی خرما‌ی مضافتی مورد نظر باید نسبتاً درشت بوده، بدین معنا که در هر ۵۰۰ گرم آن ۷۵ عدد خرما وجود داشته باشد.
- ۴- آثار یا عوامل زیر نباید در خرما‌ی مضافتی مورد نظر دیده شود:
 - شکرک‌زدگی (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده در آمده است).
 - لک‌زدگی (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).
 - ناری (خرما در مرحله‌ای از رشد متوقف شده و خشکیده یا چروکیده شده است).
 - تغییر رنگ (خرما رنگ طبیعی خود را از دست داده است).
 - وجود آفت زنده در هر یک از مراحل زندگی
 - وجود خاک، اشیاء فلزی، سنگ‌ریزه و شیشه به هر میزان
 - استشمام بوی تخمیر و ترشیدگی
 - وجود پرگنه‌های قابل رؤیت قارچ‌ها
- ۵- بسته‌های خرما باید به گونه‌ای باشد که محتوی بسته را در برابر صدمات مکانیکی، رطوبت و آفات انباری حفظ کند.
- ۶- علایم زیر باید بر روی خرما درج شده باشد:
 - نوع خرما (مضافتی هسته‌دار)
 - عبارت ممتاز
 - محل تولید و وزن خالص
 - عبارت محصول ایران
 - تاریخ تولید و تاریخ مصرف

کشمش:

- ۱- کشمش خشک شده‌ی پلویی مورد قبول از نوع درجه‌ی یک و به صورت تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است.
- ۳- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۴- میزان رطوبت نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
- ۵- میزان کشمش نارس نباید بیش از ۲/۵ درصد باشد.
- ۶- میزان کشمش لهیده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.

- ۷- میزان کشمش شکرک زده نباید از ۱۵ درصد بیشتر باشد.
- ۸- وسایلی که برای بسته بندی به کار می رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد.
- ۹- بسته بندی کشمش در بسته های سلفانی تا ۱ کیلوگرم و یا کارتن ۱۰ کیلوگرمی قابل قبول است.
- ۱۰- محتوی هر بسته باید از نظر اندازه، رنگ و رقم یکنواخت باشد؛ در غیر این صورت مخلوط تلقی می شود.
- ۱۱- علایم 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

مغز گردو:

- ۱- مغز گردوی مورد قبول از نوع درجه ی یک نیمه و به صورت تهیه و بسته بندی شده دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- مغز گردو باید دارای رنگ روشن و بو و مزه ی طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه ی غیر طبیعی به خصوص بوی نا، تند و طعم تلخی باشد.
- ۳- مغز گردو باید عاری از آفات زنده باشد.
- ۴- میزان رطوبت مغز گردو نباید بیشتر از ۴ درصد باشد.
- ۵- میزان ناری و چروکیدگی نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
- ۶- بسته بندی گردو در کارتن دارای پوشش ورقه ی مومی در اوزان ۵ تا ۱۰ کیلوگرمی مورد قبول است.
- ۷- کلیه ی بسته های موجود در یک پهر باید از نظر بسته بندی، اندازه، وزن و محتویات آن یکسان باشد.
- ۸- مشخصات زیر باید بر روی کارتن مغز گردو درج شده باشد:

- نام کالا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- نام صادر کننده یا بسته بندی کننده
- عبارت محصول ایران
- تاریخ تولید و انقضا
- شرایط نگهداری محصول

کنسرو ماهی:

- ۱- کنسرو ماهی مورد قبول ماهی هوور درجه یک و یکی از برندهای شیلتون، تحفه و پونل باشد.
 - ۲- کنسرو ماهی مورد قبول به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و بسته بندی، در قوطی های فلزی با ورق فولادی، ۱۲۰ و ۱۸۰ گرمی، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر باشد.
 - ۳- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم باشد و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
 - ۴- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ باید طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و سیاهی در آن مشاهده نشود.
 - ۵- کنسرو ماهی نباید دارای گوشت قرمز قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
 - ۶- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
 - ۷- درج مشخصات زیر بر روی برچسب محصول الزامی است:
- نام و نوع فرآورده
 - نام یا علامت تجاری و نشانی کارخانه ی سازنده

- نام مواد افزوده شده
- وزن خالص برحسب گرم
- تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

تذکر:

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

پیوست شماره ۳

آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

بهداشت فردی:

- ۱- تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
- ۲- پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.
- ۳- کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای کارشناس ناظر عمل نمایند.
- ۴- کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.

بهداشت محیط:

- ۱- استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
- ۲- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- ۳- ظروف باید در ظرف شویی سه مرحله‌ای (شست‌وشو، ضدعفونی، آب کشی) با توسط دستگاه‌های اتوماتیک شسته شود.
- ۴- ظروف باید پس از شست‌وشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- ۵- از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شست‌وشو خودداری گردد.
- ۶- ایجاد محل‌هایی با سکوبندی مناسب یا پالت برای نگهداری پیاز، سیب‌زمینی، نان خشک و نمک سنگ و وجود سردخانه‌های مناسب مواد غذایی الزامی است.
- ۷- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط طبخ و توزیع و انبارهای مواد غذایی باشند.
- ۸- سم‌پاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم به صورت ماهانه و همچنین در زمان‌های مناسب (تعطیلات بین دو ترم و تابستان) انجام شود.
- ۹- برای بسته‌بندی مواد غذایی از ظروف یک‌بار مصرف آلومینیوم یا فوم گیاهی استفاده شود.

بهداشت مواد غذایی:

- ۱- مواد غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
- ۲- اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزی‌ها، حبوبات و برنج رعایت شود.
- ۳- جوانه و قسمت‌های سبز سیب‌زمینی و هویج هنگام آماده‌سازی جدا شود.
- ۴- در صورت استفاده از میوه‌ها و سبزی‌ها، انگل‌زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
- ۵- برای پخت سبزی‌ها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی به آب جوش اضافه و پخته شود.
- ۶- تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود. (سبزی‌ها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).
- ۷- اصول بهداشتی در پاک کردن و شست‌وشوی گوشت و مرغ رعایت شود. (پیوست شیوه‌نامه آماده‌سازی)
- ۸- برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد ۱۲ تا ۲۴ ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه سانتی‌گراد نگهداری شود.
- ۹- گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه‌های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.
- ۱۰- گوشت و مرغ باید در سردخانه با دمای ۱۸- درجه سانتی‌گراد یا پایین‌تر نگهداری شود.
- ۱۱- از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.
- ۱۲- هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
- ۱۳- چنانچه آب پخت مواد آب پز شده، باید دور ریخته شود از آب کم‌تری استفاده شود.
- ۱۴- غذا بلافاصله بعد از پخت، مصرف شود. حداکثر زمان بین طبخ و توزیع غذا، در شرایط مناسب (درجه حرارت ۷۰ درجه) بیشتر از ۳ ساعت نباشد.
- ۱۵- از تماس مواد غذایی خام و پخته جداً خودداری گردد.
- ۱۶- افزودن سبزی به برنج پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
- ۱۷- در پخت خورش‌ها از ادویه، لیمو عمانی و آب لیمو استفاده گردد، مصرف نمک محدود گردد و افزودنی‌های غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

بهداشت انبار و سردخانه:

- ۱- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری شود.
- ۲- نظافت انبار و سردخانه به طور مرتب انجام شود.

- ۳- مواد غذایی در انبار باید بر روی پالت نگهداری شود.
- ۴- مواد غذایی خام و پخته درون ظرف دردار جداگانه نگهداری شود.
- ۵- تمامی یخچال‌ها و فریزرها به طور مرتب برفک‌زدایی و شست‌وشو شوند.
- ۶- نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه‌ها رعایت شود.
- ۷- کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.
- ۸- از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری شود.
- ۹- مواد غذایی حتی‌الامکان در قطعات کوچک‌تر و یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری گردد به گونه‌ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

بهداشت ابزار و دستگاه‌های آشپزخانه:

- ۱- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمت‌های آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- ۲- وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
- ۳- سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با استیل ضدزنگ یا پلاستیک‌های مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
- ۴- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- ۵- تخته گوشت خردکنی باید همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.
- ۶- تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.
- ۷- تمامی ابزار کار شامل دیگ، آب‌کش، سیخ‌های کباب و ... پس از پایان کار تمیز شده و در محل مناسب قرار گیرد.
- ۸- در صورت استفاده از ظروف مسی مانند دیگ و آب‌کش باید به طور مرتب آن‌ها را قلع‌اندود نمود و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جداً خودداری شود.
- ۹- در تمیزی و بهداشت دستگاه‌ها مانند چرخ گوشت، خردکن، همزن و ... کاملاً دقت نموده و آن‌ها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها موقع استفاده، قطعات آن‌ها را وصل نمود.
- ۱۰- محل آماده‌سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد.
- ۱۱- حوضچه مخصوص شست‌وشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه وجود داشته باشد.

سرویس‌های بهداشتی:

- ۱- توالت و دست‌شویی‌ها می‌بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.
- ۲- توالت باید دارای سطل زباله درپوش‌دار، قابل شست‌وشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
- ۳- دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- ۴- زباله‌ها روزانه از محل تولید دور شود.
- ۵- کارگر نظافت‌چی هنگام جمع‌آوری زباله باید دارای وسایل ایمنی (ماسک، دستکش و ...) باشد.
- ۶- زباله‌ها باید در مبدأ تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شود)
- ۷- کارکنان باید حتماً از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.
- ۸- استفاده از خوشبو کننده در محل سرویس‌های بهداشتی الزامی است.

جعبه کمک‌های اولیه:

فهرست زیر حداقل‌های مورد نیاز است که باید در جعبه کمک‌های اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک‌های اولیه کامل را اطلاق نمود:

مواد شیمیایی

- ✓ محلول بتادین و سرم فیزیولوژی
- ✓ الکل سفید (ضد عفونی کننده)

✓ ژل سوختگی

داروها

✓ آسپرین

✓ استامینوفن

✓ قرص بروفن

✓ قرص‌های ضد سرماخوردگی

✓ آنتی هیستامین

✓ قرص‌های ضد تهوع

✓ پماد سوختگی

✓ پماد گزیدگی حشرات

وسایل

✓ پنبه استریل

✓ گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف

✓ باند یا نوار در اندازه‌های مختلف

✓ پماد جنتامایسین و پماد تتراسیکلین

✓ درجه تب (ترمومتر)

✓ قیچی جراحی

✓ پنست، انبرک یا موچین

✓ تخته شکسته‌بندی کوچک و بزرگ (آتل)

✓ باند سه گوش و باند نواری

✓ کیف یخ یا کمپرس سرد آبی

✓ کیسه آب گرم (مبارزه با سرما یا درد)

✓ چسب زخم

✓ لوکوپلاست یا نوار چسب که برای بستن و ثابت نگه داشتن پانسمان بکار می‌رود.

✓ دستکش استریلیزه

پیوست شماره ۴

فهرست تخلفات و جرایم

کیفیت مواد:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)	ملاحظات
۱	توزیع نان نامطلوب (بیات شده، سوخته، خمیر و کپک زده) با نظر کارشناس	۵۰۰,۰۰۰ - ۲۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

تأخیر در تأمین مواد اولیه:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)	ملاحظات
۱	تأخیر در تأمین مواد اولیه ۵ کالای اصلی (گوشت، مرغ، ماهی، برنج و روغن)	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	تأخیر در تأمین مواد کنار غذایی	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	تأخیر در تأمین مواد سایر اقلام	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	خرید موادی که مورد تأیید کارشناس دانشگاه نباشد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

کیفیت غذا:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	عدم مطلوبیت برنج (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، سوختگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)	۱۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰	به ازای هر پرس برنج
۲	عدم مطلوبیت خورش: (عدم پختگی [مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...]، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تند، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی‌ها، سرخ نشدن)، استفاده نکردن از چاشنی در خوراک‌ها و خورش‌ها و سوپ‌ها، جا نیفتادن خورش، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیمو امانی آماده پخت (هر پرس)	۱۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰	به ازای هر پرس خورش
۳	پخته نبودن کباب‌ها (پخته نبودن [مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...]، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تند، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)، بافت کباب - هر سیخ گوجه (برای هر سیخ شامل ۴ گوجه)	۱۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰	عدم ارائه پرس مذکور به دانشجو و جریمه به ازای هر پرس
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۱۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

کمیت غذا:

کمیت غذا عبارت است از عدم استفاده از مواد غذایی اصلی و فرعی طبق جدول آنالیز غذایی

۱	رعایت نکردن اوزان جدول مواد غذایی اصلی و فرعی	هزینه مواد کسری + ۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	استفاده از آب و یا سایر حجم دهنده‌ها به صورت غیر متعارف	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰ -	به ازای هر مورد گزارش

بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
------	-----	---	---------

۱	شست‌وشوی نامناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر مورد)	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می‌شود	۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۵	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شست‌وشو و آماده‌سازی	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	مشاهده مگس در رستوران به علت امشی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۷	توزیع غذا در ظروف بسته‌بندی نامناسب بی کیفیت	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۸	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه ❖ در صورتی که قابل شست‌وشو نباشد ❖ در صورتی که شست‌وشو و رفع عیب نشود	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۹	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده‌کنندگان (پس از تأییدیه مراجع مورد تأیید کارفرما)	جبران خسارات وارده (از جمله هزینه‌های درمان و ...) و جریمه حداقل دو برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی	به ازای هر مورد گزارش

عدم نظافت تجهیزات:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	سردخانه‌ها (شامل سردخانه‌های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	یخ‌سازها و آب‌سردکن‌ها	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	چرخ گوشت، سیب‌زمینی پوست کن، سبزی خردکن و دستگاه خلال‌کن وسایل مشابه	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	میز، تخته آماده‌سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۵	میزهای سالن آماده‌سازی	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر میز
۶	دیگ، تشت و ظرف پخت غذا، ظرف‌های کانترها و گرم‌خانه‌ها	۱۰۰,۰۰۰ - ۲۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۷	قاشق، چنگال، لیوان و سینی غذاخوری	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۸	سینک ظرف‌شویی	۱۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۹	رومیزی و میز غذاخوری به ازای هر مورد	۱۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۰	دیوارها و شیشه‌های سالن غذاخوری	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۱	اجاق گاز و رگلاتور، گرم خانه هر دستگاه	۱۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۲	هود	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۳	نمکدان، جای نان، گلدان، سماق پاش و پارچ آب	۵۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۴	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسورهای وسط سالن	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۵	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سردخانه‌ها	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۶	تمیز نبودن ماشین‌های حمل مواد غذایی به سلف سرویس‌ها و خوابگاه‌ها	۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۷	شست‌وشوی وسایل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده‌سازی و پخت غذا و سینک ظرف‌شویی	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۸	استفاده از دستمال نظافت کثیف	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

طبخ و توزیع غذا:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	تمام شدن غذا و دورچین قبل از زمان مقرر در اثر بی توجهی پیمانکار (هر پرس) (رعایت نکردن وزن هر پرس غذا، کنترل نکردن آمار اتوماسیون یا فیش و ...)	۵۰,۰۰۰ - ۱۰۰,۰۰۰	به ازای هر پرس
۲	پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	ترک نمودن خط توزیع توسط کارکنان در ساعات پخش غذا	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...)	۵,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰	به ازای هر پرس
۵	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت	۱۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع اداره تغذیه	۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع اداره تغذیه	-۵,۰۰۰,۰۰۰ ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر پرس
۷	نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۸	دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا غذاخوری‌ها بیش از ۱۵ تا ۳۰ دقیقه	۵۰,۰۰۰	به ازای هر پرس
۹	معطلی افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر پرس
۱۰	نبودن یا کمبود نمک، سماق، فلفل در هنگام توزیع غذا	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۱	توزیع اقلام غذایی بدون تاریخ تولید و انقضا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰ و عودت کالا	به ازای هر مورد گزارش
۱۲	عدم توزیع سبزی و سالاد یک نفره تاریخ روز	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۳	خیس بودن ظروف توزیع غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۴	باز بودن روی غذا در هنگام حمل و نقل و توزیع	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی*	-۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ۵۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	لارو و مگس و حشرات	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی (هزینه درمان توسط پیمانکار پرداخت شود)	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	ریگ و سنگ‌ریزه	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۵	اجزاء حرام گوشت (مغز حرام گوشت)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	ته سیگار	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۷	تکه غذا و مقوا	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۸	ضایعات گوشتی (نخ، مو، پوست، پر مرغ و ...)	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

*: علاوه بر جریمه مذکور کل غذای ظرف معدوم و هزینه‌های مربوط از پیمانکار کسر می‌گردد.

تقلب در مواد غذایی

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اخفاء گوشت پياززده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس، سوپ مانده	عدم اجازه استفاده مجدد در آن مکان ۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰ عدم تأیید کارکرد همان روز (صلاحید کارفرما)	به ازای هر مورد گزارش
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۷	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	یک چهارم ارزش ریالی مواد غذایی	به ازای هر مورد گزارش
۸	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت از لاشه تازه	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۹	پخت مواد غذایی که قبلاً به تأیید کارشناس نرسیده باشد (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۰	استفاده از مواد خام تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۱	اضافه و کم آمدن غذا به دلیل پخش نامناسب * تعیین تکلیف با صلاحید کارفرما	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر پرس
۱۲	تهیه و توزیع اقلیم تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	نگهداری سبزیجات و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۵۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	اضافه ماندن مواد غذایی روزانه به علت رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی در انبار روزانه	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۵	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب *	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۷	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۸	نگهداری مواردی که مورد تأیید کارشناس نبوده در انبارهای مواد غذایی دانشگاه	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۹	سود زدایی ظروف استیل در مجاورت مواد غذایی خصوصاً در ساعت پخت غذا	۵۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۰	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت و توزیع غذا به ازای هر مورد	۵۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

۱۱	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و وسایل پخت و پز در انبار (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
----	---	---------	-----------------------

پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است.

* تمام مواد پروتئینی کشتار روز (گرم)، در همان روز ورود به انبار اداره تغذیه، می‌بایست آماده‌سازی و به سردخانه منتقل گردد.

کارکنان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشتها از انبار و بررسی آمارها	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	برخورد نامناسب کارکنان با مراجعین	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۵	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن طبخ و توزیع	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۷	استفاده نکردن از کارکنان خانم در خط توزیع غذا و سالن‌های غذاخوری خواهران	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۸	حضور نداشتن کارکنان آشپزخانه و غذاخوری به تعداد کافی متناسب با آمار (مطابق با استاندارد نیروی انسانی پیوست قرارداد) به ازای هر نفر در هر روز	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر روز غیبت و هر نفر
۹	حضور نداشتن فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام‌الاختیار به ازای هر روز	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۳,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر روز عدم حضور
۱۰	عدم پرداخت به‌موقع حقوق و مزایای کارگران	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای ۵ روز تأخیر از پانزدهم هر ماه به تشخیص کارفرما

بهداشت محیط

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس‌های بهداشتی و دست‌شویی سالن آماده‌سازی	۱۰۰,۰۰۰ - ۲۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن‌ها	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۵	نظافت سالن‌های طبخ و توزیع در پایان هر مرحله از کار آشپزی	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	نظافت سالن‌های غذاخوری	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۷	دیوارها و شیشه‌های سالن غذاخوری	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۸	شست‌وشو نکردن روزانه سرویس‌های بهداشتی	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۹	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی در خرید	۲۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

۱۰	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی در خرید	۱,۰۰۰,۰۰۰- ۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۱	عدم وجود جعبه کمک‌های اولیه و وسایل مورد نیاز	۲۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۲	عدم وجود دمپایی تمیز مخصوص تردد در فضای آشپزخانه	۲۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۳	عدم شارژ کپسول‌های اطفاء حریق	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

زیرساخت‌های نامناسب اماکن، دلیلی برای وقوع مشکلات بهداشتی نیست و در صورت نیاز، پیمانکار ملزم به اجرای مطلوب زیرساخت‌های مورد نیاز جهت پیشگیری از هر گونه مشکل بهداشتی است.

آموزش:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	شرکت نمودن در کلاس‌های آموزشی تغذیه و بهداشت، برگزار شده از سوی دانشگاه	۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر

رعایت بهداشت فردی کارکنان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر پرس یا مورد گزارش	ملاحظات
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۲	استفاده نکردن از مایع دست‌شویی و شست‌وشوی صحیح دست‌ها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر)	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	فعالیت با دست‌های زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده‌سازی پخت غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۴	شست‌وشوی لباس در محیط آشپزخانه	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۵	شست‌وشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۱,۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۷	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تأیید و توافق	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۸	استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۹	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۱۰	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن‌های غذاخوری و محل توزیع غذا و راهروهای ورودی	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۱	استفاده از کارکنان نظافت‌چی دست‌شویی‌ها و سرویس‌های بهداشتی برای آماده‌سازی و پخت و پخش موادغذایی	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۱۲	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۳	شست‌وشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۴	استفاده نکردن از دستکش لاتکس و کلاه مخصوص در هنگام آماده‌سازی، پخت و پخش غذا	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۱۵	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان پخش غذا	۲۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۱۶	استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده‌سازی، پخت و پخش غذا)	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۱۷	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس‌های بهداشتی	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۱۸	استفاده از تلفن همراه در هنگام توزیع غذا	۵۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

۱۹	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتر توزیع غذا	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری (به تشخیص ناظر)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر
۲۱	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش غذا	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر نفر

تجهیزات و بنای ساختمان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه به ازای هر مورد گزارش	ملاحظات
۱	کمبود نور در اثر سوختگی لامپها و عدم تأمین نور لازم براساس استاندارد مربوطه	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۲	استفاده از نور غیر متعارف	۱۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۳	خرابی سیستمهای صوتی	۳,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۴	خرابی سیستمهای تهویه و کولرها	۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۵	روشن نکردن سیستمهای تهویه در ساعات گرما	۴۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۶	نقص در سیستم گرمایش و سرمایش	۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۷	عدم رسیدگی و خشک شدن فضای سبز مربوطه و گلدانها	۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۸	عدم نظافت سرویسهای بهداشتی و هرگونه نقص در تجهیزات	۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش
۹	کمبود قاشق و چنگال از استاندارد مربوطه (با توجه به آمار هر وعده، باید به ازای هر نفر، یک عدد قاشق و یک عدد چنگال سالم و مناسب وجود داشته باشد)	۵۰۰,۰۰۰	به ازای هر مورد گزارش

تذکره ۱: در صورت تکرار تخلفات و عدم رفع نقص مربوطه، مبالغ جریمهها مطابق نظر کارفرما به صورت ۱۰۰ درصد افزایش محاسبه و اعمال خواهد شد.

تذکره ۲: تشخیص و تأیید کلیه موارد فوق، صرفاً به عهده ناظرین و نمایندگان کارفرما است.

تذکره ۳: جریمه سایر تخلفات که در لیست گنجانده نشده، با نظر کارفرما محاسبه و اخذ خواهد شد.

پیوست شماره ۵

آنالیز غذاهای پیشنهادی

مشخصات و آنالیز غذاها

یادآوری مهم: در کلیه آنالیزهای زیر:

- ✓ ضروری است برنج مورد نظر، برنج پاکستانی کهنه درجه یک (حداقل ۴ ماه از تاریخ برداشت گذشته باشد) و از برندهای (ملحم، انبه، آفتاب، ارمان) با توجه به آزمون پخت و تایید کارشناسان کنترل کیفی باشد.
- ✓ رب مورد نظر، رب درجه یک با بریکس حداقل ۲۸ و یکی از برندهای (تسنیم، یک و یک، ماهوند، روژین) باشد.
- ✓ گوشت گوساله مورد نظر، گوشت گوساله جوانه نرینه کشتار روز، گرم (با وزن لاشه کم تر از ۲۷۰ کیلوگرم) است.

۱۶ استامبولی پلو با خلال مرغ تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۱	۰	
۲	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۳۵	۰	
۵	رب	گرم	۴۰	۰	
۶	روغن	گرم	۲۵	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۸	۰	
۸	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۹	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۱۰	سیر	گرم	۰/۵	۰	
۱۱	شنیسل مرغ	گرم	۵۵	۰	
۱۲	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۳	فلفل سیاه	گرم	۰/۶	۰	
۱۴	لوبیا سبز	گرم	۵۰	۰	
۱۵	نمک	گرم	۳۲	۰	
۱۶	هویج	گرم	۲۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۵ استامبولی پلو با گوشت تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۳۵	۰	
۴	رب	گرم	۴۰	۰	
۵	روغن	گرم	۲۴	۰	

استامبولی پلو با گوشت

تعداد اقلام:

۱۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۶	زردچوبه	گرم	۰/۸	۰	
۷	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۸	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۹	سیر	گرم	۰/۵	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۶	۰	
۱۲	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	۳۰٪ قلوه گاه ۷۰٪ گوشت خالص
۱۳	لوبیا سبز	گرم	۵۰	۰	
۱۴	نمک	گرم	۳۲	۰	
۱۵	هویج	گرم	۲۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

اشکنه کشک

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۲۵۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۶۰	۰	
۳	روغن	گرم	۱۰	۰	
۴	زردچوبه	گرم	۰/۱	۰	
۵	سیر	گرم	۲	۰	
۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۷	کره فله	گرم	۲	۰	
۸	کشک	گرم	۷۰	۰	
۹	گردو	گرم	۱۵	۰	
۱۰	نعنا خشک	گرم	۳	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

اشکنه کشک و بنه

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	گرم	۲۵۰	۰	
۲	بنه	گرم	۱۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۶۰	۰	
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۰	۰	
۵	زردچوبه	عدد	۰/۱	۰	
۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۷	کره	گرم	۲	۰	
۸	کشک ساییده	گرم	۷۰	۰	
۹	گردو (خرد شده)	گرم	۱۵	۰	
۱۰	نعناع خشک	گرم	۳	۰	
۱۱	نمک	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

اشکنه کشک و کدو

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۲۵۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	روغن	گرم	۱۵	۰	
۴	سیر	گرم	۱	۰	
۵	کدو خورشی	گرم	۱۵۰	۰	
۶	کشک	گرم	۶۰	۰	
۷	گردو	گرم	۵	۰	
۸	گوجه فرنگی	گرم	۵۰	۰	
۹	نعنا خشک	گرم	۱	۰	
۱۰	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

املت خاویار بادمجان

تعداد اقلام:

۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	تخم مرغ	گرم	۱۸۰	۰	
۳	روغن	گرم	۳	۰	

۵ املت خاویار بادمجان: تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۴	مایه خاویار بادمجان	گرم	۱۶۰	۰	کنسرو خاویار بادمجان
۵	نمک	گرم	۰/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۰ املت سبزیجات: تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	تخم مرغ	گرم	۱۸۰	۰	
۲	جعفری	گرم	۱۲	۰	تازه
۳	ذرت	گرم	۱۰	۰	
۴	روغن	گرم	۱۰	۰	
۵	فلفل دلمه	گرم	۱۳	۰	
۶	قارچ	گرم	۳۰	۰	
۷	گشنیز	گرم	۱۲	۰	تازه
۸	گوجه فرنگی	گرم	۱۳۰	۰	
۹	نعنا	گرم	۴	۰	
۱۰	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۷ املت گوشت چرخ شده: تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۵	۰	
۲	تخم مرغ	گرم	۱۸۰	۰	
۳	روغن	گرم	۱۷	۰	
۴	زردچوبه	گرم	۰/۱	۰	
۵	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۶	گوشت چرخ کرده	گرم	۱۰۰	۰	
۷	نمک	گرم	۰/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

املت (صبحانه)

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	تخم مرغ	گرم	۱۲۰	۰	
۳	رب	گرم	۱۰	۰	
۴	روغن	گرم	۱۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۱	۰	
۶	سیر	گرم	۱	۰	
۷	فلفل دلمه	گرم	۳	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۹	گوجه فرنگی	گرم	۱۸۰	۰	
۱۰	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

املت (ناهار)

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	تخم مرغ	گرم	۱۸۰	۰	
۳	رب	گرم	۱۰	۰	
۴	روغن	گرم	۱۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۱	۰	
۶	سیر	گرم	۱	۰	
۷	فلفل دلمه	گرم	۳	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۹	گوجه فرنگی	گرم	۱۸۰	۰	
۱۰	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

ایکرا

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بادمجان	گرم	۱۵۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۸۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۱	۰	
۴	روغن	گرم	۱۵	۰	

ایکرا

تعداد اقلام: ۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۵	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۶	سیر	گرم	۳	۰	
۷	فلفل دلمه	گرم	۳۰	۰	
۸	فلفل سبز	گرم	۳	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	کدو سبز	گرم	۸۰	۰	
۱۱	گوجه‌فرنگی	گرم	۲۰۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۱	۰	
۱۳	هویج	گرم	۵۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

آب انار

تعداد اقلام: ۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب انار خالص	میلی لیتر	۳۰۰	۰	
۲	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۳	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

آب پرتقال

تعداد اقلام: ۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب پرتقال خالص	میلی لیتر	۳۰۰	۰	
۲	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۳	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

آب پرتقال کرفس

تعداد اقلام: ۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب پرتقال خالص	میلی لیتر	۲۰۰	۰	
۲	آب کرفس	میلی لیتر	۱۰۰	۰	
۳	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۴	نی	عدد	۱	۰	

آب پرتقال کرفس

تعداد اقلام: ۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

آب سیب

تعداد اقلام: ۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب سیب خالص	میلی لیتر	۳۰۰	۰	
۲	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۳	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

آب طالبی

تعداد اقلام: ۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب طالبی خالص	میلی لیتر	۳۰۰	۰	
۲	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۳	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

آب طالبی بستنی

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بستنی سنتی	گرم	۹۰	۰	
۲	شکر	گرم	۱۰	۰	
۳	طالبی	گرم	۱۵۰	۰	
۴	قاشق یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

آب کرفس

تعداد اقلام: ۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب کرفس	میلی لیتر	۱۰۰	۰	
۲	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۳	نی	عدد	۱	۰	

آب کرفس

۳

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

آبگوشت زعفرانی

۱۷

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	ترخون خشک	گرم	۰/۵	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۲۵	۰	
۴	دنبه	گرم	۱	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۶	زعفران	گرم	۰/۰۰۵	۰	
۷	سیبزمینی	گرم	۵۰	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۹	گوجه فرنگی	گرم	۳۰	۰	
۱۰	گوشت گوسفندی	گرم	۱۳۰	۰	لاشه
۱۱	لوبیا سفید	گرم	۵	۰	
۱۲	لوبیا قرمز	گرم	۵	۰	
۱۳	لیمو خشک	گرم	۰/۱۵	۰	
۱۴	مرزه خشک	گرم	۰/۵	۰	
۱۵	میوه به	گرم	۱۰	۰	
۱۶	نخود خام	گرم	۲۵	۰	
۱۷	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

آبگوشت و دیزی

۱۶

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	دارچین	گرم	۰/۲۵	۰	
۳	دنبه	گرم	۱۰	۰	
۴	رب	گرم	۱۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۶	سیبزمینی	گرم	۷۰	۰	
۷	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	

آبگوشت و دیزی

تعداد اقلام:

۱۶

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۸	گوجه فرنگی	گرم	۳۰	۰	
۹	گوشت گوسفندی	گرم	۱۳۰	۰	لاشه
۱۰	لوبیا سفید	گرم	۵	۰	
۱۱	لوبیا قرمز	گرم	۵	۰	
۱۲	لیمو خشک	گرم	۰/۱۵	۰	
۱۳	مرزه خشک	گرم	۰/۱	۰	
۱۴	میوه به	گرم	۱۰	۰	
۱۵	نخود خام	گرم	۲۰	۰	
۱۶	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

آب هویج

تعداد اقلام:

۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب هویج خالص	میلی لیتر	۳۰۰	۰	
۲	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۳	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

آب هویج بستنی

تعداد اقلام:

۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب هویج خالص	میلی لیتر	۲۰۰	۰	
۲	بستنی	گرم	۷۰	۰	
۳	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۴	نی	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

آجیل شور

تعداد اقلام:

۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بادام درختی	گرم	۲۰	۰	
۲	بادام زمینی	گرم	۲۰	۰	
۳	پسته	گرم	۱۵	۰	

آجیل شور

تعداد اقلام:

۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۴	تخمه کدو	گرم	۳۰	۰	
۵	فندق	گرم	۱۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

آش بلغور

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بلغور گندم	گرم	۳۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۵۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۴	ریشه جوز	گرم	۰/۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۲	۰	
۶	عدس	گرم	۱۵	۰	
۷	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۸	گوشت گوساله جوانه	گرم	۷۰	۰	
۹	لوبیا چیتی	گرم	۱۵	۰	
۱۰	لوبیا سفید	گرم	۱۵	۰	
۱۱	ماش	گرم	۱۰	۰	
۱۲	نخود خام	گرم	۱۵	۰	
۱۳	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

آش جو

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج نیمه ایرانی	گرم	۱۵	۰	
۲	بلغور جو	گرم	۳۵	۰	
۳	پیاز	گرم	۵۰	۰	
۴	زردچوبه	گرم	۰/۷	۰	
۵	سبزی آش	گرم	۳۰	۰	
۶	عدس	گرم	۱۵	۰	
۷	کشک	گرم	۱۵	۰	
۸	لوبیا چیتی	گرم	۱۵	۰	
۹	نخود خام	گرم	۱۵	۰	

آش جو

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱۰	نعنا خشک	گرم	۰/۸	۰	
۱۱	نمک	گرم	۰/۷	۰	
			قیمت غذا	۰	

آش رشته

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	رشته آش	گرم	۲۵	۰	
۳	روغن	گرم	۱۰	۰	
۴	زردچوبه	گرم	۰/۷	۰	
۵	سبزی آش	گرم	۳۰	۰	
۶	سیر	گرم	۲	۰	
۷	عدس	گرم	۱۵	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۹	کشک	گرم	۲۵	۰	
۱۰	لوبیا قرمز	گرم	۵	۰	
۱۱	نخود خام	گرم	۵	۰	
۱۲	نعنا خشک	گرم	۰/۸	۰	
۱۳	نمک	گرم	۰/۷	۰	
			قیمت غذا	۰	

آش کشک و بادمجان

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بادمجان	گرم	۱۰۰	۰	
۲	برنج	گرم	۴۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۴	روغن	گرم	۱	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۷	کشک	گرم	۸۰	۰	
۸	لپه تبریزی	گرم	۲۰	۰	
۹	نعنا	گرم	۰/۵	۰	

آش کشک و بادمجان

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

باقالی پلو (تک)

تعداد اقلام:

۸

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	باقالی	گرم	۱۵	۰	خشک ۱۵ گرم تازه ۲۵ گرم
۲	برنج	گرم	۱۶۵	۰	
۳	روغن	گرم	۱۰	۰	
۴	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۵	سبزی پلویی آماده	گرم	۲۵	۰	
۶	سیر	گرم	۲	۰	
۷	شوید خشک	گرم	۳	۰	
۸	نمک	گرم	۴۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

باقالی پلو با خلال مرغ

تعداد اقلام:

۱۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	باقالی	گرم	۱۵	۰	خشک ۱۵ گرم تازه ۲۵ گرم
۳	برنج	گرم	۱۵۰	۰	
۴	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۵	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۶	رب	گرم	۱۰	۰	
۷	روغن	گرم	۲۰	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۹	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۱۰	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۱۱	سبزی پلویی آماده	گرم	۲۵	۰	
۱۲	سیر	گرم	۹	۰	
۱۳	شنسپل مرغ	گرم	۱۰۰	۰	
۱۴	شوید خشک	گرم	۳	۰	

باقالی پلو با خلال مرغ

تعداد اقلام: ۱۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱۵	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۷	نمک	گرم	۳۷	۰	
			قیمت غذا	۰	

برنج (تک)

تعداد اقلام: ۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۶۵	۰	
۲	روغن	گرم	۱۰	۰	
۳	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۴	نمک	گرم	۳۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

برنج ایرانی (تک)

تعداد اقلام: ۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۸۰	۰	طارم هاشمی درجه یک
۲	روغن	گرم	۱۰	۰	
۳	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۴	نمک	گرم	۳۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

برنج ایرانی کشت دوم (تک)

تعداد اقلام: ۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۸۰	۰	کشت دوم درجه یک
۲	روغن	گرم	۱۰	۰	
۳	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۴	نمک	گرم	۳۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

۳ تعداد اقلام: **برنج سفید (تک)**

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۶۵	۰	
۲	روغن	گرم	۱۰	۰	
۳	نمک	گرم	۳۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

۳ تعداد اقلام: **بستنی زعفرانی سنتی**

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بستنی زعفرانی	گرم	۱۵۰	۰	
۲	ظرف یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۳	قاشق یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۷ تعداد اقلام: **بورانی اسفناج**

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	اسفناج	گرم	۳۰۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۱۲۰	۰	
۴	روغن	گرم	۵	۰	
۵	سیب زمینی	گرم	۱۰	۰	
۶	سیر	گرم	۰/۵	۰	
۷	نمک	گرم	۱/۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

۹ تعداد اقلام: **بورانی سیب زمینی**

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۵	۰	
۲	روغن	گرم	۱۰	۰	
۳	زردچوبه	گرم	۰/۷	۰	
۴	سیب زمینی	گرم	۲۵۰	۰	
۵	سیر	گرم	۰/۵	۰	

۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۵	۰
۷	کره	گرم	۳	۰
۸	نعنا خشک	گرم	۲	۰
۹	نمک	گرم	۲	۰
قیمت غذا			۰	

بیف استراگانوف تعداد اقلام: ۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد سفید	گرم	۳	۰	
۲	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۳	خامه	میلی لیتر	۳۰	۰	
۴	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۸۰	۰	
۵	روغن	گرم	۱۵	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۲	۰	
۷	شیر	میلی لیتر	۴۰	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۹	قارچ	گرم	۶۰	۰	
۱۰	کره فله	گرم	۱	۰	
۱۱	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۴۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۲	۰	
قیمت غذا			۰		

بیف کمپیر تعداد اقلام: ۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پنیر پیتزا	گرم	۱۰	۰	
۲	خیارشور	گرم	۲۰	۰	
۳	ذرت	گرم	۴۰	۰	
۴	سس مخصوص کمپیر	گرم	۲۰	۰	
۵	ظرف یک بار مصرف آلومینیومی	عدد	۱	۰	
۶	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۷	قارچ	گرم	۱۰	۰	
۸	کره فله	گرم	۱۰	۰	
۹	گوشت گوساله جوانه	گرم	۳۰	۰	
۱۰	نمک	گرم	۱	۰	
قیمت غذا			۰		

۲

تعداد اقلام:

پاچین مرغ بریانی (تک)

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پاچین	گرم	۶۵	۰	
۲	سس مخصوص بریانی	گرم	۰/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۲

تعداد اقلام:

پاچین مرغ بریانی (یک سیخ)

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پاچین	گرم	۳۰۰	۰	
۲	سس مخصوص بریانی	گرم	۰/۴	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۵

تعداد اقلام:

پلو سبزیجات

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آویشن	گرم	۰/۲	۰	
۲	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۱۵	۰	
۴	ذرت	گرم	۱۵	۰	
۵	روغن	گرم	۲۴	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۷	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۸	زنجبیل	گرم	۰/۳	۰	
۹	شوید خشک	گرم	۳	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۸	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۲	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	۳۰٪ قلوه گاه ۷۰٪ گوشت خالص
۱۳	نخود فرنگی	گرم	۱۵	۰	
۱۴	نمک	گرم	۳۰	۰	
۱۵	هویج	گرم	۲۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

پلو مکزیکی

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۰/۲	۰	
۲	برنج	گرم	۱۵۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۵۰	۰	
۴	رب	گرم	۴۵	۰	
۵	روغن	گرم	۱۵	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۴	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۰/۴	۰	
۸	سیر	گرم	۵	۰	
۹	شنیسل مرغ	گرم	۱۰۰	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۳	۰	
۱۲	فلفل قرمز	گرم	۰/۳	۰	
۱۳	نمک	گرم	۳۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

پن کیک

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد سفید	گرم	۴۰	۰	
۲	بیکینگ پودر	گرم	۰/۹	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۶	۰	
۴	روغن	گرم	۱	۰	
۵	شکر	گرم	۱۰	۰	
۶	شکلات صبحانه	گرم	۱۰	۰	
۷	شیر	میلی لیتر	۵۰	۰	
۸	ظرف یک بار مصرف	عدد	۱	۰	بشقابی
۹	عسل فله	گرم	۳	۰	برای تزئین
۱۰	کارد یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۱۱	موز	گرم	۸	۰	
۱۲	نمک	گرم	۰/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

پیاز آب لیمو

تعداد اقلام:

۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۱۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۴۰	۰	خلال شده
			قیمت غذا	۰	

پیاز جعفری

تعداد اقلام:

۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۴۰	۰	
۲	جعفری	گرم	۱۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

پیتزا رست بیف (مایه)

تعداد اقلام:

۱۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بسته آویشن	عدد	۲	۰	
۲	پایه	عدد	۱	۰	
۳	پنیر پیتزا	گرم	۱۳۰	۰	
۴	چاقو یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	سس فله	گرم	۲۰	۰	
۶	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۷	سینگل	عدد	۱	۰	
۸	ذرت	گرم	۳	۰	ترژینی
۹	لفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۰	قارچ	گرم	۳۰	۰	
۱۱	کارتن بزرگ	عدد	۱	۰	
۱۲	گوجه فرنگی	گرم	۳	۰	ترژینی
۱۳	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۲۰	۰	
۱۴	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

پیتزا سبزیجات (مایه)

تعداد اقلام:

۱۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پایه	عدد	۱	۰	

پیتزا سبزیجات (مایه)

تعداد اقلام:

۱۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۲	پنیر پیتزا	گرم	۱۳۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۴	چاقو یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	ذرت	گرم	۲۰	۰	
۶	زیتون	گرم	۲۰	۰	
۷	سس فله	گرم	۲۰	۰	
۸	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۹	سینگل	عدد	۱	۰	
۱۰	لفل دلمه	گرم	۲۰	۰	
۱۱	قارچ	گرم	۳۰	۰	
۱۲	کارتن بزرگ	عدد	۱	۰	
۱۳	گوجه فرنگی	گرم	۲۰	۰	
۱۴	نخود سبز	گرم	۲۰	۰	
۱۵	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

پیتزا قارچ و مرغ (مایه)

تعداد اقلام:

۱۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بسته آویشن	عدد	۲	۰	
۲	پایه	عدد	۱	۰	
۳	پنیر پیتزا	گرم	۱۳۰	۰	
۴	چاقو یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	ذرت	گرم	۳	۰	
۶	سس فله	گرم	۲۰	۰	
۷	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۸	سینگل	عدد	۱	۰	
۹	شنیسل مرغ	گرم	۱۰۰	۰	
۱۰	لفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۱	قارچ	گرم	۴۰	۰	
۱۲	کارتن بزرگ	عدد	۱	۰	
۱۳	گوجه فرنگی	گرم	۳	۰	
۱۴	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

پیتزا میکس (ماه)

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پایه	عدد	۱	۰	
۲	پنیر پیتزا	گرم	۱۳۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۴	چاقو یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	سس فله	گرم	۲۰	۰	
۶	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۷	سینگل	عدد	۱	۰	
۸	شینسل مرغ	گرم	۵۰	۰	باربیکیو شده
۹	قارچ	گرم	۵۰	۰	
۱۰	کارتن بزرگ	عدد	۱	۰	
۱۱	گوشت رست بیف	گرم	۶۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

پیراشکی چیکن (ماه)

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پنیر پیتزا	گرم	۳۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۳	چاقو یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۴	رب	گرم	۱۰	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۵	۰	
۶	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۷	شینسل مرغ	گرم	۱۰۰	۰	باربیکیو شده
۸	قارچ	گرم	۲۰	۰	
۹	کارتن بزرگ	عدد	۱	۰	
۱۰	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

پیراشکی میکس (ماه)

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پنیر پیتزا	گرم	۳۰	۰	

پیراشکی میکس (مایه)

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۲	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۳	چاقو یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۴	رب گوجه فرنگی	گرم	۱۰	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۵	۰	
۶	سس کچاپ یک نفره	گرم	۱	۰	
۷	شینسل مرغ	گرم	۲۰	۰	باربیکيو شده
۸	قارچ	گرم	۱۰	۰	
۹	کارتن بزرگ	گرم	۱	۰	
۱۰	گوشت رست بیف	عدد	۵۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

ته چین مرغ

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۰/۲۵	۰	
۲	برنج	گرم	۱۳۰	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۲۵	۰	
۴	روغن	گرم	۳۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۲۵	۰	
۶	زعفران	گرم	۰/۰۳	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۸	سیر	گرم	۱	۰	
۹	شینسل مرغ	گرم	۱۶۰	۰	
۱۰	گلاب	میلی لیتر	۲	۰	
۱۱	ماست	گرم	۵۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۴۰	۰	
۱۳	هل	گرم	۰/۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

جوجه سوخاری

تعداد اقلام:

۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد سوخاری طعمدار	گرم	۲۴	۰	
۲	آرد گندم	گرم	۱۹	۰	
۳	بیکینگ پودر	گرم	۰/۱۲۵	۰	
۴	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۵	جوجه ۷۰۰ گرمی	گرم	۳۵۰	۰	
۶	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۷۵	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۹	زنجبیل	گرم	۰/۴	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۱	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

جوجه کباب (یک سیخ) تعداد اقلام: ۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	سیخ چوبی	عدد	۱	۰	
۲	شنیسل مرغ	گرم	۱۶۰	۰	ماریناد و فرآوری شده با دستگاه
			قیمت غذا	۰	

جوجه کباب تعداد اقلام: ۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	گرم	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۳	رنگ آناتو	گرم	۰/۰۵	۰	
۴	روغن	گرم	۱۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۱/۵	۰	
۶	زرشک	گرم	۱/۵	۰	
۷	زعفران	گرم	۰/۰۱	۰	
۸	شنیسل مرغ	گرم	۱۶۵	۰	
۹	فلفل قرمز	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	کره فله	گرم	۳	۰	
۱۱	ماست فله	گرم	۵	۰	
۱۲	نمک	گرم	۲	۰	

جوجه کباب

۱۲

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

چای

۳

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	چای	گرم	۱	۰	
۲	قند و شکر	گرم	۲۵	۰	
۳	لیوان کاغذی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

جوجه کباب با استخوان

۱۰

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۳	جوجه ۷۰۰ گرمی	گرم	۳۰۰	۰	
۴	رنگ آناتو	گرم	۰/۰۰۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۱/۵	۰	
۶	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۷	فلفل قرمز	گرم	۰/۱	۰	
۸	کره فله	گرم	۳	۰	
۹	ماست فله	گرم	۵	۰	
۱۰	نمک	گرم	۳۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

چیکن استراگانف

۱۲

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد سفید	گرم	۳	۰	
۲	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۳	خامه	میلی لیتر	۳۰	۰	
۴	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۸۰	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۵	۰	برای خلال سیب زمینی
۶	زردچوبه	گرم	۰/۲	۰	

چیکن استراگانف

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۷	شنیسل مرغ	گرم	۱۴۰	۰	
۸	شیر	میلی لیتر	۴۰	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	قارچ	گرم	۶۰	۰	
۱۱	کره فله	گرم	۱	۰	
۱۲	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

حلیم بادمجان

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بادمجان	میلی لیتر	۱۰۰	۰	
۲	روغن	گرم	۶۰	۰	
۳	زردچوبه	گرم	۰/۱	۰	
۴	عدس	گرم	۳۰	۰	
۵	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۶	کشک	گرم	۲۰	۰	
۷	گوشت گوساله	گرم	۳۰	۰	
۸	مغز گردو	گرم	۳۰	۰	
۹	نعنا	گرم	۲	۰	
۱۰	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

حلیم گوشت

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۱۵	۰	
۲	دارچین	گرم	۰/۵	۰	
۳	رب	گرم	۲/۵	۰	
۴	روغن	گرم	۶	۰	
۵	فلفل سیاه	گرم	۰/۷	۰	
۶	فلفل قرمز	گرم	۰/۳۵	۰	
۷	گلاب	میلی لیتر	۱	۰	
۸	گندم سفید	گرم	۱۰۰	۰	

حلیم گوشت

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۹	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۰	لپه تبریزی	گرم	۱۵	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱/۵	۰	
۱۲	هل	گرم	۰/۶	۰	
			قیمت غذا	۰	

خلال سیبزمینی ۵۰ گرمی

تعداد اقلام:

۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	خلال سیبزمینی نیمه آماده	گرم	۵۰	۰	
۲	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خلال سیبزمینی ۸۰ گرمی

تعداد اقلام:

۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	خلال سیبزمینی نیمه آماده	گرم	۸۰	۰	
۲	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

خمیر پیتزا

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۱۵	۰	
۲	آرد گندم	گرم	۵۰	۰	
۳	بهبود دهنده	گرم	۰/۵	۰	
۴	تخم مرغ	گرم	۱۵	۰	
۵	خمیر مایه	گرم	۴	۰	
۶	روغن	گرم	۶	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۵	۰	
۸	شکر	گرم	۱۵	۰	
۹	نمک	گرم	۲	۰	
۱۰	وانیل	گرم	۰/۶	۰	

خمیر پیتزا

تعداد اقلام: ۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

خمیر پیراشکی

تعداد اقلام: ۸

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد گندم	گرم	۴۰	۰	
۲	بهبود دهنده	گرم	۸	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۱۵	۰	
۴	خمیر مایه	گرم	۲	۰	
۵	روغن	گرم	۱۰	۰	
۶	شکر	گرم	۸	۰	
۷	نمک	گرم	۶	۰	
۸	وانیل	گرم	۶/۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

خمیر مینی پیتزا

تعداد اقلام: ۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۱۰	۰	
۲	آرد گندم	گرم	۳۰	۰	
۳	بهبود دهنده	گرم	۰/۲	۰	
۴	تخم مرغ	گرم	۱۰	۰	
۵	خمیر مایه	گرم	۳	۰	
۶	روغن	گرم	۴	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۳	۰	
۸	شکر	گرم	۱۰	۰	
۹	نمک	گرم	۲	۰	
۱۰	وانیل	گرم	۰/۳	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک بادمجان

تعداد اقلام: ۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بادمجان	گرم	۲۹۰	۰	

خوراک بادمجان

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۲	پیاز	گرم	۴۰	۰	
۳	رب	گرم	۱۲	۰	
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	۵۰	۰	
۵	سیر	گرم	۳	۰	
۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۲۵	۰	
۷	کدو خورشی	گرم	۳۰	۰	
۸	گوجه فرنگی	گرم	۱۱۰	۰	
۹	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک بلدرچین

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	بلدرچین	گرم	۲۰۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۵	روغن	گرم	۷	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۸	سیب زمینی	گرم	۵۰	۰	دورچین
۹	سیر	گرم	۲	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۲	نمک	گرم	۲	۰	
۱۳	هویج	گرم	۵۰	۰	دورچین
			قیمت غذا	۰	

خوراک تخم مرغ و سیب زمینی

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آویشن	گرم	۱/۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۱۸۰	۰	

۱۲

تعداد اقلام:

خوراک تخم مرغ و سیب زمینی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۴	رب	گرم	۷	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۳۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۲/۰	۰	
۷	سیب زمینی	گرم	۱۳۰	۰	
۸	سیر	گرم	۱	۰	
۹	فلفل دلمه	گرم	۳	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۱/۰	۰	
۱۱	نعنا خشک	گرم	۱	۰	
۱۲	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۲

تعداد اقلام:

خوراک جگر

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۷۵	۰	
۲	جگر سفید	گرم	۸۵	۰	
۳	جگر سیاه	گرم	۲۷	۰	
۴	دل گوسفندی	گرم	۲۵	۰	
۵	رب	گرم	۸	۰	
۶	روغن	گرم	۳۰	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۱	۰	
۸	سیب زمینی	گرم	۳۰	۰	نگینی شده
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	قلوه گوسفندی	گرم	۲۵	۰	
۱۱	گوجه فرنگی	گرم	۲۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۰/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۳

تعداد اقلام:

خوراک رنگین کمان

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۴۰	۰	
۲	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۱۳۰	۰	

خوراک رنگین کمان

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۳	رب	گرم	۷	۰	
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	۴۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۳۵	۰	
۶	زنجبیل	گرم	۰/۳	۰	
۷	شنیسل مرغ	گرم	۱۰۰	۰	
۸	فلفل دلمه	گرم	۳۰	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۰	قارچ	گرم	۷۰	۰	
۱۱	کرفس	گرم	۵۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۱/۲	۰	
۱۳	هویج	گرم	۴۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک زبان

تعداد اقلام:

۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۲	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۸۰	۰	
۳	روغن	گرم	۲۰	۰	
۴	زبان گاوی	گرم	۲۲۰	۰	
۵	سیر	گرم	۲	۰	
۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۷	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک سوسیس گیاهی

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۰/۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۴	رب	گرم	۳۰	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۳۰	۰	

خوراک سوسیس گیاهی

تعداد اقلام: ۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۶	زردچوبه	گرم	۰/۲	۰	
۷	سوسیس گیاهی	گرم	۲۰۰	۰	
۸	سیبزمینی	گرم	۲۵۰	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک سوسیس گیاهی و مرغ

تعداد اقلام: ۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۰/۵	۰	
۲	آب لیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۳	پیاز	گرم	۵۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۵	رب	گرم	۲۵	۰	
۶	روغن سرخ کردنی	گرم	۴۰	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۸	سوسیس گیاهی	گرم	۱۰۰	۰	
۹	سیبزمینی	گرم	۱۷۰	۰	
۱۰	سیر	گرم	۰/۶	۰	
۱۱	شنیسل مرغ	گرم	۱۰۰	۰	
۱۲	فلفل سیاه	گرم	۰/۴	۰	
۱۳	نمک	گرم	۸/۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک شنیسل مرغ

تعداد اقلام: ۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۲	آرد سوخاری طعمدار	گرم	۱۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۱۶	۰	
۴	تخم مرغ	گرم	۳۰	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۴۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۶	۰	

۹

تعداد اقلام:

خوراک شنیدل مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۷	شنیدل مرغ	گرم	۱۷۰	۰	
۸	لفل سیاه	گرم	۰/۲۵	۰	
۹	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۸

تعداد اقلام:

خوراک قارچ و تخم مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آویشن	گرم	۰/۲	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۱۵۰	۰	
۴	روغن	گرم	۱۵	۰	
۵	لفل دلمه	گرم	۲۰	۰	
۶	لفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۷	قارچ	گرم	۱۵۰	۰	
۸	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۳

تعداد اقلام:

خوراک قارچ و گوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۰/۵۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۱۴۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۵	رب	گرم	۷	۰	
۶	روغن سرخ کردنی	گرم	۴۰	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۳۵	۰	
۸	لفل دلمه	گرم	۱۱/۵	۰	
۹	لفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۰	قارچ	گرم	۱۰۰	۰	
۱۱	گوشت گوساله جوانه	گرم	۸۰	۰	
۱۲	نخود فرنگی	گرم	۲۰	۰	
۱۳	نمک	گرم	۱/۲	۰	

۱۳

تعداد اقلام:

خوراک قارچ و گوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

۱۴

تعداد اقلام:

خوراک قارچ و مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۰/۵۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۱۲۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۵	رب	گرم	۷	۰	
۶	روغن سرخ کردنی	گرم	۴۰	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۳۵	۰	
۸	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۹	شنیسل مرغ	گرم	۱۲۰	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۱۱/۵	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۲	قارچ	گرم	۱۱۰	۰	
۱۳	نخود فرنگی	گرم	۳۰	۰	
۱۴	نمک	گرم	۱/۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

۷

تعداد اقلام:

خوراک کباب کوبیده (دو سیخ)

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۶۰	۰	
۲	سماق	گرم	۲	۰	
۳	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۴	قلوه گاه گوسفندی	گرم	۴۰	۰	
۵	کره فله	گرم	۶	۰	
۶	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۶۰	۰	۳۰٪ قلوه گاه ۷۰٪ گوشت خالص
۷	نمک	گرم	۴	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک کدو

تعداد اقلام: ۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۴	۰	
۲	آبلیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۳	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۴	رب	گرم	۴	۰	
۵	روغن	گرم	۳۰	۰	
۶	سیر	گرم	۱	۰	
۷	فلفل دلمه	گرم	۲۰	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۹	کدو خورشی	گرم	۲۳۰	۰	پوست گیری شده
۱۰	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک کشک و کدو

تعداد اقلام: ۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	رب	گرم	۱۰	۰	
۳	روغن سرخ کردنی	گرم	۴۰	۰	
۴	سیر	گرم	۱۰	۰	
۵	فلفل سیاه	گرم	۰/۲۵	۰	
۶	کدو خورشی	گرم	۱۸۰	۰	
۷	کشک	گرم	۳۰	۰	
۸	گوجه فرنگی	گرم	۸۰	۰	
۹	مغز گردو	گرم	۵	۰	
۱۰	نعنا	گرم	۱	۰	
۱۱	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک لوییا با قارچ

تعداد اقلام: ۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبلیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	

۱۰ تعداد اقلام: خوراک لوبیا با قارچ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۳	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۴	رب	گرم	۸	۰	
۵	روغن	گرم	۵	۰	
۶	سیبزمینی	گرم	۲۰	۰	
۷	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۸	قارچ	گرم	۴۰	۰	
۹	لوبیا چیتی	گرم	۸۰	۰	
۱۰	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۱ تعداد اقلام: خوراک لوبیا با قارچ و گوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۴	رب	گرم	۸	۰	
۵	روغن	گرم	۳	۰	
۶	سیبزمینی	گرم	۲۰	۰	
۷	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۸	قارچ	گرم	۲۰	۰	
۹	گوشت گوساله جوانه	گرم	۴۰	۰	
۱۰	لوبیا چیتی	گرم	۸۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۲ تعداد اقلام: خوراک مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	جوجه ۷۰۰ گرمی	گرم	۳۶۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۵	رب	گرم	۲۰	۰	

خوراک مرغ

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۶	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۸	سیر	گرم	۲	۰	
۹	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۱	نمک	گرم	۲	۰	
۱۲	هویج	گرم	۱۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک مرغ بندری

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۰/۵	۰	
۲	آبلیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۳	پیاز	گرم	۵۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۵	رب	گرم	۲۵	۰	
۶	روغن سرخ کردنی	گرم	۸۰	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۸	سیب زمینی	گرم	۲۵۰	۰	سیب زمینی حبه‌ای
۹	سیر	گرم	۰/۶	۰	
۱۰	شنیسل مرغ	گرم	۲۰۰	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۴	۰	
۱۲	نمک	گرم	۸/۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

خوراک مرغ و سبزیجات

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۵۰	۰	
۲	روغن	گرم	۷	۰	
۳	زردچوبه	گرم	۲	۰	
۴	سیر	گرم	۳	۰	
۵	شنیسل مرغ	گرم	۱۴۰	۰	

خوراک مرغ و سبزیجات

تعداد اقلام: ۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۶	فلفل سیاه	گرم	۱	۰	
۷	قارچ	گرم	۴۰	۰	
۸	کدو سبز	گرم	۱۵۰	۰	
۹	نمک	گرم	۲	۰	
۱۰	هویج	گرم	۶۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش اسفناج

تعداد اقلام: ۸

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	اسفناج	گرم	۱۸۵	۰	
۲	آب نارنج	میلی لیتر	۲	۰	
۳	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۴	روغن	گرم	۲۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۶	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۷	لوبیا سفید	گرم	۲۵	۰	
۸	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش آلو

تعداد اقلام: ۱۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبلیمو	میلی گرم	۲	۰	
۲	آلو بخارایی	گرم	۲۵	۰	
۳	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۴	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۳۵	۰	
۵	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۶	دنبه	گرم	۲	۰	
۷	رب	گرم	۱۴	۰	
۸	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۷	۰	
۹	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۱	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	

خورش آلو

تعداد اقلام:

۱۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱۲	لپه تبریزی	گرم	۳۰	۰	
۱۳	لیمو خشک	گرم	۱	۰	
۱۴	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش آلو اسفناج

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	اسفناج	گرم	۱۵۰	۰	
۲	آلو بخارایی	گرم	۲۵	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۵	دنبه	گرم	۲	۰	
۶	رب	گرم	۱۰	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۲۰	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	لیمو خشک	گرم	۱	۰	
۱۲	نمک	گرم	۳۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش بامیه

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بامیه	گرم	۸۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۳۵	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۲۵	۰	
۵	دنبه	گرم	۲	۰	
۶	رب	گرم	۱۴	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۵	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۹	سیر	گرم	۲	۰	

خورش بامیه

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۱۱	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۲	لپه تبریزی	گرم	۲۵	۰	
۱۳	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش خلال بادام کرمانشاهی

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبلیمو	میلی لیتر	۲	۰	
۲	پیاز	گرم	۴۰	۰	
۳	خلال بادام درختی	گرم	۴۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۵	دنبه	گرم	۲	۰	
۶	رب	گرم	۱۵	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۲۲	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۹	زرشک	گرم	۱۵	۰	
۱۰	زعفران	گرم	۰/۰۰۹	۰	
۱۱	گوشت گوساله جوانه	گرم	۶۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش ریواس

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۲	جعفری	گرم	۵۰	۰	تازه
۳	رب گوجه فرنگی	گرم	۲	۰	
۴	روغن مایع	گرم	۱۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۶	ساقه ریواس	گرم	۷۵	۰	پاک شده
۷	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۸	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	

خورش ریواس

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۹	لوبیا چیتی	گرم	۱۷	۰	
۱۰	نعنا خشک	گرم	۰/۵	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش سیب آلو

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آلو بخارایی	گرم	۲۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۴	دنبه	گرم	۲	۰	
۵	رب	گرم	۱۴	۰	
۶	روغن	گرم	۲۰	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۸	سیب	گرم	۵۰	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	لپه تبریزی	گرم	۳۰	۰	
۱۲	لیمو خشک	گرم	۱	۰	
۱۳	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش فسنجان

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۳	۰	
۲	پیاز	گرم	۴۰	۰	
۳	رب انار	گرم	۲۰	۰	
۴	روغن	گرم	۱۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۴۵	۰	
۶	شکر	گرم	۱۵	۰	

خورش فسنگان

۱۲

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۷	شنیسل مرغ	گرم	۱۱۰	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۹	کدو حلوائی	گرم	۲۰	۰	
۱۰	کره فله	گرم	۳	۰	
۱۱	مغز گردو	گرم	۲۵	۰	
۱۲	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش قورمه سبزی

۱۲

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۴	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۳	دنبه	گرم	۲	۰	
۴	رب	گرم	۲	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۳۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۱	۰	
۷	سبزی قورمه	گرم	۶۰	۰	آماده
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۹	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۰	لوبیا قرمز	گرم	۲۵	۰	
۱۱	لیمو خشک	گرم	۲	۰	
۱۲	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش قیمه

۱۳

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	گرم	۲	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۳۵	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۲	۰	

خورش قیمه

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۵	دنبه	گرم	۲	۰	
۶	رب	گرم	۱۴	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۵	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	لپه تبریزی	گرم	۳۰	۰	
۱۲	لیمو خشک	گرم	۱	۰	
۱۳	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش قیمه بادمجان

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۲	۰	
۲	بادمجان	گرم	۱۶۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۵	دنبه	گرم	۲	۰	
۶	رب	گرم	۱۷	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۲۵	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	لپه تبریزی	گرم	۲۰	۰	
۱۲	لیمو خشک	گرم	۱	۰	
۱۳	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش قیمه کدو

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۸	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۵	۰	

ردیف	نام کال	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۳	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۴	دنبه	گرم	۲	۰	
۵	رب	گرم	۱۴	۰	
۶	روغن سرخ کردنی	گرم	۲۵	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۹	کدو خورشی	گرم	۱۴۰	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	لپه تبریزی	گرم	۲۰	۰	
۱۲	لیمو خشک	گرم	۱	۰	
۱۳	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کال	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۲	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۳۵	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۵	دنبه	گرم	۲	۰	
۶	رب	گرم	۱۴	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۵	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	گوشت گوسفندی	گرم	۷۰	۰	
۱۱	لپه تبریزی	گرم	۳۰	۰	
۱۲	لیمو خشک	گرم	۱	۰	
۱۳	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش کرفس

تعداد اقلام:

۱۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۶	۰	
۲	آبلیمو	میلی لیتر	۱	۰	
۳	برگ کرفس	گرم	۵	۰	
۴	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۵	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۶	دنبه	گرم	۲	۰	
۷	رب	گرم	۲	۰	
۸	روغن سرخ کردنی	گرم	۲۰	۰	
۹	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۱۰	ساقه کرفس	گرم	۷۰	۰	آماده
۱۱	سبزی قورمه	گرم	۱۰	۰	آماده
۱۲	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۱۳	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۴	لوبیا چیتی	گرم	۲۰	۰	
۱۵	لیمو خشک	گرم	۱	۰	
۱۶	نعنا خشک	گرم	۰/۵	۰	
۱۷	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش کنگر

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۲	جعفری	گرم	۵۰	۰	تازه
۳	رب گوجه فرنگی	گرم	۲	۰	
۴	روغن مایع	گرم	۱۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۷	کنگر	گرم	۷۵	۰	پاک شده
۸	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۹	لوبیا چیتی	گرم	۱۷	۰	
۱۰	نعنا خشک	گرم	۰/۵	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش گوجه سبز

تعداد اقلام:

۱۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۳	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۳	دنبه	گرم	۲	۰	
۴	رب	گرم	۳	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۳۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۱	۰	
۷	سبزی قورمه	گرم	۶۰	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۹	گوجه سبز	گرم	۷۰	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	لوبیا قرمز	گرم	۲۵	۰	
۱۲	لیمو خشک	گرم	۲	۰	
۱۳	نعنا	گرم	۱۰	۰	تازه
۱۴	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

خورش لوبیا سبز

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ابلیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	۳۵	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۴	۰	
۵	دنبه	گرم	۲	۰	
۶	رب	گرم	۱۴	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۳۰	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۴	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	لوبیا سبز	گرم	۵۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۲	۰	
۱۳	هویج	گرم	۲۰	۰	

خورش لوبیا سبز

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

خورش ناز خاتون

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۳	۰	
۲	بادمجان	گرم	۱۳۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۴	دنبه	گرم	۲	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۳۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۶	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۰/۵	۰	
۸	سبزی قورمه	گرم	۶۰	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۵	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

دست پیچ

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۵	۰	
۲	تخم مرغ	گرم	۵	۰	
۳	جعفری	گرم	۳	۰	تازه
۴	رب گوجه فرنگی	گرم	۱۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۶	زرشک	گرم	۲	۰	
۷	زوغن سرخ کردنی	گرم	۱۰	۰	
۸	سیر	گرم	۲/۵	۰	پاک شده
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	قلوه گاه		۱۲	۰	
۱۱	گوشت گوساله	گرم	۶۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

دوغ محلی

تعداد اقلام: ۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	دوغ محلی	میلی لیتر	۲۵۰	۰	
۲	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

ذرت مکزیکی با قارچ

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۱۰	۰	
۲	ذرت	گرم	۱۵۰	۰	
۳	قارچ	گرم	۲۰	۰	
۴	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	ماست چکیده	گرم	۲۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

رشته پلو با خلال مرغ

تعداد اقلام: ۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۳۵	۰	
۴	رشته پلویی	گرم	۴۰	۰	
۵	روغن	گرم	۲۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۸	۰	
۷	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۸	زیره سیاه	گرم	۰/۵	۰	
۹	شنیسل مرغ	گرم	۵۵	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۶	۰	
۱۱	نمک	گرم	۴۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

رشته پلو با گوشت

تعداد اقلام: ۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۴۰	۰	

رشته پلو با گوشت

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۳۵	۰	
۴	رشته پلویی	گرم	۴۰	۰	
۵	روغن	گرم	۲۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۸	۰	
۷	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۸	زیره سیاه	گرم	۰/۵	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۶	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۳۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۴۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

رولت گوشت

تعداد اقلام:

۱۶

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۲۰	۰	
۴	جعفری	گرم	۳	۰	
۵	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۶	رب	گرم	۲۵	۰	
۷	روغن	گرم	۸	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۳۵	۰	
۹	زرشک	گرم	۱/۲	۰	
۱۰	سیر	گرم	۳	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۲	فلفل قرمز	گرم	۰/۱	۰	
۱۳	قلوه گاه گوسفندی	گرم	۱۵	۰	
۱۴	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۲۵	۰	
۱۵	نمک	گرم	۱	۰	
۱۶	هویج	گرم	۳	۰	
			قیمت غذا	۰	

سالاد پیازچه

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیازچه	گرم	۳۵	۰	خرد شده (ساقه و برگ)
۲	خیارشور	گرم	۵۰	۰	
۳	ذرت	گرم	۳۵	۰	
۴	سس مایونز	گرم	۳۵	۰	
۵	سیبزمینی	گرم	۱۰۰	۰	
۶	شوید	گرم	۵	۰	خشک
۷	شینسل مرغ	گرم	۶۰	۰	
۸	نخودفرنگی	گرم	۳۰	۰	
۹	هویج	گرم	۶۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

سالاد شیرازی

تعداد اقلام:

۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۲۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	خیار	گرم	۷۰	۰	
۴	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۵	گوجه فرنگی	گرم	۷۰	۰	
۶	نعنا خشک	گرم	۱	۰	
۷	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

سالاد ماکارونی (مرغ)

تعداد اقلام:

۱۶

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۹	۰	
۲	برگ کرفس	گرم	۰/۳	۰	
۳	پودر آویشن	گرم	۰/۵	۰	
۴	پودر سیر	گرم	۰/۵	۰	
۵	خیارشور	گرم	۵۰	۰	
۶	روغن	گرم	۶	۰	
۷	سس مایونز فله	گرم	۵۰	۰	
۸	سیر	گرم	۰/۸	۰	

سالاد ماکارونی (مرغ)

تعداد اقلام:

۱۶

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۹	شنیسل مرغ	گرم	۷۰	۰	
۱۰	شوید خشک	گرم	۱/۵	۰	
۱۱	فلفل دلمه	گرم	۹	۰	
۱۲	فلفل سیاه	گرم	۰/۴	۰	
۱۳	ماست فله	گرم	۲۰	۰	
۱۴	ماکارونی فرمی	گرم	۱۰۰	۰	
۱۵	نخود فرنگی	گرم	۴۵	۰	
۱۶	نمک	گرم	۱/۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

ساندویچ فلافل

تعداد اقلام:

۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	خیارشور	گرم	۳۰	۰	
۲	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۳	فلافل آماده	عدد	۴	۰	
۴	کاهو	گرم	۳۰	۰	
۵	نان باگت	عدد	۱	۰	۲۰۰ گرمی
			قیمت غذا	۰	

ساندویچ قارچ و مرغ

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۱۵	۰	
۲	خیارشور	گرم	۳۰	۰	
۳	روغن	گرم	۵	۰	
۴	زردچوبه	گرم	۰/۱	۰	
۵	زنجبیل	گرم	۲	۰	
۶	شنیسل مرغ	گرم	۷۰	۰	
۷	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۸	قارچ	گرم	۷۰	۰	
۹	کاهو	گرم	۲۵	۰	
۱۰	نان باگت	عدد	۱	۰	۲۰۰ گرمی
۱۱	نمک	گرم	۱	۰	

ساندویچ قارچ و مرغ

تعداد اقلام: ۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

ساندویچ کباب ترکی مرغ

تعداد اقلام: ۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۲	خیارشور	گرم	۳۰	۰	
۳	شنیسل مرغ	گرم	۱۰۰	۰	
۴	فلفل دلمه	گرم	۲۰	۰	
۵	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۶	قارچ	گرم	۳۰	۰	
۷	گوجه فرنگی	گرم	۳۰	۰	
۸	نان باگت	عدد	۱	۰	۲۰۰ گرمی
۹	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

ساندویچ کوکو سبزی

تعداد اقلام: ۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد گندم	گرم	۲	۰	
۲	پیاز	گرم	۱۵	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۶۵	۰	
۴	خیارشور	گرم	۳۰	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۶۰	۰	
۶	سبزی کوکو	گرم	۸۰	۰	
۷	سیر	گرم	۲	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۹	کاهو	گرم	۳۰	۰	
۱۰	نان باگت	عدد	۱	۰	۲۰۰ گرمی
۱۱	نمک	گرم	۱/۸	۰	
			قیمت غذا	۰	

ساندویچ کوکو سیب زمینی

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۱۵	۰	
۲	تخم مرغ	گرم	۷۰	۰	
۳	خیارشور	گرم	۳۰	۰	
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	۶۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۷	۰	
۶	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۷	سیب زمینی	گرم	۱۲۰	۰	
۸	سیر	گرم	۲	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۵	۰	
۱۰	کاهو	گرم	۳۰	۰	
۱۱	گشنیز	گرم	۲	۰	
۱۲	نان باگت	عدد	۱	۰	۲۰۰ گرمی
۱۳	نمک	گرم	۱/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

ساندویچ همبرگر

تعداد اقلام:

۱۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۳	۰	
۲	آرد سوخاری طعم دار	گرم	۲۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۸	۰	
۴	تخم مرغ	گرم	۱۲	۰	
۵	خیارشور	گرم	۳۰	۰	
۶	دارچین	گرم	۱۷	۰	
۷	رب	گرم	۱۸	۰	
۸	روغن سرخ کردنی	گرم	۴۰	۰	
۹	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۱۰	سیب زمینی	گرم	۲۵	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۲	کاهو	گرم	۳۰	۰	
۱۳	گوشت گوساله جوانه	گرم	۸۵	۰	
۱۴	نان باگت	عدد	۱	۰	۲۰۰ گرمی
۱۵	نمک	گرم	۱/۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

سبزی پلو

تعداد اقلام: ۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۶۵	۰	
۲	روغن	گرم	۱۰	۰	
۳	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۴	سبزی پلویی	گرم	۲۵	۰	آماده
۵	سیر	گرم	۲	۰	
۶	شوید خشک	گرم	۳	۰	
۷	نمک	گرم	۴۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

سس مخصوص بریانی (برای یک کیلو گوشت)

تعداد اقلام: ۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبلیمو	میلی لیتر	۵۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۵۰	۰	
۳	روغن	گرم	۵۰	۰	
۴	زعفران	گرم	۰/۱	۰	
۵	زنجبیل	گرم	۲/۵	۰	
۶	سس مایونز	گرم	۵۰	۰	
۷	فلفل دلمه	گرم	۳۵	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۱/۲۵	۰	
۹	فلفل قرمز	گرم	۱/۲۵	۰	
۱۰	نمک	گرم	۱۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

سس مخصوص کمپیر

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آویشن	گرم	۰/۱	۰	
۲	سس کچاپ	واحد	۱	۰	
۳	سس مایونز فله	واحد	۲	۰	
۴	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۵	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

سوپ جو

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۲	بلغور جو	گرم	۱۵	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۴	جعفری	گرم	۷	۰	
۵	رب	گرم	۱۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۶	۰	
۷	سیب زمینی	گرم	۱۵	۰	
۸	سیر	گرم	۰/۵	۰	
۹	شنیسل مرغ	گرم	۱۰	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۱	نمک	گرم	۲	۰	
۱۲	هویج	گرم	۸	۰	
			قیمت غذا	۰	

سوپ رشته

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۳/۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	جعفری	گرم	۷	۰	
۴	رب	گرم	۱۰	۰	
۵	رشته فرنگی	گرم	۱۵	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۶	۰	
۷	سیب زمینی	گرم	۱۵	۰	
۸	سیر	گرم	۰/۵	۰	
۹	شنیسل مرغ	گرم	۱۰	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱/۱	۰	
۱۲	هویج	گرم	۸	۰	
			قیمت غذا	۰	

سوپ سبزیجات

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۲/۵	۰	
۲	بلغور جو	گرم	۱۵	۰	
۳	جعفری	گرم	۱۵	۰	تازه
۴	ذرت	گرم	۵	۰	
۵	رب گوجه فرنگی	گرم	۵	۰	
۶	سیب زمینی	گرم	۱۰	۰	
۷	شوید	گرم	۷/۵	۰	خشک
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۰۳	۰	
۹	کدو سبز	گرم	۱۰	۰	
۱۰	گشنیز	گرم	۷/۵	۰	تازه
۱۱	نخود فرنگی	گرم	۵	۰	
۱۲	نمک	گرم	۰/۹	۰	
۱۳	هویج	گرم	۱۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

سوپ شیر

تعداد اقلام:

۱۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد گندم	گرم	۲	۰	
۲	آرد نشاسته ذرت	گرم	۲	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۴	جعفری	گرم	۵	۰	تازه
۵	جو پرک	گرم	۲۰	۰	
۶	ذرت	گرم	۱۰	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۸	شنیسل مرغ	گرم	۱۵	۰	
۹	شیر	میلی لیتر	۱۰۰	۰	
۱۰	فلفل قرمز	گرم	۰/۱	۰	
۱۱	قارچ	گرم	۲۰	۰	
۱۲	کره فله	گرم	۲	۰	
۱۳	نخود فرنگی	گرم	۱۰	۰	
۱۴	نمک	گرم	۱	۰	
۱۵	هویج	گرم	۱۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

سوپ کلم بروکلی

۷

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد	گرم	۲۰	۰	
۲	ذرت	گرم	۵۰	۰	
۳	سیبزمینی	گرم	۵۰	۰	
۴	شیر	میلی لیتر	۱۰۰	۰	
۵	کره	گرم	۴۰	۰	
۶	کلم بروکلی	گرم	۱۵۰	۰	
۷	هویج	گرم	۱۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

سیبزمینی تنوری

۳

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	سیبزمینی	گرم	۱۰۰	۰	
۲	فلفل سیاه	گرم	۱	۰	
۳	نمک	گرم	۰/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

سیرابی

۷

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۱	۰	
۲	بلغور گندم	گرم	۱۵	۰	
۳	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۴	سیر	گرم	۲	۰	
۵	سیرابی	گرم	۳۰۰	۰	
۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۷	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

شامی کباب

۱۳

تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	گرم	۵	۰	

شامی کباب

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۲	آرد نخودچی	گرم	۲۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۴۵	۰	
۴	تخم مرغ	گرم	۱۰	۰	
۵	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۶	رب	گرم	۳۰	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۴۰	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۹	سیب زمینی	گرم	۶۵	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۱	قلوه گاه گوسفندی	گرم	۲۰	۰	
۱۲	گوشت گوساله جوانه	گرم	۹۵	۰	
۱۳	نمک	گرم	۱/۶	۰	
			قیمت غذا	۰	

شربت بهار نارنج

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۳۰۰	۰	
۲	تخم شربتی	گرم	۱	۰	
۳	زعفران	گرم	۰/۲	۰	
۴	شربت بهار نارنج	گرم	۴۰	۰	تازه
۵	شیره نبات	گرم	۱۰	۰	
۶	لیوان ۳۰۰ سی سی	عدد	۱	۰	
۷	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شربت خیار سکنجبین

تعداد اقلام:

۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۱۵۰	۰	
۲	بطری ۲۵۰ سی سی	عدد	۱	۰	
۳	خیار	گرم	۳۱	۰	
۴	شربت سکنجبین	میلی لیتر	۳۷	۰	
۵	شیره نبات	گرم	۱۸	۰	

۷ شربت خیار سکنجبین تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۶	لیمو ترش	گرم	۳۷	۰	تازه
۷	نعنا	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۷ شربت زعفرانی تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۳۰۰	۰	
۲	آبلیمو	میلی لیتر	۴	۰	تازه
۳	تخم شربتی	گرم	۱	۰	
۴	زعفران	گرم	۰/۲	۰	
۵	شیره نبات	گرم	۴	۰	
۶	لیوان ۳۰۰ سی سی	عدد	۱	۰	
۷	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۵ شربت لیموناد نعنا تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۱۵۰	۰	
۲	بطری ۲۵۰ سی سی	عدد	۱	۰	
۳	شیره نبات	گرم	۷۵	۰	
۴	لیمو ترش	گرم	۳۷	۰	تازه
۵	نعنا	گرم	۳/۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۰ شله زرد تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج نیمه	گرم	۳۰	۰	ایرانی
۲	پودر نارگیل	گرم	۰/۵	۰	
۳	خلال بادام درختی	گرم	۰/۸	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۵	زعفران	گرم	۰/۰۳۵	۰	

شله زرد

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۶	شکر	گرم	۴۵	۰	
۷	ظرف یک بار مصرف	گرم	۱	۰	
۸	کره فله	گرم	۳	۰	
۹	گلاب	میلی لیتر	۱	۰	
۱۰	هل	گرم	۰/۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

شله قلمکار

تعداد اقلام:

۲۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج نیمه	گرم	۱۲	۰	
۲	بلغور گندم	گرم	۴۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۴۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۱۵	۰	
۵	رب	گرم	۷	۰	
۶	روغن	گرم	۱۰	۰	
۷	ریشه جوز	گرم	۱	۰	
۸	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۹	عدس	گرم	۱۲	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۳	۰	
۱۱	فلفل قرمز	گرم	۰/۰۵	۰	
۱۲	قلوه گاه گوسفندی	گرم	۱۰	۰	
۱۳	کره حیوانی	گرم	۱۰	۰	
۱۴	گلاب	میلی لیتر	۱/۵	۰	
۱۵	گوشت گوساله جوانه	گرم	۶۰	۰	
۱۶	لپه تبریزی	گرم	۷	۰	
۱۷	لوبیا چیتی	گرم	۷	۰	
۱۸	لوبیا رشتی	گرم	۸	۰	
۱۹	لوبیا سفید	گرم	۵	۰	
۲۰	لوبیا قرمز	گرم	۱۰	۰	
۲۱	نخود خام	گرم	۱۰	۰	
۲۲	نمک	گرم	۶	۰	
۲۳	هل	گرم	۰/۰۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج نیمه	گرم	۱۲	۰	
۲	بلغور گندم	گرم	۴۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۴۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۱۵	۰	
۵	رب	گرم	۷	۰	
۶	روغن	گرم	۱۰	۰	
۷	ریشه جوز	گرم	۱	۰	
۸	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۳	۰	
۱۰	فلفل قرمز	گرم	۰/۰۵	۰	
۱۱	گلاب	میلی لیتر	۱/۵	۰	
۱۲	گوشت گوسفندی	گرم	۱۲۰	۰	لاشه
۱۳	لپه تبریزی	گرم	۷	۰	
۱۴	لوبیا رشتی	گرم	۸	۰	
۱۵	لوبیا قرمز	گرم	۱۰	۰	
۱۶	لوبیا چیتی	گرم	۷	۰	
۱۷	لوبیا سفید	گرم	۵	۰	
۱۸	عدس	گرم	۱۲	۰	
۱۹	کره حیوانی	گرم	۱۰	۰	
۲۰	نخود خام	گرم	۱۰	۰	
۲۱	نمک	گرم	۶	۰	
۲۲	هل	گرم	۰/۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پوره انبه	گرم	۴۰	۰	
۲	شکر	گرم	۱۰	۰	
۳	شیر	میلی لیتر	۲۵۰	۰	
۴	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شیر برنج

تعداد اقلام: ۶

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج نیمه	گرم	۲۵	۰	
۲	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۳	شیر	گرم	۱۶۰	۰	
۴	قند و شکر	گرم	۳۰	۰	
۵	گلاب	میلی لیتر	۲	۰	
۶	وانیل	گرم	۰/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شیر پسته

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پسته	گرم	۲۰	۰	
۲	شکر	گرم	۲۰	۰	
۳	شیر	میلی لیتر	۲۷۰	۰	
۴	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شیر توت فرنگی

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پوره توت فرنگی	گرم	۴۰	۰	
۲	شکر	گرم	۱۰	۰	
۳	شیر	میلی لیتر	۲۵۰	۰	
۴	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شیر خرما

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	خرما	گرم	۴۰	۰	
۲	شکر	گرم	۱۰	۰	

شیر خرما

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۳	شیر	میلی لیتر	۲۵۰	۰	
۴	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شیر شاهتوت

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پوره شاهتوت	گرم	۲۰	۰	
۲	شکر	گرم	۲۰	۰	
۳	شیر	میلی لیتر	۲۵۰	۰	
۴	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شیر قهوه

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۱۳۰	۰	
۲	شیر	میلی لیتر	۷۰	۰	
۳	قاشق یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۴	قهوه	گرم	۱۰	۰	
۵	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شیر طالبی

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	شکر	گرم	۳۰	۰	
۲	شیر	میلی لیتر	۶۰	۰	
۳	طالبی	گرم	۲۱۰	۰	
۴	لیوان	عدد	۱	۰	
۵	نی	عدد	۱	۰	

شیر طالبی

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

شیر عسل

تعداد اقلام: ۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	شیر	میلی لیتر	۱۸۰	۰	
۲	عسل	گرم	۲۰	۰	
۳	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۴	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شیر کاکائو

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	شکر	گرم	۱۰	۰	
۲	شیر	میلی لیتر	۱۸۰	۰	
۳	کاکائو	گرم	۱۰	۰	
۴	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

شیر موز

تعداد اقلام: ۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	شکر	گرم	۱۰	۰	
۲	شیر	میلی لیتر	۲۵۰	۰	
۳	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۴	موز	گرم	۴۰	۰	
۵	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۶

تعداد اقلام:

شیر موز بستنی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بستنی	گرم	۱۰۰	۰	
۲	شکر	گرم	۱۰	۰	
۳	شیر	میلی لیتر	۱۵۰	۰	
۴	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	موز	گرم	۴۰	۰	
۶	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۶

تعداد اقلام:

شیر نارگیل

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پودر نارگیل	گرم	۲۰	۰	
۲	ثعلب	گرم	۰/۵	۰	
۳	شکر	گرم	۲۰	۰	
۴	شیر	میلی لیتر	۲۵۰	۰	
۵	لیوان یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۶	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۱

تعداد اقلام:

عدس پلو با کشمش

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۲۵	۰	
۴	روغن	گرم	۳۳	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۳/۰	۰	
۶	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۷	عدس	گرم	۴۰	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۹	کشمش پلویی	گرم	۲۰	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۴۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

عدس پلو با گوشت

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۲۵	۰	
۴	روغن	گرم	۳۳	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۳/۰	۰	
۶	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۷	عدس	گرم	۴۰	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۹	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۰	نمک	گرم	۴۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

عدسی

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	رب	گرم	۱۰	۰	
۴	روغن	گرم	۱۰	۰	
۵	سیب زمینی	گرم	۱۰	۰	
۶	عدس	گرم	۵۰	۰	
۷	فلفل سیاه	گرم	۰/۲۵	۰	
۸	نعنا خشک	گرم	۰/۵	۰	
۹	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

فالوده بستنی

تعداد اقلام:

۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بستنی خامه ای	گرم	۹۰	۰	
۲	ظرف یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۳	فالوده آماده	گرم	۱۵۰	۰	رشته ی فالوده
۴	قاشق یک بار مصرف	عدد	۱	۰	

۴ **تعداد اقلام:** فالوده بستنی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

۵ **تعداد اقلام:** فرنی آرد برنج

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد برنج	گرم	۲۰	۰	
۲	شکر	گرم	۲۵	۰	
۳	شیر	میلی لیتر	۲۰۰	۰	
۴	گلاب	میلی لیتر	۱۰	۰	
۵	هل	گرم	۰/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۵ **تعداد اقلام:** فرنی نشاسته

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	شکر	گرم	۲۵	۰	
۲	شیر	میلی لیتر	۲۰۰	۰	
۳	گلاب	میلی لیتر	۱۰	۰	
۴	نشاسته	گرم	۲۰	۰	
۵	هل	گرم	۰/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۲ **تعداد اقلام:** فلافل (تک)

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۰	۰	
۲	فلافل آماده	گرم	۲۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

۲

تعداد اقلام:

قارچ کبابی خام

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	سیخ	عدد	۱	۰	
۲	قارچ	گرم	۵۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

۴

تعداد اقلام:

قهوه فرانسوی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب	میلی لیتر	۲۲۰	۰	
۲	پودر قهوه	گرم	۱۲	۰	
۳	لیوان ۲۲۰ سی سی	عدد	۱	۰	
۴	نی	عدد	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۸

تعداد اقلام:

کباب بختیاری (تک)

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۳	زردچوبه	گرم	۱/۵	۰	
۴	شنیسل مرغ	گرم	۱۰۰	۰	
۵	فلفل قرمز	گرم	۰/۱	۰	
۶	کره فله	گرم	۳	۰	
۷	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۰۰	۰	
۸	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۶

تعداد اقلام:

کباب برگ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	فلفل سیاه	گرم	۱/۰	۰	
۳	کره حیوانی	گرم	۳	۰	
۴	کیوی	گرم	۲	۰	
۵	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۵۰	۰	

کباب برگ

تعداد اقلام: ۶

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۶	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

کباب چنجه

تعداد اقلام: ۶

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	دنبه	گرم	۵۰	۰	
۳	فلفل سیاه	گرم	۱/۰	۰	
۴	کیوی	گرم	۲	۰	
۵	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۰۰	۰	
۶	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

کباب کوبیده

تعداد اقلام: ۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	سماق	گرم	۱	۰	
۳	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۴	قلوه گاه گوسفندی	گرم	۲۰	۰	
۵	کره فله	گرم	۳	۰	
۶	گوشت گوساله جوانه	گرم	۸۰	۰	۳۰٪ قلوه گاه ۷۰٪ گوشت خالص
۷	نمک	گرم	۴	۰	
			قیمت غذا	۰	

کباب مرغ

تعداد اقلام: ۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۲	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۳	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۴	شنپسل مرغ	گرم	۶۰	۰	

کباب مرغ

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۵	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۶	قلوه گاه گوسفندی	گرم	۲۵	۰	
۷	کره فله	گرم	۳	۰	
۸	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۰	۰	
۹	نمک	گرم	۳	۰	
			قیمت غذا	۰	

کشک بادمجان

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بادمجان	گرم	۲۹۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۶۰	۰	
۳	روغن سرخ کردنی	گرم	۵۰	۰	
۴	سیر	گرم	۶	۰	
۵	فلفل سیاه	گرم	۰/۲۵	۰	
۶	کشک	گرم	۴۰	۰	۱۵ گرم مخلوط ۲۵ گرم جداگانه
۷	مغز گردو	گرم	۱۰	۰	
۸	نعنا خشک	گرم	۲	۰	
۹	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

کلم پلو با گوشت

تعداد اقلام:

۱۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۳	۰	
۲	برنج	گرم	۱۵۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۳۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۷	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۸	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۹	سبزی معطر	گرم	۲۵	۰	تره، ریحان، ترخون

کلم پلو با گوشت

تعداد اقلام:

۱۵

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱۰	شوید خشک	گرم	۳	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۱۵	۰	
۱۲	کلم سفید	گرم	۲۰۰	۰	
۱۳	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۴	نمک	گرم	۴۰	۰	
۱۵	هویج	گرم	۱۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

کمپیر سیبزمینی

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پنیر پیتزا	گرم	۱۰	۰	
۲	خیارشور	گرم	۲۰	۰	
۳	ذرت مکزیکی	گرم	۴۰	۰	
۴	سس مخصوص کمپیر	گرم	۲۰	۰	طبق آنالیز مربوطه
۵	سیبزمینی	گرم	۳۵۰	۰	
۶	شنیسل مرغ	گرم	۲۰	۰	
۷	ظرف یک بار مصرف آلومینیومی	عدد	۱	۰	
۸	قاشق یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۹	کره فله	گرم	۱۰	۰	
۱۰	نخود فرنگی	گرم	۵۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

کوفته تبریزی

تعداد اقلام:

۱۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبغوره	میلی لیتر	۸	۰	
۲	آرد نخودچی	گرم	۵	۰	
۳	آلو بخارایی	گرم	۱۰	۰	اندازه متوسط
۴	برنج نیمه	گرم	۱۵	۰	
۵	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۶	تخم مرغ	گرم	۱۲	۰	
۷	جعفری	گرم	۵	۰	

کوفته تبریزی

تعداد اقلام:

۱۷

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۸	دارچین	گرم	۰/۱۵	۰	
۹	رب	گرم	۲۵	۰	
۱۰	روغن	گرم	۲	۰	
۱۱	زردچوبه	گرم	۰/۶	۰	
۱۲	شوید خشک	گرم	۳	۰	
۱۳	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۴	قلوه گاه گوسفندی	گرم	۱۰	۰	
۱۵	گوشت گوساله جوانه	گرم	۷۵	۰	
۱۶	لپه تبریزی	گرم	۱۲	۰	
۱۷	نمک	گرم	۱/۳	۰	
			قیمت غذا	۰	

کوکو سبزی

تعداد اقلام:

۸

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد گندم	گرم	۲/۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۸۵	۰	
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	۷۵	۰	
۵	سبزی کوکو	گرم	۱۵۰	۰	آماده
۶	سیر	گرم	۲	۰	
۷	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۸	نمک	گرم	۱/۸	۰	
			قیمت غذا	۰	

کوکو سیب زمینی

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۲	تخم مرغ	گرم	۸۰	۰	
۳	روغن سرخ کردنی	گرم	۶۰	۰	
۴	زردچوبه	گرم	۰/۷	۰	
۵	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۶	سیب زمینی	گرم	۱۳۰	۰	

تعداد اقلام: ۱۰ **کوکو سیب زمینی**

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۷	سیر	گرم	۲	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۹	گشنیز	گرم	۲	۰	
۱۰	نمک	گرم	۱/۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

تعداد اقلام: ۲ **گوچه کبابی خام**

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	سیخ	عدد	۱	۰	
۲	گوچه فرنگی	گرم	۱۰۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

تعداد اقلام: ۱۲ **گوشت (چلو گوشتی)**

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب غوره	میلی لیتر	۰/۲	۰	
۲	آب لیمو	میلی لیتر	۰/۲	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۵	۰	
۵	رب	گرم	۵	۰	
۶	روغن	گرم	۱۰	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۸	سیر	گرم	۳	۰	
۹	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۱/۰	۰	
۱۱	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۵۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

تعداد اقلام: ۱۱ **گوشت بوقلمون (چلو گوشتی)**

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۴۰	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۲	دارچین	گرم	۰/۵	۰	
۳	رب	گرم	۲۰	۰	
۴	رنجیل	گرم	۰/۵	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۳۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۷	سیر	گرم	۵	۰	
۸	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۵	۰	
۱۰	گوشت بوقلمون	گرم	۱۸۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب غوره	میلی لیتر	۲	۰	
۲	آب لیمو	میلی لیتر	۲	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۵	۰	
۵	رب	گرم	۵	۰	
۶	روغن	گرم	۱۷	۰	
۷	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۸	سبزی پلوپی	گرم	۲۵	۰	
۹	سیر	گرم	۲	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۲	گوشت گوسفندی	گرم	۳۵۰	۰	با استخوان
۱۳	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب غوره	میلی لیتر	۲	۰	

گوشت و بادمجان

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۲	آبلیمو	میلی لیتر	۲	۰	
۳	بادمجان	گرم	۱۶۰	۰	
۴	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۵	دارچین	گرم	۰/۵	۰	
۶	رب	گرم	۵	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۳۵	۰	
۸	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۹	سیر	گرم	۳	۰	
۱۰	لفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۱	لفل سیاه	گرم	۱/۰	۰	
۱۲	گوشت گوساله جوانه	گرم	۱۱۰	۰	
۱۳	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

لبو پخته

تعداد اقلام:

۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	چغندر خام	گرم	۲۰۰	۰	
۲	شکر	گرم	۱۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

لوبیا پلو با گوشت

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۲۵	۰	
۴	روغن	گرم	۳۴	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۶	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۷	سیر	گرم	۱	۰	
۸	شوید خشک	گرم	۴	۰	
۹	لفل دلمه	گرم	۳	۰	
۱۰	لفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	

۱۳

تعداد اقلام:

لویا پلو با گوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱۱	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۲	لویا چشم بلبلی	گرم	۲۵	۰	
۱۳	نمک	گرم	۴۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

۹

تعداد اقلام:

لویا گرم

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آبلیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۴	رب	گرم	۸	۰	
۵	روغن	گرم	۵	۰	
۶	سیبزمینی	گرم	۲۰	۰	
۷	لفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۸	لویا چیتی	گرم	۶۰	۰	
۹	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

۲

تعداد اقلام:

ماست چکیده فله

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ظرف یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۲	ماست چکیده	گرم	۱۰۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

۵

تعداد اقلام:

ماست و خیار

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	خیار	گرم	۴۰	۰	
۲	لفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۳	ماست چکیده فله	گرم	۱۴۰	۰	
۴	نعنا خشک	گرم	۱	۰	
۵	نمک	گرم	۱	۰	

۵ ماست و خیار: تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
			قیمت غذا	۰	

۹ ماش پلو با گوشت: تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	روغن	گرم	۳۴	۰	
۴	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۵	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۶	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۷	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۸	ماش	گرم	۳۵	۰	
۹	نمک	گرم	۴۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۱ ماکارونی: تعداد اقلام:

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۲	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۳	رب	گرم	۴۰	۰	
۴	روغن	گرم	۳۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۳۵	۰	
۶	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۷	فلفل دلمه	گرم	۱۵	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۰/۷	۰	
۹	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۰	ماکارونی	گرم	۲۰۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱/۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

ماکارونی با سویا

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۴۰	۰	
۲	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۳	رب	گرم	۶۰	۰	
۴	روغن	گرم	۴۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۳۵	۰	
۶	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۷	سویا	گرم	۵۰	۰	دانه درشت
۸	فلفل دلمه	گرم	۱۵	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۷	۰	
۱۰	ماکارونی	گرم	۲۰۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۱/۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

ماکارونی با مخلوط گوشت و سویا

تعداد اقلام:

۱۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	۲۵	۰	
۲	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۳	رب	گرم	۶۰	۰	
۴	روغن	گرم	۴۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۳۵	۰	
۶	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۷	سویا	گرم	۱۵	۰	دانه درشت
۸	فلفل دلمه	گرم	۱۵	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۷	۰	
۱۰	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۱	ماکارونی	گرم	۲۰۰	۰	
۱۲	نمک	گرم	۱/۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

ماهی تیلاپیا (تک)

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۱۵	۰	

ماهی تیلاپیا (تک)

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۲	آرد سوخاری طعمدار	گرم	۲۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۵	۰	
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	۷۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۱/۵	۰	
۶	سرکه	میلی لیتر	۵	۰	
۷	سیر	گرم	۵	۰	
۸	ماهی	گرم	۲۰۰	۰	فیله برش خورده آماده طبخ
۹	نمک	گرم	۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

ماهی قزل آلا

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۱۵	۰	
۲	آرد سوخاری طعمدار	گرم	۲۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۵	۰	
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	۶۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۱/۵	۰	
۶	سرکه	میلی لیتر	۵	۰	
۷	سیر	گرم	۵	۰	
۸	شوید خشک	گرم	۳	۰	
۹	ماهی	گرم	۲۵۰	۰	شکم خالی آماده طبخ
۱۰	نمک	گرم	۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

ماهی هوکی (تک)

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۱۵	۰	
۲	آرد سوخاری طعمدار	گرم	۲۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۵	۰	
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	۶۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۱/۵	۰	
۶	سرکه	میلی لیتر	۵	۰	

ماهی هوکی (تک)

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۷	سیر	گرم	۵	۰	
۸	ماهی	گرم	۲۰۰	۰	فیله برش خورده آماده طبخ
۹	نمک	گرم	۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

مرغ (تک)

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۴	رب	گرم	۲۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۶	زرشک	گرم	۵	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۸	سیر	گرم	۲	۰	
۹	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۱	مرغ	گرم	۳۶۰	۰	پاک شده
۱۲	نمک	گرم	۱	۰	
۱۳	هویج	گرم	۱۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

مرغ (تک) (جوجه ۷۰۰ گرمی)

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	جوجه ۷۰۰ گرمی	گرم	۳۶۰	۰	
۴	دارچین	گرم	۰/۱	۰	
۵	رب	گرم	۲۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۵	۰	
۷	زرشک	گرم	۳	۰	
۸	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	

۱۳

تعداد اقلام:

مرغ (تک) (جوجه ۷۰۰ گرمی)

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۹	سیر	گرم	۲	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۲	نمک	گرم	۳	۰	
۱۳	هویج	گرم	۱۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۲

تعداد اقلام:

مرغ سوخاری

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۲	آرد سوخاری طعم دار	گرم	۲۴	۰	
۳	آرد گندم	گرم	۱۹	۰	
۴	بیکینگ پودر	گرم	۰/۱۲۵	۰	
۵	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۶	جوجه ۷۰۰ گرمی	گرم	۳۶۰	۰	
۷	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۸	روغن سرخ کردنی	گرم	۶۰	۰	
۹	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۱۰	زنجبیل	گرم	۰/۴	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۲	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۴

تعداد اقلام:

مرغ و بادمجان

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	۴	۰	
۲	بادمجان	گرم	۱۶۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۴	جوجه ۷۰۰ گرمی	گرم	۳۶۰	۰	
۵	دارچین	گرم	۰/۲	۰	
۶	رب	گرم	۲۵	۰	
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	۲۵	۰	

مرغ و بادمجان

تعداد اقلام:

۱۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۸	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۹	زنجبیل	گرم	۰/۲	۰	
۱۰	سیر	گرم	۲	۰	
۱۱	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۲	فلفل سیاه	گرم	۰/۲	۰	
۱۳	نمک	گرم	۲	۰	
۱۴	هویج	گرم	۱۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

معجون

تعداد اقلام:

۶

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پودر پسته	گرم	۱۰	۰	
۲	خرما	گرم	۵	۰	
۳	شیر موز	گرم	۲۰۰	۰	
۴	عسل	گرم	۱۰	۰	
۵	مغز گردو	گرم	۱۰	۰	
۶	موز	گرم	۱۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

مغزی پیراشکی سویا سبزمینی

تعداد اقلام:

۱۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۵	۰	ترئین و روکش
۴	خمیر مخصوص	گرم	۱۰۵	۰	
۵	رب	گرم	۳۰	۰	
۶	روغن	گرم	۵	۰	
۷	زنجبیل	گرم	۲	۰	
۸	زیره	گرم	۴	۰	
۹	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۱۰	سس یک نفره	عدد	۱	۰	
۱۱	سویا	گرم	۲۵	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱۲	سببزمینی	گرم	۵۰	۰	
۱۳	سیر	گرم	۳	۰	
۱۴	لفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۵	لفل سیاه	گرم	۲	۰	
۱۶	لفل قرمز	گرم	۲	۰	
۱۷	قارچ	گرم	۵	۰	
۱۸	کنجد	گرم	۳	۰	تزئین و روکش
۱۹	نمک	گرم	۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۱۵	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۵	۰	تزئین و روکش
۴	خمیر مخصوص	گرم	۱۱۵	۰	
۵	رب	گرم	۳۰	۰	
۶	زرشک	گرم	۳	۰	
۷	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۸	سس یک نفره	عدد	۱	۰	
۹	سیر	گرم	۵	۰	
۱۰	شنسیر مرغ	گرم	۲۰	۰	
۱۱	لفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۲	قارچ	گرم	۲۰	۰	
۱۳	کنجد	گرم	۳	۰	تزئین و روکش
۱۴	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	

مغزی پیراشکی مرغ

تعداد اقلام:

۱۶

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۳	تخم مرغ	گرم	۳	۰	تزئین و روکش
۴	روغن	گرم	۵	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۲	۰	
۶	زنجبیل	گرم	۲	۰	
۷	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۸	سیر	گرم	۳	۰	
۹	شنیسل مرغ	گرم	۷۰	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۱	فلفل سفید	گرم	۲	۰	
۱۲	فلفل سیاه	گرم	۲	۰	
۱۳	فلفل قرمز	گرم	۲	۰	
۱۴	قارچ	گرم	۳۰	۰	
۱۵	کنجد	گرم	۳	۰	تزئین و روکش
۱۶	نمک	گرم	۵	۰	
			قیمت غذا	۰	

مغزی پیراشکی هندی

تعداد اقلام:

۱۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	ادویه کاری	گرم	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۳	۰	تزئین و روکش
۴	ذرت	گرم	۱۰	۰	
۵	روغن	گرم	۴	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۲	۰	
۷	زرشک	گرم	۵	۰	
۸	زنجبیل	گرم	۲	۰	
۹	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۱۰	سیر	گرم	۸	۰	
۱۱	شنیسل مرغ	گرم	۷۰	۰	
۱۲	فلفل دلمه	گرم	۵	۰	
۱۳	فلفل سفید	گرم	۸	۰	
۱۴	فلفل سیاه	گرم	۸	۰	
۱۵	فلفل قرمز	گرم	۸	۰	

مغزی پیراشکی هندی

تعداد اقلام:

۱۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱۶	قارچ	گرم	۳۰	۰	
۱۷	کنجد	گرم	۳	۰	تزئین و روکش
۱۸	نمک	گرم	۵	۰	
۱۹	هویج	گرم	۲۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

میرزا قاسمی

تعداد اقلام:

۹

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بادمجان	گرم	۲۵۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	تخم مرغ	گرم	۱۰۰	۰	
۴	روغن	گرم	۲۰	۰	
۵	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۶	سیر	گرم	۶	۰	
۷	فلفل سیاه	گرم	۱	۰	
۸	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰	۰	
۹	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

میگو (تک)

تعداد اقلام:

۲

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۰	۰	
۲	میگو آماده	گرم	۱۲	۰	سوخاری
			قیمت غذا	۰	

مینی پیتزا رست بیف (مایه)

تعداد اقلام:

۱۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بسته آویشن	عدد	۲	۰	
۲	پایه	عدد	۱	۰	
۳	پنیر پیتزا	گرم	۱۰۰	۰	
۴	چاقو یک بار مصرف	عدد	۱	۰	

۱۴

تعداد اقلام:

مینی پیتزا رست بیف (ماه)

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۵	ذرت	گرم	۳	۰	تزئینی
۶	سس فله	گرم	۱۵	۰	
۷	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۸	سینگل	عدد	۱	۰	
۹	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۰	قارچ	گرم	۴۰	۰	
۱۱	کارتن کوچک	عدد	۱	۰	
۱۲	گوجه‌فرنگی	گرم	۳	۰	تزئینی
۱۳	گوشت گوساله جوانه	گرم	۸۵	۰	
۱۴	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

۱۵

تعداد اقلام:

مینی پیتزا سبزیجات (ماه)

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پایه	عدد	۱	۰	
۲	پنیر پیتزا	گرم	۱۰۰	۰	
۳	پیاز	گرم	۱۰	۰	
۴	چاقو یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	ذرت	گرم	۱۰	۰	
۶	زیتون	گرم	۱۰	۰	
۷	سس فله	گرم	۱۵	۰	
۸	سس کچاپ یک نفره	گرم	۱	۰	
۹	سینگل	عدد	۱	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۱	قارچ	گرم	۱۵	۰	
۱۲	کارتن بزرگ	گرم	۱	۰	
۱۳	گوجه‌فرنگی	گرم	۱۰	۰	
۱۴	نخود فرنگی	گرم	۱۰	۰	
۱۵	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بسته آویشن	عدد	۲	۰	
۲	پایه	عدد	۱	۰	
۳	پنیر پیتزا	گرم	۱۰۰	۰	
۴	چاقو یک بار مصرف	عدد	۱	۰	
۵	ذرت	گرم	۳	۰	
۶	سس فله	گرم	۱۵	۰	
۷	سس کچاپ یک نفره	عدد	۱	۰	
۸	سینگل	عدد	۱	۰	
۹	شنیسل مرغ	گرم	۷۵	۰	
۱۰	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۱۱	قارچ	گرم	۴۰	۰	
۱۲	کارتن کوچک	عدد	۱	۰	
۱۳	گوجه فرنگی	گرم	۳	۰	
۱۴	نمک	گرم	۱	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	نان لواش	عدد	۱	۰	وزن چونه ۲۰۰ گرم
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۲۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۳۵	۰	
۴	رب	گرم	۴۰	۰	
۵	روغن	گرم	۳۳	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۸	۰	
۷	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۸	سیر	گرم	۰/۵	۰	
۹	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	

نخود پلو با گوشت

تعداد اقلام:

۱۴

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱۰	فلفل سیاه	گرم	۰/۶	۰	
۱۱	گوشت گوساله جوانه	گرم	۵۰	۰	
۱۲	نخود فرنگی	گرم	۵۰	۰	
۱۳	نمک	گرم	۴۰	۰	
۱۴	هویج	گرم	۲۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

نیم رو (تک)

تعداد اقلام:

۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	تخم مرغ	گرم	۶۰	۰	
۲	روغن	گرم	۵	۰	
۳	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

همبر گر خانگی

تعداد اقلام:

۱۱

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد سوخاری	گرم	۱۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	روغن سرخ کردنی	گرم	۱۵	۰	
۴	زنجبیل	گرم	۰/۰۱	۰	
۵	سویا	گرم	۶	۰	
۶	سیر	گرم	۰/۵	۰	
۷	فلفل دلمه	گرم	۳	۰	
۸	فلفل سیاه	گرم	۱	۰	
۹	فلفل قرمز	گرم	۰/۰۱	۰	
۱۰	قلوه گاه	گرم	۱۸	۰	
۱۱	گوشت خالص	گرم	۱۰۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

هویج پلو با خلال مرغ

تعداد اقلام:

۱۳

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	۱۴۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۴۰	۰	
۳	دارچین	گرم	۰/۲۵	۰	
۴	روغن	گرم	۱۰	۰	
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	۴۰	۰	
۶	زردچوبه	گرم	۰/۳	۰	
۷	زرشک	گرم	۱۵	۰	
۸	زعفران	گرم	۰/۰۰۷	۰	
۹	شکر	گرم	۵	۰	
۱۰	شنیسل مرغ	گرم	۵۵	۰	
۱۱	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۲	نمک	گرم	۴۰	۰	
۱۳	هویج	گرم	۸۰	۰	
			قیمت غذا	۰	

یتیمچه بادمجان

تعداد اقلام:

۱۰

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بادمجان	گرم	۲۸۰	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	رب	گرم	۱۰	۰	
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	۵۰	۰	
۵	سیر	گرم	۵	۰	
۶	غوره ترش	گرم	۱۰	۰	
۷	فلفل سیاه	گرم	۰/۲۵	۰	
۸	کدو سبز	گرم	۵۰	۰	
۹	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰	۰	
۱۰	نمک	گرم	۲	۰	
			قیمت غذا	۰	

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب غوره	میلی لیتر	۵	۰	
۲	پیاز	گرم	۳۰	۰	
۳	روغن	گرم	۲۰	۰	
۴	زردچوبه	گرم	۱	۰	
۵	زرشک	گرم	۳	۰	
۶	زعفران	گرم	۰/۰۰۵	۰	
۷	سیر	گرم	۱	۰	
۸	فلفل دلمه	گرم	۱۰	۰	
۹	فلفل سیاه	گرم	۰/۱	۰	
۱۰	گوشت گوسفندی	گرم	۲۵۰	۰	
۱۱	نمک	گرم	۴۸	۰	
			قیمت غذا	۰	

مشخصات و آنالیز دسر و دورچین

توضیحات	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	اقلام غذایی
	۲۵۰-۳۰۰	انار
بسته بندی سلفون	۵۰ گرم	انجیر خشک
	۱۵۰-۲۰۰	انگور سیاه
	۱۲۰	انگور عسگری
بسته بندی سلفون	۱۰	انواع زیره
بسته بندی سلفون	۱۰	انواع کندر
لیوان بکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	آب انار
لیوان بکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	آب پرتقال
لیوان بکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	آب سیب
لیوان بکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	آب طالبی
لیوان بکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	آب طالبی بستنی
بسته بندی ساشه		آب نارنج یک نفره
لیوان بکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	آب هویج
لیوان بکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	آب هویج بستنی
بسته بندی ساشه		آب لیمو یک نفره
بسته بندی سلفون	۱۰۰ گرم	آجیل شور
	۱۰۰-۱۲۰	آلبالو
دو تا سه عدد	۸۰-۱۲۰	آلو زرد
بسته بندی سلفون	۵۰ گرم	بادام درختی
بسته بندی سلفون	۵۰ گرم	بادام زمینی

توضیحات	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	اقلام غذایی
با بسته‌بندی سلفون	۵۰	بادام هندی
بسته‌بندی سلفون	۱۰	بادرنجیویه
بسته‌بندی سلفون	۱۰	بذر کتان
ظرف یک بار مصرف	۲۰۰	بستنی زعفرانی خامه‌ای (ظرفی)
بسته‌بندی سلفون	۳۰ گرم	بسته خاکشیر
با بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	بسته دمنوش بیدمشک
با بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	بسته دمنوش چای سبز
با بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	بسته دمنوش کاسنی
با بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	بسته دمنوش گل محمدی
با بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	بسته دمنوش هسته خرما
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	بسته گل محمدی
	۱۶۰-۲۰۰ گرم	پرتقال
	۳۸۰ گرم	پرتقال تامسون
	۲۸۰ گرم	پرتقال خونی
بسته‌بندی	۵۰ گرم	پسته
بسته‌بندی کارخانه ای	۳۰ گرم	پنیر پینکا
بسته‌بندی کارخانه ای	۳۵ گرم	پنیر تک نفره
بسته‌بندی کارخانه ای	۱۰۰ گرم	پنیر خامه‌ای
بسته‌بندی کارخانه ای	۳۰ گرم	پنیر خامه‌ای
بسته‌بندی کارخانه ای	۱۰۰ گرم	پنیر زیره
بسته‌بندی کارخانه ای	۱۰۰ گرم	پنیر سفید
بسته‌بندی کارخانه ای	۳۰ گرم	پنیر لبنه
بسته‌بندی سلفون	۱۰	پوست بادام
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	تاج خروس
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	تخم سفید
بسته‌بندی سلفون	۳۰ گرم	تخم شربتی ریحان
بسته‌بندی سلفون	۲۰ گرم	تخم شربتی اسفرزه
بسته‌بندی سلفون	۲۰ گرم	تخم شربتی بالنگو
بسته‌بندی سلفون	۳۰ گرم	تخم شربتی ریحان وحشی
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	تخم شنبلیله
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	تخم شوید
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	تخم کاهو
با بسته‌بندی سلفون	۵۰ گرم	تخمه آفتابگردان
با بسته‌بندی سلفون	۵۰ گرم	تخمه ژاپنی
با بسته‌بندی سلفون	۵۰ گرم	تخمه کدو
ظرف یک بار مصرف یا بسته‌بندی کارخانه	۱۰۰ گرم	ترشی
ظرف یک بار مصرف	۱۰۰ گرم	ترشی فله

توضیحات	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	اقلام غذایی
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	ترنجبین
	۱۰۰ گرم	توت سیاه
با بسته بندی سلفون	۱۰۰ گرم	توت سیاه خشک
	۱۰۰ گرم	توت فرنگی
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	چای ترش
بسته بندی سلفون	۲۰ گرم	چلغوز
بسته بندی کارخانه	۳۰ گرم	حلوا شکری
بسته بندی کارخانه	۵۰ گرم	حلوا شکری
بسته بندی کارخانه	۲۰۰ گرم	خامه صبحانه
بسته بندی کارخانه	۱۰۰ گرم	خامه عسلی
	۳۰۰ گرم	خربزه با پوست
۲ عدد	۳۰ گرم	خرما
بسته بندی سلفون	۵۲ گرم	خرما ربی
بسته بندی سلفون	۵۰ گرم	خرما زاهدی
	۸۰ گرم	خرمالو
	۱۰۰ گرم	خیار
	۵۰ گرم	خیارشور
بسته بندی کارخانه	۱ لیتری	دلستر
یک نفره	۳۳۰ میلی لیتر	دلستر
بسته بندی سلفون	۸ گرم	دم نوش اسطوخودوس
بسته بندی سلفون	۸ گرم	دم نوش آلاله
بسته بندی سلفون	۷ گرم	دم نوش آویشن
بسته بندی سلفون	۱۳ گرم	دم نوش بابونه
بسته بندی سلفون	۱۲ گرم	دم نوش به
بسته بندی سلفون	۴ گرم	دم نوش به لیمو
بسته بندی سلفون	۷ گرم	دم نوش بهار نارنج
بسته بندی سلفون	۸ گرم	دم نوش سنبل الطیب
بسته بندی سلفون	۱۲ گرم	دم نوش سیب
بسته بندی سلفون	۸ گرم	دم نوش گل ختمی
بسته بندی سلفون	۴/۵ گرم	دم نوش گل گاو زبان
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	دم نوش نعناء فلفلی
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	دم نوش نعناء شیرازی (برگ)
لیوان یکبار مصرف	۲۰۰ سی سی	دوغ لیوانی فله
لیوان یکبار مصرف	۲۵۰	دوغ محلی سبزیجات
با بسته بندی کارخانه ای - ۲۰۰ CC	۱ عدد	دوغ یک نفره
ظرف یک بار مصرف	۲۰۰ گرم	ذرت مکزیکی با قارچ
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	رازپانه
سه عدد	۱۰۰ گرم	زرد آلو

توضیحات	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	اقلام غذایی
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	زعفران سفید
	۵۰ گرم	زغال اخته
ظرف یکبار مصرف	۵۰ گرم	زیتون
با بسته بندی کارخانه	۱۰۰ گرم	زیتون پرورده
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	زیره سبز
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	زیره سیاه
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	زیره کوهی
پاک شده و بسته بندی شده	۳۵ گرم	سالاد فصل تک نفره
پاک شده و بسته بندی شده	۳۵ گرم	سبزی یک نفره
بسته بندی ساشه کارخانه	۲۰ گرم	سس انار یک نفره
بسته بندی ساشه کارخانه	۲۰ گرم	سس کچاپ یک نفره
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	سه پستان
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	سیاهدانه
	۱۷۰ گرم	سیب درختی
	۱۲۰ گرم	سیب گلاب
	۱۰۰ گرم	سیب زمینی آب پز
	۱۰۰ گرم	شاه توت
بسته بندی پت	۲۵۰ گرم	شربت انجیر
بسته بندی پت	۵۰۰ گرم	شربت انجیر
بسته بندی پت	۲۵۰ گرم	شربت به لیمو
بسته بندی پت	۵۰۰ گرم	شربت به لیمو
بسته بندی پت	۲۵۰ گرم	شربت تخم شربتی
بسته بندی پت	۵۰۰ گرم	شربت تخم شربتی
بسته بندی پت	۲۵۰ گرم	شربت تخم شربتی بیدمشک
بسته بندی پت	۵۰۰ گرم	شربت تخم شربتی بیدمشک
بسته بندی پت	۲۵۰ گرم	شربت تخم شربتی خاکشیر
بسته بندی پت	۵۰۰ گرم	شربت تخم شربتی خاکشیر
بسته بندی پت	۲۵۰ گرم	شربت تخم شربتی زعفرانی
بسته بندی پت	۵۰۰ گرم	شربت تخم شربتی زعفرانی
بسته بندی پت	۲۵۰ گرم	شربت تخم شربتی عرقیات
بسته بندی پت	۵۰۰ گرم	شربت تخم شربتی عرقیات
بسته بندی کارخانه	۴۰ گرم	شکلات کنجدی
بسته بندی کارخانه	۲۰ گرم	شکلات کنجدی
	۲۰۰ گرم	شلغم خام
	۱۲۰ گرم	شلیل
ظرف یک بار مصرف	۱۰۰ گرم	شوری
	۱۰۰ گرم	شوری فله
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	شوید

توضیحات	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	اقلام غذایی
لیوان یکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	شیر انبه
لیوان یکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	شیر انبه بستنی
	۱۰۰۰ میلی لیتر	شیر پاکتی
لیوان یکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	شیر پسته
لیوان یکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	شیر پسته بستنی
لیوان یکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	شیر توت فرنگی
لیوان یکبار مصرف	۳۰۰ میلی لیتر	شیر خرما
بسته بندی سلفون	۱۰	شیر خشت
با بسته بندی کارخانه ای	۲۰۰ میلی لیتر	شیر یک نفره استریل (ساده، کاکائو، خرما)
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	شیرین بیان
	۸۰ گرم	شیرینی خرمایی
بسته بندی کارخانه	۸۰ گرم	شیرینی یزدی
یک عدد	۶۰۰-۷۰۰ گرم	طالبی با پوست
بسته بندی کارخانه	۲۰ گرم	عسل یک نفره
بسته بندی سلفون	۵۰ گرم	عناّب
بسته بندی سلفون	۵۰ گرم	فندق
ظرف یک بار مصرف	۵۰ گرم	قوتو خرفه
ظرف یکبار مصرف	۵۰ گرم	قوتو سفید
ظرف یکبار مصرف	۵۰ گرم	قوتو مخصوص
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	قیطران
بسته بندی کارخانه	۱۵ گرم	کره
بسته بندی کارخانه	۱۰	کره لیوانی زعفرانی
بسته بندی سلفون	۵۰ گرم	کشمش
بسته بندی سلفون	۵۰ گرم	کنجد
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	کندر بنه
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	کندر پسته
بسته بندی	۱۲۰ گرم	کنسرو تن ماهی
بسته بندی	۱۸۰ گرم	کنسرو تن ماهی
بسته بندی کارخانه	۸۰ گرم	کیک
	۱۰۰ گرم	کیوی
بسته بندی	۱۰۰ گرم	گردو
	۲۰۰ گرم	گریپ فروت
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	گل بنفشه
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	گل پر
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	گل سنجد
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	گل نسترن
	۱۷۰ گرم	گلابی
سه تا چهار عدد	۹۰ گرم	گوجه سبز

توضیحات	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	اقلام غذایی
	۷۰ گرم	گوجه فرنگی
	۷۰ گرم	گوجه کبابی
	۱۰۰ گرم	گیلاس
	۱۳۵ گرم	لیموشیرین
	۳۳۰ میلی لیتر	لیموناد
لیموسنگی ۱۰۰ گرم	۵۰ گرم	لیموترش
	۳۳۰ میلی لیتر	ماءالشعیر لیمو
با بسته‌بندی کارخانه	۷۵۰ گرم	ماست بادمجان
با بسته‌بندی کارخانه	۷۵۰ گرم	ماست بورانی اسفناج
بسته‌بندی کارخانه	۱۰۰ گرم	ماست چکیده موسیر
با بسته‌بندی کارخانه	۷۵۰ گرم	ماست سبزیجات
یک ملاقه	۱۵۰ گرم	ماست فله
ظرف یک بار مصرف	۴۵۰ گرم	ماست فله بورانی اسفناج
بسته‌بندی کارخانه	۱۰۰ گرم	ماست موسیر
بسته‌بندی کارخانه	۱۵۰ گرم	ماست و خیار
با بسته‌بندی کارخانه با ۳-۲/۵ چربی	۹۰ گرم	ماست یک نفره
بسته‌بندی کارخانه	۲۰ گرم	مربا یک نفره
	۳۰ گرم	مغز گردو کامل
بسته‌بندی سلفون	۵۰ گرم	مغز یخات مخلوط
	۱۵۰ گرم	موز
بسته‌بندی سلفون	۵۰ گرم	مویز
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	میخک
بسته‌بندی سلفون	۵۰ گرم	میوه خشک
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	ناخنک
	۵۰ گرم	نارنج (یک دوم)
	۱۳۰ گرم	نارنگی
	۲۰۰ گرم	نان باگت
وزن چانه ۴۵۰ گرم		نان سنگک
	۶۰ گرم	نان شیرمال
وزن چانه ۲۰۰ گرم	۱ عدد	نان لواش
وزن چانه ۳۵۰ گرم	۱ عدد	نان نیمه حجیم
بسته‌بندی کارخانه	۲۰ گرم	نبات نی دار
بسته‌بندی کارخانه		نسکافه یک نفره فوری
بسته‌بندی کارخانه	۲۵۰ میلی لیتر	نوشابه
بسته‌بندی کارخانه	۱/۵ لیتری	نوشابه
بسته‌بندی کارخانه	۲۰۰ میلی لیتر	نوشابه قوطی
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	هل باد
بسته‌بندی سلفون	۱۰ گرم	هل رسمی

توضیحات	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	اقلام غذایی
بسته بندی سلفون	۱۰ گرم	هل سفید
	۱۲۰ گرم	هلو
	۱۰۰ گرم	هلو انجیری
	۳۵۰ گرم	هندوانه با پوست

استاندارد وزن توزیع غذا و دورچین

نام غذا	وزن پخته	ملاحظات
کلیه پلوهای مخلوط (عدس پلو، استامبولی پلو و ...)	۴۰۰-۴۲۰	مخلوط یکدست و یکنواخت تا پایان توزیع
املت صبحانه	۱۸۰	بدون آب اندازی
املت خاویار بادمجان	۲۰۰	بدون آب اندازی
املت شام	۲۰۰	بدون آب اندازی
املت قارچ و تخم مرغ	۲۰۰	بدون آب اندازی
املت ناهار (بدون خلال سیب زمینی)	۲۰۰	بدون آب اندازی
انواع ترشی و شوری	۱۰۰	یکدست و همگن
آبگوشت (آب)	۲۵۰	با قوام و روغن و چربی متناسب
آبگوشت (گوشت کوبیده)	۱۷۰	یکنواخت و همگن
آش بلغور	۲۵۰	با قوام و همگن
آش رشته	۲۵۰	با قوام و همگن
آش کشک و بادمجان	۲۵۰	با قوام و همگن
برنج ساده و زیره پلو	۳۲۰-۳۶۰	بدون خرد شدگی یا کلوخه شدگی مخلوط یکدست و یکنواخت تا پایان توزیع
تن ماهی	۱۲۰	دارای درب آسان باز شو (esay Open) و درب باز شده
جوجه کباب	۱۰۰	بدون سوختگی و خشک شدگی و پخت کامل
خورش خلال بادام و سایر خورش ها	۲۰۰	دارای سه قطعه گوشت و همگن بودن
خورش قیمه (بدون خلال)	۱۸۰	دارای سه قطعه گوشت و همگن بودن
چلو گوشت (گوشت تنها)	۱۰۰	بدون خشک شدگی
حلیم	۳۳۰	یکنواخت و همگن
خلال سیب زمینی (خوراک)	۵۰-۴۵	بدون سوختگی و له شدگی

خلال سیب زمینی (خورشت)	۲۵-۲۰	بدون سوختگی و له شدگی
خوراک اشکنه کشک	۲۵۰	یکنواخت و همگن
خوراک ایکرا	۲۵۰	بدون آب اندازی و بدون روغن
خوراک بادمجان	۲۴۰	بدون آب اندازی و بدون روغن
خوراک بورانی اسفناج	۲۵۰	بدون آب اندازی و بدون روغن
خوراک بورانی بادمجان	۲۵۰	بدون آب اندازی و بدون روغن
خوراک چیکن استراگانف (بدون خلال)	۱۸۰	بدون آب اندازی
خوراک تخم مرغ و سیب زمینی	۲۰۰	بدون آب اندازی
خوراک رنگین کمان	۲۳۰	یکدست و همگن بودن
خوراک سیرابی	۳۰۰	همگن بودن
خوراک شامی کباب با سس	۱۷۰	بدون سوختگی
خوراک کشک و بادمجان	۲۴۰	همگن و بدون روغن
خوراک لوبیا با گوشت و قارچ	۳۵۰	یکدست و همگن بودن
خوراک مرغ بندری	۲۲۰	یکدست و همگن بودن
خوراک مرغ سوخاری	۱۸۰	بدون سوختگی و خشک شدگی
خوراک یتیمچه	۲۴۰	بدون آب اندازی و بدون روغن
خوراک بورانی سیب زمینی	۲۵۰	یکدست
سالاد الویه	۲۰۰	دارای مجوز بهداشتی ، تاریخ اعتبار ، بسته بندی کارخانه
خوراک قارچ و مرغ	۲۳۰	یکدست و همگن
خوراک کوفته تبریزی با سس	۱۶۰	شکل مناسب و کافی بودن سس
خوراک ماکارونی	۴۲۰-۴۴۰	یکدست و همگن
خیارشور	۴۰	بدون چشمک و حفره
دورچین خوراک بلدرچین (سیب زمینی، هویج)	۲۵ گرم هر کدام	بدون آب اندازی
رولت گوشت باسس	۱۸۰	وانرفتگی
مرغ تک	۱۸۰	بدون قرمزی در لایه های داخلی ، پخت کامل
سالاد شیرازی	۱۵۰	بدون آب اندازی و همگن بودن
سوپ جو	۲۵۰	با قوام مناسب

سوپ رشته	۲۵۰	با قوام مناسب
شله قلمکار	۳۵۰	با قوام مناسب
شوید پلو (سبزی پلو)	۳۶۰-۳۲۰	بدون خرد شدگی یا کلوخه شدگی مخلوط یکدست و یکنواخت تا پایان توزیع
شیر برنج	۲۳۰	قوام مناسب
فرننی (شام)	۲۰۰	قوام مناسب
فرننی (صبحانه)	۱۸۰	قوام مناسب
قارچ کبابی خام	۱۶۰	بدون سوختگی
کباب کوبیده	۷۵-۷۰	بدون سوختگی و خشک شدگی و پخت کامل
کو کوسبزی	۱۵۰	بدون سوختگی و بودن روغن و پخت کامل
کو کو سیب زمینی	۱۵۰	بدون سوختگی و بودن روغن و پخت کامل
لبو پخته	۱۶۰	پخت کامل
ماست چکیده فله	۱۰۰	بدون آب اندازی
ماکارونی (مخلوط گوشت و سویا)	۴۲۰	یکنواخت و همگن
ماهی هوکی	۱۰۰	بدون سوختگی و خشک شدگی و پخت کامل
میرزا قاسمی	۲۲۰	بدون آب اندازی و بودن روغن
ماهی تپلایا	۱۰۰	بدون سوختگی و خشک شدگی و پخت کامل
خوراک بلدرچین	۱۵۰	بدون قرمزی در لایه‌ای داخلی، پخت کامل
ماست و خیار	۱۸۰	بدون آب اندازی
خورش ریواس	۲۰۰	دارای سه قطعه گوشت و همگن بودن
خورش گوجه سبز	۲۰۰	دارای سه قطعه گوشت و همگن بودن
خورش کنگر	۲۰۰	دارای سه قطعه گوشت و همگن بودن
گوشت چلو گوشتی (بوقلمون)	۱۱۰	پخت کامل و بدون خشکی

تذکر: ۱. پیمانکار ملزم به رعایت آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) کلیه اقلام غذایی بوده و همچنین مبنای محاسبه مقادیر مواد اولیه، اوزانی خواهد بود که پیمانکار بعد از آماده سازی کامل و حذف زوائد، مواد را در حضور نماینده کارفرما جهت طبخ استفاده می کند. ملاک وزن در محصولات کنسروی نظیرخیارشور، ترشی، نخودفرنگی، زیتون، کنسرو ذرت و ... وزن آبکش می باشد.

۲. ضروری است غذاهای گرم و پخته با حفظ زنجیره گرم و دمای بالای ۷۴ درجه سانتی گراد و غذاهای سرد و دورچین ها با حفظ زنجیره سرد و دمای ۵ درجه سانتی گراد توزیع شود.

پیوست شماره ۶

شیوه‌نامه آماده‌سازی مواد اولیه و پخت غذای دانشجویی

۱- آماده‌سازی:

آماده‌سازی خوب، لازمه ارائه خدماتی مطلوب و مناسب است. در فرآیند آماده‌سازی لازم است علاوه بر رعایت اصول و دستورالعمل‌های رایج، نکاتی نیز مورد توجه قرار گیرد. اول آنکه از نگهداری مواد غذایی آماده شده خارج از سردخانه جداً پرهیز شود. مواد غذایی آماده‌سازی شده به دلیل خرد شدن و قطعه قطعه شدن بیشتر در معرض هوا و آلاینده ها بوده و بنابراین لازم است مراقبت بیشتری از آن‌ها به عمل آید. وسایل و ابزار آلات آماده‌سازی بیشترین نقش را در انتقال آلودگی ها دارند. نظافت و ضدعفونی مداوم و با برنامه آن‌ها، بسیار لازم و ضروری است. درجه سردی محل آماده‌سازی، نظافت محیط و اصول بهداشت فردی و محیطی محل آماده‌سازی نیز به دلیل مذکور از اهمیت دو چندان برخوردار است. از دیگر نکات بسیار مهم در واحدهای آماده‌سازی، خارج نمودن سریع ضایعات و زباله ناشی از فرآیند آماده‌سازی است. قطعات غیر قابل استفاده و ضایعات ایجاد شده محیط‌های بسیار مناسبی برای رشد میکروبها هستند و بنابراین لازم است سریعاً از محل آماده‌سازی خارج شوند. جدا بودن محل آماده‌سازی مواد غذایی از دیگر اصول مهم و اساسی در فرآیند آماده‌سازی است که لازم است به آن توجه وافر گردد.

آماده‌سازی گوشت، مرغ و ماهی در یک محل و در یک زمان می‌تواند آلودگی های احتمالی آن‌ها را به یکدیگر انتقال دهد. در آماده‌سازی سبزیجات، خصوصاً سبزیجات تازه، لازم است تمامی مواد در چند مرحله شست‌وشو و ضدعفونی شوند و به ظاهر تمیز و بسته‌بندی شکل آن‌ها اکتفا نشود. وجود باقی مانده سموم دفع آفات، مخاطره‌ای جدی برای سبزیجات است که خطر آن کم‌تر از تخم انگل نیست و بنابراین شست‌وشوی چند مرحله‌ای و ضدعفونی آن‌ها با مواد، می‌تواند مخاطرات ناشی از آن‌ها را کاهش دهد.

۱-۱ شست‌وشوی مواد غذایی:

- ❖ میوه: میوه‌ها توسط در محلول ضدعفونی کننده، ضدعفونی شده سپس شست‌وشو می‌شود.
- ❖ سبزی در چهار مرحله سالم‌سازی می‌شود که عبارتند از: پاک‌سازی، انگل‌زدایی، ضدعفونی و شست‌وشوی نهایی.
- مرحله اول) پاک‌سازی: ابتدا سبزی‌ها را به خوبی پاک کرده سپس در وان اول شست و شو می‌دهیم تا مواد زائد و گل و لای آن‌ها به خوبی جدا شود. توصیه می‌شود برگ‌های کاهو و کلم قبل از شست و شو از یکدیگر جدا گردد. مرحله دوم) انگل‌زدایی: برای انگل‌زدایی، سبزی پاک شده مرحله اول را در وان دوم ریخته به ازای هر لیتر آب (۳ الی ۵ قطره) مایع ظرف‌شویی به آن اضافه کرده، پس از ۵ دقیقه سبزی را از کف آب جدا و تا حد لازم آبکشی می‌کنیم تا تخم انگل و باقیمانده مایع ظرف‌شویی از سبزی جدا گردد.
- مرحله سوم) ضدعفونی: در این مرحله به ازای هر ۵ لیتر آب، یک گرم (برابر نصف قاشق چای‌خوری) کلر (پرکلرین) را در آب حل کرده و سبزی‌ها را برای مدت ۵ دقیقه در محلول فوق قرار داده تا میکروب‌های آن از بین بروند.
- مرحله چهارم) شست‌وشوی نهایی: سبزی‌های ضدعفونی شده را آنقدر با آب سالم شست و شو داده تا باقیمانده مواد ضدعفونی کننده جدا شده و قابل مصرف گردد و چنانچه نیاز باشد بعد از این مرحله سبزی ریز یا خرد می‌شود.
- ❖ گوشت: شست‌وشو با آب سرد شهری انجام شود. در صورتی که هدف انجماد زدایی سریع گوشت و پخت بلافاصله آن باشد، می‌توان از آب گرم استفاده کرد به شرط آنکه زمان انجماد زدایی تا پخت کم‌تر از یک ساعت باشد.
- ❖ در صورت افتادن مواد غذایی بر کف زمین، به شرط آنکه آلودگی از نوع سطحی باشد و به راحتی با شست‌وشو زدوده شود، ضروری است شست‌وشوی ماده غذایی انجام شود در غیراین‌صورت استفاده از ماده غذایی آلوده یا انتقال آن به ظرف محتوی همان نوع ماده غذایی مجاز نیست.

۱-۲ خارج نمودن مواد از انجماد

یکی دیگر از مراحل که ممکن است مواد غذایی را با مخاطره مواجه سازد مرحله دی‌فراس‌ت یا انجماد زدایی است. این مرحله حساس اگر با دقت و حوصله و با اصول علمی انجام نشود می‌تواند علاوه بر افزایش میکروب‌های موجود در غذا، باعث از بین رفتن مواد مغذی و ارزش غذایی یک محصول گردد. انجماد زدایی اصولاً باید بتدریج و بدون استفاده از آب و در فضای سردخانه (بالای صفر) صورت گیرد. فرآیند انجماد زدایی اگر به روش مذکور انجام نشود می‌تواند باعث فساد مواد غذایی شده در صورت استفاده از آب (خصوصاً آب‌گرم) آلودگی یک قسمت از مواد غذایی و یک قطعه را به تمام قطعات و مواد منتقل نماید. با وجود برنامه غذایی منظم انجماد زدایی اصولی کار چندان مشکلی نبوده و می‌تواند در آشپزخانه‌ها به دقت و زیر نظر کارشناسان مربوط به خوبی انجام شود. هرگز مواد

غذایی را در دمای اتاق از انجماد خارج نکنید و بهتر است ماده غذایی برای رفع انجماد در یخچال ۴ درجه سانتی گراد قرار گیرد و یا از سالن های مخصوص انجماد زدایی استفاده گردد.

۲- انواع روش های پخت و پز

اصولاً پخت و پز مواد غذایی برای آن انجام می شود که این مواد برای بدن قابل هضم و جذب گردد. پخت و پز علاوه بر اینکه برای بدن مفید است، می تواند برخی از مخاطرات و میکروبهای غذا را نیز از بین ببرد. با این وجود نباید پخت و پز عاملی باشد که باعث شود غذا برای بدن زیانبار گردد. حرارت دادن زیاد غذا، باعث از بین رفتن مواد مغذی آن شده و حتی در مواردی سبب می شود آن غذا برای بدن زیانبار شود. سرخ کردن زیاد و حرارت دادن روغن به طور مستقیم از جمله این موارد است. ترجیحاً نباید در غذا هنگام پخت باز باشد و در مراکزی که دیگهای دو جداره وجود دارد بجز در موارد ضروری، درب ظروف خصوصاً انواع سوپها و خورش ها لازم است بسته باشد. سرخ کردن، فرآیندی مخرب در مواد غذایی است و بنابراین لازم است در موارد غیر ضروری از آن اجتناب گردد و در مواقع لازم و در صورت وجود دیگهای دو جداره حتماً از این نوع دیگها برای حرارت دادن روغن استفاده شده و به محض تغییر رنگ روغن از آن استفاده نشود. همچنین دقت شود به هیچ عنوان از روغن های غیر مخصوص سرخ کردن، استفاده نشود. روغن مایع معمولی و جامد برای سرخ کردن خطرناک است.

مقایسه بهداشتی پخت مواد غذایی

۱-۲- آب پز کردن:

هنگامی که مواد غذایی از ابتدا در آب سرد پخته شوند ویتامین های موجود در آن ها در آب منتشر می شوند و مواد یاد شده کیفیت خود را از دست می دهند. زمانی که مواد غذایی از آغاز در آبجوش پخته شوند، تغییرات بوجود آمده در لایه های سطحی مواد غذایی که با آبجوش در تماس هستند از انتشار ویتامین ها به آب جلوگیری می کنند و این امر موجب حفظ طعم و کیفیت مطلوب می شود. مزایا:

در این شیوه پخت، نیازی به افزودن مواد چرب (مانند روغن و کره) وجود ندارد. معایب:

برای مثال سیب زمینی آب پز به سختی طعم و کیفیت غذایی خود را حفظ می کند. راهکار:

هر چه حجم آب مورد مصرف در این روش کمتر باشد، دمای مواد غذایی سریعتر افزایش می یابد و ویتامین های موجود در آن بیشتر حفظ خواهد شد. پس از پخت کامل مواد غذایی، می توان از آبگوشت باقیمانده برای تهیه سوپ ها یا به عنوان مایه سس استفاده کرد. به عنوان مثال برای آب پز کردن سبزی ها باید دو برابر حجم آن آب افزوده شود. نخودفرنگی و اسفناج از این قاعده مستثنی هستند چرا که نخودفرنگی هم حجم خودش و اسفناج به حجم کمتری آب نیاز دارند.

۲-۲- پخت با بخار:

در این شیوه مواد غذایی مستقیماً با آب تماس ندارند، بلکه در جوی اشباع شده از بخار آب، پخته می شوند. مزایا:

مزیت پخت با بخار این است که می توان اجزاء مختلف یک غذا را جداگانه درون لفاف پیچید و آن ها را همزمان با یکدیگر در بخار پخت، بدون آنکه بو و طعم آن ها به یکدیگر سرایت کند. معایب:

این شیوه پخت به کندی صورت می گیرد و وقت گیر است، ضمن آنکه آبگوشت یا آب سبزی بر جا نمی ماند. در نتیجه باید در ظرفی جداگانه سس یا مایه را تهیه کرد. راهکار برای حفظ طعم در پخت با بخار:

هر چه مواد مختلف غذا به قطعه های کوچک تری خرد شوند پخت سریعتر صورت می گیرد. برای بالا بردن طعم غذا می توانید آب سبزی، آبگوشت و انواع ادویه را به آب درون محفظه زیرین بخار بیفزایید و پس از جوش آمدن آب و بخار کردن آن، مواد غذایی خردشده را درون محفظه بالایی بخارپز، قرار دهید. این شیوه نه تنها طعم یکایک مواد غذایی را حفظ می کند بلکه در مقایسه با دیگر روشهای پخت، ویتامین های موجود در مواد غذایی را به بهترین شکل حفظ می کند. مزیت دیگر این روش در این نکته نهفته است که بخشی از چربی موجود در مواد غذایی حذف می شوند.

۳-۲- پخت در لفاف:

در این شیوه پخت، مواد غذایی به صورت یکجا درون لفافی از جنس فویل آلومینیومی یا کاغذ روغنی پیچیده و درون فر اجاق گاز پخته می شوند. در این شرایط که بخارهای متصاعد شده از مواد غذایی راه به جایی ندارند. مواد یاد شده به خوبی کیفیت غذایی و دیگر ویژگیهای مطلوب خود را حفظ می کنند.

مزایا:

روشی است بسیار سریع، پاکیزه (بدون ریخت و پاش) و مطابق با موازین نوین تغذیه که به وسایل اندکی نیاز دارد.

معایب:

این روش تنها برای پخته قطعه های کوچک گوشت، مرغ یا ماهی مناسب است ضمن آنکه مواد پخته شده را باید به همان شکل بر سر میز توزیع کرد.

راهکارها:

برای دستیابی به طعم بهتر می توان به مواد غذایی درون لفاف یک قاشق سوپ خوری آب و ادویه افزود. این روش به خوبی کیفیت غذایی، ویتامین ها، رنگ و رایحه مواد غذایی را حفظ می کند.

۴-۲- پخت در فر اجاق گاز یا اجاق برقی:

در این شیوه مواد غذایی تحت تأثیر مستقیم گرما قرار می گیرند و متناسب با میزان گرما به تندی یا به کندی پخته می شوند.

مزایا:

این روش برای پخت قطعات بزرگ گوشت، مرغ و ماهی به صورت کامل مناسب است، چنانچه مواد اولیه کیفیت بالایی داشته باشند، این روش طعم واقعی و دلپذیر آن ها را آشکار می سازد.

معایب:

شیوه یاد شده، طعم کلیه مواد غذایی (حتی طعم ناخوشایند مواد غذایی با کیفیت پایین) را آشکار می سازد، بنابراین لازم است که از مواد غذایی با کیفیت مناسب استفاده شود.

راهکار:

وجود پیه و چربی زیر پوستی، دنبه و مانند آن ها موجب ایجاد دود در هنگام پخت می شود و طعمی ناخوشایند به غذا می دهد، بدین سبب هرگونه چربی اضافی از گوشت باید گرفته شود. قبل از پخت گوشت قرمز در فر به جهت حفظ کیفیت، سطح گوشت با یک قطعه فویل آلومینیومی پوشانده شود و در هنگام پخت نیز چندین بار مایه با قاشق به سطح گوشت مالیده شود. همچنین تا پخت کامل گوشت، از زدن نمک به آن خودداری شود.

۵-۲- کباب کردن:

در این شیوه پخت، مواد غذایی به وسیله حرارت مستقیم یا غیر مستقیم پخته می شوند.

مزایا:

شیوه ای است سریع که در آن از گرمای زیاد استفاده می شود و طعمی گوارا و دلچسب به ماده غذایی می دهد و مواد مغذی آن تا حدود زیادی حفظ می گردد.

معایب:

حرارت شدید و عدم دقت کافی موجب سوخته شدن سطح کباب شده، افزون بر این کباب کردن گوشت در صورتیکه بر روی حرارت مستقیم انجام شود، موجب پیدایش مواد سمی در گوشت خواهد شد. در این روش باید دقت نمود مواد غذایی بر اثر حرارت زیاد نسوزند و همچنین کاملاً پخته شوند (مغز پخت).
راهکار برای حفظ طعم:

قطعه‌هایی را که می‌خواهید کباب شوند، نباید بیش از دو تا سه سانتی‌متر ضخامت داشته باشند تا پخت کباب کامل شود.

۶-۲- پخت در عصاره مواد غذایی:

در این روش که از پخت با فشار گرفته شده است، مواد غذایی درون ظرفی در بسته حرارت داده شده با شیر و عصاره‌ای که از آن‌ها خارج می‌گردد، پخته می‌شوند.
مزایا:

پخت همزمان مرغ، ماهی و گوشت قرمز با سبزی‌ها موجب حفظ طعم واقعی و مطلوب آنان می‌شود. همچنین می‌توان پیش از شروع پخت نیز ادویه مورد نظر را بدان افزود.
راهکار برای حفظ طعم:

پس از متصاعد شدن بخار و اشباع شدن فضای درون ظرف از بخار، شعله کم شود تا پخت با شعله ملایم صورت گیرد. چنانچه مایل باشید، می‌توانید ادویه و سبزی‌های معطر را از ابتدا به مواد غذایی بیفزایید.
نکته تغذیه‌ای:

این شیوه برای افرادی که از رژیم غذایی بدون چربی استفاده می‌کنند، مناسب است.

۷-۲- پخت در اجاق مایکروویو:

در این شیوه پخت، امواج الکترو مغناطیسی بر مواد غذایی تابانیده می‌شود. امواج یا اشعه مولکول‌های آب موجود در مواد غذایی را به تحرک و تلاطم در می‌آورند و دمای آن‌ها را به سرعت به حد مطلوب پخت می‌رسانند. مواد غذایی پخته شده به این روش کیفیتی مشابه مواد آب‌پز یا پخته شده با بخار دارند.
مزایا:

شیوه‌ای بسیار سریع و جانشینی کارآمد برای آب‌پز کردن یا پخت با بخار است. همچنین با استفاده از آن می‌توان به آسانی غذاهای پخته و آماده را دوباره گرم کرد.
معایب:

این شرایط را نمی‌توان برای کباب کردن گوشت بکار برد. (به استثنای اجاق‌های مایکروویوی چند منظوره) شیرینی و کیک پخته شده با این روش، کیفیت مطلوبی نخواهند داشت. مواد غذایی نیز باید از اندازه و ابعاد خاص و محدودی برخوردار باشند تا بتوان آن‌ها را به این شیوه پخت.
نکته تغذیه‌ای:

شیوه‌ای ساده و سریع است که نیازی به استفاده از روغن و مواد چرب ندارد و کیفیت مواد غذایی به نحو احسن حفظ می‌کند.

۸-۲- سرخ کردن و تفت دادن در روغن:

مواد غذایی با روغن یا کره و مانند آن و در دمای بالا پخته می‌شوند.
مزایا:

روشی سریع است و طعم دلپذیر مواد غذایی را دو چندان می‌کند.
معایب:

برای پخت قطعه‌های درشت مواد غذایی مناسب نیست.

راهکار برای حفظ طعم:

با بهره‌گیری از ظروف مخصوص می‌توان با حداقل حرارت مواد غذایی را کاملاً برشته و طلایی کرد. پس از سرخ کردن مواد غذایی به استثنای گوشت قرمز، روغن مصرفی دور ریخته شود. می‌توان اندکی مایع (آب یا آب سبزی) به مخلوط روغن و شیر و گوشت باقیمانده در ته ظرف افزود. سپس آن را حرارت داد تا قوام پیدا کند سپس این مایه را می‌توان به عنوان سس مورد استفاده قرار داد.

۹-۲- سرخ کردن به شکل غوطه ور کردن در روغن:

در این شیوه پخت، مواد غذایی خرد شده درون ظرف حاوی روغن جوشان غوطه ور شده و سرخ می‌شوند. بدین ترتیب سطح آن‌ها در تماس با روغن کاملاً ترد می‌شود، حال آنکه مغزشان لطافت اولیه خود را حفظ می‌کند.

مزایا:

این شیوه بسیار سریع است و طعمی گوارا و دلچسب در سطح برشته شده مواد غذایی پدید می‌آورد.

معایب:

چنانچه تدابیر لازم اندیشیده نشود مواد غذایی حاصل، فوق العاده چرب خواهد شد.

راهکار برای حفظ طعم:

برای حفظ طعم، سبب حاوی مواد غذایی خرد شده پس از جوش آمدن روغن، به مدت کوتاهی درون آن غوطه ور شود. پس از خروج سبب از دورن روغن، مواد غذایی پخته شده روی یک برگ کاغذ جاذب الرطوبه پهن شود تا مازاد روغنشان گرفته شود.

نکات تغذیه ای مورد توجه:

این شیوه موجب پیدایش مواد سرطان زا در روغن چند بار مصرف شده می‌شود. بدین سبب پس از یکبار مصرف، روغن کهنه را دور ریخته و از روغن تازه استفاده شود.

۳) مواد مورد نیاز و روش‌های آماده‌سازی و پخت غذا

برنج سفید (چلو)

مواد لازم:

روش آماده‌سازی:

- ۱- ابتدا برنج مورد نیاز وزن شده و سپس خوب بازبینی و پاک شود.
 - ۲- برنج پاک کرده را در ظرف مناسبی ریخته بعد از اضافه کردن آب ولرم و مخلوط کردن و هم زدن آن را خالی نموده و این عمل چند بار تکرار گردد تا آب برنج شفاف و زلال شود.
 - ۳- بعد از شست‌وشو، داخل ظرف برنج آب نمک اضافه نموده تا مقداری بالاتر از سطح برنج آب وجود داشته باشد (حدود ۸ الی ۱۱ سانتی متر بالاتر) و متناسب با نوع برنج به مدت حدود ۶ الی ۱۲ ساعت خیسانده شود.
- روش پخت برنج:
- ۱- دیگ بزرگ را پر از آب کرده و روی شعله قرار گیرد تا به نقطه جوش برسد.
 - ۲- در این مرحله آب نمک برنج را خالی کرده و برنج را داخل دیگ آبجوش ریخته تا برنج به حال نیم‌پز در آید. (۷ تا ۱۵ دقیقه جوشیدن متناسب با نوع برنج)
 - ۳- وقتی برنج به صورت نیمه پخته درآمد آن را به وسیله آبگردان داخل آبکش ریخته و مقداری آب ولرم روی آن ریخته تا لعاب و نمک اضافی آن شسته شود.
 - ۴- بلافاصله در ظرف جداگانه به اندازه مورد نیاز روغن مایع ریخته و روی شعله کمی داغ شود.
 - ۵- برنج را داخل ظرف دمکن ریخته و روی برنج هم کمی روغن داغ اضافه شود (جهت جلوگیری از ایجاد ته دیگ برنج، از دیگهای مخصوص دارای کفی دیگ استفاده نمود).
 - ۶- در مرحله آخر، ظرف محتوای برنج را داخل فردمکن یا بر روی اجاق با حرارت تنظیم شده گذاشته تا پخت نهایی حاصل شده و برنج دم بکشد.
- نکته: بعد از دم کشیدن برنج جهت زعفرانی کردن، مقداری از روی برنج (یعنی گل برنج) را برداشته و سپس جهت باز شدن و دانه دانه شدن برنج، مقداری روغن مایع و زعفران روی آن ریخته و به همراه سایر مواد غذایی توزیع شود.

چلو خورشت قیمه سیب زمینی

روش آماده‌سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستوشو به صورت نگینی یا مکعبی متوسط خرد شود.

۳- گوشت پس از شستن و پاک کردن قسمت‌های زاید به قطعات مکعبی تقسیم شود.

۴- لپه را پس از بازبینی و شستوشو در ظرف مناسبی ریخته و تا چند سانتی متری بالاتر از سطح لپه، آب سرد ریخته و متناسب با نوع لپه به مدت ۳ الی ۴ ساعت خیسانده شود.

۵- سیب‌زمینی ابتدا شسته، سپس پوستگیری کرده و به صورت خلال خرد کرده و داخل آب سرد ریخته شود.

۶- لیمو عمانی درسته را ابتدا سوراخ کرده و حدود یک تا دو ساعت در آب خیسانده تا نرم و تلخی آن گرفته شود. روش پخت:

۱- ابتدا پیاز خرد شده را همراه با روغن تفت داده، پس از آن گوشت و لپه را به صورت جداگانه تفت می‌دهیم سپس پیاز تفت داده شده را به آن افزوده و همراه با زردچوبه و فلفل سیاه تفت می‌دهیم. سپس به ظرف، مقدار کافی آب جوش اضافه کرده روی شعله ملایم به مدت حدود دو ساعت حرارت داده و رب گوجه فرنگی را با کمیروغن تفت داده همراه با لیمو عمانی به خورشت اضافه کرده و در مرحله جا افتادن و به روغن افتادن (۱۵ دقیقه آخر) دارچین را کمی با روغن تفت داده به همراه نمک و در صورت نیاز آب‌لیمو به خورشت اضافه شود. فلفل سیاه بهمقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

۲- سیب‌زمینی خلال شده را آبکش کرده تا آب آن کاملاً خشک شود، سپس آن را در روغن مخصوص سرخ کردنی با حرارت ملایم سرخ شود.

نکته: مطلوب است جهت استفاده از لیمو عمانی در خورشت‌ها از خرد کردن لیمو یا استفاده از پودر لیمو عمانی اجتناب شود زیرا باعث ایجاد تلخی در مزه خورشت و تغییر رنگ و تیرگی در این گونه خورشت‌ها (دارای رنگ روشن) می‌شود.

چلو خورشت قیمه بادمجان

روش آماده‌سازی:

۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستوشو و آبکش کردن به صورت نگینی یا مکعبی متوسط خرد شود.

۳- گوشت پس از شستن و پاک کردن قسمت‌های زاید به قطعات مکعبی تقسیم شود.

۴- لپه پس از بازبینی و شستوشو در ظرف مناسبی ریخته و تا چند سانتی متری بالاتر از سطح لپه، آب سرد را اضافه کرده و متناسب با نوع لپه به مدت سه الی چهار ساعت خیسانده شود.

۵- بادمجان را شسته، پوستگیری نموده و حدوداً دو ساعت جهت تلخی‌گیری مزه بادمجان در محلول آب نمک گذارده و سپس داخل آبکش ریخته روی آن کمی آب ریخته و صبر می‌کنیم تا آب آن خارج شود.

روش پخت:

۱- ابتدا پیاز خرد شده را همراه با روغن تفت داده، پس از آن گوشت و لپه را به صورت جداگانه تفت می‌دهیم سپس پیاز تفت داده شده را به آن افزوده همراه با زردچوبه و فلفل سیاه تفت می‌دهیم. آنگاه به ظرف، مقدار کافی آب جوش اضافه می‌کنیم روی شعله ملایم به مدت حدود دو ساعت حرارت داده و رب گوجه فرنگی را با کمی روغن تفت داده همراه با لیمو عمانی به خورشت اضافه کرده و در مرحله جا افتادن و به روغن افتادن (۱۵ دقیقه آخر) دارچین را کمی با روغن تفت داده به همراه نمک و در صورت نیاز آب‌لیمو به خورشت اضافه می‌کنیم. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

۲- بادمجان‌ها را در روغن مخصوص سرخ کردنی با حرارت ملایم سرخ کرده سپس روغن اضافی آن گرفته شود.

نکته: بهتر است برای استفاده از لیمو عمانی در خورشت‌ها، از لیمو خرد شده یا پودر لیمو عمانی اجتناب شود زیرا باعث ایجاد تلخی در مزه خورشت و تغییر رنگ و تیرگی در این گونه خورشت‌ها (دارای رنگ روشن) می‌شود.

زرشک پلو با مرغ

روش آماده‌سازی:

۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- مرغ پس از قطعه بندی و جدا کردن قطعات زائد شسته در آبکش ریخته سپس با نمک، فلفل سیاه و سیر مزه دار شود.

۳- پیاز را پوست گیری نموده مقداری از آن را به صورت حلقه ای و مقداری را به صورت نگینی یا مکعبی خرد کنید.

۴- زرشک را به مدت ۲۱ تا ۳۱ دقیقه با آب خیس کرده و سپس آن را روی آب به آرامی جمع کرده و در صافی ریخته شست و شو داده و صبر می کنیم تا آب اضافی آن خارج شود.

۵- هویج پوست گیری شده سپس شسته و به صورت حلقه حلقه خرد شود.

۶- فلفل دلمه ای را شسته و تخم های آن ها را جدا کرده سپس به صورت خلال درشت خرد شود.

روش پخت:

۱- برای تهیه سس مرغ مورد نیاز، ابتدا ظرف حاوی کمی روغن سرخ کردنی را روی شعله قرار داده و پیاز نگینی را تفت داده با اضافه کردن کمی رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل سیاه و زردچوبه آن ها را کمی تفت داده و به آن آب جوش اضافه کنید. پس از کمی جوشیدن سس غذا آماده می شود. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

۲- زرشک در کمی روغن، شکر و آب لیمو تفت داده شود.

۳- برای پخت مرغ، ظرفی را روی حرارت قرار داده کمی که گرم شد روغن را به آن افزوده و حلقه های پیاز را کف آن چیده یک لایه از قطعات مرغ (تفت داده شده یا مزه دار شده) را روی آن قرار داده و کمی از سبزیجات (فلفل دلمه ای، هویج، حلقه پیاز) خرد کرده و کمی از سس مرغ روی آن ریخته و دو مرتبه این عمل تکرار شود. درب ظرف را بسته روی حرارت ملایم یا داخل فر قرار داده تا پخت آن انجام شود. در حین پخت برای جلوگیری از بوی سوختگی، مراقبت گردد که آب ظرف تمام نشود. اگر مرغ دیرپز بود، باید کمی آب جوش افزود تا پخت کامل شود، اما بعد از پخت نباید خیلی آب یا سس در ظرف باقی بماند.

چلوکباب کوبیده

روش آماده سازی:

۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- گوشت را پس از شست و شو جهت چرخ کردن به اندازه مناسب خرد کرده و به صورت مخلوط ابتدا با مش (تعداد روزنه های پنجره در یک سانتیمتر مربع) درشت (نخودی) و با کمی نمک چرخ شود سپس در مرحله بعد با مش ریز، برای بار دوم چرخ گردد.

۳- پیاز را پوست گیری کرده، آن را شست و شو دهید و با چرخ گوشت با مش ریز چرخ شود.

۴- گوشت چرخ شده را به همراه پیاز چرخ شده، نمک و فلفل سیاه مخلوط کرده و کاملاً ورز داده تا چسبندگی لازم را پیدا کند. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود

۵- خمیر گوشت برای هر سیخ کباب کوبیده را به وسیله دستگاه سیخ گیر اتوماتیک و یا دست برداشته و به سیخ چسبانده، سپس سیخ های زده شده به مدت حدود یک ساعت در یخچال قرار داده شود. در صورت استفاده از دستگاه کباب پز اتوماتیک بدون سیخ، باید خمیر کباب حدود یک ساعت در یخچال نگهداری شود.

۶- گوجه فرنگی ها را شسته، در صورت درشت بودن دو نیم کرده و در غیر این صورت درسته داخل سیخ های مخصوص باریک قرار گیرد.

روش پخت:

۱- در صورت استفاده از کباب پز اتوماتیک (با سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه سیخ کباب را پخت نموده و پس از تنظیم دما و سرعت، کباب های سیخ گیری شده با ورود به دستگاه پخت شده و به طور مداوم کیفیت پخت کباب کنترل گردد.

۲- در صورت استفاده از کباب پز تمام اتوماتیک (بدون سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه کباب را پخت نموده و پس از تنظیم دما و سرعت، خمیر کباب آماده شده را وارد دستگاه کباب پز نموده و به طور مداوم کیفیت پخت کباب کنترل گردد.

۳- در صورت استفاده از اجاق کباب پز معمولی باید، صفحه های چدنی را به گونه ای قرار داد که شعله مستقیم با کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت گاز)، سپس آن را را روشن کرده تا کاملاً داغ شود. سیخ های کباب را روی کباب پز گذشته ابتدا با شعله تند و چرخاندن سریع (پشت و رو کردن سریع جهت جلوگیری از ریختن کبابها از روی سیخ) سپس ملایم کردن شعله جهت مغز پخت شدن کباب پخت صورت گیرد.

نکته: در صورت ریختن کباب از روی سیخ آن را کمی بیشتر ورز داده تا چسبندگی لازم را بدست آورد.
۴- بعد از آماده شدن کباب، گوجه‌فرنگی روی کباب پز پخت گردد.

چلو خورشت قورمه سبزی

روش آماده‌سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.
- ۲- سبزی خورشتی بعد از پاک کردن، شست‌وشو و ضدعفونی شده و از آب خارج شود (درآبکش)، آنگاه آن را ریز خرد نموده و با روغن مخصوص تفت دهید.
- ۳- پیاز پس از پوستگیری و شست‌وشو به صورت ریز خرد شده و همراه با روغن مایع مخصوص سرخ کردنی با حرارت ملایم تفت داده شود.
- ۴- گوشت پس از شستن و پاک کردن قسمت‌های زاید به قطعات مکعبی تقسیم شده و با کمی روغن مایع مخصوص سرخ‌کردنی، فلفل سیاه و زردچوبه تفت داده شود.
- ۵- لوبیا قرمز بعد از بازبینی و شست‌وشو، متناسب با نوع آن به مدت سه الی چهار ساعت در آب سرد خیسانده شود. روش پخت:

لوبیا قرمز یا چیتی که حداقل ۱۸ ساعت خیس خورده را جوشانده تا پخته شود، گوشت و پیاز را تفت داده با سبزی تفت خورده مخلوط نموده مقداری آب به آن اضافه کرده روی شعله حرارت داده تا گوشت نیم پز شود، سپس سبزی تفت خورده را به آن افزوده و روی شعله با حرارت ملایم قرار داده تا مرحله پخت کامل شود. در مرحله آخر نمک، ادویه، لیمو عمانی و آب‌لیمو به آن افزوده و اجازه داده شود کمی خورشت جوش بخورد تا مزه چاشنی به محتویات خورشت رسیده و به اصطلاح جا بیفتد. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

چلو خورشت کرفس

روش آماده‌سازی:

- ۱- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شست‌وشو و آبکش کردن ریز خرد کرده و همراه با روغن مایع با حرارت ملایم تفت دهید.
- ۲- گوشت را پس از شستن و پاک کردن و گرفتن قسمت‌های زاید به قطعات مکعبی خرد کرده، سپس با کمی روغن مایع، فلفل سیاه و زردچوبه تفت دهید. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.
- ۳- کرفس را پاک کرده، شسته و سپس ساقه‌های کرفس را جدا سازی کرده و به قطعات حدود ۴ سانتی‌متر خرد کنید و در کمی روغن تفت دهید.
- ۴- در صورتی که از سبزی کرفس منجمد آماده استفاده نمی‌شود، نعنای (۳۱ گرم) و جعفری (۳۱ گرم) را پاک کرده، شسته و سپس به همراه برگهای کرفس (۶۱ گرم) ریز خرد کرده در کمی روغن تفت دهید.

روش پخت:

- ۱- برنج را طبق روش مربوط آماده کنید.
- ۲- گوشت و پیاز تفت خورده را داخل ظرف ریخته و به آن آب اضافه کرده روی شعله قرار دهید تا نیم پز شود. سپس ساقه و برگهای کرفس، نعنای و جعفری خرد شده و تفت داده شده را به آن افزوده و با شعله ملایم حرارت دهید تا پخت کرفس نیز انجام شود، سپس نمک و دارچین را اضافه کرده و اجازه دهید خورشت ریزجوش بزند و پخت کامل شود.

سبزی پلو با ماهی

روش آماده‌سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- سبزی پلویی را پاک کرده و ضدعفونی و شست‌وشو نمایید و بگذارید تا در آبکش آب آن خارج شود. سپس آن را خرد نمایید.
۳- برای پاک کردن ماهی کافی است با دست دم ماهی را گرفته و با کشیدن کارد (یا فلس کن) پولکهای ماهی را بگیرید و باله های آن را بریده به جز باله پشت کمر، سپس شکم ماهی را با یک کارد تیز از ناحیه دم تا سر چاک داده و امعاء و احشاء آن را خارج نمایید و ماهی را بشویید.

۴- ماهی را به مدت دو الی سه ساعت در آب لیمو و نمک بخوابانید و در جای خنک (دمای یخچال) نگه دارید تا مزه دار شود. (توصیه می‌شود جهت قرار دادن گوشت‌های طعم‌دار درب ظرف بسته شود یا به وسیله سلیفون روی آن کشیده شود تا دچار آلودگی نشود) روش پخت:

۱- برای پخت سبزی پلو ابتدا برنج خیس خورده را در دیگ آبجوش ریخته سپس سبزی پلویی خرد شده را هم داخل دیگ برنج ریخته و با شعله متوسط تا مرحله نیم‌پز شدن پخت شود.

۲- وقتی برنج به صورت نیم‌پخته درآمد، مخلوط سبزی و برنج را به وسیله آبگردان داخل آبکش ریخته و مقداری آب ولرم روی آن بریزید تا لعاب و نمک اضافی آن شسته شود.

۳- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج و سبزی نیم‌پز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.

۴- بعد از دم کشیدن سبزی پلو، جهت باز شدن و دانه‌دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.

۵- ماهی مزه‌دار شده را ابتدا به مخلوط آرد سوخاری، آرد سفید، پودر سیر، نمک و زردچوبه آغشته نموده کمی استراحت داده، سپس در روغن سرخ کردنی با دمای مناسب سرخ کنید.

لویا پلو با گوشت

روش آماده‌سازی:

۱- برنج طبق روش مربوط آماده‌سازی گردد.

۲- لویا سبز را شست‌وشو و تمیز کرده، آن را برش دهید.

۳- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شست‌وشو و آبکش کردن ریز خرد کرده همراه با روغن مایع تفت دهید.

۴- ۵۱ درصد گوشت را به قطعات ریز (کشمشی) خرد کنید و ۴۹ درصد دیگر را چرخ کرده همراه با مقداری روغن، زردچوبه، دارچین و فلفل سیاه، نمک و پیاز و رب گوجه فرنگی چند دقیقه با شعله ملایم تفت دهید.

۵- لویا سبز خرد شده را با روغن تفت دهید.

روش پخت:

برنج را طبق دستورالعمل مربوط که قبلاً ذکر شد آماده کرده، بعد از آبکش کردن، برنج به صورت لایه به لایه ابتدا یک لایه برنج آبکش شده داخل ظرف مخصوص دمکن برنج ریخته و روی آن مایه گوشت و لویا سبز را ریخته به همان طریق عمل کرده در نهایت مخلوط برنج را داخل فر قرار داده تا دم بکشد.

چلو خورشت فسنجان

روش آماده‌سازی:

۱- پیاز و هویج را پوستگیری کرده شست‌وشو دهید و با رنده یا چرخ با مش ریز چرخ کنید.

۲- مغز گردو را پس از بازبینی و پاک کردن با مش درشت چرخ کنید.

۳- مرغ را پس از قطعه‌بندی و جداسازی قطعات زائد و چربی اضافه، شست‌وشو دهید.

روش پخت:

۱- برنج طبق دستورالعمل پخت برنج سفید تهیه شود.

۲- ابتدا پیاز و هویج رنده یا چرخ شده را با روغن تفت داده سپس مغز گردوی چرخ شده را به آن افزوده و کمی همراه با آن تفت دهید. در ادامه مقدار مناسب آب به آن افزوده روی حرارت ملایم قرار دهید تا پخته شود. سپس نمک و رب انار را افزوده و حدوداً نیم ساعت جوش خورده و هنگام اتمام پخت اگر رب انار شیرین بود به آن کمی سرکه و اگر ترش بود به آن شکر افزوده و کاملاً بهم بزنید و اجازه دهید چند جوش دیگر بخورد.

۳- گوشت مرغ را نیز جداگانه همراه با پیاز، زردچوبه و کمی نمک کاملاً بپزید.

چلو گوشت

روش آماده سازی:

- ۱- گوشت را پس از شستن و پاک کردن و گرفتن قسمت های زاید به قطعات بزرگ تقسیم کنید.
 - ۲- پیاز را بعد از پوست گیری، شسته و به صورت نگینی خرد کنید.
 - ۳- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) آماده نمایید.
- نکته: ملاک گوشت در جدول مواد مورد نیاز، گوشت لاشه تحویلی درب آشپزخانه می باشد.
- روش پخت:

- ۱- برنج را طبق دستورالعمل پخت برنج سفید تهیه کنید.
- ۲- پیاز را تفت داده، زردچوبه اضافه کرده و سرخ کنید.
- ۳- ابتدا گوشت را کف گیری کرده و پیاز سرخ شده را با آن مخلوط کنید سپس زردچوبه، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده روی شعله قرار دهید تا کاملاً پخته شود سپس رب گوجه فرنگی و آب لیمو و دارچین را اضافه کرده و بعد مقداری آب ریخته و حرارت را ملایم کنید تا جا بیفتد.

شوید باقلا پلو با گوشت

روش آماده سازی:

- ۱- گوشت را پس از شستن و پاک کردن و گرفتن قسمت های زاید به قطعات بزرگ تقسیم کنید.
 - ۲- پیاز را بعد از پوست گیری، شسته و به صورت نگینی خرد کنید.
 - ۳- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) آماده نمایید.
 - ۴- سبزی پلویی را پاک کرده و ضد عفونی و شست و شو نمایید و بگذارید تا در آبکش آب آن خارج شود. سپس آن را خرد نمایید.
- روش پخت:
- ۱- برای پخت باقلا پلو ابتدا برنج خیس خورده را در دیگ آبجوش ریخته سپس سبزی پلویی خرد شده و باقلا را هم داخل دیگ برنج ریخته و با شعله متوسط تا مرحله نیمپز شدن پخت شود.
 - نکته: دقت شود در صورتی که باقلا نیز باشد قبل از جوشاندن برنج پخته شود.
 - ۲- وقتی برنج به صورت نیم پخته درآمد مخلوط سبزی، باقلا و برنج را به وسیله آبگردان داخل آبکش ریخته و مقداری آب ولرم روی آن بریزید تا لعاب و نمک اضافی آن شسته شود.
 - ۳- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج، سبزی و باقلا نیمپز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.
 - ۴- بعد از دم کشیدن باقلا پلو جهت باز شدن و دانه دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.
 - ۵- پیاز را تفت داده، زردچوبه اضافه کرده و سرخ کنید.
 - ۶ ابتدا گوشت را کف گیری کرده و پیاز سرخ شده را با آن مخلوط کنید سپس زردچوبه، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده روی شعله قرار دهید تا کاملاً پخته شود سپس رب گوجه فرنگی و آب لیمو و دارچین را اضافه کرده و بعد مقداری آب ریخته و حرارت را ملایم کنید تا جا بیفتد.

شوید باقلا پلو با مرغ

روش آماده سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.
- ۲- مرغ پس از قطعه بندی و جدا کردن قطعات زائد شسته در آبکش ریخته سپس با نمک، فلفل سیاه و سیر مزه دار شود.
- ۳- پیاز را پوست گیری نموده به صورت نگینی یا مکعبی خرد کنید.

۴- سبزی پلویی را پاک کرده و ضد عفونی و شست و شو نمایید و بگذارید تا در آبکش آب آن خارج شود. سپس آن را خرد نمایید.

۵- هویج پوست گیری شده سپس شسته و به صورت حلقه حلقه خرد شود.

۶- فلفل دلمه ای را شسته و تخم های آن ها را جدا کرده سپس به صورت خلال درشت خرد شود.
روش پخت:

۱- برای تهیه سس مرغ مورد نیاز، ابتدا ظرف حاوی کمی روغن سرخ کردنی را روی شعله قرار داده و پیاز نگینی را تفت داده با اضافه کردن کمی رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل سیاه و زردچوبه آن ها را کمی تفت داده و به آن آبجوش اضافه کنید پس از کمی جوشیدن سس غذا آماده می شود. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

۲- جهت پخت مرغ، ظرفی را روی حرارت قرار داده کمی که گرم شد روغن را به آن افزوده و حلقه های پیاز را کف آن چیده یک لایه از قطعات مرغ (تفت داده شده یا مزه دار شده) را روی آن قرار داده و کمی از سبزیجات (فلفل دلمه ای، هویج، حلقه پیاز) خرد کرده و کمی از سس مرغ روی آن ریخته و دوماً به این عمل تکرار شود. درب ظرف را بسته روی حرارت ملایم یا داخل فر قرار داده تا پخت آن انجام شود. در حین پخت برای جلوگیری از بوی سوختگی، مراقبت گردد که آب ظرف تمام نشود. اگر مرغ دیرپز بود باید کمی آب جوش افزود تا پخت کامل شود، اما بعد از پخت نباید خیلی آب یا سس در ظرف باقی بماند.

۳- برای پخت باقلا پلو ابتدا برنج خیس خورده را در دیگ آبجوش ریخته سپس سبزی پلویی خرد شده و باقلا را هم داخل دیگ برنج ریخته و با شعله متوسط تا مرحله نیم پز شدن پخت شود.

نکته: دقت شود در صورتی که باقلا نیز باشد قبل از جوشاندن برنج پخته شود.

۴- وقتی برنج به صورت نیم پخته درآمد مخلوط سبزی، باقلا و برنج را به وسیله آبگردان داخل آبکش ریخته و مقداری آب ولرم روی آن بریزید تا لعاب و نمک اضافی آن شسته شود.

۵- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج، سبزی و باقلا نیم پز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.

۶- بعد از دم کشیدن باقلا پلو جهت باز شدن و دانه دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.

خوراک ماهی

روش آماده سازی:

۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- برای پاک کردن ماهی کافی است با دست دم ماهی را گرفته و با کشیدن کارد (یا فلس کن) پولکهای ماهی را بگیرید و باله های آن را به جز باله پشت کمر ببرید. سپس شکم ماهی را با یک کارد تیز از ناحیه دم تا سر چاک داده و امعاء و احشاء آن را خارج نمایید و ماهی را بشویید.

۳- ماهی را به مدت دو الی سه ساعت در آب لیمو و نمک بخوابانید و در جای خنک (دمای یخچال) نگه دارید تا مزه دار شود.

۴- سیب زمینی را پوست گیری و شست و شو به صورت برش ورقه ای خرد نموده و داخل آب سرد قرار دهید.
روش پخت:

۱- برنج را طبق روش ذکر شده (دستور العمل چلو) پخت نمایید.

۲- ماهی مزه دار شده را ابتدا به مخلوط آرد سوخاری، آرد سفید، پودر سیر، نمک و زردچوبه آغشته نموده کمی استراحت دهید، سپس در روغن سرخ کردنی با دمای مناسب سرخ کنید.

۳- سیب زمینی ورقه شده داخل آبکش ریخته تا آب آن جدا شده سپس سرخ کرده و در صافی ریخته تا روغن اضافی آن خارج شود.

خوراک جوجه کباب

روش آماده سازی:

۱- سینه مرغ را ابتدا پاک کرده و پس از جداسازی ضایعات، شسته و قطعه بندی نمایید.

۲- پیاز را پوستگیری، شسته و به صورت خلالی درشت خرد نمایید.

۳- مخلوطی از آب لیمو، فلفل دلمه و نمک تهیه کرده و مرغهای قطعه بندی شده را داخل مخلوط بریزید، پیاز خلالی زعفران دم کرده و مقداری روغن مایع را به آن اضافه کرده و همه مواد را با زیوررو کردن کاملاً هم بزنید و چند ساعت در دمای یخچال نگه دارید.

۴- جوجه‌های عمل آوری شده را به سیخ‌های مخصوص جوجه کباب بکشید.

۵- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) آماده نمایید.
روش پخت:

۱- در صورت استفاده از کباب پز اتوماتیک (با سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن، چند نمونه سیخ جوجه کباب را پخت نموده و پس از تنظیم دما و سرعت، جوجه کباب‌های سیخ‌گیری شده با ورود به دستگاه پخت شده و به‌طور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل کنید.

۲- در صورت استفاده از اجاق کباب پز معمولی باید صفحه‌های چدنی را بگونه‌ای قرار دهید که شعله مستقیم با جوجه کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت گاز)، سپس آن را روشن کنید تا کاملاً داغ شود. سیخ‌های جوجه کباب را روی کباب پز و با شعله ملایم بگذارید تا بپزد.

۳- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.

خوراک گوشت با آلو

روش آماده‌سازی:

۱- گوشت قرمز را پس از جداسازی چربی‌ها و قسمت‌های زاید و شست‌وشو با آب سرد به قطعات مناسب خرد کنید.

۲- سیب‌زمینی را پس از پوست‌گیری در آب سرد بریزید.

۳- هویج را پس از پوست‌گیری در آب سرد بریزید.

۴- پیاز را بعد از پوست‌گیری، شسته و به صورت نگینی خرد کنید.

۵- آلو را شست‌وشو و آماده نمایید.

۶- قارچ را شست‌وشو داده و قطعه بندی نمایید.

۷- فلفل دلمه‌ای را شسته و تخم‌های آن‌ها را جدا کرده سپس به صورت خلال درشت خرد کنید.

روش پخت:

۱- پیاز خرد شده را با کمی روغن مایع تفت دهید.

۲- گوشت قرمز قطعه‌بندی شده را به ظرف پیاز تفت خورده بیافزایید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا آب گوشت گرفته شده و تفت بخورد. در حین تفت در مراحل آخر زردچوبه و فلفل سیاه و کمی دارچین را نیز اضافه نمایید.

۳- آلو را با مقداری آبگوشت جوشانده و پس از پخته شدن و قبل از جدا شدن از هسته به گوشت بیافزایید.

۴- در مرحله آخر ربگوجه فرنگی، قارچ، نخود فرنگی و سیب‌زمینی را تفت داده با کمی آب جوش در ظرف محتوی مواد فوق ریخته و تا پخت کامل و گرفته شدن آب اضافه آن حرارت داده و در اواخر پخت به آن نمک اضافه کنید.

۵- هویج را جداگانه آب‌پز کرده و آماده نمایید.

۶- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.

خوراک کباب کوبیده

روش آماده‌سازی:

۱- برنج طبق روش مربوط آماده گردد.

۲- گوشت را پس از شست‌وشو برای چرخ کردن به اندازه مناسب خرد کرده و به صورت مخلوط ابتدا با مش درشت (نخودی) و با کمی نمک چرخ شود سپس در مرحله دوم با مش ریز چرخ کنید.

۳- پیاز را پوست‌گیری کرده شست‌وشو داده و سپس با چرخ گوشت با مش ریز چرخ کرده و آبگیری نمایید. (سرانه مندرج در جدول فوق بر اساس پیاز منجمد در نظر گرفته شده است).

۴- گوشت چرخ شده را به همراه پیاز چرخ شده با افزودن نمک و فلفل سیاه مخلوط کرده و کاملاً ورز دهید تا چسبندگی لازم را پیدا کند. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

۵- خمیر گوشت برای هر سیخ کباب کوبیده را به وسیله دستگاه سیخ گیر اتوماتیک و یا دست برداشته و به سیخ بچسبانید سپس سیخهای زده شده به مدت حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید. در صورت استفاده از دستگاه کباب پز اتوماتیک بدون سیخ، باید خمیر کباب حدود یک ساعت در یخچال نگه‌داری شود.

۶- گوجه‌فرنگی‌ها را شسته در صورت درشت بودن دو نیم کرده و در غیر این صورت کامل داخل سیخهای مخصوص باریک قرار دهید.

روش پخت:

۱- در صورت استفاده از کباب پز اتوماتیک (با سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه سیخ کباب را پخت نموده و پس از تنظیم دما و سرعت، کبابهای سیخ‌گیری شده را وارد دستگاه کباب پز کنید تا پخته شود و به‌طور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.

۲- در صورت استفاده از کباب پز تمام اتوماتیک (بدون سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه کباب را پخت کنید و پس از تنظیم دما و سرعت، خمیر کباب آماده شده را وارد دستگاه کباب پز نموده و به‌طور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.

۳- در صورت استفاده از اجاق کباب پز معمولی باید صفحه‌های چدنی را بگونه‌ای قرار دهید که شعله مستقیم با کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت گاز)، سپس آن را روشن کرده تا کاملاً داغ شود. سیخهای کباب را روی کباب پز گذاشته ابتدا با شعله تند و چرخاندن سریع (پشت و رو کردن سریع جهت جلوگیری از ریختن کبابها از روی سیخ) و سپس شعله را ملایم کنید تا کباب کاملاً مغز پخت شود.

۴- بعد از آماده شدن کباب، گوجه‌فرنگی را روی کباب پز پخت کنید.

۵- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.

تذکر مهم: استفاده از جوش شیرین در تهیه کباب ممنوع است.

خوراک کوبیده مرغ

۱- فیله مرغ و گوشت قلوه گاه گوسفندی را پس از شست‌وشو جهت چرخ کردن به اندازه مناسب خرد کرده ابتدا با مش درشت (نخودی) و با کمی نمک چرخ شود سپس در مرحله دوم با مش ریز چرخ کنید.

۳- پیاز را پوستگیری کرده شست‌وشو داده و سپس با چرخ گوشت با مش ریز چرخ کرده و آبگیری نمایید.

۴- فیله مرغ و قلوه گاه چرخ شده را مخلوط کرده و کاملاً ورز دهید تا چسبندگی لازم را پیدا کند.

۵- خمیر آماده شده برای هر سیخ کوبیده مرغ را به وسیله دستگاه سیخ گیر اتوماتیک و یا دست برداشته و به سیخ بچسبانید سپس سیخهای زده شده به مدت حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید. در صورت استفاده از دستگاه کباب پز اتوماتیک بدون سیخ، باید خمیر کباب حدود یک ساعت در یخچال نگه‌داری شود.

۶- گوجه‌فرنگی‌ها را شسته در صورت درشت بودن دو نیم کرده و در غیر این صورت کامل داخل سیخهای مخصوص باریک قرار دهید.

روش پخت:

۱- در صورت استفاده از کباب پز اتوماتیک (با سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه سیخ کباب را پخت نموده و پس از تنظیم دما و سرعت، کبابهای سیخ‌گیری شده را وارد دستگاه کباب پز کنید تا پخته شود و به‌طور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.

۲- در صورت استفاده از کباب پز تمام اتوماتیک (بدون سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه کباب را پخت کنید و پس از تنظیم دما و سرعت، خمیر کباب آماده شده را وارد دستگاه کباب پز نموده و به‌طور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.

۳- در صورت استفاده از اجاق کباب پز معمولی باید صفحه‌های چدنی را بگونه‌ای قرار دهید که شعله مستقیم با کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت گاز)، سپس آن را روشن کرده تا کاملاً داغ شود. سیخهای کباب را روی کباب پز گذاشته ابتدا با

شعله تند و چرخاندن سریع (پشت و رو کردن سریع جهت جلوگیری از ریختن کبابها از روی سیخ) و سپس شعله را ملایم کنید تا کباب کاملاً مغز پخت شود.

نکته: در صورت ریختن کباب از روی سیخ آن را کمی بیشتر ورز داده تا چسبندگی لازم را بدست آورد.

۴- بعد از آماده شدن کباب، گوجه‌فرنگی را روی کباب پز پخت کنید.

خوراک مرغ

روش آماده‌سازی:

- ۱- مرغ را ابتدا پاک کرده و قسمت‌های زائد آن را بگیرید و سپس هر مرغ را به چهار قسمت ران و سینه تقسیم نمایید.
 - ۲- پوست پیاز را گرفته، شسته و داخل آبکش قرار دهید پس از رفتن آب آن، آن را (به شکل خلالی یا نگینی) خرد کنید.
 - ۳- هویج را پوست گرفته، شسته و بصورت برش ورقه ای خرد نموده و داخل آب سرد قرار دهید.
 - ۴- سیب‌زمینی را هم پوست‌گیری و شست‌وشو نموده به صورت چهار قاچ خرد کنید.
 - ۵- فلفل دلمه را شسته و سپس به صورت خلالی درشت خرد کنید.
 - ۶- برنج را طبق دستورالعمل مربوطه آماده نمایید.
- روش پخت:

- ۱- ابتدا مرغ را کف گیری نموده سپس کمی پیاز و فلفل دلمه و آب‌لیمو به آن اضافه کنید و روی شعله مناسب قرار دهید تا مرغ کاملاً پخته شود.
- ۲- رب گوجه فرنگی، سیر، زردچوبه و فلفل سیاه را مخلوط کرده و تفت دهید سپس آب مرغ را به آن اضافه کرده و بجوشانید تا مایع سس غلیظ شود در نهایت سس آماده شده را روی مرغ بریزید.
- ۳- سیب‌زمینی خرد شده را با کمی آب، آب پز کنید.
- ۴- هویج را آب پز نموده و آماده نمایید.
- ۵- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.

خوراک همبرگر

روش آماده‌سازی:

- ۱- پیاز را پوست گیری کرده، شست‌وشو نموده و سپس آن را با چرخ گوشت چرخ نمایید.
 - ۲- گوشت را پس از شست‌وشو جهت چرخ کردن به اندازه مناسب خرد کرده و چرخ نمایید و سپس داخل سردخانه قرار داده تا خنک شود.
 - ۳- قارچ را شست‌وشو نموده سپس آن را خرد نمایید.
 - ۴- هویج را پوست گرفته، شست‌وشو نموده و به صورت برش ورقه ای خرد نمایید و داخل آب‌سرد قرار دهید.
 - ۵- سیب‌زمینی را پوست گیری نموده، شسته و به صورت چهار قاچ خرد نمایید.
 - ۶- برنج طبق روش مربوط آماده‌سازی گردد.
- روش پخت:

ابتدا گوشت چرخ شده را با پیاز چرخ کرده که آب آن کاملاً گرفته شده باشد به همراه آرد سوخاری مخصوص همبرگر، زردچوبه، فلفل سیاه، دارچین و نمک (هر کدام از ادویه جات به مقدار لازم) مخلوط نمایید، سپس مخلوط را داخل همزن ریخته و کاملاً به هم بزنید سپس مجدداً مخلوط را چرخ کنید؛ از محصول آماده شده نمونه گیری کرده و نمونه را بپزید؛ در صورتی‌که در فرآیند پخت اشکالی وجود نداشت، مخلوط را به دستگاه همبرگرزن منتقل نموده و شروع به تولید همبرگر نمایید، سپس همبرگر تولید شده را داخل سردخانه قرار داده تا کاملاً سفت شود. هنگام پخت، همبرگرها را روی دستگاه جوجه پز قرار داده تا کاملاً پخته شود. هویج و سیب‌زمینی را آب پز نمایید.

روش تهیه سس:

رب گوجه فرنگی را تفت دهید، سپس قارچ را پخته، آب کش نموده و پیاز را نیز سرخ نمایید. پیاز سرخ شده و قارچ را چرخ نموده و به رب گوجه فرنگی تفت داده شده اضافه کنید؛ بعد از آن مقداری آب، ادویه جات و نمک به آن اضافه نموده، مخلوط آماده شده را روی شعله ملایم قرار داده تا قوام بیاید و در نهایت سس آماده شده را به همبرگر پخته شده اضافه نمایید.

خوراک فیله مرغ با قارچ

مواد لازم:

روش آماده سازی:

- ۱- فیله مرغ را پس از شست و شو به اندازه مناسب خرد نمایید
 - ۲- پیاز را پوست گیری کرده، شست و شو داده و داخل آبکش قرار دهید پس از رفتن آب آن آنرا به شکل خالالی یا نگینی خرد کنید.
 - ۳- قارچ را شست و شو داده و سپس آنرا به شکل سکه ای خرد می کنیم
 - ۴- فلفل دلمه را شست و شو داده و سپس آنرا به شکل نگینی خرد می کنیم
- روش پخت:

ابتدا فیله مرغ را همانند جوجه کباب در زعفران، آب پیاز، نمک و ادویه جات خوابانیده تا طعم پیدا نماید سپس فیله ها را استفاده از دستگاه های جوجه پز موجود در آشپزخانه مرکزی گریل کرده تا کاملاً پخته شود. پیاز را تفت داده زردچوبه را اضافه کرده و سرخ کنید. فلفل دلمه خرد شده را کمی تفت دهید. قارچ را تفت داده تا پخته شود و فلفل دلمه و قارچ تفت داده شده را با رب گوجه، نمک و دارچین مخلوط کرده و سپس با کمی آب بر روی شعله ملایم قرار می دهیم تا آب آن به اندازه لازم گرفته شده و سس آماده گردد. در مرحله آخر فیله مرغ و سس آماده شده را با یکدیگر مخلوط کرده تا غذا آماده توزیع گردد.

عدس پلو با کشمش

روش آماده سازی:

- ۱- برنج را پاک کرده، شسته و خیس میکنید.
 - ۲- عدس را پس از بازبینی و جداسازی مواد زاید، شست و شو و به مدت دو ساعت خیس کنید و سپس در آب (تا مرحله نرم شدن) بپزید.
 - ۳- پیاز را پوست کنده، شسته و به صورت نگینی یا مکعبی خرد کنید و همراه با زردچوبه و فلفل سیاه و نمک و کمی دارچین کاملاً تفت دهید.
 - ۴- کشمش را تمیز کرده و پس از ۳۱ دقیقه خیس کردن آن را، شسته و آبکش کرده با کمی روغن تفت جزیی دهید. (با حرارت ملایم تا مانع از ترکیدن کشمشها شود)
- روش پخت:
- برنج را طبق روش ذکر شده در طرز تهیه و پخت برنج سفید (تا بند ۳ روش پخت) آماده کنید و قبل از آبکش کردن عدس پخته شده را به آن بیافزایید سپس برنج را آبکش نمایید و آنگاه آن را در ظروف مخصوص داخل فر دمکن قرار دهید.

کوکو سبزی

روش آماده سازی:

- ۱- ابتدا سبزی تره، جعفری، سیر سبز، گشنیز، شوید را تمیز کرده و سپس شست و شو و ضد عفونی نموده در آبکش میریزیم تا آب آن گرفته شود پس از آن سبزی ها را بوسیله کارد یا دستگاه سبزی خردکن، خرد می کنیم.
 - ۲- تخم مرغ به ازای هر نفر یک عدد آماده کرده و آن ها را شکسته و در درون ظرفی می ریزیم.
- روش پخت:
- سبزی کوکو خرد شده را با تخم مرغ، آرد سوخاری و مقداری نمک با هم مخلوط می کنیم سپس مخلوط آماده شده را در سینی مخصوص یا ظرف آلومینیومی تک نفره که به روغن آغشته شده است ریخته آن را در درون فر قرار داده تا کاملاً پخته شود.

سوپ جو

روش آماده‌سازی:

- ۱- بلغور جو یا پرک را بازبینی و کنترل نمایید.
 - ۲- هویج را پس از پوست گیری شسته به قطعات مکعبی (یا نگینی) خرد نمایید.
 - ۳- نخود فرنگی را بعد از پاک کردن، بشویید.
 - ۴- جعفری را بعد از بازبینی و پاک کردن، ضدعفونی و شست‌وشو نموده و بعد در صافی بگذارید تا آب آن خارج شود سپس سبزی را خرد کنید.
 - ۵- پیاز را پوست کنده، شسته، آبکش کرده و از چرخ با مش متوسط بگذرانید.
 - ۶- فیله مرغ را به قطعات ریز خرد می‌کنیم.
- روش پخت:

جو پرک را با آب و پیاز رنده شده و کمی نمک، هویج، نخود فرنگی و فیله مرغ مخلوط نموده و حرارت دهید تا کاملاً بپزد. سپس رب گوجه فرنگی را با کمی روغن، تفت داده و به سوپ اضافه کنید. مقدار مناسب نمک را به سوپ اضافه کنید و در اواخر پخت، جعفری خرد شده و آب‌لیمو را اضافه کنید و حرارت را ملایم کرده تا جا بیفتد.

عدسی

روش آماده‌سازی:

- ۱- ابتدا عدس را کاملاً پاک و ریگ شور نمایید.
 - ۲- عدس به مدت ۵ تا ۶ ساعت در آب خیسانده شود.
 - ۳- پیاز را پاک کرده به صورت خالی خرد نمایید.
- روش پخت:
- ابتدا پیاز را با کره تفت داده و فلفل سیاه، زردچوبه و نمک را به آن اضافه نمایید. سپس عدس و جو پرک را با مقدار کمی آب به آن اضافه نمایید و با حرارت ملایم بجوشانید تا عدس کاملاً پخته شده و لعاب بیاندازد.
- نکته: برای بهتر شدن کیفیت در صورت وجود قلم گوسفند از عصاره آب قلم برای جوشاندن عدس استفاده گردد.

چلوخورش خلال بادام کرمانشاهی

روش آماده سازی:

- ۱- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شست‌وشو و آبکش کردن ریز خرد کرده و همراه با روغن مایع با حرارت ملایم تفت دهید.
 - ۲- گوشت را پس از شستن و پاک کردن و گرفتن قسمت‌های زاید به قطعات نگینی خرد کرده، سپس با کمی روغن مایع، فلفل سیاه و زردچوبه تفت دهید. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.
 - ۳- خلال بادام درختی را پاک کرده، شسته و سپس در مقداری آب و زعفران از شب قبل بگذارید بماند تا رنگ و عطر زعفران را بگیرید. از همین آب در خورش استفاده شود.
- روش پخت:
- ۱- برنج را طبق روش مربوط آماده کنید.
 - ۲- گوشت و پیاز را سرتفت داده، سپس آن را داخل ظرف ریخته و به آن آب اضافه کرده روی شعله قرار دهید تا نیم پز شود سپس رب و ادویه‌جات به آن اضافه شده و نیم ساعت قبل از اتمام پخت، خلال بادام و زرشک اضافه شود و بگذارید خوب جا بیفتد.

ایکرا:

روش آماده‌سازی:

۱- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شست‌وشو و آبکش کردن ریز خرد کرده و همراه با روغن مایع با حرارت ملایم تفت دهید.

۲- بادمجان، کدو، فلفل دلمه، هویج و فلفل سبز را به صورت نگینی خرد کنید، بعد از شست‌وشو آبگیری کنید.

۳- گوجه فرنگی را بعد از شست‌وشو رنده کنید.

روش پخت:

ابتدا پیاز را در روغن تفت داده، هویج را اضافه کنید. بعد از کمی تفت دادن، فلفل دلمه را اضافه کرده، کمی تفت دهید. سپس کدو، فلفل سبز، بادمجان، سیر، را اضافه کرده و سرتفت دهید. ادویه شامل فلفل سیاه، دارچین، زردچوبه و نمک را اضافه کرده، روی حرارت ملایم قرار دهید. گوجه فرنگی رنده شده را به مواد اضافه کرده بگذارید آرام بپزد.

آش بلغور:

روش آماده‌سازی:

۱- ابتدا حبوبات و بلغور را کاملاً پاک و ریگ شور نمایید.

۲- قبل از پخت، حبوبات به مدت ۱۲ ساعت خیس‌انده شود.

۳- ماش و عدس به مدت ۲ ساعت در آب خیس‌انده شود.

روش پخت:

۱- عدس و ماش به صورت جداگانه پخته شود.

۲- لوبیا سفید، لوبیا چیتی و نخود هم، باهم پخته شود.

۳- بلغور، جداگانه پخته شود.

۵- بعد از پخت، همه حبوبات با بلغور مخلوط شود. پیاز داغ به همراه ادویه جات آماده شده و به مخلوط اضافه شود.

املت با خلال سیب زمینی نیمه آماده

روش آماده‌سازی:

۱- ابتدا گوجه فرنگی را تمیز کرده و سپس شست‌وشو و ضد عفونی نمایید.

۲- تخم مرغ به ازای هر نفر دو عدد آماده کرده و آن‌ها را شکسته و در درون ظرفی می‌ریزیم.

۳- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شست‌وشو و آبکش کردن ریز خرد کرده و همراه با روغن مایع با حرارت ملایم تفت دهید.

۴- خلال سیب زمینی نیمه آماده را سرخ کرده و جهت دورچین کنار املت قرار دهید.

دستور پخت:

ابتدا پیاز خرد شده، با نمک و فلفل، در روغن، تفت داده شود. سپس رب را به همراه زردچوبه اضافه کرده و بعد از آن، فلفل دلمه‌ای اضافه شود. در دیگ جداگانه گوجه‌فرنگی‌های خرد شده را پخته، تا حدی که کاملاً آب گوجه‌فرنگی‌ها تبخیر شود. سپس مخلوط پیاز و ادویه و رب، به گوجه‌فرنگی‌های پخته شده اضافه شود. در آخر تخم‌مرغ‌ها را هم زده و به مخلوط فوق اضافه شود و خلال سیب‌زمینی هنگام توزیع غذا به طور جداگانه در کنار املت قرار گیرد.

سیرابی:

روش آماده‌سازی:

۱- سیرابی را به صورت کامل تمییز کرده و تمامی زواید و پرزها با چاقو گرفته شود.

۲- بعد از پاکسازی یکبار با آب گرم و چندین بار با آب سرد شستشو داده تا کامل تمییز شود.

۳- بعد از تمییز کردن، آن را به قطعات کوچک برش بزنید.

روش پخت:

سیرابی قطعه شده را به همراه مقدار کمی پیاز خرد شده و سیر تفت دهید. سپس با گندم، آب و فلفل بپزید (به ۶ تا ۷ ساعت زمان نیاز دارد). یک ساعت آخر پخت، آبلیمو را اضافه کنید. مقدار بیشتری از پیاز را به صورت درسته در ظرف بریزید تا در پایان پخت به راحتی جدا شود.

بورانی بادمجان:

روش آماده سازی:

۱- بادمجان ها را شسته، خشک کنید.

۲- بادمجان ها را کباب کرده و پوست گیری کنید.

روش پخت:

بادمجان ها را به شکل خیلی ریز خرد کنید. ماست را اضافه کرده و سیر را به صورت چرخ شده به آن اضافه کرده و مقادیر ادویه جات را طبق آنالیز مربوط اضافه کنید.

بیف استراگانوف:

روش آماده سازی:

۱- پیاز را پوست گیری کرده بعد از شست و شو و آبکش کردن ریز خرد کرده و همراه با روغن مایع با حرارت ملایم تفت دهید

۲- گوشت را به شکل کامل شسته و زواید را بگیرید

۳- خلال سیب زمینی نیمه آماده را سرخ کنید و هنگام کشیدن غذا جهت سرو به صورت دورچین کنار غذا قرار دهید.

۴- قارچ را به صورت تمییز بشویید.

۵- به دلیل داشتن سس و مستعد بودن غذا جهت فساد از نگهداری غذای آماده در دمای محیط خودداری کنید.

دستور پخت:

ابتدا پیاز را خرد کرده و در روغن دهید. سپس گوشت ریش ریش شده را اضافه کرده ، تفت دهید.. پس از آن قارچ و ادویه را (نمک، فلفل سیاه، زرد چوبه) اضافه کنید.

دستور پخت سس:

آرد را در کمی آب سرد حل کرده و در شیر ریخته و مرتب هم بزنید. پس از غلیظ شدن، مخلوط آرد و شیر را به مرغ اضافه کرده و در آخر خامه را اضافه کرده و بلافاصله از روی حرارت بردارید. خلال سیب زمینی را هنگام سرو غذا، کنار آن قرار دهید.

چیکن استراگانوف:

دستورالعمل تهیه و طبخ این غذا مانند بیف استراگانوف: است با این تفاوت که به جای گوشت از شینسل مرغ استفاده شده است.

دستور پخت:

ابتدا پیاز را خرد کرده و در روغن تفت دهید.. سپس سینه مرغ خرد شده را اضافه کرده و تا زمانی که رنگ مرغ تغییر کند تفت دهید. پس از آن قارچ و ادویه (نمک، فلفل سیاه، زرد چوبه) را اضافه کنید.

پلومکزیکی:

روش آماده سازی:

۱- پیاز را پوست گیری کرده، خوب بشویید.

۲- شینسل مرغ را خرد کرده، خوب بشویید.

۳- برنج را طبق شیوه قبل آماده سازی کنید.

دستور پخت:

ابتدا سیر و پیاز ساطوری شده، رب گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای را در روغن تفت داده، سپس شینسل مرغ خرد شده را پس از کمی پختن به همراه ادویه (نمک، فلفل سیاه، فلفل قرمز زنجبیل، ادویه کاری و زردچوبه) به مخلوط اضافه کنید. برنج را آب کش نموده، مخلوط تهیه شده به آن اضافه و دم شود.

خوراک تخم مرغ سیب زمینی:

روش آماده سازی:

۱- تخم مرغ را خوب شسته و هرگونه آلودگی ظاهری آن را بزدايید. سپس در ظرف جداگانه آنها را شکسته و دقت کنید عاری از پوسته تخم مرغ باشد. تا هنگام طبخ تخم مرغ های شکسته شده را در دمای پیش سرد نگه دارید.

۲- سیب زمینی ها را به صورت نگینی متوسط خرد کنید و بعد از خرد کردن بشویید و سرخ کنید.

۳- پیاز را پوست گیری کرده بعد از شست و شو و آبکش کردن ریز خرد کرده و همراه با روغن مایع با حرارت ملایم تفت دهید

دستور پخت:

ابتدا پیاز را در روغن تفت داده، سپس سیب زمینی سرخ شده را به آن اضافه کنید و بعد از سرتفت دادن تخم مرغ را اضافه کنید و بگذارید خوب بپزد.

خوراک بادمجان:

روش آماده سازی:

۱- بادمجان را به صورت حلقه ای خرد کرده و به مدت ۳۰ دقیقه در آب نمک قرار دهید تا مقداری از تلخی آن گرفته شود.

۲- کدو را به صورت حلقه ای خرد کرده و بشویید و آب کشی کنید.

۳- پیاز را پوست گیری کرده و بشویید و خلالی خرد کنید.

دستور پخت:

ابتدا پیاز را تفت داده، بادمجان و کدو را سرتفت دهید. سپس مطابق آنالیز ادویه جات را اضافه کرده و بگذارید خوب سرخ شود. بعد از مدتی گوجه فرنگی را اضافه کرده و بگذارید غذا جا بیفتد.

خوراک بلدرچین:

روش آماده سازی:

۱- سر بال بلدرچین زده شده و کاملاً داخل شکم و روی پوست تمیز شود و بصورت کامل با آب بشویید به گونه‌ای که پوست عاری از هرگونه زواید خصوصاً پر باشد.

دستور پخت:

بلدرچین در مخلوط آبلیمو، پیاز، سیر، فلفل دلمه، فلفل سیاه، نمک، زردچوبه، دارچین و زنجبیل به مدت یک ساعت خوابانده شود و سپس با همین مواد پخته شود. هویج و سیب‌زمینی را به صورت حلقه ای، آب‌پز کرده و هنگام توزیع غذا در کنار بلدرچین توزیع شود. در صورت سوخاری کردن و بریانی کردن بلدرچین، حتماً در سس مخصوص بریانی خوابانده شود.

خوراک بورانی اسفناج:

روش آماده‌سازی:

۱- ابتدا اسفناج را تمیز کرده و سپس شست‌وشو و ضد عفونی نموده در آبکش میریزیم تا آب آن گرفته شود سپس بوسیله کارد یا دستگاه سبزی خردکن، خرد می‌کنیم.

۲- تخم مرغ به ازای هر نفر دو عدد آماده کرده و آن‌ها را شکسته و در درون ظرفی می‌ریزیم.

روش پخت:

ابتدا پیاز را تفت داده، اسفناج را در ظرفی جداگانه بپزید و بعد از اینکه آب خود را کامل از دست داد کمی سرتفت دهید. سپس تخم‌مرغ را اضافه کرده همراه پیاز آماده شده تفت دهید و بگذارید خوب تخم‌مرغ ببندد.

خوراک مرغ سبزیجات

آماده‌سازی:

۱- شش‌سنبل مرغ را به قطعات مورد نظر خرد کرده مو بشویید.

۲- قارچ را شسته و به سه تکه برش بزنید در صورت کوچک بودن قارچ آن را به صورت کامل استفاده کنید.

۳- هویج و کدو را پوست گیری کرده و به طور کامل بشویید و حلقه‌ای خرد کنید.

روش پخت:

پیاز را در روغن تفت داده، شش‌سنبل مرغ تکه شده را اضافه می‌کنیم تا با پیاز و روغن تفت بخورد. ادویه جات را اضافه کرده و به مدت چند دقیقه با ادویه جات تفت دهید. کدو و هویج را به صورت حلقه ای خرد کرده به آن اضافه کنید. قارچ را به صورت دو تکه خرد کرده و اضافه کنید. سپس سیر را به صورت ریز شده اضافه کرده و مقدار کمی آب به غذا بیفزایید و بگذارید خوب بپزد. وقتی آب غذا کاملاً خشک شد آماده سرو است. این غذا روغنی نیست و کاملاً آب‌پز طبخ می‌شود. نباید آبکی باشد.

خورش گوجه سبز:

طرز تهیه و آماده سازی و طبخ مانند خورش قورمه سبزی است با این تفاوت که بعد از پخت اولیه خورش، مطابق آنالیز به ازای هر فرد ۷۰ گرم گوجه سبز اضافه کنید.

خوراک لوبیا با گوشت:

روش آماده‌سازی:

- ۱- ابتدا لوبیا را کاملاً پاک و ریگ شور نمایید.
- ۲- لوبیا به مدت ۱۲ ساعت در آب خیسانده شود.
- ۳- پیاز را پاک کرده به صورت خالی خرد نمایید.
- ۴- گوشت را شسته و به صورت نگینی خرد کنید.

روش پخت:

ابتدا پیاز را تفت داده و فلفل سیاه، زردچوبه و نمک را به آن اضافه نمایید. سپس لوبیا را پخته و پیاز را به آن اضافه نمایید و با حرارت ملایم بجوشانید تا لوبیا کاملاً پخته شده و لعاب بیاندازد. سیب زمینی رنده شده و مقداری آرد جهت قوام غذا استفاده شود. گوشت به صورت نگینی خرد شود. در پیاز و ادویه جات تفت داده شود و به صورت جداگانه طبخ شده و در نهایت به غذا اضافه کنید و بگذارید جا بیفتد. نکته: برای بهتر شدن کیفیت در صورت وجود قلم گوسفند از عصاره آب قلم برای جوشاندن استفاده گردد.

ماکارونی با گوشت و سویا:

- ۱- سویا را در آب بخیسانید. حتماً از سویای دانه درشت استفاده کنید.
- ۲- گوشت را شسته، ابگیری کنید و با سویا به طور همزمان چرخ کنید.
- ۳- فلفل دلمه را پاک کرده و بعد از شستشوی کامل خرد کنید. فراموش نکنید آنالیزهای غذایی برای گرم تمییز شده و پاک شده است و زواید جزء گرم حساب نمی‌شود.

روش پخت:

ابتدا پیاز را در روغن تفت داده و کمی سرخ کنید. سپس مخلوط گوشت و سویا را در پیاز تفت داده و بگذارید خوب سرخ شود تا بوی خام سویا گرفته شود. مطابق آنالیز، ادویه جات، فلفل دلمه و سایر افزودنی‌ها را به مخلوط اضافه کرده و مایه را آماده کنید. ماکارونی خرد شده را آبکش کرده و مایه را به آن اضافه کنید و بگذارید خوب دم بکشد.

ساندویچ قارچ و مرغ:

- ۱- شینسل مرغ را شسته و زواید را بگیرید.
- ۲- قارچ را شسته و آب‌پز کنید.
- ۳- خیارشور را شسته و به قطعات مورد نظر برش بزنید.
- ۴- گاهو را تمییز شسته و ضدعفونی کنید و خرد کنید.

روش پخت:

بعد از آب‌پز کردن مرغ آن را به صورت ریش ریش درآورده و در روغن با ادویه جات و پیاز خوب تفت داده تا طعم دار شود. سپس میزان ۱۰۰ گرم آن را به همراه مخلفات دیگر در نان باگت جای دهید.

فرنی با نشاسته:

روش آماده‌سازی:

از مواد بسته بندی با مهر بهداشتی استفاده شود.

روش پخت:

ابتدا نشاسته و شکر را با گلاب مخلوط کرده و شیر را به آن افزوده و روی حرارت قرار دهید. پس از غلیظ شدن، پودر هل را اضافه کرده و از روی حرارت بردارید.

خوراک قارچ و تخم مرغ:

روش آماده سازی:

۱- قارچ را شسته و خرد کنید.

۲- تخم مرغ را شسته و تمییز کنید و در ظرفی جداگانه شکسته و آماده کنید.

۳- فلفل دلمه و پیاز را بعد از پوست گیری، بشویید و خرد کنید.

روش پخت:

ابتدا پیاز را خرد کرده و در روغن تفت دهید. سپس فلفل دلمه و ادویه (نمک، فلفل سیاه) اضافه شود. قارچ را پس از خرد کردن به طور جداگانه آبپز کنید. سپس قارچ را به مخلوط پیاز و فلفل دلمه اضافه کرده و تفت دهید. در انتها تخم مرغ را اضافه کنید.

میرزا قاسمی:

روش آماده سازی:

۱- بادمجان را پوست کاملاً شسته و خشک کنید.

۲- بادمجان را روی منتقل دودی کنید و سپس پوست آن را جدا کنید.

۳- تخم مرغ را شسته و خشک کنید. سپس در ظرف جداگانه شکسته و نگه دارید.

روش پخت:

ابتدا پیاز را در روغن تفت داده و سیر را اضافه کنید. بعد از سرتفت دادن، بادمجان دودی شده و پوست گیری شده را اضافه کنید. سپس دوباره سرتفت داده و گوجه فرنگی خرد شده را اضافه کنید. در انتها تخم مرغ را اضافه کرده و هم بزنید و بگذارید خوب بپزد.

املت سبزیجات:

روش آماده سازی:

۱- ابتدا جعفری تازه، گشنیز تازه، فلفل دلمه‌ای، قارچ و گوجه فرنگی را تمیز کرده و سپس شست و شو و ضد عفونی نمایید.

۲- تخم مرغ به ازای هر نفر دو عدد آماده کرده و آن ها را شکسته و در درون ظرفی می‌ریزیم.

۳- خلال سیب زمینی نیمه آماده را سرخ کرده و جهت دورچین کنار املت قرار دهید.

دستور پخت:

انواع سبزی موجود در آنالیز در روغن، تفت داده شود. سپس قارچ و فلفل دلمه و ذرت اضافه شده و تفت داده شود. مقداری نمک اضافه شود. در نهایت گوجه فرنگی را اضافه کنید و بعد از پخته شدن و خشک شدن آب تخم مرغ اضافه شود. زعفران در مرحله پایانی غذا اضافه شود.

خوراک سوسیس گیاهی:

روش آماده سازی:

۱- پیاز را پوست گیری کرده و خرد کنید.

۲- سوسیس را حلقه‌ای خرد کنید و سرخ کنید.

۳- سیب زمینی را نگینی خرد کرده و سرخ کنید.

دستور پخت:

پیاز را با نمک، فلفل، ادویه کاری، زردچوبه و دارچین سرخ کرده، سپس رب گوجه را اضافه کنید و تفت بدهید. سوسیس و سیب زمینی سرخ شده را به سس آماده شده اضافه کنید. میزان خوراک برای هر نفر ۳۰۰ - ۳۳۰ گرم می‌باشد.

خوراک لوبیا سفید بامرغ:

طریقه پخت این غذا شبیه خوراک لوبیا با گوشت است. هویج را چرخ کرده و به غذا اضافه کنید. لوبیا سفید حداقل ۲۴ ساعت قبل از طبخ، در آب خیس‌انده شود. میزان توزیع غذا ۳۵۰-۳۰۰ گرم است.

خوراک کشک و بادمجان:

روش آماده‌سازی:

۱- بادمجان را پوست گیری کرده، به مدت ۳۰ دقیقه در آب نمک غلیظ بخوابانید تا طعم تلخ آن کاسته شود.

۲- پیاز و سیر را پوست گیری کنید و در روغن سرخ کنید.

دستور پخت:

ابتدا بادمجان را جداگانه سرخ کرده و کاملاً روغن آن را بگیرید. جهت خوش رنگ بودن غذا در هنگام سرخ کردن بادمجان مقداری زردچوبه به آن اضافه کنید. سپس بادمجان سرخ شده را با پیاز و سیری که از قبل سرتفت داده شده مخلوط کنید و بعد از اضافه کردن ادویه جات و سرتفت دادن، کشک و مغز گردو را اضافه کرده، بگذارید خوب جا بیفتد. حتماً از نعنا داغ فراوان و مایه غلیظ کشک هنگام کشیدن غذا استفاده کنید. مقداری از کشک را هنگام طبخ استفاده کرده و یک سوم میزان آن را هنگام کشیدن غذا استفاده کنید.

آش جو:

آماده سازی

- ابتدا حبوبات را به طور کامل پاکسازی کرده و بعد به مدت ۱۲ الی ۲۴ ساعت در آب بخیسانید.
- پیاز را پوست گیری کرده و بعد از شستشو به صورت نگینی خرد کنید.
- بلغور و برنج را باهم بپزید و نخود و لوبیا و عدس را هم با هم بپزید.

دستور پخت:

پیاز را در روغن سرخ کرده و بعد از آنکه رنگ طلایی به خود گرفت از روغن خارج کنید. نعنا خشک و زردچوبه را در روغن تفت داده، عطر نعنا که بلند شد مقداری آب به همراه تمام مواد پخته شده اضافه کرده و در دیگ یا قابلمه رابگذارید تا به جوش بیاید. بعد از به جوش آمدن، سبزی را اضافه کرده و تا زمانی که آش جا بیفتد هر چند وقت یکبار بهم بزنید تا ته نگیرد. وقتی آش جا افتاد کشک را اضافه کرده و هم بزنید و نمک آش را تنظیم کنید. در پایان طبخ پیاز داغ را اضافه کرده تا عطرش از بین نرود. مقداری از پیاز داغ و کشک را برای تزیین در هنگام کشیدن غذا استفاده کنید.

دست پیچ:

آماده سازی:

- ۱- تخم مرغ را آب پز کرده و بعد از پوست گیری، رنده کنید.
- ۲- گوشت را به همراه قلوه گاه بعد از شستشوی کامل، چرخ کنید.
- ۳- پیاز را بعد از پوست گیری شسته و چرخ کنید و بگذارید آب آن گرفته شود.
- ۴- سیر را بعد از پوست گیری، شسته و چرخ کنید.

دستور پخت:

ابتدا گوشت را با پیاز و سیر و ادویه جات به خوبی ورز داده تا کاملاً یکنواخت و یکدست شود. سپس طبق آنالیز به مقدار مورد نظر تخم مرغ آب پز رنده شده، جعفری تازه و زرشک که به صورت مخلوط درآمده میان گوشت قرار دهید و به حالت بیضوی گوشت را بیچانید تا کاملاً شکل بگیرد و حین طبخ باز نشود. بعد از آماده شدن دست پیچ ها، آن ها را در مقداری روغن تفت داده تا کمی سرخ شود. این عمل از باز شدن گوشت در مرحله پختن نهایی جلوگیری می کند. در مرحله بعد، رب را در روغن تفت داده تا کاملاً سرخ شود و طعم خامی آن از بین برود. سپس مقداری آب اضافه کرده و دست پیچ های مرحله قبل را داخل آن گذاشته و بگذارید خوب بپزد. در هنگام سرو و کشیدن غذا، آن را با سس باقیمانده تزیین کنید.

بوقلمون (جلو گوشتی)

آماده سازی:

- ۱- گوشت بوقلمون را به تکه های مورد نظر تقسیم کرده و آن را به طور کامل شستشو دهید.
- ۲- پیاز را بعد از پوست گیری شسته و خالصی خرد کنید.
- ۳- سیر را بعد از پوست گیری، شسته و خرد کنید.
- ۴- فلفل دلمه ای را بعد از پاکسازی شسته و خرد کنید.

دستور پخت:

ابتدا مقداری از پیاز و سیر را در روغن تفت داده، تکه های گوشت را اضافه کنید و سر تفت دهید تا رنگ آن عوض شده به حالت قهوه ای رنگ دربیاید. سپس زردچوبه و فلفل سیاه و سایر ادویه جات را اضافه کرده و تفت دهید. مقداری آب اضافه کرده و بگذارید ۳ الی ۴ ساعت خوب بپزد. مابقی پیاز باقیمانده را در یک پاتیل جداگانه تفت دهید تا سرخ شود. رب گوجه فرنگی را به آن اضافه کرده و کمی تفت دهید. مقداری نمک و فلفل سیاه اضافه کرده و کمی آب اضافه کنید و بگذارید به جوش بیاید. قطعات گوشت بوقلمون پخته شده را به آن اضافه کنید و بگذارید حدود ۴۵ دقیقه در یک جای گرم مانده تا به خوبی طعم سس را به خود بگیرد.

ته چین مرغ:

آماده سازی:

- ۱- برنج را از قبل به مدت ۳ الی ۴ ساعت با نمک زیاد خیسانده و بعد آبش را خارج می کنیم. بعد از گرفتن آب برنج در دیگ جداگانه ای آن را پخته و آبکش کنید.
- ۲- مرغ را در قطعات مناسب درآورده و بعد از شستشو آن را به طور جداگانه در مقدار کمی آب با پیاز و کمی نمک و زردچوبه و دارچین روی حرارت ملایم گذاشته تا خوب بپزد.

۳- زعفران را با آب جوش آماده کرده و بگذارید نیم ساعت دم بکشد.

دستور پخت:

ماست، زرده تخم مرغ و نصف زعفران دم کشیده را با تقریباً نصفی از برنج پخته شده مخلوط کنید. کف قابلمه را از قبل چرب کرده مغ را داخل آن چیده و روی آن یک لایه از برنج و زعفران می ریزیم. برای تزیین از زرشک استفاده کنید. در هنگام اتمام کار به مدت یک دقیقه شعله اجاق را زیاد کنید تا ته دیگ آن طلایی و خوش رنگ شود.

حلیم بادمجان:

آماده سازی و روش طبخ:

ابتدا پیاز را به صورت نگینی خرد کنید و به همراه مقداری روغن در یک تابه تفت دهید تا پیاز نرم شود، سپس مقداری زردچوبه به پیاز اضافه کنید و تفت دادن را ادامه دهید تا زردچوبه و پیاز به خوبی مخلوط شوند.

گوشت را به قطعات کوچک تر تقسیم کنید و به تابه اضافه کنید. تفت دادن گوشت را ادامه دهید تا رنگ گوشت تغییر کند و کمی پخته شود. پس از اینکه گوشت کمی پخته شد چند لیوان آب به تابه اضافه کنید و با حرارت ملایم اجازه دهید تا گوشت بپزد. بهتر است لپه را از شب قبل بخیسانید یا حداقل چند ساعت بخیسانید تا راحت تر بپزد. لپه را با چند لیوان آب روی حرارت بگذارید تا بپزد. برنج را هم خیسانده و پس از اینکه لپه کمی نرم شد برنج را به آن اضافه کنید تا با هم بپزند و لعاب ببندازند.

بادمجان ها را پوست گیری کنید و یا به صورت سرخ شده یا به صورت آبپز بپزید. بهتر است پس از پوست گرفتن بادمجان ها مقداری نمک روی آنها بریزید و بگذارید تا علاوه بر گرفتن تلخی بادمجان ها، رطوبت آنها هم خارج شود تا اگر خواستید با روغن سرخ کنید روغن کمتری جذب کنند. پس از اینکه بادمجان ها را پختید یا سرخ کردید آنها را له کنید و کنار بگذارید. در این مرحله کشک را در مقداری آب حل کرده و به قابلمه برنج و لپه اضافه کنید و خوب مخلوط کنید تا مواد یکدست شوند

سوپ کلم بروکلی:

در یک قابلمه یا پاتیل مناسب برای سوپ، کره را ذوب کنید و سپس پیاز را شسته و خرد کنید و در کره داغ شده تفت دهید تا نرم شود. سپس آرد را به آن اضافه کرده و مخلوط کنید تا بوی خامی آرد از بین برود. بروکلی را شسته و خرد کنید. آب و بروکلی و آویشن و آبلیمو را کم کم به مواد داخل قابلمه اضافه کرده و مخلوط کنید و بگذارید حدود یک ربع بجوشد. مواد را یکدست کرده بعد از آن که مواد کاملاً یکدست شد، شیر و ماست را به آن اضافه کنید و روی حرارت بگذارید تا گرم شود.

سوپ سبزیجات

در قدم اول، لازم است که تمام سبزیجات تان را خرد کنید. پیاز را به صورت نگینی یا هر مدل دیگری که دوست دارید، خرد کنید و داخل ظرف بریزید. همینطور، ساقه کرفس، هویج، سیر و سیب زمینی را نیز آماده کنید. داخل یک قابلمه مقداری روغن بریزید. وقتی روغن داغ شد، تمام سبزیجات خرد شده را اضافه کنید و مقداری تفت بدید. اجازه بدهید سبزیجات با بخار خودش قدری پخته شود و از حالت خامی، بیرون بیاید. در همین مرحله، نمک، فلفل و ادویه را به مواد غذایی، اضافه کنید. برگ بو و برگ آویشن را نیز می توانید اضافه کنید.

سوپ شیر و قارچ:

ابتدا گوشت مرغ را به همراه مقداری زردچوبه ، یک پیاز و دو لیوان آب داخل یک قابلمه قرار دهید تا خوب بپزد. حرارت را زیاد کنید تا آب به جوش بیاید سپس آنرا کم کنید تا مرغ به خوبی بپزد. زمانی که آب داخل قابلمه به نصف لیوان رسید قابلمه را از روی حرارت بردارید. آب مرغ را صاف کنید و کنار بگذارید. گوشت مرغ را نیز به صورت ریش ریش خرد کرده و کنار بگذارید. حالا در قابلمه ای که برای پخت سوپ قارچ و مرغ در نظر گرفته اید ۳ قاشق روغن مایع بریزید و روی حرارت قرار دهید.

پیاز باقیمانده را به صورت نگینی خرد کنید و به قابلمه اضافه کنید. کمی پیاز را تفت داده سپس هویج را با رنده درشت رنده کنید و به پیاز اضافه کنید. در این مرحله قارچ ها را به صورت ورقه ای خرد کرده و به قابلمه اضافه کنید.

کمی مواد داخل قابلمه را تفت دهید تا قارچ ها آب بیندازند و نرم شوند. در یک ظرف جداگانه شیر و ۱ لیوان آب را مخلوط کرده و به قابلمه اضافه کنید. بعد از اضافه کردن مایعات حرارت زیر قابلمه را زیاد کنید تا سوپ شروع به جوشیدن کند.

املت گوشت چرخ کرده:

ابتدا پیاز را در روغن تفت داده تا طلایی شود. سپس گوشت را اضافه کرده و سرتفت دهید. بعد از مدت زمان کمی ادویه جات را اضافه کرده و سرتفت دهید تا مزه خام ادویه جات گرفته شود. بگذارید گوشت به خوبی پخته شود. سپس تخم مرغ را در ظرفی جداگانه شکسته و همزده، به مواد فوق اضافه کنید و بگذارید خوب ببندد. توضیحات: از گوشت بدون قلوه گاه در طبخ این غذا استفاده شود.

خورش اسفناج

آماده سازی:

گوشت نگینی خرد شود و پیاز خلالی خرد شده و سرخ شود. اسفناج به صورت درشت سه تکه خرد شود. لوبیا به مدت حداقل ۸ ساعت در آب خیسانده شود.

طریقه پخت:

ابتدا پیاز را سرخ کرده و گوشت را اضافه کنید. بعد از سر تفت دادن گوشت، لوبیا را به آن اضافه کرده و به اندازه کافی آب ریخته تا پخته شود. به صورت جداگانه اسفناج را در مقداری روغن تفت داده و بعد از پخته شدن گوشت و لوبیا، اسفناج را اضافه نمایید. پس از جا افتادن غذا، آبلیمو را اضافه کنید.

خورش آلو اسفناج

این خورش دستور پخت مشابه با خورش اسفناج داشته فقط هنگام جا افتادن آلو را به آن اضافه کنید.

سالاد ماکارونی

آماده سازی:

پاستای فرمی سبزیجات را در آب جوش ریخته و بعد از گذشت زمان لازم برای نرم شدن آب کش کنید.

سیب زمینی و هویج را به صورت نگینی خرد کرده سپس آن ها را جداگانه را آب پز کنید.

شینسل مرغ، نخود فرنگی و ذرت را نیز آب پز کنید.

سس مایونز را به همراه ماست فله آماده سازی کنید.

دستور تهیه:

کلیه مواد آماده شده را به همراه سس و سبزیجات تازه مخلوط کنید.

سالاد پیازچه

آماده سازی:

پیازچه را خرد کرده و آماده کنید.

پیاز را خرد کنید.

سیب زمینی و هویج را به صورت نگینی خرد کنید و به مقداری که له نشود آب پز کنید.

شینسل مرغ را به صورت نگینی خرد کرده و آب پز کنید.

سس مایونز را به همراه ماست فله آماده سازی کنید.

دستور تهیه:

کلیه مواد آماده سازی شده را با سبزیجات خشک و تازه و خیارشور و نخود فرنگی مخلوط کرده و سس را اضافه نمایید.

خورش ریواس

آماده سازی:

گوشت نگینی خرد شود و پیاز خالصی خرد شود. ریواس به صورت تکه های درشت (مانند ساقه کرفس) خرد شود. لوبیا به مدت

حداقل ۸ ساعت در آب خیسانده شود. نعنا خشک را در آب خیسانده و بگذارید خوب خیس بخورد و جداگانه بپزید.

طریقه پخت:

ابتدا پیاز را با ادویه جات سرخ کرده و گوشت را اضافه کنید. بعد از سر تفت دادن گوشت، به اندازه کافی آب ریخته تا پخته شود.

بعد از پخته شدن گوشت، لوبیا، جعفری و نعنا خشک را اضافه می کنیم. در ۱۵ دقیقه پایانی ریواس را اضافه کرده و بگذارید حدود

۱۵ دقیقه بپزد. توجه داشته باشد که ریواس بافتی نرم دارد و اگر بیشتر بپزد له می شود

همبرگر خانگی:

آماده سازی:

سویا را در آب بخیسانید.

گوشت و پیاز و سویا را با هم چرخ کنید.

مواد را با هم مخلوط کرده و ادویه جات را اضافه کنید.

مخلوط را به مدت ۲۴ ساعت در سردخانه نگه دارید.

با دستگاه قالب گیر نمونه ها را آماده کنید.

روش پخت:

در دمای مناسب با روغن سرخ کردنی عمل سرخ کردن انجام شود.

پیوست شماره ۷

فرم‌های نظارت و ارزیابی

« فرم نظارت کمی و کیفی بر اقلام غذایی »

تاریخ	نام غذا	آمار	وعده	آشپزخانه	نام ناظر	ساعت ثبت	توضیحات
ردیف	اقلام غذایی	گرم آنالیز	گرم مصرفی	کیفیت بر اساس قرارداد	میزان عدم انطباق (کیلوگرم یا لیتر)	قیمت (تومان)	
				آری	خیر		
۱				☐	☐		
۲				☐	☐		
۳				☐	☐		
۴				☐	☐		
۵				☐	☐		
۶				☐	☐		
۷				☐	☐		
۸				☐	☐		
۹				☐	☐		
۱۰				☐	☐		
۱۱				☐	☐		
۱۲				☐	☐		
قیمت کل							

توضیحات:

فرم کنترل دمای سردخانه‌ها

امضاء نماینده اداره تغذیه

« فرم ارزیابی روزانه عملکرد پیمانکار »

تاریخ:

غذاخوری:

سردخانه غذاخوری			ردیف	ماه سال ۱۴۰۱			ردیف
کنترل کننده	دما	ساعت		کنترل کننده	دما	ساعت	
			۱۶				۱
			۱۷				۲
			۱۸				۳
			۱۹				۴
			۲۰				۵
			۲۱				۶
			۲۲				۷
			۲۳				۸
			۲۴				۹
			۲۵				۱۰
			۲۶				۱۱
			۲۷				۱۲
			۲۸				۱۳
			۲۹				۱۴
			۳۰				۱۵

امضاء
مسئول واحد کنترل کیفیت

امضاء
نماینده پیمانکار

ردیف	انبار و سردخانه	بله (۱)	خیر (۰)	امتیاز
۱	نظافت کف انبار و سردخانه			۱
۲	چیدمان صحیح کالا			۱
۳	منظم بودن وسایل و تجهیزات انبار و عدم نگهداری کارتن خالی و وسایل غیر مرتبط			۱
۴	روشن بودن هواکش یا کولر			۱
۵	استفاده کارکنان انبار از لباس کار تمیز			۱
۶	اعلام به موقع ورود کالا و موارد نقص به واحد کنترل کیفیت			۵
۷	عدم نگهداری کالای برگشتی و تاریخ گذشته و تحویل بر اساس تاریخ انقضاء			۵
۸	حضور مسئول انبار در زمان دریافت و تحویل کالا			۱
۹	انتقال سریع کالای دریافتی به انبار و سردخانه			۱
۱۰	تحویل اقلام غذایی به آشپزخانه بر اساس گرم تعریف شده			۱
۱۱	نگهداری کالای فله در کیسه، بسته یا ظروف دربدار			۱
۱۲	عدم نگهداری غذای پخته و عدم نگهداری مواد خام و نیمه آماده به صورت روباز در یک فضا			۱
۱۳	حذف به موقع برفک سیستم سرمایش سردخانه			۱
۱۴	ثبت دمای سردخانه توسط انباردار			۱
۱۵	انتقال صحیح مواد غذایی با خودرو مناسب و بهداشتی			۱
ردیف	آماده‌سازی و طبخ	بله (۱)	خیر (۰)	امتیاز
۱۶	دارا بودن کارت بهداشت			۱
۱۷	استفاده از لباس کار پاکیزه (روپوش - پیش بند - کلاه - دستکش)			۲
۱۸	رعایت بهداشت فردی (کوتاه بودن مو و ناخن و ...)			۱
۱۹	عدم استعمال دخانیات در محیط کار			۱
۲۰	عدم تردد افراد غیرمسئول در آشپزخانه و عدم فعالیت کارکنان خدماتی سالن در آشپزخانه			۱
۲۱	عدم استفاده از انگشتر، ساعت، موبایل و سایر لوازم شخصی حین آماده‌سازی و طبخ			۱
۲۲	عدم خوردن و آشامیدن حین آماده‌سازی و طبخ			۱
۲۳	رعایت فرمولاسیون تعریف شده توسط واحد تحقیق و توسعه			۵
۲۴	رعایت دستورالعمل آماده‌سازی و طبخ تعریف شده توسط واحد تحقیق و توسعه			۵
۲۵	انتقال سریع گوشت و غذاهای نیمه آماده به سردخانه			۱
۲۶	شست‌وشوی سبزیجات و میوه‌ها طبق دستورالعمل			۵
۲۷	عدم استفاده از وسایل و ظروف کثیف در آماده‌سازی و طبخ			۱
۲۸	شست‌وشوی وسایل و دستگاه‌های مورد استفاده بلافاصله پس از اتمام کار طبق دستورالعمل			۵
۲۹	انتقال سریع زباله و ضایعات به خارج از آشپزخانه و عدم نگهداری وسایل غیر مرتبط و اضافی			۱
۳۰	شست‌وشو و نظافت روزانه کف آشپزخانه و منظم بودن وسایل و تجهیزات آشپزخانه			۵
ردیف	ارائه غذا	بله (۱)	خیر (۰)	امتیاز
۳۱	استفاده از لباس کار (روپوش، پیش‌بند، کلاه و دستکش)			۲
۳۲	دقت در نریختن غذا روی پیشخوان به هنگام توزیع غذا			۱
۳۳	رعایت کمیت غذای تعریف شده به هنگام توزیع			۵

۳۴	سرعت سرویس دهی مناسب				۱
۳۵	موجود بودن به موقع ظروف و وسایل غذاخوری				۱
۳۶	تمیزی سینی، قاشق، چنگال و لیوان				۱
۳۷	تمیزی جعبه نان و استفاده از روکش بهداشتی جهت جعبه نان				۱
۳۸	نظافت محدوده محل توزیع نان				۱
۳۹	شست و شوی کانتینرهای جایگاه توزیع غذا بلافاصله پس از پایان وعده				۱
۴۰	تمیزی نمکدان ها، سماق دان ها، جاناتی ها				۱
۴۱	نظافت محوطه بیرونی غذاخوری (ورودی اصلی، ورودی آشپزخانه)				۱
۴۲	نظافت کف سالن غذاخوری				۱
۴۳	نظافت میز و صندلی ها				۱
۴۴	جمع آوری به موقع ظروف غذا از سالن				۱
۴۵	نظافت سرویس های بهداشتی و کنترل مواد شوینده				۱
۴۶	گرم بودن غذای توزیعی				۱
ردیف	کیفیت غذا				امتیاز
	خوب (۵)	متوسط (۲/۵)	بد (۰)		
۴۷	کیفیت پخت برنج از نظر کامل بودن طبخ و دم کشیدن، ظاهر، طعم و ...				۵
۴۸	کیفیت خورشت، مرغ یا کباب طبخ شده از نظر رنگ، ظاهر، بو، طعم و کامل بودن طبخ				۵
۴۹	کیفیت دسر توزیعی (سوپ، آش، عدسی، سالاد و)				۵
۵۰	عدم وجود شی خارجی در غذا				۵
	بله (۵)		خیر (۰)		

فرم ارزیابی ماهانه

ردیف	ملاک امتیازدهی	امتیاز (درصد)	امتیاز اخذ شده
۱	فرم ارزیابی روزانه عملکرد پیمانکار	۳۰۰	
۲	نظرسنجی دانشجویی	۱۰۰	
۳	خرید طبق نظر کنترل کیفیت	۲۰۰	
۴	رعایت گرم غذایی و دستورالعمل پخت طبق چک لیست فرمولاسیون	۱۰۰	
۵	رعایت استاندارد پرسنلی (نفرات و دوره آموزشی)	۱۰۰	
۶	پرداخت به موقع حقوق کارکنان	۵۰	
۷	تأمین به موقع لوازم و مواد بهداشتی مورد تأیید	۵۰	
۸	عدم خروج غذای مازاد و عدم استفاده مجدد از غذا طبق فرم غذای مازاد	۵۰	
۹	رضایت از برنامه مبارزه با حشرات و جوندگان	۵۰	
۱۰	امتیاز کل ماهانه	۱۰۰۰	

توضیحات:

سرپرست اداره تغذیه

ناظر اداره تغذیه

مسئول واحد کنترل کیفیت

توضیحات:

امتیاز انبار و سردخانه = ۲۳

امتیاز آماده سازی و طبخ = ۳۶

امتیاز ارائه غذا = ۲۱

امتیاز کیفیت غذا = ۲۰

امتیاز کل = ۱۰۰

استاندارد پرسنلی رعایت شده است ؟

☐ بلی ☐ خیر

فرم نظر سنجی ماهانه دانشجویی

ماه:

غذاخوری:

ردیف	موارد ارزیابی	عالی	خوب	متوسط	بد	فیلی بد
۱	استفاده کارکنان از لباس کار (روپوش، کلاه، دستکش)					
۲	تمیزی سینی، قاشق و چنگال و لیوان					
۳	نظافت جایگاه توزیع غذا					
۴	نظافت میز و صندلی ها و کف سالن غذاخوری					
۵	نحوه رفتار کارکنان با دانشجویان					
۶	حضور و پاسخگویی مسئول غذاخوری					
۷	کمیت غذای توزیعی					
۸	کیفیت پخت غذای غذاخوری (به طور کلی)					
۹	عدم وجود شیء خارجی در غذا					
۱۰	رضایت مندی کلی					

در صورت عدم رضایت مندی از هر یک از موارد فوق لطفاً توضیح دهید.

توضیح:

.....

.....

.....

پیشنهاد:

.....

.....

.....

شماره تماس (اختیاری)

پیوست شماره ۸

پیشنهاد قیمت اقلام غذایی و غذای آماده

(کل پیوست شماره ۸ در پاکت ج قرار داده شود)

پیشنهاد قیمت اقلام غذایی

ردیف	نام کالا	واحد	قیمت واحد (ریال)	توضیح
۱	ادویه کاری	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۲	اسفناج	کیلو گرم		تازه خرد شده بسته بندی
۳	اشترودل	عدد		
۴	انار	کیلو گرم		
۵	انبه	کیلو گرم		
۶	آب نارنج یک نفره	عدد		
۷	آب غوره	لیتر		
۸	آب لیمو	لیتر		
۹	آرد برنج	کیلو گرم		برنج ایرانی
۱۰	آرد سوخاری	کیلو گرم		دانه درشت گرانوله
۱۱	آرد سوخاری طعم دار	کیلو گرم		دانه درشت گرانوله
۱۲	آرد گندم	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۳	آرد نخودچی	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۴	آلو بخارایی	کیلو گرم		دانه متوسط آفتابی
۱۵	آویشن	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۶	بادام درختی	کیلو گرم		مرغوب و تازه
۱۷	بادام زمینی	کیلو گرم		مرغوب و تازه
۱۸	بادمجان	کیلو گرم		
۱۹	باقالی	کیلو گرم		خشک
۲۰	باقالی	کیلو گرم		تازه
۲۱	بامیه	کیلو گرم		تازه
۲۲	برگ کرفس	کیلو گرم		تازه
۲۳	برنج ایرانی	کیلو گرم		مرغوب درجه ۱
۲۴	برنج ایرانی	کیلو گرم		دوبار کشت
۲۵	برنج ایرانی	کیلو گرم		مرغوب درجه ۲
۲۶	برنج پاکستانی	کیلو گرم		درجه ۱
۲۷	برنج نیمه	کیلو گرم		ایرانی درجه ۱
۲۸	برنج هندی	کیلو گرم		درجه ۱

ردیف	نام کالا	واحد	قیمت واحد (ریال)	توضیح
۲۹	بلغور گندم	کیلو گرم		
۳۰	بلغور جو	کیلو گرم		
۳۱	بیکینگ پودر	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۳۲	پاچه گوسفندی	عدد		تازه
۳۳	پرتقال	کیلو گرم		
۳۴	پسته	کیلو گرم		مرغوب
۳۵	پنیر	کیلو گرم		
۳۶	پنیر پیتزا	کیلو گرم		
۳۷	پودر آویشن	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۳۸	پودر سیر	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۳۹	پودر نارگیل	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۴۰	پوره انبه	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۴۱	پوره توت فرنگی	کیلو گرم		طبیعی بهداشتی
۴۲	پوره شاه توت	کیلو گرم		طبیعی بهداشتی
۴۳	پیاز	کیلو گرم		
۴۴	تخم مرغ روز	کیلو گرم		معمولی
۴۵	تخم مرغ روز	کیلو گرم		مارک دار
۴۶	تخمه کدو	کیلو گرم		تازه و مرغوب
۴۷	ترخون خشک	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۴۸	تره	کیلو گرم		تازه و بسته بندی آماده
۴۹	تمبر هندی	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۵۰	توت فرنگی	کیلو گرم		تازه و طبیعی
۵۱	ثعلب	کیلو گرم		
۵۲	جعفری	کیلو گرم		تازه و بسته بندی آماده
۵۳	جگر گاوی	کیلو گرم		تازه
۵۴	جو بارلی	کیلو گرم		
۵۵	جو پرک شده	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۵۶	جوجه ۷۰۰ گرمی	کیلو گرم		
۵۷	چای	کیلو گرم		
۵۸	چغندر خام	کیلو گرم		

ردیف	نام کالا	واحد	قیمت واحد (ریال)	توضیح
۵۹	خرما	کیلو گرم		
۶۰	خلال بادام درختی	کیلو گرم		مرغوب و تازه
۶۱	خلال بادام زمینی	کیلو گرم		مرغوب و تازه
۶۲	خلال پسته	کیلو گرم		مرغوب و تازه
۶۳	خلال سیب زمینی نیمه آماده	کیلو گرم		
۶۴	خلال نارنج	کیلو گرم		
۶۵	خیار	کیلو گرم		
۶۶	خیار شور ساندویجی	کیلو گرم		
۶۷	خیار شور ویژه	کیلو گرم		
۶۸	دارچین	کیلو گرم		
۶۹	دنبه	کیلو گرم		
۷۰	دوغ محلی	لیتر		
۷۱	ذرت	کیلو گرم		
۷۲	رب انار	کیلو گرم		تازه و با مهر بهداشتی
۷۳	رب گوجه فرنگی	کیلو گرم		
۷۴	رشته آش	کیلو گرم		
۷۵	رشته پلویی	کیلو گرم		
۷۶	رشته فرنگی	کیلو گرم		
۷۷	رنگ آناتو	کیلو گرم		
۷۸	روغن	کیلو گرم		
۷۹	روغن سرخ کردنی	کیلو گرم		
۸۰	ریحان	کیلو گرم		تازه و بسته بندی آماده
۸۱	ریشه جوز	کیلو گرم		
۸۲	زبان گاوی	کیلو گرم		تازه
۸۳	زرد آلو	کیلو گرم		
۸۴	زردچوبه	کیلو گرم		
۸۵	زرشک	کیلو گرم		
۸۶	زعفران	کیلو گرم		
۸۷	زغال اخته	کیلو گرم		
۸۸	زنجبیل	کیلو گرم		

ردیف	نام کالا	واحد	قیمت واحد (ریال)	توضیح
۸۹	زیتون	کیلوگرم		
۹۰	زیره سیاه	کیلوگرم		
۹۱	ساقه کرفس	کیلوگرم		تازه و بسته بندی آماده
۹۲	سالاد الویه آماده	۲۰۰ گرم		
۹۳	سبزی آش	کیلوگرم		تازه و بسته بندی آماده
۹۴	سبزی پلویی	کیلوگرم		تازه و بسته بندی آماده
۹۵	سبزی پلویی آماده	کیلوگرم		تازه و بسته بندی آماده
۹۶	سبزی قورمه	کیلوگرم		تازه و بسته بندی آماده
۹۷	سبزی کوکو	کیلوگرم		تازه و بسته بندی آماده
۹۸	سبوس برنج پایدار شده	کیلوگرم		
۹۹	سرکه	لیتر		طبیعی و بهداشتی
۱۰۰	سس مایونز فله	کیلوگرم		
۱۰۱	سس یک نفره	عدد		
۱۰۲	سماق	کیلوگرم		بسته بندی بهداشتی
۱۰۳	سویا	کیلوگرم		بسته بندی بهداشتی
۱۰۴	سیب	کیلوگرم		
۱۰۵	سیب زمینی	کیلوگرم		
۱۰۶	سیر	کیلوگرم		
۱۰۷	سیرابی	کیلوگرم		تازه
۱۰۸	شاه توت	کیلوگرم		
۱۰۹	شکر	کیلوگرم		بسته بندی بهداشتی
۱۱۰	شنبلیله	کیلوگرم		تازه و بسته بندی آماده
۱۱۱	شنیسل مرغ	کیلوگرم		بسته بندی بهداشتی
۱۱۲	شوید خشک	کیلوگرم		بسته بندی بهداشتی
۱۱۳	شیر	کیلوگرم		
۱۱۴	طالبی	کیلوگرم		
۱۱۵	عدس	کیلوگرم		
۱۱۶	عسل فله	کیلوگرم		
۱۱۷	عسل یک نفره	عدد		
۱۱۸	غوره تازه	کیلوگرم		

ردیف	نام کالا	واحد	قیمت واحد (ریال)	توضیح
۱۱۹	غوره شور	کیلو گرم		
۱۲۰	فلافل آماده	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۲۱	فلفل دلمه	کیلو گرم		
۱۲۲	فلفل سبز	کیلو گرم		
۱۲۳	فلفل سیاه	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۲۴	فلفل قرمز	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۲۵	فندق	کیلو گرم		مرغوب و تازه
۱۲۶	قارچ	کیلو گرم		
۱۲۷	قلوه گاه گوسفندی	کیلو گرم		
۱۲۸	قند و شکر	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۲۹	کاپو چینو یک نفره	عدد		
۱۳۰	کاکائو فله	کیلو گرم		
۱۳۱	کاهو	کیلو گرم		
۱۳۲	کدو حلوائی	کیلو گرم		
۱۳۳	کدو خورشی	کیلو گرم		
۱۳۴	کدو سبز	کیلو گرم		
۱۳۵	کرفس	کیلو گرم		
۱۳۶	کره فله	کیلو گرم		حیوانی
۱۳۷	کره یک نفره	عدد		پاستوریزه
۱۳۸	کشک	کیلو گرم		بسته بندی و پاستوریزه
۱۳۹	کشمش پلویی	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۴۰	کلم سفید	کیلو گرم		
۱۴۱	کلم قرمز	کیلو گرم		
۱۴۲	کیوی	کیلو گرم		
۱۴۳	گردو	کیلو گرم		مرغوب
۱۴۴	گشنیز	کیلو گرم		تازه و بسته بندی آماده
۱۴۵	گشنیز خشک	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۴۶	گل رنگ	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۴۷	گل کلم	کیلو گرم		
۱۴۸	گلاب	کیلو گرم		ممتاز درجه یک

ردیف	نام کالا	واحد	قیمت واحد (ریال)	توضیح
۱۴۹	گوچه سبز	کیلوگرم		
۱۵۰	گوچه فرنگی	کیلوگرم		
۱۵۱	گوشت بلدرچین	کیلوگرم		منجمد - تازه
۱۵۲	گوشت بوقلمون	کیلوگرم		تازه
۱۵۳	گوشت چرخ کرده	کیلوگرم		
۱۵۴	گوشت راسته گاوی	کیلوگرم		
۱۵۵	گوشت راسته گوسفندی	کیلوگرم		
۱۵۶	گوشت شتر	کیلوگرم		لاشه با استخوان
۱۵۷	گوشت شتر مرغ	کیلوگرم		تازه
۱۵۸	گوشت گاوی	کیلوگرم		لاشه جوانه نرینه
۱۵۹	گوشت گوسفندی	کیلوگرم		لاشه جوانه نرینه
۱۶۰	لپه تبریزی	کیلوگرم		دانه متوسط
۱۶۱	لوبیا چشم بلبلی	کیلوگرم		
۱۶۲	لوبیا چیتی	کیلوگرم		
۱۶۳	لوبیا سبز	کیلوگرم		تازه و بسته بندی آماده
۱۶۴	لوبیا سفید	کیلوگرم		
۱۶۵	لوبیا قرمز	کیلوگرم		
۱۶۶	لیمو خشک	کیلوگرم		
۱۶۷	لیوان پلاستیکی یک بار مصرف	عدد		
۱۶۸	لیوان کاغذی یک بار مصرف	عدد		
۱۶۹	ماست چکیده	کیلوگرم		
۱۷۰	ماست فله	کیلوگرم		
۱۷۱	ماست یک نفره	عدد		
۱۷۲	ماش	کیلوگرم		
۱۷۳	ماکارونی	کیلوگرم		بسته بندی بهداشتی
۱۷۴	ماهی هوکی	کیلوگرم		فیله آماده طبخ ۲۰۰ گرم
۱۷۵	مربا یک نفره	عدد		
۱۷۶	مرزه خشک	کیلوگرم		بسته بندی بهداشتی
۱۷۷	مرغ بریان	کیلوگرم		
۱۷۸	مرغ تازه	کیلوگرم		بسته بندی بهداشتی

ردیف	نام کالا	واحد	قیمت واحد (ریال)	توضیح
۱۷۹	مرغ منجمد	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۸۰	مغز گردو	کیلو گرم		مرغوب
۱۸۱	موز	کیلو گرم		
۱۸۲	میگو سوخاری آماده	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۸۳	نارگیل	کیلو گرم		
۱۸۴	نارنج	کیلو گرم		
۱۸۵	نان باگت	کیلو گرم		
۱۸۶	نخود خام	کیلو گرم		
۱۸۷	نخود فرنگی	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۸۸	نسکافه یک نفره	عدد		
۱۸۹	نعنا	کیلو گرم		تازه و بسته بندی آماده
۱۹۰	نعنا خشک	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۹۱	نمک	کیلو گرم		تصفیه شده بهداشتی
۱۹۲	هل	کیلو گرم		بسته بندی بهداشتی
۱۹۳	هویچ	کیلو گرم		
۱۹۴	پاچین مرغ	کیلو گرم		
۱۹۵	ماهی قزل آلا	کیلو گرم		شکم خالی متوسط ۲۵۰ گرم
۱۹۶	ماهی تیلاپیا	کیلو گرم		فیله آماده طبخ ۲۰۰ گرم
۱۹۷	هلو	کیلو گرم		
۱۹۸	هلو انجیری	کیلو گرم		
۱۹۹	هندوانه	کیلو گرم		

تذکر مهم :

۱- مبنای محاسبه قیمت مواد اولیه در جدول آنالیز قیمت غذا ، قیمت های پیشنهادی در این جدول می باشد و ضروری است پس از ذکر مبالغ مربوطه تطابق قیمتی با جدول فوق کنترل شود و همچنین هرگونه قیمت گذاری جدید بر اساس تغییرات آنالیز غذاها و نیز تعریف غذاهای جدید بر اساس قیمت های پیشنهادی این جدول می باشد.

۲- در اجناس بسته بندی شده و دارای قیمت روی جلد مبنای محاسبه و پرداخت به پیمانکار کمترین قیمت می باشد چنانچه قیمت پیشنهادی پایین تر از قیمت روی جلد باشد مبنای محاسبه قرار گرفته و در غیر این صورت بر اساس قیمت روی جلد پرداخت انجام خواهد شد.

۳- در خصوص میوه و تره بار مبنای محاسبه و پرداخت به پیمانکار کمترین قیمت می باشد چنانچه قیمت پیشنهادی پایین تر از قیمت سازمان ساماندهی مشاغل شهری و فرآورده های کشاورزی شهرداری مشهد در هر روز باشد مبنای محاسبه قرار گرفته و در غیر این صورت بر اساس قیمت سازمان مذکور پرداخت انجام خواهد شد.

۴- در خصوص نان (در صورت استفاده از آرد سهمیه دانشگاه) مبنای محاسبه و پرداخت به پیمانکار کمترین قیمت می باشد چنانچه قیمت پیشنهادی پایین تر از قیمت تعزیرات باشد مبنای محاسبه قرار گرفته و در غیر این صورت بر اساس قیمت تعزیرات پرداخت انجام خواهد شد.

۵- در خصوص غذا و اقلام جدید خارج از لیست ارائه شده در اسناد مبنای پرداخت به پیمانکار قیمت روی جلد مصوب بوده و در صورت نداشتن قیمت روی جلد هزینه تمام شده بعلاوه ۲۰ درصد هزینه خدمات می باشد.

لیست تعداد غذای تخمینی و قیمت پیشنهادی

ردیف	نام غذا	تعداد تخمینی	هزینه مواد اولیه (ریال)	هزینه خدمات طبخ و توزیع (ریال)	قیمت کل (ریال)
۱	استامبولی پلو با خلال مرغ	۴۰۰۰			
۲	استامبولی پلو با گوشت	۲۰۰۰			
۳	اشکنه کشک	۵۰۰			
۴	اشکنه کشک و بنه	۵۰۰			
۵	املت	۱۰۰			
۶	املت (صبحانه)	۱۰۰			
۷	املت خاویار بادمجان	-			
۸	املت سبزیجات	-			
۹	املت گوشت چرخ شده	-			
۱۰	ایکرا	۵۰۰			
۱۱	آبگوشت	۵۰۰			
۱۲	آش رشته	۱۰۰۰			
۱۳	بادمجان سرخ شده (تک)	۵۰۰			
۱۴	باقالی پلو با خلال مرغ	۲۰۰۰			
۱۵	بورانی اسفناج	۵۰۰			
۱۶	بورانی سیب زمینی	۲۰۰۰			
۱۷	پاچین مرغ (یک سیخ خام)	۵۰۰			
۱۸	پاچین مرغ بریانی (تک)	۵۰۰			
۱۹	پلو سبزیجات	۲۰۰۰			
۲۰	پلو مکزیکی	-			
۲۱	پن کیک	-			
۲۲	پیتزا راست بیف	۵۰۰			
۲۳	پیتزا سبزیجات	۵۰۰			
۲۴	پیتزا قارچ و مرغ	۵۰۰			
۲۵	پیراشکی سویا سیب زمینی	۵۰۰			
۲۶	پیراشکی قارچ و گوشت	۵۰۰			
۲۷	پیراشکی قارچ و مرغ	۵۰۰			

۲۸	تخم مرغ آب پز (۱ عدد)	۲۰۰۰		
۲۹	تخم مرغ خام	۵۰۰		
۳۰	ته چین مرغ	۱۰۰۰		
۳۱	جوجه کباب (یک سیخ)	۲۰۰۰		
۳۲	چیکن استراگانف	۵۰۰		
۳۳	حلیم بادمجان	۵۰۰		
۳۴	حلیم گوشت	۲۰۰۰		
۳۵	خلال سیب زمینی (۸۰ گرمی)	۵۰۰		
۳۶	خوراک بادمجان	۱۰۰۰		
۳۷	خوراک بلدرچین	۲۰۰		
۳۸	خوراک جگر	۲۰۰		
۳۹	خوراک رنگین کمان	۵۰۰		
۴۰	خوراک سیب زمینی تخم مرغ	۱۰۰۰		
۴۱	خوراک قارچ و مرغ	۵۰۰۰		
۴۲	خوراک کباب کوبیده	۵۰۰۰		
۴۳	خوراک کدو	۱۰۰۰		
۴۴	خوراک کشک و بادمجان	۱۰۰۰		
۴۵	خوراک لوبیا با قارچ	۴۰۰۰		
۴۶	خوراک لوبیا با قارچ و گوشت	۲۰۰۰		
۴۷	خوراک مرغ	۵۰۰۰		
۴۸	خوراک مرغ بندری	۱۰۰۰		
۴۹	خوراک مرغ سوخاری	۱۰۰۰		
۵۰	خورش اسفناج	۵۰۰		
۵۱	خورش آلو اسفناج	۵۰۰		
۵۲	خورش بامیه	۵۰۰		
۵۳	خورش خلال بادمجان کرمانشاهی	۵۰۰		
۵۴	خورش ربواس	۵۰۰		
۵۵	خورش فسنجان	۲۰۰۰		
۵۶	خورش قورمه سبزی	۱۰۰۰۰		
۵۷	خورش قیمه	۸۰۰۰		
۵۸	خورش قیمه بادمجان	۲۰۰۰		

۵۹	خورش کرفس	۳۰۰۰		
۶۰	خورش گوجه سبز	۲۰۰		
۶۱	خورش لوبیا سبز	۵۰۰		
۶۲	خورش نازخاتون	۵۰۰		
۶۳	دست پیچ	-		
۶۴	دیزی	۱۰۰۰		
۶۵	ذرت مکزیکی	۵۰۰		
۶۶	رشته پلو با خلال مرغ	۲۰۰۰		
۶۷	رولت گوشت	۱۰۰۰		
۶۸	سالاد الویه	۳۰۰۰		
۶۹	سالاد پیازچه	-		
۷۰	سالاد ماکارونی (مرغ)	۱۰۰۰		
۷۱	ساندویچ فلافل	۵۰۰		
۷۲	ساندویچ کوکو سیبزمینی	۵۰۰		
۷۳	سوپ جو	۲۰۰۰		
۷۴	سوپ رشته	۲۰۰۰		
۷۵	سوپ سبزیجات	۱۰۰۰		
۷۶	سوپ شیر و قارچ	۵۰۰		
۷۷	سوپ کلم بروکلی	۵۰۰		
۷۸	سیبزمینی آب پز (۵۰ گرمی)	۵۰۰		
۷۹	سیبزمینی تنوری	۵۰۰		
۸۰	سیبزمینی سرخ شده	۵۰۰		
۸۱	سیرابی	-		
۸۲	شامی کباب	۵۰۰۰		
۸۳	شله زرد	۱۰۰۰		
۸۴	شله قلمکار	۲۰۰۰		
۸۵	شیر برنج	۱۰۰۰		
۸۶	عدس پلو با کشمش	-		
۸۷	عدس پلو با گوشت	۵۰۰۰		
۸۸	عدسی	۱۰۰۰		
۸۹	فرنی	۱۰۰۰		

۹۰	فلافل (تک)	۵۰۰		
۹۱	کباب برگ (یک سیخ)	۵۰۰		
۹۲	کباب بوقلمون	۲۰۰		
۹۳	کباب کوبیده (یک سیخ)	۲۰۰۰		
۹۴	کباب مرغ (یک سیخ)	۲۰۰۰		
۹۵	کلم پلو با گوشت	۱۰۰۰		
۹۶	کمپیر سیب زمینی	-		
۹۷	کنسرو ماهی (۱۲۰ گرمی)	۵۰۰۰		
۹۸	کوفته تبریزی	۵۰۰		
۹۹	کوکو سبزی	۵۰۰		
۱۰۰	کوکو سیب زمینی	۵۰۰۰		
۱۰۱	گوشت (چلو گوشتی)	۸۰۰۰		
۱۰۲	گوشت بوقلمون (چلو گوشتی)	-		
۱۰۳	گوشت گوسفندی (چلو گوشتی)	۵۰۰		
۱۰۴	لویا پلو با گوشت	۲۰۰۰		
۱۰۵	لویا گرم	-		
۱۰۶	ماکارونی (با سویا)	۵۰۰۰		
۱۰۷	ماکارونی (مخلوط گوشت و سویا)	۵۰۰۰		
۱۰۸	ماهی تیلایا کبابی (تک)	۲۰۰۰		
۱۰۹	ماهی قزل آلا (تک)	۲۰۰۰		
۱۱۰	ماهی هوکی (تک)	۲۰۰۰		
۱۱۱	مرغ (تک)	۲۰۰۰		
۱۱۲	مرغ سوخاری (تک)	۲۰۰۰		
۱۱۳	میرزا قاسمی	۱۰۰۰		
۱۱۴	میگو سوخاری (تک)	-		
۱۱۵	مینی پیتزا رست بیف	-		
۱۱۵	مینی پیتزا سبزیجات	-		
۱۱۷	مینی پیتزا قارچ و مرغ	-		
۱۱۸	نیمرو (تک)	۵۰۰		
۱۱۹	همبرگر خانگی	۵۰۰		
۱۲۰	یتیمچه بادمجان	۵۰۰		

۱۲۱	ارده (۲۵۰ گرمی)	۲۰۰۰		
۱۲۲	ارده سفید (شکلات، سلامت)	۱۰۰۰		
۱۲۳	ارده شکلاتی (شکلات، سلامت)	۱۰۰۰		
۱۲۴	انجیر خشک	-		
۱۲۵	آب انار	-		
۱۲۶	آب پرتقال	-		
۱۲۷	آب طالبی	-		
۱۲۸	آب طالبی بستنی	-		
۱۲۹	آب هویج	-		
۱۳۰	آب هویج بستنی	-		
۱۳۱	آب لیمو (تک)	-		
۱۳۲	آجیل مخلوط	-		
۱۳۳	بادام زمینی	-		
۱۳۴	باقالی پلو (یک پرس)	۲۰۰۰		
۱۳۵	باقالی داغ	-		
۱۳۶	برنج (۱ پرس)	-		
۱۳۷	برنج ایرانی (۱ پرس)	-		
۱۳۸	بستنی زعفرانی خامه‌ای (ظرفی)	-		
۱۳۹	بسته اسفرزه (تخم شربتی)	-		
۱۴۰	بسته آویشن باغی	-		
۱۴۱	بسته بادرنجویه	-		
۱۴۲	بسته بالنگو (تخم شربتی)	-		
۱۴۳	بسته پودر زنجبیل	-		
۱۴۴	بسته چای (۱۰۰ گرمی)	-		
۱۴۵	بسته چای ترش	-		
۱۴۶	بسته خاکشیر	-		
۱۴۷	بسته دمنوش اسطوخودوس	-		
۱۴۸	بسته دمنوش آلاله	-		
۱۴۹	بسته دمنوش بابونه	-		
۱۵۰	بسته دمنوش برگ زیتون	-		
۱۵۱	بسته دمنوش بومادران	-		

۱۵۲	بسته دمنوش به	-		
۱۵۳	بسته دمنوش بهارنارنج	-		
۱۵۴	بسته دمنوش به لیمو	-		
۱۵۵	بسته دمنوش چهار تخم	-		
۱۵۶	بسته دمنوش دارچین	-		
۱۵۷	بسته دمنوش سنبل الطیب	-		
۱۵۸	بسته دمنوش سیب	-		
۱۵۹	بسته دمنوش گل ختمی	-		
۱۶۰	بسته دمنوش گل گاو زبان	-		
۱۶۱	بسته دمنوش نعنا	-		
۱۶۲	بسته دمنوش نعنا فلفلی	-		
۱۶۳	بسته زرشک	-		
۱۶۴	بسته شاهدانه	-		
۱۶۵	بسته شکر (۸۵۰ گرمی)	-		
۱۶۶	بسته عناب	-		
۱۶۷	بسته قند (۴۰۰ گرمی)	-		
۱۶۸	بسته کنجد	-		
۱۶۹	بسته گل محمدی خشک شده	-		
۱۷۰	بسته مخلوط تخم شربتی	-		
۱۷۱	بسته نبات (۵۰۰ گرمی)	-		
۱۷۲	پسته	-		
۱۷۳	پنیر	۵۰۰۰		
۱۷۴	پنیر خامه ای ۱۰۰ گرمی	۵۰۰		
۱۷۵	پنیر خامه ای ۳۰ گرمی	۲۰۰۰		
۱۷۶	پنیر سفید (۴۰۰ گرمی)	۵۰۰		
۱۷۷	پنیر سفید ۱۰۰ گرمی	۵۰۰		
۱۷۸	پنیر لاکتیکی (سلامت)	-		
۱۷۹	پیاز جعفری	۵۰۰		
۱۸۰	تخم کدو	-		
۱۸۱	ترشی	۵۰۰۰		
۱۸۲	ترشی لیته	۵۰۰۰		

۱۸۳	چای	۲۰۰۰		
۱۸۴	چای آویشن	-		
۱۸۵	چای سبز (ساجمه‌ای)	۱۰۰۰		
۱۸۶	چای عراقی	-		
۱۸۷	چای هیزمی	-		
۱۸۸	حلوا شکری ۵۰ گرمی	۴۰۰۰		
۱۸۹	خامه عسلی ۱۰۰ گرمی	۲۰۰۰		
۱۹۰	خامه کاکائویی ۱۰۰ گرمی	۲۰۰۰		
۱۹۱	خرما (۲ عدد)	۱۰۰۰۰		
۱۹۲	خرما (بسته‌ای)	۵۰۰		
۱۹۳	خرما خشک	۲۰۰۰		
۱۹۴	خیارشور	۱۰۰۰۰		
۱۹۵	دلستر لیمو (یک نفره)	۲۰۰۰		
۱۹۶	دوغ ۱/۵ لیتری	۲۰۰۰		
۱۹۷	دوغ کفیر ۱/۵ لیتری	۲۰۰		
۱۹۸	دوغ محلی	۲۰۰		
۱۹۹	دوغ محلی سبزیجات	۲۰۰		
۲۰۰	دوغ یک نفره	۲۰۰۰		
۲۰۱	زولبیا بامیه (۳۰۰ گرمی)	۱۰۰۰		
۲۰۲	زیتون (۵ عدد)	۲۰۰		
۲۰۳	زیتون پرورده	۲۰۰		
۲۰۴	سالاد شیرازی	۲۰۰۰		
۲۰۵	سالاد فصل یک نفره	۲۰۰۰		
۲۰۶	سبزی پلو (۱ پرس)	۱۰۰۰		
۲۰۷	سبزی یک نفره	۵۰۰		
۲۰۸	سس انار	۲۰۰۰		
۲۰۹	سس کچاپ یک نفره	۵۰۰۰		
۲۱۰	سس مایونز یک نفره	۵۰۰۰		
۲۱۱	سمنو (۱۰۰ گرم)	-		
۲۱۲	سویا آجیلی	-		
۲۱۳	سه شیر (توت، انگور، خرما) (۲۵۰ گرم)	-		

۲۱۴	شربت بهار نارنج	-		
۲۱۵	شربت زعفرانی (۳۰۰CC)	-		
۲۱۶	شوری	-		
۲۱۷	شیر استریل (۲۰۰CC)	۲۰۰۰		
۲۱۸	شیر پاکتی	۵۰۰۰		
۲۱۹	شیر پاکتی پر چرب	۲۰۰۰		
۲۲۰	شیر پسته	-		
۲۲۱	شیر خرما	-		
۲۲۲	شیر طالبی	-		
۲۲۳	شیر عسل	-		
۲۲۴	شیر قهوه (۲۰۰CC)	-		
۲۲۵	شیر قهوه استریل (۲۰۰CC)	-		
۲۲۶	شیر کاکائو (۱ لیتری، سلامت)	-		
۲۲۷	شیر کاکائو استریل (۲۰۰CC)	۱۰۰۰		
۲۲۸	شیر کاکائو گرم	۱۰۰۰		
۲۲۹	شیر لیوانی	-		
۲۳۰	شیر موز	-		
۲۳۱	شیر موز بستنی	-		
۲۳۲	شیر نارگیل	-		
۲۳۳	شیر یک نفره استریل	-		
۲۳۴	شیرینی خرمایی	-		
۲۳۵	ظرف یک بار مصرف	۵۰۰۰		
۲۳۶	عسل (۲۰۰ گرمی)	۲۰۰۰		
۲۳۷	عسل (۳۰۰ گرمی)	۱۰۰۰		
۲۳۸	عسل یک نفره	۵۰۰۰		
۲۳۹	قاشق یک بار مصرف	۵۰۰۰		
۲۴۰	قند یک نفره (دو عددی)	۱۰۰۰		
۲۴۱	قوتو خرفه	-		
۲۴۲	قوتو سفید	-		
۲۴۳	قوتو مخصوص	-		
۲۴۴	کره ۱۵ گرمی	۵۰۰۰		

۲۴۵	کشک پاکتی (۲۰۰ گرمی)	-		
۲۴۶	کیک	-		
۲۴۷	کیک خانگی	-		
۲۴۸	کیک صبحانه	-		
۲۴۹	گوجه کبابی	۱۰۰۰۰		
۲۵۰	لُبو پخته	-		
۲۵۱	ماء الشعیر لیمو	-		
۲۵۲	ماست بادمجان (۷۵۰ گرمی)	-		
۲۵۳	ماست بورانی اسفناج (۷۵۰ گرمی)	-		
۲۵۴	ماست چکیده (۵۰۰ گرمی، سلامت)	-		
۲۵۵	ماست چکیده ساده (۵۰۰ گرمی)	-		
۲۵۶	ماست چکیده موسیر (۵۰۰ گرمی، سلامت)	-		
۲۵۷	ماست ساده (۵۰۰ گرمی، سلامت)	۵۰۰		
۲۵۸	ماست ساده سون (۵۰۰ گرمی)	-		
۲۵۹	ماست قفقازی (سلامت)	-		
۲۶۰	ماست موسیر ۱۰۰ گرمی	۱۰۰۰		
۲۶۱	ماست و خیار	-		
۲۶۲	ماست یک نفره	۱۰۰۰۰		
۲۶۳	ماست یک نفره کاله	-		
۲۶۴	مربا یک نفره	۵۰۰۰		
۲۶۵	معجون	-		
۲۶۶	مغز گردو	-		
۲۶۷	مویز	-		
۲۶۸	نان باگت (۲۰۰ گرمی)	-		
۲۶۹	نان بربری	۱۰۰۰		
۲۷۰	نان تنوری	۱۰۰۰۰		
۲۷۱	نان جو	-		
۲۷۲	نان سبوس دار	-		
۲۷۳	نان سنگک سنتی (۱/۲)	-		
۲۷۴	نان سنگک سنتی یک رو کنجد (۱/۲)	-		
۲۷۵	نان سنگک ماشینی (۱/۲)	-		

۲۷۶	نان شیرمال	-		
۲۷۷	نان لواش	-		
۲۷۸	نان نیمه حجیم	-		
۲۷۹	نان نیمه حجیم (۱/۲)	-		
۲۸۰	نان نیمه حجیم (۱/۵)	-		
۲۸۱	نبات نی دار	-		
۲۸۲	نخودچی کشمش	-		
۲۸۳	نسکافه یک نفره فوری	۱۰۰۰		
۲۸۴	نوشابه	۲۰۰۰		
۲۸۵	بادمجان (یک کیلو گرم)	-		
۲۸۶	پرتقال (یک کیلو گرم)	۵۰۰۰		
۲۸۷	پرتقال تامسون (یک کیلو گرم)	۵۰۰۰		
۲۸۸	پیاز (یک کیلو گرم)	-		
۲۸۹	خیار (یک کیلو گرم)	۵۰۰۰		
۲۹۰	سیب (یک کیلو گرم)	۵۰۰۰		
۲۹۱	سیب زمینی (یک کیلو گرم)	-		
۲۹۲	سیر (یک کیلو گرم)	-		
۲۹۳	شلیل (یک کیلو گرم)	۱۰۰۰		
۲۹۴	طالبی (یک کیلو گرم)	-		
۲۹۵	کیوی (یک کیلو گرم)	۱۰۰۰		
۲۹۶	گوجه فرنگی (یک کیلو گرم)	۵۰۰۰		
۲۹۷	لیمو (یک کیلو گرم)	۵۰۰۰		
۲۹۸	موز (یک کیلو گرم)	۲۰۰۰		
۲۹۹	نارنج (یک کیلو گرم)	۲۰۰		
۳۰۰	نارنگی (یک کیلو گرم)	۵۰۰۰		
۳۰۱	هندوانه (یک کیلو گرم)	۱۰۰۰		

تذکر: در صورت برنده شدن در مناقصه قیمت های پیشنهادی مذکور مبنای محاسبه جهت پرداخت می باشد.

فرم پیشنهاد قیمت خرید غذا

اینجانب :

فرزند:

شماره شناسنامه:

متولد:

صادره:

به عنوان نماینده تام الاختیار شرکت :

به شماره ثبت

با توجه به شرایط فوق و مطالعه اسناد مبلغ پیشنهادی برای غذاخوری های مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام به شرح ذیل اعلام می نماید.

جمع کل مبلغ پیشنهادی بابت

پرس غذا برای یک سال تحصیلی به عدد:

به حروف:

چنانچه این پیشنهاد مورد قبول قرار گیرد به عنوان برنده مناقصه انتخاب شدم. تعهد می نمایم که:

- الف) اسناد و مدارک پیمان را بر اساس مراتب مندرج در اسناد و مدارک مناقصه امضاء و مهر نموده و همراه تضمین انجام تعهدات از تاریخ ابلاغ به عنوان برنده مناقصه طی مدت سه روز (به استثنای روزهای تعطیل) به مناقصه گذار تسلیم نمایم.
- ب) ظرف مدت مقرر تجهیزات و پرسنل مورد نیاز را در محل کار مستقر و انجام امور موضوع پیمان را به عهده گیرم.
- ج) تأیید می نمایم که کلیه ضmann و اسناد و مدارک مناقصه جزء لایف نک این پیشنهاد محسوب می شود.
- د) کلیه کسورات قانونی (به جز مالیات بر ارزش افزوده) در قیمت پیشنهادی لحاظ گردد.

نام و نام خانوادگی شخص مفیدی یا مقوقی

امضاء

کتابخانه

کتابخانه



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
مجمع آموزش عالی تربت جام

اسناد استعلام ارزیابی کیفی مناقصه گران

توجه: تکمیل کلیه اطلاعات خواسته شده در فرم‌های ارزیابی کیفی مناقصه گران به صورت دقیق و خوانا و ارسال مدارک و مستندات مربوطه با امضاء صاحبان امضاء مجاز و ممهور به مهر شرکت الزامی می باشد

اطلاعات مناقصه گزار :

نام : مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام نام دستگاه نظارت: مدیریت دانشجویی
نشانی : استان خراسان رضوی - تربت جام - بلوار خلیج فارس - بین خلیج فارس ۱۱ و ۱۳ - مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام
سایت: <http://www.tjamcaas.ac.ir>
تلفن: (۰۵۱)۵۲۵۴۷۰۴۱

اطلاعات کلی مناقصه :

موضوع مناقصه : تهیه و توزیع غذای دانشجویی

نوع مناقصه : عمومی

مدت پیمان آتی : مدت قرارداد از تاریخ ۱۴۰۱/۰۱/۲۰ لغایت ۱۴۰۱/۰۵/۱۵ می باشد.

مبلغ تضمین شرکت در مناقصه :

دستگاه نظارت : مدیریت دانشجویی

محل اجراء : مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام

اطلاعات مناقصه گر:

نام شرکت : نوع شرکت:..... شماره ثبت شرکت : محل ثبت : تلفن :

کد شناسه ملی شرکت : کد اقتصادی شرکت : نام صاحب یا صاحبان امضاء مجاز شرکت :

نام و نام خانوادگی مدیرعامل : شماره کد ملی مدیرعامل : شماره شناسنامه مدیرعامل :

سال تولد : محل تولد: محل صدور شناسنامه : مدرک و رشته تحصیلی: شماره تلفن همراه:

شماره تلفن ضروری شرکت : شماره فاکس : سایت شرکت:

آدرس دقیق شرکت :

دارای گواهینامه معتبر از اداره کار/ معاونت برنامه ریزی و نظارت راهبردی ریاست جمهوری به شماره مورخ

و رتبه ها / کدهای

محل و چگونگی ارسال استعلام ارزیابی کیفی مناقصه‌گران

کلیه اسناد ارزیابی کیفی (استعلام حاضر) باید به همراه کلیه ضmann و مستندات مربوطه با رعایت مهلت مقرر جهت تحویل اسناد ارزیابی در پاکت دربسته که مشخصات کامل شرکت بر روی آن درج گردیده به نشانی ذیل تحویل و رسید دریافت گردد. به اسناد و مدارکی که بعد از مهلت مقرر ارسال و دریافت گردد ترتیب اثری داده نخواهد نشد. در ضمن رعایت طبقه‌بندی و جداسازی اسناد و مدارک مطابق الگوی خواسته شده جهت سهولت ارزیابی از طرف مناقصه‌گر الزامیست.

آدرس: استان خراسان رضوی - تربت جام - بلوار خلیج فارس - بین خلیج فارس ۱۱ و ۱۳ - مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام
تلفن: ۰۵۱-۵۲۵۴۷۰۴۲-۴

نکات عمومی و قابل توجه :

- ❖ بمنظور سهولت ارزیابی کیفی توسط کمیته فنی ، مناقصه‌گران باید حتماً رزومه خود را به ترتیب ذیل و با درج شماره صفحه تفکیک و طبقه‌بندی نمایند.
- ۱- فهرست ۲ - نامه درخواست شرکت در مناقصه ۳- اساسنامه ، اظهارنامه ، روزنامه رسمی ، آگهی تاسیس ، آگهی آخرین تغییرات در روزنامه رسمی ، شناسه ملی ، کد اقتصادی
- ۴ -گواهینامه ها و تایید صلاحیت از مراجع ذیصلاح (اداره کارو امور اجتماعی/ سازمان راهبردی و نظارت ریاست جمهور) الزامی است.(بر اساس ماده ۲۲ قانون مناقصات)
- ۵- داشتن ظرفیت کاری مجاز طبق گزارش های خود اظهاری و کنترل آن توسط مناقصه گزار از طریق استعلام و اطلاعات منتشره در پایگاه ملی اطلاع رسانی مناقصات (بر اساس ماده ۲۳ قانون مناقصات)
- ۶- مستندات مربوط به سوابق قراردادهای اجرا شده قبلی مشابه- غیرمشابه (در صورت عدم وجود ۱ قرارداد مشابه) ۷ - مستندات مربوط به حسن سوابق و رضایت نامه کارفرمایان قبلی و گواهی صدور حسن انجام کار مربوط به سوابق مشابه- غیرمشابه (در صورت عدم وجود ۱ قرارداد مشابه) ۸ - مستندات مربوط به توان مالی ۹ - مستندات مربوط به توان تجهیزاتی ۱۰ - مستندات مربوط به توان فنی و برنامه ریزی شامل رزومه نفرات کلیدی ۱۱ - آخرین صورتهای مالی حسابرسی شده ۱۲- مستندات مربوط به بومی بودن مناقصه گر ۱۳- مدارک مربوطه به دیگر معیارها که بصورت موردی درخواست گردد.
- ❖ اظهارات ارائه شده در فرمهای ارزیابی تنها با ارائه مدارک مورد نظر و مستند مرتبط با آنها قابل قبول و دارای اعتبار می‌باشد و در غیر این صورت فاقد اعتبار خواهد بود.
- ❖ گواهی‌نامه تایید صلاحیت از لحاظ زمانی معتبر بوده و موضوع مناقصه با موضوع اساسنامه و کد یا رتبه مربوطه همخوانی و مطابقت داشته باشد .
- ❖ ارسال مدارک و اسناد و رزومه می بایست متکی به اسناد مثبتی بوده در غیر اینصورت مسئولیت عدم بررسی مدارک ارسالی در کمیته فنی-بازرگانی برعهده مناقصه‌گر میباشد. ضمناً در صورت درخواست مناقصه گزار جهت بررسی بیشترمدارک ، مناقصه‌گر موظف به ارائه اصل اسناد و مدارک به مناقصه گزار می‌باشد.
- ❖ مهلت تحویل اسناد همان مهلت و تاریخ ذکر شده در آگهی مناقصه در سایت دانشگاه بوده و کلیه مدارک میبایست بنحوی ارسال گردد که تا قبل از اتمام زمان مقرر به مدیریت دانشجویی تحویل شده باشند .
- ❖ ضمناً مسئولیت عدم کسب امتیاز مواردی که جهت اثبات آنها نیاز به ارائه اسناد مربوطه میباشد و از طرف مناقصه‌گر به هر دلیل ارسال نگردد با مناقصه‌گر می‌باشد.
- ❖ به هر نوع مدرک و سندی تحت عنوان رزومه یا مدارک تکمیلی، که بعد از تاریخ مقرر به این واحد تحویل گردند هیچ‌گونه ترتیب اثری داده نخواهد شد و اعتراضات مربوطه قابل پذیرش نخواهد بود.
- ❖ متقاضیان (مناقصه‌گران) در صورت نیاز جهت رفع هرگونه ابهام در اسناد یا تکمیل آنها ، باید تا قبل از اتمام مهلت تحویل اسناد (رزومه) ، بصورت کتبی با مناقصه گزار مکاتبه و مدارک تکمیلی را ارائه نمایند .
- ❖ با توجه به اهمیت ارسال اسناد مرتبط با فرمهای ارزیابی از ارسال هرگونه اسناد و مدارک غیر مرتبط با فرمهای ارزیابی ، غیر معتبر ، ناقص و ناخوانا جداً خودداری نمایید .
- ❖ تمامی اسناد و مدارک میبایست به نام شرکت مناقصه‌گر بوده و استفاده از اسناد سایر شرکتهای ممنوع میباشد در غیر اینصورت اسناد و مدارک فاقد اعتبار می باشد .
- ❖ تمام صفحات رزومه میبایست توسط صاحبان امضاء مجاز مهر و امضاء گردد .
- ❖ تکمیل و ارائه فرم های ارزیابی و مدارک مربوطه هیچ‌گونه تعهدی در خصوص شرکت در مناقصه برای دستگاه مناقصه گزار ایجاد نخواهد کرد .
- ❖ به منظور ثبت و اطمینان از ارسال یا عدم ارسال اسناد توسط مناقصه‌گران و تسریع و سهولت فرایند ارزیابی کیفی و تعیین امتیازات لازم توسط مناقصه گزار ، مناقصه‌گر میبایست وضعیت کلیه اسناد و مدارک ارسالی مطابق فرمهای ارزیابی مرتبط خود را در چک لیست ذیل (بصورت علامت ضربدرمرتبط با وضعیت) مشخص نماید.
- ❖ در صورتیکه در هر مرحله از مناقصه مشخص شود که اطلاعات غیر واقع ، غیر موثق ویا ادعای نادرستی به مناقصه گزار ارائه شده مسئولیتهای ناشی از عواقب آن به عهده مناقصه‌گر بوده وطبق مقررات برخورد خواهد شد ضمن اینکه از لیست شرکت کنندگان در مناقصه مذکور حذف خواهد شد و حق شرکت در مناقصات مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربیت جام را تا حداقل دوسال نخواهد داشت.

فرم اعلام آمادگی و شرکت در مناقصه

مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام

احتراما بدین وسیله این شرکت آمادگی خود را نسبت به شرکت در مناقصه عمومی مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام با موضوع:

.....
اعلام می‌نماید که نسبت به مطالعه و تکمیل دقیق اسناد ارزیابی کیفی مناقصه گران اقدام نموده و کلیه مدارک و اسناد خواسته شده را به ترتیب و فرمت خواسته شده مطابق چک لیست ارائه شده بصورت کلاسه بندی شده و منظم و در صفحه ارسال نموده است.

شرکت مناقصه گر :

مهر و امضاء مجاز :

فرم خود اظهاری اعلام کارهای در دست اجرا و ظرفیت آماده به کار

مطابق ماده ۱۸ آیین نامه ارجاع کار در جهت ظرفیت های اجرایی، مناقصه گر متعهد می گردد در تاریخ برای مشارکت در مناقصه "تهیه و توزیع غذای دانشجویی" کارهای در دست اجرا و یا کارهایی که اخیراً برنده شده است به شرح زیر می باشد و با آگاهی از ظرفیتهای اجرایی پایه و رشته مرتبط از نظر مبلغ و تعداد کار مجاز در دست اجرا ، ظرفیت آماده به کار لازم برای شرکت در مناقصه و عقد موافقت نامه مناقصه مذکور را با مبلغ تعیین شده دارا می باشم.

ردیف	موضوع قرارداد / شماره	رشته کار	نام دستگاه طرف قرارداد	مبلغ قرارداد	مبلغ کارکرد قرارداد	ظرفیت پایه در رشته	مانده ظرفیت

* مبلغ میلیون ریال

امضاء و مهر مناقصه گر :

جدول شماره ۱: گواهی نامه صلاحیت مرتبط با موضوع مناقصه از مراجع ذیصلاح (سازمان مدیریت و برنامه ریزی و...)

ردیف	عنوان رشته	پایه	مرجع صدور	تاریخ صدور	توضیحات
۱					ارائه گواهی نامه صلاحیت الزامی بوده و
۲					مناقصه گرانی که گواهی نامه صلاحیت معتبر ارائه
۳					نمایند در فرآیند ارزیابی کیفی شرکت داده
۴					نخواهند شد.

- داشتن حداقل رتبه ۵ و تاییدیه صلاحیت از اداره کار و امور اجتماعی استان برای شرکت های واجد شرایط در مناقصه الزامی است.

جدول شماره ۲: گواهی نامه سیستم های مدیریتی

ردیف	شرح	مرجع صدور	تاریخ اعتبار	توضیحات
۱				ارائه رونوشت گواهی نامه های مرتبط مانند گواهی نامه های
۲				ایزو ، ایمنی ، بهداشت و زیست محیطی، HACCP ، استفاده از
۳				مدلهای مدیریتی مانده EFQM ، استقرار سیستمهای جامع
۴				انفورماتیک در مورد مدیریت یکپارچه سازمان و ... الزامی است.

امضاء و مهر مناقصه گر :

جدول شماره ۳ : لیست مشخصات هیأت مدیره و افراد کلیدی در سازمان مناقصه گر

ردیف	نام و نام خانوادگی	سمت در هیأت مدیره با شرکت	رشته / مقطع تحصیلی	تاریخ اخذ مدرک	سابقه مفید (سال)		ملاحظات
					کل	در این شرکت	
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							
۹							
۱۰							
۱۱							
۱۲							
۱۳							

ضاء و مهر مناقصه گر :

چک لیست اسناد و مدارک ارزیابی کیفی

توضیح مهم: ضروری است ردیفهای ۱ و ۲ و ۳ چک لیست توسط مناقصه گر (متقاضی) تکمیل گردد و ردیفهای ۴ الی ۸ توسط مناقصه گزار تکمیل می گردد.

چک لیست مناقصه گر (متقاضی)								چک لیست مناقصه گزار (کارفرما)	
وضعیت کنترل اسناد								وضعیت کنترل اسناد	
نام فرم ارزیابی		عنوان سند / مدرک / گواهی						تکمیل است	ناقص است
		ارائه گردید	ارائه نگردید	تعداد صفحات	تکمیل است	ناقص است	تعداد صفحات	عدم ارائه	توضیحات
۱		ردیف						۸	۷
اسناد و مدارک عمومی ارزیابی کیفی مناقصه گران	۱	اساسنامه شرکت.							
	۲	روزنامه رسمی آگهی تاسیس شرکت.							
	۳	روزنامه رسمی آگهی آخرین تغییرات شرکت.							
	۴	تصویر شناسنامه و کارت ملی آخرین اعضاء هیأت مدیره شرکت.							
	۵	تصویر کد اقتصادی شرکت مناقصه گر.							
	۶	تاییدیه صلاحیت اداره کار و اموراجتماعی مرتبط با موضوع مناقصه و دارای اعتبارزمانی							
	۷	تصویرگواهی تشخیص صلاحیت و رتبه بندی معاونت نظارت راهبردی رئیس جمهور							
	۸	گواهی نامه های سیستم های مدیریتی							
	۹	تصویر شناسه ملی شرکت							
	۱۰	لیست مشخصات هیأت مدیره و افراد کلیدی در سازمان مناقصه گر							

امضاء و مهر مناقصه گر :

		چک لیست مناقصه گر (مقاضی)		چک لیست مناقصه گزار (کارفرما)				
		وضعیت کنترل اسناد		وضعیت کنترل اسناد				
نام فرم ارزیابی		عنوان سند / مدرک / گواهی						توضیحات
		۱	۲	۳	تکمیل است	ناقص است	تعداد صفحات	عدم ارائه
ردیف		۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷
فرم ارزیابی تجربه سوابق اجرایی	۱	نسخ پیمان مشابه. (با اعتبار ۱۰ سال قبل از انتشار آگهی مناقصه حاضر)						
	۲	نسخ پیمان غیر مشابه (در صورت عدم وجود ۱ کار مشابه) (با اعتبار ۱۰ سال قبل از انتشار آگهی مناقصه حاضر)						
فرم ارزیابی حسن سوابق قبلی	۳	گواهی حسن سابقه کار انجام شده معتبر مشابه و غیر مشابه (در صورت عدم وجود ۱ کار مشابه)از کارفرمایان قبلی . (مطابق نمونه پیوست شماره یک) (جهت موضوعاتی با مبلغ ، شرح کار و حجم مشخص موضوع مناقصه حاضر)						
	۴	تصویرنسخ پیمان مشابه و غیر مشابه (در صورت عدم وجود ۱ کار مشابه) (با اعتبار ۱۰ سال قبل از آگهی مناقصه)						
	۵	شماره تلفن ، فاکس و آدرس کارفرمایان پیمان های فوق الذکر						

بضاء و مهر مناقصه گر :

چک لیست مناقصه گر (متقاضی)		چک لیست مناقصه گزار (کارفرما)							
وضعیت کنترل اسناد		وضعیت کنترل اسناد							
نام فرم ارزیابی	عنوان سند / مدرک / گواهی	گردید ارائه	تکمید ارائه	صفحات تعداد	است تکمیل	است ناقص	صفحات تعداد	ارائه عدم	توضیحات
فرم ارزیابی توان مالی	۶ مستندات مربوط به مبلغ مالیات پرداختی مربوط به ۵ سال قبل								
	۷ مستندات (مفاصا حساب) بیمه تامین اجتماعی قطعی یا علی الحساب پرداخت شده مربوط به ۵ سال قبل.								
	۸ اظهار نامه مالیاتی یا گواهی بیمه دارایی ها یا کپی دفاتر قانونی جهت تعیین ارزش داراییهای ثابت.								
	۹ اصل تاییدیه بانکی یا موسسات مالی و اعتباری معتبر تا سقف مبلغ موضوع مناقصه .به مناقصه گزار(مطابق نمونه پیوست شماره دو)								
	۱۰ صورتهای مالی حسابرسی شده مربوط به ۵ سال قبل.								
فرم بومی بودن	۱۱ ثبت شرکت دراستان خراسان رضوی با ارائه تصویر برابر اصل اساسنامه ، آگهی های تاسیس و تغییرات شرکت								
	۱۲ داشتن دفتر کار دائم در استان خراسان رضوی در ۵ سال گذشته با ارائه تصویر برابر اصل سند ملکی یا قرارداد اجاره رسمی								
	۱۳ اجرای قرارداد استان خراسان رضوی در ۵ سال گذشته با ارائه تصویر برابر اصل گواهینامه پایان کار و صفحات اصلی قرارداد								
فرم ارزیابی توان تجهیزاتی	۱۴ مستندات مربوط به مالکیت تجهیزات و ماشین آلات (کپی سند یا فاکتور خرید ماشین آلات)								
	۱۵ ارائه موافقت نامه اجاره ماشین آلات (در صورت عدم وجود مستندات ردیف ۱۴)								
فرم توان فنی و برنامه ریزی	۱۶ کفایت کارکنان کلیدی(ارائه ساختار تشکیلات و مسئولیتها برای انجام کار موضوع مناقصه) به همراه مشخصات ، تحصیلات ، سوابق و غیره.								

ضاء و مهر مناقصه گر :

فرم‌های ارزیابی کیفی مناقصه‌گران

جدول شماره ۴- استعلام ارزیابی کیفی مناقصه‌گران بر اساس قرارداد منعقد

توجه : این فرمها توسط مناقصه گزار (مجمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام) تکمیل می گردد.

ردیف	عنوان معیار های ارزیابی کیفی	امتیاز خام تخصیصی A (۰ ~ ۱۰۰)	درصد وزنی معیار در مناقصات مختلف (B بر حسب درصد)		اطلاعات مورد نظر در جداول ذیل درج گردد..
			در کار های پیمانکاری (معاملات بزرگ)		
			با بر آورد اولیه بیشتر از ۱۰ برابر نصاب معاملات کوچک		
۱	تجربه ودانش (سوابق اجرایی)		۲۵		فرم شماره ۱
۲	حسن سابقه در کارهای قبلی		۲۵		فرم شماره ۲
۳	توانائیهای مالی و اعتباری		۲۵		فرم شماره ۳
۴	بومی بودن پیمانکار		۵		فرم شماره ۴
۵	توان تجهیزاتی		۱۰		فرم شماره ۵
۶	توان فنی و برنامه ریزی		۱۰		فرم شماره ۶
امتیاز کل ارزیابی کیفی پیمانکار (۱۰۰ ~ ۰)					

تذکر ۱: مناقصه‌گر اعلام می نماید که اظهارات و اطلاعات مندرج در فرمهای استعلام ارزیابی کیفی مناقصه‌گران از هر لحاظ صحیح بوده و متعهد می شود که تمام مدارک لازم را ارائه نماید.

تذکر ۲: مناقصه‌گر اعلام می نماید که تکمیل و ارائه این فرمها و مدارک مربوطه هیچگونه حق یا تعهدی در خصوص شرکت در مناقصه برای دستگاه مناقصه گزار (مجمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام) ایجاد نخواهد کرد.

تذکر ۳: تأیید صلاحیت کیفی هر یک از پیمانکاران منوط به کسب حداقل ۶۰ امتیاز در ارزیابی کیفی می باشد.

فرم شماره یک: ارزیابی تجربه (سوابق قبلی)

توضیحات و تذکرات مهم:

- ۱- اطلاعات پیمان‌هایی که در جداول ذیل منعکس می‌گردد می‌بایست صرفاً در خصوص ۱۰ سال قبل از انتشار آگهی مناقصه مورد نظر باشد و پیمان‌های انجام شده پیش از بازه زمانی یاد شده به ه عنوان ملاک امتیاز دهی نخواهند بود و تأثیری در ارزیابی نخواهند داشت. بنابراین از ارسال قراردادهای غیر معتبر و خارج از این مدت اکیداً خودداری نمایید.
- ۲- مدارک و مستندات مثبت و مرتبط با پیمان‌ها می‌بایست حتماً ضمیمه فرم گردند در غیر این صورت صرف اظهارات ذکر شده فاقد اعتبار بوده و امتیازی داده نخواهد شد.
- ۳- منحصرأ قراردادهایی را که در فرم ارزیابی تجربه به آن‌ها اشاره نموده اید را ارسال و پیوست نمایید.
- ۴- در صورتیکه موضوع پیمان‌ها با موضوع مناقصه مورد نظر کارفرما، مشابه می‌باشد به منظور کسب امتیازات بالاتر، اطلاعات پیمان‌هایی را که دارای بالاترین مبلغ می‌باشند را در جداول درج نمایید و در صورتیکه موضوع پیمان‌ها با موضوع مناقصه مورد نظر کارفرما، غیر مشابه می‌باشد، به منظور کسب امتیاز بالاتر، فقط اطلاعات مربوط به سه پیمان دارای بالاترین مبلغ را در جداول درج نمایید.
- ۵- حداکثر امتیاز در صورتی احراز می‌گردد که سه کار مشابه با حجم معادل یا بیشتر از موضوع مناقصه توسط پیمانکار اجرا شده باشد و برای مقادیر کمتر، امتیاز تجربه به تناسب کاهش می‌یابد.
- ۶- کلیه پیمان‌های ارسالی می‌بایست بصورت خوانا و دارای مهر و امضاء طرفین باشند به طوری که موضوع پیمان، شماره پیمان، مشخصات طرفین، مدت، مبلغ پیمان به وضوح در پیمان مشخص باشد.
- ۷- با توجه به لزوم مطابقت شرح کار قراردادهای ارائه شده با شرح خدمات موضوع مناقصه، ارسال بخش شرح کار پیمان نیز الزامیست و قید عنوان و موضوع کلی پیمان به تنهایی مورد قبول نمی‌باشد.
- ۸- تمامی اطلاعات مندرج در فرم ارزیابی تجربه می‌بایست با اطلاعات مندرج در قراردادهای ارسالی یا مفاسد حساب آن‌ها مطابقت داشته باشد و تناقضی بین آن‌ها وجود نداشته باشد.
- ۹- در صورت درخواست مناقصه گزار (مجمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام) مبنی بر لزوم بررسی صحت اسناد ارسالی، ارائه اصل یا مصدق (برابر اصل) مدارک یا سایر اسناد دیگر سوی شرکت‌های متقاضی الزامی است.
- ۱۰- مناقصه‌گران (شرکتهای متقاضی) می‌بایست تمام ردیفهای فرم ارزیابی تجربه و دانش (سوابق اجرایی) را به صورت کامل و دقیق تکمیل نمایند.

فرم شماره ۱- ارزیابی تجربه و دانش (سوابق اجرایی) مناقصه‌گر بر اساس قرارداد منعقد (در صورت مشارکت این فرم برای هر شرکت به‌طور مجزا تکمیل گردد) (مربوط به ردیف ۱ از جدول شماره ۴)

ردیف	موضوع قرارداد / شماره قرارداد	محل اجرا	رشته کار	نوع کار	تاریخ شروع کار		تاریخ خاتمه کار		نوع مستندات	مبلغ قرارداد (ریال)	ماهیت کار (۱) مشابه (۱) (۲) تقریباً " مشابه (۰,۷) (۳) غیر مشابه (۰,۳)	امتیاز هر کار حداکثر ۲۵ مجموع (۱۰۰-۰)
					ماه	سال	ماه	سال				
مجموع امتیاز جهت درج در جدول شماره ۴ ←												

۱- نحوه محاسبه امتیازات :

ردیف	شرح	تعداد
۱	پیمان در رشته مشابه با معادل یا بیشتر از مبلغ برآورد موضوع مناقصه (حداکثر هر پیمان ۲۵ امتیاز)	حداکثر ۴ پیمان
۲	پیمان در رشته تقریباً "مشابه با معادل یا بیشتر از مبلغ برآورد موضوع مناقصه (به ازای هر پیمان ۷۰ درصد امتیاز پیمان در رشته مشابه)	حداقل ۱ و حداکثر ۴ پیمان
۳	پیمان در رشته غیر مشابه با معادل یا بیشتر از مبلغ برآورد موضوع مناقصه (به ازای هر پیمان ۳۰ درصد امتیاز پیمان در رشته مشابه)	حداکثر ۳ پیمان
۴	پیمان با مبلغ کم تر از مبلغ برآوردی با رعایت شرایط فوق به نسبت مبلغ پیمان قبلی به مبلغ برآوردی موضوع مناقصه اعمال ضرب می شود.	
	امتیاز کسب شده مناقصه گر پس از بررسی اسناد و مدارک (امتیاز بین ۰ تا ۱۰۰)	
		

- ۱) جهت ارزیابی سوابق اجرائی بر اساس قرارداد منعقد ۱۰ سال گذشته، مناقصه گر حداقل بایستی یک کار تقریباً "مشابه با حداقل ۳۰ درصد مبلغ برآوردی داشته باشد
- ۲) در صورتی که مبلغ بروز شده کار مشابه قبلی مناقصه گر (پس از اعمال تورم جهت بروز رسانی قیمت پیمان های قبلی یا نرخ تعدیل واقعی) حداقل ۶۰٪ مبلغ برآوردی باشد حداکثر امتیاز (۲۵ امتیاز) لحاظ می شود.
- ۳) در صورتی که مبلغ بروز شده کار مشابه قبلی مناقصه گر (پس از اعمال تورم جهت بروز رسانی قیمت پیمان های قبلی یا نرخ تعدیل واقعی) کم تر از ۶۰٪ مبلغ برآوردی باشد. امتیاز حاصله (bi) (که درصدی از ۵ امتیاز می باشد) از فرمول $25bi = p/pest$ بدست می آید. که (P) مبلغ قرارداد قبلی بروز شده مناقصه گران است (با اعمال تورم جهت بروز رسانی قیمت پیمان های قبلی یا نرخ تعدیل واقعی) که نباید کم تر ۴۰ درصد مبلغ برآوردی (Pest) مناقصه باشد و (Pest) مبلغ برآورد کارفرما در خصوص مناقصه مورد نظر می باشد.
- ۴) رشته کار بر اساس آیین نامه طبقه بندی و تشخیص پیمانکاران (شماره ۴۸۰۱۳/ت ۲۳۲۵۱ ه مورخ ۱۳۸۱/۱۲/۱۱) هیئت وزیران و بخشنامه های اصلاحی آن (بخشنامه سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور به شماره ۰۱/۱۵۸۶۵۷ مورخ ۱۳۸۴/۰۹/۱۲، بخشنامه سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور به شماره ۰۰/۱۵۳۰۰ مورخ ۱۳۸۶/۲/۸) و بخشنامه معاون برنامه ریزی و نظارت راهبردی رئیس جمهور به شماره ۱۰۰/۳۱۳۹۵ مور ۱۳۸۹/۴/۲۶ در یکی از دوازده گروه تعیین شده و در کارهای خدماتی، تعمیراتی طبق جدول و توضیحات مندرج در آن که ضمیمه فرم می باشد محاسبه خواهد شد.
- ۵) ماهیت کار: کار مشابه: کاری در رشته مورد درخواست و با تشابه در عنوان مناقصه و شرح کار آن (آیین نامه طبقه بندی و تشخیص صلاحیت پیمانکاران) می باشد که امتیاز آن حداکثر ۲۵ و یا نسبتی از آن بر اساس فرمول $25bi = p/pest$ محاسبه می شود/ کار تقریباً "مشابه: کاری در رشته مورد درخواست (آیین نامه طبقه بندی و تشخیص صلاحیت پیمانکاران) می باشد که امتیاز آن حداکثر ۱۷/۵ و یا نسبتی از آن بر اساس فرمول $7.0bi = p/pest * 25$ محاسبه می شود/ کار غیر مشابه: کاری در رشته غیرمورد درخواست (آیین نامه طبقه بندی و تشخیص صلاحیت پیمانکاران) می باشد که امتیاز آن حداکثر ۷/۵ و یا نسبتی از آن بر اساس فرمول $3.0bi = p/pest * 25$ محاسبه می شود
- ۶) امتیاز کسب شده مناقصه گر پس از بررسی اسناد و مدارک (امتیاز بین ۰ تا ۱۰۰) خواهد بود.

فرم شماره ۱ : ارزیابی تجربه (سوابق قبلی)		(پیمان شماره ۱)	
۱- موضوع پیمان اول			
۲- شماره پیمان			
۳- تاریخ انعقاد پیمان			
۴- نام کارفرما			
۵- تلفن/ فاکس کارفرما	تلفن : فاکس :		
۶- آدرس کارفرما			
۷- محل اجرای پیمان			
۸- مدت پیمان	 سال از تاریخ لغایت		
۹- مبلغ پیمان (ریال)	به عدد ریال به حروف : ریال		
۱۰- وضعیت پیمان	اتمام یافته ☐ جاری ☐		
امتیاز محاسبه شده مناقصه گزار		این قسمت توسط مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام تکمیل می گردد.	
فرم شماره ۱ : ارزیابی تجربه (سوابق قبلی)		(پیمان شماره ۲)	
۱- موضوع پیمان دوم			
۲- شماره پیمان			
۳- تاریخ انعقاد پیمان			
۴- نام کارفرما			
۵- تلفن/ فاکس کارفرما	تلفن : فاکس :		
۶- آدرس کارفرما			
۷- محل اجرای پیمان			
۸- مدت پیمان	 سال از تاریخ لغایت		
۹- مبلغ پیمان (ریال)	به عدد ریال به حروف : ریال		
۱۰- وضعیت پیمان	اتمام یافته ☐ جاری ☐		
امتیاز محاسبه شده مناقصه گزار		این قسمت توسط مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام تکمیل می گردد.	

امضاء و مهر مناقصه گر :

فرم شماره ۱ : ارزیابی تجربه (سوابق قبلی)		(پیمان شماره ۱)	
۱- موضوع پیمان اول			
۲- شماره پیمان			
۳- تاریخ انعقاد پیمان			
۴- نام کارفرما			
۵- تلفن/ فاکس کارفرما	تلفن : فاکس :		
۶- آدرس کارفرما			
۷- محل اجرای پیمان			
۸- مدت پیمان	 سال از تاریخ لغایت		
۹- مبلغ پیمان (ریال)	به عدد ریال به حروف : ریال		
۱۰- وضعیت پیمان	اتمام یافته ☐ جاری ☐		
امتیاز محاسبه شده مناقصه گزار		این قسمت توسط مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام تکمیل می گردد.	
فرم شماره ۱ : ارزیابی تجربه (سوابق قبلی)		(پیمان شماره ۲)	
۱- موضوع پیمان دوم			
۲- شماره پیمان			
۳- تاریخ انعقاد پیمان			
۴- نام کارفرما			
۵- تلفن/ فاکس کارفرما	تلفن : فاکس :		
۶- آدرس کارفرما			
۷- محل اجرای پیمان			
۸- مدت پیمان	 سال از تاریخ لغایت		
۹- مبلغ پیمان (ریال)	به عدد ریال به حروف : ریال		
۱۰- وضعیت پیمان	اتمام یافته ☐ جاری ☐		
امتیاز محاسبه شده مناقصه گزار		این قسمت توسط مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام تکمیل می گردد.	

امضاء و مهر مناقصه گر :

فرم شماره دو: حسن سابقه (سوابق کارهای قبلی)

توضیحات و تذکرات مهم:

۱- مناقصه‌گران می‌بایست بخش الف فرمهای شماره ۲ را تکمیل و به همراه سایر مدارک مثبت ارائه نمایند.

۲- حسن سابقه کار بایستی مربوط به کارهای مشابه/تقریباً "مشابه و غیر مشابه مندرج در فرم شماره یک (تجربه کاری و سوابق اجرایی) باشد.

۳- نحوه اعمال ضریب جهت حسن سابقه کار: کار مشابه (ضریب ۱) - کار تقریباً "مشابه (ضریب ۰,۹) - کار غیر مشابه (ضریب ۰,۷) در امتیاز هر کار اعمال خواهد شد.

۴- اطلاعات مربوط به پیمان‌های جداول صرفاً می‌بایست در خصوص ۱۰ سال قبل از انتشار آگهی مناقصه مورد نظر باشد و پیمان‌های انجام شده قبلی ملاک امتیازدهی نخواهند بود.

۵- اطلاعات مربوطه به هر یکی از سوابق پیمانی پس از تکمیل دقیق توسط مناقصه‌گر، مورد بررسی کمیته فنی بازرگانی قرار گرفته و پس از استعلامهای شفاهی و یا کتبی از کارفرمایان قبلی در خصوص پیمان‌های ذکر شده، امتیاز مربوطه محاسبه و ثبت خواهد شد.

۶- امتیاز این بخش با توجه به نظرات کارفرمایان قبلی و با تشخیص مناقصه‌گزار تعیین خواهد شد.

۷- ارائه گواهی حسن سابقه از کارفرمایان قبلی شامل کیفیت کار انجام شده، کفایت کادر فنی، / غیر فنی ضروری است لذا فرم گواهی صدور حسن سابقه (مطابق نمونه پیوست شماره یک) مربوط به هر سابقه پیمانی می‌بایست تکمیل و به همراه پیمان مذکور ارسال گردد.

۸- نحوه کیفیت اجرای کار و کفایت کادر فنی / غیر فنی می‌بایست در گواهی مربوطه در بند فوق الذکر منعکس و به مهر و امضاء کارفرمای قبلی رسانده شود.

۹- کلیه اطلاعات مندرج توسط مناقصه‌گر در فرمهای حسن سابقه می‌بایست بطور دقیق و با ذکر اطلاعات صحیح و قابل پیگیری تکمیل گردد. مسئولیت عدم محاسبه و کسب امتیاز، در صورت عدم ارائه صحیح اطلاعات و نتیجتاً عدم دسترسی کمیته فنی بازرگانی مناقصه‌گزار در اخذ استعلام از کارفرمایان قبلی، بر عهده مناقصه‌گر می‌باشد.

۱۰- به ازای هرگونه اخطار، شکایت و... مستند به مکاتبات شرکت و یا مراجع قانونی در دو سال منتهی به تاریخ مناقصه باعث اعمال ۲۰ امتیاز منفی در این بخش خواهد شد

۱۱- در صورت کسب امتیاز زیر ۵۰ (پس از اعمال امتیاز منفی به استناد بند ۱۰) مناقصه‌گر از روند ارزیابی کیفی خارج خواهد شد.

فرم شماره ۲: ارزیابی حسن سابقه مناقصه‌گر در کارهای قبلی بر اساس امتیاز کارفرمایان قبلی در ده سال گذشته (مربوط به ردیف ۲ از جدول شماره ۴)

ردیف	عنوان معیار	امتیازات ارزیابی کارفرمایان قبلی				میانگین امتیازات ارزیابی کارفرمایان قبلی در ۱۰ سال گذشته (۰ ~ ۱۰۰) A	درصد وزنی معیار (B بر حسب درصد) در کارهای پیمانکاری	امتیاز کسب شده
		کار اول	کار دوم	کار سوم	کار چهارم			
۱	رضایت‌نامه کتبی و تشویق‌نامه با مفاد رضایت کلی						۳۰	
۲	ارزیابی کارفرمایان قراردادهای قبلی	کیفیت کار					۷۰	
۳		کفایت کارکنان کلیدی						
۴		رعایت اصول حرفه‌ای						
خلاصه موضوع قرارداد: سال انجام : نام کامل کارفرما : شماره تلفن تماس : تاریخ استعلام ارزیابی کارفرمایان قبلی:								
تذکر ۱: ارزیابی حسن سابقه پیمانکار، بر اساس میانگین امتیازات ارزیابی کارفرمایان قبلی در ۱۰ سال گذشته (در خصوص کارهای ارزیابی شده در جدول محاسبه امتیاز تجربه و سابقه) صورت می‌گیرد. تذکر ۲: امتیاز برای ردیف‌های فوق با توجه به نظرات اخذ شده از کار فرمایان قبلی و با تشخیص مناقصه‌گزار تعیین خواهد شد. تذکر ۳: ارائه تصویر برابر اصل رضایت‌نامه‌ها، گواهی‌نامه پایان کار و ارزیابی (حین کار و خاتمه قرارداد) کارفرمایان قبلی (با لحاظ کیفیت کار انجام شده، کفایت کارکنان کلیدی، تحقق اهداف سازمانی و سرعت اجرای پروژه) الزامی است. تذکر ۴: امتیاز هر رضایت‌نامه مبتنی با مفاد رضایت کلی (موضوع ردیف ۱) ۲۵ امتیاز و حداکثر امتیاز ردیف ۱۰۰ می‌باشد. تذکر ۵: کار مشابه با ضریب ۱ کار تقریباً مشابه ۰/۹ کار غیر مشابه ۰/۷ محاسبه می‌شود. تذکر ۶: به ازای هرگونه اخطار، شکایت و ... مستند به مکاتبات شرکت و یا مراجع قانونی در دو سال منتهی به تاریخ مناقصه باعث کسر ۴۰ امتیاز این بخش می‌شود. تذکر ۷: در صورت کسب امتیاز زیر ۵۰ (پس از اعمال امتیاز منفی به استناد تذکر ۶) در این بخش، مناقصه‌گر از روند ارزیابی کیفی حذف خواهد شد.								
جمع امتیاز پیمانکار (۰ ~ ۱۰۰)				درج در ردیف ۲ جدول شماره ۴				

بخش الف: این بخش توسط مناقصه گر می بایست تکمیل گردد. فرم شماره ۲: حسن سابقه پیمان شماره ۱۵	
۱- نام مناقصه گر	
۲- موضوع پیمان اول	
۳- شماره پیمان	
۴- مبلغ پیمان (ریال)	به عدد ریال به حروف: ریال
۵- نام کارفرما	
۶- تلفن تماس و آدرس	تلفن های دستگاه نظارت: آدرس کارفرما:
۷- محل اجرای پیمان	
۸- مدت پیمان	 سال از تاریخ لغایت
۹- مبلغ پیمان (ریال)	

بخش ب: این بخش توسط مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام تکمیل می گردد.	
کیفیت اجرای کار پیمان (حداکثر امتیاز ۱۵)	کفایت کادر فنی/ غیر فنی (حداکثر امتیاز ۱۰)
عالی (۱۵ امتیاز) ☐	عالی (۱۰ امتیاز) ☐
خوب (۹ امتیاز) ☐	خوب (۶ امتیاز) ☐
متوسط (۵ امتیاز) ☐	متوسط (۴ امتیاز) ☐
ضعیف (۰ امتیاز) ☐	ضعیف (۰ امتیاز) ☐
مجموع امتیاز محاسبه شده در خصوص معیارهای کیفیت اجرای کار پیمان و کفایت کادر فنی/ غیر فنی سقف امتیاز: ۲۵	
نام و نام خانوادگی استعلام شونده:	نام و نام خانوادگی استعلام شونده: تاریخ:

امضاء و مهر مناقصه گر :

بخش الف : این بخش توسط مناقصه گر می بایست تکمیل گردد. فرم شماره ۲: حسن سابقه پیمان شماره ۲	
نام مناقصه گر	۱- نام مناقصه گر
موضوع پیمان اول	۲- موضوع پیمان اول
شماره پیمان	۳- شماره پیمان
مبلغ پیمان (ریال)	۴- مبلغ پیمان (ریال)
نام کارفرما	۵- نام کارفرما
تلفن های دستگاه نظارت : آدرس کارفرما :	۶- تلفن تماس و آدرس
محل اجرای پیمان	۷- محل اجرای پیمان
سال از تاریخ لغایت	۸- مدت پیمان
	۹- مبلغ پیمان (ریال)

بخش ب : این بخش توسط مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام تکمیل می گردد.	
کیفیت اجرای کار پیمان (حداکثر امتیاز ۱۵)	کفایت کادر فنی/ غیر فنی (حداکثر امتیاز ۱۰)
☐ عالی (۱۵ امتیاز) ☐ خوب (۹ امتیاز) ☐ متوسط (۵ امتیاز) ☐ ضعیف (۰ امتیاز)	☐ عالی (۱۰ امتیاز) ☐ خوب (۶ امتیاز) ☐ متوسط (۴ امتیاز) ☐ ضعیف (۰ امتیاز)
مجموع امتیاز محاسبه شده در خصوص معیارهای کیفیت اجرای کار پیمان و کفایت کادر فنی/ غیر فنی سقف امتیاز: ۲۵	
نام و نام خانوادگی استعلام شونده:	نام و نام خانوادگی استعلام شونده:
نام و نام خانوادگی استعلام شونده:	تاریخ:

امضاء و مهر مناقصه گر :

بخش الف : این بخش توسط مناقصه گر می بایست تکمیل گردد. فرم شماره ۲: حسن سابقه پیمان شماره ۳	
نام مناقصه گر	۱- نام مناقصه گر
موضوع پیمان اول	۲- موضوع پیمان اول
شماره پیمان	۳- شماره پیمان
مبلغ پیمان (ریال)	۴- مبلغ پیمان (ریال)
نام کارفرما	۵- نام کارفرما
تلفن های دستگاه نظارت : آدرس کارفرما :	۶- تلفن تماس و آدرس
محل اجرای پیمان	۷- محل اجرای پیمان
سال از تاریخ لغایت	۸- مدت پیمان
	۹- مبلغ پیمان (ریال)

بخش ب : این بخش توسط مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام تکمیل می گردد.	
کیفیت اجرای کار پیمان (حداکثر امتیاز ۱۵)	کفایت کادر فنی/ غیر فنی (حداکثر امتیاز ۱۰)
☐ عالی (۱۵ امتیاز) ☐ خوب (۹ امتیاز) ☐ متوسط (۵ امتیاز) ☐ ضعیف (۰ امتیاز)	☐ عالی (۱۰ امتیاز) ☐ خوب (۶ امتیاز) ☐ متوسط (۴ امتیاز) ☐ ضعیف (۰ امتیاز)
مجموع امتیاز محاسبه شده در خصوص معیارهای کیفیت اجرای کار پیمان و کفایت کادر فنی/ غیر فنی سقف امتیاز: ۲۵	
نام و نام خانوادگی استعلام شونده:	نام و نام خانوادگی استعلام شونده: تاریخ:

امضاء و مهر مناقصه گر :

بخش الف : این بخش توسط مناقصه گر می بایست تکمیل گردد. فرم شماره ۲ : حسن سابقه پیمان شماره ۴	
نام مناقصه گر	۱- نام مناقصه گر
موضوع پیمان اول	۲- موضوع پیمان اول
شماره پیمان	۳- شماره پیمان
به عدد ریال به حروف : ریال	۴- مبلغ پیمان (ریال)
نام کارفرما	۵- نام کارفرما
تلفن های دستگاه نظارت : آدرس کارفرما :	۶- تلفن تماس و آدرس
محل اجرای پیمان	۷- محل اجرای پیمان
..... سال از تاریخ لغایت	۸- مدت پیمان
	۹- مبلغ پیمان (ریال)

بخش ب : این بخش توسط مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام تکمیل می گردد.	
کیفیت اجرای کار پیمان (حداکثر امتیاز ۱۵)	کفایت کادر فنی/ غیر فنی (حداکثر امتیاز ۱۰)
☐ عالی (۱۵ امتیاز) ☐ خوب (۹ امتیاز) ☐ متوسط (۵ امتیاز) ☐ ضعیف (۰ امتیاز)	☐ عالی (۱۰ امتیاز) ☐ خوب (۶ امتیاز) ☐ متوسط (۴ امتیاز) ☐ ضعیف (۰ امتیاز)
مجموع امتیاز محاسبه شده در خصوص معیارهای کیفیت اجرای کار پیمان و کفایت کادر فنی/ غیر فنی سقف امتیاز: ۲۵	
نام و نام خانوادگی استعلام شونده:	نام و نام خانوادگی استعلام شونده: تاریخ:

امضاء و مهر مناقصه گر :

فرم شماره سه: ارزیابی توان مالی مناقصه‌گران

توضیحات و تذکرات مهم:

- ۱- مناقصه‌گران می‌بایست فرم شماره ۳ را به صورت کامل و خوانا و دقیق تکمیل نموده و به همراه مستندات مربوطه ارسال نمایند.
- ۲- اطلاعات ارائه شده صرفاً می‌بایست مربوط به ۱۰ سال گذشته باشد و سال‌های قبل از آن ملاک امتیاز نخواهد بود.
- ۳- در خصوص ستون (۱) ارائه مستندات مرتبط (گواهی مالیات پرداختی در پنج سال اخیر) ضروری است.
- ۴- در خصوص ستون (۳) ارائه مفاد حساب تأمین اجتماعی یا گواهی تأمین اجتماعی قطعی یا علی الحساب پرداخت شده در ۵ سال گذشته ضروری می‌باشد.
- ۵- در خصوص ستون (۵) ارائه اظهارنامه مالیاتی یا گواهی بیمه دارایی ها یا کپی دفاتر قانونی در ۵ سال گذشته ضروری می‌باشد.
- ۶- منظور از «درآمد ناخالص سالانه» درآمد مستند به صورت وضعیتهای قطعی و مهور به مهر سازمان مالیاتی می‌باشد.
- ۷- منظور از «داراییهای ثابت» دارائی‌هایی است که مستند به اظهارنامه‌های مالیاتی یا گواهی بیمه دارائی‌هاست. همچنین اصل گواهی کارشناس رسمی دادگستری مبنی بر میزان دارائی‌های ثبت شد در دفاتر قانونی مناقصه‌گر نیز قابل قبول خواهد بود.
- ۸- ارائه حداقل یکی از مدارک فوق و یا تأیید اعتبار بانک یا موسسات مالی و اعتباری تا سقف مبلغ موضوع مناقصه، جهت ارزیابی توان مالی الزامی است و حداکثر امتیاز در صورتی احراز خواهد شد که مبالغ ارائه شده به شرح فوق معادل یا بیشتر از مبلغ برآوردی مناقصه باشد، در غیر این صورت امتیاز توان مالی به تناسب کاهش می‌یابد. شایان ذکر است ارزیابی توان مالی بر اساس اطلاعات حداکثر پنج سال گذشته تعیین می‌شود.

فرم شماره ۳: ارزیابی توان مالی و اعتباری (مربوط به ردیف ۳ از جدول شماره ۴)

شماره	عنوان معیار	سال					بیشترین مبلغ پرداختی در ۵ سال گذشته	عدد ملاک مقایسه
		۱۳۹۰	۱۳۹۱	۱۳۹۲	۱۳۹۳	۱۳۹۴		
۱	مالیات سالانه بر اساس تأیید اداره مالیاتی						a =	$50 \times a$ (۵۰ برابر مبلغ)
۲	مبلغ حق بیمه تأمین اجتماعی قطعی یا علی الحساب پرداخت شده به سازمان تأمین اجتماعی بر اساس تأیید سازمان تأمین اجتماعی						b =	$70 \times b$ (۷۰ برابر مبلغ)
۳	درآمد ناخالص سالانه مستند به صورت وضعیت‌های قطعی و موقت مورد تأیید کارفرمای مربوطه						c =	$3 \times c$ (۳ برابر مبلغ)
۴	دارائی‌های ثابت مستند به اظهارنامه مالیاتی یا گواهی بیمه دارائی‌ها یا دفاتر قانونی سال قبل						d =	$5 \times d$ (۵ برابر مبلغ)
۵	مبلغ اعتبار صادر شده از طرف بانک‌ها یا مؤسسات مالی و اعتباری معتبر برای پیمانکار (ریال)						e =	$1 \times e$ (یک برابر مبلغ)
بیشترین عدد مربوط به ستون "عدد ملاک مقایسه" در ردیف‌های ۱ الی ۵ (A)								
مبلغ برآورد اولیه کارهای موضوع مناقصه (C)								
(۰ - ۱۰۰) (امتیاز توان مالی و اعتباری پیمانکار $\times [(A/C)]$ ۷۰ =]								
درج در ردیف ۳ جدول شماره ۴								
A =								
C =								

توانایی پرداخت کلیه هزینه‌ها بدون دریافتی از کارفرما

حداکثر ۶۰ روز	حداکثر ۷۰ روز	حداکثر ۸۰ روز	حداکثر ۹۰ روز
صفر امتیاز	۱۰ امتیاز	۲۰ امتیاز	۳۰ امتیاز

تذکر ۱: حداکثر توان مالی و اعتباری در صورتی احراز می‌شود که مبلغ برآوردی اولیه مناقصه معادل و یا کمتر از یکی از مقادیر زیر باشد:

الف - پنجاه برابر میانگین مالیات ۵ سال گذشته پیمانکار

ب - هفتاد برابر میانگین حق بیمه تأمین اجتماعی پرداخت شده در ۵ سال گذشته پیمانکار

ج - سه برابر میانگین درآمد ناخالص ۵ سال گذشته پیمانکار

هـ - یک برابر مبلغ تأیید اعتبار صادره از سوی بانک و یا مؤسسات مالی و اعتباری معتبر برای پیمانکار

تذکر ۲: ارائه رونوشت مصدق شده مدارک درخواستی در این جدول الزامی می‌باشد.

تذکر ۳: ارائه حداقل یکی از مدارک مربوط به ردیف‌های ۱ الی ۴ این جدول جهت ارزیابی توان مالی و اعتباری الزامی است و امتیازدهی بر اساس ردیفی انجام خواهد شد که بیشترین مقدار (و بیشترین امتیاز) را دارد.

فرم شماره چهار: ارزیابی بومی بودن مناقصه‌گر

فرم شماره ۴: ارزیابی بومی بودن مناقصه‌گر (مربوط به ردیف ۴ از جدول شماره ۴)

ردیف	شرح	امتیاز خام تخصیصی (۰~۱۰۰) A	درصد وزنی امتیاز ۱۰۰() B	امتیاز کسب شده ۱۰۰(A×B)/
۱	ثبت شرکت در شهرستان‌های استان خراسان رضوی با ارائه آگهی های تاسیس و تغییرات شرکت (امتیاز ۱۰۰ یا ۰)		۵۰	
۲	داشتن دفتر کار دائم در شهرستان‌های استان خراسان رضوی در ۵ سال گذشته با ارائه سند ملکی یا قرارداد اجاره رسمی (هر سال ۲۰ امتیاز - حداکثر ۱۰۰ امتیاز)		۲۵	
۳	اجرای قرارداد در شهرستان‌های استان خراسان رضوی در ۵ سال گذشته با ارائه پایان کار و صفحات اصلی قرارداد (هر قرارداد ۲۰ امتیاز - حداکثر ۱۰۰ امتیاز)		۲۵	
	مستندات فرادادها و کارفرمای مربوطه ۱-۳			
	۲-۳			
	۳-۳			
	۴-۳			
	۵-۳			
جمع امتیاز بومی بودن پیمانکار (۰~۱۰۰)		درج در ردیف ۴ جدول شماره ۴		

فرم شماره پنج : ارزیابی توان تجهیزاتی

توضیحات مهم :

- ۱- به منظور ارزیابی توان تجهیزاتی مناقصه حاضر، مناقصه‌گران می‌بایست اطلاعات فرم مربوطه را با توجه به وسایل و تجهیزات مورد نظر کارفرما که در بخش شرح تجهیزات قید گردیده بر حسب توان موجود خود تکمیل نمایند.
- ۲- مناقصه‌گران موظفند هر زمان که مناقصه گزار ضروری تشخیص دهد زمینه بازدید از تجهیزات و ماشین آلات مذکور را فراهم آورند.
- ۳- صرفاً اطلاعات مربوط به ستونهای (۳) ، (۴) جدول فوق می‌بایست توسط مناقصه‌گران محترم و با توجه به ستون (۱) تکمیل گردد.
- ۴- ارائه کلیه مستندات مربوط به مالکیت یا اجاره تجهیزات و ماشین آلات (کپی سند مالکیت یا اجاره نامه یا فاکتور خرید ماشین آلات یا تعهد تأمین تجهیزات) از سوی مناقصه‌گر ضروری است.
- ۵- در صورت لزوم و تشخیص مناقصه گزار به استفاده از ماشین آلات خاص و یا تجهیزات ویژه در موضوع مناقصه ذکر نام آن با امتیاز ویژه مربوطه لحاظ خواهد شد.
- ۶- فرمول محاسبه امتیاز ستون (۶) به شرح ذیل می‌باشد:

$$M = \text{تعداد تجهیزات و ماشین آلات موجود مناقصه‌گر (بر اساس فرم شماره ۵)}$$

$$N = \text{تعداد تجهیزات و ماشین آلات مورد نیاز کارفرما}$$

$$\text{امتیاز} = \frac{M}{N} \times 100$$

- ۷- فرمول محاسبه امتیاز توان تجهیزاتی به شرح ذیل می‌باشد :

$$\text{مجموع امتیاز ردیفهای ستون (۷)} = \frac{\text{امتیاز توان تجهیزاتی (۰ تا ۱۰۰ امتیاز)}}{\text{تعداد ردیفهای ستون (۷)}}$$

توجه : در صورتی که مناقصه‌گر صرفاً اظهار نظر نماید که در صورت برنده شدن در مناقصه ، نسبت به خرید یا اجاره ماشین آلات مورد نظر کارفرما اقدام خواهد نمود هیچگونه امتیازی به وی تعلق نخواهد گرفت.

فرم شماره ۵- ارزیابی توان تجهیزاتی (مربوط به ردیف ۵ از جدول شماره ۴)

۱) حداقل تعداد و نوع تجهیزات و ماشین آلات مورد نیاز مناقصه به صورت مستند به اطلاع مناقصه‌گران رسانده می‌شود.

ردیف	(۱) شرح تجهیزات و ماشین آلات مورد نیاز کارفرما	(۲) تعداد مورد نیاز (N)	(۳) تعداد موجود (M)	(۴) نوع مالکیت تجهیزات و ماشین آلات		نحوه امتیازدهی		(۷) جمع امتیاز ردیف‌های ستون‌های (۵) و (۶)
				اجاره ای	قطعی (در مالکیت مناقصه‌گر)	(۵) تعداد اعلام شده برابر یا بیشتر از تعداد مورد نیاز می‌باشد (۱۰۰ امتیاز)	(۶) تعداد اعلام شده کمتر از تعداد مورد نیاز می‌باشد (امتیاز طبق فرمول محاسبه می‌گردد)	
۱	خودرو مسقف سردخانه دار	۱						
۲	خودرو مسقف گرم خانه دار حمل غذا	۲						
۳	خودرو حمل مواد اولیه	۱						
۴	دستگاه کباب گیر	۲						
۵	فر پیتزا	۲						
۶	چلو پز صنعتی	۷						
۷	فر کباب ترکی	۲						
۸	دستگاه تست نان صنعتی	۸						
۹	فر مرغ بریان	۲						
مجموع امتیاز ردیف‌های ستون (۷) ←								

امضاء و مهر مناقصه گر :

فرم شماره شش: توان فنی و برنامه ریزی

فرم شماره ۶- توان فنی و برنامه ریزی (مربوط به ردیف ۶ از جدول شماره ۴)

کفایت کارکنان کلیدی							
ردیف	نام و نام خانوادگی	سمت در شرکت	آخرین مدرک تحصیلی یا گواهی های فنی	سابقه کار	سابقه کار در شرکت	مناسب برای کار مورد نظر (بله یا خیر)	امتیاز (۰-۱۰۰)
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							
۹							
۱۰							

امضاء و مهر مناقصه گر :

❖ توجه مهم :

۱- با توجه به محدودیت جداول فوق‌الذکر جهت درج کامل مشخصات کل نفرات کلیدی شرکت (مناقصه‌گر)، مناقصه‌گران می‌بایست نسبت به تکمیل جداولی مشابه جداول فوق به‌همراه کلیه مستندات مربوطه شامل: چارت سازمانی شرکت و ساختار تشکیلاتی و مسئولیت‌های پرسنل برای انجام کار جهت ارزیابی و امتیازدهی کفایت کارکنان / لیست نفرات / مدارک تحصیلی / سوابق کاری اقدام نمایند.

۲- حداقل تعداد، تخصص و سایر مشخصات کارکنان کلیدی مناقصه‌گر (در صورت لزوم) توسط مناقصه‌گزار در گزارش شناخت تعیین می‌شود، در صورتی که کارکنان کلیدی مناسب و صلاحیت‌دار برای کار مورد نظر معرفی شوند امتیاز ۱۰۰ در نظر گرفته می‌شود در غیر این صورت به نسبت امتیاز تعیین می‌شود.

امتیاز :

امتیاز bi	توانمندی های کارکنان کلیدی
۲۰	هیأت مدیره (کارشناس مدیریت یا صنایع غذایی یا رشته های مرتبط با مدرک دانشگاهی)
۵۰	کارکنان کلیدی طبخ و توزیع
۱۰	سایر کارکنان کلیدی
۲۰	کارشناس مواد غذایی و بهداشت
۱۰۰	جمع امتیاز

مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام

بدین وسیله این شرکت رسماً اعلام می‌کند کلیه فرم‌های ارزیابی کیفی ارائه شده در سایت مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام با موضوع مناقصه را مورد مطالعه دقیق قرار داده و وضعیت کلیه مستندات و مدارک مرتبط مورد اشاره در فرم‌ها را در چک لیست فوق الذکر ثبت و اسناد لازم را به همراه سایر مدارک در قالب سوابق کاری منسج به آن دانشگاه محترم ارسال نموده است. ضمناً این شرکت اطلاعات مندرج در این سند و مدارک پیوست آن را تأیید و مسئولیت اظهارات خلاف واقع و عواقب قانونی ناشی از آن و همچنین مسئولیت عدم ارزیابی و محاسبه امتیازات توسط مناقصه‌گزار را به دلایلی نظیر عدم ارسال یا ارسال ناقص اسناد و مدارک لازم را تقبل می‌کند.

نام شرکت:

نام و نام خانوادگی:

سمت/ پست سازمانی:

شماره کد ملی:

تاریخ :

مهر و امضاء:

پیوست یک - فرم گواهی صدور حسن انجام کار

از شرکت / سازمان :

به : مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام

با سلام و احترام

گواهی می‌شود شرکت در سال با این شرکت / سازمان قرارداد

موضوع)..... با شماره به مدت از تاریخ لغایت با مبلغ کل

به عدد ریال به حروف داشته و قرارداد مذکور را به اتمام رسانده است / می‌رساند.

• شرکت از نظر کیفیت کار در حد ضعیف ☐ متوسط ☐ خوب ☐ عالی ☐ ارزیابی می‌شود.

• شرکت از نظر کفایت کادر فنی / غیرفنی در حد ضعیف ☐ متوسط ☐ خوب ☐ عالی ☐ ارزیابی می‌شود.

• در مجموع ارزیابی این شرکت / سازمان از کارکرد شرکت پیش گفته در قرارداد فوق‌الذکر عالی ☐ خوب ☐ متوسط ☐ در حد ضعیف ☐ است.

ضمناً اصل مفاد حساب شماره مورخ به مبلغ ریال مربوط به قرارداد فوق به این شرکت ارائه شده است.

نام نام خانوادگی

نام و نام خانوادگی

مهر و امضاء امور پیمانها

مهر و امضاء دستگاه نظارت

تاریخ:

تاریخ :

❖ شرکتهای متقاضی / مناقصه گر توجه نمایید که در صورت داشتن قراردادهای متعدد ، جهت هر قرارداد فرم مجزا تکمیل و مهر و امضاء گردد.

شماره نامه :

تاریخ نامه :

پیوست دو - اعلامیه تاییدیه بانکی

موضوع مناقصه :

مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام

با سلام

در ذیل اطلاعات حسابهای بانکی شرکت مناقصه گر متقاضی حضور در مناقصه آن شرکت نزد این بانک، جهت اطلاع اعلام می شود.

۱- اطلاعات گردش حسابهای شرکت برای دوره زمانی یک سال قبل از تاریخ صدور نامه تاییدیه بانکی

نوع حساب	شماره حساب	بدهکار (ریال)	بستانکار (ریال)	میانگین حساب (ریال)

۲- میزان ضمانت نامه های فعال ریال

مهر و امضای صاحبان امضاء مجاز مناقصه گر :

مهر و امضای مجاز بانک / موسسه مالی اعتباری :

