

برگ شرایط مناقصه عمومی انتخاب پیمانکار تهیه غذای پرسنل شماره ۰۴/۲۶

دو مرحله ای

شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه به شناسه ملی: ۱۰۱۰۱۵۴۰۳۳۷ و کد پستی: ۱۴۸۳۸۹۷۹۸۱ در نظر دارد ارائه خدمات طبخ و توزیع غذای کارکنان خود را از طریق مناقصه عمومی و براساس شرایط مندرج به شرح تفصیلی زیر به صورت دو مرحله ای به پیمانکار ذیصلاح واگذار نماید.

ماده (۱) موضوع مناقصه

موضوع مناقصه عبارتست از انتخاب پیمانکار تهیه طبخ و سرویس غذا برای حدود ۱۱۳ نفر با مشخصات عمومی زیر:

- برنج کامفیروزی فاقد شکسته و خورده (حداکثر یکساله)
- گوشت گوسفند و گوساله گرم مطابق با تایید کارشناس کیفی شرکت
- روغن مایع آفتابگردان
- گوشت مرغ (شیشل و فیله) گرم (تازه)
- گوشت ماهی قزل آلا و گوشت میگو از سایز متوسط باشند (سایز ۶۰)
- حبوبات ایرانی مرغوب
- ماکارونی برند تک ماکارون یا زور ماکارون
- ماست، دوغ و سایر لبنیات مصرفی برند پگاه
- سایر اقلام مصرفی باید به تایید کارشناس کیفی شرکت برسد
- تره بار و نان باید به صورت روزانه و با کیفیت بالا تهیه شوند.

تبصره ۱ - شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه مجاز می باشد حجم و مدت موضوع قرارداد را برابر اعلام قبلی به میزان ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) به صورت کلی یا روزانه افزایش یا کاهش دهد.

تبصره ۲ - شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه مجاز می باشد برای اطمینان از حسن جریان امور و کیفیت مواد مصرفی به صورت سرزده از محل طبخ غذای پیمانکار بازدید نماید.

تبصره ۳ - منوی پیشنهادی مناقصه گزار بر اساس لیست پیوست می باشد. تغییر غذا از لیست اعلامی حتما می بایست با مجوز کتبی کارفرما باشد.

تبصره ۴ - هزینه سرو گرم به ازای هر غذا در فرم پیشنهاد قیمت اعلام گردد.

تبصره ۵ - قیمت ظروف به صورت جداگانه در جدول پیشنهاد قیمت با ظروف گیاهی و یا غیر شیمیایی متناسب با هر غذا ارائه گردد. براساس قیمت پیشنهادی و اعلام کارفرما پرداخت میگردد

ماده (۲) مدارک عمومی مورد نیاز

الف - اشخاص حقوقی:

- اساسنامه شرکت (برای اشخاص حقوقی)
- موضوع فعالیت شرکت می بایست مرتبط با موضوع مناقصه باشد.
- آخرین آگهی روزنامه رسمی شرکت (برای اشخاص حقوقی)
- دارای مجوز رسمی و معتبر از اتحادیه رستوران و سلف سرویس

ب - اشخاص حقیقی:

- دارای مجوز رسمی و معتبر از اتحادیه رستوران و سلف سرویس
- ارائه مدرک شناسائی (کپی تمامی صفحات شناسنامه - کپی کارت ملی - گواهی امضاء)

ماده (۳) مدت قرارداد

۱. مدت قرارداد یکسال شمسی می باشد که شروع آن پس از امضاء طرفین قرارداد خواهد بود.

۲. چنانچه پس از پایان مدت قرارداد پیمانکار جدید انتخاب نشده باشد با تشخیص و نظر کارفرما مدت قرارداد به میزان (۳) سه ماه تمدید می گردد.

ماده ۴) پیشنهاد قیمت

پیشنهاد دهندگان الزاماً در برگ پیشنهاد خود با در نظر گرفتن تمامی هزینه های مستقیم و غیر مستقیم به شرح ذیل محاسبه و در جدول (پیوست شماره ۲ و ۳) قید نمایند.

۱. پیشنهاد قیمت می بایست بطور قطعی و مشخص ارائه گردد.

۲. صورتحساب پیمانکار پس از تأیید کارفرما بصورت ماهیانه پرداخت خواهد شد.

۳. پیشنهاد دهندگان موظف می باشند پیشنهاد قیمت را بر اساس آنالیز (پیوست شماره ۴) و برنامه هفتگی اعلامی (پیوست شماره ۳) به پیوست برگ قیمت و به صورت دقیق ارائه نمایند، بدیهی است شرکت هایی که قیمت ها را بدون در نظر گرفتن آنالیز کارشناسی شرکت ارائه نمایند از شرکت در مناقصه خارج می گردند.

۴. مبلغ قابل پرداخت به پیمانکار بر اساس میانگین قیمت پیشنهادی به ازای هر پرس غذا می باشد.

ماده ۵) شرح وظایف پیمانکار

۱. کلیه کسورات قانونی اهم از بیمه، مالیات، عوارض و... به عهده پیمانکار می باشد.

۲. پیمانکار روزانه موظف به دریافت سفارش از کارفرما می باشد.

۳. تحویل و در صورت نیاز سرو غذا روزانه در محل شرکت به نشانی های مندرج در پیوست شماره ۱ انجام می گیرد.

۴. تأمین امکانات و نیروی انسانی مورد نیاز برای حمل غذا تا آدرس پیمانکار بوسیله پیمانکار انجام می گیرد. بدیهی است این نیروها هیچ گونه رابطه ی کاری با کارفرما نخواهند داشت.

۵. در صورت نیاز به شستشوی ظروف در هنگام سرو غذا بر عهده پیمانکار می باشد.

۶. در صورت نیاز به تحویل غذا در ظروف یکبار مصرف هزینه آن بر اساس نرخ اعلامی در برگ شرایط پرداخت می گردد.

۷. پیمانکار متعهد می گردد غذای سفارش داده شده را راس ساعت ۱۱/۴۵ هر روز به نماینده ی کارفرما تحویل و رسید دریافت نماید. در غیر این صورت به ازای هر ساعت تاخیر ۲۰ درصد ارزش محموله در حال تحویل به عنوان خسارت تاخیر انجام تعهد که بدل از اصل تعهد نمی باشد، به حساب پیمانکار گذاشته شده و از مطالبات وی کسر می گردد.

۸. پیمانکار موظف می باشد الزامات قانونی و قوانین مربوط به مواد خوراکی، آشامیدنی را رعایت نماید و موظف است نسبت به ارائه تصویر کارت بهداشت و گواهی آموزش اصناف مربوطه برای طبخ غذا برای تمامی پرسنل خود اقدام نماید.

۹. پیشنهاد دهندگان (پیمانکار) بایستی توانایی در اختیار قرار دادن تضمین های کافی و لازم را قبل از عقد قرارداد داشته باشد.

۱۰. پیشنهاد دهندگان (پیمانکار) بایستی دارای توانایی لازم بنا بر تشخیص شرکت در امر تهیه ی غذا دارا بوده و امکانات بالفعل و سوابق فعالیت را در پاکت "ب" قرار دهند.

۱۱. پرداخت هرگونه عوارض، بیمه، مالیات، سایر کسور قانونی مربوط به ارائه خدمات به عهده پیمانکار بوده و مبلغ قرارداد در پایان هر ماه محاسبه و پس از کسر کسور قانونی مربوطه از جمله ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی در وجه وی پرداخت خواهد شد بدیهی است در صورت تاخیر در امضاء قرارداد که منجر به تاخیر در پرداخت کسور قانونی شود مسئولیت عواقب آن به عهده پیمانکاری باشد.

۱۲. در صورت نیاز در ایام تعطیل پیمانکار موظف به تأمین غذای سفارش داده شده می باشد.

۱۳. کارفرما می تواند در صورتی که کیفیت غذا توسط نماینده خود تأیید نگردد، حسب مورد نسبت به اخذ خسارت معادل قیمت یک روز سفارش یا فسخ قرارداد و اقدام قانونی لازم اقدام نماید. بدیهی است در این صورت بابت غذای آن روز وجهی به پیمانکار پرداخت نمی گردد.

۱۴. کارفرما میتواند در طول مدت قرارداد نسبت به تعدیل نرخ غذا بر اساس تغییرات قیمتهای مواد غذایی و تا سقف ۳ نوبت با توافق پس از ارائه مدارک مثبت به توسط پیمانکار اقدام نماید.

ماده ۶) ضمانت حسن انجام کار

۱. در صورتی که برنده مناقصه حاضر به تسلیم تضمین حسن انجام قرارداد (ضمانت نامه بانکی و یا وثیقه ملکی طلق شامل عرصه و اعیان به میزان ۲۰ درصد مبلغ کل قرارداد و یک فقره چک به مبلغ کل قرارداد) و انعقاد قرارداد ظرف مدت حداکثر یک هفته نشود سپرده وی به نفع شرکت ضبط و با نفر دوم مناقصه قرارداد منعقد خواهد شد در صورتی که نفر دوم نیز از انعقاد قرارداد، و تودیع تضامین نامه امتناع ورزد سپرده وی نیز به نفع شرکت ضبط خواهد شد و مناقصه تجدید می گردد.

تبصره: برنده دوم در صورتی انتخاب میشود که اختلاف قیمت پیشنهادی وی با برنده اول کمتر از مبلغ تضمین شرکت در مناقصه باشد.

۲. سپرده فوق در دو ماه پس از اتمام قرارداد چنانچه موجبی برای ضبط آن وجود نداشته باشد مسترد می گردد.

ماده (۷) شاخص های ارزیابی کمی و کیفی شرکت کنندگان

شاخص غذا								
شاخص غذا	امتیاز ۱-۴	امتیاز ۵	امتیاز ۶-۱۰	برند شماره یک	برند شماره دو	برند شماره سه	برند شماره چهار	ضریب (میزان اهمیت) (۱-۴)
سابقه همکاری و رزومه کاری مرتبط								۳
کیفیت طبع غذای نمونه های ارائه شده								۴
امکانات مانند سردخانه و انبارهای مناسب								۴
تجهیزات آشپزخانه صنعتی با غیر صنعتی و تجهیزات مناسب								۲
امکانات بسته بندی مناسب و تجهیزات و فضای بسته بندی								۳
فضای آشپزخانه و ساختمان و تاسیسات								۳
امکانات حمل پیمانکار								۳
کیفیت مواد اولیه مصرفی - بسته بندی - گوشت گرم و مرغ گرم								۴
شرایط کارکنان و آشپزان از نظر تجربه و بهداشت و لباس فرم و آموزش								۴
جمع امتیاز								
ضریب شاخص امتیاز فنی ۶٪								

تبصره ۱: کمیسیون معاملات مناقصه گزار می تواند با توجه به مدارک ، امکانات ، قیمت ها و سایر عوامل موثر ، صحت اعتبار سنجی پیشنهاد دهندگان را از حیث حائز شرایط بودن مطابق با شاخص های ارزیابی ذکر شده در جدول فوق ، به کمیته فنی خود محول نماید.

تبصره ۲: قیمت پیشنهادی بر اساس ضریب تاثیر امتیاز فنی به شرح ذیل قابل محاسبه خواهد بود.

تبصره ۳: حداقل امتیاز کسب شده جهت بازگشایی پاکت پیشنهاد قیمت ۵۰ درصد از امتیاز کل میباشد.

$$L = \frac{100 \times C}{100 - I(100 - T)}$$

L= قیمت تراز شده بر اساس امتیاز کمیته فنی

C= قیمت پیشنهادی

I=(۰.۶) ضریب تاثیر فنی

T= امتیاز فنی

ماده ۸) سایر شرایط

۱. پیشنهاد دهنده موظف است با توجه به درخواست خود نسبت به واریز مبلغ بر اساس جدول پیوست (شماره ۱) بعنوان سپرده شرکت در مناقصه به شماره حساب ۱۰۵۸۹۲۰۴۲ و شبای IR240120000000000105892042 نزد بانک ملت بنام شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه اقدام و یا معادل آن یک فقره ضمانتنامه بانکی بدون قید و شرط با اعتبار ۶ ماهه و یا چک بانکی تضمین شده در وجه شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه تهیه و در پاکت "الف" ارایه نماید.
۲. بعد از واریز وجه باید مشخص باشد شرکت کننده برای کدام شعبه یا شعب متقاضی انجام موضوع مناقصه است در صورت ابهام یا اجمال در این خصوص، ممکن است پیشنهاد کنار گذاشته شود.
۳. کلیه هزینه های آگهی به عهده برنده مناقصه می باشد.
۴. مناقصه گزار در رد و یا قبول تمام یا هریک از پیشنهادات در هر مرحله مجاز و مختار است.
۵. برنده مناقصه موظف است پس از اعلام کتبی شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه حداکثر ظرف مدت یک هفته نسبت به ارائه تضمین حسن انجام تعهدات و انعقاد قرارداد اقدام نماید.
۶. چنانچه پس از عقد قرارداد پیمانکار نسبت به اجرای صحیح آن اقدام ننماید کارفرما می تواند ضمن فسخ قرارداد با تشخیص خود مبلغ خسارت و ضرر و زیان خود را تعیین و بدون انجام تشریفات قانونی و آئین دادرسی از محل سپرده و ضمانت پیمانکار برداشت نماید.
۷. پیشنهاد دهنده موظف می باشد پیشنهادات خود را در سه پاکت (الف)، (ب) و (ج) شرح ذیل تسلیم نماید:
۸. پاکت الف (سپرده شرکت در مناقصه به همراه لیست شعبی (پیوست ۱) که وجه شرکت در مناقصه بابت آن واریز گردیده (چک بانکی تضمین شده یا ضمانتنامه بانکی با اعتبار ۶ ماهه یا فیش واریزی).
۹. پاکت ب (حاوی برگ مشخصات و برگ شرایط مناقصه و مواردی که لازم است، کلیه صفحات اسناد مذکور به امضاء و مهر پیشنهاد دهنده رسیده باشد به همراه رزومه کاری). (امضات مشخص شده بر اساس آخرین روزنامه رسمی معتبر است)
۱۰. پاکت ج (حاوی پیشنهاد قیمت (پیوست ۲، ۳ و ۴) به همراه آنالیز.
- تبصره ۱) چنانچه پاکت (الف) فاقد سپرده قانونی و یا صلاحیت شرکت کننده مورد تأیید قرار نگیرد پاکت (ب) و (ج) پیشنهاد دهنده بازگشایی نخواهد شد و از مناقصه حذف میگردد و در صورت تقاضا اسناد و مدارک تحویلی به او مسترد میگردد.
- تبصره ۲) در صورتی که امکانات پیشنهاد دهندگان احتیاج به بررسی داشته باشد اعضای کمیسیون مناقصه میتوانند جهت بررسی امکانات پیشنهاد دهنده، بازگشایی پاکتهای (ج) را که حاوی قیمت موضوع مناقصه میباشد به وقت دیگری موکول نمایند.
۱۱. شرکت در مناقصه به منزله اطلاع تفصیلی و قبول تمامی مفاد آئین نامه معاملات شرکت می باشد و پیشنهاد دهنده نباید ممنوع معامله و مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی باشد.
۱۲. به پیشنهادات مبهم، مشروط، فاقد سپرده و همچنین به پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر به واحد حراست شرکت تسلیم گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.
۱۳. مرجع حل اختلاف در قرارداد به صورت انحصاری داوری منصوب از سوی مدیر امور حقوقی و املاک شرکت صنایع شیر ایران می باشد.
۱۴. پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را جزا یا کلاً به هر شکل اعم از عقد و ایقاع در قالب هر قرارداد یا عقدی را به دیگری ندارد.
۱۵. در صورتی که برنده مناقصه حاضر به تسلیم ضمانت نامه های مورد نیاز (تضمین حسن انجام قرارداد و منحصرأ چک به مبلغ کل قرارداد و ضمانت نامه بانکی به میزان ۲۰٪ مبلغ کل قرارداد و سند ملکی) و انعقاد قرارداد ظرف مدت حداکثر یک هفته نشود سپرده وی به نفع شرکت ضبط و با لغو دوم مناقصه معامله انجام خواهد شد در صورتی که نفر دوم نیز از انعقاد قرارداد و انجام معامله امتناع ورزد سپرده او نیز به نفع شرکت ضبط خواهد شد.
۱۶. در صورتی که شرکت کننده قصد انصراف را داشته باشد میبایست تا قبل از آخرین مهلت تحویل پیشنهادات درخواست انصراف، اصلاح یا جایگزینی خود را به واحد حراست شرکت برساند، در غیر اینصورت پذیرفته نخواهد شد.
۱۷. دوطالبین شرکت در مناقصه میتوانند با رعایت کامل این برگ شرایط اصلالت و یا وکالت و یا از طریق معرفی نماینده خود با تقدیم برگ نمایندگی و تصریح اختیارات نماینده توسط صاحبین امضای مجاز شرکت و مهر شرکت تا پایان وقت اداری سه شنبه مورخ ۱۴۰۴/۱۱/۲۱ پیشنهادات خود را در پاکت های لاک و مهر شده به واحد حراست شرکت پخش سراسری بازارگستر پگاه منطقه ۳ به آدرس شیراز، میدان نمازی، جنب انتقال خون، کوچه ۵۲، زند، ساختمان پگاه، طبقه چهارم، واحد حقوقی و قراردادهای تحویل و رسید دریافت نمایند.

۱۸. به پیشنهادات رسیده دو هفته پس از آخرین مهلت تحویل پاکات در کمیسیون معاملاتی که به همین منظور تشکیل می‌گردد رسیدگی خواهد شد .

۱۹. ارسال مکاتبات یا اسناد مرتبط با مناقصه توسط مناقصه گزار از طرق ذیل صورت می‌پذیرد:

۱- تحویل فیزیکی نامه

۲- پست سفارشی

۳- فاکس

۴- ایمیل

۵- تلکس

۶- رسانه های اجتماعی و نظایر آن

احتراما ، اینجانبان به شماره تماس :

و آدرس آدرس ایمیل صاحب/صاحبین

مجاز امضای شرکت اعلام می نمایم/ می نمایم تمامی شرایط مندرج در برگ شرایط مورد قبول و پذیرش می باشد .

مجاز امضای شرکت در مناقصه است

پیوست ۱ - تضمین شرکت در مناقصه

ردیف	منطقه	شعبه	آدرس	تعداد غذای مورد نیاز	سپرده شرکت در مناقصه (ریال)	واریز مبلغ
۱	۳	کنگان	کنگان ، شهرک صنعتی بنک ، شرکت پخش سراسری بازار گستر	۱۴	۴۳۰.۰۰۰.۰۰۰	
۲		یاسوج	یاسوج ، شهرک صنعتی ، پشت فرودگاه ، صنعت ۱ شمالی ، انتهای خیابان ، کد پستی : ۷۵۹۳۷۴۳۰۹۴	۱۰	۳۱۰.۰۰۰.۰۰۰	
۳		جیرفت	جیرفت ، کیلومتر ۱۵ جیرفت کهنوج ، شرکت پخش سراسری بازار گستر زیرشعبه جیرفت	۵	۱۶۰.۰۰۰.۰۰۰	
۴		بندرعباس	بلوار علی ابن ابیطالب ، شهرک نیایش یک	۳۲	۹۶۰.۰۰۰.۰۰۰	
۵		دو شیراز	کیلومتر ۵ جاده شیراز - بوشهر ، دوربرگردان اول به سمت شیراز ، سمت راست ، شرکت پخش سراسری بازار گستر پگاه	۵۲	۱.۶۰۰.۰۰۰.۰۰۰	
			مجموع	۱۱۳		

در صورت واریز مبلغ شرکت در مناقصه بابت هر یک از شعب فوق در ستون واریز مبلغ یا تیک یا ضربدر مشخص و فرم فوق را در پاکت الف قرار دهید .

*شرکت کنندگان میتوانند یک یا چند یا همه شعب را در سراسر کشور پیشنهاد دهند.

احتراما ، لينجانپ/ لينجانپان به شماره تماس :

وآدرس.....آدرس ایمیل.....

صاحب/صاحبین مجاز امضای شرکت..... اعلام می نمایم/ می نمایم تمامی شرایط مندرج در برگ شرایط مورد قبول و پذیرش می باشد .

این فرم در پاکت (الف) قرار داده شود

دوست ۲ — دستبازان قیمت

ردیف	منطقه	ناحیه
۱	کدگان	۱۴
۲	باسوج	۱۰
۳	جیرفت	۵
۴	بندر عباس	۳۲
۵	دو شیراز	۵۳
مجموع		

در صورت وارز مبلغ شرکت در مناقضه بابت هر یک از شعب فوق در ستون وارز مبلغ با تیک یا ضربدر مشخص فرمائید

چنانچه مقتضی ارائه پیشنهاد برای هر یک از شعب فوق میباید در ستون انتخاب شعبه با تیک یا ضربدر مشخص فرمایید

اعلام می نمایم / می نمایم تمامی شرایط مندرج در

صاحب‌الاحسان مجاز امضای شرکت.....

آدرس ایمیل

آادر بس

احتراماً، اینجانب / اینجانبان، به شماره تماس:

و رگ شریعت مورد قبول و پذیرش می باشد.

قطه اسف

پیوست ۳ - برنامه هفتگی

جدول ۱ - خوراک

ردیف	هفته	روز هفته	نوع غذا
۱	هفته اول	شنبه	خوراک جوجه کباب با سوپ قارچ
۲		یکشنبه	سالاد اولویه
۳		دو شنبه	کتلت با گوشت با آتش رشته
۴		سه شنبه	سوسیس بندری با سوپ جو
۵		چهارشنبه	خوراک کباب کوبیده
۶		پنج شنبه	خوراک جوجه ماستی
۷	هفته دوم	شنبه	شنیسل مرغ با سوپ جو
۸		یکشنبه	کشک بادمجان
۹		دو شنبه	پاستا با سبزیجات با سوپ قارچ
۱۰		سه شنبه	ماکارونی
۱۱		چهارشنبه	خوراک مرغ
۱۲		پنج شنبه	کتلت با گوشت
۱۳	هفته سوم	شنبه	سالاد اولویه
۱۴		یکشنبه	خوراک جوجه کباب با سوپ قارچ
۱۵		دو شنبه	شنیسل مرغ با سوپ جو
۱۶		سه شنبه	کشک بادمجان با آتش رشته
۱۷		چهارشنبه	خوراک جوجه ماستی
۱۸		پنج شنبه	پاستا با سبزیجات
۱۹	هفته چهارم	شنبه	خوراک مرغ با سوپ جو
۲۰		یکشنبه	ماکارونی
۲۱		دو شنبه	شنیسل مرغ با سوپ جو
۲۲		سه شنبه	کتلت با گوشت
۲۳		چهارشنبه	سوسیس بندری با سوپ قارچ
۲۴		پنج شنبه	حلیم بادمجان

جدول ۲ - چلو خورشت و پلو

ردیف	هفته	روز هفته	نوع غذا
۱	هفته اول	شنبه	چلو کباب کوبیده
۲		یکشنبه	چلو خورشت قیمه
۳		دو شنبه	استامبولی
۴		سه شنبه	چلو خورشت سبزی
۵		چهارشنبه	زرشک پلو با مرغ
۶		پنج شنبه	چلو جوجه کباب
۷	هفته دوم	شنبه	لوبیا پلو
۸		یکشنبه	چلو خورشت قرمه سبزی
۹		دو شنبه	چلو خورشت بامیه
۱۰		سه شنبه	چلو کباب کوبیده
۱۱		چهارشنبه	چلو خورشت کرفس
۱۲		پنج شنبه	چلو خورشت قیمه
۱۳	هفته سوم	شنبه	چلو خورشت بامیه با مرغ
۱۴		یکشنبه	عدس پلو با گوشت گوسفندی
۱۵		دو شنبه	چلو خورشت قیمه
۱۶		سه شنبه	چلو خورشت سبزی
۱۷		چهارشنبه	زرشک پلو با مرغ
۱۸		پنج شنبه	چلو کباب کوبیده
۱۹	هفته چهارم	شنبه	چلو جوجه کباب
۲۰		یکشنبه	لوبیا پلو
۲۱		دو شنبه	عدس پلو با گوشت گوسفندی
۲۲		سه شنبه	چلو خورشت سبزی
۲۳		چهارشنبه	استامبولی
۲۴		پنج شنبه	چلو خورشت قیمه

پیوست ۴- آنالیز غذا

در ضمن به توضیحات ذکر شده توجه داشته باشید:

- ۱- برنج کامفیروزی فاقد شکسته و خورده (حداکثر یکساله)
- ۲- گوشت گوسفند و گوساله گرم مطابق با تایید کارشناس کیفی شرکت
- ۳- روغن مایع آفتابگردان
- ۴- گوشت مرغ (شینسل و فیله) گرم (تازه)
- ۵- گوشت ماهی قزل آلا و گوشت میگو از سایز متوسط باشند (سایز ۶۰)
- ۶- حبوبات ایرانی مرغوب
- ۷- ماکارونی برند تک ماکارون یا زر ماکارون
- ۸- ماست، دوغ و سایر لبنیات مصرفی برند پگاه

۹- سایر اقلام مصرفی باید به تایید کارشناس کیفی شرکت برسد

۱۰- تره بار و نان باید به صورت روزانه و با کیفیت بالا تهیه شوند.

ردیف	نوع غذا	مواد آنالیز بر حسب گرم
۱	شنسل مرغ ، سیب زمینی دورچین ۱۰۰ گرم - سس تک نفره ۱ عدد - ۱۴۰ گرم خیارشور و گوجه	سینه مرغ ۱۷۰ گرم - آرد سوخاری ۳۰ گرم - تخم مرغ ۳۰ گرم - روغن ۸۰ گرم
۳	کشک بادمجان	بادمجان ۴۰۰ گرم - کشک ۵ گرم - ادویه ۱ گرم - روغن آفتابگردان ۵۰ گرم - نعنا و سیر به مقدار لازم - پیاز ۱۰۰ گرم
۴	حلیم بادمجان	بادمجان ۳۵۰ گرم - کشک ۵ گرم - ادویه ۱ گرم - روغن آفتابگردان ۵۰ گرم - نعنا و سیر به مقدار لازم - پیاز ۱۰۰ گرم - عدس ۲۰ گرم
۵	ماکارونی	ماکارونی ۱۲۰ گرم - گوشت گرم ۸۰ گرم - قارچ ۵۰ گرم - فلفل دلمه ۳۰ گرم - رب ۲۰ گرم - ادویه ۱ گرم - سیب زمینی ۴۰ گرم
۶	خوراک جوجه کباب - خیارشور ۵۰ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - لپو ۵۰ گرم - پیاز جعفری ۵۰ گرم	سینه مرغ ۲۰۰ گرم - گوجه ۱۰ گرم - بال و کتف ۷۰ گرم
۷	پاستا با سبزیجات	پاستا ۱۰۰ گرم - گوجه ۳۰ گرم - قارچ ۵۰ گرم - فلفل دلمه ۳۰ گرم - پیاز ۴۰ گرم - سیر ۲۰ گرم - ادویه به مقدار لازم - کره ۱۰ گرم
۸	سوسیس بندری - خیارشور و گوجه ۱۴۰ گرم	سوسیس کوکتل ۲۲۰ گرم - سیب زمینی ۷۰ گرم - روغن آفتابگردان ۵۰ گرم - پیاز ۱۰۰ گرم - فلفل دلمه ۴۰ گرم - رب ۱۵ گرم - ادویه ۳ گرم
۹	سالاد الویه - گوجه ۸۰ گرم - چیپس خلال ۱۰ گرم	مرغ ۱۲۰ گرم - تخم مرغ ۱ عدد - خیارشور ۶۰ گرم - سیب زمینی ۱۶۰ گرم - نخود فرنگی ۲۰ گرم - سس مایونز ۸۰ گرم - ادویه ۵ گرم
۱۰	خوراک جوجه ماستی	سینه مرغ ۲۰۰ گرم - گوجه ۱۰۰ گرم - کدو ۵۰ گرم - زیتون ۱۵ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - بروکلی ۳۰ گرم - ادویه ۱ گرم

ردیف	نوع غذا	مواد آنالیز بر حسب گرم
۱	چلوکباب کوبیده + ماست تک نفره + دوغ بدون گاز ، سوپ ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	گوشت گرم گوساله کم چرب ۱۲۰ گرم ، روغن آفتاب گردان ۲۰ گرم ، برنج ۱۳۰ گرم (مرغوب ایرانی) ، پیاز ۱۵ گرم ، سماق ۵ گرم
۲	جوجه کباب + گوجه یا نارنج + ماست تک نفره سوپ + دوغ بدون گاز ، دورچین مطابق برنامه	سینه مرغ یا فیله یا شنیسل مرغ ۲۰۰ گرم ، زعفران (۱۰۰ نفر- ۳ گرم/هر نفر) ، آبلیمو و فلفل دلمه‌ای به میزان لازم ، رب گوجه ۲۰ گرم ، برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی) ، گوجه یا نارنج
۳	زرشک پلو یا مرغ + ماست تک نفره + سوپ + دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	مرغ یک چهارم یا یک ششم ۳۵۰ گرم خام بدون پوست ، زرشک ۱۰ گرم ، زعفران (۱۰۰ نفر- ۳ گرم) ، پیاز ۲۰ گرم ، فلفل دلمه‌ای ۲۰ گرم ، رب ۲۰ گرم ، برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی)
۴	چلو خورشت سبزی + سوپ ، ماست تک نفره + دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	گوشت گرم قرمز ۷۵ گرم ، روغن آفتاب گردان ۳۰ گرم ، سبزی قرمه ۷۰ گرم ، پیاز ۲۰ گرم ، لوبیا قرمز ۳۰ گرم ، لیمو عمانی ۱/۵ عدد ، برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی)
۵	چلو خورشت قیمه + ماست تک نفره ، دوغ بدون گاز ، سوپ ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	گوشت گرم قرمز ۷۵ گرم ، روغن آفتاب گردان ۳۰ گرم ، رب ۱۵ گرم ، لپه ۲۰ گرم ، پیاز ۲۵ گرم ، سیب زمینی ۹۰ گرم ، لیمو عمانی ۱/۵ عدد ، برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی)
۶	لوبیا پلو + سوپ + ماست تک نفره ، دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	گوشت گرم قرمز ۶۰ گرم ، روغن ۳۰ گرم ، پیاز ۲۰ گرم ، لوبیا سبز ۸۰ گرم ، رب ۱۰ گرم ، برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی)
۷	استامبولی + سوپ + ماست تک نفره ، دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	گوشت گرم قرمز ۶۰ گرم ، روغن آفتاب گردان ۳۰ گرم ، پیاز ۲۰ گرم ، سیب زمینی ۸۰ گرم ، رب ۱۰ گرم ، برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی)
۸	خوراک مرغ + سوپ + ماست تک نفره یک عدد دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	مرغ ۳۰۰ گرم ، پیاز ۲۰ گرم ، روغن آفتاب گردان ۳۰ گرم ، رب ۱۵ گرم ، قارچ ۴۰ گرم ، گوجه ۵۰ گرم ، خیارشور ۵۰ گرم ، هویج ۵۰ گرم ، سیب زمینی ۵۰ گرم
۹	ماکارونی + سوپ + ماست تک نفره یک عدد دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	گوشت گرم قرمز ۶۰ گرم ، ماکارونی ۱۵۰ گرم ، رب ۲۵ گرم ، روغن ۲۵ گرم ، پیاز ۳۰ گرم ، فلفل دلمه ۱۵ گرم ، قارچ ۲۰ گرم ، هویج ۲۰ گرم
۱۰	خوراک لوبیا سبز + ماست یک نفره + سوپ ، دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	لوبیا سبز ۷۰ گرم ، گوجه ۲۰ گرم ، هویج ۲۰ گرم ، رب ۲۰ گرم ، قارچ ۲۰ گرم ، گوشت مرغ ۸۰ گرم

۱۱	چلو خورشت مرغ و قارچ + ماست یک نفره + سوپ ، دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی) ، مرغ ۱۳۰ گرم سینه یا فیله بدون پوست و استخوان ، قارچ ۴۰ گرم ، رب ۲۰ گرم ، هویج ۳۰ گرم
۱۲	کشک بادمجان + دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	بادمجان ۳۰۰ گرم ، پیاز ۱۰۰ گرم ، کشک ۷۰ گرم ، مغز گردو مرغوب ۳۰ گرم ، روغن آفتاب گردان ۴۰ گرم ، گوشت گرم چرخ کرده ۴۰ گرم ، نعنا خشک ۱۰ گرم
۱۳	خورشت کرفس ، ماست تک نفره + دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی) ، روغن آفتاب گردان ۳۰ گرم ، گوشت گرم ۷۵ گرم ، پیاز ۲۵ گرم ، رب ۵ گرم ، لوبیا ۲۳ گرم ، آبلیمو ۸ گرم ، کرفس ۸۰ گرم ، لیمو عمانی ، ادویه ،
۱۴	چلو خورشت آلو با مرغ ، ماست تک نفره + دوغ بدون گاز ، دورچین مطابق برنامه	برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی) ، گوشت گرم سینه یا فیله بدون استخوان ۱۵۰ گرم ، آلو خورشتی ۷۰ گرم ، لپه ۲۰ گرم ، روغن آفتاب گردان ۳۰ گرم ، پیاز ۱۵ گرم ، رب ۲۵ گرم
۱۵	چلو خورشت لوبیاسبز با مرغ ، ماست تک نفره + دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی) ، مرغ پاک شده قابل استفاده بدون پرت ۲۰۰ گرم ، روغن ۳۰ آفتاب گردان گرم ، پیاز ۱۵ گرم ، لوبیا سبز ۷۰ گرم ، هویج ۲۰ گرم رب ۲۵ گرم
۱۶	چلو خورشت بامیه ، ماست تک نفره + دوغ بدون گاز ، ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی) ، گوشت بدون استخوان ۶۰ گرم ، لپه ۲۰ گرم ، روغن ۳۰ گرم ، پیاز ۱۵ گرم ، بامیه ۸۰ گرم ، رب ۲۵ گرم
۱۷	سوپ قارچ	جو ۱۰ گرم ، سبزی ۱۵ گرم ، هویج ۱۰ گرم ، پیاز ۱۰ گرم ، گوشت مرغ ۲۰ گرم ، قارچ ۲۰ گرم ، آبلیمو ۵ گرم
۱۸	سوپ جو	جو ۲۰ گرم ، سبزی ۱۵ گرم ، هویج ۲۰ گرم ، پیاز ۱۰ گرم ، گوشت مرغ ۲۰ گرم ، آبلیمو ۵ گرم
۱۹	چلو خورشت فسنجان ، ماست تک نفره + دوغ بدون گاز + ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی) ، مرغ پاک شده قابل استفاده بدون پرت ۲۰۰ گرم ، روغن ۴۰ آفتاب گردان گرم ، پیاز ۱۵ گرم ، گردو ۱۵۰ گرم ، رب انار ۴۵ گرم ، شکر ۱۵ ، به یا سیب ۲۰ گرم
۲۰	آش رشته	سبزی تازه ۴۰ گرم ، لوبیاچیتی ۶ گرم ، رشته ۱۵ گرم ، پیاز ۱۰ گرم ، ادویه ۰.۵ گرم ، عدس ۱۰ گرم ، کشک ۱۵ گرم ، نعنای ۵ گرم ، نخود ۴ گرم ، روغن آفتاب گردان ۱۰ گرم
۲۱	چلو خورشت سبزی + سوپ ، ماست تک نفره + دوغ بدون گاز + ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	گوشت قرمز ۷۵ گرم ، روغن آفتاب گردان ۳۰ گرم ، سبزی قرمه ۷۰ گرم ، پیاز ۲۰ گرم ، لوبیا قرمز ۳۰ گرم ، لیمو عمانی ۱/۵ عدد ، برنج ۱۳۰ گرم (کامفیروزی)

۲۲	خوراک جوجه چینی + نان + دورچین مطابق برنامه (در صورت تایید کارشناس تغذیه میتوان غذای مورد نظر با برنج سرو گردد) + ماست تک نفره + دوغ بدون گاز	فیله مرغ ۱۵۰ گرم، آرد سوخاری ۱۰۰ گرم، تخم مرغ ۲ عدد، روغن ۲۰ آفتاب گردان گرم، ادویه و زعفران به مقدار لازم
۲۳	شنسل مرغ + ماست تک نفره + دوغ بدون گاز + ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	مرغ ۲۵۰ گرم، گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم، روغن آفتاب گردان ۱۲۰ گرم
۲۴	عدس پلو با گوشت گوسفندی + ماست تک نفره + دوغ بدون گاز + ۱ عدد نان ، دورچین مطابق برنامه	برنج ۱۵۰ گرم، گوشت گرم گوسفندی گرم ۱۰۰ گرم، عدس ۳۰ گرم، پیاز ۱۰۰ گرم، رب گوجه فرنگی ۱۰ گرم و روغن آفتاب گردان ۵۰ گرم
۲۵	کوکو سبزی - ۱۴۰ گرم خیارشور و گوجه - پیاز و جعفری ۵۰ گرم - سیب زمینی دورچین ۱۰۰ گرم - هویج ۵۰ گرم	سبزی خرد شده ۲۵۰ گرم - تخم مرغ ۲ عدد - ادویه ۱ گرم - روغن آفتاب گردان ۲۰ گرم
۲۶	کتلت گوشت به همراه ۱۴۰ گرم خیارشور و گوجه - پیاز و جعفری ۵۰ گرم - سیب زمینی دورچین ۱۰۰ گرم - سس تک نفره ۱ عدد - هویج ۵۰ گرم	گوشت گرم ۹۰ گرم - سیب زمینی ۹۰ گرم روغن ۱۰۰ گرم تخم مرغ ۳۰ گرم

شرکت در مناقصه است