



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پست:

قرارداد تهیه، طبخ و توزیع غذای گرم بیماران، همراهان و پرسنل

این قرارداد بین بیمارستان توانبخشی رفیده که در این قرارداد کارفرما نامیده می شود به نمایندگی آقای دکتر فریدون لایقی رئیس بیمارستان توانبخشی رفیده به آدرس قیطریه خیابان شهید برادران سلیمانی کوچه شهید نعمتی و تلفن ۲۲۶۸۵۲۶ و با شماره ثبت به نمایندگی آقای به آدرس که در این قرارداد پیمانکار نامیده می شود طبق شرایط زیر منعقد می گردد:

موضوع قرارداد :

ماده ۱ نوع کار : تهیه، طبخ و توزیع غذا بر اساس منوی تهیه شده از طرف کارفرما ، نظافت کامل محل پخت غذا ، انتقال غذای بیماران به بخش و خدمات آبدارخانه ای توزیع غذای کارکنان بر اساس آمار روزانه از سوی کارفرما در سه شیفت کاری و ایام تعطیل و غیر تعطیل

ماده ۲ : توزیع صبحانه از ساعت ۶ لغایت ۷:۳۰ صبح

توزیع ناهار بیماران از ساعت ۱۲ لغایت ۱۳ و پرسنل ساعت ۱۲ لغایت ۱۳:۳۰

توزیع شام از ساعت ۱۸:۳۰ لغایت ۱۹:۳۰ می باشد.

تبصره ۱: تغییر در ساعات مذکور بنا به نظر کارشناس ناظر امکان پذیر خواهد بود.

تبصره ۲: زمان طبخ غذا در ایام هفته می بایست به طریقی برنامه ریزی گردد که بدون تأخیر و تا قبل از زمان توزیع موردنظر، غذا آماده گردد. و غذای گرم با دمای حداقل ۶۰ درجه سانتی گراد تحویل بیمار گردد.

تبصره ۳: در موارد استثنایی برای طبخ و توزیع غذای همایش ها، کارگاه های علمی، حداقل ۸ ساعت قبل به پیمانکار اطلاع داده خواهد شد و قیمت آن نیز به صورت صورت وضعیت جداگانه بر اساس آنالیز غذای روز موردنظر و بر اساس قیمت قرارداد در وجه پیمانکار پرداخت خواهد شد.

تبصره ۴: افزایش تعداد غذای مورد نیاز بیش از آمار اعلام شده، در قالب همین قرارداد حداقل ۸ ساعت قبل به اطلاع پیمانکار خواهد رسید.

تبصره ۵: پیمانکار موظف است یک نفر نماینده تام الاختیار را از ساعت ۷-۱۸ هر روز و on call در غیر ساعات عنوان شده در تمام ایام حتی در تعطیلات رسمی و غیر رسمی در بیمارستان مستقر نماید.

ماده ۳ حجم کار:

جمع	همراه	بیمار	پرسنل	
11000	2100	2400	6500	متوسط ناهار ماهانه
6000	2100	2400	1500	متوسط شام ماهانه
6000	2100	2400	1500	متوسط صبحانه ماهانه



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پست:

متوسط میان وعده بیماران	---	4800	---	4800
----------------------------	-----	------	-----	------

غذای بیماران رژیمی بوده که طبق نظر کارشناس تغذیه باید انجام شود. صورت وضعیت پرداختی بر اساس آمار غذای بیمار، همراه و فیش پرسنل در روز می باشد نه بر اساس کل آمار قرارداد و روزانه متغیر می باشد. به بیماران میان وعده صبح شیر و بیسکویت (اطفال شیر برنج یا فرنی) ساعت ۱۰ صبح و میان وعده عصر میوه ساعت ۴ بعد از ظهر داده می شود که توزیع آن توسط پیمانکار صورت می گیرد و ساعت توزیع آن توسط کارشناس ناظر ابلاغ می گردد.

غذاهای رژیمی بیماران مطابق شرایط ذیل تهیه گردد:

- رژیم غذایی گاواژ: باید مطابق بر کل رژیم غذایی یک فرد سالم با استفاده از مواد اولیه بر اساس فرمولاسیون تعیین شده توسط کارشناس تغذیه در شرایط استاندارد و با نظارت ایشان تهیه گردد و یا بنا بر صلاح دید کارشناس تغذیه از فرمولاسیون آماده تجاری استفاده گردد.
- رژیم غذایی پر پروتئین: باید حاوی ۱/۵ برابر انواع پروتئین های گیاهی یا حیوانی در هر وعده غذایی باشد.
- رژیم غذایی پر فیبر: باید تأمین کننده دو برابر فیبر غذایی مصرف شده در رژیم غذایی معمولی باشد. در این رژیم، فیبر اضافی می تواند از یک سروینگ سبزیجات خام و یا پخته در هر وعده تأمین شود.
- رژیم غذایی دیابتیک: اصول رژیم غذایی پر فیبر و کم نمک و کم چرب نیز در این گروه استفاده شود، ضروری است نان تهیه شده این بیماران در وعده صبحانه و غذاهای خوراک گونه از نوع سبوس دار و مورد تأیید کارشناس تغذیه باشد.
- رژیم غذایی پر پروتئین و پر کالری: این رژیم مانند رژیم غذایی پر پروتئین باید حاوی ۱/۵ برابر انواع پروتئین های گیاهی یا حیوانی در هر وعده غذایی باشد و برای تأمین کالری مازاد باید حاوی حداقل یک میان وعده اضافی در روز به بیمار داده شود.
- رژیم غذایی بخش اطفال: باید مطابق با نیازهای این گروه آماده شود و کارشناس تغذیه این اختیار را دارد که نوع نان مصرفی، میان وعده ها یا نوع غذای روز را متناسب با این گروه تغییر دهد.
- رژیم های غذایی خاص: چنانچه بیماری به دلایل ویژه از جمله بیماری های متابولیک یا حساسیت های غذایی و ... نیاز به رژیم غذایی خاصی داشته باشد، پیمانکار موظف خواهد بود غذای رژیمی مخصوص را با دستورالعمل کارشناس تغذیه تهیه کند.

مدت قرارداد :

ماده ۴: مدت زمان قرارداد به مدت یک سال شمسی، تاریخ شروع ۹۸/۱۱/۰۱ تاریخ خاتمه ۹۹/۱۱/۳۰

ماده ۵: حضور پرسنل پیمانکار در آشپزخانه با توجه به ساعت کاری در تمام شبانه روز مجاز هست و پیمانکار موظف است قبلاً صورت اسامی افراد مورد نظر را جهت هماهنگی به کارفرما یا نماینده وی برای هماهنگی با حراست بیمارستان ارائه نماید.



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پست:

تبصره: پیمانکار باید مواد غذایی خریداری شده را در ساعاتی به بیمارستان وارد نماید که امکان رؤیت آن‌ها توسط کارشناس ناظر وجود داشته باشد و هرگونه مواد غذایی وارد شده بایستی به تأیید کارشناس ناظر برسد.

مبلغ قرارداد :

ماده ۶: مبلغ سالیانه این قرارداد بدون احتساب ارزش افزوده در حدود.....ریال می‌باشد که بعد از تأیید انجام کار توسط ناظر قرارداد و مدیریت بیمارستان و دستور ریاست بیمارستان پس از کسر کسورات قانونی قابل پرداخت می‌باشد. و پرداخت ارزش افزوده منوط به ارائه تأییدیه سازمان امور مالیاتی می‌باشد.

ماده ۷: پیمانکار معادل ۵ درصد کل مبلغ سالیانه قرارداد را طی یک ضمانت‌نامه بانکی به‌عنوان حسن انجام تعهدات این قرارداد در اختیار امور مالی بیمارستان قرار می‌دهد تا در صورت تخلف از شرایط تعهد خود به نفع کارفرما برداشت شود و چنانچه پیمانکار هر یک از تعهدات مندرج در این قرارداد را جزئاً یا کلاً به نحو احسن انجام ندهد کارفرما به تشخیص خود و بدون اینکه نیاز به اقامه دعوی یا دلیل دیگری باشد حق خواهد داشت مبلغی را که متناسب با عدم انجام تعهد باشد از تضمین مذکور به‌عنوان خسارت عدم انجام تعهد برداشت و کسر نماید.

تبصره ۱: (۱-۱) از هر پرداخت به میزان ۱۰ درصد به‌عنوان حسن انجام کار کسر می‌گردد.

(۱-۲) پنج درصد سپرده بیمه از هر صورت وضعیت

(۱-۳) طبق ماده ۱۰ بند ۲ آیین‌نامه مالی معاملاتی دولتی، دستگاه‌های مناقصه‌گزار اختیار دارند حجم کار مورد معامله (قیمت مواد اولیه) را تا ۲۵٪ کاهش یا افزایش دهند. مشروط بر اینکه محاسبات فنی نسبت به این افزایش یا کاهش رعایت و تطبیق شود.

دیون قانونی :

ماده ۸ - پرداخت هرگونه دیون قانونی اعم از بیمه، مالیات، عوارض و... که به این قرارداد تعلق می‌گیرد منحصراً به عهده پیمانکار است.

و پرداخت کلیه کسورات قانونی که به این قرارداد تعلق می‌گیرد به عهده پیمانکار می‌باشد.

ماده ۹- پرداخت آخرین صورت وضعیت پیمانکار منوط به ارائه مفاسد حساب از سازمان تأمین اجتماعی خواهد بود.

ماده ۱۰- پرداخت‌های مربوط به هرماه در صورت ارائه به‌موقع صورت حساب از سوی پیمانکار پس از طی مراحل مربوطه انجام خواهد شد و امکان درخواست علی‌الحساب توسط پیمانکار وجود دارد.

فصل دوم: تعهدات طرفین :

تعهدات کارفرما :

ماده ۱۱: کارفرما موظف است محل طبخ غذا، آب، برق و گاز مصرفی مورد نیاز آشپزخانه را تأمین نماید و پیمانکار موظف به صرفه جویی در مصرف آن‌ها می‌باشد.

ماده ۱۲: تهیه و تنظیم برنامه غذایی هفتگی و روزانه طبق آمار به عهده کارشناس تغذیه می‌باشد که توسط وی ابلاغ خواهد گردید .



تاریخ:

پست:

تعهدات پیمانکار:

ماده ۱۳: سرویس و نگهداری تأسیسات حرارتی و برودتی آشپزخانه اعم از سردخانه‌ها، ترالی گرمخانه، کولر، هواکش، وسایل پخت و پز به عهده پیمانکار می‌باشد و خرید قطعات بالاتر از پنج میلیون ریال با تأیید دفتر فنی بیمارستان به عهده کارفرما و تعویض و تعمیر و نگهداری به عهده پیمانکار می‌باشد. در موارد اضطراری پیمانکار موظف است با هماهنگی کارشناس ناظر و کارپردازی اقدامات لازم را انجام دهد و با ارائه فاکتور هزینه‌های احتمالی صرفاً برای قطعات بالای پنج میلیون ریال را از کارفرما دریافت نماید. در مورد وسایل پخت و پز تمامی هزینه‌های تعمیر و تعویض و نگهداری بر عهده پیمانکار می‌باشد.

ماده ۱۴: پیمانکار موظف است کلیه پرسنل مورد نیاز خود را پس از ارائه تأییدیه سلامت جسمانی و ارائه کارت بهداشتی توسط مرکز بهداشت و تأیید آن توسط کارفرما بکار گمارد. هزینه انجام معاینات پزشکی به عهده پیمانکار می‌باشد و این کارت بایستی هر ۶ ماه یکبار تمدید شود.

تبصره ۱: کارگرانی که وظیفه نظافت را به عهده دارند بایستی در امر توزیع و طبخ غذا دخالت نمایند.

تبصره ۲: هیچ‌یک از کارکنان بایستی زیر ۱۸ سال سن داشته باشند.

تبصره ۳: ارائه گواهی دوره آموزش بهداشت عمومی کلیه پرسنل پیمانکار به همراه سایر مدارک قیدشده الزامی است.

تبصره ۴: پیمانکار موظف است کلیه امور مربوط به غذا از قبیل طبخ و توزیع غذا و میان وعده‌ها به بیماران و پرسنل بخش‌ها را با تعداد نیروی انسانی کافی ماهر و آموزش دیده و باتجربه انجام دهد. و نیروی مورد نیاز شامل سرآشپز ۱ نفر، آشپزماهر رژیمی ۱ نفر، کمک آشپز ۴ نفر، متصدی توزیع غذا ۲ نفر، کارگر ساده ۲ نفر، ۱ نفر نماینده و انباردار جمعاً ۱۱ نفر می‌باشد.

تبصره ۵: در مورد محموله‌های پروتئینی نظیر گوشت، مرغ و ماهی علاوه بر ارائه فاکتور کشتارگاه، تاریخ کشتار، نام و مهر و امضاء دامپزشک، وجود تمام شرایط زیر نیز الزامی بوده و در صورت عدم رعایت هریک از موارد مشروحه ذیل محموله عودت داده می‌شود.

الف- کارت بهداشت معتبر وسیله نقلیه

ب- کارت بهداشت معتبر آورنده محموله

ج- دماسنج سالم و دارا بودن درجه برودت مناسب (وسیله نقلیه)

د- دارا بودن پلمپ برحسب نظر مسئول برای محموله‌های مورد لزوم (از جمله لاشه گوشت و مرغ و غیره)

ه- شماره پلاک ماشین با مجوز صادره باید یکسان باشد

تبصره ۶: پیمانکار مکلف است طبق ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی کارکنان خود را نزد سازمان تأمین اجتماعی بیمه نماید.

تبصره ۷: پیمانکار موظف خواهد بود تا ۲ ماه پس از اتمام مدت قرارداد، بنا به تشخیص کارفرما نسبت به انجام موضوع قرارداد بر اساس مبالغ مورد توافق این قرارداد اقدام نماید.



ماده ۱۵: کارگرانی که برای اجرا تعهدات پیمانکار در مدت قرارداد انتخاب و بکارگمارده می‌شوند مستخدمین پیمانکار بوده و کارفرما در قبال این پرسنل هیچ‌گونه تعهدی نخواهد داشت.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان (ایرانی) و مودب به آداب شرعی و مجرب و متخصص که صلاحیت آنان مورد تأیید باشد جهت طبخ و توزیع غذا در آشپزخانه استفاده نموده و هرگاه کارفرما و یا نماینده او از کار و رفتار و اخلاق هریک از کارکنان رضایت نداشته باشد پیمانکار مکلف خواهد بود با اخطار کارفرما ظرف مدت ۲ روز شخص صلاحیت‌دار دیگری را به جای وی به کارگمارده و نظر کارفرما در تمام موارد صائب بوده و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می‌نماید.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است در خصوص به کارگیری تعداد پرسنل موردنیاز جهت انجام تعهدات خود به تعداد کافی نیروی مجرب اعم از سرآشپز، آشپز، کمک آشپز و کارگر آماده به کار داشته باشد، به طوری که هیچ‌گونه وقفه‌ای در امر تهیه، طبخ و توزیع غذا و خدمات دیگر صورت نگیرد. ضمناً افرادی که به عنوان سرآشپز، آشپز و کمک آشپز معرفی می‌شوند بایستی دارای مدرک معتبر در زمینه آشپزی یا تأییدیه کتبی مبنی بر دارا بودن حداقل ۵ سال سابقه کار مداوم در این زمینه باشند و یا توانایی فرد در زمینه آشپزی برای کارفرما محرز شده باشد.

تبصره ۳: پیمانکار موظف است تمام مدارک موردنیاز (کپی شناسنامه/ گواهی تحصیلات/ کارت پایان خدمت و ...) را جهت تهیه پرونده پرسنلی و حراست و نظارت بر آنها به کارفرما تحویل نماید.

تبصره ۴: پیمانکار موظف به استفاده از نیروها طبق قانون کار می‌باشد.

تبصره ۵: پیمانکار موظف است در صورت تعویض کارکنان خود مراتب را به کارفرما اطلاع دهد.

تبصره ۶: مسئولیت آموزش کارگران موضوع قرارداد به عهده پیمانکار می‌باشد. بدیهی است در صورت بروز هرگونه حادثه‌ای که به دلیل عدم آموزش نیروها باشد، مسئولیت بر عهده پیمانکار است و خسارت وارده بایستی پرداخت شود و در صورت عدم پرداخت خسارت کارفرما رأساً از پرداختی ماهانه و یا ضمانت‌نامه طرف قرارداد کسر می‌نماید.

تبصره ۷: پیمانکار موظف است گواهی سلامت کارکنان خود را که به تأیید مرکز بهداشت رسیده باشد حداکثر ۱۵ روز پس از انعقاد قرارداد به کارفرما ارائه دهد.

تبصره ۸: پیمانکار موظف است حداکثر تا پایان همراه حقوق کارگران و اضافه کاری آنها را پرداخت نماید و ماهیانه تصویر لیست پرداخت حقوق و لیست بیمه ماه قبل کارکنان خود را برحسب اسامی و مدت پرداخت حق بیمه که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی رسیده است به کارفرما ارائه نماید و پرداخت صورت وضعیت پیمانکار منوط به ارائه رسید پرداخت حقوق کارگران وی به مدیریت امور مالی است.

تبصره ۹: پیمانکار مکلف است عیدی، پاداش، سنوات و .. کارکنان تحت پوشش خود را در بهمن و اسفندماه به کارگران خود پرداخت نماید.

تبصره ۱۰: پیمانکار می‌بایست از توانایی مالی معادل پرداخت ۲ ماه حقوق کلیه پرسنل خود بدون دریافت حق الزحمه از طرف کارفرما برخوردار باشد.

ماده ۱۶: پیمانکار متعهد می‌گردد که کلیه مواد اولیه جهت طبخ غذا را بر اساس جدول ارائه شده توسط کارفرما تهیه نماید.

تبصره ۱: برنج مصرفی باید از نوع مرغوب ایرانی درجه یک هاشمی و مورد تأیید کارشناس ناظر باشد. گوشت موردنیاز از نوع گوشت گرم گوساله نر جوان و گوشت چرخ کرده از نوع برزیلی مغز ران و قلوه گاه گرم گوسفندی و



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پست:

مرغ کشتار روز تهران با وزن مناسب می باشد. و کلیه مراحل آماده سازی لاشه گوشت و مرغ در محل و با نظارت کارشناس ناظر می باشد. حمل باید با وسایل نقلیه یخچال دار و مورد تأیید صورت گیرد. گوشت چرخ کرده از نوع منجمد مغز ران و سایر غذاها گوشت گرم می باشد.

تبصره ۲: ماست مورد استفاده از نوع ۱۰۰ گرمی ساده یا پروبیوتیک از برندهای معتبر و مورد تأیید کارشناس ناظر باشد.

تبصره ۳: تهیه ظروف یک بار مصرف گیاهی درب دار غذای مهمانان، کارگاه ها و همایش ها به عهده پیمانکار می باشد و در صورت درخواست کارفرما، پیمانکار ملزم است ظروف یک بار مصرف را از نوع آلومینیومی درب دار تأمین نماید.

تبصره ۴: فلفل و سماق و نمک با مارک معتبر تحت نظر کارشناس ناظر باشد.

تبصره ۵: ظروف مصرفی برای تمامی غذاها و پیش غذاها باید از نوع مرغوب گیاهی و آلومینیومی و مورد تأیید کارشناس ناظر باشد.

تبصره ۶: روغن مصرفی باید روغن مایع استاندارد (سرخ کردنی و خوراکی) و از برندهای معروف باشد.

تبصره ۷: رب گوجه فرنگی از مارک های معتبر و مورد تأیید کارشناس ناظر باشد.

تبصره ۸: چای کیسه ای از برندهای معروف باشد.

تبصره ۹: شیر مصرفی کم چربی استریلیزه از برندهای معروف باشد.

تبصره ۱۰: پنیر تک نفری معمولی و رژیمی ۳۰ گرمی مارک معتبر ترجیحاً کاله باشد.

تبصره ۱۱: مربا از نوع تک نفره (سیب- هویج- توت فرنگی - گل سرخ- آلبالو) باشد

تبصره ۱۲: تعیین نوع نان مصرفی در هفته برای بیماران به عهده کارشناس تغذیه می باشد. ترجیحاً نان صبحانه صنعتی است.

تبصره ۱۳: پیمانکار موظف است به میزان لازم نان جهت نیاز کارکنان بیمارستان به همراه غذا توزیع نماید. میزان لازم (به ازای هر پرس یا وعده غذایی) در وعده ناهار نصف قرص نان لواش بزرگ و در وعده شام ۱ قرص نان لواش و صبحانه ، ۱ قرص نان می باشد و برای بعضی غذاها طبق آنالیز، علاوه بر نان لواش، نان باگت نیز مورد نیاز است. که قیمت آن همراه غذا می باشد و بصورت جداگانه پرداخت نمی شود.

ماده ۱۷: پیمانکار متعهد می شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد نماینده تام الاختیار خود را که مورد تایید کارشناس ناظر باشد به صورت مکتوب به کارفرما معرفی نماید و نماینده مذکور در کلیه مراحل پخت غذا و ... در محل کار حضور داشته باشد .

تبصره ۱: به ازای عدم حضور پیمانکار یا نماینده وی روزانه مبلغ ۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال به عنوان جریمه از صورتحساب ماهیانه کسر می گردد.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است توزیع غذا را توسط آشپز با پوشش مناسب (که رنگ آن با نظر کارشناس ناظر خواهد بود) انجام دهد . توزیع غذای کارکنان بیمارستان نیز در ظروف یک بار مصرف درب دار پایه گیاهی و آلومینیومی تهیه شده توسط پیمانکار و غذای بیماران در ظروف چینی (به همراه سینی) با قاشق و چنگال و کارد یک بار مصرف (که در داخل پلاستیک یک بار مصرف قرار داده و درب آن دوخته شده) می باشد و تهیه ظروف اعم از چینی و یک بار مصرف به عهده پیمانکار می باشد. ضمناً روی غذای بیماران (صبحانه، ناهار و شام) باید پوشیده و سلفون



کشیده و نوع غذا (معمولی یا رژیمی) با مشخصات بیمار اتیکت زده شود. در صورت راه اندازی سلف سرویس کارکنان غذا در ظروف چینی سرو خواهد شد. همچنین غذای بیماران ایزوله در ظروف یک بار مصرف توزیع می شود. تبصره ۳: هزینه سلفون کشی و شستشوی ظروف چینی و جبران کسری ظروف چینی بر عهده پیمانکار خواهد بود تذکر : ظروف استفاده شده باید مورد تأیید کارشناس ناظر باشد.

ماده ۱۸: پیمانکار حق انتقال تمام و یا قسمتی از موضوع قرارداد را تحت هیچ عنوان به شخص یا اشخاص ثالث ندارد و در صورت تخلف، کارفرما حق دارد قرارداد را یک طرفه فسخ و نسبت به ضبط سپرده پیمانکار به نفع خود اقدام نماید.

ماده ۱۹: پیمانکار موظف است کلیه تذکرات ناظر یا نماینده کارفرما را عمل نماید و نسبت به بالا بردن کیفیت غذا و شرایط بهداشتی محیط کار اقدام نماید.

ماده ۲۰: پیمانکار موظف است دفتری جهت حضور و غیاب کارکنان خود تهیه نماید که ساعت ورود و خروج پرسنل در آن ثبت شود این دفتر در صورت نیاز توسط کارشناس ناظر مورد بازدید قرار گرفته و مبنای پرداخت حق بیمه کارگران تحت پوشش پیمانکار خواهد بود.

ماده ۲۱: کلیه پرسنل تحت امر پیمانکار بایستی کارت شناسایی با ذکر عنوان شغلی و مسئولیت محوله در آشپزخانه ممه‌ور به مهر بیمارستان داشته باشند و کارت مذکور در طول مدت قرارداد باید همواره روی لباس پرسنل نصب شده باشد.

ماده ۲۲: مسئولیت وقوع هرگونه حوادث احتمالی برای کارگران پیمانکار در زمان انجام کار در رابطه با موضوع قرارداد به عهده پیمانکار است و کارفرما در این مورد هیچ گونه تعهدی ندارد.

ماده ۲۳: نظافت سردخانه ها و آشپزخانه و محل های توزیع غذا اعم از کف، دیوارها، دربها، پنجره ها و وسایل موجود در آن، شستن و تمیز کردن وسایل طبخ و ظروف مربوطه به عهده پیمانکار بوده و کارشناس ناظر بر کیفیت بهداشتی اماکن و لوازم فوق نظارت مستقیم دارند و همچنین پیمانکار موظف است زباله های حاصله را به صورت مداوم در کیسه های زباله گذارده و از محیط آشپزخانه و محل های توزیع به محل مخصوص جمع آوری زباله منتقل نماید.

ماده ۲۴: پیمانکار موظف است لباس کار مناسب و متحدالشکل (یونیفرم مخصوص پخت غذا و یونیفرم مخصوص توزیع غذا) و کفش مناسب، روپوش و کلاه سفید، دستکش و پیش بند به تعداد کافی برای کلیه کارکنان خود تهیه و در اختیار آن ها قرار دهد. کارکنان پیمانکار در حین انجام کار ملزم به استفاده از وسایل فوق می باشند و شستشو و نظافت وسایل مزبور و اطوی البسه کارکنان نیز به عهده پیمانکار می باشد ناظر یا نماینده کارفرما نسبت به رعایت مسائل بهداشتی نظارت کامل خواهند داشت ضمناً تهیه مواد و وسایل نظافت کارگران پیمانکار از قبیل صابون، حوله، شامپو و... به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است نسبت به تهیه دمپایی یا چکمه جداگانه برای سردخانه، آشپزخانه، دستشویی و حمام اقدام نماید.

تبصره ۲: پیمانکار موظف به تهیه حداقل سه دست البسه مناسب برای پرسنل خود می باشد.

تبصره ۳: پیمانکار موظف است لوازم ایمنی مانند دستکش و ماسک و .. را به تعداد لازم و کافی در اختیار کارگران خود قرار دهد.



ماده ۲۵: خرید و تهیه کلیه لوازم مصرفی آشپزخانه و سلف سرویس جهت آماده سازی، پخت، توزیع، نظافت و پذیرایی از قبیل مواد شوینده و پاک کننده استاندارد، رومیزی، پارچ بلور درب دار یا استیل، قاشق و چنگال و لیوان یکبار مصرف، نمکدان دریدار و سایر ظروف یکبار مصرف، سبد نان دریدار، دستمال کاغذی، تمام ظروف آشپزخانه (دیگ، پاتیل، سیخ و چاقو.....) به غیر از وسایل برقی و گازی به عهده پیمانکار است.

ماده ۲۶: پیمانکار موظف است همه روزه نسبت به شستشوی ظروف مخصوص حمل غذا اقدام و مساعی خود را جهت رعایت نظافت و بهداشت محیط کار و ظروف مربوطه به کاربرد.

ماده ۲۷: پیمانکار موظف است نسبت به نظافت و شستشوی مواد غذایی اولیه با کمال دقت اقدام نماید و سبزیجات مصرفی برای طبخ غذا باید به صورت پاک و شسته و ضد عفونی شده خریداری شود و قبل از مصرف با مواد ضد عفونی کننده استاندارد زیر نظر کارشناس تغذیه نیز مجدداً ضد عفونی نماید.

ماده ۲۸: پیمانکار موظف است دستورالعمل بهداشت و ایمنی را در مورد شستشوی محل طبخ غذا و توالت و حمام و دستشویی مورد استفاده کارگران بکار بسته و به طور متناوب اماکن مذکور را با نظارت کارفرما ضد عفونی و گندزدایی نماید. چاه چربی گیر چون منحصراً مربوط به آشپزخانه می باشد تخلیه و لایروبی آن به عهده پیمانکار می باشد. تبصره ۱: جمع آوری و حمل زباله های آشپزخانه و سلف سرویس تا محل جمع آوری زباله بیمارستان به عهده پیمانکار می باشد، که نحوه و دفعات جمع آوری و ساعات خروج طبق نظر کارفرما می باشد.

ماده ۲۹: چنانچه به هر دلیلی غذا فاسد یا غیر قابل مصرف باشد پیمانکار مکلف است فوراً نسبت به تهیه غذای سالم اقدام نماید و در صورت عدم توانایی و یا تخلف از این امر، کارفرما می تواند خود رأساً اقدام به تهیه غذا نموده و علاوه بر هزینه غذا خسارات وارده را به میزان ۲ برابر از مطالبات پیمانکار برداشت نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت. ماده اولیه بایستی از بهترین نوع مواد موجود در بازار از نوع درجه یک و مرغوب باشد و دارای تاریخ مصرف و انقضاء و مهر استاندارد و پروانه بهداشتی بوده و قبل از مصرف حتماً به رؤیت و تأیید کارشناس ناظر برسد.

تبصره ۱: پیمانکار مکلف است مواد اولیه فاسدشدنی مورد نیاز خود را به صورت روزانه تهیه و به طور تازه به مصرف برساند.

تبصره ۲: در صورتی که پیمانکار نتواند به تعهد خود مبنی بر تهیه غذا و توزیع آن اقدام نماید و این امر ناشی از تقصیر او باشد در آن صورت کارفرما می تواند با صلاح دید خود غذای بیماران و کارکنان را از رستوران های بیرون از مجموعه فراهم و فاکتور و هزینه آن به علاوه جریمه مورد نظر را از صورت حساب پیمانکار کسر نماید.

ماده ۳۰: پیمانکار موظف است در طبخ غذای روزانه نهایت دقت را به عمل آورده به طوری که غذای تهیه شده از هر جهت با کیفیت خوب و بدون نقص و از نظر کمیت مورد تأیید کارشناس ناظر باشد و به هیچ وجه مواد غذایی خام یا پخته شده باقیمانده از روزهای قبل را به مراجعه کنندگان به سلف سرویس یا آشپزخانه تحویل ندهد.

ماده ۳۱: پیمانکار موظف است در صورت توزیع ناعادلانه و کسر آمدن غذا و یا در صورتی که کارشناس ناظر غذای طبخ شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد غذای دیگری را که مورد تأیید کارفرما باشد فوراً به هزینه خود تهیه و توزیع نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را در این مورد نخواهد داشت.

ماده ۳۲: هزینه نهار، شام، قند و چای پرسنل پیمانکار و آشپزخانه به عهده خود پیمانکار می باشد. همچنین کارفرما تعهدی نسبت به تأمین سرویس ایاب و ذهاب پرسنل پیمانکار ندارد.



ماده ۳۳: پیمانکار متعهد است در زمان سرو غذا به گونه‌ای عمل نماید که از تجمع غیرمعارف مراجعین جلوگیری شود و ظروف اضافه روی کلیه میزهای ناهارخوری نیز در طول ساعات به‌طور مرتب و در اسرع وقت جمع‌آوری، شستشو و میزها نیز تمیز گردد.

ماده ۳۴: پیمانکار موظف است نسبت به تهیه به‌موقع مواد غذایی موردنیاز از یک هفته قبل و با توجه به برنامه غذایی ارائه‌شده از طرف کارشناس ناظر اقدام نموده و کلیه مسئولیت‌های ناشی از عدم اقدام به‌موقع به عهده پیمانکار می‌باشد.

تبصره: استفاده از مواد فله‌ای (مانند خیار شور، زعفران، خلال پسته، آرد و ...) ممنوع بوده و باید از انواع بسته‌بندی که دارای مهر استاندارد، تاریخ مصرف، پروانه بهداشتی و ... می‌باشد، استفاده نماید.

ماده ۳۵: پیمانکار حق هیچ‌گونه دخل و تصرف در محل آشپزخانه و سالن توزیع غذا را ندارد و در پایان قرارداد موظف است بر اساس لیست تحویلی در ابتدای قرارداد نسبت به تحویل صحیح و سالم لوازم اقدام نماید.

ماده ۳۶: پیمانکار موظف است به‌طور مرتب وسایل پخت‌وپز خود را کنترل نموده و نسبت به سلامت لوازم موردنیاز اطمینان داشته به نحوی که هیچ‌گونه نقصان و خللی در برنامه‌های تنظیمی طبخ و توزیع غذا ایجاد نشود در غیر این صورت مسئولیت عواقب بعدی آن به عهده پیمانکار است و چنانچه بر اثر سهل‌انگاری و قصور هریک از کارکنان پیمانکار خسارتی به اموال موجود وارد گردد جبران آن به تشخیص کارفرما به عهده پیمانکار است بدیهی است در صورت عدم جبران از سپرده حسن انجام کار و مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

ماده ۳۷: کلیه دستگاه‌ها و تجهیزات و لوازم موجود در آشپزخانه و سلف سرویس سالم و طی صورت جلسه‌ای تحویل پیمانکار خواهد شد و پیمانکار متعهد می‌گردد عیناً سالم تحویل کارفرما نماید.

ماده ۳۸: پیمانکار ملزم است جعبه کمک‌های اولیه همراه با مواد و وسایل موردنیاز آن را که مورد تأیید معاونت درمان بیمارستان باشد، در آشپزخانه و محل‌های توزیع غذا فراهم نماید.

ماده ۳۹: پیمانکار موظف است نکات ایمنی در خصوص استفاده صحیح از تأسیسات و وسایل گازی و برقی را رعایت نموده و کلیه مسئولیت‌های ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار می‌باشد و کارفرما هیچ‌گونه مسئولیتی را نمی‌پذیرد و پیمانکار متعهد به جبران خسارات احتمالی در این خصوص می‌باشد.

ماده ۴۰: کارفرما این حق را دارد که کیفیت و کمیت عملکرد پیمانکار را در هر زمان که لازم بداند توسط کارشناس ناظر کنترل کند و پیمانکار مکلف به همکاری می‌باشد.

ماده ۴۱: پیمانکار در صورت تخلف یا تقلب در موضوع قرارداد ملزم به پرداخت کلیه خسارات ناشی از تخلف و تقلب بوده و حق پیگیری قانونی و فسخ قرارداد برای کارفرما محفوظ است.

ماده ۴۲: پیمانکار معترف است که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دی‌ماه ۱۳۳۷ نبوده و تعهد می‌نماید که تا پایان اجرای قرارداد به هیچ‌عنوان از عناوین اشخاص مذکور در قانون فوق‌الذکر و سهم و ذینفع نمودن آنان در موضوع قرارداد استفاده ننماید و در صورت خلاف تعهدات فوق قرارداد فسخ و کلیه خسارات وارده وصول خواهد شد.

ماده ۴۳: پیمانکار تأیید می‌نماید که از کمیت و مشخصات و خصوصیات کار و جمیع امور مربوط به اجرای عملیات موضوع این قرارداد واقف پیدا کرده و با علم و اطلاع کامل از تمام مفاد این قرارداد را امضا نموده است و به هیچ‌گونه



ادعا یا مطالبه‌ای که ناشی از عدم اطلاع باشد قابل پذیرش نمی‌باشد. کلیه اسناد و مشخصات قرارداد و شرایط توافق شده جز لاینفک قرارداد بوده و پیمانکار موظف و متعهد به رعایت کامل آن‌ها می‌باشد.

ماده ۴۴: پیمانکار تعهد می‌نماید در اجرای مفاد این قرارداد کلیه شرایط و مقررات ایمنی و حفاظتی را رعایت نماید و در صورت مشاهده شیء خارجی و حشرات در غذا و موارد خلاف از قبیل: نامناسب بودن کیفیت غذا، کمبود و در صورت عدم رعایت مقررات بهداشتی یا بروز مسمومیت غذایی به صورت گروهی یا فردی وعدم رعایت مقررات و شئون اسلامی، کارفرما حق دارد طبق مفاد جدول کسورات از دستمزد پیمانکار کسر نماید (جدول یک).

ماده ۴۵: کلیه اسناد و مشخصات قرارداد و شرایط توافق شده جز لاینفک قرارداد بوده و پیمانکار موظف و متعهد به رعایت کامل آن‌ها می‌باشد.

ماده ۴۶: در خصوص میوه توزیع شده در برنامه غذایی، تهیه آن با پیمانکار و بر اساس آمار اعلام شده بوده و نوع میوه بستگی به فصل دارد. پیمانکار موظف به تهیه و توزیع میوه مرغوب و مورد تأیید کارشناس ناظر بوده و در صورت مشاهده میوه نامرغوب و یا وزن کمتر از مندرج در پیوست ۱، کارفرما می‌تواند نسبت به جریمه پیمانکار اقدام نماید، پیمانکار حق تغییر میوه را بدون هماهنگی با کارشناس ناظر ندارد و در صورت مشاهده بابت میوه به پیمانکار مبلغی پرداخت نخواهد شد.

تبصره: پیمانکار اعلام می‌نماید از محل اجرای کار بازدید به عمل آورده و از شرایط اجرای کار اطلاع کامل دارد و کلیه دستورالعمل‌های ارائه شده از سوی کارفرما را تأیید نموده است.

ماده ۴۷: در صورت بروز هرگونه حادثه برای پرسنل بیمارستان یا اشخاص ثالث در نتیجه سوء مدیریت و عمل پیمانکار و هرگونه بیماری یا مسمومیت در پرسنل یا بیماران که ناشی از طبخ نادرست غذا و استفاده از مواد غذایی نامرغوب و فاسد، مخلوط شدن اشیاء خارجی در غذا و ناشی از نظارت نادرست و ناکافی پیمانکار بر مراحل طبخ و توزیع غذا و نظافت پرسنل و محل و وسایل آشپزخانه و .. باشد پیمانکار مسئولیت حقوقی و جزایی حوادث را به عهده خواهد داشت و کارفرما حق دارد علاوه بر فسخ یک جانبه قرارداد سپرده تعهد و حسن انجام کار وی را نیز ضبط نماید.

ماده ۴۸: در صورت مشاهده استفاده غیر صحیح و غیربهداشتی از وسایل و ظروف و اقلام تحویلی و نیز اسراف و هدر دادن آب، برق و گاز از سوی پیمانکار با تشخیص دفتر فنی بیمارستان و تایید کارشناس ناظر منجر به صدور جریمه و کسر از صورتحساب خواهد شد.

ماده ۴۹: استفاده از جوهر لیمو طعم‌دهنده‌های صنعتی رنگ و مواد مشابه در تهیه غذا ممنوع می‌باشد.

ماده ۵۰: ورود اقلام غذایی به صورت فله و بدون بسته‌بندی معتبر ممنوع می‌باشد.

ماده ۵۱: اضافه کردن غذای جدید در چارچوب آنالیز با صلاحدید کارشناس تغذیه بلامانع بوده و پیمانکار موظف به تهیه آن می‌باشد.

ماده ۵۲: تصاویر پیوست ۱ و ۲ و ۳ پس از تکمیل قیمت‌گذاری و حتماً در پاکت ج لحاظ شود.

ماده ۵۳: هیچ‌گونه تعدیل قیمتی بابت افزایش مواد اولیه و دستمزد نیروی انسانی به این قرارداد تعلق نمی‌گیرد.

ماده ۵۴: پیمانکار موظف است در وعده ناهار و شام یک پرس غذا به عنوان غذای تست به ناظر کارفرما تحویل دهد که بابت آن مبلغی پرداخت نمی‌شود.



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

ماده ۵۵: کلیه شرکت کنندگان در مناقصه بایستی حداقل یک سال سابقه کار در بیمارستان را داشته باشند و گواهی حسن انجام کار ارائه نمایند.

ماده ۵۶: پیمانکار متعهد است در طی مدت قرارداد همکاری لازم را با بیمارستان در زمینه اعتباربخشی و رعایت استانداردهای لازم را داشته باشد.

ماده ۵۷: قرارداد دارای ناظر تغذیه و بهداشت محیط می باشد که کارفرما به پیمانکار کتباً معرفی می نماید.

ماده ۵۸: چک لیست کنترل بهداشتی و تغذیه ای جزء لازم قرارداد بوده که در پایان هر ماه توسط ناظرین تکمیل و پرداخت صورت وضعیت منوط به تأیید و ضمیمه چک لیست مربوطه خواهد بود.

ماده ۵۹: پیمانکار مکلف است در هر وعده غذایی ناهار و شام امکان انتخاب حداقل ۲ دو منو برای بیماران و پرسنل فراهم نماید.

ماده ۶۰: پیمانکار مکلف است که معیارها و شاخص های چک لیست های روزانه را رعایت و با نظر کارشناس ناظر به طور روزانه چک لیست هارا رعایت نماید.

در صورت انجام هرگونه تخلف و قصور و سهل انگاری از مفاد قرارداد توسط پیمانکار یا کارکنان وی پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد که میزان جریمه بر اساس چک لیست نظارتی در هر مورد اعمال خواهد شد و بنا به تشخیص کارفرما از صورت وضعیت ماهیانه کسر می گردد.

ماده ۶۱: هرگاه بروز شرایط اضطراری (جنگ، اعتصاب های عمومی، شیوع بیماری های واگیردار، زلزله، سیل و طغیان های غیرعادی و خشک سالی بی سابقه و همچنین آتش سوزی های دامنه دار، طوفان و حوادث مشابه) انجام قرارداد حاضر را برای کارفرما غیرممکن سازد می توان پایان قرارداد را به پیمانکار اعلام نماید.

ماده ۶۲: در صورت بروز اختلاف بین کارفرما و پیمانکار موضوع با توافق طرفین حل خواهد شد در غیر این صورت موضوع به کمیسیون ماده ۹۴ آئین نامه مالی معاملات دانشگاه ارجاع و مورد بررسی قرار گرفته و رأی آن برای طرفین لازم الاجرا می باشد و طرف مقابل حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت.

فسخ قرارداد:

ماده ۶۳: در صورتی که اخطارهای صادره از سوی کارفرما به برنده مناقصه که پس از اعلام به وی پیمانکار نامیده می شود در طی مدت قرارداد در زمینه های مختلف به سه فقره برسد کارفرما مجاز است قرارداد را به طور یک جانبه لغو و مراتب را جهت تعطیل عملیات موضوع قرارداد به شرکت ابلاغ نماید. ضمناً سپرده حسن اجرای تعهدات شرکت بدون رعایت تشریفات قانونی به نفع دولت ضبط خواهد شد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت.

ماده ۶۴: نظارت بر اجرای قرارداد توسط کارشناسان ناظر کارفرما خواهد بود.

ماده ۶۵: در صورتی که طرفین قرارداد به هر عنوان مایل به ادامه همکاری نباشند ضروری است حداقل یک ماه قبل موضوع را کتباً به طرف مقابل اعلام و از اینکه طرف قرارداد از موضوع اطلاع یافته است اطمینان حاصل نمایند. (در صورتی که درخواست قطع همکاری از طرف پیمانکار باشد پیمانکار متعهد به ادامه همکاری تا معرفی پیمانکار جدید می باشد).

ماده ۶۶: کارفرما می تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجرای این قرارداد با رعایت مقررات عمومی شرایط اختصاصی را که لازم می داند به این قرارداد الحاق نماید.



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

ماده ۶۷: پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما پس از اتمام قرارداد تا تعیین شرکت جدید و تحویل کار حداقل به مدت دوماه برابر مفاد موجود در این قرارداد به ارائه خدمت ادامه دهد.

ماده ۶۸: شرکت برنده مناقصه اجازه فروش غذا بدون به وجود آوردن مشکل برای بیمارستان را با هماهنگی دارد.

این قرارداد در ۶۸ ماده و ۴۷ تبصره در چهار نسخه تنظیم و اعتبار کلیه نسخ آن پس از امضای طرفین باهم برابر و در احتساب روز، ماه و سال، ملاک عمل سال شمسی است.

پیمانکار :
کارفرما :



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پرست:

(پیوست ۱)

لیست غذاهای مورد نیاز جهت طبخ و قیمت پایه (تومان)

ردیف	نوع غذا	قیمت هر پرس (تومان)	فراوانی ماهانه	مجموع قیمت ماهانه هر غذا
۱.	چلو خورشت قورمه سبزی		۵۰۰	
۲.	چلو خورشت قیمه		۵۰۰	
۳.	چلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو		۵۰۰	
۴.	چلو خورشت فسنجان با مرغ یا گوشت		۵۰۰	
۵.	چلو کباب کوبیده		۱۸۰۰	
۶.	زرشک پلو با مرغ		۱۸۰۰	
۷.	چلو جوجه کباب		۱۸۰۰	
۸.	خوراک جوجه کباب با دورچین		۸۰۰	
۹.	خوراک مرغ		۸۰۰	
۱۰.	خوراک مرغ سوخاری و شنپسل		۸۰۰	
۱۱.	باقالی پلو با گوشت		۳۰۰	
۱۲.	سبزی پلو با ماهی قزل آلا		۱۵۰۰	
۱۳.	ماکارونی		۶۰۰	
۱۴.	عدس پلو با گوشت چرخ کرده و کشمش		۴۰۰	
۱۵.	لوبیا پلو		۴۰۰	
۱۶.	استانبولی پلو		۴۰۰	
۱۷.	کنتل با مخلفات		۲۰۰	
۱۸.	کنتل مرغ با مخلفات		۲۰۰	
۱۹.	سبزی پلو با گوشت		۳۰۰	
۲۰.	چلو خورشت کرفس		۲۰۰	
۲۱.	خوراک کباب ماهی		۴۰۰	
۲۲.	خوراک کوبیده		۲۰۰	
۲۳.	کوکو سیب زمینی		۲۰۰	
۲۴.	چلو خورشت مرغ و الو		۲۰۰	
۲۵.	چلو کباب تابه ای		۲۰۰	
۲۶.	چلو خورشت الواسفناج با گوشت		۲۰۰	
۲۷.				
۲۸.	کوفته تبریزی		۲۰۰	
۲۹.	رولت گوشت		۲۰۰	
۳۰.	رولت مرغ		۲۰۰	
۳۱.	چلو خورشت کوفته ریزه		۲۰۰	
۳۲.	ته چین مرغ		۳۰۰	
۳۳.	چیکن راتاتویی		۲۰۰	



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پرست:

۳۴	خوراک تاس کباب	۲۰۰	
۳۵	خوراک سبزیجات	۲۰۰	
		۱۷۴۰۰	

نکته مهم: آمار ماهانه تا ۳۰ درصد قابل جابجایی با هماهنگی کارفرما می باشد.

(پیوست ۲) لیست پیش غذاها، دسرها، نوشیدنی ها و قیمت پایه

ردیف	نوع پیش غذا و...	قیمت پایه (تومان)	میانگین تعداد ماهانه	مجموع قیمت ماهانه
۳ ۵	انواع آش		۱۰۰۰	
۳ ۶	انواع سوپ		۳۰۰۰	
۳ ۷	شله زرد (۲۵۰ گرم)		۱۷۰	
۳ ۸	پوره سیب زمینی		۱۰۰	
۳ ۹	پوره عدس		۱۰۰	
۴ ۰	پوره کدو حلوائی یا هویج		۱۰۰	
۴ ۱	پوره اسفناج		۱۰۰	
۴ ۲	ماست یک نفره (۱۰۰ گرمی)		۱۲۰۰۰	
۴ ۳	ماست موسیریک نفره (۱۰۰ گرمی)		۲۰۰۰	
۴ ۴	فرنی		۵۰۰	
۴ ۵	شیر برنج		۵۰۰	
۴ ۶	دوغ یک نفره (۲۵۰ سی سی)		۱۰۰۰	



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

۴	شیر پاستوریزه پاکتی کم چرب (۲۰۰ سی سی)	۲۴۰۰	
۷			
۴	سالاد فصل (کاهو یا کلم) به همراه سس	۲۵۰۰	
۸	فرانسوی ۱۵۰ گرم		
۴	سالاد شیرازی به همراه آب لیمو ۱۵۰ گرم	۵۰۰	
۹			
۵	سبزی خوردن ۱۰۰ گرم	۲۰۰	
۰			
۵	بیسکویت ساقه طلایی مینو سه عددی	۲۴۰۰	
۱			

نکته مهم: آمار ماهانه تا ۳۰ درصد قابل جابجایی با هماهنگی کارفرما می باشد.

(پیوست ۳) لیست میوه ها و قیمت پایه

ردیف	نوع میوه	وزن ماهیانه (کیلوگرم)	قیمت / کیلوگرم (تومان)	تعداد	مجموع ماهانه	قیمت
۵۳	موز	۱۶۰				
۵۴	سیب درختی	۱۰۰				
۵۵	پرتقال	۴۰				
۵۶	نارنگی	۲۴				
۵۷	کیوی	۲۴				
۵۸	هلو	۴۰				
۵۹	زردآلو	۱۰				
۶۰	شلیل	۳۰				

نکته مهم: آمار ماهانه تا ۳۰ درصد قابل جابجایی با هماهنگی کارفرما می باشد.



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

پیوست ۴

صبحانه معمولی بیماران

رژیم	اقلام صبحانه	قیمت پایه به تومان	میانگین تعداد ماهانه	مجموع قیمت ماهانه
معمولی ۱	کره، عسل، قند و شکر، نان، چای		۶۰۰	
معمولی ۲	کره، پنیر، قند و شکر، نان، چای		۵۰۰	
معمولی ۳	کره، مربا، قند و شکر، نان، چای		۶۰۰	
معمولی ۴	تخم مرغ آب پز، پنیر، قند و شکر، نان، چای		۱۵۰۰	
معمولی ۵	پنیر، خیار، گوجه، قند و شکر، نان، چای		۸۰۰	
معمولی ۶	پنیر، حلواشکری، قند و شکر، نان، چای		۸۰۰	
معمولی ۷	عدسی (۳۰۰ گرم پخته)، نان، چایی و قند یا شکر		۵۰۰	
معمولی ۸	نیمرو. نان. چایی و قند یا شکر		۲۰۰	
معمولی ۹	خوراک لوبیاچیتی (۳۰۰ گرم پخته). نان. چایی. قند یا شکر		۴۰۰	
افطاری	پنیر + گردو ۲ عدد درشت + خرما ۴ عدد + شیر ۲۰۰ cc پاکتی		۳۰۰	

پنیر از نوع ۳۰ گرمی باشد.

نکته مهم: آمار ماهانه تا ۳۰ درصد قابل جابجایی با هماهنگی کارفرما می باشد



شماره:

تاریخ:

پرست:

(۱) چلوخورش قورمه سبزی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گوساله گرم	۷۰
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	سبزی قورمه سرخ شده	۲۵ گرم
۴	لویا قرمز	۳۰ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	روغن مایع سرخ کردنی	۳۰ گرم
۷	لیمو عمانی	۳ گرم
۸	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال
۹	نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۲) چلوخورش قیمه

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گوساله گرم	۷۰ گرم
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	لپه	۲۵ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۲۵ گرم
۶	لیمو عمانی	۲ گرم
۷	نمک و ادویه	به مقدار لازم
۸	سیب زمینی	۵۰ گرم
۹	روغن مایع سرخ کردنی	۳۰ گرم
۱۰	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال



شماره:

تاریخ:

پست:

(۳) چلوخورش قیمه بادمجان یا کدو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گوساله گرم	۷۰ گرم
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	بادمجان یا کدو خام	۱۰۰ گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی	۳۰ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۲۵ گرم
۷	لپه	۲۵ گرم
۸	آبغوره	۵ گرم
۹	نمک و ادویه	به مقدار لازم
۱۰	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال

(۴) چلوخورش فسنجان با مرغ یا گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت مرغ بدون پوست و استخوان (آماده طبخ) (با گوشت)	۱۵۰ گرم (۷۵ گرم)
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	مغز گردو	۵۰ گرم
۴	رب انار غلیظ	۲۵ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۲۰ گرم
۶	شکر	۵ گرم
۷	پیاز	۳۰ گرم
۷	نمک و ادویه	به مقدار لازم
۸	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال



شماره:

تاریخ:

پرست:

(۵) چلوکباب کوبیده

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت چرخ کرده	۷۵ گرم گوشت گوساله + ۲۵ گرم قلوه گاه گوسفندی
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	کره	۱۰ گرمی یک عدد
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۱۰ گرم
۶	پیاز	۳۰ گرم
۷	گوجه فرنگی / یا نارنج مطابق فصل	۱۰۰ گرم
۸	سماق تک نفره	۱ عدد
۹	نمک وادویه	به مقدار لازم
۱۰	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال

(۶) زرشک پلو با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	مرغ پاک شده بدون پوست	۲۵۰ گرم
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	زرشک	۱۵ گرم
۴	شکر	۳ گرم
۵	نمک وادویه	به مقدار لازم
۶	پیاز	۲۰ گرم
۷	روغن مایع سرخ کردنی	۲۵ گرم
۸	رب گوجه فرنگی	۲۵ گرم
۹	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال



شماره:

تاریخ:

پست:

(۷) چلو جوجه کباب

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه فیله مرغ بدون استخوان	۲۰۰ گرم
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	آبلیمو	۱۰ گرم
۴	کره	۱۰ گرم
۵	گوجه فرنگی	۱۰۰ گرم
۶	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال
۷	نمک و ادویه	به مقدار لازم
۸	پیاز	۱۵ گرم

(۸) خوراک جوجه کباب با دور چین

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه فیله مرغ بدون استخوان	۲۰۰ گرم
۲	آبلیمو	۱۰ گرم
۳	خیار شور متوسط	۱ عدد
۴	گوجه فرنگی	۱۰۰ گرم
۵	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال
۶	نمک و ادویه	به مقدار لازم
۷	سبزیجات متنوع	۱۵۰ گرم
۸	پیاز	۳۰ گرم



شماره:

تاریخ:

پوست:

(۹) خوراک مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	مرغ پاک شده بدون پوست	۲۵۰ گرم
۲	آبلیمو	۱۰ گرم
۳	سیب زمینی	۱۰۰ گرم
۴	گوجه فرنگی	۵۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۲۵ گرم
۷	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال
۸	نمک وادویه	به مقدار لازم
۹	سبزیجات متنوع	۱۵۰ گرم
۱۰	پیاز	۳۰ گرم

(۱۰) خوراک مرغ سوخاری و شنیتسل مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت مرغ بدون پوست (آماده طبخ) یا شنیتسل مرغ (سینه مرغ بی خس)	۲۵۰ گرم (برای مرغ سوخاری) ۲۰۰ گرم (برای شنیتسل مرغ)
۲	سیب زمینی سرخ کرده	۱۰۰ گرم
۳	سس گوجه فرنگی (کچاپ)	بسته تک نفره
۴	گوجه	۷۵ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۵۰ گرم
۶	نمک وادویه	به مقدار لازم
۷	آرد سوخاری	۲۰ گرم
۸	نان باگت	۱ عدد
۹	خیار شور متوسط	۱ عدد



شماره:

تاریخ:

پوست:

(۱۱) باقلایلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گوساله تازه	۱۴۰ گرم
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	باقلائی خشک (باقلای تازه)	۴۰ گرم (۱۰۰-۸۰ بدون پوست)
۴	شوید خشک (شوید تازه)	۲۵ گرم (۱۰۰ گرم)
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۲۵ گرم
۶	پیاز	۳۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۲۵-۲۰ گرم
۸	نمک و ادویه	به مقدار لازم
۹	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال

(۱۲) سبزی پلو با ماهی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	ماهی قزل آلا (شکم خالی) //	۲۵۰ گرم
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	سبزی پلوئی پاک شده آماده	۵۰ گرم
۴	آرد	۱۰ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۵۰ گرم
۶	تخم مرغ	۱۵ گرم
۷	آبلیمو	۱۰ گرم
۸	نمک و ادویه	به مقدار لازم
۹	سیر تازه و پیاز	۱۰ گرم
۱۰	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال



شماره:

تاریخ:

پوست:

(۱۳) ماکارونی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت چرخ کرده (آماده طبخ)	۷۰ گرم
۲	ماکارونی	۱۶۰ گرم
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۲۰ گرم
۴	نمک و ادویه	به مقدار لازم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۴۰ گرم
۷	قارچ	۳۰ گرم

(۱۴) عدس پلو با گوشت چرخ کرده و کشمش

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت چرخ کرده (آماده طبخ)	۷۰ گرم
۲	برنج خام	۱۲۰ گرم
۳	عدس	۴۰ گرم
۴	کشمش	۲۵ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۳۵ گرم
۶	پیاز	۳۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۵ گرم
۸	نمک و ادویه	به مقدار لازم
۹	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال



شماره:

تاریخ:

پرست:

(۱۵) لوبیا پلو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت چرخ کرده (آماده طبخ)	۷۰ گرم
۲	برنج خام	۱۲۰ گرم
۳	لوبیا سبز	۷۵ گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی	۲۰ گرم
۵	پیاز	۲۰ گرم
۶	نمک وادویه	به مقدار لازم
۷	رب گوجه فرنگی	۳۰ گرم

(۱۶) استانبولی پلو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت چرخ کرده (آماده طبخ)	۷۰ گرم
۲	برنج خام	۱۲۰ گرم
۳	سیب زمینی	۵۰ گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی	۲۰ گرم
۵	نمک وادویه	به مقدار لازم
۶	پیاز	۲۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۳۰ گرم

(۱۷) کتلت گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گوساله چرخ کرده	۱۰۰ گرم
۲	تخم مرغ	نصف یک عدد
۳	سیب زمینی	۱۰۰ گرم
۴	نان باکت	۱ عدد
۵	آرد سوخاری	۲۵ گرم
۶	روغن مایع سرخ کردنی	۵۰ گرم
۷	پیاز	۳۰ گرم
۸	گوجه فرنگی	۱۰۰ گرم
۹	نمک وادویه	به مقدار لازم
۱۰	سس کچاب	۱ عدد تک نفره
۱۱	خیار شور متوسط	۱ عدد



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

(۱۸) کتلت مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سینه پاک شده مرغ	۱۰۰ گرم
۲	تخم مرغ	نصف یک عدد
۳	آرد سوخاری	۲۵ گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی	۶۰ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	گوجه فرنگی	۱۰۰ گرم
۷	خیارشور متوسط	۱۰۰ گرم
۸	سس کچاپ	بسته تک نفره
۹	نمک وادویه	به مقدار لازم
۱۰	سیب زمینی	۱۰۰ گرم
۱۱	نان باگت	۱ عدد

(۱۹) سبزی پلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج خام	۱۴۰ گرم
۲	سبزی مخلوط (برای سبزی پلو)	۵۰ گرم
۳	روغن	۳۰ گرم
۴	نارنج یا لیمو	۵۰ گرم
۶	زعفران	به مقدار کافی
۷	گوشت گوساله	۱۴۰ گرم
۸	نمک وادویه	به مقدار لازم
۹	پیاز	۳۰ گرم



شماره:

تاریخ:

پرست:

(۲۰) چلوخوشت کرفس

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گرم گوساله	۷۰ گرم
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	کرفس پاک کرده و نعنای جعفری	۱۲۰ گرم
۴	پیاز	۲۰ گرم
۵	روغن مایع	۳۵ گرم
۶	آبلیمو	۵ گرم
۷	نمک وادویه	به مقدار لازم
۸	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال
۹	رب	۱۰ گرم

(۲۱) خوراک کباب ماهی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	ماهی قزل آلا	۲۵۰ گرم
۲	کره یا روغن زیتون	۱۰ گرم
۳	آبلیمو	۱۰ گرم
۴	نمک وادویه	به مقدار لازم
۵	لیمو یا نارنج	۶۰ گرم
۶	سبزیجات متنوع	۱۵۰ گرم

(۲۲) خوراک کوبیده

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت چرخ کرده	۱۰۰ گرم گوساله ۴۰ گرم قلوه گاه گوسفندی
۲	کره	۱۰ گرمی
۳	تخم مرغ	۵ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	نمک وادویه	به مقدار لازم
۶	گوچه فرنگی	۱۰۰ گرمی
۷	سماق تک نفره	۱ بسته



شماره:

تاریخ:

پوست:

(۲۳) کوکوسیب زمینی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سیب زمینی پاک شده	۲۰۰ گرم
۲	آرد برنج	۵ گرم
۳	روغن	۴۰ گرم
۴	تخم مرغ	به مقدار کافی
۵	نمک فلفل زردچوبه و ادویه	به مقدار کافی
۶	گوچه	۱۰۰ گرم
۷	خیار شور	۵۰ گرم

(۲۴) چلو خورشت مرغ و آلو

برنج	۱۴۰ گرم
فیله مرغ	۱۵۰ گرم
پیاز	۴۰ گرم
نمک و ادویه	به مقدار لازم
آلو مشهدی	۵۰ گرم
رب	۳۰ گرم
روغن	۱۰ گرم
زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس یک مثقال

(۲۵) چلو کباب تابه ای

برنج	۱۴۰ گرم
گوشت گوساله چرخ کرده	۱۲۰ گرم
پیاز	۳۰ گرم
کره	۱۰ گرم
گوچه فرنگی	۱۰۰ گرم
روغن	۴۰ گرم
لیمو یا نارنج	۵۰ گرم
نمک و ادویه	به مقدار لازم
زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس یک مثقال



شماره:

دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

(۲۶) چلوخورشت آلو اسفناج

گوشت بدون چربی گوساله گرم	۷۰ گرم
پیاز	۳۰ گرم
اسفناج تازه	۱۶۰ گرم
رب	۱۰ گرم
روغن	۴۰ گرم
زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس یک مثقال
نمک و ادویه	به مقدار لازم
آبلیمو یا آبغوره	به مقدار کافی
آلو مشهدی	۴۰ گرم

(۲۷) خوراک کوفته تبریزی

برنج	۵۰ گرم
گوشت چرخ کرده گوساله	۱۲۰ گرم
لپه	۲۵ گرم
سبزی کوفته	۵۰ گرم
رب	۳۰ گرم
روغن	۳۰ گرم
پیاز	۴۰ گرم
تخم مرغ	$\frac{1}{4}$
نمک و ادویه	به مقدار لازم
آلو بخارا	۱۵ گرم
زرشک	۵ گرم



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پست:

(۲۸) رولت گوشت

گوشت چرخ کرده گوساله	۱۲۰ گرم
روغن	۲۰ گرم
پیاز	۴۰ گرم
تخم مرغ	۱۰ گرم
سبزیجات معطر	۳۰ گرم
کشمش	۱۰ گرم
زرشک پلویی	۱۰ گرم
نمک و ادویه	به مقدار لازم
گوچه و سیب زمینی	۱۵۰ گرم
خیار شور	۱۰۰ گرم

(۲۹) رولت مرغ

سینه مرغ	۱۲۰ گرم
روغن	۲۰ گرم
پیاز	۴۰ گرم
تخم مرغ	۱۰ گرم
سبزیجات معطر	۳۰ گرم
نمک و ادویه	به مقدار لازم
کشمش	۱۰ گرم
زرشک پلویی	۱۰ گرم
رب انار	۱۰ گرم
مغز گردو	۱۰ گرم
گوچه	۵۰ گرم
خیار شور	۱۰۰ گرم



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

(۳۰) خورش کوفته ریزه

گوشت چرخ کرده	۱۰۰ گرم
روغن	۳۰ گرم
پیاز	۴۰ گرم
ابلیمو	۱۰ گرم
رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
تخم مرغ	۱۰ گرم
نمک و ادویه	به مقدار لازم
برنج	۱۴۰ گرم

(۳۱) ته چین مرغ

سینه مرغ	۵۰ گرم
روغن	۱۰ گرم
برنج	۷۰ گرم
تخم مرغ	۱ عدد
ماست پرچرب	۲۵ گرم
خلال پسته و بادام	۲ گرم
زرشک	۲ گرم
زعفران	هر ۲۵۰ پرس یک مثقال
گلاب و نمک و ادویه	به مقدار لازم

(۳۲) خوراک راتاتیوی

سینه مرغ	۵۰ گرم
روغن	۱۰ گرم
پیاز	۳۰ گرم
بادمجان	۶۰ گرم
کدو مسمايي	۵۰ گرم
گوجه و فلفل دلمه	۶۰ گرم
رب گوجه	۱۰ گرم
سیر	۵ گرم
آبلیمو و آبغوره	به مقدار لازم
نمک و ادویه	به مقدار لازم



شماره:

تاریخ:

پوست:

(۳۳) خوراک تاس کباب

گوشت سردست گوساله	۸۰ گرم
روغن	۵ گرم
پیاز	۱۰۰ گرم
هویج و سیب زمینی و گوجه فرنگی	۲۰۰ گرم
به	۵۰ گرم
نمک و ادویه	به مقدار لازم
رب گوجه	۱۰ گرم

(۳۴) خوراک سبزیجات

کلم بروکلی	۵۰ گرم
گل کلم یا لوبیا سبز یا نخود فرنگی	۱۰۰ گرم
قارچ و کدو مسمایی و ذرت	از هر کدام ۸۰ گرم
هویج	۵۰ گرم
روغن مایع	۱۰ گرم
نمک و ادویه	به مقدار لازم



شماره:

دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

پیش غذاها و پوره جات

آش رشته

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	رشته ایرانی ۱۵ گرم
۲	خرده گوشت یا آب قلم
۳	پیاز و سیر ۲۵ گرم
۴	سبزی آشی (۴۰ گرم)
۵	لوبیا چیتی ۱۰ گرم
۶	نخود ۱۰ گرم
۷	عدس ۱۰ گرم
۸	روغن
۹	کشک ۱۵ گرم
۱۰	آرد
۱۳	نعناع خشک ۳ گرم
۱۴	نمک و فلفل و زردچوبه
وزن کل معادل ۳۰۰ گرم	



شماره:

تاریخ:

سوت:

ریز اجزای تشکیل دهنده آش جو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	جو پوست کنده ۱۵ گرم
۲	خرده گوشت یا آب قلم
۳	پیاز ۴۰ گرم
۴	سبزی آشی (۱۰۰ گرم)
۵	لوبیا چیتی ۱۰ گرم
۶	نخود ۱۰ گرم
۷	روغن ۱۰ گرم
۸	کشک ۱۵ گرم
۹	نعناع خشک ۳ گرم
۱۰	نمک و فلفل و زردچوبه
۱۳	نعناع خشک
وزن کل معادل ۳۰۰ گرم	

سوپ جو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	جو پوست کنده ۲۵ گرم
۲	روغن ۱۰ گرم
۳	هویج ۱۰ گرم
۴	ابلیمو ۵ گرم
۵	جعفری ۱۵ گرم
۶	پیاز ۱۵ گرم
۷	رب گوجه فرنگی ۲۵ گرم
۸	آب قلم
وزن کل معادل ۲۵۰ گرم	

پوره سیب زمینی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	سیب زمینی	۱۰۰ گرم
۲	شیر	۳۰ گرم
۳	کره	۱۰ گرم
میانگین وزن		۱۳۰-۱۴۰ گرم



شماره:

تاریخ:

پوست:

پوره عدس

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	عدس پخته	۵۰ گرم
۲	شیر	۳۰ گرم
۳	کره	۱۰ گرم
میانگین وزن		۸۰-۹۰ گرم

پوره کدو حلوائی یا هویج

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	کدو حلوائی (یا هویج)	۱۰۰ گرم
۲	شیر	۱۵ گرم
۳	کره	۱۰ گرم
میانگین وزن		۱۱۰-۱۲۰ گرم

پوره اسفناج

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	اسفناج	۲۰۰ گرم
۲	شیر	۱۵ گرم
۳	کره	۱۰ گرم
میانگین وزن		۲۱۰-۲۲۰ گرم

فرنی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	آرد برنج	۱۰ گرم
۲	شیر	۱۸۰ سی سی (۳/۴ لیوان)
۳	شکر	۱۵ گرم
وزن کل معادل		۲۰۰ گرم

شیر برنج

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	برنج	۲۰ گرم
۲	شیر	۱۸۰ سی سی (۳/۴ لیوان)
وزن کل معادل		۲۰۰ گرم



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پست:

جدول جرایم	
جریمه	نوع مشکل
۱,۵٪ آمارروز	۱. عدم رعایت هریک از موارد چک لیست نظارتی بهداشتی (بابت هر بار وقوع اتفاق و گزارش مکتوب)
۳٪ آمارروز	۲. عدم رعایت مقررات بهداشت (مطابق پروتکل بهداشتی) به ازاء هر تذکر
۷٪ آماروعده	۳. مخلوط کردن غذاهای مانده باغذای جدید
۵٪ آماروعده	۴. مشاهده شی خارجی درغذابه ازای هر مورد در هر وعده
۱۰٪ آمارروز	۵. عدم حضور سرآشپز به طور تماموقت (به ازاء هر روز)
۳٪ آمارروز	۶. عدم حضور نماینده تام الاختیار به طور تمام وقت در محل طبخ غذا (به ازاء هر روز)
۲٪ آمارروز	۷. عدم رعایت مقررات و شئونات اسلامی و اخلاقی: به ازاء هر گزارش مکتوب
۵٪ آماروعده	۸. تاخیر یا تعجیل در توزیع غذا (به ازاء هر ۱۵ دقیقه)
۵٪ آمارروز	۹. عدم دریافت کارت بهداشت یا تمدید به موقع کارت بهداشت به ازای هر نفر در هر روز
میزانکسر + ۷۵٪ میزانکسری	۱۰. کمیت نامناسب و خارج از چارچوب قرارداد (به ازاء هر مورد در هر وعده)
۵٪ آمارروز	۱۱. عدم تامین پرسنل مجرب و متخصص (دارای حداقل ۳ سابقه کار مفید در امور آشپزخانه) به ازاء هر نفر در هر روز
۵٪ آمارروز	۱۲. عدم تامین نیرو در حد کافی به طوریکه در کار ایجاد مشکل نماید. (به ازاء هر روز)
۵٪ آماروعده	۱۳. عدم رعایت بهداشتی کارمندان (غیر از موارد ذکر شده در این جدول)
۸٪ آمارروز	۱۴. عدم انجام تعمیرات دستگاههای تهیه و وسایل جانبی ظرف ۲ روز (به



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ:

پست:

ازاء هر گزارش مکتوب)	
۱۵. بروز مسمومیت غذایی بصورت گروهی : ضمن پرداخت کلیه هزینه های درمانی مسمومین	۱۰۰٪ آمار وعده + هزینه درمان
۱۶. عدم توانایی در تهیه مواد اولیه	قیمت تمام شده + ۶۰٪ آمار وعده
۱۷. نارضایتی و ناهماهنگی در توزیع غذای ازای هر بار وقوع	۱۰٪ آمار وعده
۱۸. عدم تخلیه چربی گیر در موعد مناسب طبق نظر ناظرین	هزینه تخلیه + ۶۰٪ هزینه فوق
۱۹. نارضایتی گروهی (بیش از ۱۰٪ مصرف کنندگان)	۲۰٪ آمار وعده
۲۰. عدم تامین ماشین غذا مطابق بند ۳۰-۱۵ (به ازای هر ماشین در هر روز)	۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲۱. تکرار جاگزینی غذای آماده به جای غذای بیکفیت بیش از ۳ بار در ماه	۲۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال
• در صورتی که کیفیت غذا، دورچین و مخلفات مناسب نباشد: ۱. اگر غذا غیر قابل توزیع باشد: پیمانکار بایستی غذای مناسب جایگزین نماید و آمار همان وعده در صورت وضعیت ماهانه محاسبه نمی گردد. ۲. اگر غذا قابل توزیع باشد ولی کیفیت مناسبی نداشته باشد: برای اولین بار ۶۰٪ آمار همان وعده به عنوان جریمه کسر خواهد شد. برای دومین بار ۸۰٪ آمار همان وعده به عنوان جریمه کسر خواهد شد. برای سومین بار ۹۰٪ آمار همان وعده به عنوان جریمه کسر شده و اولین اخطار کتبی صادر می گردد. برای تکرار بیش از ۳ بار، ۱۰۰٪ آمار همان وعده به عنوان جریمه کسر خواهد شد و اخطار دوم نیز صادر می گردد. در صورت صدور اخطار سوم به صورت مکتوب قرارداد یکطرفه از سمت کارفرما لغو خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی ندارد.	



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

ت:

چک لیست نظارتی روزانه

ردیف	بخش	موارد نظارتی	بلی	خیر	توضیحات
۱	کارکنان	آیا پیمانکار و پیمانکاران او شخصاً در محل طبخ و محیط آشپزخانه حضور دارند؟			
۲		آیا کلیه کارکنان دارای لباس کار کامل (روپوش، شلوار، پیشبند، دمپایی و چکمه) سفید هستند؟			
۳		آیا لباس کار پرسنل از کیفیت مناسب برخوردار است؟			
۴		آیا کارت بهداشتی پرسنل تاریخ اعتبار دارد؟			
۵		آیا کارکنان آشپزخانه قبل از شروع کار استحمام کرده اند؟			
۶		آیا کارکنان آشپزخانه بهداشت فردی را رعایت می نمایند؟			
۷		آیا عدم استعمال دخانیات در فضاهای آشپزخانه رعایت می شود؟			
۸		آیا در حین طبخ مواد غذایی موارد بهداشتی از سوی کارکنان رعایت می گردد؟			
۹		آیا کارکنان آشپزخانه شئونات ادبی و اخلاقی را رعایت می نمایند؟			
۱۰		آیا کارکنان آشپزخانه همگی دارای کارت شناسایی مندرج در سینه هستند؟			
۱۱	سازمان	آیا قوانین Red line جهت ورود و خروج افراد به آشپزخانه جلویی می شود؟			
۱۲		آیا از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه جلوگیری می شود؟			
۱۳		آیا ورود مواد اولیه خصوصاً سبزیجات به آشپزخانه به طور مناسب صورت می گیرد؟			
۱۴		آیا مواد اولیه در ساعات اداری وارد شده است؟			
۱۵		آیا مواد اولیه پیش از ورود مصرف به تأیید کارشناس ناظر رسیده است؟			
۱۶		آیا مواد فاسدشدنی باماشین سردخانه دار وارد شده است؟			
۱۷		آیا ماشین حمل مواد فاسدشدنی شرایط ذکر شده در قرارداد دارد؟			
۱۸		آیا کفپوش راه آبها سر جای خود قرار دارند؟			
۱۹		آیا مناطق مسدود مانند پشت گازها و ... نظافت شده است؟			
۲۰		شستشوی دیوارها قابل قبول است؟			
۲۱		آیا نظافت سقف قابل قبول است؟			
۲۲		آیا نظافت اجاق کباب پزی مناسب است؟			
۲۳		آیا نظافت سیخهای کباب مناسب است؟			
۲۴		آیا نظافت اجاق گازها مناسب است؟			
۲۵		آیا نظافت هودها مناسب است؟			
۲۶		آیا وسایل و ابزار مورد استفاده در آشپزخانه به درستی و با دقت لازم شستشو شده است؟			
۲۷		آیا چرخ گوشت به درستی شسته شده و ضد عفونی شده است؟			
۲۸		آیا نظافت تخته های گوشت قابل قبول است؟			



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پست:

۲۹	آیاتخته های گوشت پس از پایان کارنمک پاشی شده است؟		
۳۰	آیا کف و دیوارهای آشپزخانه از پایان کار دیروز تا به حال نظافت شده است؟		
۳۱	آیا کف و دیوارهای سردخانه ها از پایان کار دیروز تا به حال نظافت شده است؟		
۳۲	آیا جایگاه زباله در پایان روز گذشته شسته شده است؟		
۳۳	آیا اصول چیدمان رعایت شده است/		
۳۴	آیا مواد غذایی از سایر مواد جدا می باشد؟	ک	ت
۳۴	آیا مواد موجود در انبار در شرایط درست و مطلوب نگهداری می شوند؟		
۳۵	آیا مواد تاریخ گذشته در انبار وجود دارد؟		
۳۶	آیا انبار عاری از حشرات است؟		
۳۷	آیا شیوه جمع آوری نان خشک مناسب است؟		
۳۸	آیا در هر سردخانه دمپایی مناسب برای کارکنان موجود می باشد؟	س	ر
۳۹	آیا مواد غذایی سردخانه زیر صفر دارای برچسب تاریخ است؟		
۴۰	آیا مواد غذایی موجود در سردخانه در شرایط مطلوب نگهداری می شود؟		
۴۱	آیا مواد غذایی پخته و خام در سردخانه از هم جدا شده است؟		
۴۲	آیا مواد غذایی شسته شده و شسته نشده در سردخانه از هم جدا شده است؟		
۴۳	آیا مواد غذایی موجود در سردخانه دارای کیفیت مناسب بهداشتی و تغذیه ای		
۴۴	آیا مواد فاسد در سردخانه وجود دارد؟		
۴۵	آیا دمای سردخانه بالای صفر مناسب است؟		
۴۶	آیا دمای سردخانه های زیر صفر مناسب است؟		
۴۷	آیا چیدن مواد غذایی بر اصل FIRST IN FIRST OUT می باشد؟		
۴۸	آیا مواد غذایی در سردخانه در ظروف در پوش قرار دارند؟		
۴۹	آیا مواد غذایی در کف سردخانه گذاشته می شوند؟		
۵۰	آیا سردخانه ها به موقع یخ زدایی شده اند؟		
۵۱	آیا شیوه یخ زدایی صحیح است؟		
۵۲	آیا برای حمل سبزیجات و گوشت از سبدهای جداگانه استفاده می شود؟		
۵۳	آیا مواد غذایی مورد استفاده برای ناهار دارای تاریخ مصرف، پروانه بهداشتی و.... هستند؟	ک	ت
۵۴	آیا مواد غذایی مورد استفاده برای شام دارای تاریخ مصرف، پروانه بهداشتی و.... هستند؟		
۵۵	آیا مواد غذایی طبخ شده در روز قبل به طور کامل مصرف گشته است؟		
۵۶	آیا اضافه مواد غذایی طبخ شده از روز قبل به طور کامل معدوم گشته است؟		
۵۸	آیا برای شستشوی سبزیجات خام و لیمو و نارنج از مواد شستشو دهنده و ضد عفونی مناسب استفاده میشود؟		
۵۹	آیا مواد غذایی (مرغ، ماهی و...) به درستی تمیز شده اند؟		



۶۰	آیا مواد غذایی شب گذشته در سردخانه نگهداری شده است؟		
۶۱	آیا مواد مورد استفاده در جیره که توسط پیمانکار خریداری شده کیفیت و کمیت مطلوب را دارد؟	در چک لیست روزانه ذکر می گردد.	
۶۱	آیا مواد غذایی مورد استفاده برای ناهار و شام از نظر کمیت و کیفیت مطلوب است؟	در چک لیست روزانه ذکر می گردد.	
۶۲	آیا هنگام سرو غذا از دستکش یکبار مصرف استفاده می شود؟		
۶۳	آیا سینی و ظروف غذاخوری از نظر بهداشتی شرایط مطلوبی دارد؟		
۶۴	آیا بهداشت سالن غذاخوری رضایت بخش است؟		
۶۵	آیا مواد غذایی بیکفایت در اسرع وقت منهدم و جابجا شده است؟		
۶۶	آیا صبحانه توزیع شده کیفیت و کمیت مطلوب را دارد؟	در چک لیست روزانه ذکر می گردد.	
۶۷	آیا غذای توزیع شده برای ناهار کیفیت و کمیت مطلوب را دارد؟	در چک لیست روزانه ذکر می گردد.	
۶۸	آیا غذای توزیع شده برای شام کیفیت و کمیت مطلوب را دارد؟	در چک لیست روزانه ذکر می گردد.	
۶۹	آیا میان وعده توزیع شده برای بیماران کیفیت و کمیت مطلوب را دارد؟	در چک لیست روزانه ذکر می گردد.	
۷۰	آیا میان وعده توزیع شده برای پرسنل کیفیت و کمیت مطلوب را دارد؟	در چک لیست روزانه ذکر می گردد.	
۷۱	آیا وسایل و ماشین غذا از شرایط مطلوبی برخوردار است؟		
۷۲	آیا شرایط بهداشتی سرویسهای بهداشتی در حد مطلوب می باشد؟		
۷۳	آیا حمل غذای به بخشها در شرایط مطلوب و مناسب صورت می گیرد؟		

«شرایط عمومی مناقصه تهیه ، طبخ و توزیع غذای بیمارستان رفیقه مشا/ر/ذ/ت/ت/ن ۳۳»



شرایط عمومی مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای بیمارستان رفیده

ماده ۱: دانشگاه به پیشنهادات مبهم، مشروط، مخدوش و فاقد سپرده و پیشنهاداتی که پس از موعد مقرر واصل گردد ترتیب اثر نخواهد داد و چک بانکی و یا ضمانت نامه بانکی فقط میبایست بنام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی باشد و لاغیر.

ماده ۲: پرداخت هرگونه مالیات، حق بیمه تامین اجتماعی، بیمه بیکاری، و عوارض بعهدہ برنده مناقصه است و کارفرما در اجرای ماده ۱۰۴ قانون مالیاتها معادل، مالیات متعلقه را طبق قانون از صورت وضعیت برنده مناقصه کسر و به حساب وزارت امور اقتصادی و دارائی واریز می نماید.

ماده ۳: برنده مناقصه تحت هیچ شرایطی حق واگذاری موضوع قرارداد را بصورت کلی و جزئی به افراد حقیقی و حقوقی دیگر نداشته و در غیراینصورت قرارداد منعقدہ فی مابین فسخ و سپرده وی به نفع دولت ضبط خواهد شد.

ماده ۴: پس از قرائت پیشنهادات واصله و تعیین برنده مناقصه سپرده شرکت کنندگان در مناقصه به استثناء نفرات اول و دوم پس از طی مراحل قانونی مسترد و سپرده برنده اول و دوم پس از تسلیم ضمانت نامه حسن انجام تعهدات و امضاء و مبادله قرارداد مسترد خواهد شد.

ماده ۵: برنده مناقصه متعهد است حداکثر ظرف مدت ۷ روز کاری از تاریخ اعلام برنده مناقصه معادل ۵ درصد مبلغ سالیانه قرارداد را بعنوان سپرده حسن اجرای تعهدات بصورت ضمانت نامه بانکی بنام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی، با اعتبار سه ماه بیش از مدت قرارداد تسلیم و قرارداد مربوطه را امضاء و مبادله نماید در غیراینصورت سپرده وی به نفع دولت ضبط و از نفر دوم جهت انعقاد قرارداد دعوت بعمل خواهد آمد در صورتیکه نفر دوم نیز از عقد قرارداد استنکاف نماید سپرده او نیز به نفع دولت ضبط خواهد شد بدیهی است سپرده حسن انجام کار برنده مناقصه تا سه ماه پس از پایان قرارداد نزد مدیریت امور مالی دانشگاه نگهداری و پس از تسویه حساب نهائی به برنده مناقصه مسترد خواهد شد.

تبصره:

برنده دوم در صورتی اعلام می شود که تفاوت قیمت پیشنهادی وی با برنده اول کمتر از مبلغ تضمین شرکت در مناقصه باشد.

ماده ۶: شرکت کننده در مناقصه رسماً اعلام می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دیماه سال ۱۳۳۷ نبوده و متعهد میگردد تا پایان قرارداد و تسویه حساب نهائی به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در موضوع قرارداد سهیم و ذینفع ننماید.

ماده ۷: در صورت مشاهده هرگونه قصور و یا تقصیر، بی نظمی و یا مسامحه از طرف برنده مناقصه و یا کارکنان وی در انجام امور ناشی از اجرای مفاد قرارداد کارفرما حق دارد نسبت به اخذ جریمه برابر مفاد قرارداد اقدام نماید و در صورت تکرار حق فسخ قرارداد و ضبط سپرده را خواهد داشت. تشخیص کارفرما در اینمورد قطعی و غیرقابل اعتراض است.

ماده ۸: برنده مناقصه اقرار می نماید که از موضوع مناقصه اطلاع کامل داشته و بعد از عدم اطلاع نمی تواند هیچیک از مواد شرایط مناقصه را نادیده گرفته و نقض نماید.

ماده ۹: شرکت کنندگان در مناقصه میبایست مبلغ پیشنهادی خود و سپرده شرکت در مناقصه را بصورت فیش واریزی و یا ضمانت نامه بانکی بنام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی تهیه و به همراه مدارک در سه پاکت لاک و مهر شده جداگانه و ذکر عبارت (مربوط به شرکت در مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی) در قبال اخذ رسید به آدرس دانشگاه واقع در: اوین - بلوار دانشجو - روبروی دانشگاه شهید بهشتی - بن بست کودکیار - دبیرخانه حراست دانشگاه تحویل و رسید دریافت نمایند.

ماده ۱۰: پیمانکار می بایست حداقل یک سال سابقه کار بیمارستان داشته باشد و گواهی حسن انجام کار ارائه نماید.

تبصره ۱: پاکات (الف - ب - ج):



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

پاکت الف - (تضمین): حاوی سپرده شرکت در مناقصه بصورت ضمانتنامه بانکی با اعتبار ۳ ماه و قابل تمدید تا ۶ ماه یا واریز نقدی به حساب ۸۲۵۹۲۴۰۸ نزد بانک رفاه شعبه باغ فردوس کد ۱۳۹۰ به نام دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی به مبلغ ۸۸۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال

پاکت ب - (پیشنهاد فنی بازگانی): شرایط مناقصه و پیش نویس قرارداد مهر و امضاء شده، کلیه مدارک و اوراق و اسناد توسط فرد یا افراد مجاز به امضاء برابر آخرین اساسنامه شرکت - مدارک مربوط به شناسائی شرکت (اساسنامه و روزنامه رسمی و تغییرات آن) - تصویر گواهی ۲ مورد حسن انجام کار اخذ شده در زمینه موضوع مناقصه که یک مورد آن می بایستی حسن انجام کار بیمارستانی باشد. معرفی دارندگان حق امضاء در شرکت، آخرین تغییرات شرکت - کپی تأیید صلاحیت صادره معتبر از سوی وزارت کار و امور اجتماعی در زمینه موضوع مناقصه با اعتباری تا اتمام مدت قرارداد - آدرس دقیق و تلفن تماس شرکت. فرم تایید بازدید از محل بیمارستان رفیده که ضمیمه پاکت ب خواهد شد.

ماده ۱۰: شرکت کنندگان در مناقصه میبایست در تهران دفتر داشته باشند و در صورت تغییر مکان آدرس جدید دفتر را ظرف مدت ۴۸ ساعت به کارفرما اعلام نمایند.

پاکت ج

این جدول A به همراه تصویر تکمیل شده آنالیز قیمت‌های پیوست ۱ و ۲ و ۳ و ۴ الزاماً در پاکت ج بصورت جداگانه الحاق گردد.

برگه پیشنهاد قیمت نهایی: مناقصه عمومی طبخ غذای بیمارستان رفیده

این شرکت ضمن اعلام وصول و مطالعه دقیق کلیه اوراق مناقصه طبخ، تهیه و توزیع غذای دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی و پذیرش کلیه شرایط مندرج در اوراق مناقصه و اعاده کلیه اوراق مذکور که امضا و به مهر ممهور گردیده است، بدینوسیله آمادگی خود را جهت اجرای عملیات مورد مناقصه به مبلغ ذیل بصورت ماهیانه و سالیانه برای کلیه آیتمهای موجود در قرارداد طبق جدول آنالیز پیوست اعلام می نماید:



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

جدول A: قیمت پیشنهادی سالیانه به ریال بدون ارزش افزوده

شرح	به عدد (ریال)	به حروف (ریال)
مبلغ پیشنهادی بابت یک ماه شامل جمع قیمت پیوست $A+B+C+D$ (ریال)		
مبلغ پیشنهادی ماهانه ضربدر ۱۲ ماه بابت یکسال (ریال)		

جدول شاخص های فنی بازرگانی و اگذاری تهیه ،طبخ و توزیع غذا

ردیف	عنوان	ضریب وزنی	ضریب وزنی	ضریب وزنی	ضریب وزنی
		عالي	خوب	متوسط	ضعيف
۱	حسن سوابق کاري پيمانکاري تغذيه در بیمارستان ها در کارهای مشابه (در طی پنج سال گذشته)	۲۰	۱۵	۵	۰
۲	گردش مالي (توان مالي)*	۲۰	۱۵	۵	۰
۳	عملکرد شرکت در قرارداد مشابه در حال انجام (از طریق بازدید احراز می گردد)	۲۰	۱۵	۵	۰
۴	کیفیت اجرای کار (بر اساس نظر مدیریت و واحد تغذیه)	۲۰	۱۵	۵	۰
۵	نوع و نحوه نگهداری مواد اولیه (بر اساس وضعیت انبار وسردخانه ها)	۲۰	۱۵	۵	۰

جمع: ۱۰۰

جمع امتیاز شرکت.....:

*نحوه ارزیابی توان مالی

۱-مبلغ برآوردی مناقصه میبایست حداقل ۱/۴ در آمد ناخالص سالیانه ابرازی بر اساس اظهارنامه مالیاتی سال قبل از عملکرد باشد.

ارایه صفحات تراز و سود و زیان اظهار نامه مالیاتی که ممهور به مهر و امضای شرکت باشد الزامیست.

۲-ارایه معدل گردش ماهیانه حساب شرکت در شش ماهه قبل از تاریخ شرکت در مناقصه

گزارش مذکور بایستی توسط بانک عامل تایید (مهر و امضا)گردد.

۳-ارایه تراز آزمایشی کل و معین شش ماهه قبل از تاریخ شرکت در مناقصه (مهر و امضا شده توسط شرکت)