



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 کد اقتصادی تلفن تماس 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 براساس 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 تاخیر و تا قبل از زمان توزیع مورد نظر، 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 بصورت صورت وضعیت جداگانه براساس آنالیز غذای روز مورد نظر و براساس 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 ۱۸-۷ 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	
۹۶۰۰	۱۸۰۰	۱۸۰۰	۶۰۰۰	متوسط ناهار ماهانه
۵۱۰۰	۱۸۰۰	۱۸۰۰	۱۵۰۰	متوسط شام ماهانه
۵۱۰۰	۱۸۰۰	۱۸۰۰	۱۵۰۰	متوسط صبحانه ماهانه



شماره:

تاریخ:

پست:

۳۶۰۰	---	۳۶۰۰	---	متوسط میان وعده بیماران
------	-----	------	-----	----------------------------

غذای بیماران رژیمی بوده که طبق نظر کارشناس تغذیه باید انجام شود. صورت وضعیت پرداختی براساس آمار غذای بیمار، همراه و فیش پرسنل در روز می باشد نه بر اساس کل آمار قرارداد، و ممکن است که این آمار در روز متغیر باشد.

به بیماران روزانه ۲ بار میان وعده داده می شود (ساعت ۱۰ صبح شیر و بیسگویت و ساعت ۱۶ میوه ، همچنین به بیماران بخش اطفال در بخش مذکور شیربرنج یا قرنی داده می شود). که توزیع آن توسط پیمانکار صورت می گیرد و ساعت توزیع آن ممکن است توسط کارشناس ناظر تغییر کند.

غذاهای رژیمی بیماران مطابق شرایط ذیل تهیه گردد:

- رژیم غذایی گاوژ: 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 صلاحدید 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 تامین 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 تامین 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 خوراکی گونه از نوع سبوس دار و مورد تایید 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 تامین کالری مازاد باید حاوی حداقل یک میان وعده اضافی در روز به بیمار داده شود.

- رژیم غذایی بخش اطفال: باید مطابق با نیاز های 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 ... نیازه 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 ۹۹/۱۱/۰۱ تا تاریخ خاتمه ۱۴۰۰/۱۰/۳۰



شماره:

تاریخ:

پست:

ماده ۵: حضور پرسنل پیمانکار صرفاً در آشپزخانه با توجه به ساعت کاری در تمام شبانه روز مجاز می باشد 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.

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 تایید کارشناس (بهداشت-تغذیه) ناظر برسد.

مبلغ قرارداد :

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

ماده ۷: پیمانکار معادل ۵ درصد کل مبلغ سالیانه قرارداد را طی یک ضمانت نامه بانکی به عنوان حسن انجام تعهدات این قرارداد در اختیار امور مالی بیمارستان قرار می دهد 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 جزاً یا کلاً به نحو احسن انجام ندهد کارفرما به تشخیص خود وبدون اینکه نیاز به اقامه دعوی یا دلیل دیگری باشد حق خواهد داشت مبلغی را که متناسب با عدم انجام تعهد باشد از تضمین مذکور به عنوان خسارت عدم انجام تعهد برداشت و کسر نماید.

تبصره ۱: (۱-۱) از هر پرداخت به میزان ۱۰ درصد به عنوان حسن انجام کار کسر می گردد.

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

(۱-۳) طبق ماده ۱۰ بند ۲ آیین نامه مالی معاملات دانشگاه، دستگاههای مناقصه گزار 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 می گیرد منحصرأ به عهده پیمانکار است.

و پرداخت کلیه کسورات قانونی که به این قرارداد تعلق می گیرد به عهده پیمانکار می باشد.

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

ماده ۱۰- پرداخت های مربوط به هر ماه در صورت ارائه بموقع صورتحساب از سوی پیمانکار پس از طی مراحل مربوطه انجام خواهد شد و امکان درخواست علی الحساب 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 تامین نماید و پیمانکار موظف به صرفه جویی در مصرف آن ها می باشد.



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

تعهدات پیمانکار:

ماده ۱۳: سرویس و نگهداری تاسیسات حرارتی و برودتی آشپزخانه اعم از سردخانه ها. تراسی گرمخانه. کولر. هواکش. وسایل پخت و پز به عهده پیمانکار می باشد و خرید قطعات بالاتر از پنج میلیون ریال با تایید دفتر فنی بیمارستان به عهده کارفرما و تعویض و تعمیر و نگهداری به عهده پیمانکار می باشد. در موارد اضطراری پیمانکار موظف است با هماهنگی کارشناس ناظر و کارپردازی اقدامات لازم را انجام دهد و با ارائه فاکتور هزینه های احتمالی صرفاً برای قطعات بالای پنج میلیون ریال را از کارفرما دریافت نماید. در مورد وسایل پخت و پز تمامی هزینه های تعمیر و تعویض و نگهداری بر عهده پیمانکار می باشد.

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

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

تبصره ۲: هیچ یک از کارکنان نبایستی زیر ۱۸ سال سن داشته باشند.

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

تبصره ۴: پیمانکار موظف است کلیه امور مربوط به غذا از قبیل طبخ و توزیع غذا و میان وعده ها به بیماران و پرسنل بخشها را با تعداد نیروی انسانی کافی ماهر و آموزش دیده و با تجربه انجام دهد. و نیروی مورد نیاز شامل سرآشپز ۱ نفر، آشپزماهر رژیمی ۱ نفر، کمک آشپز ۲ نفر، متصدی توزیع غذا ۲ نفر، کارگر ساده ۲ نفر، ۱ نفر نماینده و انبار دار جمعا ۹ نفر می باشد.

تبصره ۵: در مورد محموله های 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 می شود.

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 مسول برای محموله های مورد لزوم (از جمله لاشه گوشت و مرغ وغیره)

ه- شماره پلاک ماشین با مجوز صادره باید یکسان باشد

تبصره ۶: پیمانکار مکلف است طبق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی کارکنان خود را نزد سازمان تامین 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 براساس مبالغ مورد توافق این قرارداد اقدام نماید.



ماده ۱۵: کارگرانی که برای اجراء تعهدات پیمانکار در مدت قرارداد انتخاب و بکارگمارده می شوند 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 تایید باشد جهت طبخ و توزیع غذا در آشپزخانه استفاده نموده و هرگاه کارفرما و یانماینده 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 صلاحیت داردیگری را به جای وی به کار گمارده و نظر کارفرما در تمام موارد صائب بوده و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می نماید.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است در خصوص بکارگیری تعداد پرسنل مورد نیاز 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 هیچ گونه وقفه ای در امر تهیه، طبخ و توزیع غذا و خدمات دیگر صورت نگیرد. ضمناً افرادی که به عنوان سرآشپز، آشپز و کمک آشپز معرفی می شوند 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 مورد نیاز (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 می باشد.

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 می باشد. بدیهی است در صورت بروز هر گونه حادثه ای 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 می نماید.

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 هرماه 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 تایید سازمان تامین اجتماعی رسیده است به کارفرما ارائه نماید و پرداخت صورت وضعیت پیمانکار منوط به ارائه رسید پرداخت حقوق کارگران وی به مدیریت امورمالی است.

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

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

ماده ۱۶: پیمانکار متعهد می گردد که کلیه مواد اولیه جهت طبخ غذا را براساس شرایط ذیل توسط کارفرما تهیه نماید.

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



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

تبصره ۲: ماست مورد استفاده از نوع ۱۰+ گرمی ساده یا پروبیوتیک از برندهای معتبر و مورد تایید کارشناس ناظر باشد.

تبصره ۳: تهیه ظروف یکبار 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 یکبار مصرف را از نوع آلومینیومی درب دار تامین 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 غذا ها باید از نوع مرغوب گیاهی و آلومینیومی و مورد تایید 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 تایید کارشناس ناظر باشد.

تبصره ۸: چای کیسه ای از برندهای معروف باشد.

تبصره ۹: شیر مصرفی کم چربی استریلیزه از شرکت های معتبر باشد.

تبصره ۱۰: پنیر تک نفری معمولی و رژیمی ۳۰ گرمی شرکت های معتبر 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. ترجیحا 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 نمیشود.

تبصره ۱۴: کلیه مواد غذایی مورد استفاده میبایست از انواع غیرتراریخته باشد.

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 ۵/۰۰۰/۰۰۰ 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 یکبار مصرف درب دار پایه گیاهی و آلومینیومی تهیه شده توسط پیمانکار و غذای بیماران در ظروف چینی « در حال حاضر بدلیل شرایط پاندمی و اپیدمی در ظروف یک بار مصرف طبق نظر کارشناس تغذیه» (به همراه سینی) با قاشق و چنگال و کارد یکبار مصرف (که در داخل پلاستیک



یکبار مصرف قراردادده و درب آن دوخته شده) می باشد و تهیه ظروف اعم از چینی و یکبار مصرف به عهده پیمانکار می باشد. ضمناً روی غذای بیماران (صبحانه، نهار 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 یکبار مصرف توزیع می شود.

تبصره ۳: هزینه سلفون کشی و شستشوی ظروف چینی و جبران کسری ظروف چینی برعهده پیمانکار خواهد بود
تذکر : ظروف استفاده شده باید مورد تایید کارشناس ناظر باشد.

ماده ۱۸: پیمانکار حق انتقال تمام ویا 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 شرکت طرف قرارداد 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 محل کار به عهده پیمانکار است و کارفرما در این مورد هیچگونه تعهدی ندارد.

ماده ۲۳: نظافت سردخانه ها و آشپزخانه و محل های توزیع غذا اعم از کف، دیوارها، درب ها، 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 بصورت 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 آنها 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 در طول قرارداد 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 جهت آماده سازی، پخت، توزیع، نظافت و پذیرایی از قبیل مواد شوینده و پاک کننده استاندارد، رومیزی، قاشق و چنگال و لیوان یکبار مصرف، نمکدان دربدار و سایر ظروف یکبار مصرف، سبدهای نان دربدار، 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 باکمال دقت اقدام نماید و سبزیجات مصرفی برای طبخ غذا باید بصورت 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 دستور العمل 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. پیمانکار موظف است در پایان قرارداد چاه چربی گیر را تخلیه و لایروبی کرده و به ناظر قرارداد تحویل نماید.

تبصره ۱: جمع آوری و حمل زباله های آشپزخانه 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 هیچگونه 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 رویت و تأیید کارشناس ناظر برسد. تبصره ۱: پیمانکار مکلف است مواد اولیه فاسد شنی 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 از صورت حساب پیمانکار کسر نماید.

ماده ۳۰: پیمانکار موظف است در طبخ غذای روزانه نهایت دقت را به عمل آورده به طوریکه 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 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 هیچگونه اعتراضی را در این مورد نخواهد داشت.



ماده ۳۲: هزینه ناهار، 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 گونه ای عمل نماید که از تجمع غیرمترعارف مراجعین جلوگیری شود.

ماده ۳۴: پیمانکار موظف است نسبت به تهیه به موقع مواد غذایی مورد نیاز از یک هفته قبل و با توجه به برنامه غذایی ارائه شده از طرف کارشناس ناظر اقدام نموده و کلیه مسؤلیتهای ناشی از عدم اقدام به موقع به عهده پیمانکار میباشد.

تبصره: استفاده از مواد فله‌ای (مانند خیار شور، زعفران، خلال پسته، آرد و ...) ممنوع بوده و باید از انواع بسته بندی که دارای مهر استاندارد، تاریخ مصرف، پروانه بهداشتی و ... می باشد، 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 براساس لیست تحویلی در ابتدای قرارداد نسبت به تحویل صحیح و سالم لوازم اقدام نماید.

ماده ۳۶: پیمانکار موظف است به طور مرتب وسایل پخت و پز خود را کنترل نموده و نسبت به سلامت لوازم مورد نیاز اطمینان داشته به نحوی که هیچگونه نقصان و خللی در برنامه های تنظیمی طبخ و توزیع غذا ایجاد نشود در غیر اینصورت مسؤلیت عواقب بعدی آن به عهده پیمانکار است و چنانچه بر اثر سهل انگاری 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 صورتجلسه ای تحویل پیمانکار خواهد شد و پیمانکار متعهد می گردد عیناً سالم و طی صورتجلسه تحویل کارفرما نماید.

ماده ۳۸: پیمانکار ملزم است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را که مورد تایید معاونت درمان بیمارستان باشد، در آشپزخانه و محل های توزیع غذا فراهم نماید.

ماده ۳۹: پیمانکار موظف است نکات ایمنی در خصوص استفاده صحیح از تاسیسات و وسایل گازی و برقی را رعایت نموده و کلیه مسؤلیتهای ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار می باشد و کارفرما هیچ گونه مسؤلیتی را نمی پذیرد و پیمانکار متعهد به جبران خسارات احتمالی در این خصوص می باشد.

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 می باشد.

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 می نماید که تا پایان اجرای قرارداد به هیچ عنوان از عناوین اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر و سهام 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 تایید می نماید که از کمیت و مشخصات و خصوصیات کار و جمیع امور مربوط به اجرای عملیات موضوع این قرارداد وقوف پیدا کرده و با علم و اطلاع کامل از تمام مفاد این قرارداد را امضا نموده است و به هیچگونه



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

ماده ۴۴: پیمانکار تعهد می نماید 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 بصورت گروهی یا فردی وعدم رعایت مقررات و شئونات اسلامی، کارفرما حق دارد طبق مفاد جدول کسورات از دستمزد پیمانکار کسر نماید (جدول جرایم).

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 براساس آمار اعلام شده بوده و نوع میوه بستگی به فصل دارد. پیمانکار موظف به تهیه و توزیع میوه مرغوب و مورد تایید کارشناس ناظر بوده و در صورت مشاهده میوه نامرغوب و یا وزن کمتر از مندرج در پیوست ۱، کارفرما می تواند 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 می نماید از محل اجرای کار بازدید به عمل آورده و از شرایط اجرای کار اطلاع کامل دارد و کلیه دستورالعمل های ارائه شده از سوی کارفرما را تایید 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 غیر بهداشتی از وسایل و ظروف و ارقام 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 صورت حساب خواهد شد.

ماده ۴۹: استفاده از جوهر لیمو طعم دهنده های صنعتی، رنگ و مواد مشابه در تهیه غذا ممنوع می باشد.

ماده ۵۰: ورود ارقام غذایی به صورت فله و بدون بسته بندی معتبر ممنوع می باشد.

ماده ۵۱: اضافه کردن غذای جدید در چارچوب آنالیز با صلاح دید کارشناس تغذیه بلامانع بوده و پیمانکار موظف به تهیه آن می باشد.

ماده ۵۲: تصاویر پیوست ۱ و ۲ و ۳ پس از تکمیل قیمت گذاری و حتما در پاکت ج لحاظ شود.

ماده ۵۳: هیچ گونه تعدیل قیمتی بابت افزایش مواد اولیه و دستمزد نیروی انسانی به این قرارداد تعلق نمی گیرد.

ماده ۵۴: پیمانکار موظف است در وعده نهار و شام یک پرس غذا بعنوان غذای تست به ناظر کارفرما تحویل دهد که بابت آن مبلغی پرداخت نمی شود.



شماره:

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 کتبا 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 تایید 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 ها را 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 براساس 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 واگیر دار، زلزله، سیل و طغیان های غیرعادی و خشکسالی بی سابقه و همچنین آتش سوزیهای 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 غیراینصورت 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 صورتیکه 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 یکجانبه 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 هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

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

ماده ۶۵: در صورتیکه طرفین قرارداد به هر عنوان مایل به ادامه همکاری نباشند ضروری است حداقل یک ماه قبل موضوع را کتبا به طرف مقابل اعلام و از اینکه طرف قرارداد از موضوع اطلاع یافته است اطمینان حاصل نمایند. (در صورتی که در خواست 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:

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 دو ماه برابر مفاد موجود در این قرارداد به ارائه خدمت ادامه دهد.

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

این قرارداد در ۶۸ ماده و ۴۸ 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:

تاریخ:

پرست:

پایست ۱) پاکت ج

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		۴۰۰	
۵	چلو کباب کوبیده		۱۵۰۰	
۶	زرشک پلو با مرغ		۱۵۰۰	
۷	چلو جوجه کباب		۱۵۰۰	
۸	خوراک جوجه کباب با دورچین		۴۰۰	
۹	خوراک مرغ		۵۰	
۰	خوراک مرغ سوخاری و شنپسل		۸۰۰	
۱	باقالی پلو با گوشت		۳۰۰	
۲	سبزی پلو با ماهی قزل آلا		۸۰۰	
۳	ماکارونی		۶۰۰	
۴	عدس پلو با گوشت چرخ کرده و کشمش		400	
۵	لوبیا پلو		400	
۶	استانبولی پلو		400	
۷	کتلت با مخلفات		200	
۸	کتلت مرغ با مخلفات		200	
۹	سبزی پلو با گوشت		200	
۰	چاوخورشت کرفس		۲۰۰	
۱	خوراک کباب ماهی		400	
۲	خوراک کوبیده		300	
۳	گوکو سیب زمینی		200	
۴	چلو خورشت مرغ و الو		200	
۵	چلو کباب تابه ای		200	
۶	چلو خورشت الو اسفناج با گوشت		200	
۷	کوفته تبریزی		200	
۸	رولت گوشت		200	
۹	رولت مرغ		200	
۰	چلو خورشت کوفته ریزه		۲۰۰	
۱	ته چین مرغ		۲۰۰	
۲	چیکن راتاتویی		۲۰۰	
۳	خوراک تاس کباب		۲۰۰	



شماره:

تاریخ:

پرست:

مجموع قیمت ماهانه A

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

(بیوست ۲) لیست پیش غذاها، دسرها، نوشیدنی ها و قیمت پایه پакت ج

ردیف	نوع پیش غذاو...	قیمت پایه (تومان)	میانگین تعداد ماهانه	مجموع قیمت ماهانه
۱.	انواع آش		1000	
۲.	انواع سوپ		3000	
۳.	شله زرد (۲۵۰ گرم)		170	
۴.	پوره سیب زمینی		100	
۵.	پوره عدس		100	
۶.	پوره کدو حلوائی یا هویج		100	
۷.	پوره اسفناج		100	
۸.	ماست یکنفره (۱۰۰ گرمی)		12,000	
۹.	ماست موسیر یکنفره (۱۰۰ گرمی)		2000	
۱۰.	فرنی		500	
۱۱.	شیر برنج		500	
۱۲.	دوغ یک نفره (۲۵۰ سی سی)		1000	
۱۳.	شیر پاستوریزه پاکتی کم چرب (۲۰۰ سی سی)		2,400	
۱۴.	دورچین سبزیجات		۲۰۰۰	
۱۵.	بیسکویت ساقه طلایی مینو سه عددی		2,400	
مجموع قیمت ماهانه B				

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



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

(بیوست ۳) لیست میوه ها و قیمت پایه پاکت ج

ردیف	نوع میوه	وزن (گرم)	قیمت (تومان)	میانگین ماهانه	تعداد	مجموع ماهانه	قیمت
۱.	موز	۲۰۰		۵۰۰			
۲.	سیب درختی	۲۰۰		۵۰۰			
۳.	پرتقال	۲۰۰		۲۰۰			
۴.	نارنگی	۱۲۰		۲۰۰			
۵.	کیوی	۱۲۰		۲۰۰			
۶.	هلو	۱۵۰		۲۰۰			
۷.	زردآلو	۱۰۰		۱۰۰			
۸.	شلیل	۱۵۰		۲۰۰			
مجموع قیمت ماهانه C							

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



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پوست:

پیوست ۴

صبحانه معمولی بیماران پاکت ج

رقم	اقلام صبحانه	قیمت پایه به تومان	میانگین تعداد ماهانه	مجموع قیمت ماهانه
معمولی ۱	کره، عسل، قند و شکر، نان، چای		۵۰۰	
معمولی ۲	کره، پنیر، قند و شکر، نان، چای		۶۰۰	
معمولی ۳	کره، مربا، قند و شکر، نان، چای		۵۰۰	
معمولی ۴	تخم مرغ اب پز، پنیر، قند و شکر، نان، چای		۱۲۰۰	
معمولی ۵	پنیر، خیار، گوجه، قند و شکر، نان، چای		۸۰۰	
معمولی ۶	پنیر، حلواشکری، قند و شکر، نان، چایی		۸۰۰	
معمولی ۷	عدسی (۳۰۰ گرم پخته)، نان، چایی و قند یا شکر		۳۰۰	
معمولی ۸	نیمرو. نان. چایی و قند یا شکر		۳۰۰	
معمولی ۹	خوراک لوبیا چیتی (۳۰۰ گرم پخته). نان. چایی. قند یا شکر		۲۰۰	
افطاری	پنیر + گردو ۲ عدد درشت + خرما ۴ عدد + شیر ۲۰۰ cc پاکتی		۳۰۰	
مجموع قیمت ماهانه D				

پنیر از نوع ۳۰ گرمی باشد.

نکته مهم: امار 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	لوبیا 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 وادویه	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 وادویه	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:

پرست:

(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 وادویه	به مقدار لازم
۱۰	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال

(۴) چلوخورشت 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
	نمک وادویه	به مقدار لازم



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

(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



شماره:

تاریخ:

پرست:

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 وادویه	به مقدار لازم
۸	پیاز	۱۵ گرم

(۸) خوراک جوجه کباب با دورچین

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 وادویه	به مقدار لازم
۷	سبزیجات متنوع	۱۵۰ گرم
۸	پیاز	۳۰ گرم

(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



شماره:

تاریخ:

پرست:

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	خیارشور متوسط	۱ عدد

(۱۱) باقلا پلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	گوشت گوساله تازه	۱۴۰ گرم
۲	برنج خام	۱۴۰ گرم
۳	باقلای 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 وادویه	به مقدار لازم
۹	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال



شماره:

تاریخ:

پوست:

(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 پلویی پاک شده آماده	۵۰ گرم
۴	آرد	۱۰ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۵۰ گرم
۶	تخم مرغ	۱۵ گرم
۷	آلبیمو	۱۰ گرم
۸	نمک وادویه	به مقدار لازم
۹	سیر تازه و پیاز	۱۰ گرم
۱۰	زعفران	به ازای هر ۳۵۰ پرس غذا یک مثقال

(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 وادویه	به مقدار لازم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۴۰ گرم
۷	قارچ	۳۰ گرم



شماره:

تاریخ:

پوست:

(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

(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 و ادویه	به مقدار لازم
۷	رب گوجه فرنگی	۳۰ گرم



شماره:

تاریخ:

پرست:

(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 باگت	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:

تاریخ:

پست:

(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:

پوست:

(۲۰) چلوخورششت 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



شماره:

تاریخ:

پوست:

(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	گوجه فرنگی	۱۰۰ گرمی
۷	سماق تک نفره	۱ بسته

(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	گوجه	۱۰۰ گرم
۷	خیار شور	۵۰ گرم

(۲۴) چلو خورشت مرغ و آلو

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



شماره:

تاریخ:

پوست:

برنج	۱۴۰ گرم
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

(۲۵) چلو کباب تابه ای

برنج	۱۴۰ گرم
گوشت گوساله چرخ کرده	۱۲۰ گرم
پیاز	۳۰ گرم
کره	۱۰ گرم
گوجه 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

(۲۶) چلو خورشید آلو اسفناج



شماره:

تاریخ:

پوست:

نمک وادویه	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 وادویه	به مقدار لازم
آلو بخارا	۱۵ گرم
زرشک	۵ گرم

(۲۸) رولت گوشت

گوشت چرخ کرده گوساله	۱۲۰ گرم
روغن	۲۰ گرم
پیاز	۴۰ گرم
تخم مرغ	۱۰ گرم
سبزیجات معطر	۳۰ گرم



شماره:

تاریخ:

پوست:

کشمش	۱۰ گرم
زرشک پلویی	۱۰ گرم
نمک و ادویه	به مقدار لازم
گوجه 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
گوجه	۵۰ گرم
خیار شور	۱۰۰ گرم

(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



شماره:

تاریخ:

پست:

(۳۱) ته چین مرغ

سینه مرغ	۱۰۰ گرم
روغن	۱۰ گرم
برنج	۱۰۰ 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 راتاتویی

سینه مرغ	۵۰ گرم
روغن	۱۰ گرم
پیاز	۳۰ گرم
بادمجان	۶۰ گرم
کدو مسمایی	۵۰ گرم
گوجه و فلفل دلمه	۶۰ گرم
رب گوجه	۱۰ گرم
سیب	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

دورچین سبزیجات

کلم (بروکلی یا برگ کلم یا گل کلم)	۳۰ گرم
نخود فرنگی	۲۰ گرم
قارچ	۲۰ گرم
هویج	۳۰ گرم
کدو مسمایی	۳۰ گرم
لبو یا شلغم	۵۰ گرم



شماره:

تاریخ:

پوست:

بیش 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	

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	



شماره:

تاریخ:

پوست:

سوپ جو

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

سوپ ورمیشل

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز
۱	مرغ ۲۵ گرم
۲	هویج ۱۰ گرم
۳	جعفری ۱۵ گرم
۴	ورمیشل ۲۰ گرم
۵	آلبیمو ۵ گرم
۶	پیاز ۱۵ گرم
۷	رب گوجه فرنگی ۲۵ گرم
۸	سیب زمینی ۳۰ گرم
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		۹۰-۸۰ گرم

پوره کدو حلوایی یا هویج

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص مواد اولیه
۱	کدو حلوایی (یا هویج)	۱۰۰ گرم
۲	شیر	۱۵ گرم
۳	کره	۱۰ گرم
میانگین وزن		۱۲۰-۱۱۰ 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		۲۲۰-۲۱۰ 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



شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و توانبخشی

تاریخ:

پست:

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		



جدول جرایم	
جریمه	نوع مشکل
۱٫۵٪ آمار روز	۱. عدم رعایت هریک از موارد چک لیست نظارتی بهداشتی (بابت هر بار وقوع اتفاق و گزارش مکتوب)
۳٪ آمار روز	۲. عدم رعایت مقررات بهداشت (مطابق پروتکل بهداشتی) به ازاء هر تذکر
۷٪ آمار وعده	۳. مخلوط کردن غذاهای مانده باغذای جدید
۳٪ آمار وعده	۴. مشاهده شی خارجی در غذا به ازای هر مورد در هر وعده
۱۰٪ آمار روز	۵. عدم حضور سرآشپز به طور تمام وقت (به ازاء هر روز)
۳٪ آمار روز	۶. عدم حضور نماینده تا ملا اختیار به طور تمام وقت در محل طبخ غذا (به ازاء هر روز)
۵٪ آمار روز	۷. عدم رعایت مقررات و شیونات اسلامی و اخلاقی: به ازاء هر گزارش مکتوب
۳٪ آمار وعده	۸. تاخیر یا تعجیل در توزیع غذا (به ازاء هر ۱۵ دقیقه)
۵٪ آمار روز	۹. عدم دریافت کارت بهداشت یا تمدید به موقع کارت بهداشت و گواهی اصناف به ازای هر نفر در هر روز
میزان کسر + ۷۵٪ میزان کسری	۱۰. کمیت نامناسب و خارج از چارچوب قرارداد (به ازاء هر مورد در هر وعده)
۵٪ آمار روز	۱۱. عدم تامین پرسنل مجرب و متخصص (دارای حداقل ۳ سابقه کار مفید در امور آشپزخانه) به ازاء هر نفر در هر روز
۵٪ آمار روز	۱۲. عدم تامین نیرو در حد کافی به طوریکه در کار ایجاد مشکل نماید. (به ازاء هر روز)
۵٪ آمار وعده	۱۳. عدم رعایت هریک از مفاد قرارداد (غیر از موارد ذکر شده در این جدول)
۸٪ آمار روز	۱۴. عدم انجام تعمیرات دستگاه های تهیه وسایل جانبی ظرف ۲ روز (به ازاء هر گزارش مکتوب)
۱۰۰٪ آمار وعده + هزینه درمان	۱۵. بروز مسمومیت غذایی بصورت گروهی: ضمن پرداخت کلیه هزینه های درمانی مسمومین



شماره:

تاریخ:

پست:

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. تکرار جاگزینی غذای آماده به جای غذای بی کیفیت بیش از ۳ بار در ماه	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۱. اسراف در مصرف آب و حامل های انرژی با تایید ناظر قرار داد	۳٪ آمار وعده
۲۲- عدم پرداخت حقوق پرسنل شرکت در پایان ماه به ازای هر ۵ روز تاخیر	۱٪ از صورت وضعیت ماهانه
<p>• در صورتی که کیفیت غذا، دورچین و مخلفات مناسب نباشد:</p> <p>۱. اگر غذا غیرقابل توزیع باشد: پیمانکار بایستی غذای مناسب جایگزین نماید و آمار همان وعده در صورت وضعیت ماهانه محاسبه نمیگردد.</p> <p>۲. اگر غذا قابل توزیع باشد ولی کیفیت مناسبی نداشته باشد:</p> <p>برای اولین بار ۶۰٪ آمار همان وعده به عنوان جریمه کسر خواهد شد.</p> <p>برای دومین بار ۸۰٪ آمار همان وعده به عنوان جریمه کسر خواهد شد.</p> <p>برای سومین بار ۹۰٪ آمار همان وعده به عنوان جریمه کسر شده و اولین اخطار کتبی صادر میگردد.</p> <p>برای تکرار بیش از ۳ بار، ۱۰۰٪ آمار همان وعده به عنوان جریمه کسر خواهد شد و اخطار دوم نیز صادر میگردد. در صورت صدور اخطار سوم به صورت مکتوب قرار داد یکطرفه از سمت کارفرما لغو خواهد شد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی ندارد.</p>	



چک لیست نظارتی روزانه

ردف	بخش	توضیحات	توضیحات	ردف
۱	تاریخچه	آیا پیمانکار و پیمانکارانها مشخصاً در محل طبخ		
۲		آیا کلیه کارکنان دارای لباس کار کامل (روپوش، شلوار، پیشبند، دمپایی و چکمه)		
۳		آیا لباس کار پرسنل از کیفیت مناسب		
۴		آیا کارت بهداشتی پرسنل تاریخ اعتبار دارد؟		
۵		آیا کارکنان آشپزخانه قبل از شروع		
۶		آیا کارکنان آشپزخانه بهداشت فردی را رعایت		
۷		آیا عدم استعمال دخانیات در فضاهای آشپزخانه		
۸		آیا در حین طبخ مواد غذایی موارد بهداشتی		
۹		آیا کارکنان آشپزخانه شئونات ادبی و اخلاقی		
۱۰		آیا کارکنان آشپزخانه همگي دارای کارت		
۱۱	تاریخچه	آیا قوانین Red line جهت ورود و خروج افراد به		
۱۲		آیا از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه		
۱۳		آیا ورود مواد اولیه خصوصاً سبزیجات		
۱۴		آیا مواد اولیه در ساعات اداری وارد شده		
۱۵		آیا مواد اولیه پیش از ورود و مصرف به تأیید		
۱۶		آیا مواد فاسد شدنی باماشین سرد خانه دار		
۱۷		آیا ماشین حمل مواد فاسد شدنی شرایط ذکر شده		
۱۸		آیا کفپوش راه آنها سرجایی خود قرار دارند؟		
۱۹		آیا مناطق مسدود مانند پشت گازها و ... نظافت		
۲۰		شست شوی 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 شستشوی شده است؟		



		آیا چرخ گوشت به درستی شسته شده و ضد عفونی	۲۷	
		آیا نظافت تخته های گوشت قابل قبول است؟	۲۸	
		آیا تخته های گوشت پس از پایان کار نمک پاش	۲۹	
		آیا کف و دیوارهای آشپزخانه از پایان	۳۰	
		آیا کف و دیوارهای سردخانه ها از پایان	۳۱	
		آیا جایگاه زباله در پایان روز گذشته شسته	۳۲	
		آیا اصول چیدمان رعایت شده است/	۳۳	سردخانه
		آیا مواد غذایی از سایر مواد جدا می باشد؟	۳۴	
		آیا مواد موجود در انبار در شرایط درست	۳۴	
		آیا مواد تاریخ گذشته در انبار وجود دارد؟	۳۵	
		آیا انبار عاری از حشرات است؟	۳۶	
		آیا شیوه جمع آوری نان خشک مناسب است؟	۳۷	
		آیا در هر سردخانه دمپایی مناسب برای	۳۸	سردخانه ها
		آیا مواد غذایی سردخانه زیر صفر دارای برچسب	۳۹	
		آیا مواد غذایی موجود در سردخانه در شرایط	۴۰	
		آیا مواد غذایی پخته و خام در سردخانه از هم جدا شد	۴۱	
		آیا مواد غذایی شسته شده و شسته نشده	۴۲	
		آیا مواد غذایی موجود در سردخانه دارای	۴۳	
		آیا مواد فاسد در سردخانه وجود دارد؟	۴۴	
		آیا دمای سردخانه بالای صفر مناسب است؟	۴۵	
		آیا دمای سردخانه های زیر صفر مناسب است؟	۴۶	
		آیا چیدن مواد غذایی بر اصل FIRST IN FIRST	۴۷	
		آیا مواد غذایی در سردخانه در ظروف درپوش	۴۸	
		آیا مواد غذایی در کف سردخانه گذاشته میشوند؟	۴۹	
		آیا سردخانه ها به موقعی خنک شده اند؟	۵۰	
		آیا شیوه ی خزدایی صحیح است؟	۵۱	
		آیا برای حمل سبزیجات و گوشت از سبدهای	۵۲	
		آیا مواد غذایی مورد استفاده برای ناهار	۵۳	سردخانه های
		دارای تاریخ مصرف، پروانه بهداشتی		
		و... هستند؟		
		آیا مواد غذایی مورد استفاده برای شام دارای	۵۴	
		آیا مواد غذایی طبخ شده در روز قبل به	۵۵	
		آیا اضافه مواد غذایی طبخ شده از روز قبل به	۵۶	
		آیا برای شستشوی سبزیجات خام و لیمو نارنج	۵۸	
		از مواد شستشو دهنده و ضد عفونی مناسب		
		آیا مواد غذایی (مرغ، ماهی و...) به درستی	۵۹	



شماره:

تاریخ:

پست:

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

توزیع غذا



«شرایط عمومی مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای بیمارستان رفیده»

ماده ۱: دانشگاه به پیشنهادات مبهم، مشروط، مخدوش و فاقد سپرده و پیشنهادهاتی 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 بیمارستان توانبخشی رفیده) در قبال اخذ رسید به آدرس دانشگاه واقع در: اوین - بلوار دانشجو- روبروی دانشگاه شهید بهشتی - بن بست کودکان - دبیرخانه حراست دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی تحویل و رسید دریافت نمایند.



شماره:

تاریخ:

پوست:

*بارگزاری تمام اسناد مناقصه توسط مناقصه گر در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد ایران) الزامی می باشد.

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):

پاکت الف - (تضمین): حاوی سپرده شرکت در مناقصه بصورت چک تضمین شده بانکی یا 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 ۱,۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال

پاکت ب - (پیشنهاد فنی بازرگانی): 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 از سایر دستگاهها و یا تصویر سوابق فعالیت های مشابه انجام شده از سال ۱۳۹۰ تاکنون معرفی دارندگان حق امضاء در شرکت، آخرین تغییرات شرکت - کپی تائید 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.

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

*در صورتی که اصالت مدارک ارسالی توسط پیمانکار احراز و تایید نگردد تمامی سپرده شرکت در مناقصه توسط کارفرما به نفع مناقصه گزار ضبط 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.

ماده ۱۱: پرداخت هزینه چاپ آگهی ها به عهده برنده مناقصه می باشد و برنده مناقصه متعهد است ظرف مدت دو هفته پس از دریافت ابلاغ برنده شدن در مناقصه، مبلغ مذکور را به شماره حسابی که متعاقباً به وی اعلام خواهد شد واریز نماید.



شماره:

تاریخ:

پوست:

پاکت ج

این جدول A به همراه تصویر تکمیل شده آنالیز قیمت‌های پیوست ۱ و ۲ و ۳ و ۴ الزاما" 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:

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)		



شماره:

دانشگاه علوم بهزیستی و توانبخشی

تاریخ:

پست: