بسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
معاونت توسعه مدیریت، منابع و برنامه ریزی

تاریخ:
شماره:
پیوست:
ساعت:

قرارداد واگذاری انجام کلیه فعالیت های مربوط به پخت، بسته بندی، حمل و توزیع غذای مراکز آموزشی درمانی شهید رجائی ،ولایت و بیمارستان های شفا تاکستان و شهداء آبیک

این قرارداد با توجه به شماره فراخوان ۲۰۰۳۰۳۰۳۷۹۰۰۰۰۰۹ سامانه تدارکات الکترونیکی دولت و صورتجلسه کمیته فنی بازرگانی به شماره ۲۸/۱۵//۴۲۵۴۲۰ تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۸ و صورتجلسه کمیسیون مناقصات به شماره ۲۸//۴۲۵۷۴۶ تاریخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۲ و نامه شرکت آذر مهر قزوین به شماره ۲۸/۱۵/۴۲۶۵۴۴ تاریخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۰ مبنی بر قبول قیمت اعلامی از سوی کمیسیون دانشگاه مابین دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین به نمایندگی آقای دکتر عباس طالبیان اردستانی با سمت معاون توسعه مدیریت و منابع و برنامه ریزی دانشگاه که از این پس در این قرارداد خریدار (طرف اول) نامیده می‌شود با شرکت آذر مهر قزوین به‌شماره ثبت ۸۳۰۰ تاریخ ثبت ۱۳۸۸/۰۷/۲۳ و کد شناسه ۱۰۸۶۱۵۸۴۸۰۱ و دارای گواهی صلاحیت و رتبه بندی شرکتهای خدماتی ، پشتیبانی و فنی مهندسی به شماره گواهینامه ۱۱۳۶۰۱۰۱۲۵۹۸۸۵ و گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی به شماره ثبت ۹۵۱۶۹۱۱۱۶ تاریخ ۱۴۰۳/۰۴/۲۴ از اداره تعاون ، کار و رفاه اجتماعی استان کهگیلویه و بویراحمد به‌نمایندگی خانم راضیه آذر بخش به شماره کدملی ۴۲۵۱۲۴۵۶۶۰ با سمت مدیرعامل و رییس هیئت مدیره که در این قرارداد فروشنده (طرف دوم) نامیـــده می‌شود بر اساس شرایط و ضوابط مشروحه ذیل منعقد می‌گردد.

ماده۱) موضوع قرارداد :

۱-۱)ـ نوع کار: نوع کار: انجام کلیه فعالیت های مربوط به پخت ، بسته بندی، حمل و توزیع غذا در وعده‌های غذایی صبحانه، نهار، شام، پیش‌غذا، میان وعده (دو یا سه وعده و یا به تعداد اعلامی) در ساعات تعیین شده و برنامه تنظیمی در تمام ایام سال اعم از تعطیل و غیرتعطیل اعلامی توسط کارشناسان تغذیه مراکزآموزشی درمانی شهید رجائی ،ولایت و بیمارستان های شفا تاکستان و شهداء آبیک در بخش‌ها و پاویون، سلف و ... طبق شرح وظایف مندرج در این قرارداد توسط پیمانکار و عوامل وی .

۲-۱)ـ **واحدکار:** پرس غذا ماهانه.

۳-۱)ـ **حجم کار:** بر اساس تعداد پرس های اعلام شده در پیوست شماره چهار به تفکیک هر یک از واحدهای موضوع قرارداد.

۴-۱)ـ **کیفیت کار:** انجام کلیه امور موارد اشاره شده در بند ۱-۱ قرارداد حاضر با کیفیت مورد صلاحدید کارفرما

۱-۴-۱)-درابتدای قرارداد با حضور مدیر و یا نماینده وی ، امین اموال و کارشناس تغذیه هر یک از واحدهای مندرج در بند ۱-۱ این قرارداد و نماینده طرف دوم با تنظیم صورتجلسه‌ای که حاوی تعداد، مشخصات و وضعیت فعلی دستگاه ها می باشد را تحویل طرف دوم می نمایند.

۲-۴-۱)- پس از پایان قرارداد پیمانکار مکلف است طی صورتجلسه ای کلیه اقلام تحویل گرفته در ابتدای قرارداد را به همراه کلیه دستگاهها و تجهیزات جدید خریداری شده در طول مدت قرارداد را سالم ، بدون عیب که قابل بهره برداری می باشد را تحویل مدیریت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد نماید که در صورت هر گونه خرابی هرگونه دستگاه و یا تجهیزات ، پیمانکار مکلف به تعمیر آن درحداقل زمان ممکنه می باشد و در صورت عدم تعمیر آنها ، کارفرما ضمن رفع عیب و تعمیر، مبلغ هزینه شده را به علاوه ۱۵ درصد مبلغ مازاد آن را بابت کوتاهی پیمانکار از هر گونه مطالبات پیمانکار کسر نماید و در صورت مفقود شدن نیز با پیگیری کارشناس تغذیه هر واحد موضوع قرارداد قیمت آن با نظر کارشناسی کارشناسان منتخب دانشگاه به علاوه ۱۵ درصد مبلغ مازاد خرید از هر گونه مطالبات پیمانکار کسر می گردد که کسر آن با اعلام مدیریت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد توسط عامل مالی توسعه مدیریت و منابع از هر گونه مطالبات پیمانکار کسر می شود .

۳-۴-۱)-مدیریت هر یک از واحدهای مندرج در بند ۱-۱ این قرارداد می باید درصورت تحویل تجهیزات و وسایل اعم از مصرفی یا غیر مصرفی این تحویل را توسط صورتجلسه انجام نمایند.

نشانی : قزوین - خیابان نواب شمالی - خیابان شهید سلمانی- مجتمع ادارات - ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن: ۵-۳۳۳۷۵۱۵۲-۰۲۸ دورنگار: ۳۳۳۷۵۵۱۴-۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

شرکت آذر مهر ۱۴۰۰

امور قراردادها

۴-۴-۱)- صورتجلسه تحویل کلیه تجهیزات ودستگاهها در ابتدا و درطول مدت قرارداد می باید ضمیمه اولین صورت وضعیت پرداختی پیمانکار شده و نسخه‌ای از آن نیز توسط کارشناس تغذیه هر واحد بایگانی شود تا در صورت مراجعه واحدها و مراجع دانشگاه بتوان از آن استفاده نمود.

۵-۴-۱)-آزادسازی سپرده حسن‌انجام کار پیمانکار در پایان قرارداد پس از طی مراحل قانونی اعلامی دراین قرارداد و پس از تحویل کلیه وسایل و تجهیزات صورت می پذیرد.

۶-۴-۱)- صورتجلسه تهیه شده این قرارداد باید حاوی مشخصات و وضعیت فعلی دستگاهها (یا درصورت لزوم صرفاً ذکر نواقصات و ایرادات) تحویل شده به طرف دوم باشد.

۵-۱)-امکانات و تجهیزات موردنیاز:

۱-۵-۱)- کلیه مواد اولیه برای طبخ بر عهده کارفرما می باشد که روزانه به عوامل پیمانکار تحویل داده می شود .

۲-۵-۱)- تجهیزات مورد نیاز برای طبخ و توزیع غذا برعهده کارفرما می‌باشد.

۳-۵-۱)- تامین نیرو و... که برای امور طبخ و توزیع موضوع قرارداد مورد نیاز می‌باشد به شرح این قرارداد بر عهده پیمانکار می‌باشد

ماده ۲) مدت انجام قرارداد:

۱-۲)ـ مدت قرارداد از تاریخ ۱۴۰۳/۰۸/۰۱ لغایت ۱۴۰۴/۰۷/۳۰ برابر با دوازده ماه کامل شمسی می‌باشد

۲-۲)ـ پس از اتمام مدت قرارداد در صورتیکه به هر دلیل پیمانکار جدید موضوع قرارداد از سوی کارفرما تعیین نگردد پیمانکار موظف و مکلف به ادامه همکاری بمدت دو ماه دیگر با شرایط، شرح و مبالغ این قرارداد (طبق پیوست های‌منظم به قرارداد) در قالب افزایش ۲۵درصد قرارداد و یا متمم قرارداد (در صورت لزوم) می باشد که در صورت امتناع شرکت از انجام تعهدات طبق مفاد این بند، کارفرما می تواند وثیقه حسن انجام تعهدات شرکت را بدون انجام هر گونه تشریفات قضایی ضبط نموده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد در هر صورت پیمانکار موظف است با شرایط و قیمت این قرارداد طبق اعلام کتبی کارفرما بمدت دو ماه ارائه خدمت نماید.

۱-۲-۲)-در صورت شیوع بیماریهای واگیردار پیمانکار مکلف به انجام تعهدات حتی بیشتر از ۲۵درصد مبلغ اولیه قرارداد براساس مفاد این قرارداد یا الحاقیه قرارداد طبق توافقات طرفین می باشد .

۳-۲)- درصورتیکه پیمانکار در طول مدت قرارداد مایل به همکاری نباشد موضوع در این خصوص توسط معاونت توسعه مدیریت و منابع تصمیم گیری می شود و این تصمیم از سوی پیمانکار لازم الاجرا بوده ودر صورت عدم رعایت و انجام این موضوع توسط پیمانکار ، کارفرما می تواند وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار را بدون هیچ گونه طرح دعوی در مراجع ذیصلاح به نفع دانشگاه ضبط نماید .

ماده ۳) مبلغ قرارداد:

۱-۳) مبلغ کل قرارداد در طول مدت قرارداد بمبلغ ۱۲۲,۱۵۱,۵۵۰,۳۰۰ریال (بحروف صد و بیست و دو میلیارد و صد و پنجاه و یک میلیون و پانصد و پنجاه هزار و سیصد ریال) می‌باشدکه از مجموع مبالغ سالیانه واحدهای موضوع قرارداد به شرح ذیل می باشد .

۱-۱-۳) مبلغ کل سالیانه مرکز آموزشی و درمانی ولایت بمبلغ ۴۵,۴۱۰,۳۰۴,۰۰۰ ریال می باشد.

۲-۱-۳) مبلغ کل سالیانه مرکز آموزشی و درمانی شهید رجائی بمبلغ ۳۳,۶۱۱,۰۶۵,۸۰۰ریال می باشد.

۳-۱-۳) مبلغ کل سالیانه بیمارستان شهدا آبیک بمبلغ ۱۷,۵۲۰,۳۶۵,۵۰۰ ریال می باشد.

۴-۱-۳) مبلغ کل سالیانه بیمارستان شفا تاکستان بمبلغ ۲۵,۶۰۹,۸۱۵,۰۰۰ می باشد.

۶-۱-۳) جدول تعداد پرس غذای سالانه و تفکیک نهار و شام بشرح ذیل :

ماده ۴) نحوه پرداخت:

مراکز /وعده غذایی		تعداد پرس سالانه	کل پرس سالانه	هزینه بابت هر پرس پخت، بسته بندی و حمل توزیع غذا	جمع کل (ریال)
مرکز آموزشی درمانی ولایت	نهار	۲۰۴,۹۰۰	۳۸۴,۰۰۰	۱۱۸,۲۵۶	۴۵,۴۱۰,۳۰۴,۰۰۰
	شام	۱۷۹,۱۰۰			
مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی	نهار	۱۴۱,۹۰۰	۲۵۰,۹۰۰	۱۳۳,۹۶۲	۳۳,۶۱۱,۰۶۵,۸۰۰
	شام	۱۰۹,۰۰۰			
بیمارستان شهداء آبیک	نهار	۲۱,۴۰۰	۴۳,۱۰۰	۴۰۶,۵۰۵	۱۷,۵۲۰,۳۶۵,۵۰۰
	شام	۲۱,۷۰۰			
بیمارستان شفا تاکستان	نهار	۶۱,۵۰۰	۱۱۵,۵۰۰	۲۲۱,۷۳۰	۲۵,۶۰۹,۸۱۵,۰۰۰
	شام	۵۴,۰۰۰			

۴-۱)- ارزش هر واحدکار: قیمت هر پرس غذا برابر با موضوع قرارداد براساس قیمت های اعلامی در ماده سه این قرارداد می باشد .

۴-۲)- تعداد هر واحد کار : مبنا تعیین و محاسبه تعداد پرس مورد قبول کارفرما برای محاسبه در صورت وضعیت میزان پرس غذای توزیع شده بر اساس سامانه فروش غذا ی هر مرکز و یا تعداد پرس غذای توزیع شده مورد قبول کارشناس تغذیه هر مرکز می باشد

۴-۳)- ملاک محاسبه تعداد پرس غذا به شرح بالا بوده و شامل تعداد غذای پخته شده نمی باشد .

۴-۴)- پیمانکار هر ماهه بر مبنای حاصل ضرب تعداد پرس غذای توزیع شده به شرح بندهای فوق در مبلغ هر پرس مندرج در ماده سه این قرارداد صورت وضعیت خود را تهیه و ارایه می نماید که واحد نظارت، هر یک از واحدهای موضوع قرارداد طرف اول پس از بررسی و رسیدگی اقدام به تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار می‌نماید و این صورت وضعیت نهایی پس از رعایت مفاد این قرارداد با تایید مدیر واحد وکامل بودن مدارک و مستندات مورد نیاز و با رعایت کامل مفاد این قرارداد به مدیریت امور پشتیبانی و رفاهی دانشگاه ارسال می گردد و پس از تایید این مدیریت ، صورت وضعیت پیمانکار توسط عامل مالی معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه و پس از کسر کسورات قانونی متعلق به آن از محل چک قابل پرداخت به پیمانکار می‌باشد.

۴-۵)- کلیه کسورات قانونی متعلقه به این قرارداد بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۴-۶)- صورت وضعیت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد به شرح بند فوق می باید دارای تائیدیه صورت وضعیت توسط گروه نظارت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد از قبیل کارشناسان تغذیه ، بهداشت، عامل مالی و مدیر باشد .

۴-۷)- پرداخت مالیات ارزش افزوده در صورت ارایه گواهینامه ثبت مالیات ارزش افزوده در صورت ارایه گواهینامه ثبت مالیات ارزش افزوده از معاونت امور مالیاتی ارزش افزوده به پیمانکار صورت خواهد گرفت.

۴-۷-۱)- به کل حقوق و دستمزد پرداختی توسط پیمانکار به عوامل و کارکنان خود مالیات ارزش افزوده پرداخت نمی شود لذا هر ماهه پیمانکار می باید لیست حقوق و مزایای پرداختی به انضمام هر گونه پرداختی دیگر به کارکنان خود از قبیل عیدی ، پاداش ، اضافه کار ، پرداخت سنوات و ... به همراه لیست تاییدیه بیمه تامین اجتماعی اعمال شده در سامانه الکترونیکی تامین اجتماعی و

مستندات واریزی تایید شده از سوی بانک در صورت وضعیت خود ضمیمه نماید (که در صورت عدم ارائه این مدارک امکان پرداخت صورت وضعیت ندارد) و پس از اینکه مبلغ ناخالص کل پرداختی های حقوق و مزایای کارکنان پیمانکار از سرجمع کل مبلغ ناخالص صورت وضعیت پیمانکار کسر شد فقط به این مبلغ مالیات ارزش افزوده پرداخت می شود .

۸-۴)- کسر دو بار بیش از ۲۵ درصد کسور به طور متوالی یا متناوب توسط هر یک از واحدهای موضوع قرارداد بر اساس جدول شماره دو از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد باعث فسخ یکطرفه قرارداد توسط کارفرما می گردد.

۹-۴)- پیمانکار متعهد می گردد سرمایه کافی برای انجام موضوع قرارداد را حداقل به مدت سه ماه همواره در اختیار داشته باشد و در صورت عدم دریافت مبلغی از کارفرما توان کلیه پرداخت ها اعم از حقوق و مزایای کارگران و غیره به مدت سه ماه را داشته باشد.

ماده ۵) شرایط عمومی قرارداد:

۱-۵)- کارفرما می‌تواند در صورت ضرورت نسبت به تغییر میزان کار با اعلام به پیمانکار مبلغ قرارداد را تا ۲۵درصد مبلغ اولیه کل مبلغ قرارداد کاهش و یا افزایش دهد.

۲-۵)-کارفرمامی تواند در صورت نیاز و ضرورت شرایط عمومی و یا خصوصی را که لازم می داند به این قرارداد الحاق نماید.

۳-۵)- کلیه قوانین مربوط به سازمان تامین اجتماعی، اداره کار ، آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها و دانشکده های علوم پزشکی مصوب هیات امنا و سایر قوانینی که بر انجام این قرارداد جاری است از سوی هر دو طرف لازم‌الاجرا می‌باشد

مده ۶) تعهدات کارفرما:

۱-۶)- کارفرما گروه نظارت را به عنوان نماینده خود جهت همکاری و ایجاد هماهنگی های لازم به پیمانکار معرفی نماید .

۲- ۶)- کارفرما موظف است هزینه‌های انجام خدمات را طبق قرارداد رأس موعد از محل اعتبارات تخصیص یافته پرداخت نماید .

۳- ۶)- کارفرما متعهد می‌شود اطلاعات لازم را جهت انجام خدمات در اختیار شرکت طرف قرارداد قرار دهد .

۴- ۶)- کارفرما مکلف است ضمانت حسن انجام تعهدات را از پیمانکار اخذ نماید.

ماده ۷) تعهدات پیمانکار:

۱-۷)- پیمانکار موظف ،متعهد و مکلف است به هنگام پرداخت حقوق و مزایا به کارکنان و عوامل خود با اجرای طرح طبقه‌بندی مشاغل مطابق قانون کار کلیه قوانین وزارت تعاون کار و امور اجتماعی ، تأمین اجتماعی و سایر قوانین و دستورالعمل های جاری بر این موضوع را رعایت نماید

۲-۷)- پیمانکار موظف است کلیه افرادی را که برای اجرای این قرارداد بکار می‌گمارد طبق قانون و مقررات، بیمه نموده و حق بیمه های متعلقه را بطور صحیح و مرتب در آخر ماه بعد به سازمان تامین اجتماعی پرداخت و تصویری از آن را تحویل گروه نظارت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد نماید و به هنگام ارائه صورت وضعیت می‌باید مستندات و لیست پرداخت حقوق پرسنل خود را که از طریق سیستم بانکی پرداخت می‌نماید با تایید بانک عامل پرداخت کننده را نیز تحویل گروه عامل مالی هر واحد نماید.

۳-۷)- کلیه کسورات متعلقه به این قرارداد بر عهده پیمانکار میباشد و فیش های واریزی کلیه کسورات از قبیل تامین اجتماعی و غیره ضمیمه صورت وضعیت شوند .

۴-۷)- هرگونه پاسخگویی به‌شکایات عوامل پیمانکار در هیات‌های حل‌اختلاف کارگری و سایر مراجع ذیصلاح بر عهده پیمانکار می باشد.

۵-۷)- مسئولیت تامین و تادیه هر گونه خسارت جانی و مالی که در نتیجه فعل یا ترک فعل یا قصور پیمانکار یا کارکنان و نمایندگان او در جریان این قرارداد به هر شخص اعم از کارکنان پیمانکار و کارفرما اموال , وسایل و تجهیزات و تاسیسات و یا اشخاص ثالث اعم از حقیقی و حقوقی، خصوصی و یا دولتی وارد گردد مطابق قانون مسئولیت مدنی یا سایر قوانین جزایی اسلامی، من‌جمله قانون دیات منحصرا به عهده پیمانکار می باشد و کارفرما در این زمینه هیچگونه مسئولیتی اعم از کیفری و حقوقی نخواهد داشت و

پیمانکار مکلف است کارفرما را در قبال هرگونه خسارت و دعاوی مربوط مصون بدارد و همچنین پیمانکار موظف است بلافاصله پس از عقد قرارداد نسبت به اخذ بیمه نامه های لازم به شرح ذیل برای تمامی واحدهای موضوع قرارداد و برابر مدت قرارداد و با هزینه خود اقدام کرده که پیگیری این موضوع برعهده عاملین مالی واحدهای، موضوع قرارداد می باشد و پیمانکار می باید به هنگام دریافت بیمه نامه و یا بیمه نامه‌ها ، آدرس و مشخصات کلیه واحدهای موضوع قرارداد یا واحد را درآن ذکر نماید و این بیمه نامه یا بیمه نامه ها ضمیمه اولین صورت وضعیت نهایی پرداخت شده باشد .

الف : بیمه تامین اجتماعی پرسنل پیمانکار (با هزینه پیمانکار)

ب : بیمه مسئولیت مدنی حوادث ، پرداخت هزینه های پزشکی و... برای کلیه پرسنل پیمانکار در محدوده قرارداد و دستگاه نظارت که حداقل به میزان ۲ نفر شخص ثالث (بی نام و با هزینه پیمانکار) باشد

۱-۵-۷)- انجام کلیه پرداختهای لازم جهت اخذ بیمه نامه های در خواستی به شرکتهای بیمه ای و تمدید سالیانه بیمه نامه های فوق قبل از انقضای اعتبار بیمه نامه ها و متناسب با افزایش تعرفه های شرکت بیمه برای هزینه های پزشکی و دیه و نرخ های پایه محاسباتی حق بیمه ها ، به عهده و با هزینه پیمانکار بوده و در صورت بروز هرگونه حوادث احتمالی در زمان قرارداد مسئول پاسخگوئی به خسارات و تعهدات ایجاد شده ، پیمانکار می باشد.لازم به ذکر است که پیمانکار کلیه هزینه های مربوطه فوق را در قیمت پیشنهادی خود محاسبه نموده و در مبلغ پیشنهادی خود لحاظ نموده است و پرداخت اولین حق الزحمه ماهیانه به پیمانکار منوط به انجام موارد فوق و ارائه مدارک فوق می باشد.

۲-۵-۷)- بدیهی است در صورت افزایش مدت قرارداد از محل ۲۵درصد و یا تمدید قرارداد ، بیمه نامه‌های فوق‌الذکر نیز به همان میزان و مطابق با شرایط عنوان در این قرارداد افزایش می‌یابند.

۳-۵-۷)- پیمانکارمکلف به اخذ و ارائه گواهینامه ایمنی صلاحیت از سازمان تعاون،کار و رفاه اجتماعی استان با تاریخ معتبر در طول مدت قرارداد می باشد که پیگیری این موضوع بر عهده عامل مالی هر یک از واحدهای موضوع قرارداد می‌باشد و درصورت عدم ارائه گواهینامه صلاحیت ایمنی در زمان مقرر (طبق قانون) از سوی پیمانکار مراتب می‌باید از سوی کارفرما به سازمان تعاون،کار و رفاه اجتماعی استان اعلام و کسب تکلیف شود.

۴-۵-۷)-پیمانکارمی باید کلیه افراد و عوامل خودرا مکلف به رعایت کلیه مقررات ایمنی کار و حفاظت بیمارستانی (فیزیکی - میکروبی و غیره) بنماید و مسئولیت عدم توجه به این مقررات مستقیما به عهده ایشان خواهد بود .

۶-۷)- پیمانکار مکلف ومتعهد به انجام پخت برنج با کیفیت بسیار خوب بوده و در صورتیکه کیفیت برنج پخته شده مورد تایید کارشناس تغذیه واحدهای موضوع قرارداد قرار نگیرد در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ده درصد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم ، کسر پانزده درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی، کسر بیست درصد از کل مبلغ کل ناخالص صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره یک پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند۱-۴ قرارداد توسط کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد کسر می گردد و در صورت تکرار در بار چهارم ضمن ابلاغ فسخ قرارداد ، وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد به‌نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی و سازمان تامین اجتماعی قزوین ابلاغ می‌گردد.

۷-۷)- پیمانکار ملزم به رعایت کلیه شاخص‌های کلیدی ارزیابی هتلینگ تغذیه وابسته به طبخ و توزیع غذا می باشد و در این راستا پیمانکار مکلف به انجام پخت گوشت، مرغ، خورشت ، سوپ و یا هر غذایی که به تنهایی به عنوان غذا یا همراه برنج و یا مکمل غذا و میان وعده ها و غذای رژیمی که به بیماران ، همراهان بیمار و پرسنل واحدهای موضوع قرارداد عرضه می‌شود با کیفیت مورد تایید کارشناس تغذیه هر واحد موضوع قرارداد می‌باشد که در صورت عدم کیفیت و مطلوب پخت و عرضه آن بدلیل مواردی چون عدم کیفیت مناسب، عدم پختگی و جا نیفتادن (مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات، مرغ و ...) نداشتن شکل ظاهری مناسب ، عدم دارا بودن رنگ، طعم و بوی مناسب ، سوختگی ، دودزدگی، شور، تلخ ویا تند بودن، سردبودن (خورشت و سوپ و ...) عدم استفاده از سس و

چاشنی مناسب (در خوراک ها، خورشت ها، سوپ ها و ...) ، توزیع نان بیات شده و مانده ، حمل و نقل غیر بهداشتی غذا ، عدم رعایت اصول رفع انجماد مواد پروتئینی، نگهداری ماست در خارج از یخچال و ترش شدن ماست ، قراردادن مواد پروتئینی درکف آشپزخانه و روی زمین، استفاده مجدد روغن استفاده شده ، عدم نگهداری صحیح و حمل مواد غذایی، تقلب در مواد غذایی شامل اضافه نمودن مواد غیرمجاز به غذا، مخفی نمودن مواد غذایی پخته و یا گوشت چرخی پیاززده ، اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذا، نکات و مواردی که در مسیر طبخ و توزیع به تشخیص کارشناسان تغذیه و بهداشت هر واحد موضوع قرارداد تخلف محسوب می شود و مورد تایید آنان قرار نگیرد در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی پنج درصد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم کسر ده درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی کسر پانزده درصد از کل مبلغ کل ناخالص صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره دو پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد کسر می گردد و در صورت تکرار در بار چهارم ضمن ابلاغ فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی و سازمان تامین اجتماعی قزوین ابلاغ می گردد .

۸-۷)- اگر کارشناس تغذیه هر واحد موضوع قراردادد صورتیکه تشخیص دهد پیمانکار در اجرای رعایت میزان مواد مصرفی و میزان غذا در هر پرس (کمیت غذا) طبق میزان اعلام شده در پیوست شماره دو قرارداد را رعایت ننموده وکوتاهی و قصور داشته باشد در صورت هر بار مشاهده عدم رعایت این موارد اعلامی درصدی بمیزان ده درصد از از کل مبلغ کل ناخالص صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره سه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت همان پیمانکار توسط کارشناس تغذیه هر واحد از حق الزحمه طرف دوم کسر می‌شود.

۹-۷)- پیمانکار مکلف و متعهد به رعایت و انجام کامل برنامه غذایی هفتگی اعلامی از سوی واحد تغذیه طرف اول می باشد و منظور از برنامه غذایی هفتگی، لیست انواع غذاها و تعداد پرس غذایی که در جداول پیوست این قرارداد با مقادیر مشخص شده مواد غذایی است که باید در روزهای مختلف هفته طبخ و توزیع نمایدکه این برنامه غذایی هفتگی حداقل از یک هفته قبل به پیمانکار اعلام خواهد شد و پیمانکار در خصوص این برنامه حق هیچگونه دخالت و اعلام نظری را ندارد و مکلف به رعایت این برنامه می باشد و در صورت انجام ندادن هر بار برنامه غذایی اعلام شده از سوی پیمانکار در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ده درصد و در صورت تکرار به ازاء هر تاخیر دیگر بیست درصد طبق ردیف شماره چهار پیوست شماره یک قرارداد از کل مبلغ همان وعده به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت همان‌ماه پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط گروه تغذیه هر واحد موضوع قرارداد کسر می گردد و در صورت تکرار این موضوع در بار چهارم با پیمانکار فسخ قرارداد شده و وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون انجام تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط می‌گردد.

۱۰-۷)- ساعات کار آشپزخانه به شرح ذیل میباشد

۱-۱۰-۷)- ساعت کار آشپزخانه از ساعت ۶ صبح تا ۲۱ در تمامی ایام سال اعم از روز های کاری، روزهای جمعه و تعطیل رسمی است

۲-۱۰-۷)- توزیع صبحانه بیماران از ساعت ۶ لغایت ۷ و پرسنل از ساعت ۷ الی ۸، توزیع ناهار بیماران از ساعت ۱۲ الی ۱۳ و پرسنل از ساعت ۱۲:۳۰ الی ۱۳:۳۰ و توزیع غذای شام بیماران از ساعت ۱۸:۳۰ لغایت ۱۹:۳۰ و برای پرسنل از ساعت ۱۹ لغایت ۲۰ می باشد در صورت نیاز به طبخ و توزیع در غیر این ساعات براساس نظر کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد ، پیمانکار مکلف به اجرای ان میباشد.

۳-۱۰-۷)- توزیع غذای بیماران و پرسنل پس از تأیید کارشناسان تغذیه یا جانشینان وی در هر واحد موضوع قرارداد در شیفت صبح و کارشناس تغذیه یا سوپروایزر کشیک در شیفت عصر در هر واحد موضوع قرارداد امکانپذیر بوده و در صورت عدم تأیید غذای تهیه شده، طرف قرارداد موظف به تهیه غذای جایگزین با تأیید مدیریت هر یک از واحد های موضوع قرارداد می باشد.

۴ -۱۰-۷)- ساعات کاری در ماه مبارک رمضان به صورت شبانه روزی می باشد پایان توزیع افطاری حداقل ۳۰ دقیقه قبل و سحری یکساعت قبل از اذان خواهد بود.

۵-۱۰-۷)- پیمانکارمکلف است توزیع غذا را بر اساس دستورالعمل ذیل و یا دستورالعملی که از سوی مدیران و یا کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد اعلام می گردد به انجام رساند و توزیع غذا در غیرچارچوب و دستورالعمل اعلامی و بدون هماهنگی با آنان ممنوع می‌باشد و پیمانکار مکلف به اجرای آن می باشد.

۶-۱۰-۷)- توزیع ناهار و شام در مکان های اعلامی از سوی مدیران و یا کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد می باید بصورت گرم و بهداشتی صورت پذیرد . همچنین درصورت نیاز و تشخیص آنان با اعلام قبلی، پیمانکار موظف است خارج از برنامه غذایی نیز سرویس دهی نماید و همچنین پیمانکارموظف است کلیه اصول بهداشتی را در حمل و نقل غذا رعایت نماید و در موقع توزیع ، غذا از حرارت و کیفیت مناسب برای استفاده برخوردار باشد.

۱۱-۷)-درصورتیکه پیمانکار ساعات تعیین شده برای زمان توزیع غذا (درکلیه مکان های اعلامی) و همچنین نحوه توزیع غذا براساس زمانبندی غذا که بر اساس مفاد این قرارداد و یا ابلاغ شفاهی یا کتبی کارشناسان تغذیه هر یک از واحد های موضوع قرارداد اعلام شده رعایت ننماید در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ده درصد و در صورت تکرار به ازاء هر تاخیر دیگر چهل درصد طبق ردیف شماره پنج پیوست شماره یک قرارداد از کل مبلغ همان پرس و غذایی که توزیع آن به تاخیر افتاده به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت همان‌ماه پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناسان تغذیه هر واحد جداگانه کسر می گردد و در صورت تکرار این موضوع در بار چهارم با پیمانکار فسخ قرارداد شده و وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون انجام تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط می‌گردد.

۱۲-۷)- پیمانکار مکلف است زمان انجام هریک از فرآیندهای خدمات غذایی اعم از (آماده سازی مواد اولیه، ، بسته بندی، شستشو، نظافت و... تا طبخ) را بر اساس دستورالعمل برنامه زمانی (کتبی یاشفاهی) که از سوی کارشناس بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد اعلام می گردد به انجام رساند و انجام تمامی این مراحل در غیرچارچوب و دستورالعمل اعلامی و بدون هماهنگی با کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط هر واحد ممنوع می‌باشد و درصورتیکه پیمانکار این دستورالعمل های انجام زمانی را رعایت ننماید در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی پنجاه درصد و در صورت تکرار به ازاء هر تکرار دیگر شصت درصد از مبلغ کل همان وعده غذایی که موضوعات بالا انجام نشده است طبق ردیف شماره شش پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد بصورت جداگانه کسر می گردد و در صورت تکرار این موضوع در بار چهارم با پیمانکار فسخ قرارداد شده و وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون انجام تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط می‌گردد.

۱۳-۷)- پیمانکارمکلف ومتعهد است هر شش ماه یکبار به شرح پیوست شماره پنج این قرارداد لباس و کفش در اختیار عوامل و پوشش خود قرار دهد.

۱۴-۷)- پیمانکار مکلف است دستکش، ماسک وموارد مورد لزوم اعلامی گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد را به اندازه کافی در آشپزخانه مهیا نماید.

۱۵-۷)- کیفیت تمامی لباس‌ها می‌باید قبل از توزیع توسط پیمانکار در بین پرسنل توسط گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد تایید گردد.

۱۶-۷ طرف دوم مکلف است تمامی نکات و موارد اعلامی از سوی ناظر یا ناظرین دانشگاه را که در مورد پوشش و لباس کارکنان طرف دوم اعمال می نماید بطور کامل و در اسرع وقت انجام نماید.

۱۷-۷)- در صورتیکه پیمانکار لباس مناسب که به تایید گروه نظارت واحدهای موضوع قرارداد برسد به تعداد اعلامی در هر شش ماه یکبار تهیه ننماید به ازای هر روز دیر کرد در تهیه یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه از ردیف شماره هفت پیوست شماره یک قراردادبه هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس بهداشت محیط هر واحد موضوع قراردادکسر می شود.

۱۸-۷)- طرف دوم مکلف است لباس عوامل ونیروهای زیر مجموعه خود را به شرح مندرج در پیوست پنج که منظم به این قرارداد است تهیه نماید و در صورتیکه تهیه لباس بیش از یکماه بطول انجامد ضمن رعایت بند ۱۷-۷ این قرارداد طرف اول ضمن تهیه لباس به شرح پیوست شماره هشت این قرارداد، مبالغ هزینه شده را از اولین و هرگونه مطالبات طرف دوم کسر نموده و شرکت حق هیچگونه اعتراضی را ندارد. مسئول پیگیری این بند کارشناسان بهداشت هر مرکز می باشد .

۱۹-۷)- تهیه دمپایی و کاور کفش برای استفاده افراد و عوامل پیمانکار و گروه نظارت و مدیریت هر واحد موضوع قرارداد به هنگام ورود به آشپزخانه بعهده پیمانکار می‌باشد.

۲۰-۷)- لباس فرم عوامل طرف دوم مانند آشپزها ،کارگران آشپزخانه، متصدیان توزیع غذا و کارگران نظافتچی باید بر اساس پیوست شماره پنج این قرارداد با هم متفاوت باشند و بسته به نوع خدمتی که ارائه میدهند لباس، کفش، چکمه، دستکش،کلاه،دمپایی، پیشبند، روپوش، ماسک و غیره از پیمانکار دریافت کنند که تهیه و نظارت بر حسن استفاده بر عهده پیمانکار خواهد بود.

۲۱-۷)- هیچکدام از پرسنل آشپزخانه حق خروج از آشپزخانه را با لباس و یونیفرم و کفش آشپزخانه حین کار را ندارند.

۲۲-۷)-کلیه عوامل پیمانکار می‌باید به هنگام طبخ و توزیع و در طول شیفت کاری براساس دستورالعمل ، لباس فرم را به تن کنند و باید با لباس تمیز دیگر خود توزیع غذا را انجام دهد و همواره رعایت اصول بهداشتی از سوی عوامل پیمانکار رعایت گردد و در صورتیکه پرسنل به هنگام کار طبخ و یا توزیع رعایت موارد بالا را انجام ننمایند و یا لباسهای آنها کثیف بوده و رعایت اصول بهداشتی رعایت نشده باشد درصورت هربار مشاهده ضمن ابلاغ اعلام کتبی به پیمانکار به میزان یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره نه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت همان ماه پیمانکار توسط کارشناس بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد بصورت جداگانه از حق‌الزحمه آن کسر می‌گردد.

۲۳-۷)- درصورت درخواست مرخصی کارگران و عوامل پیمانکار می‌باید قبل از موافقت با مرخصی آنان از سوی پیمانکار، جایگزین وی از سوی طرف دوم به کارشناس تغذیه هر واحد موضوع قرارداد معرفی و اعلام شود و در صورت موافقت وی، پیمانکار با مرخصی فرد موافقت نماید در غیر اینصورت ضمن اخطار کتبی یک درصد از ردیف شماره ده پیوست شماره یک قرارداد به ازاء هر روز مرخصی بدون جایگزین از مبلغ صورت وضعیت ماهانه به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس تغذیه هر واحد بصورت جداگانه کسر می گردد و برای غیبت های غیرموجه و در مواقعی که پرسنل از مرخصی استعلاجی استفاده می نمایند پیمانکار می باید ضمن اعلام این موضوع به واحد تغذیه واحد ، جایگزینی برای فرد غیبت کننده و یا به استعلاجی رفته تعیین نماید در غیر اینصورت و در صورت عدم جایگزین نمودن فردی از سوی پیمانکار برای فرد غیبت کننده یا مرخصی استعلاجی رفته شرح بالانیز صادق بوده و کسر درصدهای اعلامی از سوی گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد لازم‌الاجرا می‌باشد .

۱-۲۳-۷)- در صورت مرخصی کارگران و عوامل پیمانکار، و یا استعلاجی می‌باید نیروهای جایگزین قبل از موافقت با مرخصی آنان از سوی پیمانکار بکار گیری شود.

۲۴-۷)- پیمانکار موظف است هر گونه دستورالعمل اجرایی یا بخشنامه و ضوابط اعتباربخشی کارفرما را بطور کامل انجام دهد و در صورت تخطی از هر یک از اصول (استراتژیها، خط مشی، صلاحیتها و ...) در بار اول ضمن اخطار کتبی بمیزان یک درصد و در صورت تکرار در بار دوم نیز کسر دو درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه از ردیف شماره یازده پیوست یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت توسط کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد کسر می‌گردد و در بار سوم ضمن

فسخ قرارداد ، وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون هر گونه تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی استان اعلام می گردد.

۲۵-۷)- عوامل پیمانکار می باید در ساعات کاری که از سوی مدیریت و یا گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد اعلام می شود تردد داشته باشند که در صورت عدم رعایت این موضوع در بار اول به پیمانکار این موضوع اعلام و ابلاغ می‌شود و در صورت تکرار این موضوع توسط کارکنان پیمانکار در قالب اخطار کتبی به پیمانکار بابت این موضوع اعلام می شود و در صورت تکرار این موضوع ضمن کسر درصدی بمیزان۰,۲درصد طبق ردیف شماره دوازده پیوست یک قرارداد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه به هنگام تعیین وتائید صورت وضعیت توسط کارشناس تغذیه هر واحد موضوع قرارداد از حق‌الزحمه پیمانکار کسر می‌گردد .

۲۶-۷) ـ پیمانکار متعهد می گردد پاکسازی و شستشوی مواد اولیه مانند برنج، سبزیجات، حبوبات و غیره را با کمال دقت انجام نماید و میوه و سبزیجات را قبل از مصرف انگل زدائی، ضدعفونی و گندزدائی با مواد استاندارد طبق دستورالعملهای وزارت بهداشت و نظر کارشناسان بهداشت محیط واحدهای موضوع قرارداد ، استریل نماید در صورت هر بار مشاهده عدم رعایت موارد اعلامی و عدم رعایت نکات بهداشتی درصدی بمیزان ده درصد از مبلغ کل پرس همان روز طبق ردیف شماره سیزده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان بهداشت واحدهای موضوع قرارداد از حق الزحمه آن کسر می‌گردد. و در صورت تکرار در بار دوم نیز کسر یک درصد از مبلغ کل پرس نهار همان روز پیمانکار کسر می‌گردد و در بار سوم ضمن فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون هر گونه تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی استان اعلام می‌گردد.

۲۷-۷)- هر گونه افزایش سطح دستمزد کارگری ابلاغی از سوی سازمان کار و امور اجتماعی و یا مصوبات شورای عالی کار در طول مدت قرارداد طبق قوانین و مقررات بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۲۸-۷)- شستشو و نظافت در و دیوار آشپزخانه، سردخانه ها، انبارهای سلف سرویس، سرویس‌های بهداشتی، فیلترها، هواکشها، میز و صندلی ها و محوطه بیرونی مقابل سلف سرویس در پایان هر شیفتکاری می باید توسط نیروهای همان شیفت هر واحد موضوع قرارداد انجام گیرد که در صورت عدم اجرای آن به ازاء هر بار مشاهده این موضوع ده درصد از کل مبلغ سه وعده صبحانه ، نهار و شام همان روز از ردیف شماره پانزده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس محیط هر واحد موضوع قرارداد از حق‌الزحمه آن کسر می گردد.

۲۹-۷)-نظافت و شستشوی و گندزدایی چرخ گوشت، سیخ کباب و کلیه وسایل و تجهیزات آشپزخانه و تهیه، سرو و توزیع غذا، پس از هر بار مصرف در طول شیفت توسط عوامل پیمانکار الزامی است و همچنین وسایل دیگر مانند دیگ‌ها، ماهیتابه، اجاق گاز، هود و ... بایستی همیشه تمیز باشد که در صورت بازرسی کارشناس بهداشت محیط و مشاهده عدم رعایت این موارد، توسط عوامل پیمانکار به ازاء هر بار مشاهده ده درصد از کل مبلغ سه وعده صبحانه ، نهار و شام همان روز از ردیف شماره شانزده پیوست شماره یک بهنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار کسر می‌گردد.

۳۰-۷)- پیمانکار می باید حقوق و مزایای هر ماهه پرسنل خود را حداکثر تا پنجم ماه بعد پرداخت نماید و نمی تواند بدلیل عدم دریافت صورت وضعیت های خود از انجام این موضوع امتناع نماید که درصورت کوتاهی در انجام این امر و ایجاد نارضایتی به ازاء هر بار تاخیر در پرداخت ماهانه حقوق و پرسنل خود یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه ردیف شماره هفده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط گروه نظارت از حق‌الزحمه آن کسر می‌گردد در صورت تکرار بیش از سه ماه عدم پرداخت حقوق پرسنل در موعد مقرر توسط پیمانکار ضمن اجرای مفاد فوق ، قوانین اداره کار و تامین اجتماعی اجرا می شود.

۳۱-۷)- هنگام عقد قرارداد پیمانکار مکلف به ارائه لیست اسامی نیروهای خود و مسئولیت های آنان را به همراه پرونده پرسنلی نظیر کپی شناسنامه ، کارت ملی ، برگه عدم اعتیاد به مواد مخدر، سوء پیشینه، نشانی محل سکونت ، تصویر کارت بهداشتی (پس از ۱۵روز پس از شروع بکار نیرو و در صورت نیاز کارشناس تغذیه هر واحد طرف دوم مکلف به ارائه کارت بهداشت نیرو می باشد) به همراه یک برگ قرارداد فی‌مابین پیمانکار و پرسنل بر مبنای قوانین وزارت کار و امور اجتماعی و طرح طبقه بندی مشاغل به گروه نظارت ارایه نماید که تایید و صلاحیت کارکنان پیمانکار پس از تایید صلاحیت به ترتیب از سوی مدیر و کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط هر واحد موضوع قراردادصورت می گیرد و در ادامه تاییدیه واحد حراست و هسته گزینش دانشگاه علوم پزشکی نیز الزامی است و در صورتیکه افراد پرسنل پیمانکار به شرح فوق مورد تائید صلاحیت قرار نگیرند پیمانکار مکلف است بدون ایجاد وقفه کاری و ظرف مدت چهار روز اقدام به جایگزین فرد با صلاحیت نماید در غیر اینصورت به ازاء هر روز تاخیر در معرفی فرد جایگزین یک درصد از مبلغ کل ماهانه صورت وضعیت پیمانکار از ردیف شماره نوزده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد می گردد و در صورت اعلام عدم صلاحیت فردی پس از بکارگیری و در حین کار از سوی کارفرما نیز، پیمانکار مکلف به معرفی فردی جدید با صلاحیت اعلام شده می‌باشد لذا رعایت شرح فوق لازم الاجرا می باشد و در مورد اخراج و بکارگیری در طول مدت قرارداد نیز شرایط فوق و اجرای آن از سوی پیمانکار نیز صادق است و در صورتیکه پس از عقد قرارداد و اخذ وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد، مشخص گردد که پیمانکار نیروی های به شرح تعداد و شرایط اعلامی در این اسناد مناقصه ندارد و نمی تواند به کار بگمارد وثیقه حسن انجام تعهدات ان ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی استان اعلام خواهد شد ولی اگر کارفرما تشخیص دهد که پیمانکار امکان جذب نیروهای اعلامی با شرایط ذکر شده در اسناد مناقصه را در ابتدای قرارداد را ظرف یک هفته را دارد این فرصت داده شود درغیر اینصورت مفاد این بند و کسور مربوطه آن برای عدم بکارگیری نیرو در زمان مقرر حاکم می باشد و مفاد این بند نیز در طول مدت قرارداد جاری میباشد.

۳۲-۷)- انجام کلیه موازین شرعی، اخلاقی و رعایت حسن خلق و رفتار مناسب و رعایت کامل شئونات اسلامی در محل طبخ غذا و به هنگام توزیع غذا توسط پرسنل و عوامل پیمانکار با بیماران ، همراهان بیمار ، پرسنل طرف اول، دانشجویان و ناظرین قرارداد الزامی بوده و تضمین اجرای آن بر عهده پیمانکار می باشد و در صورت عدم رعایت موارد فوق و اعلام گزارش هر گونه رفتار نامناسب و تخلف، ضمن کسر ده درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف بیست پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد کسر می‌گردد و جوابگویی به شکایات انجام شده بدلیل عدم رعایت این بند توسط عوامل طرف دوم برعهده پیمانکار میباشد و میباید پیمانکار با فرد خاطی برخورد نموده و در صورت اعلام عدم صلاحیت فرد توسط کارفرما با رعایت تمام موارد قانونی اقدام به اخراج فرد نموده و با رعایت مفاد ۳۱-۷ این قرارداد، اسرع وقت اقدام به جذب فرد دارای صلاحیت از نظر کارفرما نماید.

۳۳-۷)- کلیه پرسنل پیمانکار موظف به حفظ نظافت و بهداشت فردی، کوتاه نمودن مو و ناخن، استفاده از صابون مایع بعد از هربار استفاده از توالت، عدم استفاده از زیورآلات هنگام کار، عدم فعالیت با دست های زخمی و.... به هنگام طبخ و توزیع غذا و انجام مفاد موضوع قرارداد می باشند و همچنین موظف به رعایت دستورالعمل ابلاغی و یا قانونی جاری کشورکه بر موضوع قرارداد حاکم میباشد هستند که درصورت عدم رعایت و مشاهده موارد فوق به ازاء هر بار مشاهده یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره بیست و یک پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد از حق الزحمه آن کسر می گردد.

۳۴-۷)- کلیه عوامل پیمانکار می‌باید در طول مدت قرارداد دارای کارت بهداشتی معتبر بوده و در صورت نیاز گروه نظارت به انجام معاینات بهداشتی و ارائه گواهی عدم اعتیاد از مراجع ذیصلاح در مواقع لزوم در طول مدت قرارداد به هزینه پیمانکار تهیه و ارائه نمایند و انجام این موضوع می‌باید نهایتا ظرف مدت پانزده روز انجام گردد در غیر اینصورت به ازاء هر هفته تاخیر در ارائه موارد خواسته

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز ولایت–بیمار و پرسنل

ردیف	انواع شام	تعداد پرس سالانه
۱	خوراک جوجه کباب	۲۱۶۰۰
۲	خوراک مرغ	۱۵۰۰۰
۳	ناگت مرغ آماده	۹۶۰۰
۴	همبرگر آماده	۲۴۰۰
۵	مرغ سوخاری	۷۲۰۰
۶	خوراک کباب کوبیده	۱۶۲۰۰
۷	سبزی پلو با ماهی شام	۵۰۰
۸	الویه اماده	۱۴۴۰۰
۹	کوفته تبریزی	۱۰۸۰۰
۱۰	خوراک سبزی کوکو	۴۸۰۰
۱۱	خوراک راکو	۱۲۰۰۰
۱۲	خوراک واویشکا	۱۶۰۰۰
۱۳	خوراک دونر کباب مرغ	۴۰۰۰
۱۴	خوراک دونر کباب گوشت و مرغ	۲۴۰۰
۱۵	خوراک ماهی کبابی	۵۰۰
۱۶	کشک بادمجان	۳۴۰۰
۱۷	تن ماهی با نان	۱۵۰۰
۱۸	خوراک کدو و قارچ	۱۵۰۰۰
۱۹	خوراک تخم مرغ و سبزیجات رژیمی	۳۰۰۰
۲۰	مرغ ترش	۲۴۰۰
۲۱	کوکو سیب زمینی اماده	۲۴۰۰
۲۲	خوراک سیب زمینی تخم مرغ	۲۴۰۰
۲۳	شنسیل مرغ	۱۱۶۰۰

شرکت آذر دیزه قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور غرفه‌ها

پیوست چهار
طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی ولایت – بیمار و پرسنل

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۸۳۰۰۰
۲	سوپ جو	۸۳۰۰۰
۳	دوغ تک نفره	۸۱۰۰۰
۴	ماست تکنفره	۱۷۳۰۰۰
۵	ماست وخیار	۲۰۰۰
۶	ترشی	۲۰۰۰
۷	پوره	۱۰۰۰
۸	زیتون	۱۰۰۰
۹	سالاد فصل اماده	۱۰۵۰۰
۱۰	سس گوجه فرنگی تکنفره	۱۵۰۰
۱۱	سس مایونز تکنفره	۱۵۰۰
۱۲	سبزی خوردن	۲۰۰۰
۱۳	چای بیسکویت ساقه طلایی	۱۲۸۰۰۰
۱۴	شیر و خرما	۳۶۰۰
۱۵	میوه	۳۶۵۰۰
۱۶	افطاری آش رشته	۳۰۰۰
۱۷	افطاری حلیم	۳۰۰۰
۱۸	افطاری شله زرد	۳۰۰۰
۱۹	افطاری شیر و قارچ	۳۰۰۰
۲۰	چای و قند	۳۶۰۰۰
۲۱	شیر بیسکویت	۵۵۰۰
۲۲	فرنی	۵۰۰
۲۳	چای خرما	۱۸۰۰۰
۲۴	قند کیلویی	۳۶۰
۲۵	شیر تکنفره	۳۰۰۰۰
۲۶	تخم مرغ	۸۰۰
۲۷	خرما بسته ای	۳۰
۲۸	پنیر تک نفره	۵۰

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

انور قراردادها

۱۰	کوفته تبریزی	۴۰گرم برنج+۲۰گرم لپه+۳۰گرم سبزی+۳۰ گرم تخم مرغ (نصف تخم مرغ) +۵۰گرم پیاز+۲۰گرم رب+۱۰۰گرم گوشت+۱۵گرم روغن+۱۰گرم آلو+۱۰گرم آبلیمو+۱۰۰گرم نان لواش+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۱	خوراک لوبیا چیتی با قارچ	۱۰۰گرم لوبیا چیتی+۴۰گرم سیب زمینی+۲۰گرم قارچ+۵گرم پخت و پز+۲۰گرم پیاز+۱۵گرم رب گوجه +۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم نارنج+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۲	خوراک واویشکا	۷۰گرم گوشت سردست+سیب زمینی ۱۰۰گرم+۲۰گرم پیاز+ابلیمو ۲۰گرم+رب ۲۰گرم+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه + ۲۰گرم سیر+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۳	کوکو سیب زمینی اماده	۳عدد کوکو سیب زمینی آماده پمنا+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه + یک عدد سس قرمز تک نفره
۱۴	سبزی کوکو اماده	۳عدد کوکو سبزی آماده پمینا کاله+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+ یک عدد سس قرمز تک نفره
۱۵	ماکارانی مرغ	۱۰۰گرم ماکارونی+۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۲۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+۲۵گرم قارچ+۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم فلفل دلمه +۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+ + یک عدد سس قرمز تک نفره+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۶	خوراک کوفته ریزه	۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۱۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم برنج+۲۰گرم روغن سرخ کردنی+۵۰گرم پیاز+۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم آبلیمو+۲گرم زرشک+۱۰گرم آلو+۳۰گرم سبزی معطر+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم گوجه+۵۰گرم خیارشور+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار + ۲۰ گرم آرد نخود + ۲۰ گرم لپه
۱۷	خوراک گوشت و سبزیجات	۱۰۰گرم گوشت سردست+۵۰گرم پیاز+۵۰گرم هویج+۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم آبلیمو+۱۰۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم آلو+۱۰۰گرم نان+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار + ۲۰گرم روغن سرخ کردنی
۱۸	خوراک لوبیا سبز	۱۰۰گرم لوبیا سبز+۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵۰گرم هویج+۵۰گرم گوجه +۲۰گرم پیاز+۲۰گرم روغن سرخ کردنی+۱۵گرم رب گوجه فرنگی+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم نارنج+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار + ۱۰گرم فلفل دلمه ای
۱۹	خوراک قارچ و مرغ	۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۴۰گرم قارچ+۵۰گرم هویج+۵۰گرم گوجه+۲۰گرم پیاز+۲۰گرم روغن سرخ کردنی+۱۵گرم رب گوجه فرنگی+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم نارنج++ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار + ۱۰گرم فلفل دلمه ای
۲۰	خوراک تن ماهی	یک عدد تن ماهی ۱۲۰گرمی+۵۰گرم لیموترش+۱۰۰گرم نان لواش
۲۱	خوراک کوکو مرغ	۵۰گرم تخم مرغ+ ۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۳۰گرم پیاز+۵گرم کره+فلفل دلمه ای ۵گرم+ ۱۰۰ گرم نان لواش+ ۵۰ گرم گوجه فرنگی+ ۵۰ گرم سیب زمینی +۳۰گرم جعفری++ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+۲۰گرم روغن سرخ کردنی
۲۲	خوراک سیب زمینی تخم مرغ	۱۵۰گرم سیب زمینی+۷۰گرم تخم مرغ+۱۰گرم روغن پخت و پز+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+۱۰۰گرم نان لواش + ۲۰گرم پیاز + یک عدد سس تک نفره مایونز+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم) + ۰،۵ گرم نمک یددار

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

۱۱	خوراک راکو	۱۰۰گرم نان لواش +۷۰ گرم گوشت ران+۵۰گرم سیب زمینی +۴۰گرم پیاز +۲۰گرم رب +۲۰گرم هویج +۱۰گرم آبلیمو +۱۰۰گرم لوبیا سبز +۱۰گرم روغن سرخ کردنی +۵۰ گرم قارچ+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل+ ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۲	خوراک واویشکا	۱۰۰ گرم نان لواش+۷۰ گرم سینه مرغ پاک شده+۱۰۰ گرم سیب زمینی+۲۰ گرم رب+۲۰ گرم هویج+۱۰ گرم آبلیمو+۲۰ گرم پیاز+۱۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۳	خوراک دونر کباب مرغ	۱۰۰گرم نان لواش+۱۰۰گرم دونرمرغ کاله +قارچ ۴۰گرم ،فلفل دلمه ای ۲۰گرم +پیاز ۲۰گرم ،روغن سرخ کردنی ۲۰گرم+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار + ۵۰ گرم سبزی خوردن پاک شده+ ۲۰ گرم رب گوجه فرنگی
۱۴	خوراک دونر کباب گوشت و مرغ	۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم دونرمرغ +۵۰ گرم دونر گوشت کاله +قارچ ۴۰گرم ،فلفل دلمه ای ۲۰گرم +پیاز ۲۰گرم ،روغن سرخ کردنی ۲۰گرم+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار + ۵۰ گرم سبزی خوردن پاک شده+ ۲۰ گرم رب گوجه فرنگی+ ۱ عدد سس گوجه فرنگی
۱۵	خوراک ماهی کبابی	۳۰۰گرم ماهی پاک نشده+۲۰گرم پیاز +۱۰گرم آبلیمو+۲۵گرم نارنج+۱۰۰گرم نان لواش+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۶	کشک بادمجان	۱۰۰ گرم نان لواش+ بادمجان ۳۵۰ گرم + کشک ۳۰ گرم + پیاز ۵ گرم+ گردو ۱۰ گرم + سیر ۵ گرم + روغن سرخ کردنی ۵ گرم + ۵ گرم نعنا خشک+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۷	تن ماهی با نان	۱۰۰ گرم نان لواش+ تن ماهی ۱۲۰ گرمی
۱۸	خوراک کدو و قارچ	۱۰۰گرم نان لواش+سینه مرغ ۷۰ گرم + ۱۲۰گرم کدوسبز+ ۵۰گرم پیاز+ ۳۰گرم قارچ+ ۵۰گرم سیب زمینی + رب ۵گرم+ روغن سرخ کردنی ۲۰گرم+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۹	خوراک تخم مرغ و سبزیجات رژیمی	۱۰۰گرم نان لواش+ ۲عدد تخم مرغ+ ۱۵۰گرم کدو آبپز+ ۵۰گرم گوجه
۲۰	مرغ ترش	۱۰۰گرم لواش + ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده+ ۱۰ گرم آلو + ۳۰گرم گردو+ ۲۰گرم رب انار+ ۱۰گرم سیر+ ۵۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰گرم سبزی معطر + ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۲۱	کوکو سیب زمینی اماده	۳ عدد کوکو سیب زمینی آماده کاله+۹۰ گرم نان باگت+۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+۵۰ گرم خیارشور+یک عدد سس کچاپ
۲۲	خوراک سیب زمینی تخم مرغ	نان لواش۹۰ گرم+تخم مرغ یک عدد+سیب زمینی ۱۵۰ گرم+خیارشور ۵۰ گرم+گوجه ۵۰ گرم+سس کچاپ یک عدد
۲۳	شنسیل مرغ	۱۸۰گرم شنیسل بدون استخوان مرغ+۳۰گرم تخم مرغ+۲۰گرم آرد سوخاری+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۵گرم آبلیمو+۹۰گرم نان لواش+۵۰گرم خیارشور+یک عدد سس کچاپ تک نفره+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار

شرکت آذر مهر فرزین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

شده و یا گواهی‌های لازم به ازاء هر پرسنل یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه از ردیف شماره بیست و دو پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان محیط هر واحد موضوع قرارداد کسر می‌گردد و در صورت اعلام عدم صلاحیت فردی در حین کار از سوی کارفرما، پیمانکار مکلف به معرفی فردی جدید با صلاحیت به شرح مفاد ۲۹-۷ این قرارداد می باشد.

۳۵-۷)- محل آشپزخانه بعلاوه کلیه امکانات تاسیساتی شامل آب و برق و... دارای فاضلاب روب ها، چربی گیرهای چاهک فاضلاب و کلیه وسایل و تجهیزات در امر طبخ و توزیع می‌باشد که در ابتدای قرارداد طی صورتجلسه ای این تجهیزات بطور کاملا سالم توسط گروه نظارت تحویل پیمانکار می‌شود که پس از تحویل به پیمانکار در صورت هر گونه خرابی و یا مفقود شدن ، پیمانکار مکلف به تعمیر ، خرید و جایگزینی آن در زمان یک هفته می‌باشد و در صورت عدم تعمیر یا خرید توسط پیمانکار ، مدیریت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد می تواند ضمن رفع عیب و تعمیر ،و یا خرید وسیله مفقود شده ، مبلغ هزینه شده را به علاوه یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه بابت هزینه کوتاهی پیمانکار از اولین مطالبات پیمانکار کسر می نماید و علاوه بر آن در صورت مشاهده هر گونه اهمال و کوتاهی عوامل پیمانکاردر نگهداری صحیح وسایل و تجهیزات تحویلی و همچنین عدم تعمیر به موقع وسایل و تجهیزات ضمن ابلاغ اخطار کتبی بمیزان یک درصد برحسب نوع از ردیف‌های شماره بیست و سه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد کسر می گردد

۳۶-۷)- پیمانکار و عوامل وی مکلف به رعایت کلیه قوانین حاکم بر واحدهای موضوع قرارداد میباشند .

۳۷-۷)- نگهداری و مواظبت از کلیه وسایل تحویلی هر واحد موضوع قرارداد برعهده پیمانکار می باشد که در ابتدای قرارداد بطور سالم تحویل ایشان می شود و در پایان قرارداد پیمانکار مکلف به تحویل آن بطور سالم می‌باشد و در طول مدت قرارداد هر گونه خرابی می باید توسط پیمانکار و به هزینه خود انجام شود در صورت هر گونه تخریب پیمانکار موظف به پرداخت خسارت وارده به میزان کارشناسی کارشناسان منتخب دانشگاه می باشد در غیر اینصورت از اولین صورت وضعیت یا هرگونه مطالبات پیمانکار مانند وثیقه حسن انجام تعهدات یا سپرده حسن انجام کار کسر می‌گردد.

۳۸-۷)- نگهداری صحیح مواد اولیه از قبیل برنج وگوشت و مرغ و روغن و هر مواد دیگر از قبیل ماست، دوغ ، دسر و میوه که بصورت روزانه به پیمانکار داده می شود به عهده پیمانکار می باشد.

۳۹-۷)- فقط کارگران معرفی شده پیمانکار مجاز به ورود به آشپزخانه بوده و ورود افراد متفرقه ممنوع می باشد درصورت حضور افراد متفرقه به غیراز گروه نظارت و افرادی که با هماهنگی گروه نظارت به آشپزخانه مراجعه می نمایند (بدلیل کوتاهی پیمانکار در جلوگیری از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه) به ازاء هر بار مشاهده این موضوع یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره بیست و چهار پیوست شماره یک به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان تغذیه ومحیط واحدهای موضوع قرارداد ازحق الزحمه طرف دوم کسر می‌گردد.

۴۰-۷)-پیمانکار متعهد می گردد طبق برنامه غذایی اعلام شده نسبت به توزیع میان وعده های غذایی زیر نظر کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد اقدام نماید و وجهی جداگانه در این خصوص دریافت نخواهد کرد.

۴۱-۷)- پیمانکار مکلف است کلیه اقلام و مواد غذایی خام را که به بیش از میزان جیره هر وعده غذایی مانده است به کارشناس تغذیه طبق صورتجلسه عودت داده شود .

۴۲-۷)-بکارگیری کارگران نظافتی و خدماتی در امور طبخ و توزیع غذا ممنوع بوده و وظیفه آنان فقط جمع‌آوری و شستشوی ظروف و تمیز نمودن آشپزخانه و سایر مواردی است که در قرارداد درج شده است و یا توسط گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد اعلام می گردد که به ازاء هر بار مشاهده عدم رعایت این موضوع ده درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره

بیست و پنج پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت همان ماه پیمانکار توسط کارشناسان بهداشت محیط واحدهای موضوع قرارداد از حق الزحمه آن کسر می گردد.

۷-۴۳)-چنانچه غذای طبخ شده به تشخیص گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد به هر علت غیرقابل مصرف باشد پیمانکار موظف است نسبت به خرید غذای آماده از محلی که دارای شرایط مطلوب و قانونی عرضه غذا بوده و یا پخت غذای مورد نظر گروه نظارت اقدام نموده و توزیع آن را بر اساس برنامه غذای پیش بینی شده انجام نماید و درصورت استنکاف پیمانکار، مدیریت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد می تواند رأساً اقدام به تهیه غذا نموده و هزینه مربوطه بعلاوه خسارت وارده بابت مواد مصرفی کارفرما و هزینه‌های تحمیل شده را طبق نظریه گروه نظارت از محل پرداخت اولین صورت وضعیت و یا هر گونه مطالبات شرکت از قبیل سپرده یا وثیقه حسن انجام تعهدات کسر نماید.

۷-۴۴)- غذای مصرفی پرسنل شاغل پیمانکار اعم از صبحانه، ناهار و شام بر عهده طرف دوم می باشد و طرف دوم می باید وجه و مبلغ آن را به قیمت اعلامی کارفرما پرداخت نماید و یا بصورت ماهانه از کارکرد پیمانکار توسط کارشناس تغذیه بیمارستان کسر شود.

۷-۴۵)-کلیه مفاد و قوانینی که به هنگام برگزاری مناقصه در قالب اسناد مناقصه اعلام شده جزء ضمایم این قرارداد بوده و در صورت اعلام نشدن آنها در این قرارداد ماخذ رسیدگی و عمل به آن، مفاد اسناد مناقصه می باشد و در صورت هرگونه ابهام در ابتدا مفاد این قرارداد ماخذ رسیدگی بوده ودر صورت نبودن موضوعی در این قرارداد، اسناد مناقصه نافذ بوده و جزء این قرارداد تلقی می گردد.

۷-۴۶)-درصورت بروز هر گونه اختلاف در موضوع قرارداد طرف دوم مکلف به تمکین ماد۹۴ آئین نامه مالی و معاملاتی مصوب هیات امناء دانشگاههای علوم پزشکی کشور می باشد.

۷-۴۷)- دانشگاه در هر مرحله از انجام و هرزمانی و به هر دلیل که خود تشخیص دهد میتواند نسبت به فسخ یکجانبه قرارداد اقدام نماید و طرف دوم در این خصوص حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۷-۴۸)- هرگونه تغییر در وضعیت شرکت طرف قرارداد را اعم از تغییر در اساسنامه و ... می بایست ظرف مدت ۵ روز کتباً به کارفرما اعلام گردد

۷-۴۹)-هر گاه نامه ای از موسسه حسابرسی منتخب هیأت امناء دانشگاه برای طرف دوم در طول مدت این قرارداد و یا بعد از اتمام آن ارسال شود و طی آن درخواستی را بطور کامل و صحیح تهیه نموده و در زمان مقرر به صورت کتبی با امضاء فرد یا افراد مجاز شرکت بر اساس آخرین آگهی تغییرات شرکت به آدرس خواسته شده ارسال نماید.

۷-۵۰)- مشاغل مورد نیاز در واحدها به شرح جدول ذیل می باشد .

نام واحد	شهید رجائی	شهدا آبیک	شفا تاکستان	ولایت
سرآشپز	*	*	*	*
آشپز	*	*	*	*
کمک آشپز	*	*	*	*
کارگر ساده مرد	*	*	*	*
ظرفشور	*	*	*	*

۷-۵۰-۱)-تعداد نیروی بکارگیری شده توسط پیمانکار باید متناسب با حجم کار تعریف و تنظیم شده توسط گروه کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط واحدهای موضوع قرارداد و با شرایط احراز برای انجام تعهدات برابر مفاد این قرارداد باشد به نحوی که نیروی بکارگیری شده توسط پیمانکار در زمان تعیین شده انجام هر فرایند را به طور کامل و به درستی، در زمان تعیین شده و طبق نظر

گروه نظارت انجام نمایند که در صورت عدم رعایت مفاد این بند به دلیل عدم بکارگیری تعداد کافی نیرو کسور بند ۱۱-۷ اعمال می شود.

۵۱-۷)- شرایط سرآشپز می‌باید دارای مدرک فنی و حرفه ای درجه دو سر آشپزی بوده یا صلاحیت حرفه ای ایشان به تایید گروه نظارت‌برسد.

۵۲-۷)- شرایط آشپز می‌باید دارای مدرک فنی و حرفه ای درجه دو آشپزی بوده یا صلاحیت حرفه ای ایشان به تایید گروه نظارت برسد.

۵۳-۷)-ساعت کار سر آشپز در تمامی روزهای سال اعم از تعطیل و غیر تعطیل از ساعت ۶ صبح لغایت ۱۶,۳۰می باشد .

۵۴-۷)-)-ساعت کار آشپز در تمامی روزهای سال اعم از تعطیل و غیر تعطیل از ساعت ۶ صبح لغایت ۱۹ (پایان سرو شام) می باشد و ساعات کار کارگران اعم از مرد یا زن از ساعت ۷ صبح لغایت ۲۱ که بعد از توزیع غذا ، شستن ظرفها و تمیز کردن محل کار و انجام سایر تعهدات برابر این قرارداد می باشد .

۵۵-۷)- حضور یک آشپز تا زمان طبخ کامل شام الزامی است .

۵۶-۷)- شرح وظایف هریک از نیروهای پیمانکار طبق پیوست سه این قرارداد به ضمیمه میباشد و پیمانکار مکلف است مفاد این پیوست را به اطلاع نیروها رسانده و در طول مدت قرارداد هر یک از نیروهای پیمانکار برحسب مسئولیت خود تمامی وظایف محوله در این پیوست را به نحو احسن و کامل به انجام رسانیده و پیمانکار ضامن انجام تمامی این تعهدات و وظایف محوله پرسنل خود براساس مفاد این پیوست می باشد

۵۷-۷)- تعویض، بکارگیری و اخراج نیروهای تحت پوشش باید با هماهنگی قبلی مدیریت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد صورت پذیرد.

۵۸-۷)- نیروها، دارای سابقه کار مفید بیمارستانی باشند .

۵۹-۷)- در مواردی که هر یک از واحدهای موضوع قرارداد، خود اقدام به برگزاری دوره های آموزشی، جهت پرسنل شاغل در آشپزخانه نماید ، پیمانکار متعهد به پرداخت هزینه به واحد (باتوافق طرفین) می باشد .

۶۰-۷)- پیمانکار حق بکارگیری پرسنل اخراج شده از واحدهای موضوع قرارداد دیگر را برای امور موضوع قرارداد ندارد.

۶۱-۷)- در صورت اعلام واحد تغذیه موضوع قرارداد مبنی بر نیاز آموزش پرسنل پیمانکار در خصوص آشپزی می باید این آموزش ها به هزینه پیمانکار انجام گیرد.

۶۲-۷)- پیمانکار، متعهد به پذیرش و آموزش موارد مطرح شده از سوی واحد نظارت هر واحد موضوع قرارداد به پرسنل تحت امر خود، و همکاری با کارفرما در این خصوص (آموزش رسالت، خط مشی های واحد تغذیه، دوره های آموزشی اجباری، کتابچه ها و بروشورهای آموزشی و...) می‌باشد.

۶۳-۷)- پیمانکار ملزم به بکارگیری نیروهای ماهر و آشنا به اصول طبخ غذای بیمارستانی، با ایجاد طعم مناسب، رنگ آمیزی، دورچین و بسته‌بندی شکیل غذا و نیز آداب تشریفات و پذیرایی برای توزیع آن می‌باشد.

۶۴-۷)- عوامل پیمانکار حق استراحت در محل موضوع قرارداد را ندارند.

۶۵-۷)- پیمانکار موظف است پرسنل خود را براساس قوانین سازمان تأمین اجتماعی بیمه نماید.

۶۶-۷) در صورت نیاز به افزودن مفاد و بند های جدید به این قرارداد (که در این قرارداد و اسناد مناقصه نمی باشد) با توافق طرفین امکان پذیر می باشد که در قالب الحاقیه صورت می گیرد.

۶۷-۷)- پیمانکار جهت رسیدگی به امور و عوامل خود و تعهدات این قرارداد دفتری در شهر قزوین داشته باشد و یا امکان پاسخگویی به نیروهای خود در شهر قزوین را داشته باشد.

۶۸-۷)- پیمانکار و یا نماینده تام الاختیار ایشان در مورد قرارداد باید در هر لحظه مورد نیاز از سوی هر یک گروه نظارت هر مرکز از طریق (حضوری، تلفنی، تلفن همراه) در دسترس باشد

۶۹-۷)- تسویه حساب نهایی در پایان قرارداد منوط به ارائه گواهی تسویه حساب پرسنل، بیمه تأمین اجتماعی و اداره دارایی بوده و در غیر اینصورت سپرده حسن انجام کار و تعهد انجام کار پیمانکار به نفع طرف اول ضبط خواهد شد.

۷۰-۷)-طرف اول هیچ گونه مسؤلیتی در قبال استخدام و حقوق و کسور قانونی پرسنل پیمانکار نخواهد داشت.

۷۱-۷)- پیمانکار قبل از عقد قرارداد باید به میزان۱۰٪ (ده درصد) از جمع کل مبلغ قرارداد را به عنوان تضمین تعهد اجرای تعهدات (دارای اعتباری ۱۲ماهه به هنگام ارائه و قابلیت تمدید ضمانتنامه در مدت قرارداد) تهیه و تحویل نماید بدیهی است استرداد ضمانتنامه منوط به ارایه تسویه حساب قطعی کارکنان پیمانکار و مفاصا حساب بیمه تأمین اجتماعی و اداره دارایی و گواهی انجام کار و رضایتنامه درخصوص انجام کلیه مفاد قرارداد از واحدهای موضوع قرارداد و کلیه مدارک مورد نیاز با هماهنگی و موافقت معاون توسعه مدیریت و منابع دانشگاه خواهد بود.

۷۲-۷)- پرداخت به‌موقع حقوق پرسنل وکلیه کسورقانونی متعلقه به قرارداد منعقد شده با پیمانکار اعم از مالیات ، حق بیمه پرسنل تحت‌نظر و همچنین بیمه و مالیات متعلقه به قرارداد و ... در کل مدت قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد .

۷۳-۷)- دراجرای ماده ۳۸ قانون تأمین‌اجتماعی مناقصه‌گزار۱۰٪ (ده درصد) از هر پرداخت را به عنوان تضمین حسن اجرای کار از پیمانکار کسر و در پایان قرارداد درصورت رضایت عملکرد و ارائه مفاصا حسابهای لازم و مدارک لازم از قبیل تسویه حساب با پرسنل تحت پوشش و... به وی مسترد خواهد نمود.

۷۴-۷)- پیمانکار موظف به توجیه کلیه پرسنل تحت پوشش از مفاد قرارداد می باشد.

۷۵-۷)- پرداخت به پیمانکار پس از انجام تعهدات منـوط به عقد قرارداد بین پیمانکار و کارکنان تحت پوشش او، ارائه مدارک و مستندات لازم کارفرما براساس مفاد این قرارداد می باشد.

۷۶-۷)- پیمانکار اقرار می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در پیمان ها و قراردادها نیست و در صورتی که خلاف این امر اثبات شود ، سپرده حسن انجام تعهدات وی ضبط و قرارداد لغو خواهد شد و موضوع به مراجع ذیصلاح اعلام می‌شود.

۷۷-۷)- پیمانکار بایستی هر گونه اطلاعاتی را که در نتیجه اجرای قرارداد کسب می نماید مکتوم داشته و از افشاءآن خودداری نماید و تعهد پیمانکار در این خصوص بطور مداوم بوده و مسئولیت وی در این زمینه با اتمام‌کار و پایان قرارداد قطع نخواهد شد و در صورت تخلف پیمانکار از این امر علاوه برجبران کلیه خسارت وارده به کارفرما (به تشخیص کارفرما) تحت عنوان افشاء سرواطلاعات کارفرما ، تحت پیگرد قانونی خواهد بود .

۷۸-۷)- چنانچه غذای مصرف شده طبق نظریه کارشناسان معاونت غذا و داروی دانشگاه موجب مسمومیت یا هرگونه ناراحتی شود پاسخگویی به مراجع ذیصلاح و کلیه شکایت ها بر عهده وی می‌باشد.

۷۹-۷)- روشن و خاموش کردن وسایل و تجهیزات روشنائی، حرارتی و برودتی از قبیل لامپ و کولر و غیره و نگهداری آن و باز و بستن دربها و پنجره‌ها قبل از نظافت وگزارش عیوب و نواقص به مسئول مربوطه در هریک از واحدهای موضوع قرارداد به عهده پیمانکار می باشد.

۸۰-۷)- پیمانکارملزم به‌رعایت مفاد مندرج‌درقانون کار برای عوامل خود می باشد.

۸۱-۷)- درصورت قطع گاز شهری پیمانکار موظف به تهیه گاز با کپسول میباشد که حمل وسیله حمل و نقل برعهده مدیریت هر یک از واحد های موضوع قرارداد خواهد بود و در صورت قطع برق و آب، نباید این موضوع مانع طبخ و توزیع غذا توسط پیمانکار شود .

نشانی: قزوین - خیابان نواب شمالی - خیابان شهید سلمانی- مجتمع ادارات - ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن: ۵-۳۳۳۷۵۱۵۲ - ۰۲۸ دورنگار: ۳۳۳۷۵۵۱۴ - ۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

۸۲-۷)- پیمانکار موظف است هر شش ماه یکبار نسبت به سمپاشی محل های فوق اقدام نماید و در صورت نیاز بیشتر براساس نظر گروه نظارت ، پیمانکار مکلف به انجام آن می‌باشد که در صورت عدم رعایت در هربار درخواستی در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی یک درصد از مبلغ ناخالص صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره بیست و هفت پیوست شماره یک قرارداد توسط کارشناسان بهداشت محیط به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس بهداشت محیط کسر می گردد .

۸۳-۷)- پیمانکار موظف است کلیه زباله های مربوط به طبخ و توزیع را از آشپزخانه و سلف سرویس و سایر مکان‌های توزیع به صورت روزانه و پس از هر وعده غذایی ،خارج و به محل های مخصوص جمع آوری زباله حمل نماید.

۸۴-۷)-چنانچه متصدیان تحویل غذای پیمانکار به هنگام توزیع غذا به افراد خارج از لیست بیماران غذا تحویل دهند به ازاء هر پرس غذای تحویلی ، مبلغ پرسی که از سوی گروه نظارت تعیین شده از حق الزحمه ماهانه پیمانکار به درصد محاسبه شده و از حق الزحمه ماهانه پیمانکار کسر می‌گردد که در ردیف شماره بیست و هشت پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس تغذیه هر واحد موضوع قرارداد کسر می‌گردد.

۸۵-۷)- تحویل غذا از جانب پیمانکار به پرسنل واحدهای موضوع قرارداد ، همراهان بیمار و دانشجو در قبال اخذ فیش و یا بصورت سامانه مکانیزه صورت پذیرد و درصورت مشاهده تحویل غذا بدون اخذ فیش، و یا تائیدیه مکانیزه به ازاء هرپرس غذا، مبلغ پرس از سوی گروه نظارت تعیین شده به‌تناسب حق الزحمه ماهانه پیمانکار به درصد محاسبه شده و از حق‌الزحمه پیمانکارکسر می‌گردد که درردیف شماره بیست و هشت پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناسان تغذیه واحدهای موضوع قرارداد کسر می‌گردد.

۸۶-۷)- پیمانکار به هیچ وجه حق واگذاری مورد قرارداد را به صورت جزئی و کلی به غیر ندارد و در صورت تخلف،کارفرما مجاز است بدون آنکه محتاج به اقامه دعوی باشد به تشخیص خود این قرارداد را فسخ و نسبت به ضبط ضمانتنامه انجام تعهدات اقدام و خسارت وارده را از محل ضمانت نامه انجام تعهدات و در صورت تکاپوی ضمانت نامه از محل سایر مطالبات پیمانکار و دارائیهای پیمانکار جبران نماید..

۸۷-۷)-پیمانکار مکلف به نصب یک دستگاه تایمکس در هر یک از مراکز بنا بر صلاحدید محل نصب از سوی کارشناس تغذیه هر مرکز می باشد به نحوی که رمز دستگاه فقط در اختیار کارشناس تغذیه بوده و ورود و خروج نیروها قابلیت رصد توسط ایشان باشد که در صورت عدم نصب مبلغ نیم درصد از مبلغ ناخالص صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره چهارده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط تغذیه هر واحد موضوع قرارداد کسر میگردد.

۸۸-۷)-چنانچه درصورت عدم رعایت بهداشت محیط و وسایل مصرفی از طرف پیمانکار، بهداشت کارکنان و دانشجویان مورد تهدید قرار گیرد، خسارت وارده از پیمانکار طبق نظریه کارشناسی کارشناسان منتخب دانشگاه اخذ و ضمن فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد ضبط و موضوع به مراجع ذیصلاح اعلام می شود و وظیفه پاسخگویی به انان نیز برعهده پیمانکار می باشد.

۸۹-۷)- تخلیه وانتقال مواد غذایی خریداری شده به انبار یا سردخانه هر یک از واحدهای موضوع قرارداد به عهده عوامل پیمانکار میباشد .

۹۰-۷)-کارفرما می‌تواند در صورت دارا بودن مستخدم رسمی در خدمات موضوع قرارداد با توافق شرکت طرف قرارداد اجازه استفاده از این نیروها را با کاهش مبلغ قرارداد (حداقل به میزان حقوق و مزایای افراد مذکور) به شرکت طرف قرارداد اعطا نماید

۹۱-۷)- کارفرما حق هر گونه دخالتی درامور داخلی شرکت طرف قرارداد را نظیر نحوه مدیریت و .... از خود سلب می نماید

۹۲-۷)- تهیه موادغذایی مورد نیاز برای طبخ غذا و سایر مواد مورد نیاز برنامه غذایی در تمامی واحد های موضوع قرارداد بر عهده پیمانکار خواهد بود.

۹۳-۷)- پیمانکار متعهد می شود به هیچ عنوان از مواد غذایی پخته شده جهت وعده و روزهای بعد استفاده ننماید و در صورت باقی ماندن غذا (غذای اضافه که طبق آمار اعلامی کارشناس تغذیه طبخ گردیده است) معدوم گردد.

۹۴-۷)- پیمانکار مکلف به اعلام و عودت مواد مصرفی مانده تحویلی از سوی کارفرما در هر وعده غذایی به کارشناسان تغذیه هر مرکز می باشد.

۹۵-۷)- کارفرما محق خواهد بود در پایان قرارداد خسارات و جرایم وارده را بدون نیاز به هیچ مرجع ثالثی از وجوه ضمانت انجام تعهدات کسر و برداشت نماید.

۹۶-۷)- وزن کلیه سبزیهای ارائه شده در غذاها به صورت پاک شده در نظر گرفته شده است.

۹۷-۷)- در صورتیکه مدیریت هر یک از واحد های موضوع قرارداد از بین کارکنان رسمی و یا قراردادی خود نیرویی را به پیمانکار معرفی کند طرف دوم مکلف به قبول آن بوده که مبلغ پرداختی به این فرد از سوی طرف اول ماهانه از دریافتی طرف دوم کسر میگردد که ابلاغ این موضوع می باید ضمیمه صورت وضعیت های ارسالی واحد های موضوع قرارداد شود .

۹۸-۷)- پیمانکار مکلف است پس از پرداخت حقوق کارکنان خود نهایتا تا سوم ماه بعد صورت وضعیت خود را به گروه نظارت ارائه نماید.

۹۹-۷)-کلیه کارکنان موضوع قرارداد باید دارای شناسنامه ایرانی باشند.

۱۰۰-۷)- پرسنل آشپزخانه و متصدیان توزیع غذا درصورت داشتن زخم درنقاط بازبدن و نیز بیماری واگیردار تا تأیید پزشک معتمد دانشگاه اجازه کارکردن در محیط موضوع قرارداد را نخواهند داشت و پیمانکار در این مدت موظف به نیروی جایگزین براساس مفاد این قرارداد میباشد .

۱۰۱-۷)- پیمانکار و کلیه کارکنان تحت امر وی در هر یک از واحد های موضوع قرارداد موظف به رعایت نکات ایمنی در محیط و جلوگیری از بروز حوادث می باشند ، بروز هر گونه سانحه و عواقب ناشی از آن مانند سوختگی، برق گرفتگی، انفجار، خفگی ناشی از گاز، سقوط، نقص عضو کارگران و کارکنان و زیر آوار ماندن حین کار بر عهده پیمانکار خواهد بود.

۱۰۲-۷)- تهیه وسایل جعبه کمک های اولیه برای هر واحد موضوع قرارداد بر عهده پیمانکار خواهد بود .

۱۰۳-۷)- پیمانکار موظف به اجرا و رعایت دقیق آئین نامه اصلاحیه ماده ۱۳ مواد خوردنی ،آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی می باشد .

۱۰۴-۷)- جمع‌آوری و انتقال زباله‌ها در سلف سرویس واحدهای موضوع قرارداد و بازکردن چاه فاضلاب و تخلیه چاه سپتیک هر واحد موضوع قرارداد بر عهده پیمانکار خواهد بود.

۱۰۵-۷)- تمامی اخطارهای اعلامی در موضوع این قرارداد در صورت کوتاهی انجام تعهدات توسط پیمانکار براساس مفاد این قرارداد می باید توسط مدیریت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد به پیمانکار ابلاغ شود و تصویری از آن ضمیمه صورت وضعیت مورد تایید همان ماه واحد شود

۱۰۶-۷)- درصورت بروز نارضایتی گروهی، بیماران و کارکنان از کیفیت و کمیت و بهداشت غذای طبخ و توزیع شده از نظر شکل ظاهری، بافت و طعم و مزه و میزان خامی یا له شدگی آن و تأیید ناظر دانشگاه،کارفرما مجاز می باشد غذای آن وعده را از رستوران های معتبر تهیه و کل هزینه مربوط به غذای آن وعده را از صورتحساب پیمانکار کسر نماید.

۱۰۷-۷)- پیمانکار موظف است هر شش ماه یکبار به ماخذ تاریخ عقد قرارداد (در نیمه قرارداد و بار دوم قبل از پایان قرارداد)نسبت به انجام جنرال سرویس کلیه دستگاههای تحویلی از سوی کارفرما اقدام نماید که هزینه تعمیر و قطعات مصرفی و... برعهده پیمانکار میباشد لازم به توضیح است پرداخت اخرین مرحله حق الزحمه علاوه بر اخذ و ارایه مفاصا حساب بیمه و رعایت مفاد این قرارداد اخذ تاییدیه انجام جنرال سرویس دستگاهها توسط پیمانکار از گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد نیز الزامی میباشد .

۱۰۸-۷)ـ نظافت سردخانه و انبار مواد کارفرما بنا بر نظر کارشناس بهداشت محیط می باید از سوی پیمانکار صورت گیرد که در صورت عدم رعایت این موضوع به ازاء هر بار مشاهده نیم درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره بیست و نه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد از حق الزحمه آن کسر می‌گردد.

۱۱۰-۷)- پیمانکار موظف به طبخ و توزیع چند نوع غذا در هر وعده مطابق برنامه ارائه شده می باشد و همه پرسنل و بیماران از بین منوی برنامه ریزی شده توسط واحد تغذیه هر یک از واحدهای موضوع قرارداد یکی را به دلخواه انتخاب می نمایند. بنابراین لازم است در هر روز انواع غذای برنامه ریزی شده را طبخ نماید. پرسش منو انتخابی و تهیه و توزیع میان وعده بیماران به عهده ی نیروی پیمانکار می‌باشد

۱۱۱-۷)- در هر وعده در کنار غذای اصلی پیش غذا ،آب و نوشیدنی و دور چین (در صورت اعلام کارشناس تغذیه) بر اساس برنامه غذایی کارشناسان تغذیه واحدهای موضوع قرارداد سرو گردد.

۱۱۲-۷) چنانچه غذایی نیاز به گوشت چرخ کرده داشته باشد فقط در حضور کارشناسان تغذیه واحدها باید چرخ گردد در غیر اینصورت مورد تایید نمی باشد. کسور اورده شود.

۱۱۳-۷)- پخت مواد غذایی می باید براساس جدول آنالیز مواد غذایی صورت گیرد. در خصوص ادویه ها و سایر چاشنی ها امکان تغییر با نظر با کارشناس تغذیه وجود دارد.

۱۱۴-۷)ـ در خصوص اوزان مورد قبول در گوشت قرمز و سفید منجمد بدون احتساب وزن کارتن و بسته بندی می باشد .

۱۱۵-۷)- در خصوص ادویه ها و سایر چاشنی ها امکان تغییر با نظر با کارشناس تغذیه وجود دارد.

۱۱۶-۷)ـ در صورت نیاز کارفرما به انجام موضوع قرارداد برای تهیه غذای نیم پرس، پیمانکار مکلف و متعهد به انجام آن می‌باشد و هزینه انجام هر غذای نیم پرس برابر است با نصف مبلغ اعلامی غذا در ماده سه این قرارداد می باشد بعبارت دیگر مبلغ هر دو نیم پرس غذا برابر با مبلغ هر پرس همان غذای مندرج در مبالغ ماده سه این قرارداد می باشد و در صورت نیاز و اعلام کارشناسان تغذیه واحدهای موضوع قرارداد اقدام به تهیه دوسوم و یا یک چهارم پرس نماید که قیمت آنها نیز به ترتیب دوسوم و یک چهارم مبلغ یک پرس کامل اعلامی در مبالغ ماده سه این قرارداد می باشد.

۱۱۷-۷)- تهیه دمپایی وکاور کفش به تعداد لازم در طول مدت قرارداد و با کیفیت مورد نظر کارشناسان بهداشت محیط واحدهای موضوع قرارداد برای استفاده افراد گروه نظارت و مدیریت واحدهای موضوع قرارداد به هنگام ورودبه آشپزخانه بعهده پیمانکار می‌باشد و همچنین در انبارها و سردخانه ها بایستی دمپایی بطور مجزا و به تعداد کارشناس بهداشت محیط تهیه گردد که در صورت عدم رعایت این موضوع به ازاء هر بار مشاهده نیم درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره بیست و نه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد از حق الزحمه آن کسر می‌گردد.

۱۱۸-۷)- چربی‌زدایی مرتب هواکشها و همچنین فیلتر های هود آشپزخانه بر عهده پیمانکار است که برحسب نیاز و براساس اعلام کارشناس بهداشت محیط واحدهای موضوع قرارداد می‌باید هفتگی یا ماهانه باز و شستشو شده و مجددا نصب گردد که در صورت هر بار مشاهده عدم انجام یک درصد(یک درصد) از مبلغ ناخالص کل قرارداد طبق ردیف شماره سی پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناسان بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد کسر می‌گردد .

۱۱۹-۷)- در صورتیکه سر آشپز و آشپز فاقد مدرک فنی و حرفه ای درجه دو سر آشپزی باشد و یا مورد تایید صلاحیت توسط گروه نظارت نباشد از سوی پیمانکار به کارگمارده شود بیست درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه تا زمان انجام این ماده قرارداد طبق

ردیف شماره سی و یک پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناسان تغذیه هر واحد از حق الزحمه آن کسر می‌گردد.

۷-۱۲۰)- پیمانکار می تواند سر اشپز و آشپز به تعداد مورد نیاز کار خود پس از رعایت مفاد این قرارداد البته به هزینه کامل خود (بدون پرداخت توسط کارفرما) بکارگیری نماید.

۷-۱۲۱)- براساس بند ۲-۸ این قرارداد نظارت موردی نیز از سوی کارشناسان تغذیه معاون درمان و معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین صورت می پذیرد که براساس گزارش این نمایندگان در صورت کوتاهی کار پیمانکار از انجام تعهدات خود براساس مفاد این قرارداد درصدهایی نیز ازکارکرد ماهانه پیمانکار کسر می گردد که کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط واحدهای موضوع قرارداد براساس نواقص اعلامی از سوی کارشناسان تغذیه معاون درمان و بهداشت محیط معاونت بهداشتی مکلف است به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد این درصدهای کسور که از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار میباشد طبق ردیف شماره سی و سه پیوست شماره یک قرارداد کسر نماید.

۷-۱۲۱-۱)- در تکمیل و تایید فرم حسن انجام کاری تعهدات پیمانکار، در امتیاز دهی با آیتم رضایت مندی از نحوه هماهنگی پیمانکار با مدیران و دستگاه نظارت واحدهای موضوع قرارداد و کارفرما بانوجه به کلیه گزارشات بازدید کارشناس تغذیه معاونت درمان از نحوه انجام فرآیندهای کاری توسط پرسنل آشپزخانه، جهت امتیازدهی معتبر و لازم الاجرا می باشد.

۷-۱۲۲)- کلیه غذاهای توزیع شده در بخش یا سلف سرویس و یا مکان های اعلامی از سوی واحدهای موضوع قرارداد بایستی به صورت گرم و با دمای استاندارد و طبق استاندارد های بهداشتی که از طرف کارشناسان تغذیه و کارشناسان بهداشت محیط واحدهای موضوع قرارداد اعلام می شود، توزیع گردد و پرسنل پیمانکار موظف به استفاده از ترالی گرمکن دار و اتصال آن به برق در ورودی هر بخش می‌باشند و در خصوص غذاهایی که باید به صورت سرد ارائه شوند، پیمانکار و عوامل وی باید کلیه دستورات و تمهیدات لازم اعلامی از سوی گروه نظارت واحدهای موضوع قرارداد را بطور کامل به انجام رساند که در صورت سهل انگاری در انجام در هر یک از موارد فوق، به هر دلیل، بنا به تشخیص کارشناسان بهداشت محیط و تغذیه واحدها ، به ازای هر بار مشاهده ۵ درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره سی و چهار پیوست شماره یک قرارداد به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس بهداشت محیط کسر می‌گردد.

۷-۱۲۳)- در صورت نیاز به نماینده پیمانکار در صورت اخذ موافقت کتبی از معاونت توسعه مدیریت و منابع و با هزینه بکارگیری کامل توسط پیمانکار (بدون پرداخت توسط کارفرما) امکان پذیر است .

۷-۱۲۴)- کلیه کارگرانی که توسط پیمانکار معرفی شده اند باید به تعداد و نوبت اعلامی در صورت نیاز گروه نظارت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد در برابر بیماری هپاتیت با هزینه پیمانکار واکسینه شده باشند. پیمانکار حق بکارگیری اتباع خارجی را در اجرای قرارداد ندارد و استعمال هر گونه دخانیات توسط پرسنل پیمانکار در محل موضوع قرارداد و حین انجام کار ممنوع است که به ازاء هر بار مشاهده ضمن ابلاغ‌اخطار کتبی ۰,۱ درصد (یک دهم) از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره سی و پنج پیوست شماره یک قرارداد به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد کسر می‌گردد که در صورت تکرار بیش از سه بار پیمانکار مکلف به جایگزین نمودن فرد جدید مورد تایید کارشناسان تغذیه واحدها می باشد.

۷-۱۲۵)- در صورت مشاهده هر گونه جسم خارجی بهنگام طبخ و به هنگام توزیع و مصرف از قبیل ریگ، شیشه، نخ، سوزن، منگنه، سیم ظرفشویی، تکه کاغذ، فویل الومینیم، فضله موش و هر گونه حشره، ضایعات گوشتی مثل مو، پوست، پرمرغ ، چربیهای اضافه و... ، بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ۳ درصد طبق ردیف شماره سی و شش پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط توسط کارشناسان بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد کسر می‌گردد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم کسر ۵ درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی کسر ده درصد از مبلغ کل صورت

وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره سی وشش پیوست یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت توسط کارشناسان بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد کسر شده و در صورت مشاهده در بار چهارم قرارداد فسخ می گردد .

۱-۱۲۵-۷)- چنانچه وجود جسم خارجی منجر به خسارات جانی یا فوت شود ، پیمانکار مسئول جبران خسارات وارده به بیماران و پرسنل و یا اشخاص ثالث و پرداخت دیه خواهد بود و به مراجع قانونی و قضایی ذیصلاح معرفی خواهد شد.

۱۲۶-۷)- پیمانکار وعوامل وی مکلف به رعایت اصول منجمد نمودن موادغذایی و مواد گوشتی و... همچنین رعایت اصول انجماد زدائی مواد گوشتی در انتقال از فریزر آشپزخانه به یخچال و یا تحویل از انبار به آشپزخانه طبق نظر کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد میباشندکه در صورت کوتاهی از انجام این موضوع یک درصد به ازاء هر بار مشاهده از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره سی و هفت پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بصورت توام و هماهنگ با هم کسر می‌گردد.

۱۲۷-۷)- پیمانکار مکلف است ضوابط فنی و بهداشتی نگهداری مواد و فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی را براساس ضوابط اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت، درمان وآموزش پزشکی در حیطه وظایف خود و بر اساس مفاد این قرارداد و همچنین تفکیک غذاهای خام و پخته و سایر دستورالعمل‌های تنظیمی را براساس نظر گروه نظارت واحدهای موضوع قرارداد بطور کامل انجام دهد در غیر اینصورت و در صورت مشاهده طبق نظر توسط کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بصورت توام و هماهنگ با هم در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ۲ درصد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم کسر ۳ درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی کسر۱۰ درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره سی و هشت پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط هر واحد موضوع قرارداد بصورت توام و هماهنگ با هم کسر شده و در صورت تکرار در بار چهارم ضمن ابلاغ فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی و سازمان تامین اجتماعی قزوین ابلاغ می گردد .

۱۲۸-۷)- پیمانکار و عوامل وی مکلف به اجرای سایر دستورات قانونی و نظرات گروه نظارت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد می باشند که در صورت هر بار عدم اجرا در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ۵درصد از کل مبلغ ماهانه طبق ردیف شماره سی و نه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم کسر ده درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی کسر پانزده درصد از مبلغ کل ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره سی و نه پیوست یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت به شرح فوق توسط کارشناس تغذیه هر یک از واحدهای موضوع قرارداد از صورت وضعیت پیمانکار کسر شده و در صورت تکرار در بار چهارم ضمن ابلاغ فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی و سازمان تامین اجتماعی قزوین ابلاغ می گردد .

ماده ۸) گروه نظارت :

۱- ۸)- گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد که ناظر بر عملکرد این قرارداد می باشد فقط شامل مدیریت ، واحد تغذیه و بهداشت محیط و عامل مالی هر یک از واحد های موضوع قرارداد می باشد

۲- ۸)- نظارت موردی نیز از سوی کارشناسان تغذیه معاون درمان و معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین صورت می پذیرد که براساس گزارش این نمایندگان در صورت کوتاهی کار پیمانکار از انجام تعهدات خود براساس مفاد این قرارداد درصدهایی نیز ازکارکرد ماهانه پیمانکار کسر میگردد.

۳- ۸)- پیمانکار می‌باید گروه نظارت را به تمامی کارکنان و عوامل زیرمجموعه خود در هر یک از واحدهای موضوع این قرارداد معرفی نماید و می‌باید پیمانکار تمامی موارد اعلامی و دستورات گروه نظارت قرارداد را در چهارچوب مفاد قرارداد را رعایت و انجام نماید .

۴-۸)- گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد می باید ضمن انجام وظایف اعلامی طبق مفاد این قرارداد ، مدارک و مستندات اعلامی محوله را نیز از پیمانکار اخذ نموده و ضمیمه صورت وضعیت های خود نماید .

ماده ۹)- نشانی طرفین جهت انجام مکاتبات : الحاقیه شرایط عمومی قرار داد

۱-۹)- **نشانی کارفرما:** قزوین ، خیابان نواب شمالی مجتمع ادارات ساختمان شماره یک ستاد دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی قزوین تلفن ۳۳۳۷۵۱۵۲ دورنگار ۳۳۳۵۵۱۶۲

۲- ۹)- **نشانی شرکت طرف قرارداد:** تهران خیابان آزادی خیابان جیحون تقاطع طوس پلاک ۷۱۵ طبقه اول تلفن دفتر : ۰۲۱-۶۶۰۱۱۰۱۱

نشانی‌های فوق به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می‌باشند لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی‌های فوق‌الذکر قانونی تلقی می‌شود در صورت تغییر نشانی طرفین موظفند ظرف ۴۸ ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند در غیر اینصورت کلیه نامه‌ها ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی باشد .

ماده ۱۰) - امضاء طرفین قرارداد :

۱-۱۰)این قرارداد در۱۰ماده شامل پنج پیوست (شامل لیست ارزیابی گروه نظارت(پیوست یک) ، آنالیز مصرفی وجیره(پیوست شماره دو) ، شرح وظایف پرسنل پیمانکار (پیوست شماره سه)، تعداد پرس ها (پیوست شماره چهار)، جدول لباس خدمت کارکنان پیمانکار(پیوست شماره پنج) منظم به این قرارداد در ۵ نسخه واحد تهیه و تنظیم شده که پس از امضاء طرفین قرارداد لازم الاجرا خواهد بود.

دکتر عباس طالبیان اردستانی
معاون توسعه مدیریت منابع و برنامه ریزی دانشگاه
و خدمات بهداشتی و درمانی قزوین

راضیه آذربخش
مدیرعامل و رییس هیئت مدیره
شرکت آذر مهر قزوین

اصل : مدیریت محترم امور مالی دانشگاه جهت اطلاع و اقدام لازم ،مدیریت محترم مراکز آموزشی درمانی شهید رجائی ، ولایت و بیمارستان های شفا تاکستان و شهداء آبیک جهت اطلاع و اقدام لازم ، مدیر عامل محترم شرکت آذر مهر قزوین فروشنده محترم جهت اطلاع و اقدام لازم، مدیریت محترم امور پشتیبانی و رفاهی دانشگاه جهت اطلاع و اقدام لازم ، بایگانی ستاد ۱

رونوشت : مدیر محترم برنامه ریزی منابع مالی و بودجه جهت اطلاع و اقدام لازم ، مدیر محترم اداره بازرسی و پاسخگویی به شکایات جهت اطلاع ، مدیر محترم اداره حراست دانشگاه جهت اطلاع

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

بیمارستان شهدا آبیک–پرسنل

ردیف	انواع ناهار	جیره غذایی
۱	سبزی پلو با ماهی(سرخ شده)	۱۰۰گرم برنج +۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده همراه با سر و دم+۵ گرم روغن مایع+۶۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰گرم آبلیمو + ۴۰گرم سبزی پلویی پاک و خرد شده+ ۱۰گرم آرد گندم+ ۰،۰۲گرم زعفران +۱۰ گرم آرد سوخاری+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج+ ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه+ ۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۳گرم زرشک+ ۰،۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۸	چلو خورشت آلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج+ ۱۰۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۵۰ گرم آلوخورشتی+ ۲۰ گرم پیاز+ ۵ گرم روغن مایع + ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۴۰ گرم هویج+ ۱۵ گرم رب گوجه + ۵ گرم آبلیمو+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

شرکت آذر مور فرزین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی آبیک
امور قراردادها
مدیریت خدمات قراردادها

۱۵	لوبیاپلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج +۷۰ گرم گوشت گیاهی+۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک بدون ید

شرکت آرد مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز شفا

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و پنیرو خرما خشک	۴۵۰۰
۲	نان و کره وتخم مرغ	۴۵۰۰
۳	نان و کره و مربا	۴۰۰۰
۴	نان و حلوا شکری	۱۵۰۰
۵	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۴۵۰۰
۶	نان و املت	۱۰۰۰
۷	نان و نیمرو	۵۰۰
۸	نان و پنیر وگوجه	۴۰۰۰
۹	نان و کره و عسل	۴۰۰۰
۱۰	نان تخم مرغ گوجه	۲۵۰۰
۱۱	نان و عدسی	۳۵۰۰
۱۲	نان پنیر و گردو	۵۵۰۰
۱۳	نان کره پنیر	۳۰۰۰

شرکت ... سهامی خاص شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز شهید رجائی– بیمار

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	جیره
۱	سوپ ورمیشل	۶۰گرم سیب زمینی+۳۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم ورمیشل+۱۵ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۲	سوپ جو	۶۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو +۱۵ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۳	سوپ شیر	۶۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۵۰گرم شیر +۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو+۱۵ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۴	دوغ تکنفره	۲۴۰ سی سی دوغ
۵	ماست تکنفره	۹۰گرم ماست
۶	ماست وخیار	۱۰۰گرم ماست+۵۰گرم خیار+۱گرم نعناع خشک
۷	ماست و بادمجان	۱۰۰ گرم ماست + ۴۰گرم بادمجان + ۱ گرم پودر سیر
۸	سالاد فصل آماده با سس	۱۰۰ گرم سالاد فصل آماده+۱عدد سس مایونز تک نفره
۹	لبو پخته	۷۰گرم لبو خام پوست کنده و خرد شده + ۱۰ گرم شکر
۱۰	پوره پرپروتئین	سینه مرغ ۱۵۰ گرم + سیب زمینی ۱۰۰ گرم + ۷۰ گرم تخم مرغ + کره ۱۰ گرم + روغن زیتون ۱۰ گرم
۱۱	پوره سیب زمینی	سیب زمینی ۱۰۰ گرم + کره ۱۰ گرم
۱۲	زیتون	۱ بسته زیتون ۶۰ گرمی
۱۳	دورچین رژیمی	۲۰ گرم هویج پخته + ۱۰ گرم کلم بروکلی پخته + ۲۰ گرم سیب زمینی آبپز
۱۴	بیسکویت ساقه طلایی	یک بسته سه تایی
۱۵	شیر و خرما	شیر ۲۰۰گرم + خرما مضافتی ۳ عدد (۳۵ گرم)

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امورقراردادها

۱۰	لوبیا پلو با مرغ	۲۰۰
۱۱	عدس پلو با گوشت گیاهی	۷۰۰
۱۲	چلوکباب کوبیده مرغ	۵۰۰
۱۳	چلو جوجه کباب	۱۰۰۰
۱۴	چلو کباب کوبیده	۱۰۰۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی

مرکز شهدا آبیک– بیمار

ردیف	انواع شام	جیره غذایی
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۰گرم شنیسل مرغ +۲۰گرم پیاز +۱۰گرم روغن مایع + ۲گرم سس مایونز+۰,۰۲گرم زعفران+۴ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۵۰گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان لواش
۲	خوراک مرغ	۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه+ ۴۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو +۱۵گرم رب گوجه +۱۰گرم فلفل دلمه+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۱۰۰گرم سیب زمینی سرخ شده +۱۰۰گرم نان لواش
۳	ناگت مرغ آماده	۶ عدد ناگت مرغ آماده پمینا کاله + ۶۰ گرم روغن سرخ کردنی +۱۰۰ گرم سیب زمینی +۱۰۰ گرم نان باگت+ سس گوجه فرنگی تکنفره
۴	خوراک کباب کوبیده	۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار + ۵۰ گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان
۵	خوراک لوبیا چیتی با قارچ	۱۰۰گرم لوبیا چیتی+۴۰گرم سیب زمینی+۲۰گرم قارچ+۵گرم روغن پخت و پز+۲۰گرم پیاز+۱۵گرم رب گوجه +۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم نارنج+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۶	خوراک لوبیا سبز	نان ۱۰۰ گرم + سینه مرغ بدون استخوان ۹۰ گرم+ لوبیا سبز ۸۰ گرم + هویج ۳۰گرم + سیب زمینی ۵۰ گرم +۱۰گرم رب گوجه + ابلیمو ۵ گرم + پیاز ۱۵ گرم +۱۰ گرم روغن پخت و پز + خیار شور ۵۰ گرم + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۷	خوراک قارچ و مرغ	۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۴۰گرم قارچ+۵۰گرم هویج+۵۰گرم گوجه+۲۰گرم پیاز+۲۰گرم روغن+۱۵گرم رب گوجه فرنگی+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم نارنج+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار

شرکت آذر حزم قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت ۸۳۰۰
دانشگاه علوم پزشکی قزوین
امور قراردادها

۱۱	چلو خورشت آلو با مرغ	۹۰ گرم برنج+ ۱۰۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۵۰ گرم آلوخورشتی+ ۲۰ گرم پیاز+ ۵ گرم روغن مایع + ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۴۰ گرم هویج+ ۱۵ گرم رب گوجه + ۵ گرم آبلیمو+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۲	قیمه نثار گوشت	۹۰گرم برنج + ۱۰۰ گرم گوشت + ۵گرم روغن مایع+ ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۱۵گرم رب + ۴۰ گرم پیاز + + ۱ گرم پسته + ۲گرم خلال بادام+ ۱ گرم خلال نارنج + ۳گرم زرشک + ۵ گرم آبلیمو +۰،۰۲ گرم زعفران+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۳	شوید باقالی پلو با مرغ	۹۰ گرم برنج + ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه + ۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۳۰گرم باقالی پاک و خرد شده+ ۰،۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۴	شوید پلو با کنسرو ماهی	۹۰ گرم برنج+ ۵ گرم روغن مایع+ ۴۰گرم شوید تازه و پاک شده + یک عدد تن ماهی ۱۲۰ گرمی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۵	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج +۷۰ گرم گوشت گیاهی+۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۶	لوبیا پلو با مرغ	۹۰گرم برنج +۴۰ سینه مرغ بدون استخوان + ۳۰ گرم گوشت خرده گوشت +۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۷	چلوکباب کوبیده گوشت	۹۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع +۰،۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۸	چلوکباب کوبیده مرغ	۹۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت قلوه گاه + ۷۰گرم گوشت سینه مرغ+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید ۰،۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه
۱۹	چلو جوجه کباب	۹۰گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۳۰گرم روغن مایع+۴۰گرم پیاز+۶۰گرم گوجه فرنگی + ۲گرم سس مایونز+۰،۰۳گرم زعفران + ۴ گرم آبلیمو + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲۰	یک سیخ جوجه کباب (بخش سوختگی رجایی)	۸۰ گرم شنیسل مرغ+ ۲۰ گرم پیاز+ ۵ گرم روغن مایع +۲ گرم آبلیمو + ۱گرم سس مایونز + ۰،۰۱ گرم زعفران

شرکت آذر مهر فردوس
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تربت حیدریه
واحد قراردادها

۱۳	کوکو سیب زمینی اماده	۲۰۰۰
۱۴	سبزی کوکو اماده	۲۰۰۰
۱۵	ماکارانی مرغ	۱۰۰۰
۱۶	خوراک کوفته ریزه	۳۵۰۰
۱۷	خوراک گوشت و سبزیجات	۲۵۰۰
۱۸	خوراک لوبیا سبز	۲۰۰۰
۱۹	خوراک قارچ و مرغ	۳۰۰۰
۲۰	خوراک تن ماهی	۲۰۰۰
۲۱	خوراک کوکو مرغ	۵۰۰
۲۲	خوراک سیب زمینی تخم مرغ	۲۰۰۰
۲۳	کتلتاکی	۲۵۰۰
۲۴	شنسیل مرغ	۵۰۰
۲۵	خوراک کشک بادمجان	۱۵۰۰
۲۶	خوراک میرزا قاسمی	۱۰۰۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز آموزشی درمانی شفا تاکستان

ردیف	انواع دورچین	جیره
۱	گوجه	۳۰گرم
۲	خیارشور	۵۰گرم
۳	نارنج	۵۰گرم
۴	لیمو	۵۰گرم
۵	نخود فرنگی	۲۵گرم
۶	ذرت	۲۵گرم
۷	خیار	۱۰۰گرم





پیوست شماره پنج

طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی شهیدرجائی

(تهیه مواد اولیه با پیمانکار می باشد) – پرسنل

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و پنیرو خرما خشک	۱۰۰۰۰
۲	نان و کره وتخم مرغ	۱۰۰۰۰
۳	نان و کره و مربا	۳۰۰۰
۴	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۱۰۰۰۰
۵	نان و املت	۱۰۰۰۰
۶	نان و نیمرو	۸۰۰۰
۷	نان و پنیر وگوجه	۱۰۰۰۰
۹	نان و کره و عسل	۱۰۰۰
۱۰	نان تخم مرغ گوجه	۱۰۰۰۰
۱۱	نان و عدسی	۵۰۰۰
۱۲	نان پنیر و گردو	۵۰۰۰
۱۳	نان و حلیم اماده	۴۰۰۰

شرکت آذر دیر فروغین
سهامی خاص
شماره ثبت ۸۳۰۰

امور قراردادها

پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه،طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی– بیمار

ردیف	انواع ناهار	تعداد پرس سالانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۱۸۰۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۳۸۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۸۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۸۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۸۰۰
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۱۸۰۰
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۱۸۰۰
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۱۸۰۰
۸	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۱۵۰۰
۹	چلو خورشت بادمجان با گوشت	۱۵۰۰
۱۰	چلو خورشت آلو با مرغ	۱۵۰۰
۱۱	قیمه نثار گوشت	۲۵۰۰
۱۲	شوید باقالی پلو با مرغ	۳۰۰۰
۱۳	شوید پلو با کنسرو ماهی	۱۰۰۰
۱۴	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۱۰۰۰
۱۵	لوبیا پلو با مرغ	۱۰۰۰
۱۶	چلوکباب کوبیده گوشت	۱۸۰۰
۱۷	چلوکباب کوبیده مرغ	۱۵۰۰
۱۸	چلو جوجه کباب	۳۸۰۰
۱۹	یک سیخ جوجه کباب (بخش سوختگی رجایی)	۱۹۰۰

شرکت زرین مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

دانشگاه علوم پزشکی قزوین
امور قراردادها

۱۶	میوه	۲۰۰گرم میوه فصل
۱۷	شیر	۲۰۰ سی سی شیر کم چرب
۱۸	آبمیوه	۲۰۰ سی سی
۱۹	خرما خشک	۲ عدد متوسط(۲۰ گرم)
۲۰	خرما مضافتی	۲ عدد متوسط(۲۵ گرم)
۲۱	فرنی	شیر ۲۴۰ گرم + آرد برنج۲۰ گرم +۵ گرم گلاب + شکر ۱۰گرم +۰.۵ دارچین
۲۲	شیر برنج	شیر ۲۴۰ گرم + شکر ۵ گرم + آرد برنج ۱۰ گرم
۲۳	عدسی	عدسی۶۰ گرم+ ۵گرم آبلیمو+ادویه به میزان لازم+۱۰گرم جوپرک+ ۱۰گرم روغن زیتون +پیاز ۴۰گرم+۵ گرم روغن پخت و پز
۲۴	چای خرما	۴ گرم چای + یک عدد متوسط خرما رطب (۱۰ گرم)
۲۵	بیسکویت ساده	بسته سه تایی بیسکوییت پتی بور
۲۶	بستنی تکنفره	بستنی ۵۰ گرم تک نفره

پیوست شماره چهار

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

۱۲	تن ماهی با نان	یک عدد تن ماهی (۱۲۰گرمی) + ۱۰۰ گرم نان + یک عدد لیمو ترش(۴۰ گرمی)
۱۳	کباب لقمه	۳ عدد کباب لقمه + ۵۰ گرم گوجه فرنگی +۵۰ گرم خیارشور+ ۵۰ گرم کاهو+ یک عدد نان باگت ۹۰ گرمی+ سس گوجه فرنگی تکنفره+ ۴۰ گرم روغن سرخ کرد
۱۴	لوبیاپلو با گوشت گیاهی	۱۰۰گرم برنج +۷۰ گرم گوشت گیاهی+۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه (زردچوبه ۰.۵ گرم+ فلفل ۰.۳ گرم)+ ۰.۵ گرم نمک + ۱ گرم نمک فاقد ید

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز – پرسنل

ردیف	انواع شام	تعداد پرس سالانه
۱	خوراک جوجه کباب	۸۰۰۰
۲	خوراک مرغ	۸۰۰۰
۴	خوارک کتلت	۵۰۰۰
۵	ناگت مرغ آماده	۱۰۰۰
۶	همبرگر آماده	۴۰۰۰
۷	مرغ سوخاری	۵۰۰۰
۸	خوارک کباب کوبیده	۱۳۰۰۰
۹	خوراک کوبیده مرغ	۵۰۰۰
۱۰	الویه اماده	۵۰۰۰
۱۱	کوفته تبریزی	۷۰۰۰
۱۲	کشک بادمجان	۲۰۰۰
۱۳	تن ماهی با نان	۲۰۰۰
۱۴	کباب لقمه	۵۰۰۰
۱۵	لوبیاپلو با گوشت گیاهی	۵۰۰۰

شرکت آذر مهر فرزان
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

		گرم جو+ ۲۰ گرم خامه+ ۲۰ گرم قارچ+ ۱۵گرم سینه ی مرغ پاک شده + ۱۰گرم هویج +۱۰ گرم پیاز+(فلفل ۰،۳ گرم + نمک یددار تصفیه شده ۰،۵ گرم)
۲۰	چای و قند	۲ گرم چای+ ۵ گرم قند
۲۱	شیر بیسکویت	۲۰۰ سی سی شیر کم چرب+ ۳۰ گرم بیسکوییت پتی بور
۲۲	فرنی	شیر ۲۴۰ گرم + آرد برنج۲۰ گرم +۵ گرم گلاب + شکر ۱۰گرم + هل ۰،۰۵ گرم
۲۳	چای خرما	۲ گرم چای+ ۲۵ گرم خرما خشک
۲۴	قند کیلویی	۲۰۰ بسته قند تک نفره ۵ گرمی
۲۵	شیر تکنفره	۲۰۰ سی سی شیر کم چرب بسته بندی
۲۶	تخم مرغ	یک عدد تخم مرغ متوسط
۲۷	خرما بسته ای	یک بسته رطب ۶۰۰ گرمی
۲۸	پنیر تک نفره	یک عدد پنیر تک نفره۳۰ گرمی
۲۹	شیر لیتری	یک پاکت شیر یک لیتری کم چرب پاستوریزه
۳۰	چای کیلویی	یک بسته چای یک کیلوگرمی
۳۱	کره تک نفره	یک عدد کره ۱۰ گرمی تک نفره
۳۲	نان لواش	یک بسته نان ۱۰۰ گرمی
۳۳	هویج	۵۰ گرم
۳۴	گوجه	۵۰ گرم
۳۵	خیارشور	۵۰ گرم
۳۶	نارنج	۵۰ گرم
۳۷	لیمو	۲۵ گرم
۳۸	نخود فرنگی	۲۵ گرم
۳۹	ذرت	۲۵ گرم
۴۰	فلفل دلمه	۵۰ گرم
۴۱	کدو اپز	۵۰ گرم
۴۲	خیار	۵۰ گرم
۴۳	سیب زمینی	۱۰۰ گرم
۴۴	سبزی خوردن	۵۰ گرم پاک شده
۴۵	سس گوجه فرنگی	۱ عدد تک نفره
۴۶	سس مایونز	۱ عدد تک نفره
۴۷	کلم بروکلی	۳۰ گرم
۴۸	گوجه فرنگی	۵۰ گرم
۴۹	زیتون	۲۵ گرم
۵۰	لوبیا سبز	۵۰ گرم

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

۱۹	خرما خشک	۵۰۰
۲۰	خرما مضافتی	۵۰۰
۲۱	فرنی	۵۰۰۰
۲۲	شیر برنج	۵۰۰
۲۳	عدسی	۱۵۰۰
۲۴	چای خرما	۳۰۰۰
۲۵	بیسکویت ساده	۵۰۰
۲۶	بستنی تکنفره	۵۰۰

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی – بیمار

ردیف	انواع شام	جیره
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۰گرم شنیسل مرغ +۲۰گرم پیاز +۱۰گرم روغن مایع + ۲گرم سس مایونز+۰,۰۲گرم زعفران+۴ گرم آبلیمو +۵۰گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان لواش+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۲	خوراک مرغ	۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه+ ۴۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو +۱۵گرم رب گوجه +۱۰گرم فلفل دلمه +۱۰۰گرم سیب زمینی سرخ شده +۱۰۰گرم نان لواش+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۴	خوراک کتلت	۹۰گرم گوشت خالص بدون قلوه گاه +۳۰ گرم تخم مرغ +۷۰گرم سیب زمینی+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۲۰گرم پیاز+۱۵ گرم آرد سوخاری +۱۰۰گرم نان باگت+ سس گوجه فرنگی تکنفره+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۵	ناگت مرغ آماده	۶ عدد ناگت مرغ آماده پمینا کاله + ۶۰ گرم روغن سرخ کردنی + ادویه به میزان لازم+۱۰۰ گرم سیب زمینی +۱۰۰ گرم نان باگت+ سس گوجه فرنگی تکنفره
۶	همبرگر آماده	۱۰۰ گرم همبرگر ۷۰٪ گوشت (یک عدد) + ۳۰ گرم کاهو + ۵۰ گرم گوجه+ ۶۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۱۵۰گرم نان همبرگر (یک عدد) + سس گوجه فرنگی تکنفره
۷	مرغ سوخاری	۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه (۲۵۰گرم ران مرغ پاک شده بدون پوست) + ۲۰ گرم تخم مرغ + ۱۰ گرم آرد سوخاری +۴۰گرم روغن سرخ کردنی +۵گرم پیاز + ۰,۰۱ گرم زعفران+۱۰۰گرم نان+ سس گوجه فرنگی تکنفره+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۸	خوراک کباب کوبیده	۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز + ۵۰ گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۹	خوراک کوبیده مرغ	۴۰ گرم گوشت قلوه گاه + ۷۰گرم گوشت سینه مرغ+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع +۰,۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+۱۰۰ گرم نان+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۱۰	الویه اماده	یک بسته الویه آماده + ۵۰ گرم گوجه فرنگی+ ۹۰ گرم نان باگت
۱۱	کوفته تبریزی	۴۰گرم برنج+۲۰گرم لپه+۳۰گرم سبزی+۳۰ گرم تخم مرغ (نصف تخم مرغ) +۵۰گرم پیاز+۲۰گرم رب+۱۰۰گرم گوشت+۱۵گرم روغن+۱۰گرم آلو+۱۰گرم آبلیمو+۱۰۰گرم نان لواش + ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۱۲	کشک بادمجان	بادمجان ۴۰۰ گرم +گردو ۱۰ گرم +کشک ۲۰ گرم +۱۰ گرم پیاز +۵گرم سیر +۲گرم نعنا +۲۰ گرم روغن +۱۰۰ گرم نان+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۱۳	تن ماهی با نان	یک عدد تن ماهی (۱۲۰گرمی) + ۱۰۰ گرم نان + یک عدد لیمو ترش(۴۰ گرمی) +۰,۵ گرم نمک یددار+۱ گرم نمک فاقد ید
۱۴	کباب لقمه	۳ عدد کباب لقمه + ۵۰ گرم گوجه فرنگی +۵۰ گرم خیارشور+ ۵۰ گرم کاهو+ یک عدد نان باگت ۹۰ گرمی+ سس گوجه فرنگی تکنفره

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز ولایت– بیمار

ردیف	انواع ناهار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی کبابی	۹۰گرم برنج +۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده همراه با سر و دم+۵ گرم روغن مایع+۲۰ گرم پیاز + ۱۰گرم آبلیمو + ۴۰گرم سبزی پلویی پاک و خرد شده+ ۰،۰۲گرم زعفران +۲۵ گرم نارنج + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲	زرشک پلو با مرغ	۹۰ گرم برنج+ ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه+ ۵ گرم روغن مایع +۳۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۱۰ گرم فلفل دلمه+ ۵ گرم کرفس+ ۵گرم آبلیمو+ ۵ گرم زرشک+ ۰،۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه بدون استخوان مرغ+ ۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۹	چلو خورشت کرفس با گوشت	برنج ۹۰ گرم +۷۰ گرم گوشت ران گوساله+۳۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت وپز +۴۰ گرم پیاز+۵ گرم ابلیمو+۱۰۰ گرم کرفس پاک شده+ سبزی کرفس ۸۰ گرم +رب گوجه۵ گرم +ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم+ ۱۰ گرم آلو خورشتی
۱۰	چلو خورشت لوبیا سبز	۹۰ گرم برنج+ ۱۰۰گرم لوبیا سبز+ ۷۰گرم گوشت+ ۵۰گرم پیاز+ ۳۵گرم روغن سرخ کردنی+۵ گرم روغن پخت و پز + ۲۰گرم رب+ ادویه به میزان لازم+۵ گرم آبلیمو + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

سیمایی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای بیمار

مرکز شهدا آبیک

ردیف	انواع ناهار	جیره غذایی
۱	سبزی پلو با ماهی(سرخ شده)	۹۰گرم برنج +۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده همراه با سر و دم+۵ گرم روغن مایع+۶۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰گرم آبلیمو + ۴۰گرم سبزی پلویی پاک و خرد شده+ ۱۰گرم آرد گندم+ ۰,۰۲گرم زعفران +۱۰ گرم آرد سوخاری+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲	زرشک پلو با مرغ	۹۰ گرم برنج+ ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه+ ۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۳گرم زرشک+ ۰,۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۸	چلو خورشت آلو با مرغ	۹۰ گرم برنج+ ۱۰۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۵۰ گرم آلوخورشتی+ ۲۰ گرم پیاز+ ۵ گرم روغن مایع + ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۴۰ گرم هویج+ ۱۵ گرم رب گوجه + ۵ گرم آبلیمو+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۹	قیمه نثار مرغ	۹۰گرم برنج + ۱۰۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۵گرم روغن مایع+ ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۱۵گرم رب + ۴۰ گرم پیاز + + ۱ گرم پسته + ۲گرم خلال بادام+ ۱ گرم خلال نارنج + ۳گرم زرشک + ۵ گرم آبلیمو +۰,۰۲ گرم زعفران+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

معاونت درمان دانشگاه علوم پزشکی قزوین
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

بسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
معاونت توسعه مدیریت، منابع و برنامه ریزی

تاریخ: .....
شماره: .....
پیوست: .....
ساعت: .....

پیوست شماره یک (لیست ارزیابی گروه نظارت به استناد بند ۱-۴ قرارداد)

ردیف	شرح	میزان کسر به هنگام تایید و تعیین میزان تخلف پیمانکار
۱	آیا کیفیت برنج طبخ شده برای بیماران ، همراهان بیمار و پرسنل مناسب می باشد (بند۶-۷)	
۲	آیا کیفیت غذا برای بیماران ، همراهان بیمار و پرسنل مناسب می باشد (بند ۷-۷)	
۳	رعایت موادمصرفی غذاهای اصلی ، میان وعده ، دورچین و- براساس مفاد قرارداد میباشد (بند ۸-۷ قرارداد)	
۴	رعایت پخت منوی غذایی طبق نظر کارشناسان تغذیه واحدهای موضوع قرارداد (بند ۹-۷ قرارداد)	
۵	زمانبندی توزیع غذا براساس مفاد قرارداد رعایت می شود (بند ۱۱-۷قرارداد)	
۶	رعایت انجام فرآیندها از تهیه مواد تا توزیع غذا طبق دستورالعمل‌ها و مفاد این قرارداد رعایت می شود (بند ۱۲-۷)	
۷	آیا پیمانکار به تعداد لازم لباس و ... برای پرسنل خود تهیه می نماید (بند ۱۷-۷ قرارداد)	
۸	رعایت بند ۱۸-۷ (در صورت عدم تهیه لباس)	
۹	آیا پرسنل و عوامل پیمانکار بهنگام طبخ و توزیع غذا از اونیفرم بطور کامل استفاده می‌نمایند و لباس‌های آن تمیز بوده و رعایت اصول بهداشتی رعایت شده است (بند ۲۲-۷)	
۱۰	رعایت بند ۱۰۰-۷	
۱۱	رعایت دستورالعمل اجرایی،بخشنامه وضوابط اعتباربخشی که از سوی کارفرما ابلاغ شده به درستی و بطور کامل انجام می گیرد(بند ۲۴-۷)	
۱۲	رعایت بند ۹۹-۷	
۱۳	آیا مقدمات پخت مانند پاک کردن ،خرد کردن و شستشو...مواد اولیه با رعایت نکات بهداشتی انجام می گیرد (بند ۲۶-۷ قرارداد)	
۱۴	رعایت بند ۴۰-۷	
۱۵	آیا عوامل پیمانکار در پایان هر شیفت اقدام به شستشو و نظافت در و دیوار آشپزخانه می‌نمایند (بند ۲۸-۷ قرارداد)	
۱۶	آیا نظافت و شستشو و گندزدایی چرخ گوشت کلیه وسایل تهیه ، سرو و توزیع غذا پس از هر بار مصرف درطول شیفت انجام می شود و وسایل دیگرمانند دیگ،ماهیتابه ها اجاق گاز و هود و... تمیز می باشد(بند۲۹-۷)	
۱۷	پرداخت حقوق به موقع حداکثر تا ۵ هر ماه بعد توسط پیمانکار (۳۰-۷)	
۱۸	رعایت بندهای۲-۴-۱و ۳-۴-۱ و۴-۴-۱	
۱۹	رعایت ۹۴-۷	
۲۰	آیا پرسنل پیمانکار و موازین اخلاقی و رعایت حسن اخلاق و رفتار و شئونات اسلامی را در محل طبخ و توزیع غذا و بهنگام عدم توزیع با پرسنل مرکز و بیماران رعایت می‌کنند (بند ۳۲-۷ قرارداد)	
۲۱	آیاپرسنل پیمانکارنظافت شخصی وکوتاه بودن موونا‌خن وعدم استفاده اززیورآلات راهنگام کار با مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا می‌باشند (بند۳۳-۷ قرارداد)	
۲۲	دارا بودن کارت بهداشتی و سایر گواهینامه رعایت بن ۳۴-۷	
۲۳	در صورت خرابی وسایل و تجهیزات تحویلی آیا رفع نقص و خرابی در کمترین زمان انجام می شود (بند ۳۵-۷ قرارداد)	
۲۴	آیا افرادی غیر از عوامل پیمانکار و گروه نظارت به آشپزخانه تردد دارند (بند ۳۹-۷ قرارداد)	
۲۵	عدم بکارگیری کارگران نظافتی و خدماتی در امور طبخ و توزیع (بند ۴۲-۷)	
۲۶	رعایت (بند ۷۰-۷)	
۲۷	پیمانکار موظف است هر شش ماه یکبار نسبت به سمپاشی محل های فوق اقدام نماید(بند ۷۷-۷ قرارداد)	
۲۸	چگونگی تحویل غذا (رعایت بندهای ۷۹-۷ و ۸۰-۷)	
۲۹	تهیه دمپایی وکاور کفش به تعداد لازم (بند ۱۰۸-۷ قرارداد)	
۳۰	چربی‌زدایی‌مرتب‌هواکش‌هاوهمچنین‌فیلترهای‌هودآشپزخانه‌ونظافت‌کامل و مستمر یخچالها و سردخانه‌ها توسط پیمانکار (بند۱۰۹-۷ قرارداد)	
۳۱	رعایت دارا بودن مدرک توسط آشپز و سر آشپز (بند ۱۱۰-۷)	
۳۲	رعایت بند ۱-۴۸-۷	
۳۳	اعمال کسورات طبق گزارشات بازدید کارشناسان تغذیه معاونت درمان از اهمال وکوتاهی انجام مفاد این قرارداد(بند ۱۱۲-۷ قرارداد)	
۳۴	رعایت توزیع غذادربخش یا سلف سرویس ویا مکان های اعلامی از سوی مرکز به صورت گرم و با دمای استاندارد طبق نظر که ازطرف کارشناش تغذیه و استفاده از ترالی گرمکن دار و اتصال آن به برق در ورودی هر بخش می باشند(بند ۱۱۳-۷ قرارداد)	
۳۵	واکسینه کردن نیروها و عدم استعمال هر گونه دخانیات توسط پرسنل پیمانکار در محل موضوع قرارداد و حین انجام کار (بند ۱۱۵ -۷ قرارداد)	
۳۶	کسورات در مورد مشاهده هر گونه جسم خارجی در غذا(بند ۱۱۶-۷ قرارداد)	
۳۷	رعایت اصول منجمد نمودن موادغذایی و مواد گوشتی و.... همچنین رعایت اصول انجماد زدائی رعایت مواد گوشتی در انتقال از فریزر	

نشانی: قزوین - خیابان نواب شمالی - خیابان شهید سلمانی- مجتمع ادارات - ساختمان ستادی شماره ۲
تلفن: ۵-۳۳۳۷۵۱۵۲ - ۰۲۸ دورنگار: ۳۳۷۵۵۱۴ - ۰۲۸ کدپستی: ۱۵۳۱۵-۱۹۹۶ شماره ثبت: ۸۳۰۰
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی ولایت– پرسنل

ردیف	انواع ناهار	تعداد پرس سالانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۲۱۰۰
۲	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۸۸۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۸۸۰۰
۴	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۳۳۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۳۳۰۰
۶	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۳۳۰۰
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۳۳۰۰
۸	چلو خورشت کرفس با گوشت	۳۳۰۰
۹	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۷۲۰۰
۱۰	چلو خورشت لوبیا سبز	۶۳۰۰
۱۱	خورشت مسما با مرغ	۶۳۰۰
۱۲	قیمه نثار گوشت	۷۳۰۰
۱۳	چلو کباب کوبیده	۱۷۰۰۰
۱۴	چلو جوجه کباب	۱۱۰۰۰
۱۵	تن ماهی با برنج	۱۰۰۰

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

صدور قراردادها

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز شفا تاکستان

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۲۰۰۰۰
۲	سوپ جو	۲۰۰۰۰
۳	سوپ شیر	۲۰۰۰
۴	دوغ لیوانی	۶۰۰۰
۵	ماست تکنفره	۳۴۰۰۰
۶	ماست وخیار	۳۰۰۰
۷	پوره پر پروتئین	۱۲۰۰۰
۸	سالاد فصل آماده با سس	۳۰۰۰
۹	زیتون	۱۰۰۰۰
۱۰	دورچین رژیمی	۴۰۰۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز شفا تاکستان

ردیف	انواع میان وعده	جیره
۱	چای بیسکویت ساقه طلایی	۴گرم چای+۳عدد بیسکوییت ساقه طلایی
۲	شیر و خرما	۲۰۰س سی شیر+ ۳۰گرم خرما

مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای مرکز شفا تاکستان





پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی
(تهیه مواد اولیه با پیمانکار می باشد) – پرسنل

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	تعداد پرس سالانه
۱	دوغ لیوانی	۴۰۰۰
۲	ماست تکنفره	۸۰۰۰۰
۳	ماست وخیار	۱۵۰۰۰
۴	ماست و بادمجان	۷۰۰۰
۵	سالاد فصل آماده با سس	۲۰۰۰۰
۶	زیتون	۱۰۰۰۰
۷	افطاری۱(آش رشته)	۳۰۰۰
۸	افطاری۲(آش دوغ)	۳۰۰۰
۹	افطاری۳(حلیم)	۳۰۰۰
۱۰	افطاری۴(شله زرد)	۲۰۰۰
۱۱	چای و قند	۱۰۰۰۰
۱۲	شیر لیتری	۷۰۰۰

۱۱	خوراک کتتاکی	۲۰گرم آرد سوخاری+ران مرغ پاک نشده ۳۰۰گرم+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۵۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم سیب زمینی+۵۰۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+ ۱۰۰ گرم نان لواش + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۱۲	شنسپل مرغ رژیمی	۱۸۰گرم شنیسل مرغ+ +۱۰گرم روغن+۵گرم آبلیمو+ ۱۰۰ گرم نان لواش +۵۰گرم گوجه+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

۳	میوه	۱۸۰گرم میوه
۴	افطاری۱(آش رشته)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما+ ۱۰۰ گرم خیار+ ۱۰۰ گرم گوجه +۴گرم چای+ +۵گرم قند+آش رشته(۴۰گرم سبزی آش+۴۰گرم رشته آش+۱۰گرم نخود+۱۰گرم لوبیا چیتی+۱۰گرم عدس +۵گرم روغن+۲۰گرم پیاز+۱۵گرم کشک+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار)
۵	افطاری۲(آش دوغ)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما+ ۱۰۰ گرم خیار+ ۱۰۰ گرم گوجه +۴گرم چای+ +۵گرم قند+ آش دوغ(۲۰گرم جوپرک +۱۰ گرم نخود +۱۰ گرم لوبیا چیتی +۱۲ گرم سیر +۸۰ گرم سبزی آش + ۵۰ گرم پیاز +۱عدد ماست+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار)
۶	افطاری۳(حلیم)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۱۰۰گرم سبزی خوردن+۴گرم چای+ +۵گرم قند+حلیم(۲۰۰گرم حلیم آماده)
۷	افطاری۴(شله زرد)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۱۰۰گرم سبزی خوردن+۴گرم چای+ +۵گرم قند+شله زرد(۲۰ گرم برنج نیم دانه+ ۲۰ گرم شکر+ ۵ گرم گلاب+ ۱۰ گرم کره + ۱ گرم خلال بادام+ ۱گرم خلال پسته + ۰،۰۵ گرم زعفران+ دارچین ۰،۵ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم)
۸	چای و قند	۴گرم چای+۵ گرم قند
۹	شیر	۱ عدد شیر تکنفره کم چرب ۲۰۰سی سی
۱۰	شیر بیسکویت	۱ عدد شیر کم چرب تکنفره۲۰۰سی سی+۳ عدد بیسکوییت ساقه طلایی
۱۱	آبمیوه	۲۰۰ سی سی
۱۲	خرما خشک	۲ عدد متوسط(۲۰ گرم)
۱۳	خرما مضافتی	۲ عدد متوسط(۲۵ گرم)
۱۴	فرنی	شیر ۲۴۰ گرم + آرد برنج۲۰ گرم +۵ گرم گلاب + شکر ۱۰گرم +۰،۵ دارچین
۱۵	شیر برنج	شیر ۲۴۰ گرم + شکر ۵ گرم + آرد برنج ۱۰ گرم

پیوست شماره چهار

ردیف	انواع میان وعده	تعداد پرس سالیانه
۱	چای بیسکویت ساقه طلایی	۴۰۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی – بیمار

ردیف	انواع ناهار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی(سرخ شده)	۹۰گرم برنج +۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده ه ـراه با سر و دم+۵ گرم روغن مایع+۶۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰گرم آبلیمو + ۴۰گرم سبزی پلویی پاک و خرد شده+ ۱۰گرم آرد گندم+ ۰،۰۲گرم زعفران +۱۰ گرم آرد سوخاری+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲	زرشک پلو با مرغ	۹۰ گرم برنج+ ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه+ ۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۳گرم زرشک+ ۰،۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۹۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۹	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۹۰گرم برنج +۷۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان +۴۰ گرم گردو +۲۰ گرم پیاز + ۵گرم روغن مایع+۲۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰ گرم رب انار + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۰	چلو خورشت بادمجان با گوشت	۹۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۲۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

۲۹	شیر لیتری	۶۵۰۰
۳۰	چای کیلویی	۳۰
۳۱	کره تک نفره	۱۰۰۰
۳۲	نان لواش	۳۰۰۰
۳۳	هویج	۵۰۰
۳۴	گوجه	۲۰۰۰
۳۵	خیارشور	۱۰۰۰
۳۶	نارنج	۱۰۰۰
۳۷	لیمو	۱۰۰۰
۳۸	نخود فرنگی	۵۰۰
۳۹	ذرت	۵۰۰
۴۰	فلفل دلمه	۵۰۰۰
۴۱	کدو ایپز	۲۹۰۰۰
۴۲	خیار	۲۰۰۰
۴۳	سیب زمینی	۱۰۰۰
۴۴	سبزی خوردن	۲۰۰۰
۴۵	سس گوجه فرنگی	۱۵۰۰
۴۶	سس فرانسوی	۱۵۰۰
۴۷	کلم بروکلی	۲۰۰۰
۴۸	کلم	۱۰۰۰
۴۹	زیتون	۱۰۰۰
۵۰	لوبیا سبز	۲۰۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه،طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی ولایت

(تهیه مواد اولیه با پیمانکار می باشد)– بیمار و پرسنل

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و پنیرو خرما خشک	۵۲۰۰۰
۲	نان و کره و مربا	۲۱۲۰۰
۳	نان و حلوا شکری	۱۴۸۰۰
۴	نان و املت	۱۰۰۰
۵	نان و نیمرو	۳۶۰۰
۶	نان و کره و عسل	۲۱۲۰۰
۷	نان تخم مرغ گوجه	۴۱۶۰۰
۸	نان و عدسی	۳۰۰۰
۹	نان پنیر و گردو	۱۰۰۰
۱۰	نان پنیر خیار	۱۴۶۰۰
۱۱	نان و پنیر وگوجه	۱۴۶۰۰





بیمارستان شفا تاکستان

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز آموزشی درمانی شفا

ردیف	انواع صبحانه	جیره
۱	نان و پنیرو خرما خشک	خرما خشک ۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند +۳۰گرم پنیر+۲۵گرم
۲	نان و کره وتخم مرغ	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم کره+۷۰گرم تخم مرغ
۳	نان و کره و مربا	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند +۱۰گرم کره+۳۰گرم مربا
۴	نان و حلوا شکری	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند+۵۰گرم حلواشکری
۵	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند +۷۰گرم تخم مرغ+۲۵گرم خرما
۶	نان و املت	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای +۵گرم قند+۷۰گرم تخم مرغ+۵۰گرم گوجه+۱۰گرم روغن پخت و پز+ ۰،۵نمک + ۰،۳فلفل +۰،۵ زردچوبه
۷	نان و نیمرو	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند +۱۵۰ گرم تخم مرغ+۱۰گرم روغن سرخ کردنی
۸	نان و پنیر وگوجه	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند+۳۰گرم پنیر+۵۰گرم گوجه
۹	نان و کره و عسل	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم کره+۲۰گرم عسل
۱۰	نان تخم مرغ گوجه	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند+۵۰گرم گوجه+۷۰گرم تخم مرغ
۱۱	نان و عدسی	عدسی۵۰ گرم+ ۵گرم آبلیمو+ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار +۱۰گرم جوپرک+ +پیاز۴۰گرم +۱۰۰گرم نان+ ۵ گرم روغن پخت و پز
۱۲	نان پنیر و گردو	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم ق:د+۳۰گرم پنیر+۱۵گرم گردو
۱۳	نان کره پنیر	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم کره+۳۰گرم پنیر

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای بیمارستان شهدا آبیک

ردیف	انواع میان وعده	تعداد پرس سالیانه
۱	افطاری۱	۱۷۰
۲	افطاری۲	۱۷۰
۳	افطاری۳	۱۷۰
۴	افطاری۴	۱۷۰
۵	چای و قند	۷۰۰





جدول شماره دو پیوست شماره یک

لیست ارزیابی گروه نظارت به استناد بند ۱-۴ قرارداد

پس از اعمال و محاسبه صورت وضعیت پیمانکار براساس جدول شماره یک از پیوست شماره یک این قرارداد صورت وضعیت نهایی پیمانکار پس از اعمال و محاسبه توسط جدول ذیل مشخص و پس از کسورات قانونی متعلقه به آن از قبیل بیمه و .... در وجه پیمانکار پرداخت می‌شود

درصد کسر امتیاز	بین صفر تا ۱۰ درصد	بیش از ده تا ۲۵درصد	بیش از ۲۵درصد	توضیحات
درصد پرداخت از کل قرارداد	فقط اعمال کسورات براساس **جدول شماره یک از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت این قرارداد**	در ازای هریک درصد بیش از ده درصد کسوربراساس **جدول شماره یک از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت**، یک درصد مازاد نیز از کل حق‌الزحمه ماهانه پیمانکار کسر می‌شود	در ازای هر یک درصد بیش از ۲۵درصد کسوربراساس **جدول شماره یک از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت** ۱,۵درصد(یک و نیم درصد) مازاد نیز از کل حق‌الزحمه ماهانه پیمانکارکسر می‌شود	کسردوباربیش از۲۵درصد کسوربه‌طور متوالی یا متناوب براساس **جدول شماره یک ازپیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت** باعث فسخ یکطرفه قرارداد توسط کارفرما می‌گردد.

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی

مرکز شهدا آبیک– پرسنل

ردیف	انواع شام	جیره غذایی
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۰گرم شنیسل مرغ +۲۰۰گرم پیاز +۱۰گرم روغن مایع + ۲گرم سس مایونز+۰,۰۲گرم زعفران+۴ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۵۰گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان لواش
۲	خوراک مرغ	۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه+ ۴۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو +۱۵گرم رب گوجه +۱۰گرم فلفل دلمه+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۱۰۰گرم سیب زمینی سرخ شده +۱۰۰گرم نان لواش
۳	ماکارنی با گوشت گیاهی	۱۰۰گرم ماکارونی+۷۰گرم گوشت گیاهی+۲۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+۵۰گرم سیب زمینی+۲۵گرم قارچ+۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم فلفل دلمه +۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۴	خوراک کباب کوبیده	۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار + ۵۰ گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان
۵	ناگت مرغ آماده	۶ عدد ناگت مرغ آماده پمینا کاله + ۶۰ گرم روغن سرخ کردنی +۱۰۰ گرم سیب زمینی +۱۰۰ گرم نان باگت+ سس گوجه فرنگی تکنفره
۶	خوراک گوشت و سبزیجات	۱۰۰گرم گوشت سردست+۵۰گرم پیاز+۵۰گرم هویج+۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم آبلیمو+۱۰۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم آلو+۱۰۰گرم نان+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار + ۲۰گرم روغن سرخ کردنی
۷	خوراک لوبیا سبز	نان ۱۰۰ گرم + سینه مرغ بدون استخوان ۹۰ گرم+ لوبیا سبز ۸۰ گرم + هویج ۳۰گرم + سیب زمینی ۵۰ گرم +۱۰گرم رب گوجه + ابلیمو ۵ گرم + پیاز ۱۵ گرم +۱۰ گرم روغن+ خیار شور ۵۰ گرم + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۸	خوراک قارچ و مرغ	۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۴۰گرم قارچ+۵۰گرم هویج+۵۰گرم گوجه+۲۰گرم پیاز+۲۰گرم روغن+۱۵گرم رب گوجه فرنگی+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم نارنج+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۹	خوراک میرزا قاسمی	۳۵۰گرم بادمجان+۲۰۰گرم گوجه+۵گرم سیر+۳۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم روغن سرخ کردنی+۱۰۰گرم لواش+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم) + ۰,۵ گرم نمک یددار
۱۰	خوراک کشک بادمجان	بادمجان ۴۰۰ گرم +گردو ۱۰ گرم +کشک ۲۰ گرم +۱۰ گرم پیاز +۵گرم سیر +۲گرم نعنا +۲۰ گرم روغن + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۱۰۰ گرم نان

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای پرسنل

بیمارستان شهدا آبیک

ردیف	انواع میان وعده	آنالیز غذایی
۱	افطاری۱(آش رشته)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما+ ۱۰۰ گرم خیار+ ۱۰۰ گرم گوجه +۴گرم چای+ +۵گرم قند+آش رشته(۴۰گرم سبزی آش+۴۰گرم رشته آش+۱۰گرم نخود+۱۰گرم لوبیا چیتی+۱۰گرم عدس +۵گرم روغن+۲۰گرم پیاز+۱۵گرم کشک+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار)
۲	افطاری۲(آش دوغ)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما+ ۱۰۰ گرم خیار+ ۱۰۰ گرم گوجه +۴گرم چای+ +۵گرم قند+ آش دوغ(۲۰گرم جوپرک +۱۰ گرم نخود +۱۰ گرم لوبیا چیتی +۱۲ گرم سیر +۸۰ گرم سبزی آش + ۵۰ گرم پیاز +یک عدد ماست + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار)
۳	افطاری۳(حلیم)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۱۰۰گرم سبزی خوردن+۴گرم چای+ +۵گرم قند+حلیم(۲۰۰گرم حلیم آماده)
۴	افطاری۴(شله زرد)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۱۰۰گرم سبزی خوردن+۴گرم چای+ +۵گرم قند+شله زرد(۲۰ گرم برنج نیم دانه+ ۲۰ گرم شکر+ ۵ گرم گلاب+ ۱۰ گرم کره + ۱ گرم خلال بادام+ ۱گرم خلال پسته + ۰،۰۵ گرم زعفران+ دارچین ۰،۵ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم)
۵	چای و قند	۴ گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی

بیمارستان شهدا آبیک –بیمار

ردیف	انواع دورچین	آنالیز غذایی
۱	هویج	۲۵ گرم
۲	گوجه	۵۰ گرم
۳	نارنج	۵۰ گرم
۴	لیمو	۵۰ گرم
۵	خیار	۵۰ گرم
۶	لبو پخته	۷۰ گرم لبو پخته + ۱۰ گرم شکر
۷	زیتون	۱ بسته ۶۰ گرمی

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای بیمارستان شهدا آبیک–بیمار

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و پنیرو خرما خشک	۱۰۰۰
۲	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۴۰۰
۳	نان و پنیر وگوجه	۱۳۰۰
۴	نان تخم مرغ گوجه	۱۳۰۰
۵	نان و کره و پنیر	۵۰۰
۶	نان و پنیر	۳۰۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای

بیمارستان شهدا آبیک–بیمار

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	جیره غذایی
۱	سوپ ورمیشل	۶۰گرم سیب زمینی+۳۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم ورمیشل+۱۵ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۲	سوپ جو	۶۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو +۱۵ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۳	سوپ شیر	۶۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۵۰گرم شیر +۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو+۱۵ گرم سینه مرغ بدون استخوان

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز شهید رجائی– پرسنل

ردیف	انواع ناهارپرسنل	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی(سرخ شده)	۱۰۰گرم برنج +۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده همراه با سر و دم+۵ گرم روغن مایع+۶۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰گرم آبلیمو + ۴۰گرم سبزی پلویی پاک و خرد شده+ ۱۰گرم آرد گندم+ ۰،۰۲گرم زعفران +۱۰ گرم آرد سوخاری+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج+ ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه + ۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۳گرم زرشک+ ۰،۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۸ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۹	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۱۰۰گرم برنج +۷۰۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان +۴۰۰ گرم گردو +۲۰۰ گرم پیاز + ۱۰گرم روغن مایع+۲۰۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰ گرم رب انار + ادویه ب(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

نسخه گرت آفدر مدیر تغذیه
سندی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست شماره پنج

جدول لباس خدمت کارکنان پیمانکار طبخ و توزیع غذای دانشگاه در طول اجرای قرارداد

۱_ لباس برای سرآشپزها وآشپزها : در هر شش ماه یکبار پیمانکار مکلف به ارائه لباس به شرح جدول ذیل می‌باشد:

روبوش نخی	شلوار نخی	کلاه نخی	پیش بند	دستمال نخی	کفش مناسب	دستکش
۲عدد	۲عدد	۲عدد	به میزان مورد نیاز	به میزان مورد نیاز	یک جفت	به تعداد لازم

۲_ لباس برای ظرفشوها و نظافتچی ها: در هر شش ماه پیمانکار مکلف به ارائه لباس به شرح جدول ذیل می‌باشد :

بلوز	شلوار	کلاه نخی	چکمه پلاستیکی	کفش مناسب کار	دستکش پلاستیکی	پیش بند پلاستیکی
۲عدد	۲عدد	۲عدد	یک جفت	یک جفت	به اندازه مورد نیاز	به اندازه مورد نیاز

۳_ لباس برای پیشخدمت‌ها: در هر شش ماه پیمانکار مکلف به ارائه لباس به شرح جدول ذیل می‌باشد:

پیراهن نخی	شلوار نخی	کفش‌مناسب‌کار	دستکش پلاستیکی	پیش بند پلاستیکی	دستکش نخی
۲عدد	۲عدد	یک جفت	به میزان مورد نیاز	به میزان مورد نیاز	به میزان مورد نیاز

۴_ : لباس برای خدمه‌های بیرون بر غذا(خارج از سلف) : در هر شش ماه پیمانکار مکلف به ارائه لباس به شرح جدول ذیل می‌باشد

پیراهن نخی	شلوار نخی	کفش مناسب‌کار	دستکش پلاستیکی	پیش بند پلاستیکی	کلاه نخی	دستکش نخی
۱عدد	۱عدد	یک جفت	به میزان مورد نیاز	به میزان مورد نیاز	۱ عدد	به میزان مورد نیاز

تبصره۱: پیمانکار موظف است جهت کارکنان خانم پیشخدمت موضوع این قرارداد بجای پیراهن و شلوار نخی به همان تعداد مانتو و شلوار و مقنعه تهیه نماید و مابقی البسه همانند کارکنان مذکور می‌باشد.
تبصره ۲: پیمانکار موظف است برای کلیه افرادی که در پشت اجاقها و فرها کار میکنند سالانه سه عدد پیش بند نسوز نیز تهیه نماید
تبصره ۳: پیمانکار موظف است جهت استفاده کارکنان مجاز ورود به سردخانه همیشه در کنار درب ورودی سردخانه، لباس مخصوص شامل یک جفت کفش مخصوص و یک دست کت پنبه‌دوزی شده مخصوص جمعا دو بار در سال قرار دهد.
تبصره ۴ : پیمانکار تعهد می‌نماید نسبت به شستشو و اطوی البسه لباسهای خود بطور مرتب اقدام نماید.
تبصره ۵: رنگ و مدل کلیه البسه با نظر مدیریت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد خواهد بود .
تبصره ۶ : در صورت عدم رعایت موارد فوق ،مطابق قرارداد با وی رفتار خواهد شد.

شرکت آذر مهر فرزین
سهامی خاص
شماره ثبت ۸۳۰۰

امور قراردادها

۱۱	خورشت مسما با مرغ	۹۰گرم برنج+ ۷۰گرم سینه مرغ+۲۵گرم آلو + ۵۰گرم پیاز + ۱۰گرم آبلیمو+گلاب ۱ گرم +هل۰,۵ گرم+ ۳۵گرم روغن سرخ کردنی+۵ گرم روغن پخت و پز +رب ۲۰ گرم+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۲	قیمه نثار گوشت	۹۰گرم برنج + ۱۰۰ گرم گوشت + ۵گرم روغن مایع+ ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۱۵گرم رب + ۴۰ گرم پیاز + ۳۰ گرم روغن + ۱ گرم پسته + ۲گرم خلال بادام+ ۱ گرم خلال نارتج + ۳گرم زرشک + ۵ گرم آبلیمو +۰,۰۲ گرم زعفران+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۳	سبزی پلو با مرغ	۹۰گرم برنج + ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه + ۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۴۰ گرم سبزی پلوئی+ ۰,۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۴	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج +۷۰ گرم گوشت گیاهی+۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۳۰گرم رب گوجه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۵	لوبیا پلو با مرغ	۹۰گرم برنج +۶۰ سینه مرغ بدون استخوان +۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۳۰گرم رب گوجه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۶	عدس پلو با گوشت گیاهی	برنج ۹۰ گرم +۷۰ گرم گوشت گیاهی +۲۰ گرم کشمش+۴۰ گرم عدس+۱۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰ گرم روغن پخت ویز +۳۰ گرم پیاز+۵ گرم رب گوجه+ ادویه (فلفل۰,۳، زردچوبه۰,۵ و دارچین۰,۳) گرم+ نمک یددار ۰,۵گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۷	عدس پلو مرغ	برنج ۹۰ گرم +۶۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان +۲۰ گرم کشمش+۴۰ گرم عدس+۱۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰ گرم روغن پخت ویز +۳۰ گرم پیاز+۵ گرم رب گوجه+ ادویه (فلفل۰,۳، زردچوبه۰,۵ و دارچین۰,۳) گرم+ نمک یددار ۰,۵گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۸	چلو جوجه کباب	۹۰گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۳۰گرم روغن مایع+۴۰گرم پیاز+۶۰گرم گوجه فرنگی + ۲گرم سس مایونز+۰,۰۳گرم زعفران + ۴ گرم آبلیمو + ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید+ ۲۵ گرم نارنج
۱۹	چلوکباب کوبیده گوشت	۹۰ گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع +۰,۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید+ ۲۵ گرم نارنج

سیمایی خانن
شماره ثبت: ۸۳۰۰

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران
امور قراردادها
مدیریت خدمات بهداشتی

طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی– بیمار

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۲۰۰۰۰
۲	سوپ جو	۲۰۰۰۰
۳	سوپ شیر	۴۵۰۰۰
۴	دوغ لیوانی	۲۰۰۰
۵	ماست تکنفره	۲۰۰۰۰
۶	ماست وخیار	۱۰۰۰۰
۷	ماست و بادمجان	۳۰۰۰
۸	سالاد فصل آماده با سس	۱۰۰۰۰
۹	لبو پخته	۸۰۰۰
۱۰	پوره پرپروتئین	۱۰۰۰
۱۱	پوره سیب زمینی	۱۰۰۰
۱۲	زیتون	۵۰۰۰
۱۳	دورچین رژیمی	۵۰۰۰
۱۴	بیسکویت ساقه طلایی	۴۰۰۰
۱۵	شیر و خرما	۵۰۰
۱۶	میوه	۱۰۰۰۰
۱۷	شیر	۵۰۰۰
۱۸	آبمیوه	۷۸۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

۱۰	چلو خورشت بادمجان با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۲۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۱	چلو خورشت بادمجان با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۲۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۲	چلو خورشت آلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج+ ۱۰۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۵۰ گرم آلوخورشتی+ ۲۰ گرم پیاز+ ۵ گرم روغن مایع + ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۴۰ گرم هویج+ ۱۵ گرم رب گوجه + ۵ گرم آبلیمو+ادویه به میزان(زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۳	قیمه نثار گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۱۰۰ گرم گوشت + ۵گرم روغن مایع+ ۱۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۱۵گرم رب + ۲۰ گرم پیاز + ۳۰ گرم روغن + ۱ گرم پسته + ۲گرم خلال بادام+ ۱گرم خلال نارتج + ۳گرم زرشک + ۵ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۴	شوید باقالی پلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه (۲۵۰گرم ران مرغ پاک شده بدون پوست) + ۵گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۳۰گرم باقالی پاک و خرد شده+ ۰,۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۵	شوید پلو با کنسرو ماهی	۱۰۰ گرم برنج+ ۵ گرم روغن مایع+ ۴۰گرم شوید تازه و پاک شده + یک عدد تن ماهی ۱۲۰ گرمی+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۶	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۱۰۰گرم برنج +۷۰ گرم گوشت گیاهی+۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۷	لوبیا پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج +۴۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان + ۳۰ گرم گوشت خرده گوشت +۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۸	چلوکباب کوبیده گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع +۰,۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۹	چلوکباب کوبیده مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت قلوه گاه + ۷۰گرم گوشت سینه مرغ+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید +۰,۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه
۲۰	چلو جوجه کباب	۱۰۰گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۳۰گرم روغن مایع+۴۰گرم پیاز+۶۰گرم گوجه فرنگی + ۲گرم سس مایونز+۰,۰۳گرم زعفران + ۴ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

نوشت آفر
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز آموزشی درمانی شهیدرجایی–پرسنل

ردیف	انواع دورچین	جیره
۱	گوجه فرنگی	۵۰ گرم
۲	خیارشور	۵۰ گرم
۳	نارنج	۵۰ گرم
۴	لیمو ترش	۲۵ گرم
۵	نخودفرنگی منجمد	۲۵ گرم
۶	ذرت منجمد	۲۵ گرم
۷	سس گوجه فرنگی	۲۰گرم
	خیار	۱۰۰ گرم

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی

ردیف	انواع دورچین	تعداد پرس سالانه
۱	گوجه فرنگی	۲۰۰۰۰
۲	خیارشور	۲۰۰۰۰
۳	نارنج	۱۰۰۰۰
۴	لیمو ترش	۱۰۰۰۰
۵	نخودفرنگی منجمد	۲۰۰۰
۶	ذرت منجمد	۲۰۰۰
۷	سس گوجه فرنگی	۲۰۰۰۰
۸	خیار	۵۰۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت ۸۳۰۰
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی دانشگاه علوم پزشکی
امور قراردادها
مدیریت خدمات بیمارستانی

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی

مرکز شهدا آبیک– پرسنل

ردیف	انواع دورچین	جیره غذایی
۱	هویج	۲۵ گرم
۲	گوجه	۵۰ گرم
۳	خیارشور	۵۰ گرم
۴	نارنج	۵۰ گرم
۵	لیمو	۵۰ گرم
۶	فلفل دلمه	۲۵ گرم
۷	سس گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۸	سس مایونز	۲۰ گرم
۹	زیتون	بسته ۶۰ گرمی شرکتی

سهامی خاص
شماره ثبت ۸۲۰۰
امور قراردادها

۴	دوغ لیوانی	۲۴۰ سی سی دوغ
۵	ماست تکنفره	۹۰گرم ماست
۶	ماست وخیار	۱۰۰گرم ماست+۵۰گرم خیار+۱گرم نعناع خشک
۷	زیتون	۱ بسته زیتون ۶۰ گرمی
۸	دورچین رژیمی	۲۰ گرم هویج پخته + ۲۰ گرم کدو سبز آبپز + ۲۰ گرم سیب زمینی آبپز

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز شهدا آبیک–بیمار

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۱۵۰۰
۲	سوپ جو	۴۰۰۰
۳	سوپ شیر	۲۶۰۰
۴	دوغ لیوانی	۵۰۰۰
۵	ماست تکنفره	۴۰۰۰
۶	ماست وخیار	۴۰۰۰
۷	زیتون	۳۰۰
۸	دورچین رژیمی	۱۴۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت ۸۳۰۰

اعوقرارداد

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز شهید رجائی – پرسنل

ردیف	انواع شام	جیره
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۰گرم شنیسل مرغ +۲۰گرم پیاز +۱۰گرم روغن مایع + ۲گرم سس مایونز+۰,۰۲گرم زعفران+۴ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۵۰گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان لواش
۲	خوراک مرغ	۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه+ ۴۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو +۱۵گرم رب گوجه +۱۰گرم فلفل دلمه+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۱۰۰گرم سیب زمینی سرخ شده +۱۰۰گرم نان لواش
۳	خوراک کتلت	۹۰گرم گوشت سردست +۳۰ گرم تخم مرغ +۷۰گرم سیب زمینی+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۲۰گرم پیاز+۱۵ گرم آرد سوخاری+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۱۰۰گرم نان باگت+ سس گوجه فرنگی تکنفره
۴	ناگت مرغ آماده	۶ عدد ناگت مرغ آماده پمینا کاله + ۶۰ گرم روغن سرخ کردنی +۱۰۰ گرم سیب زمینی +۱۰۰ گرم نان باگت+ سس گوجه فرنگی تکنفره
۵	همبرگر آماده	۱۰۰ گرم همبرگر ۷۰٪ گوشت (یک عدد) + ۳۰ گرم کاهو + ۵۰ گرم گوجه+ ۶۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱ عدد نان باگت ۹۰ گرمی + سس گوجه فرنگی تکنفره
۶	مرغ سوخاری	۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه (۲۵۰گرم ران مرغ پاک شده بدون پوست) + ۲۰ گرم تخم مرغ + ۱۰ گرم آرد سوخاری +۴۰گرم روغن سرخ کردنی +۵گرم پیاز + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار + ۰,۰۱ گرم زعفران+۱۰۰گرم نان+ سس گوجه فرنگی تکنفره
۷	خوراک کباب کوبیده	۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار + ۵۰ گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان
۸	خوراک کوبیده مرغ	۴۰ گرم گوشت قلوه گاه + ۷۰گرم گوشت سینه مرغ+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۰,۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+۱۰۰ گرم نان
۹	الویه اماده	یک بسته الویه آماده + ۵۰ گرم گوجه فرنگی+ ۹۰ گرم نان باگت
۱۰	کوفته تبریزی	۴۰گرم برنج+۲۰گرم لپه+۳۰گرم سبزی+۳۰ گرم تخم مرغ (نصف تخم مرغ) +۵۰گرم پیاز+۲۰گرم رب+۱۰۰گرم گوشت+۱۵گرم روغن+۱۰گرم آلو+۱۰گرم آبلیمو+۱۰۰گرم نان لواش+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۱۱	کشک بادمجان	بادمجان ۴۰۰ گرم +گردو ۱۰ گرم +کشک ۲۰ گرم +۱۰ گرم پیاز +۵گرم سیر +۲گرم نعنا +۲۰ گرم روغن + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۱۰۰ گرم نان

دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی
امورقراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی
دفتر آفرینش
سهامی خاص
شماره ثبت ۸۲۰۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز آموزشی درمانی شهیدرجائی –پرسنل

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	جیره
۱	دوغ تکنفره	۲۴۰ سی سی دوغ
۲	ماست تکنفره	۹۰گرم ماست
۳	ماست وخیار	۱۰۰گرم ماست+۵۰گرم خیار+۱گرم نعناع خشک
۴	ماست و بادمجان	۱۰۰ گرم ماست + ۴۰ گرم بادمجان پخته شده + ۱ گرم پودر سیر
۵	زیتون	۱ بسته زیتون ۶۰ گرمی
۶	سالاد فصل آماده با سس	۱۲۰ گرم سالاد فصل آماده +۱عدد سس مایونز تک نفره
۷	افطاری۱(آش رشته)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما+ ۱۰۰ گرم خیار+ ۱۰۰ گرم گوجه +۴گرم چای+ +۵گرم قند+آش رشته(۴۰گرم سبزی آش+۴۰گرم رشته آش+۱۰گرم نخود+۱۰گرم لوبیا چیتی+۱۰گرم عدس +۵گرم روغن+۲۰گرم پیاز+۱۵گرم کشک+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار)
۸	افطاری۲(آش دوغ)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما+ ۱۰۰ گرم خیار+ ۱۰۰ گرم گوجه +۴گرم چای+ +۵گرم قند+ آش دوغ(۲۰گرم جویرک +۱۰ گرم نخود +۱۰ گرم لوبیا چیتی +۱۲ گرم سیر +۸۰ گرم سبزی آش + ۵۰ گرم پیاز +یک عدد ماست+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار)
۹	افطاری۳(حلیم)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۱۰۰گرم سبزی خوردن+۴گرم چای+ +۵گرم قند+حلیم(۲۰۰گرم حلیم آماده)
۱۰	افطاری۴(شله زرد)	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۱۰۰گرم سبزی خوردن+۴گرم چای+ +۵گرم قند+شله زرد(۲۰ گرم برنج نیم دانه+ ۲۰ گرم شکر+ ۵ گرم گلاب+ ۱۰ گرم کره + ۱ گرم خلال بادام+ ۱گرم خلال پسته + ۰،۰۵ گرم زعفران+ دارچین ۰،۵ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم)
۱۱	چای و قند	۴ گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۱۲	شیر لیتری	۱۰۰۰ سی سی شیر پاستوریزه

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی قزوین
مدیریت خدمات پشتیبان
امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز ولایت– بیمار و پرسنل

ردیف	انواع شام	جیره
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۰گرم شنیسل مرغ +۲۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی+ ۵گرم روغن پخت و پز+۲۵گرم لیموترش+ ۱۰ گرم ماست+۱۰گرم آبلیمو +۱۰۰گرم نان لواش+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۲۵ گرم لیمو ترش
۲	خوراک مرغ	۳۰۰ گرم ران مرغ پاک نشده + ۲۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو +۲۰گرم رب گوجه +۱۰گرم فلفل دلمه + ۵ گرم کرفس +۱۰۰گرم نان لواش+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۳	ناگت مرغ آماده	۶ عدد ناگت مرغ آماده پمینا کاله + ۴۰ گرم روغن سرخ کردنی +۱۰۰ گرم سیب زمینی +۱۰۰ گرم نان باگت+ سس گوجه فرنگی تکنفره+ ۵۰ گرم خیارشور
۴	همبرگر آماده	۲ عددهمبرگر ۶۰٪ گوشت + ۵۰ گرم خیارشور + ۴۰گرم روغن سرخ کردنی + ۱۰۰گرم نان باگت + سس گوجه فرنگی تکنفره+ ۱۰۰ گرم سیب زمینی
۵	مرغ سوخاری	۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه (۲۵۰گرم ران مرغ پاک شده بدون پوست) + ۲۰ گرم تخم مرغ + ۱۰ گرم آرد سوخاری +۶۰گرم روغن سرخ کردنی +۲۰گرم پیاز +۱۰۰گرم نان+ سس گوجه فرنگی تکنفره+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+۱۰ گرم فلفل دلمه+ ۵ گرم آبلیمو+۱۰۰ گرم سیب زمینی+ ۵۰ گرم خیارشور
۶	خوراک کباب کوبیده	۱۳۰ گرم گوشت قلوه گاه +۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی +۲۵گرم لیمو ترش+ ۱۰۰گرم نان + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار +۵۰ گرم سبزی خوردن پاک شده
۷	سبزی پلو با ماهی شام	۹۰ گرم برنج +۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده همراه با سر و دم+۵ گرم روغن مایع+۶۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰گرم آبلیمو+۲۰ گرم پیاز+ ۲۵ گرم نارنج + ۴۰گرم سبزی پلویی پاک و خرد شده+ ۱۰گرم آرد گندم+ ۰،۰۲گرم زعفران +۱۰ گرم آرد سوخاری+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۸	الویه اماده	۱عدد الویه ویشتا یا نامی نو +۱۰۰گرم نان لواش
۹	کوفته تبریزی	۴۰گرم برنج+۲۰گرم لپه+۳۰گرم سبزی+۳۵گرم تخم مرغ +۵۰گرم پیاز+۲۰گرم رب+۸۰گرم گوشت سردست+ ۲۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+۱۰گرم روغن سرخ کردنی+۱۰ گرم آرد نخودچی+۱۰گرم آلو+۱۰گرم آبلیمو + سبزی خوردن پاک شده ۴۵گرم +۱۰۰گرم نان لواش + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۱۰	خوراک سبزی کوکو	۱۵۰گرم سبزی کوکویی+۱/۲ تخم مرغ+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۱۰گرم آرد گندم+۹۰گرم نان لواش+۵۰گرم خیارشور+ ۲گرم زرشک+یک عدد سس کچاپ تک نفره+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار

شماره ثبت: ۸۳۰۰

۲۱	چلو جوجه کباب ۲	۱۱۰گرم برنج + ۲۵۰ گرم شنیسل مرغ بدون استخوان + ۳۰ گرم روغن مایع + ۱۰۰ گرم پیاز +۱۰ گرم ماست +۲ گرم سس مایونز + ۵ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید + ۰،۰۴ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی
(تهیه مواد اولیه با پیمانکار می باشد)

ردیف	انواع ناهار	تعداد پرس سالانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۴۱۰۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۰۰۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۴۵۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۵۰۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۴۵۰۰
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۴۵۰۰
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۴۵۰۰
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۴۵۰۰
۹	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۳۰۰۰
۱۰	چلو خورشت بادمجان با گوشت	۵۰۰۰
۱۱	چلو خورشت آلو با مرغ	۳۰۰۰
۱۲	قیمه نثار گوشت	۸۰۰۰
۱۳	شوید باقالی پلو با مرغ	۵۰۰۰
۱۴	شوید پلو با کتسرو ماهی	۲۰۰۰
۱۵	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۶۰۰۰
۱۶	لوبیا پلو با مرغ	۴۰۰۰
۱۷	چلوکباب کوبیده گوشت	۱۰۰۰۰
۱۸	چلوکباب کوبیده مرغ	۵۰۰۰
۱۹	چلو جوجه کباب	۱۰۰۰۰
۲۰	چلو جوجه کباب ۲	۹۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت ۸۳۰۰
امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز شفا تاکستان

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	جیره
۱	سوپ ورمیشل	۶۰گرم سیب زمینی+۳۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم ورمیشل+۱۵ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۲	سوپ جو	۶۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو +۱۵ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۳	سوپ شیر	۶۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۵۰گرم شیر +۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو+۱۵ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۴	دوغ لیوانی	۲۴۰ سی سی دوغ
۵	ماست تکنفره	۹۰گرم ماست
۶	ماست وخیار	۱۰۰گرم ماست+۵۰گرم خیار+۱گرم نعناع خشک
۷	پوره پرپروتئین	سینه مرغ ۱۵۰ گرم + سیب زمینی ۱۰۰ گرم + ۷۰ گرم تخم مرغ + کره ۱۰ گرم + روغن زیتون ۱۰ گرم
۸	سالاد فصل آماده با سس	۱ بسته سالاد فصل شرکتی + سس مایونز
۹	زیتون	۶۰گرم بسته بندی شرکتی
۱۰	دورچین رژیمی	۲۰گرم مخلوط کاهو، گرم ۱۰فلفل دلمه ای ۱۰ گرم لیمو ترش

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی

مرکز آموزشی درمانی شهدا آبیک–پرسنل

ردیف	انواع صبحانه	آنالیز غذایی
۱	نان و کره و مربا	۱۰۰گرم نان +۱۰گرم کره+۲۵ گرم مربا
۲	نان و حلوا شکری	۱۰۰گرم نان + حلواشکری (۵۰گرمی)
۳	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۱۰۰گرم نان + تخم مرغ(۷۰ گرم) +۳ عدد خرما خشک(۲۵ گرم)
۴	نان و املت	۱۰۰گرم نان+ گوجه ۵۰گرم + تخم مرغ(۷۰ گرم) + ۱۰ گرم روغن پخت و پز + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳)گرم+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۵	نان و پنیر وگوجه	۱۰۰گرم نان +۳۰ گرم پنیر+ یک عددگوجه (۵۰ گرم)
۶	نان و کره و عسل	۱۰۰گرم نان +۱۰گرم کره+۲۵ گرم عسل
۷	نان تخم مرغ گوجه	۱۰۰گرم نان + یک عدد تخم مرغ(۷۰ گرم) + یک عددگوجه (۵۰ گرم)
۸	نان و عدسی	عدسی۵۰ گرم+ ۵گرم آبلیمو+ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳)گرم+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۱۰گرم جوپرک+ +پیاز۴۰گرم +۱۰۰گرم نان+ ۵ گرم روغن پخت و پز
۹	نان پنیر و گردو	۱۰۰گرم نان +۳۰گرم پنیر+ ۲ عدد مغز گردو (۱۵ گرم)
۱۰	نان کره پنیر	۱۰۰گرم نان +۳۰گرم پنیر+ ۱۰ گرم کره
۱۱	نان تخم مرغ	۱۰۰گرم نان + تخم مرغ(۷۰ گرم)





پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای بیمارستان شهدا آبیک

(تهیه مواد اولیه با پیمانکار می باشد

ردیف	انواع ناهار	پرس سالیانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۷۰۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۲۰۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۷۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۴۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۷۰۰
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۱۴۰۰
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۳۰۰
۸	چلو خورشت آلو با مرغ	۳۰۰
۹	قیمه نثار مرغ	۳۰۰
۱۰	لوبیا پلو با مرغ	۲۰۰
۱۱	عدس پلو با گوشت گیاهی	۱۳۰۰
۱۲	چلوکباب کوبیده گوشت	۲۰۰۰
۱۳	چلوکباب کوبیده مرغ	۱۰۰۰
۱۴	چلو جوجه کباب	۲۰۰۰

پیوست شماره سه (شرح‌وظایف پرسنل پیمانکار)

«شرح وظایف سرآشپز»

۱ـ تقسیم کار بین عوامل آشپزخانه با توجه به برنامه غذایی روزانه

۲ـ هدایت، کنترل و نظارت بر نحوه انجام وظایف کارکنان تحت سرپرستی در آشپزخانه و ارایه راهنمایی‌های تخصصی

۳ـ هماهنگی و اقدام برای تهیه و تدارک و تحویل گرفتن مواد غذایی مورد نیاز با نظر کارشناس تغذیه

۴ـ نظارت‌ومشارکت‌مستقیم‌برنحوه‌انجام مراحل مختلف آماده سازی و طبخ غذا بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده از طرف کارشناس تغذیه

۵ـ هماهنگی و نظارت برای تقسیم و توزیع غذای بخش‌های مختلف بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه

۶ـ تقسیم غذای روزانه بخش ها و تحویل آنها به مقسم مربوطه جهت توزیع در بخش ها و قسمت های مختلف بیمارستان

۷ـ درخواست مواداولیه جهت پخت وتهیه غذا وخوراکی‌های متناسب با برنامه تنظیمی و اطمینان از کیفیت مواد غذایی اولیه

۸ـ هماهنگی و اقدام برای تهیه و تدارک غذای نوبت های بعد به وسیله همکاران مربوطه.

۹ـ نظارت و همکاری کارکنان آشپزخانه و نیز رعایت اصول بهداشت فردی، بهداشت محیط و بهداشت حرفه ای

۱۰ـ نظارت و مشارکت مستقیم بر امور نظافت کلی محیط و وسایل آشپزخانه ، سالن غذاخوری ، سردخانه و غیره با کمک و همکاری کارکنان آشپزخانه و نیز رعایت اصول بهداشت فردی بهداشت محیط و بهداشت حرفه ای

۱۱ـ مراقبت، نگهداری و کنترل وسایل، ابزار و تجهیزات مورد استفاده

۱۲ـ شرکت در کلاس‌های آموزشی واحد تغذیه

۱۳ـ انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.

«شرح وظایف آشپز»

۱ـ آماده سازی طبخ مواد غذایی مطابق با دستورالعمل بیمارستان

۲ـ طبخ انواع غذاهای رژیمی طبق برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه و تهیه انواع سالاد، دسرو سایرخوراکی های مطابق با دستورالعمل های تدوین شده

۳ـ شرکت در کلاس های آموزشی واحد تغذیه

۴ـ گزارش منظم از چگونگی وضع آشپزخانه و نحوه انجام وظیفه

۵ـ انجام سایر امور مربوطه مطابق دستور مافوق و گروه نظارت قرارداد

« شرح وظایف تخته کار »

۱-آماده سازی گوشت و مرغ و ...در اتاق گوشت

۲-انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت‌های‌تعیین‌شده‌ازجانب‌مافوق‌ارجاع‌می‌گردد.

«شرح وظایف ظرفشور »





۱۴	شوید باقالی پلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه (۲۵۰گرم ران مرغ پاک شده بدون پوست) + ۵گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۳۰گرم باقالی پاک و خرد شده+ ۰،۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۵	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۱۰۰گرم برنج +۷۰ گرم گوشت گیاهی+۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱گرم نمک فاقد ید
۱۶	چلو خورشت آلو بامرغ	۱۰۰ گرم برنج+ ۱۰۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۵۰ گرم آلوخورشتی+ ۲۰ گرم پیاز+ ۵ گرم روغن مایع + ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۴۰ گرم هویج+ ۱۵ گرم رب گوجه + ۵ گرم آبلیمو+ادویه به میزان(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۷	لوبیا پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج +۴۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان + ۳۰ گرم گوشت خرده گوشت +۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۸	استانبولی پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج +۷۰ گرم گوشت گیاهی+۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۹۰ گرم سیب زمینی+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۹	استانبولی پلو با مرغ	۹۰گرم برنج +۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۹۰ گرم سیب زمینی + ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲۰	عدس پلو با گوشت گیاهی	۹۰ گرم برنج+ ۷۰گرم گوشت گیاهی+۴۰گرم روغن سرخ کردنی +۵گرم روغن پخت و پز+ ۳۰گرم پیاز +۳۰گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲۱	عدس پلو مرغ	۹۰ گرم برنج+ ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۴۰گرم روغن سرخ کردنی +۵گرم روغن پخت و پز+ ۳۰گرم پیاز +۳۰گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲۲	چلوکباب کوبیده مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت قلوه گاه + ۷۰گرم گوشت سینه مرغ+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید +۰،۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه
۲۳	چلو جوجه کباب	۱۰۰گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۳۰گرم روغن مایع+۴۰گرم پیاز+۶۰گرم گوجه فرنگی + ۲گرم سس مایونز+۰،۰۳گرم زعفران + ۴ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲۴	چلوکباب کوبیده گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع +۰،۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+ ادویه(زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲۵	تن ماهی با برنج	۱۰۰گرم برنج+۱ عدد تن ماهی۱۲۰گرمی+۵۰گرم لیمو + ۵ گرم روغن پخت و پز + ۱ گرم نمک تصفیه نشده

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

	ترالی گرمکن دار و اتصال آن به برق در ورودی هر بخش می باشند(بند ۱۲۲-۷ قرارداد)	
۳۵	واکسینه کردن نیروها و عدم استعمال هر گونه دخانیات توسط پرسنل پیمانکار در محل موضوع قرارداد و حین انجام کار (بند ۱۲۴ -۷ قرارداد)	
۳۶	کسورات در مورد مشاهده هر گونه جسم خارجی در غذا(بند ۱۲۵-۷ قرارداد)	
۳۷	رعایت اصول منجمد نمودن موادغذایی و مواد گوشتی و.... همچنین رعایت اصول انجماد زدائی رعایت مواد گوشتی در انتقال از فریزر آشپزخانه به یخچال و یا تحویل از انبار به آشپزخانه(بند ۱۲۶-۷ قرارداد)	
۳۸	ضوابط فنی و بهداشتی انبارهای نگهداری موادو فرآورده های غذایی، آرایشی وبهداشتی وتفکیک غذاهای خام و پخته وسایر دستورالعمل های تنظیمی(بند ۱۲۷-۷ قرارداد)	
۳۹	کسورات بابت عدم طبخ و توزیع غذای رژیمی ، تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع و هماهنگی با کارشناس تغذیه مرکز ،و یا مشاهده عدم رعایت ارائه مخلفات و دورچینهای همراه در سرو غذا طبق برنامه تنظیمی کارشناس تغذیه مرکز از جمله سالاد، سبزیجات و ... و یا مشاهده عدم رعایت نظم و چیدمان در وسایل استفاده شده در آشپزخانه(بند ۱۲۸-۷ قرارداد)	
۴۰	رعایت دقیق بند ۴۴-۷	
۴۱	رعایت بندهای ۲-۷	
۴۲	رعایت بند ۵-۷ و بندهای ذیل آن	
۴۳	رعایت بند ۱۰۲-۷	
۴۴	رعایت بند۳۷-۷	
۴۵	رعایت بند ۴۱-۷	
۴۶	رعایت بند ۱۰۷-۷	
۴۷	رعایت بند ۱-۵۰-۷	
۴۸	رعایت بند ۱۰۸-۷	
۴۹	رعایت بند ۱-۲۳-۷	
	جمع کسر	

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای بیمارستان شهدا آبیک–پرسنل

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۲۵۰۰
۲	سوپ جو	۲۵۰۰
۳	دوغ لیوانی	۱۰۰۰۰
۴	ماست تکنفره	۵۰۰۰
۵	ماست وخیار	۵۰۰۰
۶	ترشی	۱۰۰۰
۷	سس گوجه فرنگی تکنفره	۱۰۰۰
۸	سس مایونز تکنفره	۵۰۰





پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای مرکز شهید رجائی– بیمار

ردیف	انواع شام	تعداد پرس سالانه
۱	خوراک جوجه کباب	۳۰۰۰
۲	خوراک مرغ	۲۰۰۰
۴	خوارک کتلت	۲۰۰۰
۵	ناگت مرغ آماده	۱۰۰۰
۶	همبرگر آماده	۲۰۰۰
۷	مرغ سوخاری	۲۰۰۰
۸	خوارک کباب کوبیده	۴۰۰۰
۹	خوراک کوبیده مرغ	۲۰۰۰
۱۰	الویه اماده	۲۰۰۰
۱۱	کوفته تبریزی	۴۰۰۰
۱۲	کشک بادمجان	۱۰۰۰
۱۳	تن ماهی با نان	۱۰۰۰
۱۴	کباب لقمه	۳۰۰۰
۱۵	لوبیاپلو با گوشت گیاهی	۵۰۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز آموزشی درمانی شهیدرجائی– پرسنل

ردیف	انواع صبحانه	جیره
۱	نان و پنیرو خرما خشک	۱۰۰گرم نان +۳۰گرم پنیر+ ۳ عدد خرما خشک(۲۵ گرم)
۲	نان و کره وتخم مرغ	۱۰۰گرم نان +۱۰گرم کره+۷۰ گرم تخم مرغ
۳	نان و کره و مربا	۱۰۰گرم نان +۱۰گرم کره+۲۵ گرم مربا
۴	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۱۰۰گرم نان + تخم مرغ(۷۰ گرم) +۳ عدد خرما خشک(۲۵ گرم)
۵	نان و املت	۱۰۰گرم نان+ گوجه ۵۰گرم + تخم مرغ(۷۰ گرم) + روغن۱۰ گرم + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۶	نان و نیمرو	۱۰۰گرم نان + دو عدد تخم مرغ (۱۵۰ گرم)+ روغن۱۰ گرم+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۷	نان و پنیر وگوجه	۱۰۰گرم نان +۳۰ گرم پنیر+ یک عددگوجه (۵۰ گرم)
۹	نان و کره و عسل	۱۰۰گرم نان +۱۰گرم کره+۲۵ گرم عسل
۱۰	نان تخم مرغ گوجه	۱۰۰گرم نان + یک عدد تخم مرغ(۷۰ گرم) + یک عددگوجه (۵۰ گرم)
۱۱	نان و عدسی	عدسی۵۰ گرم+ ۵گرم آبلیمو+ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار +۱۰۰گرم جوپرک+ +پیاز۴۰گرم +۱۰۰گرم نان+ ۵ گرم روغن پخت و پز
۱۲	نان پنیر و گردو	۱۰۰گرم نان +۳۰گرم پنیر+ ۲ عدد مغز گردو (۱۵ گرم)
۱۳	نان و حلیم اماده	۱۰۰گرم نان + ۲۵۰ گرم حلیم آماده

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امورقراردادها

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای شهدا آبیک – بیمار

ردیف	انواع دورچین	تعداد پرس سالانه
۱	هویج	۵۰۰
۲	گوجه	۱۰۰۰
۳	نارنج	۵۰۰
۴	لیمو	۱۰۰۰
۵	خیار	۳۰۰۰
۶	لبو پخته	۳۰۰۰
۷	زیتون	۳۰۰

شرکت آذر مهر زرین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

	آشپزخانه به یخچال و یا تحویل از انبار به آشپزخانه(بند ۱۱۷-۷ قرارداد)	
۳۸	ضوابط فنی و بهداشتی انبارهای نگهداری مواد و فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی و تفکیک غذاهای خام و پخته و سایر دستورالعمل های تنظیمی(بند ۱۱۸-۷ قرارداد)	
۳۹	کسورات بابت عدم طبخ و توزیع غذای رژیمی ، تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع و هماهنگی با کارشناس تغذیه مرکز و یا مشاهده عدم رعایت ارائه مخلفات و دورچینهای همراه در سرو غذا طبق برنامه تنظیمی کارشناس تغذیه مرکز از جمله سالاد، سبزیجات و ... و یا مشاهده عدم رعایت نظم و چیدمان در وسایل استفاده شده در آشپزخانه(بند ۱۱۹-۷ قرارداد)	
۴۰	رعایت بند ۱۲۰-۷	
	جمع کسر	

جدول شماره دو پیوست شماره یک

لیست ارزیابی گروه نظارت به استناد بند ۱-۴ قرارداد

پس از اعمال و محاسبه صورت وضعیت پیمانکار براساس جدول شماره یک از پیوست شماره یک این قرارداد صورت وضعیت نهایی پیمانکار پس از اعمال و محاسبه توسط جدول ذیل مشخص و پس از کسورات قانونی متعلقه به آن از قبیل بیمه و .... در وجه پیمانکار پرداخت می‌شود

درصد کسر امتیاز	بین صفر تا ۱۰ درصد	بیش از ده تا ۲۵ درصد	بیش از ۲۵ درصد	توضیحات
درصد پرداخت از کل قرارداد	فقط اعمال کسورات براساس **جدول شماره یک از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت این قرارداد**	در ازای هریک درصد بیش از ده درصد کسوربراساس **جدول شماره یک از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت**، یک درصد مازاد نیز از کل حق‌الزحمه ماهانه پیمانکار کسر می‌شود	در ازای هر یک درصد بیش از ۲۵درصد کسوربراساس **جدول شماره یک از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت** ۱،۵درصد(یک و نیم درصد) مازاد نیز از کل حق‌الزحمه ماهانه پیمانکارکسر می‌شود	کسردوباربیش از۲۵درصد کسوربه‌طور متوالی یا متناوب براساس **جدول شماره یک ازپیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت** باعث فسخ یکطرفه قرارداد توسط کارفرما می‌گردد.

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

۱۰	لوبیا پلو با مرغ	۹۰گرم برنج +۴۰ سینه مرغ بدون استخوان + ۳۰ گرم گوشت خرده گوشت +۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۱	عدس پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج +۷۰ گرم گوشت گیاهی + ۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۲۰ گرم کشمش پلویی+ ۴۰گرم عدس+ ۱۰گرم رب گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۲	چلوکباب کوبیده مرغ	۹۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت قلوه گاه + ۷۰گرم گوشت سینه مرغ+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید ۰،۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوج
۱۳	چلو جوجه کباب	۹۰گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۳۰گرم روغن مایع+۴۰گرم پیاز+۶۰گرم گوجه فرنگی + ۲گرم سس مایونز+۰،۰۳گرم زعفران + ۴ گرم آبلیمو + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۴	چلو کباب کوبیده	۹۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع +۰،۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز شهدا آبیک–بیمار

ردیف	انواع ناهار	پرس سالیانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۳۰۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۰۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۳۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۶۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۳۰۰
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۶۰۰
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان یامرغ	۲۰۰
۸	چلو خورشت آلو با مرغ	۲۰۰
۹	قیمه نثار مرغ	۲۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

بیمارستان شهدا آبیک

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای

بیمارستان شهدا آبیک– بیمار

ردیف	انواع صبحانه	جیره غذایی
۱	نان و پنیرو خرما خشک	۱۰۰گرم نان +۳۰گرم پنیر+ ۳ عدد خرما خشک(۲۵ گرم) + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۲	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۱۰۰گرم نان + یک عدد تخم مرغ(۷۰ گرم) +۳ عدد خرما خشک(۲۵ گرم) + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۳	نان و پنیر وگوجه	۱۰۰گرم نان +۳۰ گرم پنیر+ یک عددگوجه (۵۰ گرم) + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۴	نان تخم مرغ گوجه	۱۰۰گرم نان + یک عدد تخم مرغ(۷۰ گرم) + یک عددگوجه (۵۰ گرم)+ ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۵	نان و کره و پنیر	۱۰۰گرم نان +۳۰ گرم پنیر + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی+ کره تکنفره ۱۰ گرمی
۶	نان و پنیر	۱۰۰گرم نان +۳۰ گرم پنیر+ ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی

شرکت آذر صور قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز شهید رجائی– بیمار

ردیف	انواع صبحانه	جیره
۱	نان و پنیرو خرما خشک	۱۰۰گرم نان +۳۰گرم پنیر+ ۳ عدد خرما خشک(۲۵ گرم) + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۲	نان و کره وتخم مرغ	۱۰۰گرم نان +۱۰گرم کره+۷۰ گرم تخم مرغ+ ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۳	نان و کره و مربا	۱۰۰گرم نان +۱۰گرم کره+۲۵ گرم مربا + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۴	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۱۰۰گرم نان + یک عدد تخم مرغ(۷۰ گرم) +۳ عدد خرما خشک(۲۵ گرم) + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۵	نان و املت	۱۰۰گرم نان+ گوجه ۵۰گرم + یک عدد تخم مرغ (۷۰ گرم) + روغن۱۰ گرم +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم زردچوبه + ۰،۵ گرم نمک + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۶	نان و نیمرو	۱۰۰گرم نان + دو عدد تخم مرغ (۱۵۰ گرم)+ روغن۱۰ گرم+۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم زردچوبه + ۰،۵ گرم نمک + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۷	نان و پنیر وگوجه	۱۰۰گرم نان +۳۰ گرم پنیر+ یک عددگوجه (۵۰ گرم) + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۸	نان و پنیر	۱۰۰گرم نان +۳۰ گرم پنیر+ ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۹	نان و کره و عسل	۱۰۰گرم نان +۱۰گرم کره+۲۵ گرم عسل+ ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۱۰	نان تخم مرغ گوجه	۱۰۰گرم نان + یک عدد تخم مرغ(۷۰ گرم) + یک عددگوجه (۵۰ گرم)+ ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۱۱	نان و عدسی	عدسی۵۰ گرم+ ۵گرم آبلیمو+ +۱۰گرم جویرک+ +پیاز ۴۰گرم+۱۰۰گرم نان+۵ گرم روغن پخت و پز+ ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۱۲	نان پنیر و گردو	۱۰۰گرم نان +۳۰گرم پنیر+ ۲ عدد مغز گردو(۱۵ گرم) + ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۱۳	نان و حلیم اماده	۱۰۰گرم نان + ۱۰۰ گرم حلیم آماده+ ۴گرم چای + ۱ بسته قند ۵ گرمی
۱۴	پرپروتئین(ویژه بخش سوختگی مرکز رجائی)	صبحانه روتین بیمارستان + یک عدد شیر پاستوریزه ۲۰۰ سی سی

مهلهای خاص
شماره ثبت ۸۲۰۰
معاونت توسعه وزارت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
امور قراردادها
مدیریت خدمات بیمارستانی

مرکز آموزشی درمانی ولایت

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز ولایت– بیمار و پرسنل

ردیف	انواع صبحانه	جیره
۱	نان و پنیرو خرما خشک	۱۰۰گرم نان لواش +۳۰گرم پنیر+ ۳ عدد خرما خشک(۲۵ گرم) + ۲ گرم چای
۲	نان و کره و مربا	۱۰۰گرم نان لواش +۱۰گرم کره+۲۵ گرم مربا+ ۲ گرم چای
۳	نان و حلوا شکری	۱۰۰ گرم نان لواش+ چای ۲ گرم+ ۱ عدد قند تکنفره ۵ گرمی + ۳۰ گرم حلواشکری
۴	نان و املت	۱۰۰گرم نان لواش+ گوجه ۵۰گرم (یا ۳۰ گرم رب جایگزین) + یک عدد تخم مرغ(۷۰ گرم) + روغن۱۰ گرم + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۲ گرم چای
۵	نان و نیمرو	۱۰۰گرم نان لواش+ دو عدد تخم مرغ (۱۵۰ گرم)+ روغن۱۰ گرم+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۲ گرم چای
۶	نان و کره و عسل	۱۰۰گرم نان لواش+۱۰گرم کره+۲۵ گرم عسل+ ۲ گرم چای
۷	نان تخم مرغ گوجه	۱۰۰گرم نان لواش+ یک عدد تخم مرغ(۷۰ گرم) + یک عددگوجه (۵۰ گرم)+ ۲ گرم چای
۸	نان و عدسی	۱۰۰گرم نان لواش+ عدسی۵۰ گرم+ ۵گرم آبلیمو+ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳)گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار +۱۰گرم جوپرک+ +پیازداغ۲۰گرم + ۲ گرم چای
۹	نان پنیر و گردو	نان لواش ۱۰۰ گرم +چای ۲ گرم+ ۱ عدد قند تکنفره + پنیر ۳۰ گرم + ۷ گرم گردو
۱۰	نان پنیر خیار	نان لواش ۱۰۰ گرم+ چای ۲ گرم+ ۱ عدد قند تکنفره + پنیر ۳۰ گرم +۱۰۰ گرم خیار
۱۱	نان و پنیر وگوجه	۱۰۰گرم نان لواش +۳۰ گرم پنیر+ یک عددگوجه (۵۰ گرم)+ ۲ گرم چای

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

دانشگاه علوم پزشکی قزوین
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای مرکز شهدا آبیک–پرسنل

(تهیه مواد اولیه با پیمانکار می باشد

ردیف	انواع شام	پرس سالیانه
۱	خوراک جوجه کباب	۲۰۰۰
۲	خوراک مرغ	۱۳۰۰
۳	ماکارنی با گوشت	۳۰۰۰
۴	ناگت مرغ آماده	۱۳۰۰
۵	خوارک کباب کوبیده	۲۰۰۰
۶	خوراک گوشت و سبزیجات	۳۰۰
۷	خوراک لوبیا سبز	۷۰۰
۸	خوراک قارچ و مرغ	۱۳۰۰
۹	خوارک میرزا قاسمی	۱۰۰
۱۰	خوارک کشک بادمجان	۱۰۰
۱۱	خوراک کتتاکی	۱۳۰۰
۱۲	شنسیل مرغ رژیمی	۱۰۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

۹	قیمه نثار مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۱۰۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۵گرم روغن مایع+ ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۱۵گرم رب + ۴۰ گرم پیاز + + ۱ گرم پسته + ۲گرم خلال بادام+ ۱ گرم خلال نارتج + ۳گرم زرشک + ۵ گرم آبلیمو +۰,۰۲ گرم زعفران+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۰	لوبیا پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج +۴۰ سینه مرغ بدون استخوان + ۳۰ گرم گوشت خرده گوشت +۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز سرخ شده+ ۲۰گرم رب گوجه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۱	عدس پلو با گوشت گیاهی	۱۰۰گرم برنج +۷۰ گرم گوشت گیاهی + ۱۰گرم روغن مایع+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم کشمش + ۲۰گرم پیاز+ ۴۰گرم عدس+ ۱۰گرم رب گوجه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۲	چلوکباب کوبیده مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت قلوه گاه + ۷۰گرم گوشت سینه مرغ+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع + ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید ۰,۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوج
۱۳	چلو جوجه کباب	۱۰۰گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۳۰گرم روغن مایع+۴۰گرم پیاز+۶۰گرم گوجه فرنگی + ۲گرم سس مایونز+۰,۰۳گرم زعفران + ۴ گرم آبلیمو + ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۴	چلو کباب کوبیده	۱۰۰گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع +۰,۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

شرکت آرد متو قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت ۸۲۰۰

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی

بیمارستان شهدا آبیک– پرسنل

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	جیره غذایی
۱	سوپ ورمیشل	۶۰گرم سیب زمینی+۳۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم ورمیشل +۱۵۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۲	سوپ جو	۶۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو +۱۵۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان
۳	دوغ لیوانی	۲۴۰ سی سی دوغ
۴	ماست تکنفره	۹۰گرم ماست
۵	ماست وخیار	۱۰۰گرم ماست+۵۰گرم خیار+۱گرم نعناع خشک
۶	ترشی	۱۰۰ گرم ترشی
۷	سس گوجه فرنگی تکنفره	یک عدد سس گوجه فرنگی ۲۰ گرمی
۸	سس مایونز تکنفره	یک عدد سس مایونز ۲۰ گرمی

شرکت تردد مور قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی آبیک
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای مرکز شفا تاکستان

ردیف	انواع ناهار	پرس سالیانه
۱	سبزی پلو با ماهی(سرخ شده)	۱۵۰۰
۲	سبزی پلو با ماهی(کبابی)	۱۰۰۰
۳	زرشک پلو با مرغ	۶۰۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۲۵۰۰
۵	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۲۰۰۰
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۵۰۰
۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۱۵۰۰
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۱۵۰۰
۹	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۱۵۰۰
۱۰	چلو خورشت بادمجان با گوشت	۲۰۰۰
۱۱	چلوخورشت بادمجان با مرغ	۱۰۰۰
۱۲	چلو خورشت آلو با مرغ	۱۰۰۰
۱۳	قیمه نثار گوشت	۴۰۰۰
۱۴	شویدباقالی پلو با مرغ	۳۵۰۰
۱۵	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۳۰۰۰
۱۶	لوبیا پلو با مرغ	۱۰۰۰
۱۷	استانبولی پلو با گوشت گیاهی	۲۰۰۰
۱۸	استانبولی پلو با مرغ	۲۰۰۰
۱۹	عدس پلو با گوشت گیاهی	۳۵۰۰
۲۰	عدس پلو مرغ	۲۰۰۰
۲۲	چلوکباب کوبیده گوشت	۴۵۰۰

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

مرکز آموزشی درمانی شهیدرجایی-بیمار

ردیف	انواع دورچین	جیره
۱	گوجه فرنگی	۵۰ گرم
۲	خیارشور	۵۰ گرم
۳	نارنج	۵۰ گرم
۴	لیمو ترش	۲۵ گرم
۵	نخودفرنگی منجمد	۲۵ گرم
۶	ذرت منجمد	۲۵ گرم
۷	سس گوجه فرنگی	۲۰گرم

ردیف	انواع دورچین	تعداد پرس سالانه
۱	گوجه فرنگی	۱۰۰۰۰
۲	خیارشور	۱۰۰۰۰
۳	نارنج	۳۰۰۰۰
۴	لیمو ترش	۳۰۰۰۰
۵	نخودفرنگی منجمد	۱۰۰۰
۶	ذرت منجمد	۱۰۰۰
۷	سس گوجه فرنگی	۳۰۰۰۰

شرکت آذر دیو قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

۲۳	خوارک میرزا قاسمی	۳۵۰گرم بادمجان+۲۰۰گرم گوجه+۵گرم سیر+۳۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم روغن سرخ کردنی+۱۰۰گرم لواش+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم) + ۰،۵ گرم نمک یددار
۲۴	کتاکی	۲۰گرم آرد سوخاری+۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده با پوست+ ۵۰گرم تخم مرغ+۱۰۰گرم سیب زمینی+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+۱۰۰گرم نان لواش+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم) + ۰،۵ گرم نمک یددار + ۲۵ گرم سیر + ۲۵ گرم هویج + ۲۵ گرم فلفل دلمه ای
۲۵	شنسیل مرغ	۱۸۰گرم شنیسل بدون استخوان مرغ+۱۷گرم تخم مرغ+۲۰گرم آرد سوخاری+۳۰گرم روغن سرخ کردنی+۵گرم آبلیمو+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم) + ۰،۵ گرم نمک یددار
۲۶	خوراک کشک بادمجان	بادمجان ۴۰۰ گرم +گردو ۱۰ گرم +کشک ۲۰ گرم +۱۰ گرم پیاز +۵گرم سیر +۲گرم نعنا +۲۰ گرم روغن + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار +۱۰۰ گرم نان

پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای مرکز شفاتاکستان

ردیف	انواع شام	پرس سالیانه
۱	خوراک جوجه کباب	۴۵۰۰
۲	خوراک مرغ	۳۰۰۰
۳	ماکارنی با گوشت گیاهی	۲۰۰۰
۴	ناگت مرغ آماده	۲۰۰۰
۵	همبرگر آماده	۲۰۰۰
۶	خوارک کباب کوبیده	۲۰۰۰
۷	خوراک کوبیده مرغ	۲۰۰۰
۸	خوراک ماهی	۵۰۰
۹	الویه اماده	۲۵۰۰
۱۰	کوفته تبریزی	۲۰۰۰
۱۱	خوراک لوبیا چیتی با قارچ	۴۰۰۰
۱۲	خوراک واویشکا	۱۵۰۰

سیاحی خامن
شماره ثبت ۸۳۰۰
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

بسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
معاونت توسعه مدیریت، منابع و برنامه ریزی

تاریخ: .....
شماره: .....
پیوست: .....
ساعت: .....

پیوست شماره یک (لیست ارزیابی گروه نظارت به استناد بند ۱-۴ قرارداد)

ردیف	شرح	میزان کسر به علت عدم ارایه و تعیین مهریت و دقت پیمانکار
۱	آیا کیفیت برنج طبخ شده برای بیماران ، همراهان بیمار و پرسنل مناسب می باشد (بند۶-۷)	
۲	آیا کیفیت غذا برای بیماران ، همراهان بیمار و پرسنل مناسب می باشد (بند ۷-۷)	
۳	رعایت موادمصرفی غذاهای اصلی ، میان وعده ، دورچین و... براساس مفاد قرارداد میباشد (بند ۸-۷ قرارداد)	
۴	رعایت پخت منوی غذایی طبق نظر کارشناسان تغذیه واحدهای موضوع قرارداد (بند ۹-۷ قرارداد)	
۵	زمانبندی توزیع غذا براساس مفاد قرارداد رعایت می شود (بند ۱۱-۷قرارداد)	
۶	رعایت انجام فرآیندها از تهیه مواد تا توزیع غذا طبق دستورالعمل‌ها و مفاد این قرارداد رعایت می شود (بند ۱۲-۷)	
۷	آیا پیمانکار به تعداد لازم لباس و ... برای پرسنل خود تهیه می نماید (بند ۱۷-۷ قرارداد)	
۸	رعایت بند ۱۸-۷ (در صورت عدم تهیه لباس)	
۹	آیا پرسنل و عوامل پیمانکار بهنگام طبخ و توزیع غذا از اونیفرم بطور کامل استفاده می‌نمایند و لباس‌های آن تمیز بوده و رعایت اصول بهداشتی رعایت شده است (بند ۲۲-۷)	
۱۰	کسب اجازه‌ازکارشناس‌تغذیه‌برای‌مرخصی‌افرادوکسردر صورت عدم جایگزینی برای فرد به مرخصی رفته استحقاقی -استعلاجی (بند۲۳-۷)	
۱۱	رعایت دستورالعمل اجرایی،بخشنامه وضوابط اعتباربخشی که از سوی کارفرما ابلاغ شده به درستی و بطور کامل انجام می گیرد(بند ۲۴-۷)	
۱۲	تردد کارکنان در ساعات تعیین شده (بند ۲۵-۷)	
۱۳	آیا مقدمات پخت مانند پاک کردن ،خرد کردن و شستشو...مواد اولیه با رعایت نکات بهداشتی انجام می گیرد (بند ۲۶-۷ قرارداد)	
۱۴	رعایت بند ۸۷-۷	
۱۵	آیا عوامل پیمانکار در پایان هر شیفت اقدام به شستشو و نظافت در و دیوار آشپزخانه می‌نمایند (بند ۲۸-۷ قرارداد)	
۱۶	آیا نظافت و شستشو و گندزدایی چرخ گوشت کلیه وسایل تهیه ، سرو و توزیع غذا پس از هر بار مصرف درطول شیفت انجام می شود و وسایل دیگرمانند دیگ،ماهیتابه ها اجاق گاز و هود و... تمیز می باشد(بند۲۹-۷)	
۱۷	پرداخت حقوق به موقع حداکثر تا ۵ هر ماه بعد توسط پیمانکار (۳۰-۷)	
۱۸	رعایت بندهای۲-۴-۱و ۳-۴-۱ و۴-۴-۱	
۱۹	رعایت بند ۳۱-۷	
۲۰	آیا پرسنل پیمانکار و موازین اخلاقی و رعایت حسن اخلاق و رفتار و شئونات اسلامی را در محل طبخ و توزیع غذا و بهنگام عدم توزیع با پرسنل مرکز و بیماران رعایت می‌کنند (بند ۳۲-۷ قرارداد)	
۲۱	آیاپرسنل پیمانکارنظافت شخصی وکوتاه بودن موواخن وعدم استفاده اززیورآلات راهنگام کار با مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا می‌باشند (بند۳۳-۷ قرارداد)	
۲۲	دارا بودن کارت بهداشتی و سایر گواهینامه رعایت بن ۳۴-۷	
۲۳	در صورت خرابی وسایل و تجهیزات تحویلی آیا رفع نقص و خرابی در کمترین زمان انجام می شود (بند ۳۵-۷ قرارداد)	
۲۴	آیا افرادی غیر از عوامل پیمانکار و گروه نظارت به آشپزخانه تردد دارند (بند ۳۹-۷ قرارداد)	
۲۵	عدم بکارگیری کارگران نظافتی و خدماتی در امور طبخ و توزیع (بند ۴۲-۷)	
۲۶	رعایت (بند ۷۵-۷)	
۲۷	پیمانکار موظف است هر شش ماه یکبار نسبت به سمپاشی محل های فوق اقدام نماید(بند ۸۳-۷ قرارداد)	
۲۸	چگونگی تحویل غذا (رعایت بندهای ۸۵-۷ و ۸۴-۷)	
۲۹	تهیه دمپایی وکاور کفش به تعداد لازم (بند ۱۱۷-۷ قرارداد)	
۳۰	چربی‌زدایی‌مرتب‌هواکشهاوهمچنین‌فیلترهای‌هودآشپزخانه‌ونظافت‌کامل و مستمر یخچالها و سردخانه‌ها توسط پیمانکار (بند۱۱۸-۷ قرارداد)	
۳۱	رعایت دارا بودن مدرک توسط آشپز و سر آشپز (بند ۱۱۹-۷)	
۳۲	رعایت بند ۱-۵۰-۷	
۳۳	اعمال کسورات طبق گزارشات بازدید کارشناسان تغذیه معاونت درمان از اهمال وکوتاهی انجام مفاد این قرارداد(بند ۱۲۱-۷ قرارداد)	
۳۴	رعایت توزیع غذادربخش یا سلف سرویس ویا مکان های اعلامی از سوی مرکز به صورت گرم و با دمای استاندارد طبق نظر که ازطرف کارشناس تغذیه و استفاده از	

نشانی: قزوین - خیابان بواب شمالی - خیابان شهید سلمانی- مجتمع ادارات - ساختمان شماره ۱
تلفن: ۳۳۳۷۵۱۵۲-۰۲۸ دورنگار: ۳۳۳۷۵۵۱۴-۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

سپاهی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای بیمارستان شهدا آبیک–پرسنل

(تهیه مواد اولیه با پیمانکار می باشد

ردیف	انواع دورچین	تعداد پرس سالانه
۱	هویج	۱۰۰۰
۲	گوجه	۲۰۰۰
۳	خیارشور	۲۰۰۰
۴	نارنج	۱۰۰۰
۵	لیمو	۱۰۰۰
۶	فلفل دلمه	۱۰۰۰
۷	سس گوجه فرنگی	۱۰۰۰
۸	سس مایونز	۱۰۰۰
۹	زیتون	۷۰۰

سهامی خاص

شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

۱۱	خورشت مسما با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ+۲۵گرم آلو + ۵۰گرم پیاز + ۱۰گرم آبلیمو+گلاب ۱ گرم +هل۰,۵ گرم+ ۳۵گرم روغن سرخ کردنی+۵ گرم روغن پخت و پز +رب ۲۰ گرم+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۲	قیمه نثار با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۱۰۰ گرم گوشت + ۵گرم روغن مایع+ ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۱۵گرم رب + ۴۰ گرم پیاز + ۳۰ گرم روغن + ۱ گرم پسته + ۲گرم خلال بادام+ ۱ گرم خلال نارتج + ۳گرم زرشک + ۵ گرم آبلیمو +۰,۰۲ گرم زعفران+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۳	چلوکباب کوبیده گوشت	۱۰۰ گرم برنج + ۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع +۰,۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+ ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید + ۲۵ گرم نارنج
۱۴	چلو جوجه کباب	۱۰۰ گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۳۰گرم روغن مایع+۴۰گرم پیاز+۶۰گرم گوجه فرنگی + ۲گرم سس مایونز+۰,۰۳گرم زعفران + ۴ گرم آبلیمو + ادویه (۰,۵ گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل)+ ۰,۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید+ ۲۵ گرم نارنج
۱۵	تن ماهی با برنج	۱۰۰ گرم برنج+ ۱ عدد کنسرو تن ماهی ۱۲۰ گرمی





پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز ولایت–بیمار

ردیف	انواع ناهار	تعداد پرس سالانه
۱	سبزی پلو با ماهی کبابی	۱۵۰۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۲۶۰۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۷۲۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۷۲۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۲۷۰۰
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۲۷۰۰
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۲۷۰۰
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۲۷۰۰
۹	چلو خورشت کرفس با گوشت	۲۷۰۰
۱۰	چلو خورشت لوبیا سبز	۵۲۰۰
۱۱	خورشت مسما با مرغ	۵۲۰۰
۱۲	قیمه نثار گوشت	۶۰۰۰
۱۳	سبزی پلو با مرغ	۳۵۰۰
۱۴	لوبیا پلو با گوشت و سویا	۵۰۰۰
۱۵	لوبیا پلو با مرغ	۵۰۰۰
۱۶	عدس پلو با گوشت و سویا	۵۰۰۰
۱۷	عدس پلو مرغ	۵۰۰۰
۱۸	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰۰
۱۹	چلو کباب کوبیده	۹۰۰۰

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی قزوین
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی ولایت – پرسنل

ردیف	انواع ناهار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی	۱۰۰گرم برنج +۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده همراه با سر و دم+۵ گرم روغن مایع+۶۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰گرم آبلیمو+۲۰ گرم پیاز+ ۲۵ گرم نارنج + ۴۰گرم سبزی پلویی پاک و خرد شده+ ۱۰گرم آرد گندم+ ۰،۰۲گرم زعفران +۱۰ گرم آرد سوخاری+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۴	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه بدون استخوان مرغ+ ۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۶	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۸	چلو خورشت کرفس با گوشت	برنج ۱۰۰ گرم +۷۰ گرم گوشت ران گوساله+۳۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت ویز +۴۰ گرم پیاز+۵ گرم ابلیمو+۱۰۰ گرم کرفس پاک شده+ سبزی کرفس ۸۰ گرم +رب گوجه۵ گرم +ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳ گرم+ نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم+۱۰ گرم آلو خورشتی
۹	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۱۰۰گرم برنج +۷۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان +۴۰ گرم گردو +۲۰ گرم پیاز + ۵گرم روغن مایع+۲۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰ گرم رب انار + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۰	چلو خورشت لوبیا سبز	۱۰۰گرم برنج+ ۱۰۰گرم لوبیا سبز+ ۷۰گرم گوشت+ ۵۰گرم پیاز+ ۳۵گرم روغن سرخ کردنی+۵ گرم روغن پخت و پز + ۲۰گرم رب+ ادویه به میزان لازم+۵ گرم آبلیمو + ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

شرکت ترافو صبر نوین
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
معاونت توسعه مدیریت دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی
مدیریت خدمات پشتیبانی
امور قراردادها

۳	زرشک پلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج+ ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه + ۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۳گرم زرشک+ ۰،۰۳گرم زعفران+۱۵گرم رب گوجه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۸ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۵	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای پاک و خرد شده+ ۱گرم لیمو امانی+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۸	چلو خورشت بادمجان با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۲۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۹	چلو خورشت بادمجان با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۲۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۰	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۱	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵ گرم روغن مایع +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۲	قیمه نثار گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۱۰۰ گرم گوشت + ۵گرم روغن مایع+ ۱۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۱۵گرم رب + ۲۰ گرم پیاز + ۳۰ گرم روغن + ۱ گرم پسته + ۲گرم خلال بادام+ ۱گرم خلال نارتج + ۳گرم زرشک + ۵ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۱۳	قیمه نثار مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان + ۵گرم روغن مایع+ ۱۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۱۵گرم رب + ۲۰ گرم پیاز + ۳۰ گرم روغن + ۱ گرم پسته + ۲گرم خلال بادام+ ۱گرم خلال نارتج + ۳گرم زرشک + ۵ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امور قراردادها

۸	خوراک کنتاکی	۲۰گرم آرد سوخاری+ران مرغ پاک نشده ۳۰۰گرم+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۵۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم سیب زمینی+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+ ۱۰۰ گرم نان لواش + ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۹	شنسیل مرغ رژیمی	۱۸۰گرم شنیسل مرغ+ ۱۰گرم روغن سرخ کردنی +۵گرم آبلیمو+ ۱۰۰ گرم نان لواش +۵۰گرم گوجه+ ادویه (زردچوبه ۰،۵ گرم+ فلفل ۰،۳ گرم)+ ۰،۵ گرم نمک یددار

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز شهدا آبیک–بیمار

ردیف	انواع شام	پرس سالیانه
۱	خوراک جوجه کباب	۱۰۰۰
۲	خوراک مرغ	۷۰۰
۳	ناگت مرغ آماده	۷۰۰
۴	خوارک کباب کوبیده	۲۰۰۰
۵	خوراک لوبیا چیتی با قارچ	۲۰۰
۶	خوراک لوبیا سبز	۳۰۰
۷	خوراک قارچ و مرغ	۷۰۰
۸	کنتاکی	۷۰۰
۹	شنسیل مرغ رژیمی	۱۰۰۰





۱-جمع‌آوری‌سینی‌غذای دانشجوئی، شستشوی قابلمه و دیگ‌ها و قالب‌های استیل برگشتی از وعده شام

۲- شستشوی در و دیوار و تجهیزات و... داخل سالن طبخ غذا

۳-انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب گروه نظارت کارفرما ارجاع می گردد.

«شرح وظایف وسط کار »

۱-حمل غذای طبخ شده به پیشخوان توزیع غذا در وعده نهار

۲-آماده سازی وعده صبحانه به همراه توزیع وعده شام

۳-انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب گروه نظارت کارفرما ارجاع می گردد.

«شرح وظایف ویزیتور آقا یا خانم »

۱-توزیع غذای نهار و شام

۲-آماده سازی مواد اولیه غذایی

۳-تقسیم بندی غذا در خوابگاهها

۴-انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.

«شرح وظایف سالن‌دار»

۱ـ تحویل غذا به هیات محترم علمی

۲- نظافت سالن غذاخوری

۳- آماده‌سازی سالن غذاخوری قبل از وعده نهار

۴- جمع‌آوری ظروف غذا و حمل آن به ظرفخانه

۵- تمیزکردن میز

۶- انجام سایر اموری‌که در حدود وظایف و مسؤولیت‌های تعیین شده از جانب گروه نظارت کارفرما ارجاع می‌گردد.





پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه،طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی شهید رجائی– بیمار

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و پنیرو خرما خشک	۳۸۰۰
۲	نان و کره وتخم مرغ	۳۸۰۰
۳	نان و کره و مربا	۱۸۰۰
۴	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۳۸۰۰
۵	نان و املت	۳۸۰۰
۶	نان و نیمرو	۱۸۰۰
۷	نان و پنیر وگوجه	۵۰۰۰
۹	نان و کره و عسل	۱۰۰۰
۱۰	نان تخم مرغ گوجه	۵۰۰۰
۱۱	نان و عدسی	۲۵۰۰
۱۲	نان پنیر و گردو	۳۰۰۰
۱۳	نان و حلیم آماده	۲۰۰۰
۱۴	پرپروتئین(ویژه بخش سوختگی مرکز رجائی)	۱۲۰۰





پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مناقصه تهیه،طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی ولایت – بیمار و پرسنل

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	جیره
۱	سوپ ورمیشل	۶۰گرم سیب زمینی+۳۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم ورمیشل+۱۵ گرم مرغ
۲	سوپ جو	۶۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو +۱۵ گرم مرغ
۳	دوغ تک نفره	۲۴۰ سی سی دوغ
۴	ماست تک نفره	۹۰گرم ماست
۵	ماست وخیار	۱۰۰گرم ماست+۵۰گرم خیار+۱گرم نعناع خشک
۶	ترشی	۱ بسته ترشی ۱۰۰ گرمی
۷	پوره	سینه مرغ ۲۰ گرم + سیب زمینی ۱۵۰ گرم + ۷۰ گرم تخم مرغ + کره ۱۰ گرم + نمک یددار ۰.۵ گرم
۸	زیتون	۱ بسته زیتون ۶۰ گرمی
۹	سالاد فصل اماده	۱۰۰ گرم سالاد فصل آماده
۱۰	سس گوجه فرنگی تکنفره	۱عدد سس گوجه فرنگی تک نفره
۱۱	سس مایونز تکنفره	۱عدد سس مایونز تک نفره
۱۲	سبزی خوردن	۱ بسته سبزی خوردن ۴۵ گرمی
۱۳	چای بیسکویت ساقه طلایی	۲ گرم چای +یک بسته بیسکوییت ساقه طلایی ۳۰ گرمی
۱۴	شیر و خرما	شیر ۲۰۰سی سی + خرما مضافتی ۳ عدد (۳۵ گرم)
۱۵	میوه	۱۸۰ گرم میوه فصل
۱۶	افطاری آش رشته	۱۵۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۴۵گرم سبزی خوردن+۲گرم چای+ +۵گرم قند+ ۱۸۰ گرم میوه فصل+۷ گرم گردو+ آش رشته(۴۰گرم سبزی آش+۲۵گرم رشته آش+۱۰گرم نخود+۱۰گرم لوبیا چیتی+۱۰گرم عدس +۵گرم روغن+۲۰گرم پیاز+۱ گرم نعنا خشک+ ۳ گرم سیر + ادویه(زردچوبه ۰.۵ گرم+ فلفل ۰.۳)گرم+ ۰.۵ گرم نمک یددار)
۱۷	افطاری حلیم	۱۵۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۴۵گرم سبزی خوردن+۲گرم چای+ +۵گرم قند+ ۱۸۰ گرم میوه فصل+۷ گرم گردو+ ۲۵۰ گرم حلیم آماده
۱۸	افطاری شله زرد	۱۵۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۴۵گرم سبزی خوردن+۲گرم چای+ +۵گرم قند+ ۱۸۰ گرم میوه فصل+۷ گرم گردو +شله زرد(۲۰ گرم برنج نیم دانه+ ۲۰ گرم شکر+ ۵ گرم گلاب+ ۱۰ گرم کره + ۱ گرم خلال بادام+ ۱گرم خلال پسته + ۰.۰۵ گرم زعفران+ دارچین ۰.۵ گرم+ هل ۰.۰۵ گرم)
۱۹	افطاری شیر و قارچ	۱۵۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر+۲۵گرم خرما +۴۵گرم سبزی خوردن+۲گرم چای+ +۵گرم قند+ ۱۸۰ گرم میوه فصل+۷ گرم گردو+ سوپ شیر (۱۰۰ سی سی شیر+ ۵ گرم آبلیمو+ جعفری ۱۰گرم + نخود فرنگی ۱۰گرم + ۱۵

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۲۰۰

امورقراردادها

۲	شیر و خرما	۲۰۰۰
۳	میوه	۱۰۰۰۰
۴	افطاری۱	۲۰۰۰
۵	افطاری۲	۱۰۰۰
۶	افطاری۳	۱۰۰۰
۷	افطاری۴	۱۰۰۰
۸	چای و قند	۲۰۰۰
۹	شیر	۸۰۰۰
۱۰	شیر بیسکویت	۴۵۰۰
۱۱	اب میوه	۱۵۰۰
۱۲	خرما خشک	۱۰۰۰۰
۱۳	خرما مضافتی	۴۰۰۰
۱۴	فرنی	۳۰۰۰
۱۵	شیر برنج	۳۰۰۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز شفا ناکستان

ردیف	انواع ناهار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی(سرخ شده)	۱۰۰گرم برنج +۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده همراه با سر و دم+۵ گرم روغن مایع+۶۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰گرم آبلیمو + ۴۰گرم سبزی پلویی پاک و خرد شده+ ۱۰گرم آرد گندم+ ۰،۰۲گرم زعفران +۱۰ گرم آرد سوخاری+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید
۲	سبزی پلو با ماهی(کبابی)	۱۰۰گرم برنج +۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده همراه با سر و دم+۵ گرم روغن مایع+ ۱۰گرم آبلیمو + ۴۰گرم سبزی پلویی پاک و خرد شده+ ۱۰گرم آرد گندم+ ۰،۰۲گرم زعفران +۱۰ گرم آرد سوخاری+ ادویه (۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل)+ ۰،۵ گرم نمک یددار+ ۱ گرم نمک فاقد ید

سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰
امورقراردادها

۸	سس مایونز	۲۰گرم

پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای مرکز شفا ناکستان

ردیف	انواع دورچین	تعداد پرس سالانه
۱	گوجه	۳۰۰۰
۲	خیارشور	۳۰۰۰
۳	نارنج	۴۰۰۰
۴	لیمو	۴۰۰۰
۵	نخود فرنگی	۱۰۰۰
۶	ذرت	۷۰۰
۷	خیار	۵۰۰
۸	سس مایونز	۳۰۰





پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای بیمارستان شهداابیک–پرسنل

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و کره و مربا	۱۳۰۰
۲	نان و حلوا شکری	۳۵۰
۳	نان وتخم مرغ وخرما خشک	۲۰۰
۴	نان و املت	۴۰۰
۵	نان و پنیر وگوجه	۲۰۰
۶	نان و کره و عسل	۱۳۰۰
۷	نان تخم مرغ گوجه	۳۰۰
۸	نان و عدسی	۴۰۰
۹	نان پنیر و گردو	۵۰۰
۱۰	نان کره پنیر	۷۰۰
۱۱	نان تخم مرغ	۴۰۰

شرکت آذر مهر زنجان
سهامی خاص
شماره ثبت: ۸۳۰۰

امور قراردادها

۲۳	چلوکباب کوبیده مرغ	۱۰۰۰
۲۴	چلو جوجه کباب	۱۱۰۰۰
۲۵	تن ماهی با برنج	۱۰۰۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز شفا ناکستان

ردیف	انواع شام	جیره
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۰گرم شنیسل مرغ +۲۰گرم پیاز +۱۰گرم روغن مایع + ۲گرم سس مایونز+۰,۰۲گرم زعفران+۴ گرم آبلیمو + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۵۰گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان لواش
۲	خوراک مرغ	۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده همراه با پوست بدون استخوان دنبالچه+ ۴۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو +۱۵گرم رب گوجه +۱۰گرم فلفل دلمه+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۱۰۰گرم سیب زمینی سرخ شده +۱۰۰گرم نان لواش
۳	گیاهی ماکارنی با گوشت	۱۰۰گرم ماکارونی+۷۰گرم گوشت گیاهی+۲۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+۵۰گرم سیب زمینی+۲۵گرم قارچ+۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم فلفل دلمه +۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۴	ناگت مرغ آماده	۶ عدد ناگت مرغ آماده پمینا کاله + ۶۰ گرم روغن سرخ کردنی +۱۰۰ گرم سیب زمینی +۱۰۰ گرم نان باگت+ سس گوجه فرنگی تکنفره
۵	همبرگر آماده	۱۰۰ گرم همبرگر ۷۰٪ گوشت (یک عدد) + ۳۰ گرم کاهو + ۵۰ گرم گوجه+ ۶۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۱ عدد نان باگت ۹۰ گرمی + سس گوجه فرنگی تکنفره
۶	خوراک کباب کوبیده	۴۰ گرم گوشت سر دست + ۶۰ گرم گوشت قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار + ۵۰ گرم گوجه فرنگی +۱۰۰گرم نان
۷	خوراک کوبیده مرغ	۴۰ گرم گوشت قلوه گاه + ۷۰گرم گوشت سینه مرغ+۳۰ گرم پیاز +۱۰ گرم روغن مایع + ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار +۰,۰۱ گرم زعفران+ ۶۰ گرم گوجه+۱۰۰ گرم نان
۸	خوراک ماهی	۳۰۰گرم ماهی پاک نشده+ ۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم آرد سوخاری+۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم نارنج+۱۰۰گرم نان لواش+ +۲۰گرم پودر سیر + ۲۰ گرم فلفل دلمه+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم)+ ۰,۵ گرم نمک یددار
۹	الویه اماده	یک بسته الویه آماده + ۵۰ گرم گوجه فرنگی + یک عدد نان باگت ۹۰ گرم





بسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
معاونت توسعه مدیریت، منابع و برنامه ریزی

تاریخ: .....
شماره: .....
پیوست: .....
ساعت: .....

قرارداد خرید مواد اولیه و مصرفی

مراکز آموزشی درمانی مراکزآموزشی درمانی شهید رجائی ،ولایت و بیمارستان های شفا تاکستان و شهداء آبیک

این قرارداد با توجه به شماره فراخوان ۲۰۰۳۰۳۰۳۷۹۰۰۰۰۰۹ سامانه تدارکات الکترونیکی دولت و صورتجلسه کمیته فنی بازرگانی به شماره ۲۸/۱۵//۴۲۵۴۲۰ تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۸ و صورتجلسه کمیسیون مناقصات به شماره ۲۸//۴۲۵۷۴۶ تاریخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۲ و نامه شرکت آذر مهر قزوین به شماره ۲۸/۱۵/۴۲۶۵۴۴ تاریخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۰ مبنی بر قبول قیمت اعلامی از سوی کمیسیون دانشگاه مابین دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین به نمایندگی آقای دکتر عباس طالبیان اردستانی با سمت معاون توسعه مدیریت و منابع و برنامه ریزی دانشگاه که از این پس در این قرارداد خریدار (طرف اول) نامیده می‌شود با شرکت آذر مهر قزوین به‌شماره ثبت ۸۳۰۰ تاریخ ثبت ۱۳۸۸/۰۷/۲۳ و کد شناسه ۱۰۸۶۱۵۸۴۸۰۱ و دارای گواهی صلاحیت و رتبه بندی شرکتهای خدماتی ، پشتیبانی و فنی مهندسیبه شماره گواهینامه ۱۱۳۶۰۱۰۱۲۵۹۸۸۵ و گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی به شماره ثبت ۹۵۱۶۹۱۱۱۶ تاریخ ۱۴۰۳/۰۴/۲۴ از اداره تعاون ، کار و رفاه اجتماعی استان کهگیلویه و بویراحمد به‌نمایندگی خانم راضیه آذر بخش به شماره کدملی ۴۲۵۱۲۴۵۶۶۰ با سمت مدیرعامل و رییس هیئت مدیره که در این قرارداد فروشنده (طرف دوم) نامیـــده می‌شود بر اساس شرایط و ضوابط مشروحه ذیل منعقد می‌گردد.

ماده۱) موضوع قرارداد:

۱-۱) تحویل تمامی مواد اولیه غذایی و سایر اقلام مصرفی مورد نیاز در آشپزخانه های مراکز آموزشی درمانی مراکزآموزشی درمانی شهید رجائی ،ولایت و بیمارستان های شفا تاکستان و شهداء آبیک با کیفیت و کمیت اعلام شده توسط خریدار مطابق مفاد و پیوست های این قرارداد می باشد.

۱-۲) فروشنده می باید اقدام به تحویل مواد غذایی با کیفیت و به میزان و تناژ درخواستی کارشناسان تغذیه هر یک از مراکز موضوع قرارداد در هربار درخواستی در طول مدت قرارداد نماید

۱-۳) قبل از تحویل برنج می باید نمونه آن به کارشناس تغذیه هر مرکز داده شود تا پس از بررسی و پخت،کیفیت آن مورد بررسی قرار گیرد در صورت تایید کارشناس تغذیه هر مرکز ،فروشنده می تواند به میزان تناژ درخواستی اقدام نماید و به هنگام تحویل برنج نیز می باید این برنج با برنج نمونه تایید شده از لحاظ کیفیت یکی باشد در غیر اینصورت برنج تحویل انبار مرکز نخواهد شد و هزینه جابجایی آن برعهده فروشنده است .

۱-۴) اگر پس از تحویل برنج نیز مشخص شود که برنج های تحویلی با نمونه برنج تایید شده متفاوت است فروشنده مکلف به بردن برنج ها از انبار در اختیار مراکز به هزینه خود می باشد

۱-۵) در مورد اقلامی مانند سبزی ، سیب زمینی ، گوجه ، پیاز و ... فقط در صورت تایید کیفیت توسط کارشناس تغذیه مورد قبول خواهد بود و تحویل به انبار هر مرکز بمنزله تایید شدن کیفیت آنها توسط کارشناسان تغذیه هر مرکز می باشد

۱-۶) فروشنده به هنگام تحویل اقلام و اجناس و مواد غذایی می باید فاکتور فروش از محل خریداری شده کالارا (که دارای مهر و امضاء اصل با دارا بودن نام فروشنده ، تاریخ فاکتور ، نام کالا ، تعداد و تناژ ، مبلغ واحد آن ، قیمت کل هر نوع کالا و نهایتا جمع مبلغ کل و بدون هر گونه خط خوردگی باشد در غیر اینصورت مورد قبول نخواهد بود) ارائه نماید ، پس از تایید کیفیت کالا و همچنین یکسان بودن تناژ و مقدار تحویلی با مقدار مندرج در فاکتور توسط کارشناسان تغذیه هر مرکز ، کالا و اجناس تحویل انبار در اختیار مراکز موضوع قرارداد می شود و کارشناس تغذیه هر مرکز موضوع قرارداد مکلف به نگهداری و بایگانی منظم و به ترتیب این فاکتورها می باشند تا در صورت نیاز گروه نظارت و غیره بتوان به سهولت به این فاکتورها مراجعه نمود .

۱-۷) کارشناس تغذیه هر مرکز مکلف است در دفتری تمامی فاکتورها را به ترتیب زمانی ثبت نماید (این فاکتورها شامل مواد و اجناسی است که کیفیت آنها مورد قبول قرارگرفته ، ماهیت فاکتور طبق مفاد قرارداد مورد قبول است و تناژ و مقدار مواد تحویل شده با مقدار مندرج در فاکتور مطابقت دارد)

ماده ۲) مدت انجام قرارداد:

۲-۱) مدت قرارداد از تاریخ ۱۴۰۳/۰۸/۰۱ لغایت ۱۴۰۴/۰۷/۳۰ برابر با دوازده ماه کامل شمسی می‌باشد

شرکت آذر مهر قزوین
سهامی خاص
شماره ثبت

نشانی: قزوین - خیابان نواب شمالی - خیابان شهید سلمانی- مجتمع ادارات - ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن: ۵-۳۳۳۷۵۱۵۲-۰۲۸ دورنگار: ۳۳۳۷۵۵۱۴-۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
معاونت توسعه مدیریت و منابع
مدیریت خدمات پشتیبانی

۲-۲) پس از اتمام مدت قرارداد در صورتیکه به هر دلیل فروشنده جدید موضوع قرارداد از سوی خریدار تعیین نگردد .فروشنده موظف و مکلف به ادامه همکاری بمدت دو ماه دیگر با شرایط، شرح و مبالغ این قرارداد در قالب افزایش ۲۵درصد قرارداد و یا متمم قرارداد (در صورت لزوم) می باشد که در صورت امتناع شرکت از انجام تعهدات طبق مفاد این بند، فروشنده می تواند وثیقه حسن انجام تعهدات فروشنده را بدون انجام هر گونه تشریفات قضایی ضبط نموده و فروشنده حق هیچگونه اعتراضی را ندارد در هر صورت فروشنده موظف است با شرایط و قیمت این قرارداد طبق اعلام کتبی فروشنده بمدت دو ماه ارائه خدمت نماید.

۲-۳) درصورتیکه فروشنده در طول مدت قرارداد مایل به همکاری نباشد موضوع دراین خصوص توسط معاونت توسعه مدیریت و منابع تصمیم گیری می شود و این تصمیم از سوی فروشنده لازم الاجرا بوده ودر صورت عدم رعایت و انجام این موضوع توسط فروشنده، خریدار می تواند وثیقه حسن انجام تعهدات فروشنده را بدون هیچ گونه طرح دعوی در مراجع ذیصلاح به نفع دانشگاه ضبط نماید .

۲-۴)- در صورت نظر خریدار قرارداد تا میزان ۲۵ درصد قابلیت کاهش و افزایش مبلغ اولیه قرارداد را دارد و فروشنده مکلف به اجرای این موضوع می باشد و در صورت شیوع بیماریهای واگیردار فروشنده مکلف به انجام تعهدات حتی بیشتر از ۲۵درصد مبلغ اولیه قرارداد براساس مفاد این قرارداد یا الحاقیه قرارداد طبق توافقات طرفین می باشد .

ماده۳) مبلغ قرارداد:

۳-۱) مبلغ کل قرارداد در طول مدت قرارداد به مبلغ ۶۳۱,۸۹۴,۵۸۷,۴۷۶ ریال (بحروف ششصد و سی و یک میلیارد و هشتصد و نود و چهار میلیون و پانصد و هشتاد و هفت هزار و چهارصد و هفتاد و شش ریال) می‌باشدکه از مجموع مبالغ سالیانه واحدهای موضوع قرارداد به شرح ذیل می باشد .

۳-۱-۳) مبلغ کل سالیانه مرکز آموزشی و درمانی ولایت به مبلغ ۳۰۴,۹۴۴,۰۲۰,۰۰۹ریال می باشد.

۳-۲-۳) مبلغ کل سالیانه مرکز آموزشی و درمانی شهید رجائی بمبلغ ۲۰۷,۵۲۷,۸۵۸,۲۲۴ریال می باشد.

۳-۳-۳) مبلغ کل سالیانه بیمارستان شهداء آبیک به مبلغ ۲۹,۴۳۸,۸۴۲,۴۷۵ریال می باشد.

۳-۴-۳) مبلغ کل سالیانه بیمارستان شفا تاکستان به مبلغ ۸۹,۹۸۳,۸۶۶,۷۶۸ریال می باشد.

۳-۲) مواد اولیه غذایی و سایر اقلام مصرفی توسط فروشنده می باید در مراکز موضوع قرارداد و به هزینه فروشنده تحویل خریدار شود و فروشنده هر ماهه بر مبنای اقلام تحویل داده شده به انبار در اختیار هر مرکز موضوع قرارداد اقدام به تهیه صورت وضعیت براساس قیمت های مندرج در پیوست شماره یک و با کیفیت پیوست شماره دو این قرارداد می نماید

۳-۳) از آنجائیکه این قرارداد منحصراً برای خرید اقلام مواد غذایی (از طریق ارائه فاکتور) منعقد گردیده است و مالیات بر ارزش افزوده فقط به موارد خریدی که در قانون مالیات ارزش افزوده بدان مالیات ارزش افزوده تعلق می گیرد پرداخت می شود .

۳-۴) فروشنده موظف است صورت وضعیت های هر ماه را حداکثر تا سومین روز ماه بعدی تنظیم و جهت تأیید به نماینده خریدار ارائه نماید. خریدار مکلف است، طی یک هفته نظر نهائی خود را مکتوب در ذیل صورت وضعیت اعلام نماید.

۳-۵) فروشنده موظف است به منظور حسن انجام تعهدات قرارداد، در هنگام عقد قرارداد وثیقه معتبر قانونی به میزان ۱۰٪ مبلغ قرارداد به خریدار ارائه نماید. در صورت عدم ایفای هریک از تعهدات فروشنده مندرج در این قرارداد، ضمانتنامه به نفع دانشگاه ضبط خواهد شد.

۳-۶) کلیه کسورات قانونی متعلقه به این قرارداد بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۳-۷) صورت وضعیت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد به شرح بند فوق می باید دارای تائیدیه صورت وضعیت توسط گروه نظارت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد از قبیل کارشناسان تغذیه ، بهداشت، عامل مالی و مدیر باشد .

۳-۸) پیمانکار متعهد می گردد سرمایه کافی برای انجام موضوع قرارداد را حداقل به مدت سه ماه همواره در اختیار داشته باشد و در صورت عدم دریافت مبلغی از کارفرما توان کلیه پرداخت ها اعم از حقوق و مزایای کارگران و غیره به مدت سه ماه را داشته باشد.

ماده ۴) تعهدات خریدار:

۱-۴) خریدار موظف است ناظرین قرارداد و همچنین نماینده تام الاختیار خود را جهت همکاری و ایجاد هماهنگی های لازم کتباً به فروشنده معرفی نماید.
۲-۴) خریدار مکلف است ضمانتنامه حسن انجام تعهدات از فروشنده اخذ نماید.

ماده ۵) تعهدات فروشنده:

۱-۵) فروشنده یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود جهت پاسخگویی و ایجاد هماهنگی لازم در انجام موضوع قرارداد کتباً به خریدار معرفی نماید.
تبصره: معرفی نماینده منحصراً جهت اجرای مفاد قرارداد بوده و نافی تعهدات فروشنده مندرج در مفاد قرارداد نخواهد بود.
۲-۵) کلیه کسورات قانونی بر عهده فروشنده است.
۳-۵) فروشنده اقرار می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولتی مصوبه ۲۲ دی ماه ۱۳۳۷ نبوده و همچنین جزء افراد ممنوع المعامله به حکم مراجع قضایی و شبه قضایی و غیر دولتی نیست و چنانچه که خلاف این امر اثبات شود، سپرده حسن انجام تعهدات وی ضبط و قرارداد لغو خواهد شد. ضمناً خسارت ناشی از لغو قرارداد به دلایل فوق از فروشنده دریافت خواهد شد.
۴-۵) هیچگونه عذری برای تأخیر در انجام کار مورد قبول خریدار نخواهد بود و تاخیر در انجام کار ناشی از اضطرار نیز باید به محض وقوع حادثه اضطراری می باید کتباً توسط فروشنده به خریدار اعلام گردد.
۵-۵) فروشنده تأیید می نماید که از کمیت، مشخصات و خصوصیات کار و تمام امور مربوط به اجرای عملیات موضوع این قرارداد وقوف کامل داشته و با علم و آگاهی تمام مفاد این قرارداد را امضاء نموده است و حق ادعا یا مطالبه ای که ناشی از عدم اطلاع باشد را ندارد.
۶-۵) فروشنده حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزاً اعم از حقیقی یا حقوقی ندارد و در صورت تخلف، خریدار حق دارد قرارداد را فسخ کرده و ضمانتنامه فروشنده را به نفع خود ضبط نماید. ضمناً در موارد ذیل نیز خریدار حق فسخ قرارداد، ضبط ضمانت نامه حسن انجام تعهدات و اخذ خسارت از فروشنده را دارا می باشد.
۷-۵) فروشنده و تمامی پرسنل فروشنده هیچگونه رابطه استخدامی با فروشنده نداشته ودانشگاه هیچگونه تعهدی در قبال استخدام کارکنان فروشنده نخواهد داشت.
۸-۵) در صورت بروز هر گونه اختلاف، ابتدا با مذاکره موضوع حل و فصل خواهد گردید و هرگونه توافق کتبی که به امضا طرفین قرارداد رسیده باشد، به منزله تصریح در قرارداد خواهد بود. در غیر اینصورت طرف دوم مکلف به تمکین ماده ۹۴ آئین نامه مالی و معاملاتی مصوب هیات امناء دانشگاه‌های علوم پزشکی کشور می باشد.
۹-۵) فروشنده تحت هیچ شرایطی (به استثنا بند ۶-۵) حق فسخ قرارداد را به طور یک طرفه ندارد و در صورتی که به هر عنوان امکان ادامه همکاری نداشته باشد، باید حداقل دو ماه قبل موضوع را کتباً به خریدار اعلام و موافقت کتبی وی را اخذ نماید . همچنین فروشنده موظف است تعهدات خود را تا انجام مناقصه مجدد و عقد قرارداد با فروشنده جانشین به طور کامل ادامه دهد. در غیر این صورت، فروشنده متعهد به جبران تمامی خسارت‌های وارده طبق نظر و تشخیص خریدار بوده و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی نیز به نفع خریدار ضبط خواهد شد.
۱۰-۵) در صورتیکه یکی از مفاد این قرارداد بر اساس گزارش ناظر یا نماینده خریدار توسط فروشنده رعایت نشده باشد، خریدار می تواند بدلیل کسرخسارت وارده به دانشگاه، از محل مطالبات یا تضامین ارائه شده به دانشگاه ، اعمال جریمه ای تا سقف ۲۰٪ کارکرد ناخالص ماهانه بنا بر صلاحدید خود را اعمال کسر و یا ضبط نماید .
۱۱-۵) به هنگام اوردن مرغ و گوشت باید موارد ذیل رعایت گردد در غیر اینصورت عودت داد می شود
۱-۱۱-۵) کارت بهداشت معتبر آورنده محموله
۲-۱۱-۵) دارا بودن پلمپ بر حسب نظر کارشناس ناظر برای محموله های مورد لزوم (از جمله لاشه گوشت و مرغ و ...)
۳-۱۱-۵) شماره پلاک ماشین با مجوز بهداشتی صادره باید یکسان باشد.

۴-۱۱-۵) گوشت می بایست به صورت منجمد و در قطعات منفک (لاشه ران، سردست و ...) که دارای تأییدیه مراجع ذیصلاح می باشد، ارسال گردد. تمامی گوشت‌های ارسالی باید دارای تاریخ انقضا (سررسید تاریخ انقضای گوشت بیش از نصف طول مدت انقضاء) بوده و با خودروی یخچال دار مخصوص حمل فرآورده های پروتئینی حمل شود که این موارد به تأیید ناظر قرار بگیرد در غیر این صورت مرجوع می شود.

۱۲-۵) در صورتیکه نرخ ۵ قلم اصلی مواد اولیه شامل (برنج، روغن، لبنیات، گوشت قرمز و گوشت مرغ) نسبت به قیمت آنها در تاریخ انعقاد قرارداد بیش از ۲۰٪ افزایش یا کاهش یابد، میزان مبلغ افزایش قیمت مازاد بر ۲۰ درصد، بر اساس نظریه کارشناسان خبره منتخب دانشگاه یا کارشناس رسمی دادگستری محاسبه شده که مشمول تعدیل شده و بر اساس این مبلغ به فروشنده پرداخت می شود.

۱۳-۵) نوع و کیفیت برنج می باید منطبق با شرایط اعلامی در پیوست دو قرارداد باشد .

۱۴-۵) فروشنده موظف است کلیه اقلام و مواد غذایی موضوع قرارداد از قبیل لبنی ، پروتئینی و... را فقط در ساعت اداری(ساعت ۸ الی ۱۲ ظهر) و فقط در صورت حضور کارشناس تغذیه وارد هر مرکز نماید و در صورت عدم تایید اقلام عودت داده می شود . کلیه اقلام و اجناس دارای بسته بندی می باید دارای مهر استاندارد ، سیب سلامت ، پروانه فعالیت و فروش ، تاییدیه های بهداشتی و تاریخ انقضا حداقل سه ماه بعد از زمان تحویل باشد .

۱۵-۵)- کلیه مواد اولیه مصرفی و تمامی مواد اولیه غذایی مصرفی (بغیر از حبوبات که می تواند بصورت فله اما مورد تایید گروه نظارت باشد) باید از نوع مرغوب و دارای نشان استاندارد، پروانه بهداشتی از سازمان غذا و دارو، پروانه بهره برداری، شماره ثبت شرکت تولید کننده و ضمن برخورداری از تاریخ تولید و انقضاء مصرف بر روی کالا درج باشد و به تأیید کارشناس تغذیه برسد.تاریخ مصرف تمامی کالاها در هنگام ورود به واحدهای موضوع قرارداد کنترل شده و نمی بایست بیش از نصف تاریخ مصرف آن ها منقضی شده باشد.(ورود اقلام غذایی به صوت فله در صورت تایید کارشناسان تغذیه هر واحد موضوع قرارداد منعی ندارد)

۱۶-۵)- موادغذایی باید در بسته بندی(حلب، بطری شیشه ای یا پلاستیکی، پاکت مقوایی و ...) با قید نام محصول، پروانه ساخت، آرم استاندارد، تاریخ تولید، تاریخ مصرف و ... باشد.

۱۷-۵)- استفاده از موادغذایی فله ای مانند خیارشور،زعفران،خلال پسته و ... ممنوع بوده و طبق پیوست شماره دو تهیه شود .

۱۸-۵)- کارشناسان تغذیه به هیچ وجه مجاز به تهاتر کردن مبلغ اقلام و اجناس مواد غذایی نسبت به هم را ندارند .

۱۹-۵) چنانچه به دلایلی خارج از حیطه اختیار طرفین به علت اتفاقاتی مانند جنگ، زلزله، سیل، طغیان های غیرعادی و همچنین آتش سوزی دامنه دار که ناشی از تقصیر فروشنده نباشد و یا در شرایط دیگری که جلوگیری از آن، از اختیار طرفین خارج باشد و در عرف حقوقی به آن فورس ماژور می گویند، انجام تمام یا قسمتی از تعهدات و وظایف موضوع قرارداد امکان پذیر نباشد، قرارداد با رعایت مقررات قانونی به حالت تعلیق در خواهد آمد و پس از برطرف شدن موانع و برقراری شرایط عادی ضمن تمدید مدت قرارداد نسبت به اجرای آن اقدام خواهد شد .

ماده ۶) شرایط عمومی قرارداد:

۱-۶) فروشنده موظف است کلیه موازین و شئونات و مقررات دانشگاه را مراعات نموده و در صورت بروز هرگونه مشکل نسبت به ایجاد هماهنگی با نماینده خریدار اقدام نماید.

۲-۶) مطابق بند ب قراردادهای خرید و فروش بخش سوم حالات خاص قراردادهای غیر عمرانی ازماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی ، موضوع قرارداد حاضر ، صرفا بابت خرید مواد اولیه بوده که با ارائه فاکتور و بدون کار اضافی صورت خواهد گرفت و مشمول کسر حق بیمه نیست .

ماده ۷) گروه نظارت :

۱-۷) گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد که ناظر بر عملکرد این قرارداد می باشد فقط شامل واحد تغذیه و بهداشت محیط و مدیریت هر یک از واحد های موضوع قرارداد می باشد

۲-۷) نظارت موردی نیز از سوی کارشناسان تغذیه معاون درمان و معاونت بهداشتی اداره بازرسی و رسیدگی به شکایات و مدیریت امور پشتیبانی و خدمات رفاهی دانشگاه صورت می پذیرد که براساس گزارش این نمایندگان در صورت کوتاهی کار فروشنده از انجام تعهدات خود براساس مفاد این قرارداد درصدهایی نیز ازکارکرد ماهانه فروشنده کسر میگردد .

۳- ۷) کلیه پرداخت ها به طرف قرارداد پس از تایید گروه نظارت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد صورت می گیرد .

۴- ۷) فروشنده می باید گروه نظارت را به تمامی کارکنان و عوامل زیرمجموعه خود در هر یک از واحدهای موضوع این قرارداد معرفی نماید فروشنده مکلف و موظف است تمامی موارد اعلامی و دستورات گروه نظارت قرارداد را در چهارچوب مفاد قرارداد را رعایت و انجام نماید .

۵-۷) گروه نظارت هر واحد موضوع قرارداد می باید ضمن انجام وظایف اعلامی طبق مفاد این قرارداد ، مدارک و مستندات اعلامی محوله را نیز از فروشنده اخذ نموده و ضمیمه صورت وضعیت های خود نماید .

ماده ۸) روش اصلاح قرارداد:

۱-۸) خریدار می تواند در صورت ضرورت نسبت به تغییر میزان کالا اقدام نماید. بدیهی است این افزایش یا کاهش می تواند در مجموع می تواند حداکثر شامل ۲۵ درصد مبلغ اولیه قرارداد باشد.

۲-۸) خریدار می تواند در صورت ضرورت در حسن اجرای این قرارداد و رعایت مقررات عمومی، شرایط اختصاصی را که لازم می داند به این قرارداد الحاق نماید کلیه الحاقیه های قرارداد با امضای طرفین معتبر خواهد بود.

۳-۸) در صورتی که طرفین قرارداد به هر عنوان مایل به همکاری نباشند ضروریست، کتباً به طرف مقابل اعلام و از اینکه طرفین اطلاع یافته است اطمینان حاصل نماید .

ماده ۹)- نشانی طرفین جهت انجام مکاتبات :

۱-۹) نشانی خریدار: قزوین، خیابان نواب شمالی مجتمع ادارات نواب ساختمان ستاد شماره یک دانشگاه علوم پزشکی قزوین معاونت توسعه تلفن ۳۳۷۵۱۶۴

۲-۹) نشانی فروشنده: تهران خیابان آزادی خیابان جیحون تقاطع طوس پلاک ۷۱ طبقه اول تلفن دفتر : ۶۶۰۱۱۰۱۱-۰۲۱

نشانی های فوق به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشند لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی های فوق الذکر قانونی تلقی می شود در صورت تغییر نشانی طرفین موظفند ظرف ۴۸ ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند در غیر اینصورت کلیه نامه ها ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی باشد .

ماده ۱۰)- امضاء طرفین قرارداد:

۱-۱۰) این قرارداد در ۱۰ ماده و ۲ پیوست منضم(پیوست شماره یک قیمت های مواد اولیه و اقلام مصرفی و پیوست شماره دو کیفیت و مشخصات مواد اولیه و اقلام مصرفی) به این قرارداد در ۵ نسخه واحد تهیه و تنظیم شده که پس از امضاء طرفین قرارداد لازم‌الاجرا خواهد بود.

دکتر عباس طالبیان اردستانی
معاون توسعه مدیریت منابع و برنامه ریزی دانشگاه
و خدمات بهداشتی و درمانی قزوین

راضیه آذربخش
مدیرعامل و رییس هیئت مدیره
شرکت آذر مهر قزوین

اصل : مدیریت محترم امور مالی دانشگاه جهت اطلاع و اقدام لازم ،مدیریت محترم مراکز آموزشی درمانی شهید رجائی ، ولایت و بیمارستان های شفا تاکستان و شهداء آبیک جهت اطلاع و اقدام لازم ، مدیر عامل محترم شرکت آذر مهر قزوین فروشنده محترم جهت اطلاع و اقدام لازم، مدیریت محترم امور پشتیبانی و رفاهی دانشگاه جهت اطلاع و اقدام لازم ، بایگانی ستاد ۱

رونوشت : مدیر محترم برنامه ریزی منابع مالی و بودجه جهت اطلاع و اقدام لازم ، مدیر محترم اداره بازرسی و پاسخگویی به شکایات جهت اطلاع ، مدیر محترم اداره حراست دانشگاه جهت اطلاع