

لیست نوع غذا همراه با آنالیز-دانشگاه بزرگمهر قائنات

آمار حدودی تا پایان مردادماه ۱۴۰۱ تعداد ۱۸۰۰۰ پرس

ردیف	نام غذا	آنالیز مد نظر (علاوه بر موارد ذیل فرم پیوست نیز مطالعه گردد)	قیمت پیشنهادی هر پرس (اقلام اساسی با پیمانکار)	قیمت پیشنهادی هر پرس (اقلام اساسی با پیمانکار) با دانشگاه
۱	جوجه کباب	شینسل ۱۲۰ گرم برنج ۱۶۰ گرم آبلیموز، زعفران و ادویه جات	اقلام اساسی (برنج، گوشت مرغ، گوشت قرمز، ماهی و...) طبخ در محل پیمانکار و توزیع در ظروف یکبار مصرف در دانشگاه	طبخ و توزیع، نظافت و... در محل آشپزخانه مرکزی دانشگاه
۲	چلو کباب	گوشت ۸۰ گرم و قلوگاه گاوی ۳۰ گرم قلوه گاه گوسفندی ۳۰ گرم ادویه جات		
۳	خورش قورمه سبزی	گوشت ۷۰ گرم برنج ۱۶۰ گرم رب و روغن ۱۰ گرم ادویه جات لوبیا قرمز ۲۵ گرم		
۴	خورش قیمه	برنج ۱۶۰ گرم گوشت ۸۰ گرم لپه ۳۰ گرم سیب زمینی ۲۵ گرم پیاز ۳۰ گرم		
۵	ماکارونی	ماکارونی ۲۲۰ گرم رب ۴۰ گرم روغن ۲۴ گرم ادویه و پیاز ۳۰ گرم		
۶	پلو ماهی	ماهی ۱۵۰ گرم ادویه جات طعم دار		
۷	چلو مرغ	برنج ۱۶۰ گرم مرغ ۳۵۰ گرم زرشک ۳ گرم		
۸	سالاد الویه (شام)	مرغ ۱۰۰ گرم سیب زمینی ۴۰ گرم تخم مرغ ۵۰ گرم خیارشور ۱۵ گرم سس مایونز ۲۵ گرم		
۹	عدس پلو (شام)	برنج ۱۴۰ گرم روغن ۳۰ گرم گوشت گاوی ۵۰ گرم		
۱۰	خوراک مرغ (شام)	مرغ ۳۵۰ گرم رب ۲۰ گرم		
۱۱	خوراک لوبیا با قارچ (شام)	رب ۸ گرم سیب زمینی ۲۰ گرم لوبیا چیتی ۶۰ گرم قارچ ۷۰ گرم		
۱۲	استامبولی و ماکارونی	طبق آنالیز پیوست		

اهم مواردی که در طبخ و توزیع غذا بایستی مورد توجه قرار گیرد:

- ۱- ارائه سوابق کاری (بسیار مهم)
- ۲- ارائه حداقل دو نوع غذا در وعده های غذایی نهار و شام و احتمال افزایش دورچین
- ۳- طبخ، توزیع و شستشوی ظروف
- ۴- نظافت روزانه فضای سلف سرویس ها، میز و صندلی ها، سرویس های بهداشتی، راه پله ها و محوطه سلف سرویس
- ۵- رعایت بهداشت آشپزخانه در تمام طول پخت و توزیع
- ۶- استفاده کامل از تجهیزات آشپزخانه (بن ماری، کباب زن، دم کن برنج و ...)
- ۷- گرم نگه داشتن غذا در زمان توزیع (فقط باید از کانترها استفاده شود)
- ۸- بکارگیری حداقل ۱۰ نیرو در امر پخت و پز، توزیع و نظافت
- ۹- نیروهای بکارگرفته شده باید در مدت قرارداد ثابت بوده و پیمانکار حق جابجایی و تعویض مدام نیرو را نداشته در صورت کمبود نیرو جریمه روزانه در نظر گرفته می شود.
- ۱۰- ۱۰٪ مبلغ قرارداد به عنوان حسن انجام کار نزد کارفرما نگه داشته می شود.
- ۱۱- ارائه ضمانت نامه بانکی معتبر
- ۱۲- ارائه بیمه مسئولیت ناشی از حوادث
- ۱۳- مبلغ بیمه همراه از صورت وضعیت (حدود ۱۵٪) کسر و به حساب تامین اجتماعی پرداخت میگردد. پیمانکار موظف به ارسال لیست حق بیمه نیروهای تحت امر و تحویل اسناد به حسابداری دانشگاه می باشد.
- ۱۴- پرداخت به صورت تعداد پرس اعلام شده (رزرو شده) بوده و ثابت نخواهد بود. با توجه به چک لیست روزانه و تایید نماینده کارفرما پرداخت میگردد.
- ۱۵- کارفرما در لغو قرارداد مختار بوده در صورت تشخیص بر لغو ادامه همکاری کلیه هزینه های مربوطه از پیمانکار دریافت خواهد گردید.
- ۱۶- هرگونه استفاده نادرست از وسایل و تجهیزات مشمول جریمه خواهد بود.

نکته: خواهشمند است با توجه به موارد فوق قیمت پیشنهادی خود را اعلام نمایید. در غیر این صورت دانشگاه هیچگونه مسئولیتی در قبال افزایش مبلغ قرارداد نخواهد داشت.

لیست آنالیز مواد غذایی دانشگاه بزرگمهر قاینات

ردیف	نام غذا	آنالیز مواد غذایی به کار برده شده
۱	استامبولی پلو با گوشت	برنج ۱۴۰ گرم، پیاز ۲۰ گرم، دارچین ۰/۳۵ گرم، رب ۴۰ گرم، روغن ۲۴ گرم، سیر ۰/۱۵ گرم، فلفل سیاه ۰/۱۶ گرم، گوشت گاو ۵۰ گرم (۳۰٪ قلوه گاه، ۷۰٪ گوشت)، لوبیا سبز ۵۰ گرم، نمک ۴۲ گرم، هویج ۲۰ گرم
۲	استامبولی پلو با خلال مرغ	آبلیمو ۱ میلی لیتر، برنج ۱۴۰ گرم، پیاز ۲۰ گرم، رب ۴۰ گرم، روغن ۲۵ گرم، زردچوبه ۰/۸ گرم، سیر ۰/۵ گرم، شینسل مرغ ۵۵ گرم، فلفل سیاه ۰/۱۶ گرم، لوبیا سبز ۵۰ گرم، هویج ۲۰ گرم
۳	چلو جوجه کباب	آبلیمو ۵ میلی لیتر، برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۱۰ گرم، روغن ۱۲ گرم، زردچوبه ۱/۵ گرم، شینسل مرغ ۱۲۰ گرم، فلفل قرمز ۰/۱۱ گرم، کره فله ۳ گرم، نمک ۴۱ گرم
۴	چلو خورش آلو	آلو بخارایی ۲۵ گرم، برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، رب ۱۴ گرم، روغن ۲۷ گرم، زردچوبه ۰/۳ گرم، فلفل سیاه ۰/۱۱ گرم، گوشت گاو ۵۰ گرم، لپه تیریزی ۳۰ گرم، لیمو خشک ۱ گرم، نمک ۴۰ گرم
۵	چلو خورش قسنجان	آبغوره ۳ میلی لیتر، برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۴۰ گرم، رب انار ۲۰ گرم، روغن ۲۲ گرم، زردچوبه ۰/۴۵ گرم، فلفل سیاه ۰/۱۵ گرم، شکر ۱۰ گرم، کره فله ۳ گرم، مرغ ۲۱۵ گرم، مغز گردو ۲۵ گرم، نمک ۴۰ گرم
۶	چلو خورش فورمه سبزی	آبغوره ۴ میلی لیتر، برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۲۵ گرم، دنبه ۲ گرم، رب گوجه فرنگی ۲ گرم، روغن ۷ گرم، زردچوبه ۰/۱۱ گرم، سبزی فورمه ۶۰ گرم، فلفل سیاه ۰/۱۵ گرم، گوشت گاو ۵۰ گرم (۱۰۰٪ گوشت)، لوبیا قرمز ۲۵ گرم، لیمو خشک ۲ گرم، نمک ۴۰ گرم
۷	چلو خورش قیمه	آبغوره ۲ میلی لیتر، برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، خلال سیب زمینی ۲۵ گرم، دنبه ۲ گرم، رب گوجه فرنگی ۱۴ گرم، روغن ۷ گرم، زردچوبه ۰/۳ گرم، فلفل سیاه ۰/۱۱ گرم، گوشت گاو ۵۰ گرم (۱۰۰٪ گوشت)، لپه تیریزی ۳۰ گرم، لیمو خشک ۱ گرم، نمک ۴۰ گرم
۸	چلو خورش قیمه بادمجان	آبغوره ۲ میلی لیتر، بادمجان ۱۶۰ گرم، برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۲۵ گرم، دنبه ۲ گرم، رب گوجه فرنگی ۱۷ گرم، روغن ۷ گرم، زردچوبه ۰/۳ گرم، فلفل سیاه ۰/۱۱ گرم، گوشت گاو ۵۰ گرم (۱۰۰٪ گوشت)، لپه تیریزی ۳۰ گرم، لیمو خشک ۱ گرم، نمک ۴۰ گرم
۹	چلو خورش کرفس	آبغوره ۶ میلی لیتر، آبلیمو ۱ میلی لیتر، برگ کرفس ۵ گرم، برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۲۵ گرم، دنبه ۲ گرم، رب گوجه فرنگی ۲ گرم، روغن ۷ گرم، زردچوبه ۰/۳ گرم، ساقه کرفس ۷۰ گرم، فلفل سیاه ۰/۱۵ گرم، گوشت گاو ۵۰ گرم (۱۰۰٪ گوشت)، لوبیا چیتی ۷۰ گرم، لیمو آمانی ۱ گرم، نعنا خشک ۰/۵ گرم، نمک ۴۰ گرم
۱۰	چلو کباب کوبیده	برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، روغن ۱۰ گرم، سماق ۱ گرم، فلفل سیاه ۰/۱۱ گرم، کره فله، ۳ گرم، گوشت گاو ۷۵ گرم (۳۰٪ قلوه گاه گاو، ۷۰٪ گوشت گاو)، قلوه گاه گوسفندی ۲۵ گرم، نمک ۴۰ گرم

ردیف	نام غذا	آنالیز مواد غذایی به کار برده شده
۱۱	چلو کباب مرغ	برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، روغن ۱۰ گرم، زردچوبه ۰/۳ گرم، شینسل مرغ ۶۰ گرم، فلفل سیاه ۰/۱ گرم، کره فله ۳ گرم، گوشت گاو ۱۰ گرم (۱۰۰٪ گوشت)، قلوه گاه گوسفندی ۲۵ گرم، نمک ۴۰ گرم
۱۲	خوراک مرغ	آلبیمو ۵ میلی لیتر، پیاز ۲۰ گرم، دارچین ۰/۲ گرم، رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم، زردچوبه ۱ گرم، فلفل سیاه ۰/۲ گرم، فلفل دلمه ۵ گرم، سیر ۲ گرم، مرغ ۳۶۰ گرم، نمک ۲ گرم، هویج ۱۰ گرم
۱۳	رشته پلو یا خلال مرغ	برنج ۱۴۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، دارچین ۰/۳۵ گرم، رشته پلویی ۴۰ گرم، روغن ۲۰ گرم، زردچوبه ۰/۸ گرم، زیره سیاه ۰/۵ گرم، شینسل مرغ ۵۵ گرم، فلفل سیاه ۰/۶ گرم، نمک ۴۰ گرم
۱۴	رشته یا گوشت	برنج ۱۴۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، دارچین ۰/۳۵ گرم، رشته پلویی ۴۰ گرم، روغن ۲۰ گرم، زردچوبه ۰/۸ گرم، زیره سیاه ۰/۵ گرم، گوشت گاو (۱۰۰٪ گوشت) ۳۰ گرم، فلفل سیاه ۰/۶ گرم، نمک ۴۰ گرم
۱۵	زرشک پلو یا مرغ	آلبیمو ۵ میلی لیتر، برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، دارچین ۰/۱ گرم، رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم، روغن ۷ گرم، زردچوبه ۰/۵ گرم، زرشک ۳ گرم، فلفل سیاه ۰/۱ گرم، فلفل دلمه ۵ گرم، سیر ۲ گرم، مرغ ۳۶۰ گرم، نمک ۴۰ گرم، هویج ۱۰ گرم
۱۶	سبزی پلو یا ماهی	آلبیمو ۱۵ میلی لیتر، آرد سوخاری طعم دار ۲۰ گرم، برنج ۱۶۰ گرم، پیاز ۵ گرم، روغن ۷ گرم، روغن سرخ کردنی ۶۰ گرم، زردچوبه ۱/۵ گرم، سبزی پلویی ۲۵ گرم، سرکه ۵ میلی لیتر، سیر ۷/۵ گرم، شوید خشک ۳ گرم، ماهی ۲۰۰ گرم (هوکلی)، نمک ۴۰ گرم
۱۷	عدس پلو یا گوشت	برنج ۱۴۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، دارچین ۰/۲۵ گرم، روغن ۳۰ گرم، زردچوبه ۰/۳ گرم، عدس ۴۰ گرم، فلفل سیاه ۰/۱ گرم، گوشت گاو ۵۰ گرم (۱۰۰٪ گوشت)، نمک ۴۰ گرم
۱۸	لوبیا پلو یا گوشت	برنج ۱۴۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، دارچین ۰/۲۵ گرم، روغن ۳۴ گرم، زردچوبه ۰/۳ گرم، سیر ۱ گرم، شوید خشک ۴ گرم، فلفل سیاه ۰/۱ گرم، گوشت گاو ۵۰ گرم (۱۰۰٪ گوشت)، لوبیا چشم بلبلی ۲۵ گرم، نمک ۴۰ گرم
۱۹	ماکارونی	پیاز ۲۵ گرم، دارچین ۰/۲ گرم، رب ۴۰ گرم، روغن ۳۴ گرم، زردچوبه ۰/۳۵ گرم، فلفل دلمه ۱۵ گرم، فلفل سیاه ۰/۷ گرم، گوشت گاو ۵۰ گرم (۱۰۰٪ گوشت)، ماکارونی ۲۲۰ گرم، نمک ۱/۵ گرم
۲۰	سالاد الویه	مرغ ۱۰۰ گرم، سیب زمینی ۴۰ گرم، تخم مرغ ۵۰ گرم، خیارشور ۱۵ گرم، نخود فرنگی ۱۵ گرم، سس مایونز دبه ای ۲۵ گرم، سس مایونز تک نفره ۱ عدد، نان ۱ عدد