

توضیحات

در خصوص صبحانه مقدار کره حیوانی ۱۵ گرم ، پنیر ۳۰ گرم ، عسل و مربا هر کدام ۴۰ گرم ، خامه و خامه عسل پاک یک نفر ۱۰۰ گرمی ، طالبی ۴۰۰ گرم ، هندوانه ۷۰۰ گرم ، گوجه فرنگی ۸۰ گرم ، خیار ۸۰ گرم ، انگور ۲۰۰ گرم ، حلیم ۲۵۰ گرم ، عدسی و لوبیا ۶۰ گرم ، حلوا ۵۰ گرم و الویه ۲۵۰ گرم می باشد .

کره و مربا ، کره و عسل ، پنیر و مربا در کنار صبحانه های دیگر همه روزه توزیع می شود .

پیش غذا بسته به نوع غذا و فصل تعیین و در برنامه غذایی سرو می شود .

در خصوص ناهار و شام :

۱- مقدار برنج ایرانی درجه یک طارم یا هاشمی برای هر نفر ۱۷۰ تا ۲۰۰ گرم می باشد .

۲- کلیه خورشت ها با ماست پر چرب (تک نفره - استاندارد و مرغوب ۱۰۰ گرم) یا سالاد ۱۶۰ گرم و کباب ها با پیاز و نارنج یا گوجه فرنگی همراه با ماست و کره سرو گردد .

۳- برنامه هفتگی از گروه ۱ دو وعده ، از گروه ۲ و ۳ هر کدام یک وعده و از گروه ۴ بسته به فصل یک وعده در هفته و از گروه ۵ به صورت موردی در هفته اجرا می گردد .

۴- مواد قبل از پخت و بعد از پخت توسط ناظرین کانتین کنترل می گردند .

۵- غیر از مواد اصلی تشکیل دهنده غذاها سایر مواد مصرفی بسته به نوع غذا طبق منوی شرکت می باشد و کوبیده و جوجه و بختیاری به همراه کره ۱۰ گرمی سرو می شود .

۶- غذاهای دوم کنار غذای روز بسته به نوع غذا و حداکثر با قیمت توافق شده قرارداد ثابت و اجرا شود . مثلاً "جوجه چینی با دور چین و یک عدد نان باگت (فانتزی) با سبزی پلو با ماهی - دلمه (بادمجان ، گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای) کنار غذای خورشتی و موارد دیگر با هماهنگی و همکاری پیمانکار و امور اداری و نماینده کارفرما قابل اجرا می باشد .

۷- کلیه غذاهای سرو شده روزانه با ۱ مثقال زعفران سرو می گردد .

۸- سبزی پلو با ماهی در طول قرارداد یک بار با ماهی قزل آلا و یک بار با ماهی شیر سرو می گردد .

۹- جهت فرآوری و سرو کوبیده استفاده از جوش شیرین اکیدا ممنوع می باشد .

۱۰- حلواشکری (عقاب) ، مربا ، کره ، عسل ، ماست ، دوغ ، زیتون و ... حتماً از نوع مرغوب و استاندارد تامین گردد .

۱۱- تامین روغن زیتون برای غذاخوری مدیران و مهمانان و شمع وارمر جهت گرمکن غذای مهمانان و مدیران به عهده پیمانکار می باشد .

۱۲- تهیه ظروف یکبار مصرف در مواقع لزوم به عهده پیمانکار می باشد (۵۰ عدد روزانه)

۱۳- مقدار نان مصرفی از نوع لواش ۲ عدد برای صبحانه و ۱ عدد برای ناهار مورد استفاده می باشد . در صورت تهیه نان سنگک یا بربری با توافق طرفین قابل اجرا می باشد .

۱۴- در خصوص تهیه و توزیع تن ماهی (۱۸۰ گرمی) به عنوان غذای نوع دوم از برندهای معروف نظیر شیلانه و شیلتون با نظر کارفرما قابلیت اجرا داشته و پیمانکار موظف به انجام می باشد.

غذای ویژه

غذای ویژه ۱: تهیه و توزیع دو نوع غذا غیر از غذای خورشستی (کباب برگ یا کوبیده یا جوجه یا ماهی به همراه دلستر و سالاد و سوپ یا ماست و ژله)	غذای ویژه ۲: تهیه و توزیع یک نوع غذا (کوبیده یا جوجه یا ماهی به همراه دلستر و سالاد و سوپ یا ماست)
--	---