

جدول پیوست شماره ۱۱

جدول آنالیز انواع پیتزا

ریزمواد	نان پیتزا	قارچ	گوشت	پیاز	فلفل دلمه	ذرت	سس کچاپ ساده	سس کچاپ تند	روغن	سس تکنفره	پنیر پیتزا	سایر افزودنی ها
پیتزا گوشت و قارچ	۱ عدد	۴۰ گرم	۸۰ گرم	۲۵ گرم	۲۵ گرم	۲۵ گرم	۷ گرم	۶ گرم	۱۰ گرم	۱ عدد	۱۰۰ گرم	به مقدار لازم

ریزمواد	نان پیتزا	قارچ	مرغ	پیاز	فلفل دلمه	ذرت	سس کچاپ ساده	سس کچاپ تند	پنیر پیتزا	روغن	سس تکنفره	سایر افزودنی ها
پیتزا مرغ و قارچ	۱ عدد	۴۰ گرم	۸۰ گرم	۲۵ گرم	۲۵ گرم	۲۵ گرم	۷ گرم	۶ گرم	۱۰۰ گرم	۱۰ گرم	۱ عدد	به مقدار لازم

ریزمواد	نان پیتزا	قارچ	روغن	کدو	زیتون سیاه هسته	زیتون سبز بدون هسته	ذرت	سس کچاپ تند	سس کچاپ ساده	فلفل دلمه	سس تکنفره	گوچه گیلاسی	پنیر پیتزا	سایر افزودنی ها
پیتزا سبزیجات	۱ عدد	۵۰ گرم	۱۵ گرم	۳۰ گرم	۵ گرم	۵ گرم	۳۰ گرم	۶ گرم	۷ گرم	۵۰ گرم	۱ عدد	۵ گرم	۱۰۰ گرم	به مقدار لازم

۱- حد اقل نیروی انسانی جهت طبخ و توزیع پیتزا:

دو نفر پیتزا پز ماهر که تشخیص مهارت آنها با کارشناسان اداره تغذیه دانشگاه خواهد بود.

۲- مبلغ قابل پرداخت به ازای هر پرس انواع پیتزا (پیتزای قارچ و گوشت، پیتزای قارچ و مرغ، پیتزای سبزیجات) ۸۰۰۰۰ ریال می باشد.

۳- در صورتی که ناظر کارفرما وظیفه فروش را به صورت کلی یا جزئی به پیمانکار محول نماید، پیمانکار موظف است مطابق نظر ناظر کارفرما اقدام به تامین تجهیزات و نیروی انسانی لازم برای فروش نماید. وجه حاصل از فروش به تشخیص کارفرما بطور مستقیم به حساب پیمانکار واریز و یا به حساب دانشگاه واریز و با درخواست پیمانکار و تأیید ناظر کارفرما به وی پرداخت خواهد شد. که در اینصورت مبلغ قابل پرداخت (۸۰,۰۰۰ ریال به ازای هر پرس) بصورت یک سوم جهت دستمزد و طبخ و توزیع و دو سوم آن بابت تهیه مواد با رعایت کلیه مفاد قرارداد فیما بین و بعد از تأیید ناظر کارفرما و به تعداد آمارغذای خورده شده در وجه پیمانکار قابل پرداخت خواهد بود.

۴- تعیین وعده و زمان فروش مطابق نظر ناظر کارفرما خواهد بود.

۵- تامین گوشت و مرغ به عهده کارفرما است.

۶- برای طبخ از نان (پیتزای آماده یک نفره) به قطر ۲۲ سانتی متر استفاده شود.

۷- تامین روغن مصرفی به عهده پیمانکار می باشد.