



شرکت مدیریت تولید برق زاگرس کوثر  
(سهامی خاص)

قرارداد خرید و توزیع غذای پرسنل  
شرکت مدیریت تولید برق زاگرس کوثر

شماره --- ۹۸/۹۹

فروشنده : -----

این قرارداد بین شرکت مدیریت تولید برق زاگرس کوثر به شماره ثبت ۲۱۷۴۵ و کد اقتصادی ۴۱۱۴۵۳۴۳۸۹۹۹ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۳۵۱۹۸۶ که از این پس در این قرارداد خریدار نامیده میشود به نمایندگی آقایان روح اله گرامی مدیر عامل و نایب رئیس هیأت مدیره و ناصر پور فرح آبادی رئیس هیأت مدیره از یک طرف و [ ] به نمایندگی [ ] با شناسه ملی [ ] و شماره ثبت [ ] که در این قرارداد فروشنده نامیده می شود از طرف دیگر با شرایط ذیل در کرمانشاه منعقد می گردد.

#### ماده یک - موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارتست از : تهیه مواد اولیه، آماده سازی و پخت و توزیع غذای پرسنل شرکت مدیریت تولید برق زاگرس کوثر در محل آشپزخانه فروشنده و توزیع غذا در هر روز برای کارکنان خریدار در محل خریدار به آدرس کرمانشاه، کیلومتر ۲۵ جاده کرمانشاه به همدان بعد از روستای حاجی آباد، نیروگاه برق زاگرس کوثر بر اساس فهرست غذا مندرج در پیوست قرارداد که به تایید فروشنده رسیده است. (از تعداد میانگین ۱۲۰ پرس غذای درخواستی روزانه با رعایت ضریب توزیع، حدود ۹۵ پرس مربوط به نهار و ۲۵ پرس مربوط به شام بصورت مستقل از نهار می باشد)

تذکر ۱: در صورتیکه در نوع و تعداد غذای اعلام شده روزانه (پرس) هرگونه تغییری توسط خریدار انجام گیرد فروشنده موظف به انجام آن بوده و حق هیچگونه اعتراضی را ندارد.

تذکر ۲: در زمان تعمیرات و نیز روزهای تعطیل، تعداد کل پرس غذا و همچنین تعداد پرس در هر وعده تغییر می یابد.

تذکر ۳: در موارد خاص که خریدار نیاز به غذای ویژه دارد فروشنده موظف است نسبت به تهیه آن اقدام و هزینه مربوطه را براساس توافق طرفین درخواست نماید.

تذکر ۴: تهیه غذای رژیمی در صورت درخواست پرسنل و تأکید کارشناس تغذیه شرکت.

تذکر ۵: تهیه دسر در صورت صلاحدید خریدار و تحویل توسط فروشنده.

تذکر ۶: تهیه غذای دوم طبق برنامه خریدار توسط فروشنده الزامیست.

#### ماده دو - مبلغ قرارداد

مبلغ کل این قرارداد [ ] (معادل [ ] ریال برآورد می گردد که بر اساس پیش بینی تعداد غذاهای مورد نیاز محاسبه گردیده است. (بدون ارزش افزوده)

نکته مهم: مبلغ واحد هر پرس غذا ----- (----- هزار) ریال می باشد. (بدون ارزش افزوده)  
تبصره ۱: مبلغ قطعی قرارداد براساس قیمت‌های واحد و تعداد پرس غذای تحویلی که بر اساس صورتجلسه ای که به امضا و تایید نمایندگان طرفین می‌رسد، محاسبه و پس از درخواست از طرف فروشنده و تأیید دستگاه نظارت قابل پرداخت خواهد بود.

تبصره ۲: در صورت ارائه گواهینامه ارزش افزوده معتبر از سوی فروشنده و مشمولیت ایشان و ضمن درج در صورتحساب، خریدار موظف به پرداخت آن می‌باشد.

تبصره ۳: کلیه کسورات قانونی و قراردادی به عهده فروشنده می‌باشد

تبصره ۴: از هر صورت وضعیت فروشنده به میزان ۵ درصد بعنوان سپرده حق بیمه قرارداد کسر می‌شود. پرداخت آخرین صورت وضعیت منوط به ارائه مفصلاً حساب بیمه می‌باشد. بدیهی است در صورت ارائه مفصلاً حساب بیمه، ۵ درصد حق بیمه مذکور به فروشنده پرداخت می‌شود.

تبصره ۵: فروشنده بایستی دارای توان مالی باشد به نحوی که بتواند حداقل به مدت ۲ ماه بدون اینکه وجهی از خریدار دریافت نماید به خدمات خود ادامه دهد.

تبصره ۶: خریدار می‌تواند در زمان اجرای قرارداد با ابلاغ کتبی به فروشنده، با ذکر کامل مشخصات موضوع قرارداد را حداکثر تا سقف ۲۵٪ مبلغ اولیه قرارداد افزایش و یا کاهش دهد بدون آنکه در بهای واحد اجزای قرارداد تغییری حاصل شود.

#### ماده سه - مدت قرارداد

مدت اجرای قرارداد از تاریخ ۱۳۹۹/۰۰/۰۰ لغایت ۱۴۰۰/۰۰/۰۰ به مدت یک سال می‌باشد ..

تبصره ۷: در پایان قرارداد فروشنده موظف است تا تعیین فروشنده بعدی بدون هیچگونه عذر و بهانه ای به قرارداد ادامه دهد. (حداکثر ۳ ماه)

#### ماده چهارم - دستگاه نظارت

نظارت بر اجرای تعهداتی که فروشنده بر طبق این قرارداد تقبل نموده است از طرف خریدار بعهدہ اداره خدمات مدیریت تولید برق زاگرس کوثر به نشانی کرمانشاه، کیلومتر ۲۵ جاده کرمانشاه به همدان بعد از روستای حاجی آباد که در این قرارداد دستگاه نظارت نامیده می‌شود واگذار گردیده است.

دستگاه نظارت یا نمایندگان وی که کتباً معرفی می‌شوند می‌توانند در هر موقع به هر ترتیب که لازم بدانند در محل آشپزخانه یا اماکنی که کار تهیه، پخت و توزیع غذا در آن انجام می‌شود حضور یافته و کیفیت و کمیت مواد غذایی و نحوه توزیع غذا را کنترل نموده و بر اجرای صحیح کار نظارت نماید. فروشنده موظف به همکاری و فراهم نمودن امکانات در حد معمول برای بازرسی، اندازه گیری و معاینه کمیت و کیفیت غذا و همچنین مکلف به رعایت تذکرات و دستورات دستگاه نظارت می‌باشد.

#### ماده پنج - برنامه غذایی

فروشنده موظف است برنامه غذایی هفتگی مورد نظر خریدار را که توسط دستگاه نظارت تعیین و روز چهارشنبه هر هفته بصورت مکتوب به وی ابلاغ می‌شود را رعایت و اجرا نماید. همچنین برآورد متوسط آمار تعداد غذای روزانه مورد نیاز در صبح هر روز توسط دستگاه نظارت به اطلاع فروشنده خواهد رسید. فروشنده موظف است در روزهای پنجشنبه و تعطیلات رسمی و نیز زمان تعمیرات نیروگاه به میزان اعلام شده توسط دستگاه نظارت و بر اساس برنامه ماهانه به کارکنان خریدار غذا تحویل دهد.

تبصره ۱: برنامه غذایی به صورت ماهانه اعلام میگردد.

تبصره ۲: تعریف غذا: غذا باید مطبوع باشد یعنی از نظر ظاهری، دلچسب و از نظر مزه خوش طعم باشد و از نظر کیفیت و کمیت مطابق با نظر کارشناس تغذیه شرکت باشد و شرایط ذیل را نیز داشته باشد:

۱- باید انرژی زا باشد و شخص پس از مصرف احساس تجدید قوا نماید.

۲- باید بهداشتی و عاری از میکروب باشد و فرد را پس از مصرف دچار مسمومیت ننماید.

#### ماده شش - محل انجام موضوع قرارداد

فروشنده مکلف است غذای مورد نیاز خریدار را در محل آشپزخانه خود طبخ و در محل قانونی خریدار توزیع نماید

#### ماده هفت - تعهدات خریدار

۱- مسئولیت حفظ و حراست لوازم فروشنده در محل خریدار شامل یخچال، ظروف و... در مدت اجرای قرارداد بعهده خریدار می‌باشد و طی صورتجلسه ای تحویل و در پایان قرارداد به فروشنده تحویل خواهد شد.

## ماده هشت - تعهدات فروشنده

۱. تهیه کلیه لوازم و مواد مصرفی جهت طبخ غذا و سایر مخلفات اعم از برنج خام ایرانی - گوشت خام گرم - روغن - نان تازه روز - ترشی - نمک - فلفل - سماق - دستمال کاغذی - یخ - آبلیمو - سبوس و ... با بهترین کیفیت بعهده فروشنده می باشد.
۲. فروشنده موظف است غذا را طبق آمار و اعلام دستگاه نظارت و بدون دریافت وجهی تحویل نماید.
۳. فروشنده موظف است مطابق برنامه غذایی ابلاغی توسط دستگاه نظارت اقدام به طبخ غذا نماید و نیز آمارهای اعلامی در زمان تعطیلات و تعمیرات نیروگاه و همچنین برنامه غذایی ویژه را دقیقاً مطابق اعلام کتبی دستگاه نظارت رعایت و اجرا نماید.
۴. فروشنده موظف است در صورتیکه از مواد مصرفی بعثت تغییر فصل و یا هر علت دیگر، در بازار موجود نباشد، بصورت مکتوب به دستگاه نظارت اعلام و در صورت تأیید ناظر نسبت به جایگزین نمودن مواد مورد نیاز اقدام نماید.
۵. پخت غذای شام بصورت همزمان با غذای نهار در صورت گرم و تازه بودن به نحوی که باعث ایجاد مسمومیت و فساد و یا موجب سرد شدن غذای شام نگردد بلامانع است.
۶. فروشنده تعهد می نماید که غذای پرسنل شیفت را که غذای گرم می باشد بصورت گرم در محل کار پرسنل شیفت توزیع نماید.
۷. شستشو و نظافت سالن غذا خوری به عهده فروشنده است. (شستشوی ظروف و نظافت محل سالن غذا خوری در پایان روز و پس از اتمام کار میبایست طوری باشد که در شروع روز بعدی هیچگونه آلودگی و زباله ای در محل نباشد)
۸. آماده سازی میز ناهار در سالن غذاخوری شرکت شامل مرتب نمودن سفره و دستمال رومیزی، پر بودن نمکدان، شارژ ظروف حاوی فلفل، آبلیمو، سماق، روغن زیتون، سبوس گندم، ترشی و خلال دندان به عهده فروشنده است.
۹. فروشنده یا نماینده وی که مورد تأیید دستگاه نظارت می باشد موظف است هر روز از ساعت کاری ۷:۳۰ تا اتمام توزیع شام پرسنل خریدار پاسخگوی خریدار باشد.

۱۰. خریدار تعهد استخدامی در قبال نیروهای بکار گیری شده فروشنده را نداشته و پرسنل فروشنده از نظر دریافت حقوق و مزایا و سایر موارد هیچگونه ارتباطی با خریدار ندارند.
۱۱. در صورت بروز هرگونه پیشامدی برای برنامه غذایی روزانه، فروشنده متعهد است غذای جدید را با نظر خریدار جایگزین نماید.
۱۲. وارد نمودن مواد غذایی غیر از منوی روزانه به داخل آشپزخانه ممنوع می‌باشد.
۱۳. فروشنده موظف است مواد اولیه فاسد شدنی را به صورت تازه و روزانه تهیه و به مصرف رساند.
۱۴. چنانچه کارگری مبتلا به بیماری های واگیردار و یا زخم باز گردد میبایست توسط فروشنده و تا زمان بهبود کامل به مرخصی رفته و فرد دیگری که دارای کارت سلامت باشد را جایگزین نماید.
- ماده نه - موارد بهداشتی و ایمنی ( نظارت به مواد بهداشتی در آشپزخانه و محل توزیع غذا )
۱. کلیه کارکنان فروشنده و افرادی که به نحوی در ارتباط با طبخ و سرو غذا می باشند بایستی دارای کارت بهداشتی مرتبط و معتبر باشند و فروشنده موظف به رعایت اصول و قوانین مربوطه می باشد.
  ۲. کلیه کارکنان فروشنده ملزم به استفاده از روپوش، کلاه سفید، دستکش یکبار مصرف، پیشبند، چکمه، دمپایی می باشند. (تمامی پرسنل میبایست لباس نو و تمیز به تن داشته باشند)
  ۳. فروشنده موظف است همیشه و در همه حال با دستگاه نظارت و یا هر شخص تائید شده با معرفی نامه از سوی خریدار که جهت بازدید از مواد غذایی و محل های نگهداری آنها و نیز محل های پخت و پز و سرو غذا و ... مراجعه می نمایند همراهی و همکاری کامل نماید.
  ۴. فروشنده متعهد به اجرای تمامی مقررات قانون کار و مقررات تبعی آن و نیز قوانین تأمین اجتماعی در مورد حق و حقوق کارگران خود بوده و خریدار هیچگونه تعهدی در این رابطه را ندارد.
  ۵. فروشنده تعهد می نماید که مسئولیت ایراد خسارت به تجهیزات و اموال و لوازم خریدار توسط کارکنان خود را بعهده گیرد و در صورت بروز هر گونه خسارت طبق نظر خریدار نسبت به پرداخت هزینه مربوط اقدام نماید.
  ۶. فروشنده ضمن اعلام رعایت کلیه شرایط بهداشتی پخت و پز تعهد می نماید مسئولیت هر گونه عوارض و علائم بیماری ناشی از مصرف مواد غذایی در بین کارکنان خریدار را بعهده گیرد و پاسخگوی مقامات و مراجع ذیصلاح بوده و خسارات و جرائم پیش بینی نشده در این رابطه بعهده وی می باشد و خریدار در این خصوص هیچگونه مسئولیتی ندارد.

۷. فروشنده و کارکنانش بایستی مقررات انتظامی و اداری خریدار را در محل نیروگاه زاگرس کوثر بطور کامل رعایت نمایند.
۸. فروشنده تعهد می نماید در صورتیکه هر کدام از کارکنان وی از نظر خریدار دارای صلاحیت کاری و رفتاری و یا سلامت تن و روان نباشند را با درخواست کتبی خریدار تعویض نماید.
۹. فروشنده تعهد می نماید حمل کلیه مواد غذایی از محل خرید تا آشپزخانه و همچنین توزیع آن در محل نیروگاه را با رعایت کامل موازین بهداشتی به انجام رساند.
۱۰. استفاده از مواد غذایی تازه و عدم نگهداری باقیمانده غذاها در یخچال و سردخانه ها و ... ضروری بوده و در صورت مشاهده، غذای باقیمانده به هزینه فروشنده معدوم خواهد شد .
۱۱. مواد اولیه غذایی بایستی دارای بسته بندی مجاز شامل نام کارخانه، نام محصول، ترکیبات، شماره پروانه، تاریخ تولید و تاریخ انقضا باشد .
۱۲. ظروف و وسایل مورد استفاده میبایست سالم، تمیز و عاری از رگه، سوراخ، ذرات و اجسام خارجی، خراش و لبه تیز، بو نامطبوع و ... باشد.
۱۳. کلیه ظروف بایستی با استفاده از مواد شوینده استاندارد و مورد تایید وزارت بهداشت شستشو شود.
۱۴. سم پاشی و طعمه گذاری محل توزیع و پخت غذا به عهده فروشنده می باشد.

#### ماده ده - شرایط پرداخت

- ۱- فروشنده موظف است در پایان هر ماه صورت وضعیت خود را به تأیید دستگاه نظارت برساند و خریدار پس از تأیید صورت وضعیت توسط دستگاه نظارت مبلغ آنرا در وجه فروشنده پرداخت مینماید.
- ۲- فروشنده موظف است در پایان هر ماه حداکثر تا پنجم ماه بعد صورت وضعیت ماه گذشته را به واحد نظارت تحویل دهد.

#### ماده یازده - ایمنی و بهداشت شغلی و مسائل زیست محیطی

فروشنده متعهد است نسبت به اطلاع رسانی و کنترل و نظارت لازم به کارکنان تحت سرپرستی خود در محوطه نیروگاه و رعایت مسائل ایمنی و بهداشت شغلی بر اساس استاندارد OHSAS18001 و رعایت مسائل زیست محیطی بر اساس استاندارد ISO14001 اقدام و راهنمائیها و دستورات خریدار در این خصوص را دقیقاً رعایت نماید و همچنین فروشنده موظف است که خود و کارکنانش مقررات ایمنی و انتظامی معموله در محل انجام کار را بطور کامل رعایت نمایند و چنانچه حین انجام عملیات موضوع قرارداد بدلیل قصور یا تخلف فروشنده و به تشخیص دستگاه نظارت خسارات و آسیبی به اموال ، تاسیسات

و کارکنان محل انجام کار و بطور کلی به هر شخص ثالثی وارد گردد فروشنده مسؤول جبران زیانهای وارده خواهد بود .

#### ماده دوازده- جرائم و تخلف

۱. چنانچه فروشنده نتواند موضوع قرارداد را تأمین نماید، خریدار به ازای هر روز معادل صد درصد

قیمت غذای آن روز را بر اساس آمار به اضافه ۳۰ درصد هزینه بالاسری بعنوان جریمه از صورتحساب فروشنده کسر می نماید و چنانچه فروشنده نتواند ۳ روز متوالی یا ۱۰ روز غیر متوالی موضوع قرارداد را تأمین نماید خریدار می تواند علاوه بر کسر جریمه فوق ، کلیه سپرده ها ضبط و قرارداد را فسخ نماید.

۲. چنانچه فروشنده بدون مجوز کتبی دستگاه نظارت نتواند طبق برنامه تنظیمی، غذا و یا مواد مصرفی اعلام شده در پیوست قرارداد را تأمین نماید ، به ازای هر روز ۳۰ درصد قیمت غذای آن روز بعنوان جریمه از صورتحساب فروشنده کسر می گردد.

۳. در صورتیکه فروشنده در تحویل مقادیر کمی مواد غذایی در هر پرس غذا به میزان قید شده در جدول وزنی مقادیر قصور نماید خریدار به نسبت میزان کسری غذا بعلاوه ۵۰ درصد دیگر از مبلغ کل غذای آنروز را بعنوان جریمه از صورتحساب فروشنده کسر می نماید ( لازم به ذکر است اگر کنترل این موارد بصورت نمونه ای انجام شود کنترل ده نمونه - پرس - غذا ملاک عمل قرار می-گیرد).

۴. چنانچه فروشنده به تعهدات این قرارداد به هر نحوی عمل ننماید و این عمل در جرایم قید نشده باشد خریدار می تواند در مرحله اول تذکر کتبی و در مرحله دوم ۱۰ درصد و در مرحله سوم ۲۰ درصد قیمت غذای آن روز را بعنوان جریمه از فروشنده کسر نماید .

۵. در صورت بی توجهی فروشنده به نظرات کتبی ناظر برای بار اول ۲۰ درصد و برای بار دوم ۵۰ درصد و برای مراتب بعدی ۱۰۰ درصد ( در هر ماه ) هزینه کل غذای همان روز از صورتحساب ماه مربوطه فروشنده کسر می گردد.

۶. در صورت عدم رعایت بهداشت در حمل و توزیع مواد غذایی ده الی پنجاه درصد جریمه از مبلغ صورت وضعیت همان ماه کسر می گردد. ( بند ۹ ماده ۹ )



۷. در صورت استفاده و نگهداری مواد غذایی مانده یخچالی، از یک الی سه درصد از مبلغ پیمان کسر می‌گردد. (بند ۹ ماده ۱۰)

۸. در صورت بروز مشکل در سلامت پرسنل فروشنده و یا عدم اخذ کارت سلامت توسط کارکنان وی پیرو بند ۱۵ ماده ۸، از یک الی سه درصد از مبلغ صورت وضعیت ماهیانه کسر می‌گردد.

#### ماده سیزده- قوانین کار و بیمه های تأمین اجتماعی و حفاظت فنی و مالیاتها

فروشنده تأیید می نماید که از جمیع قوانین و مقررات مربوط به کار، بیمه های تأمین اجتماعی، حفاظت فنی و همچنین قوانین مربوط به مالیاتها و عوارض کاملاً مطلع بوده و متعهد به اجرای آنها می باشد. در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات فوق الذکر متوجه خریدار نخواهد بود. هرگاه پس از تاریخ امضای قرارداد، در نتیجه تغییر قوانین و مقررات، نرخ مالیات، بیمه و یا سایر کسور قانونی مربوط به این قرارداد تغییر نماید بنحویکه این تغییر موجب افزایش یا کاهش هزینه های قرارداد گردد فروشنده حسب مورد ذیحق به دریافت یا مکلف به پرداخت وجوه افزایش یا کاهش یافته می باشد.

#### ماده چهارده- حوادث قهریه

چنانچه در اثر بروز عوامل خارج از حیطه اختیار طرفین قرارداد (عوامل طبیعی تاثیرگذار بر روی اجرای قرارداد) و نظایر آن، انجام موضوع قرارداد ناممکن شود، اجرای تعهدات طرفین حالت تعلیق در می آید و بلافاصله پس از زوال این حوادث، طرفین مکلف به ایفای تعهدات با شرایط و در مدت مقرر در این قرارداد خواهند بود ولی بقیه مدت قرارداد از زمان زوال حوادث قهریه احتساب خواهد شد. قابل ذکر است که اگر خریدار قادر به اجرای موضوع قرارداد توسط شخص دیگر باشد، مخیر به فسخ قرارداد و انجام موضوع توسط شخص ثالث می باشد. بدیهی است در این صورت علی رغم فسخ قرارداد تا زمانی که کلیه بدهی ها و تعهدات خریدار در مقابل خریدار تصفیه نشده هیچ یک از تضامین وی آزاد نخواهد شد و خریدار می تواند از سایر طرق نیز برای احقاق حقوق خود استفاده نماید و چنانچه مدت فورس ماژور بیش از ۵ روز به طول انجامد خریدار حق فسخ قرارداد را خواهد داشت.

#### ماده پانزده- فسخ قرارداد

این قرارداد در موارد ذیل بصورت یکطرفه از طرف خریدار قابل فسخ می باشد:

۱- تأخیر غیر موجه بیش از ۳ روز متوالی یا ۱۰ روز غیر متوالی در انجام موضوع قرارداد.

۲- پائین بودن کیفیت و کمیت موضوع قرارداد و ناسالم بودن غذای تحویلی و عدم رعایت اصول بهداشتی توسط فروشنده. با توجه به بند ۴ ماده ۱۲، با تکرار بیش از ۲ بار در ماه یا جریمه بیش از ۱۰ درصد مبلغ قرارداد به تشخیص خریدار خواهد بود.

۳- عدم رعایت مفاد قرارداد به تشخیص خریدار. در این مورد دستگاه نظارت مراتب را کتباً به فروشنده ابلاغ نموده و درخواست رفع نقص و عدم تکرار مورد را می نماید و در صورت عدم رفع نقص ظرف ۳ روز بعد از ابلاغ و یا تکرار مورد، خریدار می تواند قرارداد را فسخ و مراتب را کتباً به فروشنده ابلاغ نماید

۴- شمول ممنوعیت قانونی فروشنده .

۵- واگذاری قرارداد به غیر بدون موافقت کتبی خریدار .

۶- ورشکستگی و انحلال شرکت فروشنده .

در صورت فسخ قرارداد، خریدار می تواند بدون نیاز به مراجع قضایی علاوه بر ضبط ضمانتنامه ( سپرده ) حسن انجام تعهدات ، خسارات وارده را از محل مطالبات فروشنده جبران نماید. در هر صورت فروشنده مسئول جبران خسارات وارده به خریدار ناشی از عملکرد خود می باشد .

ماده شانزده- خاتمه قرارداد

در صورت فسخ قرارداد طبق ماده پانزده ، خریدار می تواند قرارداد را با یک اطلاع ده روزه خاتمه دهد.

ماده هفده - عدم واگذاری قرارداد

فروشنده بدون موافقت و اجازه کتبی خریدار حق واگذاری یا انتقال تمام یا قسمتی از تعهدات موضوع این قرارداد را به شخص حقیقی یا حقوقی دیگر ندارد و در صورت تخلف فروشنده ، خریدار می تواند قرارداد را فسخ نماید .

ماده هجده - ممنوعیت های قانونی

فروشنده رسماً اعلام می نماید که مشمول ممنوعیت مندرج در قانون منع مداخله مصوب ۲۲ دیماه سال ۱۳۳۷ و اصلاحیه های بعدی آن نمی باشد.

ماده نوزده- اختلافات

به عنوان توافق مستقل از قرارداد، هرگونه ادعا و اختلاف اعم از اینکه در خصوص انعقاد یا اجراء یا انحلال و مسائل ناشی از تفسیر و اجرای مفاد و غیر آن باشد یا در صورتی که اشکال یا قصوری در انجام و یا تحویل موضوع معامله و یا پرداخت موضوع معامله پیش آید، از طریق داوری اداره حقوقی سازمان اقتصادی کوثر به

نشانی : تهران، میدان آرژانتین، خیابان احمد قصیر، خیابان نهم، پلاک نهم، واحد چهار به شماره تماس ۸ - ۸۸۷۲۶۴۹۷ حل و فصل می گردد. داور اختیار مصالحه و سازش میان طرفین را نیز داراست و مدت زمان داوری شش ماه از تاریخ قبول داور می باشد به حسب تشخیص داور برای دو دوره شش ماهه دیگر (حداکثر یک و نیم سال) راساً توسط داور قابل تمدید است. ضمناً طرفین اختیار اعلام موافقت خود را در خصوص ورود ثالث و یا جلب ثالث (اعم از هر شخص حقیقی یا حقوقی) به داور تفویض نمودند، صرف نظر از اینکه در یک فقره اختلاف باشد یا در اختلافات متعدد. تصمیم داور مذکور برای طرفین قطعی و لازم الاجرا بوده از طریق پست سفارشی و یا اظهارنامه به نشانی طرفین مندرج در قرارداد حاضر ارسال و ابلاغ خواهد شد. بدیهی است گواهی مامور پست و یا گواهی ابلاغ اظهارنامه به منزله ابلاغ است و آثار قانونی خود را دارد. حق الزحمه داوری بر اساس تعرفه قوه قضاییه تعیین می گردد و تمامی هزینه های داوری اعم از حق الزحمه داور، هزینه کارشناسی و غیره بر عهده محکوم علیه/ علیهم رای داوری می باشد. در صورت محکومیت طرف دوم هزینه های یاد شده از هرگونه مطالبات طرف دوم نزد طرف اول و یا تضامین وی قابل کسر و احتساب و یا از سایر طرق قانونی قابل مطالبه می باشد ضمناً تعیین محل تشکیل جلسات (احتمالی) داوری و کلیه ترتیبات رسیدگی با نظر داور می باشد. توافق داوری مستقل در قرارداد بوده در صورت انحلال یا ابطال یا بطلان تمام یا قسمتی از این قرارداد توافق داوری کماکان به قوت خود باقی است.

#### ماده بیست - نشانی طرفین

نشانی خریدار: کرمانشاه، کیلومتر ۲۵ جاده کرمانشاه همدان-بعد از روستای حاجی آباد - تلفن

۰۸۳-۳۴۶۶۲۸۳۰ و فکس ۰۸۳-۳۴۶۶۲۸۳۱ کد پستی ۶۷۴۴۱۶۴۳۶۲

نشانی فروشنده: -----

طرفین متعهد می شوند هر گونه تغییر نشانی را ظرف مدت یک هفته به طرف دیگر اعلام نمایند، در غیر اینصورت کلیه اوراق و مکاتبات ارسالی به نشانی های فوق الذکر ابلاغ شده تلقی می گردد.

#### ماده بیست و یک - تضمین قرارداد

به موجب این قرارداد چک شماره [ ] نزد بانک سینا به مبلغ ((۱۲۰٪ مبلغ قرارداد)) ریال بابت تضمین قرارداد از فروشنده دریافت و تا پایان مدت تضمین قرارداد تحویل امور مالی خریدار میباشد.

ماده بیست و دو - ضمانت نامه حسن انجام تعهدات قرارداد

به منظور تضمین انجام تعهدات، پیمانکار مکلف است همزمان با امضای قرارداد ضمانتنامه قابل قبول معادل پنج درصد مبلغ قرارداد به کارفرما تسلیم نموده یا معادل مبلغ مذکور را نقداً به حسابی که کارفرما تعیین می نماید واریز و رسید آن را ارائه نماید. ضمانتنامه یا سپرده مذکور حداکثر ظرف مدت یک هفته پس از انقضای مدت قرارداد و ارائه مفصلاً حساب بیمه و با درخواست پیمانکار و تأیید دستگاه نظارت آزاد می گردد.

ماده بیست و سه - ضمایم قرارداد :

ضمائم این قرارداد که جزء لاینفک آن می باشد عبارتست از :

۱. پیوست شماره یک : شرایط اختصاصی
  ۲. پیوست شماره دو : جدول قیمت گروههای غذایی
  ۳. پیوست شماره سه : لیست انواع گروههای غذایی و اجزاء تشکیل دهنده و وزن آنها
  ۴. پیوست شماره چهار : جرایم مربوط به تخلفات
  ۵. پیوست شماره پنج: جدول برند های قابل قبول در تهیه مواد غذایی
- این قرارداد در سه نسخه با ۲۳ ماده و ۹ تبصره و ۵ پیوست تنظیم گردیده است که یک نسخه آن پس از امضاء تحویل فروشنده می گردد. کلیه نسخ قرارداد حکم واحد را دارد.

نام و امضا صاحبان امضا مجاز طرفین قرارداد:

شرکت مدیریت تولید برق زاگرس کوثر

روح اله گرامی گیلان

مدیر عامل و نائب رئیس هیئت مدیره

مدیر

### شرایط اختصاصی (پیوست شماره یک)

#### تعهدات:

۱. فروشنده متعهد می گردد نیروی انسانی واجد شرایط، امکانات و تجهیزات را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به کار گیرد.
۲. فروشنده متعهد می گردد، مقررات قانون کار و قانون تامین اجتماعی از قبیل حقوق، مزایا، بیمه حوادث، بیمه کارکنان در مقابل اشخاص ثالث، عیدی، پاداش، لباس کار، سنوات و... کارگران را، در انجام مفاد موضوع قرارداد رعایت نماید و هرگونه پاسخگویی به شکایات و اجرای آراء، مربوط به هیات های حل اختلاف کارگری و سایر تعهدات قانون کار را، به عهده بگیرد.
۳. خریدار در قبال مطالبات نیروی انسانی فروشنده در زمینه قانون کار، قانون تامین اجتماعی و سایر قوانین و مقررات مربوط در برابر وزارت کار و امور اجتماعی، سازمان تامین اجتماعی و سایر مراجع قانونی ذیربط و ذیصلاح هیچ گونه مسئولیتی ندارد.
۴. فروشنده متعهد می گردد برای نیروی های خود کارت سلامت و بهداشت ارائه نماید.
۵. فروشنده متعهد می گردد آموزش های تخصصی و حرفه ای لازم را به کارکنان خود (جهت انجام کار در رستوران مجتمع) بدهد.
۶. ضمانت حسن انجام رفتار و اخلاق کارکنان و کیفیت انجام کار آنان، به عهده فروشنده است و فروشنده در مقابل خریدار پاسخگوست و صلاحیت آنان باید به تائید خریدار رسیده باشد و در صورت نارضایتی خریدار، فروشنده موظف است با نظارت و تائید خریدار نسبت به جایگزین کردن پرسنل جدید اقدام کند.
۷. فروشنده موظف به رعایت نظام های جاری دستگاه مقررات اداری، حفظ اسرار و رعایت نکات ایمنی در مجتمع شرکت می باشد. رعایت شئون اسلامی و تبعیت از قوانین اداری مجتمع الزامی است.
۸. افراد بکار گمارده شده توسط فروشنده کارکنان وی محسوب گردیده و خریدار هیچگونه تعهدی در مورد پرداخت حقوق و مزایای این افراد نخواهد داشت،
۹. ایاب و ذهاب کلیه کارکنان فروشنده مشمول قرارداد، به عهده و هزینه فروشنده می باشد.  
\* استفاده از سرویس ایاب و ذهاب نیروگاه جهت پرسنل فروشنده بلامانع است.
۱۰. فروشنده موظف است نسبت به توزیع غذای گرم در داخل نیروگاه اقدام و جهت پرسنل روزکار در محل سالن غذاخوری شرکت و جهت پرسنل شیفت کار در ایستگاه های درب بازرسی، ساختمان بهره برداری و قسمت سوخت در محل های مربوطه نسبت به سرو غذا اقدام نماید.
۱۱. برای سرو کمیت های مورد اشاره در قرارداد در ظروف یک بار مصرف تهیه آن تا ۱۰٪ کل سروینگ روز به عهده فروشنده می باشد،
۱۲. فروشنده با امضاء این قرارداد به خریدار اجازه می دهد، در صورت ورود خسارت به خریدار و یا اشخاص مرتبط با موضوع قرارداد، معادل خسارت وارده به تشخیص خریدار را از کل پرداختی ماهانه فروشنده کسر نماید.
۱۳. جعبه کمک های اولیه میبایست ضمن تایید واحد ایمنی و بهداشت در محل نصب گردد.
۱۴. نحوه و برنامه توزیع غذا در ماه مبارک رمضان با نظر نماینده خریدار یک هفته قبل از شروع ماه به اطلاع فروشنده خواهد رسید.

#### سلامت و بهداشت تغذیه و رعایت نکات ایمنی:

۱. تعریف سلامت و بهداشت تغذیه: غذا باید طبق دستورالعمل های بهداشتی و بخشنامه های وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی تهیه شود.

۲. کارشناس تغذیه و بهداشت خریدار در هر زمان مجاز خواهند بود از انبار و آشپزخانه فروشنده بازدید بعمل آورند و فروشنده حق هیچگونه ادعا و اعتراضی را نخواهد داشت و اجرای توصیه ها و آموزش های کارشناسان بهداشت محیط و تغذیه در خصوص مسائل بهداشتی و به کارگیری اصول صحیح تغذیه ای الزامیست.
۳. تهیه کارت تندرستی توسط فروشنده جهت کلیه کارگران قبل از بکارگیری آنان و نصب آن در محل آشپزخانه الزامی می باشد.
۴. فروشنده ملزم به استفاده از روغن سرخ کردنی جهت غذاهای سرخ کردنی می باشد. همچنین طبخ غذا با روغن های مجاز و با ترانس پایین باشد.
۵. استفاده از مواد افزودنی غیرمجاز مانند: سنگ نمک، نمک های تصفیه نشده و غیر مجاز، زاج سبز، جوش شیرین و ... ممنوع بوده و در صورت مشاهده برای هر بار رویت مطابق پیوست شماره چهار قرارداد برخورد خواهد شد.
۶. مراحل فراوری و طبخ مواد غذایی به گونه ای باشد که باعث کاهش ارزش غذایی و ریز مغذی ها نشود.
۷. در صورت مشاهده مسمومیت جدی که به تائید کارشناس بهداشت برسد، فروشنده علاوه بر پرداخت جریمه، خود فروشنده شخصاً جوابگوی مراجع ذی صلاح و جبران خسارت مادی و معنوی خواهد بود.

### کمیت و کیفیت غذا:

- ۱- کیفیت غذا، باید به گونه ای باشد که از لحاظ گرمی، طعم و مزه، ظاهر و ترکیب، رنگ و بوی متعارف را داشته باشد.
  - گرمی غذا: غذا باید بعد از آماده شدن تا زمان تحویل به مصرف کننده کمتر از ۶۰ درجه سانتیگراد نباشد.
  - طعم و مزه غذا: میزان شوری و طعم دهنده های غذا باید مطابق بخشنامه های وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی باشد.
  - استفاده از زعفران اعلاء برای برنج به ازای هر ۱۰۰ نفر ۲ گرم الزامی است.
  - استفاده از روغن حیوانی اعلاء برای برنج به ازای هر نفر ۵ گرم الزامی است.
  - ظاهر و ترکیب غذا: ظاهر غذا باید قابل پذیرش برای اکثریت مصرف کنندگان باشد.
  - رنگ و بوی غذا: غذا باید فاقد هرگونه بوی زائد، نامطبوع و غیرطبیعی باشد و استفاده از اسانس های غیراستاندارد ممنوع است.
- ۲- فروشنده موظف است مواد اولیه غذایی فاسد شدنی مورد نیاز را به صورت روزانه و با کیفیت مناسب تهیه و به طور تازه به مصرف برساند که شامل ماست، نان، سبزیجات و ... می باشد.
  - سبزیجات تازه در ظروف مناسب و تمیز از جمله کیسه های نایلونی بهداشتی نگهداری شود.
  - تأمین نان با بهترین کیفیت و سر وقت بر عهده فروشنده است.
  - نان از هنگام خرید تا مصرف به طریقی زمان بندی و خنک و بسته بندی شود که، خمیر و به هم چسبیده خشک و سوخته نباشد. و در سلف سرویس ها به صورت برش داده و در کیسه های فریزر بهداشتی قرار گیرد.
  - لبنیات می بایستی پاستوریزه و استرلیزه باشد و سایر مواد مصرفی جهت طبخ از نوع درجه یک، پاستوریزه، بسته بندی شده در کارخانجات با مهر استاندارد و یا پاکتی از نوع مرغوب و استاندارد میبایستی تهیه شوند.
- ۳- چنانچه هر کدام از انواع دسرها و نوشیدنیها و یا تن ماهی از نظر خریدار مشکل دار تشخیص داده شود، فروشنده موظف به جایگزین نمودن آن با مارک مرغوب دیگر است.
- ۴- میوه های عرضه شده از طرف فروشنده باید با کیفیت بوده و خریدار باید از اندازه و کیفیت آن رضایت خاطر داشته باشد.
- ۵- کمیت مواد به کار رفته در هر پرس غذا نباید از مواد اولیه ای که در جدول غذایی پیوست قرارداد ذکر شده کمتر باشد که تشخیص آن به عهده خریدار می باشد.

- ۶- در صورتی که تعداد آمار اعلام شده به طور اشتباه کمتر از آمار غذایی رزرو شده کارکنان باشد، فروشنده موظف است نسبت به تهیه غذای مناسب اقدام نماید تا پس از اعلام گزارش و بررسی، توسط نماینده خریدار رسیدگی شود.
- ۷- مرجع تشخیص کیفیت مناسب غذا نماینده خریدار است، که این تشخیص قطعی و موجب اخطار و اعمال جرائم است و غیرقابل اعتراض می باشد.
- ۸- وزن گوشت خام و مرغ خام در زمان شروع پخت ملاک محاسبه می باشد و نه وزن قبل از خرد شدن.
- ۹- در مورد خرید مواد اولیه مصرفی فروشنده ملزم به رعایت موارد ذیل می باشد:
  - برنج: بهترین برنج ایرانی درجه یک موجود در بازار تهیه و طبخ گردد.
  - گوشت: گوساله نر و گوسفند نر گرم و جوان (ذبح اسلامی) پرواری دارای مهر کشتارگاه با لاشه
  - مرغ: تازه، پرکنده و حداقل وزن یک مرغ پاک شده بدون قسمت های زائد ۱۶۰۰ گرم.
  - زرشک و زعفران از نوع خوب و مرغوب و استاندارد.
  - ماهی: تازه و با فیزیک کامل پاک نشده و سالم تهیه و به شرکت حمل گردد.
- ۱۰- در صورتی که بنا به تشخیص خریدار توزیع غذا با تالی باشد، فروشنده موظف است با هزینه خود اقدام به پوشش سلوفان بروی کلیه ظروف نماید.

#### شرایط کارکنان فروشنده:

- ۱- کلیه کارکنان فروشنده موظف به داشتن کارت بهداشت سلامت، گواهی عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد و گواهینامه های شرکت در دوره های بهداشت عمومی با هزینه فروشنده می باشند که، در صورت نداشتن شرایط مذکور در این قرارداد، خریدار می تواند از حضور کارکنان در محل کار جلوگیری نماید.
- ۲- به لحاظ اهمیت سلامت پرسنل خریدار علاوه بر انجام آزمایشات متعارف برای پرسنل فروشنده، انجام آزمایشات ذیل نیز بصورت سالانه و با هزینه خود فروشنده الزامی می باشد:
  - HIV - HPS، توپروکلین (سل)

#### برنامه غذایی و آمار پرسنل خریدار:

- ۱- برآورد قرارداد حاضر جهت خرید غذای روزانه (بجز ایام تعطیل که آمار غذایی کمتر می باشد) به تعداد ۹۵ پرس ناهار، ۲۵ پرس شام انجام شده است که با توجه به شرایط خاص در شرکت تا ۲۵٪ افزایش و یا کاهش خواهد داشت.
  - متناسب با افزایش تعداد پرسنل نیروگاه، فروشنده موظف به افزایش تعداد پرس های غذا و متعاقباً افزایش کارکنان خواهد بود.
  - فروشنده موظف است به هر تعداد که خریدار آمار اعلام می نماید نسبت به طبخ غذا اقدام نماید و حق تقاضای آمار حداقل و یا حداکثر پخت را ندارد.
- ۲- تعداد و برنامه غذایی کارکنان از طرف خریدار، به صورت ماهانه به فروشنده اعلام می گردد و روزهای کارکرد در ایام هفته در سه شیفت بصورت ناهار و شام می باشد.
- ۳- تغییرات آمار پرسنل خریدار، هر روز راس ساعت ۸ صبح به نماینده فروشنده اعلام می گردد و لازم است فروشنده بر اساس آن اقدام کند.
- ۴- در ایام تعطیل، تهیه، پخت و توزیع غذا به پیشنهاد خریدار طبق برنامه اعلام شده انجام می گیرد و هزینه غذا مطابق روزهای عادی پرداخت می گردد.
- ۵- انتخاب دسر شامل سالاد، سوپ، ماست یا دوغ یا غیره با خریدار خواهد بود.
- ۶- دورچین جزء غذای اصلی بحساب آمده و هزینه ای بابت آن به فروشنده پرداخت نمیگردد، و فروشنده ملزم به دورچین نمودن غذاها طبق لیست آنالیز شده برنامه غذایی از طرف خریدار می باشد.
- ۷- تهیه غذاهای ویژه جهت میهمانان مطابق با نظر خریدار الزامی است.

۸- فروشنده موظف و ملزم است در صورت سفارش خریدار جهت طبخ غذای جدید که در جدول گروههای غذایی خریدار (پیوست شماره سه قرارداد) ذکر نگردیده، ضمن پذیرش با نرخ متعارف، نسبت به تهیه و طبخ آن اقدام نماید و حق هیچگونه ادعا و اعتراضی نخواهد داشت. نرخ متعارف در مقایسه با نرخ سایر غذاها بدست می آید.

### ساعات کاری:

ساعات توزیع غذا مطابق جدول ذیل می باشد:

نام وعده غذایی	زمان
صبحانه	با هماهنگی خریدار
ناهار	۱۱/۳۰ الی ۱۵/۰۰
شام در نیمه اول سال	۱۹:۳۰ الی ۲۱:۳۰
شام در نیمه دوم سال	۱۹ الی ۲۰:۳۰
سحری	یک ساعت قبل از اذان ( با هماهنگی خریدار )
افطاری	همزمان با اذان ( با هماهنگی خریدار )

۱. فروشنده باید به نحوی سازماندهی نیروها و زمانبندی برنامه خود را انجام دهد که راس ساعات تعیین شده توسط نماینده یا نمایندگان خریدار در محل شرکت انجام خدمات موضوع قرارداد را به نحوی که مورد تائید و رضایت خریدار باشد، محقق شود.
۲. فروشنده موظف است در صورت ضرورت و حسب تشخیص و اعلام خریدار روزهای تعطیل و در خارج از ساعات اعلام شده نیز انجام وظیفه نماید.
۳. زمان طبخ و توزیع بایستی بگونه ای هماهنگ باشد که غذا با بهترین کیفیت به پرسنل سرو گردد و از کیفیت اولیه کاسته نشود.

### قصورات و جرائم

- در صورت مشاهده هر گونه تخلف و عدم رعایت توصیه های ایمنی و بهداشت، با فروشنده بر اساس جرائم مندرج و پیوست شماره چهار قرارداد برخورد خواهد شد.
- در صورت مشاهده هر نوع تخلف در هر بازدید مطابق جرائم با فروشنده برخورد و هزینه آن از صورت وضعیت فروشنده کسر می گردد.
- در صورتی که فروشنده به هر علتی نسبت به ارسال و توزیع غذا اقدام نکند، خریدار مجاز است علاوه بر جریمه، فسخ قرارداد و ضبط حسن انجام کار و ضمانت نامه، تا اطلاع ثانوی غذای مورد نیاز را شخصاً تهیه و توزیع نماید و کلیه هزینه های مربوطه، به اضافه ۲۰٪ هزینه های تمام شده (هزینه بالاسری) را از صورت وضعیت فروشنده کسر کند.



## پیوست دو : جدول قیمت گروه های غذایی

ردیف	نام گروه غذایی	ضریب توزیع تقریبی سالانه ( ۵۱ هفته )	قیمت جهت یک پرس (ریال)
۱	خورشتی تیپ ۱	٪۲۵	
۲	خورشتی تیپ ۲	٪۵	
۳	خوراک تیپ ۱	٪۱۰	
۴	خوراک تیپ ۲	٪۵	
۵	چلو کباب تیپ ۱	٪۱۵	
۶	چلو کباب تیپ ۲	٪۵	
۷	غذاهای پلویی	٪۵	
۸	انواع چلو با گوشت	٪۷,۵	
۹	انواع چلو با مرغ	٪۷,۵	
۱۰	انواع چلو با ماهی	٪۱۵	

ردیف	نام گروه غذایی	ضریب توزیع سالانه	قیمت پیشنهادی (ریال)
۱۲	انواع آش و سوپ	به درخواست خریدار	
۱۳	غذای سرد	به درخواست خریدار	
۱۴	دسر	به درخواست خریدار	

## پیوست شماره سه : لیست انواع گروههای غذایی و اجزاء تشکیل دهنده و وزن آنها

گروه یک : غذاهای خورشتی تیپ یک

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	چلو خورشت قورمه سبزی	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - سبزی قورمه (پاک شده) ۱۰۰ گرم (پاک نشده ۲۰۰ گرم) - لوبیا قرمز ۲۰ گرم - روغن - لیمو عمانی - پیاز و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی (سبزی باید معطر باشد و بیش از حد خرد نشود).
۲	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - سیب زمینی پوست کنده ۱۰۰ گرم - لپه - لیمو عمانی - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی (سیب زمینی سرخ کرده خشک و سفت نباشد).
۳	چلو خورشت بادمجان	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - بادمجان ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی ۵۰ گرم - آبغوره یا غوره - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی (بادمجان مرغوب بوده و درشت نباشد).
۴	چلو خورشت بامیه	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - بامیه ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی ۵۰ گرم - آبغوره یا غوره - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی (بامیه مرغوب بوده و درشت نباشد).
۵	چلو خورشت کدو سبز (مسمایی)	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - کدو سبز (مسمایی) ۱۰۰ گرم - آبغوره یا غوره - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. گوجه فرنگی ۵۰ گرم - حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی
۶	چلو خورشت کدو حلوایی	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - کدو حلوایی ۱۰۰ گرم - آبغوره یا غوره - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - شکر - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی (چاشنی خورشت بایستی قبل از سرو به تأیید خریدار برسد). (چاشنی خورشت بایستی قبل از سرو به تأیید خریدار برسد).
۷	چلو خورشت کرفس	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - کرفس پاک شده ۱۰۰ گرم - نعناع و جعفری ۵۰ گرم (پاک نشده ۱۰۰ گرم) - آبلیمو و آبغوره - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی
۸	چلو خورشت لوبیا سبز	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - لوبیا سبز ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی - آبلیمو - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی
۹	چلو خورشت آلو	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - آلو بخارا با بهترین کیفیت ۷۵ گرم - لپه - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی
۱۰	چلو خورشت کنگر	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - کنگر ۱۰۰ گرم - لپه - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی (چاشنی خورشت بایستی قبل از سرو به تأیید خریدار برسد).

۱۱	چلو خورش بادمجان با مرغ	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - مرغ بدون پوست و گردن با حداقل وزن ۱۵۰ گرم خام معادل ۱۱۰ گرم پخته - بادمجان ۱۰۰ گرم - آبغوره یا غوره - گوجه فرنگی - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی ( بادمجان مرغوب بوده و درشت نباشد ).
۱۲	چلو خورشت قیمه بادمجان	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - سیب زمینی پوست کنده ۵۰ گرم - بادمجان ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی ۵۰ گرم - لپه - لیمو عمانی - آبغوره یا غوره - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی ( سیب زمینی سرخ کرده خشک و سفت نباشد. - بادمجان مرغوب بوده و درشت نباشد ).
۱۳	چلو خورشت قارچ با گوشت	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - قارچ بسته بندی شده پرورشی با بهترین کیفیت ۱۵۰ گرم - آرد به مقدار لازم - لپه - روغن - زرد تخم مرغ نیم عدد - پیاز - رب گوجه فرنگی - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی
۱۴	چلو خورشت قارچ مرغ	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - مرغ بدون پوست و گردن با حداقل وزن ۱۵۰ گرم خام معادل ۱۱۰ گرم پخته - قارچ بسته بندی شده پرورشی با بهترین کیفیت ۱۵۰ گرم - آرد به مقدار لازم - لپه - روغن - زرده تخم مرغ نیم عدد - پیاز - رب گوجه فرنگی - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی
۱۵	چلو خورشت گل کلم	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۸۰ گرم خام ۵۰ گرم پخته - گل کلم ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی - آب لیمو - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی

## گروه دو : غذاهای خورشتی تیپ دو

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	چلو خورشت خلال بادمجان	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت لخم معادل ۱۱۰ گرم خام ۷۰ گرم پخته - خلال بادمجان زاویه با بهترین کیفیت موجود در بازار ۱۵ گرم - زرشک سیاه ۱,۵ گرم - لیمو عمانی - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی - زعفران ۱/۲۰۰ مثقال - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی
۲	چلو خورشت فسنجان	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - مرغ بدون پوست و گردن با حداقل وزن ۳۰۰ گرم خام معادل ۲۲۵ گرم پخته - مغز گردو ۵۰ گرم - رب انار - روغن - پیاز - شکر - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حداقل حجم خورشت ۳۰۰ سی سی - هیچگونه پوست خرد شده گردو در خورشت یافت نشود. ( چاشنی خورشت بایستی قبل از سرو به تأیید خریدار برسد. )

## گروه سه : غذاهای خوراکی تیپ ۱

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
1	خوراک مرغ	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - مرغ بدون پوست و گردن با حداقل وزن ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته - پیاز - روغن - رب گوجه فرنگی - سیب زمینی سرخ شده ۷۵ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - خیار شور ۵۰ گرم - هویج بخار پز ۵۰ گرم - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. - با دورچین طبق نظر خریدار
2	کشک بادمجان	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - بادمجان پوست کنده ۲۰۰ گرم - پیاز داغ - کشک پاستوریزه ۵۰ گرم - مغز گردو سفید مرغوب ۲۰ گرم - نعنا داغ - گوشت گوسفند ۱۲۰ گرم خام - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حبوبات با نظر خریدار
۳	حلیم بادمجان	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - حداقل برنج خام معادل ۵۰ گرم معادل ۸۰ گرم پخته - بادمجان پوست کنده ۲۰۰ گرم - پیاز داغ - کشک پاستوریزه ۵۰ گرم - مغز گردو سفید مرغوب ۲۰ گرم - نعنا داغ - گوشت گوسفند ۸۰ گرم خام - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. حبوبات با مقدار لازم طبق دفتر تغذیه

۴	خوراک کباب کوبیده	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - حداقل گوشت چرخ کرده ۲۰۰ گرم خام (حداقل وزن کباب ۱۳۰ گرم) معادل دو سیخ - سماق - پیاز ۵۰ گرم - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۰۰ گرم - ریحان و پیاز خام به مقدار آزاد - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی - ۱۰۰ گرم خیارشور. با دورچین طبق نظر خریدار
۵	خوراک کباب لقمه	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - ۴ تکه کباب لقمه ممتاز از بهترین تولید کننده سطح کشور (طبق نظر خریدار) - سماق - پیاز ۵۰ گرم - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۰۰ گرم - ریحان و پیاز خام به مقدار آزاد - با دورچین طبق نظر خریدار - ۱۰۰ گرم گوجه خام - ۱۰ گرم خیار شور خام - ۵۰ گرم کلم سفید
۶	خوراک الویه	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - سینه مرغ بدون استخوان ۹۰ گرم - سیب زمینی پاک کرده ۱۶۰ گرم - خیار شور آب گرفته ۲۵ گرم - نخود فرنگی - گوجه فرنگی خام ۵۰ گرم - هویج پاک کرده ۵ گرم - پیاز و جعفری پاک شده - سس مایونز ۴۰ گرم
۷	کوکو سیب زمینی	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - سیب زمینی ۱۵۰ گرم - تخم مرغ یک عدد - روغن - گوجه فرنگی خام ۱۵۰ گرم - خیار شور ۵۰ گرم - ماست پاستوریزه یک نفره یک عدد - با دورچین طبق نظر خریدار - زیتون درشت ۵ عدد - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
۸	کوکو سبزی	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - سبزی کوکو ۱۰۰ گرم - تخم مرغ یک عدد - روغن ۳۰ گرم - گوجه فرنگی خام ۱۵۰ گرم - خیار شور ۵۰ گرم - ماست پاستوریزه یک نفره یک عدد - زیتون درشت ۵ عدد - با دورچین طبق نظر خریدار
۹	خوراک لوبیا	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - لوبیا چیتی ۸۰ گرم - روغن - سیب زمینی - قلمه گوساله یا گوسفند - رب گوجه فرنگی و آبلیمو به مقدار لازم و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی - لیمو ترش تازه
۱۰	خوراک سیب زمینی با گوشت چرخ کرده	۱/۵ عدد نان لواش - سیب زمینی ۱۵۰ گرم پاک شده - گوشت چرخ کرده خام ۱۵۰ گرم معادل ۱۰۰ گرم پخته - روغن ۳۰ گرم - گوجه فرنگی خام ۱۵۰ گرم - خیار شور ۳۰ گرم - یک عدد سس گوجه فرنگی یک نفره
۱۱	خوراک سبزیجات با مرغ	۱/۵ عدد نان لواش - ۱۰۰ گرم سیب زمینی، گل کلم، قارچ و کدو سبز پخته شده ۱۲۰ گرم - ۱۵۰ گرم مرغ آپیز بدون پوست و استخوان - ۱۵ گرم ذرت شیرین - ۱۵ گرم نخود فرنگی - روغن زیتون به مقدار کافی.
۱۲	خوراک قارچ با مرغ	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - ۲۰۰ گرم قارچ تازه - ۱۵۰ گرم سیب زمینی - ۱۵۰ گرم گوشت لحم بدون پوست و استخوان سینه مرغ - یک عدد سس مایونز - گوجه فرنگی تازه دو عدد - خیارشور به میزان متعارف - ذرت شیرین ۵۰ گرم
۱۳	خوراک ماکارونی	۲۲۰ گرم ماکارونی مرغوب پخته - خیار شور - ۵۰ گرم زامبون - ۵۰ گرم سس مایونز - ۱۵ گرم نخود فرنگی ۲۰ گرم لوبیا چیتی - ۳ حبه زیتون - ذرت شیرین به میزان کافی
۱۴	شامی آرد نخودچی (کثلت)	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - آرد نخودچی - پیاز ۴۰ گرم - جعفری یا ریحان پاک شده - روغن - گوجه فرنگی خام ۱۰۰ گرم - گوشت چرخ کرده بدون چربی ۱۰۰ گرم - سیب زمینی خام ۱۲۵ گرم - خیار شور ۵۰ گرم - زیتون درشت ۵ عدد
۱۵	خوراک میرزا قاسمی	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - بادمجان دو عدد متوسط - گوجه فرنگی تازه ۵۰ گرم - تخم مرغ یک عدد - روغن و فلفل و نمک به مقدار لازم
۱۷	خوراک فلافل	نخود - پیاز - جعفری - سیر - آرد نخودچی - فلفل سیاه - زیره سبز - تخم گشنیز - تخم مرغ - کنجد - زردچوبه - فلفل قرمز و نمک (پرس غذایی تحویلی مبیایست شامل ۸ عدد فلافل باشد) - گوجه ۱۰۰ گرم - کلم سفید خورد شده ۵۰ گرم - خیار شور ۳۰ گرم - سس انبه ۴۰ گرم - نان باگت فرانسوی بزرگ یک عدد
۱۸	خوراک سالاد تن ماهی	تن ماهی ۱۵۰ گرم - کرفس خورد شده ۵۰ گرم - مغز کاهوی خرد شده ۱۰۰ گرم - سس مایونز ۴۰ گرم - برنج پخته شده ۱۵۰ گرم - گوجه فرنگی ورقه شده ۱۰۰ گرم - آب لیمو - روغن زیتون ۵۰ گرم - نمک و فلفل به میزان کافی

۱۹	کوفته شوید باقلا	برنج خام ۱۲۵ گرم - گوشت گوساله چرخ کرده ۱۲۰ گرم - باقلای تازه ۱۴۰ گرم - تخم مرغ یک عدد - شوید خورد شده - پیاز رنده شده - نمک و فلفل به میزان کافی
۲۰	دلمه گوجه بادمجان	دو عدد گوجه درشت دلمه ای - دو عدد بادمجان درشت دلمه ای - برنج پخته شده ۱۵۰ گرم - گوشت گوساله چرخ کرده ۱۵۰ گرم - باقلای تازه ۸۰ گرم - سبزی دلمه خورد شده ۵۰ گرم - لپه ۴۰ گرم - پیاز رنده شده - نمک و فلفل به میزان کافی
۲۱	خوراک تن ماهی	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - ۱ عدد کنسرو تن ماهی ۱۸۰ گرمی ( به تایید خریدار) - پیاز - سیب زمینی سرخ شده ۷۵ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - خیارشور ۵۰ گرم - هویج بخارپز ۵۰ گرم - با دورچین طبق نظر خریدار
۲۲	خوراک دلمه برگ مو یا برگ کلم سفید	برنج پخته شده ۲۵۰ گرم - گوشت گوساله چرخ کرده ۱۸۰ گرم - سبزی دلمه خورد شده ۵۰ گرم - لپه ۴۰ گرم - پیاز رنده شده - نمک و فلفل به میزان کافی
۲۳	ته چین مرغ	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم - فیله مرغ ۲۰۰ گرم - پیاز - تخم مرغ درشت نیم عدد - ماست - زعفران - روغن و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
24	خوراک جوجه	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - یک سیخ جوجه بدون استخوان معادل ۲۰۰ گرم خام و ۱۵۰ گرم پخته - پیاز ۵۰ گرم - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۵۰ گرم - ربان و پیاز خام به مقدار کافی - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. با دورچین طبق نظر خریدار
25	شنیسل مرغ	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - چیبیس ۵۰ گرم - آرد سوخاری - تخم مرغ - جعفری یا ربان پاک شده به مقدار کافی - رب گوجه فرنگی - روغن نباتی - سس گوجه فرنگی ۱۵ گرمی یک عدد - شور مخلوط ۳۰ گرم - گوجه فرنگی ۵۰ گرم - مرغ بی استخوان و پوست ۲۰۰ گرم خام - هویج پاک کرده - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. با دورچین طبق نظر خریدار - زیتون درشت ۵ عدد
26	کوفته تبریزی	۱۲۰ گرم برنج خام - ۱۱۰ گرم گوشت چرخ شده خام - گردو ۲۰ گرم - آرد نخود و کشمش به مقدار لازم = آلو بخارا ۲۰ گرم و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
27	خوراک کباب میکس	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - حداقل گوشت چرخ کرده ۱۲۵ گرم گوساله (حداقل وزن کباب ۹۵ گرم) معادل یک سیخ - یک سیخ جوجه بدون استخوان معادل ۱۲۰ گرم خام و ۹۰ گرم پخته - سماق - پیاز ۵۰ گرم - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۵۰ گرم - ربان و پیاز خام به مقدار کافی - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. با دورچین طبق نظر خریدار
28	جوجه چینی	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - فیله مرغ بدون پوست با حداقل وزن خام ۲۰۰ گرم معادل ۱۵۰ گرم پخته - پیاز - روغن - سیب زمینی سرخ شده ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - خیار شور ۵۰ گرم - هویج بخار پز ۵۰ گرم - آرد - دلستر و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. یک عدد سس یکنفره - با دورچین طبق نظر خریدار
29	جوجه کباب چوبی	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - دو سیخ جوجه بدون استخوان معادل ۲۰۰ گرم خام و ۱۵۰ گرم پخته - پیاز ۵۰ گرم - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۵۰ گرم - ربان و پیاز خام به مقدار کافی - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. با دورچین طبق نظر خریدار
30	مرغ سوخاری	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - مرغ بدون پوست و گردن با حداقل وزن خام ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته - پیاز - روغن - رب گوجه فرنگی - سیب زمینی سرخ شده ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - خیار شور ۵۰ گرم - هویج بخار پز ۵۰ گرم - آرد - دلستر و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. یک عدد سس یکنفره - با دورچین طبق نظر خریدار
31	خوراک جوجه با استخوان	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - یک سیخ جوجه با استخوان (فقط از قسمت ران، ته ران، پاچین مرغ) با حداقل وزن خام ۳۲۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته - پیاز ۵۰ گرم - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۵۰ گرم - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی - با دورچین طبق نظر خریدار - نارنج یا لیمو تازه یک عدد - ربان و جعفری به مقدار لازم

32	خوراک مرغ بریانی	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی مرغ(فقط از قسمت ران، ته ران) بدون پوست با حداقل وزن خام ۳۲۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته - پیاز ۵۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - خیار شور ۵۰ گرم - هویج بخار پز ۵۰ گرم - فلفل دلمه ای - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی - با دورچین طبق نظر خریدار - نارنج یا لیمو تازه یک عدد - یک عدد سس گوجه یکنفره -
33	خوراک مرغ کنتاکی	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی مرغ بدون پوست و گردن با حداقل وزن خام ۴۰۰ گرم معادل ۳۰۰ گرم پخته (فقط از قسمت ران، ته ران) - روغن - آرد مخصوص - سیب زمینی سرخ کرده ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم - خیار شور ۵۰ گرم - هویج بخار پز ۵۰ گرم - فلفل دلمه ای - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی - با دورچین طبق نظر خریدار - نارنج یا لیمو تازه یک عدد - یک عدد سس گوجه یکنفره -
34	خوراک سبزیجات با مرغ	شامل سیب زمینی پخته شده ۸۰ گرم + گل کلم پخته شده ۸۰ گرم + هویج و کدو سبز پخته شده ۱۰۰ گرم + ۶/۱ یک عدد مرغ با وزن تقریبی ۱۸۰۰ گرم (تکه مرغ می بایستی وزنی حداقل ۱۲۰ گرم پخته داشته باشد) + اق.غ ذرت شیرین + اق.غ نخود فرنگی + سبزیجات معطر + روغن زیتون.
35	خوراک سبزیجات تابستانی با گوشت	شامل ۱۵۰ گرم گوجه فرنگی پخته شده + ۵۰ گرم بامیه + ۶۰ گرم گوشت لخم گوساله فاقد چربی + ۳۰ گرم سیب زمینی پخته شده
36	خوراک اسفناج با ماست	اسفناج تازه، پاک شده و پخته شده به مقدار وزنی ۳۰۰ گرم + مقدار متعارف پیاز + ۱ عدد تخم مرغ + ۱۵۰ گرم ماست تازه کم چرب + ۱ عدد میوه با هماهنگی خریدار
37	خوراک سبزیجات مدیترانه	۱۵۰ گرم قارچ - ۱۰۰ گرم سیب زمینی - ۱۰۰ گرم کدو سبز - ۵۰ گرم گوجه فرنگی - ۲۵ گرم نخود فرنگی - ۱۰ گرم کنجد سفید - ۵ عدد مغز فندق خام - یک عدد مغز گردو - نصف عدد لیمو ترش
38	خوراک سیب زمینی کدو	۱۰۰ گرم سیب زمینی - ۱۲۰ گرم کدو حلواپی - ۳۰ گرم هویج - ۱۰ گرم کنجد سفید - ۵ عدد بادام خام - ۵ عدد مغز فندق خام - نصف عدد لیمو ترش
39	خوراک بورانی بادمجان	۵۰ گرم کدو سبز - ۱۵۰ گرم بادمجان بخار پز شده - ۴۰ گرم گوجه فرنگی - ۸۰ گرم سیب زمینی - ۲ عدد گردو - دو عدد خرما
40	خوراک سویا با قارچ	۱۲۰ گرم سویا - ۱۵۰ گرم قارچ - ۲۰ گرم فلفل دلمه ای - ۳ عدد خرما - ۵ عدد مغز فندق خام

گروه چهار : غذاهای خوراک تیپ دو

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	بیستروگانف	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - چیپس ۵۰ گرم - آب نارنج به مقدار کافی - آرد یک قاشق سوپ خوری - پیاز پاک کرده ۵۰ گرم - جعفری یا ریحان پاک کرده ۳۰ گرم - خامه - روغن - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. سس گوجه فرنگی دور غذا یک بسته ۱۵ گرمی - شور مخلوط ۳۰ گرم - فلفل به مقدار کافی - گوجه فرنگی خام ۵۰ گرم - گوشت مغز ران گوساله ۱۸۰ گرم خام معادل ۱۲۰ گرم پخته - هویج پاک کرده ۳۰ گرم - با دورچین طبق نظر خریدار
۲	بیفتک	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - چیپس ۵۰ گرم - آب نارنج به مقدار کافی - پیاز برای آب پیاز - جعفری یا ریحان پاک کرده - روغن - سس گوجه فرنگی دور غذا یک بسته ۱۵ گرمی - شور مخلوط ۳۰ گرم - فلفل به مقدار کافی - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. گوجه فرنگی خام ۵۰ گرم - گوشت فیله پاک کرده گوساله ۱۶۰ گرم معادل ۱۲۰ گرم پخته - با دورچین طبق نظر خریدار

۳	رولت گوشت	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - چپیس ۵۰ گرم - آب نارنج به مقدار کافی - تخم مرغ - آرد - جعفری یا ریحان - گوشت گوسفندی و گوساله (۵۰-۵۰) ۱۶۰ گرم - روغن - سس گوجه فرنگی یک بسته ۱۵ گرمی - شور مخلوط ۳۰ گرم - گوجه فرنگی خام ۵۰ گرم - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
۴	ژیگوی گوساله	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - ران گوساله جوان ۱۸۰ گرم - کره - سیر پاک کرده - چپیس ۵۰ گرم - شور مخلوط ۳۵ گرم - سس گوجه فرنگی یک بسته ۱۵ گرمی - روغن - جعفری یا ریحان پاک شده - آب نارنج به مقدار کافی - گوجه فرنگی خام ۵۰ گرم - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. با دور چین طبق نظر خریدار
۵	شنیسل گوشت	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - آرد سوخاری - تخم مرغ - روغن نباتی - سس گوجه فرنگی ۱۵ گرمی یک عدد - چپیس ۵۰ گرم - شور مخلوط - گوشت راسته پاک کرده گوساله ۲۰۰ گرم خام - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. با دور چین طبق نظر خریدار - زیتون درشت ۵ عدد
۶	خوراک قارچ با گوشت چرخ کرده	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - سیب ۱۲۰ گرم پاک شده - روغن - سس گوجه فرنگی یک بسته ۱۵ گرمی - خیار شور مخلوط ۵۰ گرم - قارچ درشت پاک کرده ۱۴۰ گرم - گوشت چرخ شده ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم
۷	خوراک میگو	۲۵۰ گرم میگو پاک شده آماده طبخ - ۱۸۰ گرم نان بسته بندی شده - ۱۵۰ گرم قارچ - ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده دو عدد گوجه فرنگی معادل ۱۰۰ گرم - ۵۰ گرم خیار شور - یک عدد سس گوجه فرنگی
۸	خوراک ماهی کبابی	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - ماهی قزل آلا پاک شده ۳۰۰ گرم خام معادل ۲۵۰ گرم پخته - روغن - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی - با دور چین طبق نظر خریدار - نارنج یا لیمو تازه یک عدد - یک عدد سس گوجه یکنفره -
۹	خوراک بادمجان شکم پر	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - گوشت چرخ کرده خام ۱۵۰ گرم معادل ۱۰۰ گرم پخته - بادمجان دو عدد متوسط - گوجه فرنگی تازه ۱۰۰ گرم - فلفل دلمه ای ۱۰۰ گرم - سیر ۱۰ گرم - تخم مرغ یک عدد - روغن و فلفل و نمک به مقدار لازم
۱۰	خوراک قارچ با گوشت	نان تازه و گرم ۱۸۰ گرم با بسته بندی - ۲۰۰ گرم قارچ تازه - ۱۵۰ گرم سیب زمینی - گوشت گوساله چرخ کرده ۱۲۰ گرم - یک عدد سس گوجه فرنگی - گوجه فرنگی تازه دو عدد - خیار شور به میزان متعارف
۱۱	دونر کباب	گوشت فیله و راسته گوساله ۲۵۰ گرم - قارچ ورقه شده ۲۰۰ گرم پیاز خرد شده - نان باگت فرانسوی نیم عدد - یک عدد فلفل دلمه ای خرد شده - یک عدد گوجه فرنگی خرد شده - یک جبه سیر - زعفران آب شده ۱ قاشق غذاخوری - روغن مایع ۳ قاشق غذاخوری - آب لیمو ۲ قاشق غذاخوری - نمک و فلفل به میزان لازم - سیب زمینی سرخ شده خلالی ۶۰ گرم

گروه پنج : چلوکباب های تیپ یک

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	چلو کباب کوبیده	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت چرخ کرده ۱۸۰ گرم خام ( حداقل وزن کباب ۱۴۰ گرم ) معادل دو سیخ - کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - سماق - پیاز - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۰۰ گرم - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. با دور چین طبق نظر خریدار
۲	چلو کباب نگین دار	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - ۱۴۰ گرم گوشت گوساله خام - ۴۵ گرم گوشت فیله مرغ خام - دو عدد گوجه - نصف لیمو ترش یا نارنج و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. کباب در یک سیخ سرو گردد
۳	چلو کباب میکس	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته ، حداقل گوشت چرخ کرده ۸۰ گرم خام ( حداقل وزن کباب ۶۵ گرم ) معادل یک سیخ کباب کوبیده پخته ، ۱۲۰ گرم گوشت فیله مرغ خام معادل یک سیخ ۹۰ گرم پخته، ۱۰۰ گرم گوجه کباب شده، یک عدد کره ۱۵ گرمی و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی - با دور چین طبق نظر خریدار
۴	چلو کباب آرا	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - گوشت چرخ کرده بدون چربی گوسفندی ۱۸۰ گرم - کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - پیاز - گوجه فرنگی کبابی ۱۰۰ گرم و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی - با دور چین طبق نظر خریدار

۵	چلو جوجه کباب	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل فیله مرغ خام بدون بال و پوست ۲۰۰ گرم معادل ۱۵۰ گرم پخته - پیاز - آبلیمو - زعفران - روغن - کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - نارنج یا لیمو ترش تازه ، جعفری ... به مقدار لازمو سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. - با دورچین طبق نظر خریدار
۶	چلو کباب وزیری	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - ۱۲۰ گرم گوشت گوساله خام - ۵۰ گرم گوشت فیله مرغ خام - دو عدد گوجه فرنگی - یک عدد کره ۱۰ گرمی - نصف لیمو ترش یا نارنجو سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. کباب در دو سیخ سرو گردد
۷	چلو کباب کوبیده مرغ	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - ۲۰۰ گرم گوشت فیله مرغ خام - دو عدد گوجه فرنگی - یک عدد کره ۱۰ گرمی - نصف لیمو ترش یا نارنج و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. کباب در دو سیخ سرو گردد

## گروه شش : چلو کباب های تیپ دو

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	چلو کباب سلطانی	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت چرخ کرده ۹۰ گرم خام (حداقل وزن کباب ۶۵ گرم) معادل یک سیخ کباب کوبیده پخته ، گوشت فیله گوساله بدون زوائد آماده طبخ ۱۲۰ گرم - روغن - کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - سماق - پیاز - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۵۰ گرم و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. - با دورچین طبق نظر خریدار
۲	چلو کباب بلغاری	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - جوجه بدون استخوان و بال و پوست ۷۵ گرم - گوشت فیله گوساله بدون زوائد آماده طبخ ۸۰ گرم - روغن ۱۰ گرم - کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - سماق - پیاز - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۵۰ گرم و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. - با دورچین طبق نظر خریدار
۳	چلو کباب بختیاری	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - گوشت راسته گوساله ۱۰۰ گرم آماده طبخ - گوشت جوجه بدون استخوان و بال و پوست ۷۵ گرم - روغن ۱۰ گرم - کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - سماق - پیاز - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۵۰ گرم و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. - با دورچین طبق نظر خریدار
۴	چلو کباب برگ	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - گوشت راسته و فیله گوساله بدون زوائد آماده طبخ ۱۵۰ گرم - روغن - کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - سماق - پیاز - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۵۰ گرم - با دورچین طبق نظر خریدار
۵	چلو کباب چنجه	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - گوشت راسته و فیله گوساله بدون زوائد آماده طبخ ۲۰۰ گرم - روغن - کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - سماق - پیاز - گوجه فرنگی مرغوب کباب شده ۱۵۰ گرم - با دورچین طبق نظر خریدار

## گروه هفت : غذاهای پلویی

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	لوییا پلو با گوشت	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت چرخشی خام ۱۲۰ گرم - لوییا سبز ۱۰۰ گرم - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
۲	استانبولی پلو	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت چرخشی خام ۱۲۰ گرم - سیب زمینی ۷۵ گرم - روغن - پیاز - رب گوجه فرنگی و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
۳	عدس پلو با گوشت و کشمش	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت چرخشی خام ۱۲۰ گرم - عدس ۴۰ گرم - کشمش ۲۵ گرم - پیاز - روغن - کشمش پلویی به مقدار لازم - پیاز داغ و دارچین و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.



۴	رشته پلو با گوشت و کشمش	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت چرخنی خام ۱۲۰ گرم - رشته پلویی ۴۰ گرم - کشمش ۲۵ گرم - پیاز- روغن و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
۵	آلبالو پلو با گوشت چرخ کرده	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت چرخنی خام ۱۲۰ گرم - پیاز- آلبالو بدون هسته ۴۰ گرم - روغن- شکر و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
۶	هویج پلو با گوشت چرخ کرده	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت چرخنی خام ۱۲۰ گرم - پیاز- هویج پاک شده ۳۰ گرم - خلال نارنج - روغن- شکر و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
۷	ماکارونی	حداقل حجم کلیماکارونی معادل ۱۵۰ گرم خام ۳۵۰ گرم پخته- پیاز داغ- رب گوجه فرنگی - گوشت چرخ شده ۱۲۰ گرم خام - قارچ درشت پاک کرده ۱۲۰ گرم سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. یک عدد سس گوجه یکنفره
۸	مرصع پلو و شیرین پلو	حداقل برنج خام معادل ۱۵۰ گرم معادل ۳۰۰ گرم پخته - سمرغ بدون پوست و گردن خام ۲۰۰ گرم معادل ۱۲۵ گرم پخته- زرشک پلویی - خلال بادام ۱۰ گرم - خلال پسته ۱۵ گرم - خلال پرتغال ۳۰ گرم - گلاب - زعفران - شکر - روغن - پیاز- و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
۹	کلم پلو	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - گل کلم خرد شده ۱۸۰ گرم - گوشت قیمه ای ۱۵۰ گرم پخته- زعفران - روغن- پیاز- سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی.
۱۰	تن ماهی با برنج	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - یک عدد کنسرو تن ماهی ۱۸۰ گرمی (به تایید خریدار) - زعفران - روغن- پیاز- سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی. سیر ترشی و زیتون ۱۰۰ گرم

## گروه هشت : انواع چلو با گوشت

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	چلو گوشت	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوسفند معادل ۲۰۰ گرم پخته- پیاز- رب گوجه فرنگی- آبلیمو- زرشک قرمز- زعفران- کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - گوشت تدارک شده بایستی ماهیچه ، راسته و گردن باشد - آب گوشت - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی با دورچین طبق نظر خریدار
۲	باقالی پلو با گوشت	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت گوسفند معادل ۳۰۰ گرم خام معادل ۲۰۰ گرم پخته - باقلا خشک ۲۵ گرم - شوید به مقدار لازم - پیاز- رب گوجه فرنگی - زعفران- کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - گوشت تدارک شده بایستی ماهیچه ، راسته و گردن باشد - آب گوشت - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی با دورچین طبق نظر خریدار
۳	سیب پلو با گوشت	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت گوسفند معادل ۳۰۰ گرم خام معادل ۲۰۰ گرم پخته - سیب زمینی ۵۰ گرم - شوید به مقدار لازم- پیاز- زعفران- کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - گوشت تدارک شده بایستی ماهیچه، راسته و گردن باشد- آب گوشت- سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی با دورچین طبق نظر خریدار
۴	رشته پلو با گوشت + کشمش	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل گوشت گوسفند معادل ۳۰۰ گرم خام معادل ۲۰۰ گرم پخته - رشته پلویی ۴۰ گرم - کشمش ۲۵ گرم - پیاز- زعفران- کره حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - گوشت تدارک شده بایستی ماهیچه ، راسته و گردن باشد - آب گوشت - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی با دورچین طبق نظر خریدار

## گروه نه : انواع چلو با مرغ

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	زرشک پلو با مرغ	حداقل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حداقل وزن مرغ بدون پوست و گردن ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته - زرشک پلویی- زعفران- روغن- رب گوجه فرنگی- پیاز- شکر- آب مرغ - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی دورچین طبق نظر خریدار

۲	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حدافل وزن خام مرغ بدون پوست و گردن ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته- عدس ۴۰ گرم - کشمش ۲۵ گرم - پیاز- روغن - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی آب مرغ و کشمش	عدس پلو با مرغ و کشمش
۳	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حدافل وزن خام مرغ بدون پوست و گردن ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته- رشته پلویی ۴۰ گرم - کشمش ۲۵ گرم - پیاز- روغن - آب مرغ و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی	رشته پلو با مرغ و کشمش
۴	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حدافل وزن خام مرغ بدون پوست و گردن ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته- آبلالو بدون هسته ۴۰ گرم- روغن- شکر - آب مرغ و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی	آبلالو پلو با مرغ
۵	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حدافل وزن خام مرغ بدون پوست و گردن ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته - پیاز- باقلا خشک ۲۵ گرم - شوید به مقدار لازم - روغن - آب مرغ و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی	باقلا پلو با مرغ
۶	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حدافل وزن خام مرغ بدون پوست و گردن ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته- هویج پاک شده ۳۰ گرم - خلال نارنج ۱۰ گرم - روغن- شکر - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی	هویج پلو با مرغ
۷	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حدافل وزن خام مرغ بدون پوست و گردن ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته- سیب زمینی ۵۰ گرم - روغن- شوید به مقدار لازم - سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی	سیب پلو با مرغ
۸	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - حدافل وزن خام مرغ بدون پوست و گردن ۳۰۰ گرم معادل ۲۲۵ گرم پخته (مرغ بخوبی در روغن مخصوص سرخ کردنی تفت داده شده و سرخ شود- زرشک پلویی- زعفران- روغن- رب گوجه فرنگی- پیاز- شکر- آب مرغ - و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی دورچین طبق نظر خریدار	زرشک پلو با مرغ سرخ شده

گروه ده : انواع چلو با ماهی

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - سبزی پلویی (پاک شده) ۵۰ گرم سبزی کاملاً معطر باشد - حدافل ماهی (پاک شده) معادل ۳۵۰ گرم- روغن- نارنج یا لیمو ترش ۵۰ گرم - آرد گندم- پیاز- آبلیمو- سیر ترشی و زیتون ۱۰۰ گرم ( با دورچین طبق نظر خریدار) و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی
۲	سبزی پلو با ماهی دریا	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - سبزی پلویی (پاک شده) ۵۰ گرم سبزی کاملاً معطر باشد - حدافل ماهی (پاک شده) معادل ۳۵۰ گرم (انتخاب نوع ماهی طبق نظر خریدار)- روغن- نارنج یا لیمو ترش ۵۰ گرم - آرد گندم- پیاز ( با دورچین طبق نظر خریدار) و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی - توضیح : منظور از ماهی دریا - ماهی شیر، ماهی آزاد، ماهی شوریده و ماهی میش ، سرخو
۳	چلو کباب ماهی	حدافل برنج خام ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته- حدافل ماهی (پاک شده) خام ۳۵۰ گرم معادل ۳۰۰ گرم پخته ماهی قزل آلا)- روغن- نارنج یا لیمو ترش ۵۰ گرم- پیاز( با دورچین طبق نظر خریدار) و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی- سیر ترشی و زیتون ۱۰۰ گرم
۴	سبزی پلو با ماهی قزل آلا بصورت بخارپز	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - سبزی پلویی (پاک شده) ۵۰ گرم سبزی کاملاً معطر باشد - حدافل ماهی (پاک شده) معادل ۳۵۰ گرم- روغن- نارنج یا لیمو ترش ۵۰ گرم - آرد گندم- پیاز- آبلیمو- سیر ترشی و زیتون ۱۰۰ گرم ( با دورچین طبق نظر خریدار) و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی
۵	ماهی شکم پر (با ماهی سفید)	حدافل برنج خام معادل ۱۷۰ گرم معادل ۳۵۰ گرم پخته - سبزی پلویی (پاک شده) ۵۰ گرم سبزی کاملاً معطر باشد - حدافل ماهی سفید (پاک شده) معادل ۳۵۰ گرم- روغن- نارنج یا لیمو ترش ۵۰ گرم - آرد گندم- پیاز- آبلیمو- سیر ترشی و زیتون ۱۰۰ گرم ( با دورچین طبق نظر خریدار) و سایر مواد و چاشنی های لازم به مقدار کافی

## گروه بازده : غذای رژیمی

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	خوراک رژیمی بخار پز	سینه مرغ مزه دار شده بدون استخوان (وزن بعد از پخت) ۱۲۰ گرم + پوره سیب زمینی پخته شده ۱۰۰ گرم + (قارچ ، هویج و کدو سبز همگی پخته شده هر کدام ۵۰ گرم) + اسفناج پخته شده ۱۰۰ گرم + نخود فرنگی اق غ + ذرت شیرین اق. غ + نصف عدد لیمو ترش

## گروه دوازده : انواع آش و سوپ

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	حلیم گوشت	نان بسته بندی شده به مقدار لازم - پودر قند ۳۰ گرم - پیاز - دارچین - کره پاستوریزه حیوانی ۱۰ گرمی یک عدد - گندم پوست کنده ۷۰ گرم - گوشت گوسفند بدون زوائد و چربی ۵۰ گرم
۲	فرنی	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده
۳	شله زرد	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده
۴	شیر برنج	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده
۵	عدسی	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده
۶	آش ماست	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده
۷	آش رشته	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده
۸	آش شله قلم کار	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده
۹	آش عباسعلی	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده
۱۰	سوپ جو	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده - با ظرف یکبار مصرف
۱۱	سوپ ورمیشل	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده - با ظرف یکبار مصرف
۱۲	سوپ قارچ	یک ظرف به اندازه ۳۰۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف - تزئین شده - با ظرف یکبار مصرف

## گروه سیزده : غذای سرد

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	غذای سرد	شامل ۲ عدد خیار متوسط + ۲ عدد گوجه فرنگی متوسط + ۵۰ گرم پنیر بسته بندی شده + ۳۰ گرم مغز گردو تازه بدون پوست + ۱ عدد تخم مرغ آب پز + ۱ عدد نان لواش + ۳ عدد انجیر خشک مرغوب.

## گروه چهارده : انواع دسر

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	دلستر	به غیر از نوع شیشه ای - استاندارد (طبق نظر خریدار)
۲	دوغ پاستوریزه	به غیر از نوع شیشه ای - استاندارد (طبق نظر خریدار)
۳	آب معدنی کوچک	استاندارد (طبق نظر خریدار)
۴	ماست موسیر پاستوریزه	استاندارد (طبق نظر خریدار)
۵	ماست و خیار	استاندارد (طبق نظر خریدار)
۶	سالاد فصل	سبزیجات فصل (طبق نظر خریدار) در شرایط کاملاً بهداشتی ، بسته بندی شده در ظرف درب دار یک بار مصرف ۳۰۰ سی سی ، سس مایونز یک نفره یک عدد
۷	میوه	شامل موز، سیب درشت یک عدد، پرتغال درشت یک عدد، شلیل متوسط دو عدد، نارنگی متوسط دو عدد، هلو درشت یک عدد، گلابی درشت یک عدد و ... (با کیفیت و طبق نظر خریدار)

گروه پانزده : دور چین

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس
۱	هویج	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۲	جعفری	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۳	پیاز	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۴	زیتون	چهار عدد درشت - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۵	فلفل دلمه ای	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۶	ریحان	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۷	ذرت شیرین	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۸	نخود فرنگی	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۹	خیارشور	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۱۰	گوجه فرنگی	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۱۱	گل کلم شور	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۱۲	کلم ترشی	به اندازه ۵۰ گرم - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۱۳	لیمو ترش	دو عدد متوسط - تمام مواد به مقدار کافی و متعارف
۱۴	خرما	دو عدد خرما مضافتی به تایید خریدار
۱۵	ترشی لیمو	۱ قاشق غذاخوری ترشی لیمو به تایید خریدار
۱۶	لبو پخته	۵۰ گرم لبو پخته به تایید خریدار
۱۷	چغندر	۵۰ گرم چغندر پخته به تایید خریدار

تذکر ۱: مازاد بر دورچین پایه به همراه کلیه غذاهای کبابی (چلو و خوراک) میبایستی دو عدد لیمو ترش متوسط سرو گردد.

تذکر ۲: مازاد بر دورچین پایه به همراه کلیه غذاهای دریایی (چلو و خوراک) میبایستی سیرترشی و زیتون به مقدار کافی متعارف سرو گردد.

تذکر ۳: بابت دورچین هزینه ایی جداگانه ایی پرداخت نمی شود.

## پیوست شماره چهار: جرایم مربوط به تخلفات

ردیف	نوع تخلف	مبلغ جریمه
۱	عدم انجام معاینات شغلی کارکنان و اخذ کارت معاینه پزشکی (کارت بهداشتی)	به ازاء هر نفر ۱ الی ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲	عدم اخذ گواهینامه دوره آموزش بهداشت عمومی ویژه اصناف	به ازای هر نفر ۱ درصد صورت وضعیت ماهیانه
۳	عدم شرکت کارگران در کلاسهای بهداشت ابلاغ شده توسط امور HSE	۲ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۴	عدم جذب نیروی بهداشتی (در صورت ترک یا خاتمه کار)	۲ تا ۵ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۵	ممانعت از ورود کارشناس بهداشت / تغذیه جهت بازرسی محل	۱ تا ۵ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۶	عدم رعایت بهداشت فردی	به ازاء هر نفر ۱ الی ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۷	استعمال دخانیات در محل کار	به ازاء هر نفر ۱ الی ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۸	عدم تهیه و بکارگیری لباس کار مناسب (از زمان ورود به آشپزخانه تا پایان کار)	به ازاء هر نفر ۱ الی ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۹	عدم رعایت اصول بهداشت در آماده سازی و تهیه و طبخ و سرو مواد غذایی	به ازاء هر نفر ۱ الی ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۰	ورود مواد غذایی فاقد پروانه بهداشتی و شماره ساخت و بدون اخذ مجوز از کارشناس بهداشت	به ازای هر محموله ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۱	نداشتن مهر و اتیکت و کد ریجستری اداره دامپزشکی و اداره بهداشت برای مواد غذایی پروتئینی برای هر بار ورود به شرکت	۲ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۲	نگهداری یا استفاده از مواد غذایی مانده از قبل	۲ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۳	عدم رعایت موازین بهداشتی در انبار	۲ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۴	مشاهده مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته	۲ یا ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۵	مشاهده اجسام و اشیاء خارجی در غذا	۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۶	نامطلوب بودن وضعیت آراستگی و نظافت عمومی	۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۷	عدم رعایت اصول و مقررات بهداشتی سردخانه ها	۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۸	عدم رعایت اصول بهداشتی در تامین، شستشو و یا نگهداری ظروف	۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۹	عدم دقت کافی در بهداشت تجهیزات و وسایل کار	۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲۰	استفاده از ظروف یکبار مصرف خارج از قرارداد و یا غیر استاندارد	۱ تا ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲۱	عدم رعایت اصول بهداشتی در نگهداری موقت زیاله	۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲۲	عدم رعایت اصول بهسازی محیط کار	۱ تا ۵ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲۳	بروز مسمومیت در اثر غذای آلوده	۵ تا ۱۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه

۲۴	حمل و نقل نا ایمن و غیر بهداشتی مواد غذایی	۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲۵	حضور افراد متفرقه در آشپزخانه	۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲۶	در صورت تغییر در برنامه غذایی و یا کاهش کیفیت غذای معمولی یا رژیمی و حتی در مورد کسر یک قلم از مواد تشکیل دهنده غذا	حذف صورت وضعیت همان وعده
۲۷	سرو نوشیدنی های گازدار و غیر مجاز	۱ تا ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲۸	استفاده از سنگ نمک و نمک های تصفیه نشده و غیر مجاز و زاج سبز و جوش شیرین و سایر افزودنی های غیر مجاز	۱ تا ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲۹	استفاده از روش های غیر اصولی پخت زدایی ( دیفرست)	۲ تا ۴ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۳۰	نقصان وزن مواد غذایی مصرفی و کمیت هر یک از اجزای غذای معمولی یا رژیمی	۱۱ تا ۳۱ درصد از صورت همان وعده
۳۱	استفاده از روغنهای هیدروژنه و جامد	۱ تا ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۳۲	در صورت استفاده از مواد اولیه نامرغوب( استفاده از برنج غیر مرغوب یا سرو نشدن زرشک و زعفران و ... در غذاهای مورد نظر و ذکر شده در قرار داد و یا ... )	۱ تا ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۳۳	استفاده نادرست از تجهیزات و آسیب رساندن به اموال و تجهیزات خریدار	جریمه ای متناسب طبق نظر خریدار از صورت وضعیت ماهیانه فروشنده کسر خواهد شد.
۳۴	در صورت عدم تهیه به موقع غذای طبخ شده و یا نامناسب بودن آن به لحاظ توزیع و یا اینکه فروشنده نسبت به آمار اعلام شده، غذای کمتری را آماده توزیع نموده باشد	ضمن عدم پرداخت صورت وضعیت آن وعده ، فروشنده بایستی غذای جایگزین (غذاهای کنسروی تهیه شده از قبل طبق نظر خریدار) سرو و توزیع گردد
۳۵	در صورت عدم رضایت از نحوه عملکرد فروشنده	۱ تا ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۳۶	در صورت عدم اجرای دستورات صادره از سوی مسئولین مربوطه طبق نظر خریدار	۱ تا ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۳۷	در صورت بازدید ناگهانی نظارت خریدار و مشاهده موارد خلاف قرارداد	۱ تا ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه

## پیوست شماره پنج : جدول برند های قابل قبول در تهیه مواد غذایی

ماده غذایی	برند قابل قبول
گوشت قرمز	گوشت گوساله جوان نر جوان یا گوسفند نر جوان به صورت لاشه کامل - کشتار روز
گوشت مرغ	پر طلایی - نوک طلایی - بهاران یا برند اعلامی از سوی خریدار
ماهی	به صورت تازه و با فیزیک کامل و پاک نشده
خلال بادام (درختی)	زاویه - قائم یا برند اعلامی از سوی خریدار
برنج	فلاح و پسران - ضیافت - هاشمی درجه یک - طارم درجه یک یا برند اعلامی از سوی خریدار
روغن	نازگل - لادن - بهار - غنچه - فامیلا - اویلا یا برند اعلامی از سوی خریدار
رب	چین چین - روژین - یک و یک یا برند اعلامی از سوی خریدار به صورت قوطی یک کیلویی
آبلیمو	مجید - یک و یک - کامبیز یا برند اعلامی از سوی خریدار
تن ماهی	کالچر - شیلا - ایلیکا یا برند اعلامی از سوی خریدار
پنیر	روزانه - میهن - چوپان - کاله یا برند اعلامی از سوی خریدار
کره	میهن - برادران - شکلی یا برند اعلامی از سوی خریدار
خیارشور و ترشی	مهرام - صالحیان - تبرک یا برند اعلامی از سوی خریدار ( حלב ۱۷ کیلو یا شیشه )
زیتون	صالحیان - یک و یک - مهرام ( حלב ۱۷ کیلو یا شیشه )
زعفران	قائات - تبرک یا برند اعلامی از سوی خریدار
سس مایونز و گوجه	یک و یک - مهرام
ادویه جات	سبزان یا برند اعلامی از سوی خریدار
نمک	سفیدان - تابان یا برند اعلامی از سوی خریدار
لبنیات	مانیزان - میهن - کاله - روزانه - آپادا - بیستون - پاک
دستمال کاغذی	نرمه - سافتلن - پایا یا برند اعلامی از سوی خریدار
روغن زیتون	لویه - اویلا - فامیلا یا برند اعلامی از سوی خریدار
دلستر	بهنوش - ایستک - جگوار یا برند اعلامی از سوی خریدار
آب معدنی	اکوافینا - دماوند - دسانی
خرما	مریم - محمدی یا برند اعلامی از سوی خریدار
گردو	گردو سفید و کاغذی با مغز سفید و درشت - فقط درجه یک