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 انجام کلیه فعالیت های مربوط به پخت ، بسته بندی، حمل و توزیع غذای مراکز آموزشی درمانی بوعلی سینا ، قدس و کوثر قزوین ، بیمارستانهای امیرالمومنین بویین زهرا و رحیمیان الوند

این قرارداد با توجه به شماره فراخوان ۲۰۰۳۰۳۰۳۷۹۰۰۰۰۰۸ 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 آذرپخت سلامت 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 کارفرما (طرف‌اول) نامیده می‌شود با شرکت آذرپخت سلامت به‌شماره ثبت ۸۲۴۰ تاریخ ثبت ۱۳۹۵/۱۰/۱۹ و کد شناسه ملی۱۴۰۰۶۴۷۸۳۷۴ و دارای گواهی صلاحیت و رتبه بندی شرکتهای خدماتی ، پشتیبانی و فنی مهندسی ۱۱۳۶۳۰۴۱۲۹۸۴۰۶ تاریخ صدور ۱۴۰۱/۰۷/۲۵ و گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی به شماره ثبت ۳۶۵۲ تاریخ ۱۴۰۱/۰۶/۱۵ از اداره تعاون ، کار و رفاه اجتماعی استان کهگیلویه و بویراحمد به نمایندگی آقای محمد روان با کدملی۵۵۰۰۰۴۴۸۷۷ با سمت مدیرعامل و رییس هیئت مدیره که در این قرارداد پیمانکار (طرف دوم) نامیده می‌شود بر اساس شرایط و ضوابط مشروحه ذیل منعقد می‌گردد.

ماده۱) موضوع قرارداد :

۱-۱)- **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 مراکز آموزشی درمانی بوعلی، قدس، کوثر و بیمارستانهای امیرالمومنین و رحیمیان در بخش‌ها و پاویون، سلف و ... طبق شرح وظایف مندرج در این قرارداد توسط پیمانکار و عوامل وی .

۲-۱)- **واحدکار:** پرس غذا ماهانه.

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

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

۱-۴-۱)-در ابتدای 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 سلطانی- مجتمع ادارات - ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن : ۵-۳۳۷۵۱۵۲-۰۲۸ دورنگار: ۳۳۳۷۵۵۱۴ - ۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

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 مورد نیاز:

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

۲-۲)- 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 های منظم 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 می‌تواند 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 ۱۴۳,۶۶۷,۲۴۹,۲۴۴ریال (بحروف صد و چهل و سه میلیارد و ششصد و شصت و هفت میلیون و دویست و چهل و نه هزار و دویست و چهل و چهار ریال) می‌باشدکه از مجموع مبالغ سالیانه واحدهای موضوع قرارداد به شرح ذیل می باشد .

۱-۱-۳) مبلغ کل سالیانه مرکز آموزشی و درمانی بوعلی سینا بمبلغ ۵۱,۷۵۹,۱۶۹,۱۸۰ ریال می باشد.

۲-۱-۳) مبلغ کل سالیانه مرکز آموزشی و درمانی قدس بمبلغ ۲۶,۹۶۱,۷۶۵,۱۱۴ریال می باشد.

۳-۱-۳) مبلغ کل سالیانه مرکزآموزشی و کوثر بمبلغ ۳۲,۵۲۵,۵۰۳,۴۵۰ ریالمی باشد.

۴-۱-۳) مبلغ کل سالیانه بیمارستان رحیمیان بمبلغ ۱۴,۳۹۵,۰۴۲,۲۰۰ می باشد.

۵-۱-۳) مبلغ کل سالیانه بیمارستان امیر المومنین بمبلغ ۱۸,۰۲۵,۷۶۹,۳۰۰ریال می باشد.

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

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 .....

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 بوعلی سینا	نهار	۱۷۰,۶۰۰	۳۰۳,۳۷۰	۱۷۰,۶۱۴	۵۱,۷۵۹,۱۶۹,۱۸۰
	شام	۱۳۲,۷۷۰			
مرکز آموزشی درمانی قدس	نهار	۹۳,۴۵۰	۱۶۷,۳۲۲	۱۶۱,۱۳۷	۲۶,۹۶۱,۷۶۵,۱۱۴
	شام	۷۳,۸۷۲			
مرکز آموزشی درمانی کوثر	نهار	۱۱۰,۵۵۰	۲۰۱,۸۵۰	۱۶۱,۱۳۷	۳۲,۵۲۵,۵۰۳,۴۵۰
	شام	۹۱,۳۰۰			
بیمارستان رحیمیان	نهار	۲۳,۴۲۰	۴۲۷۸۰	۳۳۶,۴۹۰	۱۴,۳۹۵,۰۴۲,۲۰۰
	شام	۱۹,۳۶۰			
بیمارستان امیرالمومنین	نهار	۲۹,۰۲۶	۵۳,۵۷۰	۳۳۶,۴۹۰	۱۸,۰۲۵,۷۶۹,۳۰۰
	شام	۲۴,۵۴۴			

ماده ۴) نحوه پرداخت:

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 ،

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

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

۳-۵)ـ 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)ـ کارفرما گروه نظارت را به عنوان نماینده خود جهت همکاری و ایجاد هماهنگی های لازم به پیمانکار معرفی نماید .

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

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

۴- ۶)ـ 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، من جمله قانون دیات (سهامی خاص)

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 کارا 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 می‌گردد 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 قراردادد‌ر 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.

شرکت آذرپخت سهامی
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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 نقل‌غذا 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 همان ماه 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.

۷-۱۶ 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.

۷-۱۷)- 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.

۷-۱۸)- 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 ۷-۱۷ 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 .

۷-۱۹)- 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.

۷-۲۰)- 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.

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

۷-۲۲)-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.

۷-۲۳)- 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 .

۷-۲۳-۱)- 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.

۷-۲۴)- 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

(سهامی خاص)

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) - 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 می گردد. 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 می گردد.

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 صندلی‌ها 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.

(سرمایه خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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 لازم‌الاجرا 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 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

(سرمایه خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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 موضوعِ 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	بوعلی سینا	قدس	کوثر	امیرالمومنین	رحیمیان
سرآشپز	*	*	*	*	*
آشپز	*	*	*	*	*
کمک آشپز	*	*	*	*	*
کارگر ساده مرد	*	*	*	*	*
ظرفشور	*	*	*	*	*

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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 ۷-۱۱ اعمال می شود.

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

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

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

۷-۵۴)-)-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 .

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

۷-۵۶)- 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

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

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

۷-۵۹)- 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 .

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

۷-۶۱)- 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.

۷-۶۲)- 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 مشی‌های واحد تغذیه، دوره‌های آموزشی اجباری، کتابچه‌ها و بروشورهای آموزشی و...) می‌باشد.

۷-۶۳)- 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.

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

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

۷-۶۶) 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.

دفتر آموزش و توسعه مدیریت
(سیستم خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

۷-۶۷)- 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.

۷-۶۸)- 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

۷-۶۹)- 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.

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

۷-۷۱)- 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.

۷-۷۲)- 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 .

۷-۷۳)- 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.

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

۷-۷۵)- 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.

۷-۷۶)- 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.

۷-۷۷)- 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 .

۷-۷۸)- 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.

۷-۷۹)- 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.

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

۷-۸۱)- درصورت قطع گاز شهری پیمانکار موظف به تهیه گاز با کپسول میباشد که حمل وسیله حمل و نقل برعهده مدیریت هریک 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.

شماره ثبت: ۸۲۴۰

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.

۷-۹۳)- 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.

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

۷-۹۵)- 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.

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

۷-۹۷)- 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 .

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

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

۷-۱۰۰)- 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 .

۷-۱۰۱)- 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.

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

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

۷-۱۰۴)- 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.

۷-۱۰۵)- 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

۷-۱۰۶)- 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.

۷-۱۰۷)- 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.

۷-۱۰۸)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.

۷-۱۱۰)- 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

۷-۱۱۱)- 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.

۷-۱۱۲) 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.

۷-۱۱۳)- 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.

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

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

۷-۱۱۶)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 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.

۷-۱۱۷)- 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.

۷-۱۱۸)- 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 می گردد .

۷-۱۱۹)- 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.

۱۲۰-۷)- 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.

۱۲۱-۷)- 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.

۱-۱۲۱-۷)- 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 باتوجه به کلیه گزارشات بازدید کارشناس تغذیه معاونت درمان از نحوه انجام فرآیندهای کاری توسط پرسنل آشپزخانه، جهت امتیازدهی معتبر و لازم الاجرا می باشد.

۱۲۲-۷)- 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 می باشند 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.

۱۲۳-۷)- 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 .

۱۲۴-۷)- 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.

۱۲۵-۷)- 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 می گردد 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 می گردد.

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 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 : ۶۶۰۱۱۰۱۱-۰۲۱

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.

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت ۸۲۴۰

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

محمد زوان
مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره شرکت آذرپخت سلامت

اصل : مدیریت محترم امور مالی دانشگاه جهت اطلاع و اقدام لازم ،مدیریت محترم مراکز آموزشی درمانی بوعلی سینا قدس ، کوثر ، و بیمارستانهای رحیمیان الوند و امیرالمومنین بوئین زهرا جهت اطلاع و اقدام
مدیر عامل محترم شرکت آذرپخت سلامت پیمانکار محترم دانشگاه 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

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز رحیمیان– پرسنل

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	جیره
۱	سوپ ورمیشل	۲۰گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی +۱۰گرم ورمیشل+۵. ۰نمک +۵. ۰زردچوبه +۰,۳ فلفل سیاه
۲	سوپ جو	۲۰ گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۱۰۵گرم ذرت+۲۰گرم جو+۵. ۰نمک +۵. ۰زردچوبه +۰,۳ فلفل سیاه
۳	سوپ شیر	۲۰گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۵۰گرم شیر +۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۵گرم ذرت+۱۰گرم جو+۵. ۰نمک +۵. ۰زردچوبه +۰,۳ فلفل سیاه
۴	دوغ لیوانی تک نفره	بسته بندی ۲۰۰ سی سی دوغ
۵	ماست و خیار	۱۰۰ گرم ماست+۵۰ گرم خیار+۱ نعنا خشک
۶	ماست تک نفره	۹۰ گرم ماست
۷	زیتون تکنفره	۵۰ گرم
۸	سبزی خوردن پاک شده	۵۰ گرم
۹	چای و بیسکوییت ساقه طلایی	۲گرم چای+۳عدد بیسکوییت ساقه طلایی
۱۰	میوه	۱۸۰گرم میوه فصل مرغوب
۱۱	افطاری۱	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر کم چرب+۳۰گرم خرما+۱۰۰گرم سبزی خوردنی یا گوجه و خیار+۲گرم چای+۵گرم شکر+۵گرم قند+۱پاکت شیر تکنفره+آش رشته(۴۰گرم سبزی آش+۱۵گرم رشته آش+۱۰گرم نخود+۱۰گرم لوبیا چیتی+۱۰گرم عدس+۵گرم روغن+۲۰گرم پیاز+۲۰گرم کشک+۱ گرم نعنا+۱گرم سیر+نمک و ادویه به میزان کافی)
۱۲	افطاری۲	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر کم چرب+۳۰گرم خرما +۱۰۰گرم سبزی خوردن یا گوجه و خیار+۲گرم چای+۵گرم شکر+۵گرم قند+۱پاکت شیر تکنفره +حلیم(۲۵۰گرم حلیم آماده)
۱۳	افطاری۳	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر کم چرب+۳۰گرم خرما +۱۰۰گرم سبزی خوردن یا گوجه و خیار+۲گرم چای+۵گرم شکر+۵گرم قند+۱پاکت شیر تکنفره +شله زرد{۲۰گرم برنج ایرانی +۱۲گرم شکر+۱گرم پسته و بادام+۱گرم گلاب+ ۱گرم کره +نمک و ادویه به میزان کافی}
۱۴	افطاری۵	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر کم چرب+۳۰گرم خرما +۱۰۰گرم سبزی خوردن یا گوجه و خیار+۲گرم چای+۵گرم شکر+۵گرم قند+۱پاکت شیر تکنفره +سوپ جو{۲۰ گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو+نمک و ادویه به میزان کافی}
۱۵	چای و قند	۲گرم چای+۵ گرم قند
۱۶	شیر	۱ عدد شیر تکنفره کم چرب ۲۰۰سی سی
۱۷	شیر بیسکوییت	۱ عدد شیر کم چرب تکنفره۲۰۰سی سی+۳ عدد بیسکوییت ساقه طلایی

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای بیمارستان بوعلی

ردیف	انواع شام بیمار	پرس سالیانه
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۵۰۰
۲	خوراک مرغ	۷۵۶۰
۳	خوراک کباب کوبیده	۱۶۷۵۰
۴	خوراک کوبیده مرغ	۱۳۸۰۰
۵	خوراک ماهی	۷۵۰
۶	کوفته تبریزی	۳۰۰۰
۷	خوراک لوبیا چیتی با قارچ	۴۵۰۰
۸	خوراک واویشکا	۴۱۰۰
۹	خوراک لوبیا سبز	۴۱۰۰
۱۰	خوراک سیب زمینی تخم مرغ	۲۰۵۰
۱۱	کباب تابه ای	۴۸۰۰
۱۲	خوراک بادمجان با مرغ	۱۰۶۰۰
۱۳	میرزا قاسمی	۴۵۰۰
۱۴	لوبیاپلو با گوشت گیاهی	۹۵۰
۱۵	لوبیاپلو با مرغ	۳۶۰۰
۱۶	استانبولی با گوشت گیاهی	۹۵۰
۱۷	استانبولی با مرغ	۱۹۰۰
۱۸	عدس پلو با گوشت گیاهی	۲۰۰۰
۱۹	عدس پلو با سویا	۲۰۰۰
۲۰	چلو قیمه بادمجان با مرغ	۱۲۰۰

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی دانشگاه علوم پزشکی خراسان بزرگ امور قراردادها مدیریت خدمات پشتیبانی

۶	خوراک کتلت وچیپس	۱۰۰گرم گوشت(سردست)+۲۵گرم تخم مرغ+۱۰۰گرم سیب زمینی+۵۰گرم روغن سرخ کردنی+۲۰گرم پیاز+5گرم آرد سوخاری، ۵ گرم آرد نخود+ ۵ گرم آردگندم+ ۱عدد نان باگت متوسط+۱۰۰گرم خیارشور+یک عددسس گوجه+نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل،۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۵ گرم دارچین،۱۲۰ گرم سیب زمینی(چیپس)
۷	خوراک لوبیا چیتی	۶۰گرم لوبیا چیتی+۶۰گرم گوشت ران+۷۰گرم سیب زمینی+۲۰گرم پیاز+۱۳گرم رب گوجه +۲۰گرم روغن پخت وپز + ۲۰ گرم روغن سرخ کردنی+۱۰۰ گرم نان لواش+۵ گرم آبلیمو+ نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۳ گرم دارچین،نمک به مقدارکافی + ۳۰ گرم قارچ +یک عددکره تکنفره ۱۰ گرمی+ ۱ عدد آبلیمو تکنفره+ ۵ گرم کره فله (گرمی)
۸	خوراک بادمجان با مرغ	یک عدد ران کامل مرغ(۳۰۰ گرم پاک شده)، ۱۶۰ گرم بادمجان، ۸۰ گرم گوجه، ۹۰ گرم سیب زمینی،۵۰ گرم روغن سرخ کردنی ، ۲۰ گرم پیاز،۷ گرم رب،۵ گرم آبلیمو، ۰,۳ گرم فلفل، ۰,۳ گرم دارچین، ۰,۵ گرم زردچوبه،نمک به مقدار کافی ، ۰,۰۳ گرم پودرهل،۱۰۰ گرم نان لواش
۹	کوفته تبریزی	۱۰۰گرم نان لواش + ۴۰ گرم برنج+ ۲۰ گرم لپه + ۱۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۵۰ گرم پیاز + ۲۰ گرم رب گوجه + ۱۰۰ گرم گوشت سردست،+۱۰ گرم آرد نخودچی+۵گرم آرد سوخاری +۱۰گرم آلو + ۱۰ گرم آبلیمو + ۳۰ گرم سبزی کوفته + ۲۵ گرم تخم مرغ + ۲ گرم ادویه + نمک به مقدار کافی+ یک عدد ماست تک نفره
۱۰	لوبیا پلو	۱۱۵گرم برنج+۶۰گرم گوشت(سردست) +۳۰گرم روغن مایع پخت وپز+ ۲۰گرم پیاز+ ۹۰گرم لوبیا سبز+ ۲۵گرم رب گوجه+۱ گرم آبلیمو+نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۳ گرم دارچین۰,۰۶ گرم پودرهل+ ۱ گرم گلاب+ یک عدد ماست تک نفره
۱۱	استانبولی پلو با گوشت	۱۱۵ گرم برنج+ ۶۰ گرمگوشتسردست+۴۰گرم روغن پخت وپز+۱۰۰ گرم سیب زمینی+۲۵گرم ریگوجه+۱گرم آبلیمو+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه۰,۳ گرم+ ۲۰ گرم پیاز + ۰,۵ گرم دارچین+ ۲۰ گرم پیاز + ۱ گرم گلاب+ یک عدد ماست تک نفره
۱۲	استانبولی پلو با مرغ	115گرم برنج+۶۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان +۱۰گرم روغن مایع پخت وپز+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۲۵گرم رب+۱ گرم آبلیمو+نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۳ گرم دارچین+ ۱ گرم گلاب + یک عدد ماست تک نفره
۱۳	عدس پلو با گوشت	115گرم برنج+ ۵۰گرم گوشت (سردست)+ ۱۰گرم روغن مایع پخت وپز+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+۳۵گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+ نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۳ گرم دارچین + ۱ گرم گلاب + یک عدد ماست تک نفره
۱۴	رژیم غذایی هایپوآلرژن	جیره اقلام غذای معمولی به غیر از غذاهای سرخ شده به صورت تمام پرس و با حذف روغن، ادویه، رب و آبلیمو تهیه می شود.
۱۵	رژیم غذایی اسهالی	120گرم برنج+۱۲۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۹۰ گرم سیب زمینی+۶۰گرم هویج+نمک به مقدارکافی+ رب۴ گرم

پیوست شماره
طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی قدس–(بیمار و همراه).

ردیف	انواع شام	تعداد پرس سالانه
۱	خوراک جوجه کباب	۴۵۸۰
۲	خوراک مرغ وچیپس	۲۸۸۰
۳	ماکارونی	۸۰۰۰

شرکت آذرپخش سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

۱۱	تخم مرغ خرما	۳۹۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز رحیمیان– بیمار

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	جیره
۱	سوپ ورمیشل	۲۰گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی +۱۰گرم ورمیشل+۵. ۰نمک +۵. ۰زردچوبه +۰,۳ فلفل سیاه
۲	سوپ جو	۲۰ گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۱۰۵گرم ذرت+گرم جو+۵. ۰نمک +۵. ۰زردچوبه +۰,۳ فلفل سیاه
۳	سوپ شیر	۲۰گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۵۰گرم شیر +۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۵گرم ذرت+۱۰گرم جو+۵. ۰نمک +۵. ۰زردچوبه +۰,۳ فلفل سیاه
۵	ماست و خیار	۱۰۰ گرم ماست+۵۰ گرم خیار+۱ نعنا خشک
۶	ماست تک نفره	۹۰ گرم ماست
۷	زیتون تکنفره	۵۰ گرم
۸	سبزی خوردن: پاک شده	۵۰ گرم
۹	چای و بیسکوییت ساقه طلایی	۲گرم چای+۳عدد بیسکوییت ساقه طلایی
۱۰	شیر و خرما	۲۰۰سی سی شیر+ ۳۰گرم خرما
۱۱	میوه	۱۸۰گرم میوه فصل مرغوب
۱۲	میوه و سبزی	۱۰۰گرم خیار مجلسی +۱۰۰گرم میوه
۱۳	چای و قند	۲گرم چای+۶گرم قند

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

معاونت توسعه و ارتباط با صنعت دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ... امور قراردادها مدیریت خدمات پشتیبانی

مرکز آموزشی درمانی رحیمیان

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر
مرکز رحیمیان– پرسنل

ردیف	انواع صبحانه	جیره
۱	نان و کره و پنیر کم چرب	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم کره+۳۰گرم پنیر کم چرب
۲	نان و کره و مربا	۱عدد نان ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند +۱۰گرم کره+۲۵ گرم مربا
۳	نان و کره و عسل	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم کره+۲۵ گرم عسل
۴	نان و حلواشکری	۱عدد نان لواش۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند +۳۰گرم حلواشکری
۵	نان و پنیر و گوجه	۱عدد نان لواش۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۳۰گرم پنیر کم چرب +۵۰گرم گوجه
۶	نان و تخم مرغ و گوجه	۱عدد نان لواش۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵۰گرم گوجه+۱ عدد تخم مرغ
۷	نان وعدسی	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند +۵۰گرم عدس+۱۵گرم پیاز+۵گرم روغن سرخ کردنی+۵گرم رب+نمک و فلفل و زردچوبه و گلپر به میزان کافی
۸	نان وتخم مرغ	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند +۱ عدد تخم مرغ
۹	نان پنیر خرما خشک	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند +۳۰گرم پنیرکم چرب+۳۰گرم خرما
۱۰	نان و تخم مرغ خرما	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند +۱ عدد تخم مرغ+۳۰ گرم خرما

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی رحیمیان– (پرسنل)

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و کره و پنیر	۱۵۰
۲	نان و کره و مربا	۲۵۰
۳	نان و کره و عسل	۲۵۰
۴	نان و حلواشکری	۱۵۰
۵	نان و پنیر و گوجه	۱۵۰۰
۶	نان و تخم مرغ و گوجه	۲۵۰
۷	نان وعدسی	۱۵۰
۸	نان وتخم مرغ	۱۰۵۰
۹	نان پنیر خرما خشک	۷۰۰
۱۰	نان و تخم مرغ خرما	۱۰۰

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

۷	چلوخورشت‌قیمه‌سیب زمینی با مرغ	۱۰۰گرم برنج+ ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان + ۵گرم روغن پخت + ۴۰ گرم روغن مایع سرخ کردنی+ ۵۰ گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۱۵گرم لپه+ ۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم دارچین + ۰،۰۵ گرم هل +۰،۳گرم فلفل سیاه + ۲گرم گلاب+۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان با مرغ	۱۰۰گرم برنج+ ۷۰گرم سینه مرغ یدون استخوان+۵گرم روغن پخت + ۴۵ گرم روغن مایع سرخ کردنی + ۵۰ گرم پیاز + ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۱۵گرم لپه+ ۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم دارچین + ۰،۰۵ گرم هل +۰،۳گرم فلفل سیاه + ۲گرم گلاب+۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۹	چلو فسنجان با مرغ	۱۰۰گرم برنج+۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۴۰ گرم گردو+۵۰ گرم پیاز + ۵ گرم روغن پخت +۱۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۳۰ گرم رب انار+۵گرم شکر + ۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۵ گرم هل+ ۰،۵ گرم زردچوبه + ۲گرم گلاب +۰،۳گرم دارچین +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۱۰	چلو خورشت بادمجون با مرغ	۱۰۰گرم برنج+ ۷۰گرم سینه مرغ ۰بدون استخوان +۵گرم روغن پخت + ۴۵ گرم روغن مایع سرخ کردنی + ۵۰ گرم پیاز + ۵گرم آبلیمو+۲۰گرم رب گوجه+۱۵۰گرم بادمجون+۵۰گرم گوجه+۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳گرم فلفل سیاه +۲گرم گلاب +۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۱۱	چلو خورشت آلوهویج با مرغ	۱۰۰گرم برنج+۱۰۰گرم سینه بدون استخوان مرغ+۵۰گرم پیاز+۵۰گرم آلو+۴۰گرم هویج + ۲۰گرم رب گوجه + ۵گرم روغن پخت+ ۱۵ گرم روغن سرخ کردنی+۵گرم آبلیمو+ ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۱۲	چلو قیمه نثارمرغ	۱۰۰گرم برنج+۱۰۰ گرم سینه بدون استخوان مرغ+۵گرم روغن پخت+ ۲۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰ گرم پیاز + ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه +۱گرم خلال پسته+۱گرم خلال بادام درختی +۱گرم خلال نارنج+۵گرم زرشک+۰،۰۱ گرم زعفران + ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۱۳	سبزی پلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج+ ۳۰۰ گرم ران مرغ با پوست + ۵ گرم روغن پخت + ۲۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰ گرم پیاز + ۵گرم آبلیمو+ ۶۰گرم سبزی پلویی+۲۰گرم رب گوجه+ ۲۰گرم هویج+ ۲۰گرم فلفل دلمه ای + ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۱۴	لوبیا پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج+۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۲۵گرم روغن مایع سرخ کردنی+ ۵گرم روغن پخت + ۵۰ گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو + ۷۰گرم لوبیا سبز+ ۲۰گرم رب+ ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۱۵	استانبولی پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج+۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۹۰گرم سیب زمینی+۲۵گرم روغن مایع سرخ کردنی+ ۵گرم روغن پخت+ ۵گرم آبلیمو +۳۰گرم رب گوجه فرنگی+۵۰ گرم پیاز + ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده

شرکت آذربخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امورقراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی ناهار برای هر نفر
مرکز آموزشی درمانی قدس–پرسنل

ردیف	انواع ناهار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی	۱۰۰گرم برنج+۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک سده+۶۰گرم روغن+۲۰گرم پیاز+۲گرم فلفل دلمه +۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم لیموترش +۴۰گرم سبزی پلویی پاک شده+۷گرم آرد گندم+ ۱۴ گرم تخم مرغ+۱۶گرم آرد سوخاری+نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+ ۰,۰۷ گرم پودرسیر+۰,۰۰۲ گرم زعفران
۲	شویدپلو با کنسرو ماهی	۱۰۰گرم برنج + ۳۰گرم شوید + ۵۰ گرم لیموترش + ۱ عدد کنسرو ماهی ۱۲۰ گرمی +نمک به مقدارکافی + ۲۰ گرم روغن پخت ویز
۳	زرشک پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۳۰۰گرم ران کامل مرغ باپوست+ ۱۰گرم روغن پخت و پز+ ۱۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+۵ گرم هویج+۲ گرم فلفل دلمه۷گرم زرشک+ ۰,۰۲گرم زعفران+۲۰گرم رب گوجه+نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+ ۲گرم گلاب+گرم هل+۰,۳گرم دارچین+یک عدد ماست تک نفره
۴	چلو خورشت قورمه سبزی باگوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۱۰گرم روغن پخت ویز+۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای+ ۱گرم لیمو امانی+ نمک به مقدارکافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۳ گرم دارچین+۰,۰۵ گرم هل
۵	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۰۰گرم برنج +(ران کامل باپوست ۳۰۰گرمی)+ ۱۰گرم روغن پخت ویز+۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای+ ۱گرم لیمو امانی+ نمک به مقدار کافی+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۳ گرم فلفل+۰,۳ گرم دارچین+۰,۰۵ گرم هل
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی باگوشت	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۱۰گرم روغن پخت ویز+۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو امانی+۲۰گرم لپه+نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه۰,۳ گرم دارچین+۰,۰۵ گره هل + ۲ گرم گلاب
۷	چلوخورشت‌قیمه بادمجان	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله +۱۰گرم روغن پخت ویز+۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجون+ ۱گرم لیمو عمانی+۲۰گرم لپه+ نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵گرم زردچوبه+۰,۳ گرم دارچین+۰,۰۵ گرم هل+ ۲ گرم گلاب
۸	چلو خورشت بادمجhن با مرغ	۱۰۰گرم برنج +(ران کامل باپوست ۳۰۰ گرمی)+ ۱۰گرم روغن پخت ویز+۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+۱۵گرم رب گوجه+۱۰۰گرم بادمجان+۵۰گرم گوجه+ نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۰۵ گرم هل+۰,۳ گرم دارچین + ۱ گرم گلاب
۹	چلوخورشت کرفس	۱۰۰گرم برنج + ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۴۰گرم روغن مایع+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+۸۰گرم کرفس+۴۰گرم تعنا و جعفری+ نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۳ گرم دارچین+۰,۵ گرم زردچوبه
۱۰	چلوکباب کوبیده	۱۰۰گرم برنج +۱۱۵گرم گوشت (۶۵ گرم سردست +۵۵ گرم قلوه گاه)۵ گرم چربی بدن+۳۰گرم پیاز+۱۰۰گرم گوجه فرنگی+۲۱گرم روغن+۵۰ گرم لیمو ترش+نمک به مقدار کافی،۰,۳ گرم فلفل،۰,۵ گرم زردچوبه،۰,۰۰۸ گرم زعفران،یک بسته تکنفره سماق+ یک عدد کره تکنفره ۱۰ گرمی

مدیریت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

۲۳	خوراک کباب کوبیده با مرغ	۱۱۰گرم سینه بدون استخوان مرغ+۵۰ گرم پیاز +۶۰گرم گوشت سردست+۵۰گرم گوجه فرنگی +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی + ۵گرم آبلیمو +۰،۰۱ گرم زعفران +۵۰ گرم نارنج یا لیمو +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۲۴	خوراک کنتاکی	۲۰گرم آرد سوخاری+۳۰۰ گرم ران مرغ با پوست +۵۰گرم روغن سرخ کردنی+۵۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم سیب زمینی +۵۰ گرم پیاز + ۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۱عدد سس تک نفره قرمز +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۲۵	خوراک واویشکا مرغ	۱۰۰گرم سینه بدون استخوان مرغ+ گوجه ۱۰۰گرم+۵۰ گرم پیاز + ۲۵گرم روغن سرخ کردنی +ابلیمو ۲۰گرم+رب گوجه ۲۰گرم+۱گرم پودر سیر+ ۲۰گرم فلفل دلمه ای+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۰،۵گرم زردچوبه+۰،۳گرم دارچین +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای بیمارستان امیرالمومنین (ع)

ردیف	انواع شام	پرس سالیانه
۱	خوراک جوجه کباب با لیمو	۱۲۹۰
۲	خوراک جوجه کباب با نارنج	۱۲۸۹
۳	خوارک کتلت	۹۰۰
۴	ناگت مرغ آماده	۸۰۴
۵	خوارک کباب کوبیده با لیمو	۵۱۹
۶	خوارک کباب کوبیده با نارنج	۵۱۹
۷	خوراک ماهی با لیمو	۴۰۹
۸	خوراک ماهی با نارنج	۴۰۹
۹	الویه اماده	۵۲۵
۱۰	خوراک سبزی کوکو	۷۱۹
۱۱	ماکارانی مرغ	۱۳۱۷
۱۲	خوراک کوفته ریزه	۱۷۷۳
۱۳	خوراک گوشت و سبزیجات	۱۰۳۰
۱۴	خوراک قارچ و مرغ	۲۴۰۰
۱۵	خوراک تن ماهی با لیمو	۳۳۸

شرکت آذرپخت ملاعت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

۱۳	کباب لقمه	۹۰ گرم نان باگت +۷۰ گرم گوجه+کباب لقمه مارک پمینا کاله یا ب.آ ۳ عدد +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+۵۰ گرم خیار شور+۳۰ گرم لیموترش یا ۵۰ گرم لیمو سنگی یا نارنج
۱۴	کباب تابه ای	۹۰ گرم نان باگت +۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده سردست+،سینه مرغ۱۰ گرم+پیاز ۳۰گرم+روغن ۳۵ گرم+ سیب زمینی ۱۵۰گرم+خیارشور۵۰گرم+گوجه فرنگی۷۰گرم+ ۳۵ گرم تخم مرغ+ادویه (نمک ید دار ۰،۵ و فلفل۰،۳ و زردچوبه ۰،۵ گرم) آرد سوخاری۱۵گرم
۱۵	شامی	۱۰۰ گرم نان +گوشت چرخ کرده گوساله سردست ۱۰۰ گرم+ روغن سرخ کردنی ۴۰ گرم+ پیاز ۲۰گرم +۲۰ گرم لپه +سیب زمینی ۱۰۰گرم+سیر ۲ گرم+ تخم مرغ۳۰ گرم+۱۰گرم ارد نخود+ (نمک ید دار ۰،۵ و فلفل۰،۳ و زردچوبه ۰،۵ گرم) + خیار شور ۵۰ گرم + ۷۰ گرم گوجه فرنگی
۱۶	سیب زمینی تخم مرغ	۹۰ گرم نان باگت +یک عدد سیب زمینی ۲۰۰ گرمی+یک عدد تخم مرغ ۷۰ گرمی+ ۵۰ گرم خیار شور+۷۰ گرم گوجه+ یک عدد سس مایونز تک نفره

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع شام پرسنل	پرس سالیانه
۱	خوراک مرغ	۲۸۰۰
۲	ماکارانی با گوشت	۵ ۴۰
۳	کوکو سیب زمینی	۳۲۰
۴	همبرگر آماده	۲۸۰۰
۵	مرغ سوخاری	۹۵۰
۶	الویه اماده	۲۸۰۰
۷	خوراک سبزی کوکو	۱۶۰
۸	خوراک دونر کباب گوشت و مرغ	۹۵۰
۹	خوراک تن ماهی	۱۹۰۰
۱۰	شنسیل مرغ	۳۷۵۰
۱۱	واویشکا مرغ	۴۷۰۰
۱۲	ماکارانی با سویا	۵۴۰
۱۳	کباب لقمه	۹۵۰
۱۴	کباب تابه ای	۲۸۰۰
۱۵	شامی	۹۵۰
۱۶	سیب زمینی تخم مرغ	۴۰۰

دبیرخانه آدرینخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

۱۱	قیمه نثار	۱۲۰گرم برنج+ ۱۰۰گرم گوشت ران گوساله بدون چربی+۲۵گرم روغن مایع+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۰،۰۲گرم زعفران+۷ گرم زرشک+ ۰،۵گرم خلال نارنج +۱گرم خلال بادام+۱گرم خلال پسته +نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین+۰،۰۶ گرم پودرهل+ ۲ گرم گلاب
۱۲	لوبیاپلو با گوشت	۱۱۵گرم برنج+۶۰گرم گوشت(سردست) +۳۰گرم روغن مایع+ ۲۰گرم پیاز+ ۹۰گرم لوبیا سبز+ ۲۵گرم رب گوجه+۱ گرم آبلیمو+نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین۰،۰۶ گرم پودرهل+ ۱ گرم گلاب + یک عدد ماست تک نفره
۱۳	استانبولی با گوشت	۱۱۵ گرم برنج+ ۶۰ گرم گوشت سردست+۳۵ گرم روغن+۱۰۰ گرم سیب زمینی+۲۰گرم پیاز +۲۵گرم رب گوجه+۱گرم آبلیمو+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه۰،۳ گرم دارچین + ۱ گرم گلاب ، +۰،۰۶ هل+یک عدد ماست تک نفره
۱۴	استانبولی با مرغ	۱۱۵گرم برنج+۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۳۰گرم روغن مایع+ ۲۰گرم پیاز+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۲۵گرم رب+۱ گرم آبلیمو+نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردجوبه+۰،۳ گرم دارچین +۱ گرم گلاب + یک عدد ماست تک نفره
۱۵	عدس پلوبا گوشت	۱۱۵گرم برنج+ ۵۰گرم گوشت (سردست)+۲۰گرم روغن مایع+ ۲۰گرم پیاز+۳۵گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+ نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین + ۱ گرم گلاب + یک عدد ماست تک نفره
۱۶	سبزی پلوباگوشت	۱۱۵ گرم برنج+ ۱۰۰ گرم گوشت+۳۰ گرم روغن+۲۵ گرم پیاز+ ۴۰ گرم سبزی پلویی پاک شده+۰،۳گرم فلفل+۰،۵گرم زردچوبه+۰،۵ گرم دارچین + ۰،۰۶ گرم هل+۰،۰۰۲ گرم زعفران+۱گرم ابلیمو+۲۰ گرم رب+نمک به مقدارکافی + ۱ گرم گلاب + یک عدد ماست تک نفره
۱۷	شوید پلو با مرغ	۱۱۵ گرم برج + ۳۰۰گرم ران کامل مرغ پاک شده+ ۳۰گرم روغن+ ۲۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+۵ گرم هویج+۲ گرم فلفل دلمه+ ۰،۰۲گرم زعفران+۲۰گرم رب گوجه+نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه + ۳۰ گرم شوید +۰،۰۵ گرم هل+۰،۳گرم دارچین +۱ گرم گلاب +یک عدد دوغ تک نفره
۱۸	رژیم غذایی هایپو آلرژن	جیره اقلام غذای معمولی به صورت تمام پرس و با حذف روغن، ادویه، رب و آبلیمو تهیه می شود.
۱۹	رژیم غذایی اسهالی	۱۰۰ گرم برنج+۹۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۶۰گرم سیب زمینی+۴۰گرم هویج+نمک به مقدارکافی+ رب۳ گرم

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی قدس– (بیمار و همراه)

ردیف	انواع ناهار	تعداد پرس سالانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۱۶۵۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۴۴۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۲۷۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۲۲۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی باگوشت	۴۴۰۰

شرکت آذرخش (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

۱۱	چلو جوجه کباب	۱۰۰گرم برنج +۱۶۰گرم سینه مرغ پاک شده بدون استخوان+۳۰گرم پیاز+۱۰۰گرم گوجه فرنگی+۲۱گرم روغن+۵۰گرم لیمو ترش +۵گرم سس مایونز+۳گرم فلفل دلمه+ ۵ گرم آبلیمو+۰،۰۲ گرم زعفران+ ۵گرم کره فله+ نمک به قدرکافی۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+ یک عدد کره تک نفره ۱۰ گرمی
۱۲	قیمه نثار	۱۰۰گرم برنج + ۱۰۰گرم گوشت ران گوساله بدون چربی+ 10گرم روغن پخت و پز +۲۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۰،۰۲گرم زعفران+۷ گرم زرشک+ ۰،۵گرم خلال نارنج +۱گرم خلال بادام+۱گرم خلال پسته +نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین+۰،۰۶ گرم پودرهل+ ۲ گرم گلاب
۱۳	لوبیاپلوبا گوشت	۱۰۰گرم برنج +۶۰گرم گوشت(سردست) +۱۰ گرم روغن پخت و پز + ۲۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۹۰گرم لوبیا سبز+ ۲۵گرم رب گوجه+۱ گرم آبلیمو+نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین۰،۰۶ گرم پودرهل+ ۱ گرم گلاب + یک عدد ماست تک نفره
۱۴	استانبولی با گوشت	۱۰۰گرم برنج + ۶۰ گرم گوشت سردست+۱۰ گرم روغن پخت و پز + ۲۰ گرم روغن سرخ کردنی+۱۰۰ گرم سیب زمینی+۲۰گرم پیاز +۲۵گرم رب گوجه+۱گرم آبلیمو+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۳ گرم دارچین+۰،۰۶ هل + ۱ گرم گلاب ، یک عدد ماست تک نفره
۱۵	استانبولی با مرغ	۱۰۰گرم برنج +۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۱۰ گرم روغن پخت و پز+ ۲۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۲۵گرم رب+۱ گرم آبلیمو+نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳گرم دارچین+۰،۰۶ هل + ۱ گرم گلاب + یک عدد ماست تک نفره
۱۶	غدس پلو باگوشت	۱۰۰گرم برنج + ۵۰گرم گوشت (سردست)+ ۱۰ گرم روغن پخت و پز+ ۱۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+۳۵گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+ نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین + ۱ گرم گلاب + یک عدد ماست تکنفره
۱۷	سبزی پلوباگوشت	۱۰۰گرم برنج + ۱۰۰ گرم گوشت+۱۰ گرم روغن پخت و پز+ ۲۰ گرم روغن سرخ کردنی +۲۵ گرم پیاز+ ۴۰ گرم سبزی پلویی پاک شده+۰،۳گرم فلفل+۰،۵گرم زردچوبه+۰،۵ گرم دارچین + ۰،۰۶ گرم هل+۰،۰۰۲ گرم زعفران+ ۱ گرم گلاب +۱گرم ابلیمو+۲۰ گرم رب+نمک به مقدارکافی + یک عدد ماست تک نفره
۱۸	شوید پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۳۰۰گرم ران کامل مرغ پاک شده+ ۱۰ گرم روغن پخت و پز+ ۲۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+۵ گرم هویج+۲ گرم فلفل دلمه+ ۰،۰۲گرم زعفران+۲۰گرم رب گوجه+نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+ ۱ گرم گلاب + ۳۰ گرم شوید +۰،۰۵ گرم هل+۰،۳گرم دارچین + یک عدد دوغ تک نفره
۱۹	چلوخورشت آلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج + ۱۰۰گرم سینه مرغ پاک شده+ ۱۰ گرم روغن پخت و پز+ ۲۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۴۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+۴۰ گرم هویج+۵۰ گرم آلو خورشتی+ ۰،۰۲گرم زعفران+۲گرم رب گوجه+نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+ ۱ گرم گلاب +۰،۰۵ گرم هل+۰،۳گرم دارچین +یک عدد ماست تکنفره

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

پیوست شماره چهار
مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۵۰۵۰
۲	سوپ جو	۱۴۱۵۰۰
۳	سوپ شیر	۲۵۵۰
۴	دوغ لیوانی	۳۲۰۰۰
۵	ماست تکنفره	۱۸۵۰۰۰
۶	سالاد فصل	۶۰۰
۷	پوره پرپروتئین	۳۰۰
۸	سالاد فصل اماده با سس	۱۰۵۰۰
۹	دورچین رژیمی	۵۰۴۰
۱۰	دورچین پرپتاسیم	۳۰۰
۱۱	چای بیسکویت ساقه طلایی	۴۳۰۰۰
۱۲	شیر و خرما	۱۰۰۰
۱۳	میوه	۵۰۰۰۰
۱۴	افطاری با آش رشته	۱۹۲۰
۱۵	افطاری با حلیم	۱۹۲۰
۱۶	افطاری با شله زرد	۱۹۲۰
۱۷	افطاری با سوپ جو	۲۲۵۰
۱۸	افطاری با سوپ شیر	۱۹۲۰
۱۹	شیر بیسکویت	۲۰۰۰

(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر
بیمارستان امیرالمومنین (ع)

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	جیره
۱	سوپ ورمیشل	۲۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۵ گرم پیاز + ۵گرم روغن پخت +۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۵گرم ذرت+۱۰گرم ورمیشل+۰,۵ گرم نمک +۰,۳گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل سیاه
۲	سوپ جو	۲۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۵ گرم پیاز + ۵گرم روغن پخت +۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۵گرم ذرت+۱۰گرم جو کامل+۰,۵ گرم نمک +۰,۳گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل سیاه
۳	سوپ شیر	۲۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۵ گرم پیاز + ۵گرم روغن پخت +۱۵۰گرم شیر +۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۵گرم ذرت+۵گرم جو پرک+۵گرم خامه+۲۰گرم قارچ+۰,۵ گرم نمک +۰,۳گرم زردچوبه +۰,۳ گرم فلفل سیاه
۴	دوغ تک نفره	تک نفره بسته بندی۲۰۰ سی سی دوغ
۵	ماست تکنفره	تک نفره ۹۰ گرم ماست
۶	زیتون	۳۰گرم
۷	سالاد فصل اماده+سس	بسته بندی از مراکز معتبر ۱۰۰گرمی +یک عدد سس تک نفره ۲۰ گرمی مایونز
۸	ملحقات و پیش غذا پرپتاسیم	۵۰ گرم گوجه+ ۳۰ گرم ذرت+ ۳۰ گرم نخودفرنگی
۹	ملحقات و پیش غذا پرفیبر	۷۰ گرم خیار+ ۵۰ گرم گوجه
۱۰	ملحقات و پیش غذا اسهالی	۵۰ گرم سیب زمینی
۱۱	ملحقات و پیش غذا هویج	۸۰ گرم هویج
۱۲	ملحقات و پیش غذا کدوسبز	۸۰ گرم کدو سبز
۱۳	ملحقات و پیش غذا خیارشور	۵۰ گرم خیارشور
۱۴	چای بیسکویت ساقه طلایی	۴گرم چای+۳عدد بیسکوبیت ساقه طلایی
۱۵	شیر و خرما	۲۰۰س سی شیر تک نفره+ ۳۰گرم خرما مضافتی
۱۶	میوه	۱۸۰گرم میوه فصل مرغوب
۱۷	افطاری با آش رشته	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر کم چرب+۳۰گرم خرما رطب +۱۰۰گرم خیار+۴گرم چای +۱ عدد شیر کم چرب تکنفره۲۰۰سی سی +آش رشته(۴۰گرم سبزی آش+۱۵گرم رشته آش+۱۰گرم نخود+۱۰گرم

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت
امور قراردادها

۱۶	خوراک تن ماهی با نارنج	۳۳۸
۱۷	خوارک کوکو مرغ	۱۱۴۲
۱۸	خوارک سیب زمینی تخم مرغ با لیمو	۵۲۲
۱۹	شنسیل مرغ سوخاری	۱۸۱۲
۲۰	شنسیل مرغ رژیمی	۵۰۹
۲۱	خوراک کباب کوبیده با مرغ با لیمو	۱۲۶۸
۲۲	خوراک کباب کوبیده با مرغ با نارنج	۱۲۶۸
۲۳	خوراک کنتاکی	۶۳۵
۲۴	واویشکا مرغ	۹۴۷

شرکت آذربخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

معاونت توسعه و ارتقاء دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تبریز
امور قراردادها
مدیریت خدمات بیمارستانی

		گرم+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم + نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	برنج ۱۰۰ گرم +سینه مرغ ۸۰ گرم + روغن سرخ کردنی ۳۰ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +لپه ۲۰گرم+سیب زمینی ۹۰ گرم+ لیمو عمانی ۱ گرم +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم +پیاز ۳۵ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم + نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	برنج ۱۰۰ گرم +گوشت ران گوساله ۷۰ گرم+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +لپه ۲۰گرم +بادمجان ۱۲۰ گرم+ لیمو عمانی ۱ گرم +آبلیمو ۵ گرم+ رب گوجه فرنگی۲۰ گرم+پیاز ۳۵ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ گرم + نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	برنج ۱۰۰ گرم +سینه مرع بدون استخوان ۸۰گرم+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +لپه ۲۰گرم+بادمجان ۱۲۰ گرم+لیمو عمانی ۱گرم+آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی۲۰ گرم+پیاز ۳۵ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم
۹	چلو خورشت کرفس با گوشت	برنج ۱۰۰ 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	چلو خورشت کرفس با مرغ	برنج ۹۰ گرم +۸۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+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) گرم۱+ نمک یددار ۰،۵گرم + نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۱	چلو خورشت فسنجان با مرغ	برنج ۱۰۰ گرم +۱۰۰ گرم سینه مرغ +۴۰ گرم گردو اسیاب شده+ روغن سرخ کردنی ۱۰ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم + ۳۰ گرم رب انار+۵ گرم شکر+۲۵ گرم پیاز+ +ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم + نمک یددار ۰،۳ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۲	چلو خورشت بادمجان با گوشت	برنج ۱۰۰ گرم +گوشت ران گوساله ۷۰ گرم + بادمجان ۲۰۰ گرم+ روغن سرخ کردنی ۴۰ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم+ گوجه فرنگی ۵۰ گرم +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم +پیاز ۳۵ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم + نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۳	چلوخورشت بادمجان با مرغ	برنج ۱۰۰ گرم +ران مرغ ۳۰۰ گرم پاک نشده با پوست + بادمجان ۱۰۰ گرم+ گوجه فرنگی ۵۰ گرم+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم +پیاز ۳۵ گرم +ادویه (فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳)گرم + نمک یددار ۰،۵ گرم + نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۴	چلو خورشت آلو با گوشت	برنج ۱۰۰ گرم +گوشت ران ۷۰ گرم+روغن ۲۰گرم سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز+۴۰ گرم آلو درجه یک +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی۲۰ گرم+پیاز ۴۰ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

معاونت توسعه مدیریت و منابع
امور قراردادها

۱۵	نان وعدسی	1عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۵۰گرم عدس+۱۵گرم پیاز+۵گرم روغن سرخ کردنی+۵گرم رب+ ۰.۵ گرم گلپر +۱گرم نمک و ۰.۵ گرم زردچوبه و۰.۳ گرم فلفل سیاه

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز رحیمیان--بیمار

ردیف	انواع شام	تعداد پرس سالانه
۱	خوراک جوجه کباب	۲۰۴۰
۲	خوراک مرغ	۱۶۸۰
۳	ماکارونی با گوشت گیاهی	۳۶۰
۴	خوراک کوبیده	۹۰۰
۵	خوراک ماهی	۱۸۰
۶	خوراک کتلت	۴۰۰
۷	الویه آماده	۷۵۰
۸	خوراک لوبیا چیتی وقارچ	۵۰۰
۹	ناگت مرغ آماده	۷۵۰
۱۰	خوراک کباب کوبیده مرغ	۷۵۰
۱۱	خوراک شنیسل مرغ آماده	۴۰۰
۱۲	خوراک قارچ و مرغ	۲۵۰
۱۳	خوراک تن ماهی	۱۵۰
۱۴	خوراک کنتاکی	۴۰۰
۱۵	نان وعدسی	۳۵۰

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

۱۱	قیمه نثار	۱۰۰ گرم برنج + ۱۰۰گرم گوشت ران گوساله+۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۰،۰۲گرم زعفران+۱گرم خلال پسته+۱گرم خلال بادام +۱گرم خلال نارنج+۵گرم زرشک+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ دارچین و ۰،۰۵ گرم هل
۱۲	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج+۶۰گرم گوشت گیاهی +۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز+ ۲۰گرم رب گوجه+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین
۱۳	لوبیا پلو با مرغ	۹۰گرم برنج+۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز+ ۲۰گرم رب+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین
۱۴	عدس پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج+ ۶۰گرم گوشت گیاهی +۱۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+۳۰گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین
۱۵	استانبولی پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج+۶۰گرم گوشت گیاهی +۹۰گرم سیب زمینی+۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی +۳۰گرم رب گوجه فرنگی+۲۰گرم پیاز+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین
۱۶	استانبولی پلو با مرغ	۹۰گرم برنج+۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۹۰گرم سیب زمینی+۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی +۳۰گرم رب گوجه فرنگی+۲۰گرم پیاز+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین
۱۷	نثارمرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان + ۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۰،۰۲گرم زعفران+۱گرم خلال پسته+۱گرم خلال بادام +۱گرم خلال نارنج+۵گرم زرشک+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ دارچین و ۰،۰۵ گرم هل
۱۸	عدس پلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۶۰گرم مرغ+ ۱۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+۳۰گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

۲۳	استانبولی پلو با مرغ	۴۵۶۰
۲۴	عدس پلو با گوشت گیاهی	۴۶۰۰
۲۵	عدس پلو با سویا	۱۰۵۰
۲۶	چلوکباب کوبیده گوشت	۱۵۸۵۰
۲۷	چلوکباب کوبیده مرغ	۶۰۰۰
۲۸	چلو جوجه کباب	۱۶۲۶۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر پرسنل
بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع شام بیمار	جیره
۱	خوراک جوجه کباب	۱۰۰ گرم نان لواش+ مرغ بدون استخوان ۱۹۰ گرم +ابلیمو ۷ گرم+۷۰ گرم گوجه فرنگی+روغن سرخ کردنی ۵ سی سی+ ۵ گرم کره حیوانی+ پیاز ۴۰ گرم+ ۳ گرم سس مایونز+۱۰ گرم فلفل دلمه+ ادویه (فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۳) گرم+نمک یددار ۰،۵ +زعفران ۰،۰۳ گرم +۳۰ گرم لیموترش یا ۵۰ گرم لیمو سنگی یا نارنج
۲	خوراک مرغ	۱۰۰ گرم نان لواش+ران مرغ ۳۰۰ گرم پاک نشده با پوست+روغن سرخ کردنی ۱۵ گرم+ پیاز ۳۰ گرم +رب گوجه ۲۰ گرم +آبلیمو ۵ گرم+سیر۲ کرم+کرفس ۲۰ گرم +فلفل دلمه ۲۰گرم +هویج ۱۰۰ گرم+ ۵۰ گرم نخود فرنگی+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) گرم + نمک یددار ۰،۵ +هل ۰،۰۵ گرم + سرکه سفید۴ سی سی+ زعفران ۰،۰۳ گرم
۳	خوراک کباب کوبیده	۱۰۰ گرم نان لواش+۹۰ گرم گوشت سردست+۹۰ گرم قلوه گاه+۳۵ گرم پیاز+۷۰ گرم گوجه فرنگی + ادویه (فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۳) گرم+نمک یددار ۰،۵ +۳۰ گرم لیموترش +سماق تک نفره
۴	خوراک کوبیده مرغ	۱۰۰ گرم نان+۱۳۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+۳۵ گرم چربی بدنه+۳۰ گرم پیاز+۷۰ گرم گوجه فرنگی+۵ گرم روغن سرخ کردنی+ادویه ادویه (فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۳)گرم +نمک یددار ۰،۵ +۳۰ گرم لیموترش
۵	خوراک ماهی	۱۰۰ گرم نان+ ماهی ۳۰۰ گرم پاک نشده قزل آل+ روغن سرخ کردنی ۵۰ گرم+ سیر ۳ گرم+پیاز ۳۰ گرم +ابلیمو ۲۵ گرم+ ارد سوخاری ۱۵گرم+ آرد گندم ۵ گرم+ ۲ گرم پودر سیر+ادویه (نمک ۰،۵ فلفل۰،۳ زردچوبه۰،۵ و گلپر۱) گرم+ ۳۰ گرم لیموترش +زیتون بی نمک ۴۰ گرم+ زعفران۰،۰۳ گرم
۶	کوفته تبریزی	۱۰۰ گرم نان +۱۵ گرم برنج نیم دانه ایرانی+۲۰ گرم لپه +۳۵ گرم سبزی کوفته+۱۲۰ گرم گوشت بدون چربی+۲۰ گرم رب گوجه+۵۰ گرم پیاز+۱۵ گرم تخم مرغ+۱۵ گرم روغن سرخ کردنی +۱۰ گرم ارد نخودچی+زرشک ۳ گرم+۱۰ گرم ابلیمو+ ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵
۷	خوراک لوبیا چیتی	۱۰۰گرم نان+۵۰گرم لوبیا چیتی+۲۰ گرم پیاز+۲۰ گرم سیب زمینی+۱۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰ گرم قارچ+ ادویه ادویه (فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۳) گرم +نمک یددار ۰،۵
۸	خوراک واویشکا	۱۰۰ گرم نان لواش+۱۴۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+۲۵۰ گرم سیب زمینی +۴۰ گرم قارچ+۴۰ گرم پیاز+۲۵ گرم رب گوجه+۲۰ گرم فلفل دلمه +۵ گرم آبلیمو +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+ادویه(نمک۰،۵ ،فلفل۰،۳ زرچوبه۰،۵ گرم)

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

۶	چلوخورشت قیمه بادمجان با گوشت	۱۱۰۰
۷	چلو خورشت بادمجان با مرغ	۲۲۰۰
۸	چلوخورشت کرفس با گوشت	۵۵۰
۹	چلوکباب کوبیده	۴۹۵۰
۱۰	چلو جوجه کباب	۵۵۰۰
۱۱	قیمه نثار	۲۲۰۰
۱۲	لوبیاپلو با گوشت	۳۳۰۰
۱۳	استانبولی باگوشت	۵۵۰
۱۴	استانبولی بامرغ	۲۲۰۰
۱۵	عدس پلو با گوشت	۲۲۰۰
۱۶	سبزی پلوباگوشت	۱۶۵۰
۱۷	شوید پلو با مرغ	۱۶۵۰
۱۸	رژیم غذایی اسهالی	۳۵۰۰
۱۹	رژیم غذایی هایپوآلرژن	۵۰۰۰

پیوست‌شماره‌دو:مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی شام برای هر نفر
مرکز آموزشی درمانی قدس(بیمار و همراه)

ردیف	انواع شام	جیره
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۰گرم سینه مرغ پاک شده+۱۵گرم پیاز+۱۰۰گرم گوجه فرنگی+۵۰گرم لیمو ترش + ۵گرم سس مایونز+۰،۰۱۵گرم زعفران+۵گرم آبلیمو۵ گرم فلفل دلمه+۱۰۰گرم نان لواش+نمک به مقدارکافی +۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+ ۱ گرم روغن پخت وپز+۵ گرم کره فله
۲	خوراک مرغ وچیپس	۳۰۰ گرم ران مرغ پاک شده+۱۲۰ گرم سیب زمینی،۵۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو +۱۵گرم رب گوجه +۵گرم فلفل دلمه+۱۵ گرم هویج+۱۰۰ گرم نان لواش+۱۰۰گرم خیارشور+ نمک به مقدار کافی+۰،۳ فلفل+۰،۵ زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین+۰،۰۳ گرم هل
۳	ماکارونی	۱۱۵گرم ماکارونی +۵۰۰گرم گوشت(سردست)+۲۰گرم روغن+ ۲۰گرم پیاز+۲۵گرم قارچ+۳۰گرم رب گوجه+۵گرم فلفل دلمه +۲ گرم آبلیمو+۱۰۰گرم خیارشور+ یک عددسس گوجه+ نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل ۰،۵گرم دارچین+۰،۵ گرم زردچوبه
۴	خوراک کوبیده	۱۱۵گرم گوشت(۶۵گرم سردست ۵۵ گرم قلوه گاه)،۵ گرم چربی بدن+۳۰گرم پیاز+۱۰۰گرم گوجه فرنگی +۵۰گرم لیمو ترش+ ۱۰۰گرم نان لواش+نمک به مقدار کافی+۰،۰۰۷ گرم زعفران۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+ ۱ گرم روغن پخت وپز،یک بسته سماق تک نفره
۵	خوراک عدسی و نان	۱۰۰ گرم نان لواش+۶۰گرم عدس+۴۰ گرم سیب زمینی+۱۰ گرم بلغورگندم +۲۰ گرم پیاز+۵ گرم رب+یک عدد کره ۱۰ گرمی+۱ گرم آبلیمو+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۲ گرم فلفل سیاه+ به میزان لازم نمک +۱ عدد آبلیمو تکنفره+ ۰،۷ گرم گلپر+ ۱۰ گرم روغن پخت وپز + ۵ گرم کره فله (گرمی)

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تبریز
امورقراردادها

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای بیمارستان امیرالمومنین (ع)

ردیف	انواع ناهار	پرس سالیانه
۱	سبزی پلو با ماهی با لیمو	۷۰۸
۲	سبزی پلو با ماهی با نارنج	۷۰۸
۳	سبزی پلو با ماهی کبابی با لیمو	۳۵۴
۴	سبزی پلو با ماهی کبابی با نارنج	۳۵۴
۵	زرشک پلو با مرغ	۲۳۱۷
۶	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۲۴۰۴
۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۲۶۳۹
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۱۲۱۸
۹	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۱۰۱۶
۱۰	چلوخورشت بادمجان با مرغ	۲۴۶
۱۱	چلو خورشت آلو با مرغ	۱۷۶۰
۱۲	چلو قیمه نثار مرغ	۲۱۲۷
۱۳	سبزی پلو با مرغ	۱۵۰۷
۱۴	لوبیا پلو با مرغ	۶۴۱
۱۵	استانبولی پلو با مرغ	۵۰۷
۱۶	عدس پلو مرغ	۲۰۱۱
۱۷	چلو گوشت	۱۰۲۶
۱۸	چلوکباب کوبیده گوشت با لیمو	۶۳۱
۱۹	چلوکباب کوبیده گوشت با نارنج	۶۳۱
۲۰	چلوکباب کوبیده مرغ با لیمو	۷۳۱
۲۱	چلوکباب کوبیده مرغ با نارنج	۷۳۱
۲۲	چلو جوجه کباب با لیمو	۲۱۰۰
۲۳	چلو جوجه کباب با نارنج	۲۱۰۰
۲۴	تن ماهی با برنج با لیمو	۲۵۹
۲۵	تن ماهی با برنج با نارنج	۲۶۰

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

۶	چلوخورشت‌قیمه‌سیب زمینی با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان + ۲۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۱۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۱۵گرم لپه+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ دارچین+ ۰،۰۵ گرم هل و ۰،۳فلفل سیاه
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت + ۲۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۱۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۱۵گرم لپه+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه
۸	چلوکباب کوبیده	۱۰۰ گرم برنج +۶۵ گرم گوشت سردست + ۶۵ گرم گوشت قلوه گاه +۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی+۲۰گرم روغن پخت و پز+۵۰گرم لیمو ترش +۴گرم کره+۰،۵ گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۱گرم زعفران
۹	چلو کباب کوبیده مرغ	۱۰۰ گرم برنج +۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی+۲۰گرم روغن پخت و پز+۵۰گرم لیمو ترش +۴گرم کره+۵۰گرم گوشت قلوه گاه+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۱گرم زعفران
۱۰	چلو جوجه کباب	۱۰۰ گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۲۰گرم روغن پخت وپز+۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی +۵۰گرم لیمو ترش یا نارنج+۴گرم کره +۲گرم سس مایونز+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۲گرم زعفران
۱۱	قیمه نثار	۱۰۰ گرم برنج + ۱۰۰گرم گوشت ران گوساله+۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۰،۰۲گرم زعفران+۱گرم خلال پسته+۱گرم خلال بادام +۱گرم خلال نارنج+۵گرم زرشک+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ دارچین و ۰،۰۵ گرم هل
۱۲	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج+۶۰گرم گوشت گیاهی +۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز+ ۲۰گرم رب گوجه+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین
۱۳	لوبیا پلو با مرغ	۹۰گرم برنج+۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۷۰گرم لوبیا سبز+ ۲۰گرم رب+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین
۱۴	عدس پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج+ ۶۰گرم گوشت گیاهی +۱۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+۳۰گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین
۱۵	استانبولی پلو با گوشت گیاهی	۹۰گرم برنج+۶۰گرم گوشت گیاهی +۹۰گرم سیب زمینی+۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی +۳۰گرم رب گوجه فرنگی+۲۰گرم پیاز+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین
۱۶	استانبولی پلو با مرغ	۹۰گرم برنج+۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۹۰گرم سیب زمینی+۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی +۳۰گرم رب گوجه فرنگی+۲۰گرم پیاز+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین

پذیرفته آذربخت سنتر
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قرارداد‌ها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی ناهار برای هر نفر
مرکز آموزشی درمانی قدس(بیمار و همراه)

ردیف	انواع ناهار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی	۱۲۰گرم برنج+۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده+۱۰گرم روغن پخت و پز + ۵۰ گرم روغن سرخ کردنی+۲۰گرم پیاز+۲گرم فلفل دلمه +۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم لیموترش +۴۰گرم سبزی پلویی پاک شده+۷گرم آرد گندم+ ۱۴ گرم تخم مرغ+۱۶گرم آرد سوخاری+نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+ ۰,۰۷ گرم پودرسیر+۰,۰۰۲ گرم زعفران
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۲۰ گرم برنج+ ۳۰۰گرم ران کامل مرغ با پوست+ ۱۰گرم روغن پخت و پز+ ۲۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۳۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+۵ گرم هویج+۲ گرم فلفل دلمه۷گرم زرشک+ ۰,۰۲گرم زعفران+۲۰گرم رب گوجه+نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+ ۲گرم گلاب+۰,۳گرم هل+۰,۳گرم دارچین+ ماست تک نفره
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۲۰گرم برنج+ ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۱۰گرم روغن مایع پخت و پز + ۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای+ ۲گرم لیمو امانی+ نمک به مقدارکافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۳ گرم دارچین+۰,۰۵ گرم هل
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۲۰گرم برنج+(ران کامل با پوست ۳۰۰گرمی)+۱۰گرم روغن پخت وپز + ۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای+ ۱گرم لیمو امانی+ نمک به مقدار کافی+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۳ گرم فلفل+۰,۳ گرم دارچین+۰,۰۵ گرم هل
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۲۰گرم برنج+ ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۱۰گرم روغن پخت وپز + ۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو امانی+۲۰گرم لپه+نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه۰,۳ گرم دارچین+۰,۰۵ گره هل + ۲ گرم گلاب
۶	چلوخورشت‌قیمه بادمجون	۱۲۰گرم برنج+ ۷۰گرم گوشت ران گوساله +۱۰گرم روغن پخت وپز + ۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجون+ ۱گرم لیمو امانی+۲۲گرم لپه+ نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵گرم زردچوبه+۰,۳ گرم دارچین+۰,۰۵ گرم هل+ ۲ گرم گلاب
۷	چلو خورشت بادمجون با مرغ	۱۲۰گرم برنج+ ۱/۲ ران(ران کامل پاک شده ۳۰۰ گرمی)+۴۰گرم روغن مایع+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+۱۵گرم رب گوجه+۱۰۰گرم بادمجان+۵۰گرم گوجه+ نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+۰,۰۵ گرم هل+۰,۳ گرم دارچین + ۱ گرم گلاب
۸	چلوخورشت کرفس با گوشت	۱۲۰گرم برنج+ ۷۰گرم گوشت ران گوساله+۴۰گرم روغن مایع+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+۸۰گرم کرفس+۴۰گرم نعنا و جعفری+ نمک به مقدار کافی+۰,۳ گرم فلفل+۰,۳ گرم دارچین+۰,۵ گرم زردچوبه
۹	چلوکباب کوبیده	۱۲۰گرم برنج+۱۱۵گرم گوشت (۶۵ گرم سردست ۵۵ گرم قلوه گاه)۵ گرم چربی بدن +۳۰گرم پیاز+۱۰۰گرم گوجه فرنگی+۲۱گرم روغن+۵۰ گرم لیمو ترش+نمک به مقدار کافی،۰,۳ گرم فلفل،۰,۵ گرم زردچوبه،۰,۰۰۸ گرم زعفران،یک بسته تکنفره سماق+ یک عددکره تک نفره ۱۰ گرمی
۱۰	چلو جوجه کباب	۱۲۰گرم برنج+۱۷۰گرم سینه مرغ پاک شده بدون استخوان+۳۰گرم پیاز+۱۰۰گرم گوجه فرنگی+ ۵گرم کره فله +۲۱گرم روغن+۵۰گرم لیمو ترش +۵گرم سس مایونز+۳گرم فلفل دلمه+ ۵ گرم آبلیمو+۰,۰۲ گرم زعفران،+نمک به قدرکافی۰,۳ گرم فلفل+۰,۵ گرم زردچوبه+ یک عددکره تکنفره ۱۰ گرمی

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

۱۵	چلو خورشت آلو با مرغ	برنج ۱۰۰ گرم +مرغ ۸۰ گرم+روغن سرخ کردنی ۲۰گرم + روغن پخت و پز۵ گرم +۴۰ گرم آلو درجه یک +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی۲۰ گرم+پیاز ۴۰ گرم+(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۶	قیمه نثار گوشت	برنج ۱۰۰ گرم + گوشت ران ۱۱۰ گرم +۲۵ گرم رب گوجه+۲۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز +۴۰ گرم پیاز+۵ گرم ابلیمو+۱ گرم خلال پسته + ۱ گرم خلال بادام+۱ گرم خلال نارنج+۱۰ گرم زرشک + ۱ گرم شکر + هل ۰،۰۸ گرم + ادویه (فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ گرم + نمک فاقد ید ۱ گرم+ زعفران ۰،۰۳ گرم + ۱ گرم گلاب
۱۷	قیمه نثار مرغ	برنج ۱۰۰ گرم +۱۲۰ گرم مرغ +۲۵ گرم رب گوجه+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز +۴۰ گرم پیاز+۵ گرم ابلیمو+۱ گرم خلال پسته + ۱ گرم خلال بادام+۱ گرم خلال نارنج+۱۰ گرم زرشک + ۱ گرم شکر + هل ۰،۰۸ گرم + ادویه ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ زعفران ۰،۰۳ گرم+۱ گرم گلاب
۱۸	سبزی پلو با مرغ	برنج ۹۰ گرم+ سبزی پلویی ۴۰ گرم +۳۰۰ گرم مرغ با پوست پاک نشده+ روغن سرخ کردنی ۲۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +پیاز ۳۰ گرم +رب گوجه ۲۰ گرم +ابلیمو۵ گرم+سیر۳ کرم+کرفس۲۰ گرم +فلفل دلمه ۱۵گرم +هویج ۳۰ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ هل ۲۰ گرم به ازای ۵۰۰ پرس + سرکه سفید۴ سی سی+ زعفران ۰،۰۳ گرم
۱۹	چلوکباب کوبیده گوشت	برنج ۱۰۰گرم +۶۵گرم گوشت سردست+۶۵ گرم قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز+۷۰ گرم گوجه فرنگی+ روغن پخت و پز۱۰ گرم + کره حیوانی ۵ گرم +ادویه (فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ زعفران ۰،۰۲ گرم +۳۰ گرم لیموترش یا ۵۰ گرم لیمو سنگی یا نارنج +سماق تک نفره
۲۰	چلوکباب کوبیده مرغ	برنج ۱۰۰ گرم +۱۱۰ گرم سینه بدون استخوان+۳۰ گرم چربی بدنه +۳۰ گرم پیاز+۷۰ گرم گوجه فرنگی+۱۵ گرم روغن پخت و پز+ ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵) گرم + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ ۳۰ گرم لیموترش یا ۵۰ گرم لیمو سنگی یا نارنج + زعفران۰،۰۲ گرم + ۱ عدد سماق تکنفره
۲۱	چلو جوجه کباب	برنج ۱۰۰ گرم +سینه مرغ بدون استخوان ۱۷۰ گرم +ابلیمو ۷ گرم+۷۰ گرم گوجه فرنگی+روغن سرخ کردنی ۵ سی سی+ روغن پخت و پز ۱۰ سی سی + ۵ گرم کره حیوانی+ پیاز ۴۰ گرم+ ۳ گرم سس مایونز+۱۰ گرم فلفل دلمه+ادویه (فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۳) +نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ زعفران ۰،۰۳ گرم +۳۰ گرم لیموترش یا ۵۰ گرم لیمو سنگی یا نارنج

مدیریت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

معاونت توسعه وزارت وزارت دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی
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 صورت وضعیت 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 لونیفرم 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 اجرایی‌بخشنامه 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 شستشوو...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 موناخن 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 ۸۲-۷ قرارداد)	
۲۸	چگونگی تحویل غذا (رعایت بندهای ۸۵-۷ و ۸۴-۷)	
۲۹	تهیه دمپایی وکلاور کفش به تعداد لازم (بند ۱۱۷-۷ قرارداد)	
۳۰	جربی‌زدایی‌مرتب‌هواکشهاوهمچنین‌فیلترهای‌هودآشپزخانه‌ونظافت‌کامل 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	

دانشگاه علوم پزشکی قزوین - خیابان نواب شمالی - خیابان شهید سلمانی- مجتمع ادارات - ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن: ۳۳۳۷۵۱۵۴ - ۰۲۸ دورنگار: ۳۳۳۷۵۵۱۴ - ۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز رحیمیان– پرسنل

ردیف	انواع ناهار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی	۱۰۰ گرم برنج+۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده+۵۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۱۰ گرم روغن پخت و پز+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم نارنج+۴۰گرم سبزی پلویی+ آرد سوخاری ۵ گرم+۱۰گرم آرد گندم+۱ گرم نمک بدون ید +۰،۵ گرم نمک یددار +۰،۵ زردچوبه+۰،۳ فلفل سیاه
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشد۰ با پوست+ ۳۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۲۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۰گرم زرشک+۲۰گرم رب گوجه+ و۰،۰۵ گرم هل و +۰،۰۲گرم زعفران۱ گرم نمک بدون ید +۰،۵ گرم نمک یددار +۰،۵ زردچوبه+۰،۳ فلفل سیاه + ۰،۳ گرم دارچین
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت + ۴۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۳۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم لوبیا قرمز+ ۹۰ سبزی قورمه ای پاک شده سرخ نشده + ۱گرم لیمو امانی+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و گرم ۰،۳فلفل سیاه
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۴۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۳۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم لوبیا قرمز+ ۹۰ سبزی قورمه ای پاک شده سرخ نشده+ ۱گرم لیمو امانی+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و گرم ۰،۳فلفل سیاه
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت +۲۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۳۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+۱گرم لیمو عمانی+۱۵گرم لپه+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ دارچین+ ۰،۰۵ گرم هل و ۰،۳فلفل سیاه
۶	چلوخورشت‌قیمه‌سیب زمینی با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان + ۴۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۳۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+ ۱گرم لیمو عمانی+۱۵گرم لپه+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ دارچین+ ۰،۰۵ گرم هل و ۰،۳فلفل سیاه
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت + ۴۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۳۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم بادمجان+ ۱گرم لیمو عمانی+۱۵گرم لپه+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه
۸	چلوکباب کوبیده	۱۰۰ گرم برنج +۶۵ گرم گوشت سردست + ۶۵ گرم گوشت قلوه گاه +۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی+۲۰گرم روغن پخت و پز+۵۰گرم لیمو ترش +۴گرم کره+۰،۵ گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۱گرم زعفران
۹	چلو کباب کوبیده مرغ	۱۰۰ گرم برنج +۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی+۲۰گرم روغن پخت و پز+۵۰گرم لیمو ترش +۴گرم کره+۵۰گرم گوشت قلوه گاه+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۱گرم زعفران
۱۰	چلو جوجه کباب	۱۰۰ گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۲۰گرم روغن پخت وپز+۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی +۵۰گرم لیمو ترش یا نارنج+۴گرم کره +۲گرم سس مایونز+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۲گرم زعفران

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی رحیمیان– (پرسنل)

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۳۰۰۰
۲	سوپ جو	۲۰۰۰
۳	سوپ شیر	۱۰۰۰
۴	دوغ لیوانی تک نفره	۱۰۰۰۰
۵	ماست تک نفره	۵۶۰۰
۶	ماست و خیار	۵۰۰
۷	زیتون تکنفره	۲۰۰
۸	سبزی خوردن پاک شده	۲۰۰
۹	چای و بیسکوییت ساقه طلایی	۲۳۰۰
۱۰	میوه	۳۶۰
۱۱	افطاری۱	۳۲۰
۱۲	افطاری۲	۳۲۰
۱۳	افطاری۳	۳۲۰
۱۴	افطاری۵	۴۸۰
۱۵	چای و قند	۳۶۰
۱۶	شیر	۴۵۰۰
۱۷	شیر بیسکوییت پتی بور	۲۳۰۰

شرکت آذربخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

معاونت توسعه و درمان دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تبریز مدیریت خدمات پشتیبانی امور قراردادها

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای بیمارستان کوثر

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و کره وتخم مرغ	۱۲۰۰۰
۲	نان و کره و مربا	۱۷۰۰۰
۳	نان و حلوا شکری	۱۷۰۰۰
۴	نان و پنیر وگوجه	۱۷۰۰۰
۵	نان و کره و عسل	۱۶۰۰۰
۶	نان تخم مرغ گوجه	۱۲۰۰۰
۷	نان و عدسی	۵۰
۸	نان کره پنیر	۱۶۰۰۰
۹	نان و پنیر و گوجه وخیار	۲۰۰۰
۱۰	نان تخم مرغ وگوجه و خیار	۱۰۰۰
۱۱	نان و پنیر گردو	۶۰۰۰
۱۲	نان املت	۵۰
۱۳	نان خاگینه	۵۰
۱۴	نان نیمرو	۵۰
۱۵	نان و فرنی	۵۰
۱۶	نان و خوراک لوبیا	۵۰
۱۶	نان و حلیم	۵۰

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۲۰

امور قراردادها

بیمارستان بوعلی سینا

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر
بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع صبحانه پرسنل و بیمار	جیره
۱	نان و پنیرو خرما خشک	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ،۱عدد پنیر ۳۰ گرم ، خرما خشک ۲۵ گرم، نان لواش ۱۰۰ گرم
۲	نان و کره وتخم مرغ	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، یک عدد تخم مرغ ، کره تک نفره ۱۰ گرم ، نان لواش ۱۰۰ گرم
۳	نان و کره و مربا	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، مربا ۳۰ گرم ، کره تک نفره ۱۰ گرم ، نان لواش ۱۰۰ گرم
۴	نان و حلوا شکری	۱۰۰ گرم نان لواش چای ۲ گرم+ ۱ عدد قند تکنفره + ۳۰ گرم حلواشکری
۵	نان و املت	۱۰۰ گرم نان لواش چای ۲ گرم+۱ عدد قند تکنفره +گوجه ۷۰ گرم + ۵ گرم رب گوجه فرنگی+ یک عدد تخم مرغ +روغن سرخ کردنی ۱۰ گرم +زردچوبه ۰،۵گرم+ فلفل ۰،۳ گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۶	نان و تخم مرغ نیمرو	۱۰۰ گرم نان لواش چای ۲ گرم+ ۱ عدد قند تکنفره +دو عدد تخم مرغ +روغن ۱۰ گرم + زردچوبه ۰،۵گرم+ فلفل ۰،۳ گرم+ ۰،۵ گرم نمک یددار
۷	نان و پنیر وگوجه	چای ۲ گرم+۱ عدد قند تکنفره ، پنیر ۳۰ گرم ،۷۰ گرم گوجه، نان لواش ۱۰۰ گرم
۸	نان و پنیر	چای ۲ گرم+ ۱ عدد قند تکنفره ، پنیر ۳۰ گرم ، نان لواش ۱۰۰گرم
۹	نان و کره و عسل	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، عسل ۲۰ گرم ، کره تک نفره ۱۰ گرم ، نان لواش ۱۰۰ گرم
۱۰	نان تخم مرغ گوجه	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، یک عدد تخم مرغ ، ۷۰ گرم گوجه ، نان لواش ۱۰۰ گرم،
۱۱	نان و عدسی	۱۰۰ گرم نان لواش چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره +۶۰ گرم عدس+ ۲۰ گرم پیاز +۲۰ گرم سیب زمینی+ ۵ گرم رب +۱۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ادویه (نمک ۰،۵، فلفل۰،۳، زردچوبه ۰،۵ و گلپر۰،۵)
۱۲	نان پنیر و گردو	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، پنیر ۳۰ گرم ،۱۵ گرم گردو، نان لواش ۱۰۰ گرم
۱۳	نان پنیر خیار	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، پنیر ۳۰ گرم ،۱۰۰ گرم خیار، نان لواش ۱۰۰ گرم
۱۴	نان پنیر	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، پنیر ۳۰ گرم ،نان لواش ۱۰۰ گرم
۱۵	نان کره پنیر	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، پنیر ۳۰ گرم ، کره ۱۰ گرم ، نان لواش ۱۰۰ گرم
۱۶	نان تخم مرغ	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، یک عدد تخم مرغ ، نان لواش ۱۰۰ گرم
۱۷	نان لوبیا چیتی	۱۰۰ گرم نان لواش، چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره +۵۰ گرم لوبیا چیتی،۲۰ گرم سیب زمینی ،۲۰ گرم پیاز،۱۵ گرم رب گوجه،۱۰گرم روغن ، ۲۰ گرم قارچ + ادویه (نمک ۰،۵، فلفل۰،۳، زردچوبه ۰،۵)

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

بیمارستان کوثر

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز کوثر

ردیف	انواع صبحانه	جیره
۱	نان و کره و پنیر کم چرب	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم کره+۳۰گرم پنیر کم چرب
۲	نان و کره و تخم مرغ	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم کره+۱ عدد تخم مرغ
۳	نان و کره و مربا	۱عدد نان ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم کره+۲۵ گرم مربا
۴	نان و کره و عسل	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم کره+۲۵ گرم عسل
۵	نان و حلواشکری	۱عدد نان لواش۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۳۰گرم حلواشکری
۶	نان و پنیر و گوجه	۱عدد نان لواش۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۳۰گرم پنیر کم چرب +۵۰گرم گوجه
۷	نان و پنیر و گوجه و خیار	۱عدد نان لواش۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۳۰گرم پنیر کم چرب +۵۰گرم گوجه+ ۷۰ گرم خیار
۸	نان و تخم مرغ و گوجه	۱عدد نان لواش۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر+۵۰گرم گوجه+۱ عدد تخم مرغ
۹	نان و پنیر و گردو	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۱۵ گرم مغز گردو+۳۰گرم پنیر کم چرب
۱۰	نان و املت	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای + ۵گرم قند+۲۰ گرم پیاز +۲ عدد تخم مرغ+۱۰۰گرم گوجه+۱۰گرم روغن سرخ کردنی+ نمک و فلفل و زردچوبه و میزان کافی
۱۱	نان وعدسی	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۹۰گرم عدس+۵۰گرم پیاز+۱۵گرم روغن سرخ کردنی+۱۵گرم رب+۵۰ گرم لیموترش+۳۰گرم سیب زمینی+نمک و فلفل و زردچوبه و گلپر به میزان کافی
۱۲	نان وتخم مرغ نیمرو	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۱۰گرم روغن+ ۲عدد تخم مرغ+ نمک و فلفل و زردچوبه و میزان کافی
۱۳	نان و خاگینه	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای + ۵گرم قند+۱۰ گرم کره +۲ عدد تخم مرغ+۱۰۰گرم آرد گندم+۱۰گرم روغن سرخ کردنی+ نمک و فلفل و زردچوبه و میزان دافی
۱۴	نان و فرنی	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای + ۵گرم قند+۱۵گرم شکر + ۵ گرم گلاب+۰,۲ گرم هل+۲۰ گرم آرد برنج+ ۱ گرم خلال بادام+ ۱۰۰ سی سی شیر
۱۵	نان و حلیم	۱عدد نان لواش۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم شکر+۲۵۰ گرم حلیم آماده
۱۶	نان و خوراک لوبیا	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۹۰گرم لوبیا چیتی+۲۰گرم پیاز+۱۵گرم روغن سرخ کردنی+۱۵گرم رب+۵۰ گرم لیموترش+۴۰۰گرم سیب زمینی+ ۲۰ گرم قارچ+نمک و فلفل و زردچوبه و گلپر به میزان کافی





۱۷	نثارمرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان + ۲۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۰،۰۲گرم زعفران+۱گرم خلال پسته+۱گرم خلال بادام +۱گرم خلال نارنج+۵گرم زرشک+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ دارچین و ۰،۰۵ گرم هل
۱۸	عدس پلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۶۰گرم مرغ+ ۱۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+۳۰گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+۱ گرم نمک+ ۰،۵ گرم زردچوبه و ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۳ گرم دارچین

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز رحیمیان–بیمار

ردیف	انواع ناهار	تعداد پرس سالانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۶۰۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۵۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۶۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۶۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۵۶۰
۶	چلوخورشت‌قیمه‌سیب زمینی با مرغ	۵۶۰
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۴۲۰
۸	چلوکباب کوبیده	۱۰۵۰
۹	چلو کباب کوبیده مرغ	۱۰۰۰
۱۰	چلو جوجه کباب	۱۰۵۰
۱۱	قیمه نثار	۷۵۰
۱۲	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۸۴۰
۱۳	لوبیا پلو با مرغ	۴۰۰
۱۴	عدس پلو با گوشت گیاهی	۴۰۰
۱۵	استانبولی پلوبا گوشت گیاهی	۴۰۰
۱۶	استانبولی پلو با مرغ	۲۵۰
۱۷	نثارمرغ	۲۵۰
۱۸	عدس پلو با مرغ	۳۰۰

شرکت آذربخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

اپراتور سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
امور قراردادها
مدیریت خدمات بهداشتی

۱۵	افطاری با حلیم	۲۰۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر+۲۵ گرم +۱۵۰ گرم میوه+۱۵گرم گردو+چای ۲ گرم+۵گرم شکر+ ۵گرم قند+ حلیم ۲۵۰ گرم+
۱۶	افطاری با شله زرد	۲۰۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر+۲۵ گرم رطب +۱۵۰ گرم میوه+۱۵ گرم گردو+چای ۲ گرم+۵گرم شکر+ ۵گرم قند +شله زرد(۲۵ گرم برنج نیم دانه ایرانی+۵۰ گرم شکر+خلال بادام۵گرم+ خلال پسته ۲ گرم+ کره۵ گرم+۷ گرم گلاب + دارچین۲ گرم +هل ۰,۲ گرم +زعفران۰,۰۳ گرم
۱۷	افطاری با سوپ جو	۲۰۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر+۲۵ گرم رطب +۱۵۰ گرم میوه+۱۵ گرم گردو+چای ۲ گرم+۵گرم شکر+ ۵گرم قند +سوپ جو(۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۳۰گرم پیاز+۱۵گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۱۵گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+۱۵گرم جو +جو پرک ۱۰ گرم+ سینه ی مرغ پاک شده ۱۵ گرم+۲۰ گرم قارچ+۸ گرم ذرت(زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم + نمک یددار تصفیه شده ۰,۵ گرم)+ ۵۰گرم سبزی خوردن
۱۸	افطاری با سوپ شیر	۲۰۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر+۲۵ گرم رطب +۱۵۰ گرم میوه+۱۵ گرم گردو+چای ۲ گرم+۵گرم شکر+ ۵گرم قند +سوپ شیر (۱۰۰ سی سی شیر+ ۵ گرم ابلیمو + جعفری ۱۰گرم + نخود فرنگی ۱۰گرم + ۱۵ 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)
۱۹	شیر تک نفره	۲۰۰ سی سی شیر پگاه یا کاله یا میهن
۲۰	شیر بیسکویت	۲۰۰ سی سی شیر تک نفره+۳۰ گرم بیسکوییت ساده بسته بندی
۲۱	فرنی	۲۰گرم آرد برنج +۲۰گرم شکر+ شیر ۱۲۰ سی سی+گلاب ۲۰گرم
۲۲	ابمیوه و کیک	یک عدد آبمیوه ۲۰۰ سی سی+ کیک شیرین عسل یا نان رضوی یا درنا یا نظری تک نفره
۲۳	چای و بیسکویت	۲گرم چای+یک عدد بیسکوئیت پتی بور
۲۴	بستنی تکنفره	۱۰۰ سی سی بستنی تک نفره میهن یا کاله یا دو مینو یا پگاه
۲۵	چای ویژه	۲ گرم چای خشک+ ۰,۵ گرم هل+۱ گرم دارچین
۲۶	آبمیوه	یک عدد آبمیوه ۲۰۰ سی سی

شرکت آذرمعیشت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

پیوست شماره چهار

مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع ناهارپرسنل	پرس سالیانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۲۲۵۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۵۰۵۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۲۶۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۲۶۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۲۵۵۰
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۲۵۵۰
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۲۵۵۰
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۲۵۵۰
۹	چلو خورشت کرفس با گوشت	۱۲۶۰
۱۰	چلو خورشت کرفس با مرغ	۱۲۶۰
۱۱	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۱۳۰۰
۱۲	چلو خورشت بادمجان با گوشت	۱۲۶۰
۱۳	چلوخورشت بادمجان با مرغ	۱۲۶۰
۱۴	چلو خورشت آلو با گوشت	۱۲۶۰
۱۵	چلو خورشت آلو با مرغ	۱۲۶۰
۱۶	قیمه نثار گوشت	۲۵۵۰
۱۷	قیمه نثار مرغ	۲۵۵۰
۱۸	سبزی پلو با مرغ	۵۱۰۰
۱۹	چلوکباب کوبیده گوشت	۱۰۱۰۰
۲۰	چلوکباب کوبیده مرغ	۵۰۵۰
۲۱	چلو جوجه کباب	۱۱۳۴۰

شرکت آذربخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز رحیمیان– بیمار

ردیف	انواع شام	جیره
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۰گرم شنیسل مرغ +۲۰۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی+۲۰گرم روغن پخت و پز+۵۰گرم لیمو ترش +۴گرم کره+ ۲گرم سس مایونز+۰،۵ گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه + +۵گرم آبلیمو+۱۰۰گرم نان لواش+ ۰،۰۲گرم زعفران
۲	خوراک مرغ	۳۰۰ گرم ران مرغ پاک شده با پوست+ ۱۵گرم روغن مایع پخت و پز+ ۵ گرم روغن سرخ کردنی + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو +۲۰گرم رب گوجه +۱۰گرم فلفل دلمه+۱۰۰گرم سیب زمینی+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+ ۱گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۵ گرم
۳	ماکارونی با گوشت گیاهی	۱۰۰گرم ماکارونی+۶۰گرم گوشت گیاهی+۱۵گرم روغن سرخ کردنی + ۵ گرم روغن پخت و پز+ ۲۰گرم پیاز+۵۰گرم سیب زمینی+۲۵گرم قارچ+۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم فلفل دلمه +۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+نمک ۰،۵ گرم و زردچوبه ۰،۵ گرمو فلفل سیاه ۰،۳ گرم
۴	خوراک کوبیده	۶۰گرم گوشت سردست+ ۹گرم گوشت قلوه گاه +۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی +۵۰گرم لیمو ترش+۲گرم کره+ ۱۰۰گرم نان لواش+۱گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۱گرم زعفران
۵	خوراک ماهی	۳۰۰گرم ماهی+ ۳۰گرم روغن سرخ کردنی+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم سوخاری+۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم نارنج+۱۰۰گرم نان لواش+۱گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه
۶	خوراک کتلت	۹۰گرم گوشت سردست+۲۳گرم تخم مرغ+۱۰۰گرم سیب زمینی+۳۰گرم روغن سرخ کردنی+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم آرد سوخاری+۱۰۰گرم نان+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+۱گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه
۷	الویه آماده	۱عدد الویه ویشتا یا نامی نو +۹۰گرم نان باگت +۵۰گرم گوجه
۸	خوراک لوبیا چیتی وقارچ	۱۰۰گرم لوبیا چیتی+۴۰گرم سیب زمینی+۲۰گرم قارچ+۵گرم روغن پخت و پز+۲۰گرم پیاز+۱۵گرم رب گوجه +۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم نارنج+۱گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه
۹	ناگت مرغ آماده	۵عدد ناگت مرغ آماده پمینا کاله+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۱۰۰گرم سیب زمینی+۹۰ گرم نان باگت +۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه
۱۰	خوراک کباب کوبیده مرغ	۱۱۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵۰گرم پیاز+۶۰گرم گوشت قلوه گاه +۱۰۰گرم گوجه فرنگی+۵۰گرم لیمو +۱۰۰گرم نان لواش+۱گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه
۱۱	خوراک شنیسل مرغ آماده	۱۵۰گرم شنیسل مرغ آماده+۹۰ گرم نان باگت +۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه
۱۲	خوراک قارچ و مرغ	۱۰۰گرم مرغ+۴۰گرم قارچ+۵۰گرم هویج+۵۰گرم گوجه+۲۰گرم پیاز+۲۰گرم روغنپخت و پز +۱۵گرم رب گوجه فرنگی+۱۰۰گرم نان لواش+۵۰گرم نارنج+۱گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه
۱۳	خوراک تن ماهی	۱ عدد تن ماهی ۱۲۰ گرمی+ ۵۰ گرم لیموترش+ ۱ عدد نان ۱۰۰گرمی +۵۰ گرم خیارشور
۱۴	خوراک کنتاکی	۲۰گرم آرد سوخاری+۳۰۰ گرم ران مرغ پاک نشده۳۵۰گرم+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۵۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم سیب زمینی+۵۰گرم خیارشور+۵۰گرم گوجه+۱۰۰ گرم نان لواش +۱گرم نمک و ۰،۵ گرم زردچوبه و۰،۳ گرم فلفل سیاه

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی فسا
امور قراردادها
مدیریت خدمات بیمارستانی

۲۶	یک سیخ جوجه و نان با لیمو	۲۰
۲۷	یک سیخ جوجه و نان با نارنج	۲۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر
بیمارستان امیرالمومنین (ع)

ردیف	انواع شام	جیره
۱	خوراک جوجه کباب با لیمو	۱۸۰گرم سینه مرغ +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی+۵گرم روغن سرخ کردنی+۴گرم کره+ ۲گرم سس مایونز +۱۰گرم ماست +۱۰گرم آبلیمو+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی+۵۰ گرم لیمو+۰،۰۱ گرم زعفران +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۲	خوراک جوجه کباب با نارنج	۱۸۰گرم سینه مرغ +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی+۵گرم روغن سرخ کردنی+۴گرم کره+ ۲گرم سس مایونز +۱۰گرم ماست +۱۰گرم آبلیمو+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۵۰ گرم نارنج +۰،۰۱ گرم زعفران +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۳	خوراک مرغ	۳۰۰ گرم ران مرغ با پوست + ۲۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰ گرم پیاز + ۵گرم آبلیمو +۲۰گرم رب گوجه +۱۰گرم فلفل دلمه+۱۰۰گرم سیب زمینی+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۵۰گرم گوجه فرنگی +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳گرم دارچین +۰،۳گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۴	خوارک کتلت	۹۰گرم گوشت سردست+۳۰گرم تخم مرغ (نصف)+۱۰۰گرم سیب زمینی+۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+۵۰ گرم پیاز +۱۵گرم آرد سوخاری+ ۵۰گرم گوجه+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۵	ناگت مرغ آماده	۵عدد ناگت مرغ آماده پمینا کاله+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۱۰۰گرم سیب زمینی+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی + ۵۰گرم گوجه +۱عدد سس تک نفره قرمز۲۰گرمی
۶	خوارک کباب کوبیده با لیمو	۱۵۰گرم گوشت (۹۰گرم قلوه گاه+ ۶۰گرم سردست) +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی +۲گرم کره+ ۵گرم آبلیمو +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۰،۰۱ گرم زعفران +۵۰ گرم لیمو + ۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۷	خوارک کباب کوبیده با نارنج	۱۵۰گرم گوشت (۹۰گرم قلوه گاه+ ۶۰گرم سردست) +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی +۲گرم کره+ ۵گرم آبلیمو +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۰،۰۱ گرم زعفران +۵۰ گرم نارنج ۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۸	خوراک ماهی با لیمو	۲۵۰گرم ماهی قزل آلای پاک شده(۳۰۰گرم پاک نشده)+ ۳۵گرم روغن سرخ کردنی+۵۰ گرم پیاز+۱۰گرم آرد سوخاری+۱۰گرم آبلیمو +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۰،۰۱ گرم زعفران +۵۰ گرم لیمو +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۹	خوراک ماهی با نارنج	۲۵۰گرم ماهی قزل آلای پاک شده(۳۰۰گرم پاک نشده)+ ۳۵گرم روغن سرخ کردنی+۵۰ گرم پیاز+۱۰گرم آرد سوخاری+۱۰گرم آبلیمو +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۰،۰۱ گرم زعفران +۵۰ گرم نارنج +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۱۰	الویه اماده	۱عدد الویه ویشتا یا نامی نو +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی + ۵۰گرم گوجه +۱عدد سس تک نفره مایونز

شرکت آذرنخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تهران
امور قراردادها

مرکز آموزشی درمانی قدس

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر
مرکز آموزشی درمانی قدس–(بیمار و همراه)

ردیف	انواع صبحانه	جیره
۱	نان و پنیروشیر	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵ گرم شکر+ پنیر تکنفره+ یک پاکت شیر
۲	نان و تخم مرغ و شیر	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵گرم شکر+ یک عدد تخم مرغ + یک پاکت شیر
۳	نان و کره و مربا و شیر	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵ گرم شکر+۱۰گرم کره+۲۵گرم مربا+ یک پاکت شیر
۴	نان و کره و عسل و شیر	۱۰۰گرم نان+۴گرم چای+۵ گرم شکر+۱۰گرم کره+۲۵گرم عسل+ یک پاکت شیر
۵	نان و پنیر و گوجه و شیر(بیماردیابتی)	۶۰گرم نان لواش + ۴ گرم چای+۳۰گرم پنیر+۵۰گرم گوجه،۹۰ گرم خیار+ یک پاکت شیر کم چرب
۶	نان و تخم مرغ و گوجه و شیر(بیمار دیابتی)	۶۰گرم نان لواش +۴ گرم چای+۵۰گرم گوجه+۹۰ گرم خیار+یک عدد تخم مرغ+ یک پاکت شیر کم چرب
۷	فرنی	آردبرنج ۳۰ گرم، ۱۵۰ میلی لیتر شیر،۱۵ گرم شکر، ۵ میلی لیتر گلاب

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی قدس– (بیمار و همراه)

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و پنیر و شیر	۲۰۰۰۰
۲	نان وتخم مرغ وشیر	۱۴۰۰۰
۳	نان وکره و مربا وشیر	۱۵۰۰۰
۴	نان وکره وعسل وشیر	۷۰۰۰
۵	نان وپنیروگوجه و خیاروشیر	۵۰
۶	نان وتخم مرغ وگوجه و خیار وشیر	۵۰
۷	فرنی	۴۰۰۰

شرکت آذر پخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

معاونت توسعه ارتباط و منابع دانشگاه علوم پزشکی قدس
امور قراردادها

۲۶	یک سیخ جوجه و نان با لیمو	۱۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی +۵۰گرم لیمو ترش +۴گرم کره+ ۵گرم آبلیمو +۲گرم سس مایونز+۱۰ گرم ماست +۰،۰۱ گرم زعفران+ ۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی+ ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۲۷	یک سیخ جوجه و نان با نارنج	۱۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی +۵۰گرم نارنج+۴گرم کره+ ۵گرم آبلیمو +۲گرم سس مایونز+۱۰ گرم ماست+۰،۰۱ گرم زعفران+ ۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی+ ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

معاونت توسعه فرآیند رشد دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تبریز
اعور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی رحیمیان – (پرسنل)

ردیف	انواع ناهار	تعداد پرس سالانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۶۰۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۵۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۶۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۶۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۵۶۰
۶	چلوخورشت‌قیمه‌سیب زمینی با مرغ	۵۶۰
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۴۲۰
۸	چلوکباب کوبیده	۱۰۵۰
۹	چلو کباب کوبیده مرغ	۱۰۰۰
۱۰	چلو جوجه کباب	۱۰۵۰
۱۱	قیمه نثار	۷۵۰
۱۲	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۸۴۰
۱۳	لوبیا پلو با مرغ	۴۰۰
۱۴	عدس پلو با گوشت گیاهی	۴۰۰
۱۵	استانبولی پلو با گوشت گیاهی	۴۰۰
۱۶	استانبولی پلو با مرغ	۲۵۰
۱۷	نثارمرغ	۲۵۰
۱۸	عدس پلو با مرغ	۳۰۰

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

		لوبیا چیتی+۱۰گرم عدس+۱۰ گرم روغن سرخ کردنی +۴۰گرم پیاز+۲۰گرم کشک+۱ گرم نعنا خشک+۵گرم سیر+۰،۵ گرم نمک
۱۸	افطاری با شله زرد	۱۰۰گرم نان لواش +۳۰گرم پنیر کم چرب+۳۰گرم خرما رطب +۱۰۰گرم خیار+۴گرم چای +۱ عدد شیر کم چرب تکنفره۲۰۰سی سی +شله زرد{۲۰گرم برنج ایرانی یا نیم دانه +۱۲گرم شکر+۲ گرم خلال بادام درختی+۲گرم گلاب+ ۱گرم کره +۰،۰۱ گرم زعفران +۰،۱گرم هل
۱۹	افطاری با سوپ ورمیشل	۱۰۰گرم نان لواش +۳۰گرم پنیر کم چرب+۳۰گرم خرما رطب +۱۰۰گرم خیار+۴گرم چای +۱ عدد شیر کم چرب تکنفره۲۰۰سی سی +سوپ ورمیشل{۲۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان +۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۵ گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+ ۵گرم روغن پخت +۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۵گرم ذرت+۱۰گرم ورمیشل+۰،۵ گرم نمک +۰،۳گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه
۲۰	افطاری با سوپ جو	۱۰۰گرم نان لواش +۳۰گرم پنیر کم چرب+۳۰گرم خرما رطب +۱۰۰گرم گوجه +۴گرم چای +۱ عدد شیر کم چرب تکنفره۲۰۰سی سی +سوپ جو{۲۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۵ گرم پیاز +۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+ ۵گرم روغن پخت+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۵گرم ذرت+۱۰گرم جو کامل+۰،۵ گرم نمک +۰،۳گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه
۲۱	افطاری با سوپ شیر	۱۰۰گرم نان لواش +۳۰گرم پنیر کم چرب+۳۰گرم خرما رطب +۱۰۰گرم گوجه +۴گرم چای +۱ عدد شیر کم چرب تکنفره۲۰۰سی سی +سوپ شیرو قارچ{۲۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان +۲۰گرم سیب زمینی+ ۵گرم روغن پخت +۱۵گرم هویج+۲۵ گرم پیاز +۱۵۰گرم شیر +۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۵گرم ذرت+۱۰گرم جو پرک+۵گرم خامه+۲۰گرم قارچ+۰،۵ گرم نمک +۰،۳گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه
۲۲	چای و قند	۴گرم چای+۵گرم قند
۲۳	شیر	۱ عدد شیر تکنفره کم چرب ۲۰۰سی سی
۲۴	میوه و سبزی	۱۵۰گرم میوه فصل مرغوب+۱۰۰گرم خیار مجلسی
۲۵	بیسکویت ساده و میوه و سبزی	۱۰۰گرم خیار مجلسی+۶ عدد بیسکوییت پتی بور+۱۰۰گرم میوه
۲۶	شیر بیسکوییت ساقه طلایی	۱ عدد شیر کم چرب تکنفره۲۰۰سی سی+۳ عدد بیسکوییت ساقه طلایی
۲۷	پوره پر پروتئین	۱۵۰گرم سینه ی مرغ+۱۰۰گرم سیب زمینی+۷۰گرم تخم مرغ+۱۰گرم کره+۵۰سی سی شیر

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای بیمارستان امیرالمومنین (ع)

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۵۵۴۸
۲	سوپ جو	۵۵۱۷
۳	سوپ شیر	۵۴۰۰
۴	دوغ لیوانی	۱۲۰۰۰
۵	ماست تکنفره	۲۶۴۷۱
۶	زیتون	۴۰۰
۷	سالاد فصل اماده با سس	۱۰۵
۸	ملحقات و پیش غذا پرپتاسیم	۱۰
۹	ملحقات و پیش غذا پرفیبر	۱۰
۱۰	ملحقات و پیش غذا اسهالی	۱۰
۱۱	ملحقات و پیش غذا هویج	۵۵۰۰
۱۲	ملحقات و پیش غذا کدوسبز	۱۰۵۰۰
۱۳	ملحقات و پیش غذا خیارشور	۱۰۰۰
۱۴	چای بیسکویت ساقه طلایی	۷۶
۱۵	شیر و خرما	۱۵۵
۱۶	میوه	۱۶۳۳
۱۷	افطاری با آش رشته	۶۹۶
۱۸	افطاری با شله زرد	۶۹۶
۱۹	افطاری با سوپ ورمیشل	۶۹۶
۲۰	افطاری با سوپ جو	۶۹۶
۲۱	افطاری با سوپ شیر	۶۹۶

(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰
امورقراردادها

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:

	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 وبهداشتی انبارهای نگهداری موادوفرآورده های غذایی،آرایشی وبهداشتی وتفکیک غذاهای خام وپخته 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	

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

نشانی: قزوین - خیابان نواب شمالی - خیابان شهید سلمانی- مجتمع ادارات - ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن: ۵-۳۳۳۷۵۵۱۲-۰۲۸ دورنگار: ۳۳۳۷۵۵۱۴-۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵

امور قراردادها

		+ ۱ گرم شکر + هل ۰،۰۸ گرم+ ادویه (فلفل ۰،۳، زردچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ زعفران ۰،۰۳ گرم+۱ گرم گلاب
۱۸	قیمه نثار مرغ	برنج ۹۰ گرم +۱۲۰ گرم مرغ +۲۵ گرم رب گوجه+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز +۴۰ گرم پیاز+۵ گرم ابلیمو+۱ گرم خلال پسته + ۱ گرم خلال بادام+۱ گرم خلال نارنج+۱۰ گرم زرشک + ۱ گرم شکر + هل ۰،۰۸ گرم + ادویه (فلفل ۰،۳، زردچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ زعفران ۰،۰۳ گرم+۱ گرم گلاب
۱۹	سبزی پلو با مرغ	برنج ۹۰ گرم + سبزی پلویی ۴۰ گرم +۳۰۰ گرم مرغ با پوست پاک نشده+ روغن سرخ کردنی ۱۵گرم+ روغن پخت ویز ۵ گرم +پیاز ۳۰ گرم +رب گوجه ۲۰ گرم +ابلیمو۵ گرم+سیر۳ کرم+کرفس ۲۰ گرم +فلفل دلمه ۱۵گرم +هویج ۳۰ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ هل ۰،۰۵ + سرکه سفید۴ سی سی+ زعفران ۰،۰۳ گرم
۲۰	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	برنج ۹۰ گرم +۷۰ گرم گوشت گیاهی +۳۵ گرم پیاز+ ۳۵ گرم روغن سرخ کردنی+۱۰۰ گرم لوبیا سبز+۳۰گرم رب گوجه+ابلیمو یا ابغوره۵ گرم+ ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم
۲۱	لوبیا پلو با مرغ	برنج ۹۰ گرم +۷۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+۳۵ گرم پیاز+ ۳۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز+۱۰۰ گرم لوبیا سبز+۳۰ گرم رب گوجه+ابلیمو یا ابغوره۵ گرم+ هل ۳۰ گرم به ازای ۵۰۰ پرس+ ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ گرم + نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم
۲۲	استانبولی پلو با گوشت گیاهی	برنج ۹۰ گرم +۸۰ گرم سیب زمینی +۸۰ گرم گوشت گیاهی+ ۳۰ گرم رب گوجه+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز+ ابلیمو ۵ گرم +ادویه(فلفل ۰،۳ و زردچوبه۰،۵ گرم) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم + پیاز ۳۵ گرم
۲۳	استانبولی پلو با مرغ	برنج ۹۰گرم +۸۰ گرم سیب زمینی +۸۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۳۰ گرم رب گوجه+۳۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز+ ابلیمو ۵ گرم + ادویه(فلفل ۰،۳ و زردچوبه۰،۵ گرم) + نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم+ پیاز ۳۵ گرم
۲۴	عدس پلو با گوشت گیاهی	برنج ۹۰ گرم +۸۰ 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
۲۵	عدس پلو با سویا	برنج ۹۰ گرم +۴۰ گرم سویا خشک +۲۰ گرم کشمش+۴۰ گرم عدس+ ۲۰ 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،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۲۶	چلوکباب کوبیده گوشت	برنج ۹۰ گرم +۶۵گرم گوشت سردست+۶۵ گرم قلوه گاه+۳۰ گرم پیاز+۷۰ گرم گوجه فرنگی+۱۵ گرم روغن پخت و پز +ادویه (فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵) گرم+ نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم+ زعفران ۰،۰۲ گرم +۳۰ گرم لیموترش +سماق تک نفره

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد معاونت توسعه مدیریت و منابع امور قراردادها مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر پرسنل
بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع ناهار بیمار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی	برنج ۹۰ گرم +روغن سرخ کردنی ۵۰ گرم+ روغن پخت ویز ۱۰ گرم +ماهی ۳۰۰ گرم پاک نشده قزل آلا+سبزی پلویی ۴۰ گرم + سیر ۳ گرم+پیاز ۳۰ گرم +ابلیمو ۲۵ گرم+ ارد سوخاری ۱۵گرم+ آرد گندم ۵ گرم+ پودر سیر ۱ گرم +ادویه (فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵و گلپر ۱ گرم) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ ۳۰ گرم لیموترش +زیتون بی نمک ۶۰ گرم+ زعفران ۰،۰۲ گرم
۲	چلو ماهی	برنج ۹۰ گرم + روغن سرخ کردنی ۵۰ گرم+ روغن پخت ویز ۱۰ گرم +ماهی ۳۰۰ گرم پاک نشده قزل آل + سیر ۳ گرم+پیاز ۳۰ گرم +ابلیمو ۲۵ گرم+ ارد سوخاری ۱۵گرم+ آرد گندم ۵ گرم+ پودر سیر ۱ گرم + ادویه (فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵و گلپر ۱ گرم) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ ۳۰ گرم لیموترش +زیتون بی نمک ۶۰ گرم+ زعفران ۰،۰۲ گرم
۳	زرشک پلو با مرغ بیمار	برنج ۹۰ گرم +ران مرغ ۳۰۰ گرم با پوست پاک نشده+ روغن سرخ کردنی ۱۵ گرم+ روغن پخت ویز ۵ گرم + شکر ۱ گرم+زرشک ۱۰ گرم+پیاز ۳۰ گرم +رب گوجه ۲۰ گرم +ابلیمو۵ گرم+سیر۲ گرم+کرفس۲۰ گرم +فلفل دلمه ۱۵گرم +هویج ۳۰ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم + سرکه سفید۴ سی سی+ زعفران ۰،۰۳ گرم
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	برنج ۹۰ گرم + گوشت ران ۷۰ گرم +۲۰ گرم لوبیا قرمز+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت ویز ۵ گرم + سبزی قرمه خرد شده ۹۰ گرم +۵ گرم آبلیمو+۱ گرم لیمو عمانی+پیاز ۴۰ گرم+ ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۵	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	برنج ۹۰ گرم + سینه مرغ ۸۰ گرم +۲۰ گرم لوبیا قرمز+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت ویز ۵ گرم + سبزی قرمه ۹۰ گرم +۵ گرم آبلیمو+۱ گرم لیمو عمانی+پیاز ۴۰ گرم+ ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	برنج ۹۰ گرم +گوشت ران گوساله ۷۰ گرم+روغن سرخ کردنی ۳۰ گرم+ روغن پخت ویز ۵ گرم +لپه ۲۰ گرم+سیب زمینی ۹۰ گرم+لیمو عمانی ۱ گرم +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم +پیاز ۳۵ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
امور قراردادها
معاونت خدمات بشتیبانی

۲۷	چلوکباب کوبیده مرغ	برنج ۹۰ گرم +۱۱۰ گرم سینه بدون استخوان+۳۰ گرم چربی بدنه +۳۰ گرم پیاز+۷۰ گرم گوجه فرنگی+۱۵ گرم روغن پخت و پز+ ادویه (فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵) گرم + نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم+ زعفران ۰،۰۲ گرم+ ۳۰ گرم لیموترش
۲۸	چلو جوجه کباب	برنج ۹۰ گرم +سینه مرغ بدون استخوان ۱۷۰ گرم +ابلیمو ۷ گرم+۷۰ گرم گوجه فرنگی+روغن سرخ کردنی ۵ سی سی+ روغن پخت و پز ۱۰ سی سی + ۵ گرم کره حیوانی+ پیاز ۴۰ گرم+ ۳ گرم سس مایونز+۱۰ گرم فلفل دلمه+ادویه (فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵)گرم + نمک یددار ۰،۵ گرم+ نمک فاقد ید ۱ گرم+ زعفران ۰،۰۳ گرم+ ۳۰ گرم لیموترش

پیوست شماره چهار ضمیمه پیشنهاد قیمت)

طبخ و توزیع غذای بیمارستان بوعلی

ردیف	انواع ناهار بیمار	پرس سالیانه
۱	سبزی پلو با ماهی بیمار	۲۱۰۰
۲	چلو ماهی	۲۰۰۰
۳	زرشک پلو با مرغ بیمار	۸۰۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۰۲۰
۵	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۰۵۰
۶	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۲۰۵۰
۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	۲۰۵۰
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۲۰۵۰
۹	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	۲۰۵۰
۱۰	چلو خورشت کرفس با گوشت	۱۰۵۰
۱۱	چلو خورشت کرفس با مرغ	۱۰۵۰
۱۲	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۱۰۵۰
۱۳	چلو خورشت بادمجان با گوشت	۱۰۵۰
۱۴	چلوخورشت بادمجان با مرغ	۱۰۵۰
۱۵	چلو خورشت آلو با گوشت	۱۰۲۰
۱۶	چلو خورشت آلو با مرغ	۱۰۲۰
۱۷	قیمه نثار گوشت	۳۰۰۰
۱۸	قیمه نثار مرغ	۳۰۰۰
۱۹	سبزی پلو با مرغ	۴۱۰۰
۲۰	لوبیا پلو با گوشت گیاهی	۵۵۵۰
۲۱	لوبیا پلو با مرغ	۵۵۵۰
۲۲	استانبولی پلو با گوشت گیاهی	۴۵۶۰

شرکت آذر پخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۱۲۴۰

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی ... امور قراردادها

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز رحیمیان–بیمار

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۳۰۰۰
۲	سوپ جو	۲۰۰۰
۳	سوپ شیر	۱۰۰۰
۵	ماست تک نفره	۵۶۰۰
۶	ماست و خیار	۵۰۰
۷	زیتون تکنفره	۲۰۰
۸	سبزی خوردن پاک شده	۲۰۰
۱۰	میوه	۳۶۰
۱۱	چای و قند	۳۶۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز رحیمیان–بیمار

ردیف	انواع ناهار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی	۱۰۰ گرم برنج+۳۰۰گرم ماهی فزل آلا پاک نشده+۲۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز+۲۰گرم پیاز+۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم نارنج+۴۰گرم سبزی پلویی+ آرد سوخاری ۵ گرم+۱۰گرم آرد گندم+۱ گرم نمک بدون ید +۰,۵ گرم نمک یددار +۰,۵ زردچوبه+۰,۳ فلفل سیاه
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۳۰۰گرم ران مرغ پاک نشده با پوست+ ۱۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۲۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۰گرم زرشک+۲۰گرم رب گوجه+ و۰,۰۵ گرم هل و +۱ گرم نمک بدون ید +۰,۵ گرم نمک یددار +۰,۵ زردچوبه+۰,۳ فلفل سیاه + ۰,۳ گرم دارچین
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت + ۲۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰سبزی قورمه ای پاک شده سرخ نشده + ۱گرم لیمو امانی+۱ گرم نمک+ ۰,۵ گرم زردچوبه و گرم ۰,۳فلفل سیاه
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۲۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۵گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰ سبزی قورمه ای پاک شده سرخ نشده+ ۱گرم لیمو امانی+۱ گرم نمک+ ۰,۵ گرم زردچوبه و گرم ۰,۳فلفل سیاه
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۰۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت +۲۵گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز + ۱۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+۱گرم لیمو عمانی+۱۵گرم لپه+۱ گرم نمک+ ۰,۵ گرم زردچوبه و۰,۳ دارچین+ ۰,۰۵ گرم هل و ۰,۳فلفل سیاه

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
امور قراردادها

۱۶	افطاری(۲) حلیم	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۳۰گرم خرما+ ۱۰۰گرم سبزی خوردنیاک شده(بسته بندی دارای پروانه بهداشتی) ۱۵۰گرممیوه +۱ عددچایکیسهای+۵گرم شکر+۱۰گرم قند+حلیم(۲۵۰گرم حلیم آماده)
۱۷	افطاری (۳) سوپ جو	۱۰۰ گرم لواش+ ۳۰گرم پنیر+۳۰گرم خرما+۱۵۰گرم میوه+ ۱۰۰گرم سبزی خوردن پاک شده(بسته بندی دارای پروانه بهداشتی)+ ۱ عددچای کیسه ای+۱۰ گرم قند+۵گرم شکر+ ۲۵۰ گرم سوپ جو(۴۰ گرم جو، ۲۰ گرم سینه مرغ، ۳۰ گرم سیب زمینی،۲۰ گرم هویج،۱۰ گرم قارچ،۱ گرم فلفل دلمه ،۵ گرم جعفری،۵ گرم رب، ۱ گرم آبلیمو،نمک فلفل زردچوبه به مقدارلازم)
۱۸	بستنی لیوانی	۱ عدد بستنی لیوانی ۱۰۰ گرمی
۱۹	خیار	۲۰۰ گرم خیار

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی قدس– (بیمار و همراه)

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۱۱۵۰۰
۲	سوپ جو	۷۶۰۰
۳	سوپ شیر	۷۶۰۰
۴	دوغ لیوانی	۱۰۰۰۰
۵	ماست تک نفره	۱۴۰۰۰
۶	سالاد فصل آماده با سس مایونز تک نفره	۲۰۰
۷	شیر و بیسکوییت	۳۷۰۰
۸	شیر و کیک	۷۰۰
۹	نان و املت	۱۰۰
۱۰	میوه فصل	۳۰۰۰
۱۱	فرنی	۲۰۰۰
۱۲	سیب زمینی سرخ شده	۲۰۰۰
۱۳	آبمیوه وبیسکویت	۱۰۰۰
۱۴	افطاری(۱)	۲۰۰
۱۵	افطاری(۲)	۲۰۰
۱۶	افطاری (۳)	۲۰۰
۱۷	بستنی لیوانی	۲۰۰
۱۸	خیار	۱۰۰۰

شبکه بهداشت و درمان آذرشهر
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز کوثر

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده پرسنل و بیمار	جیره
۱	سوپ ورمیشل	۱۵گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۷گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی +۱۵گرم ورمیشل+نمک و زردچوبه و فلفل سیاه به میزان کافی
۲	سوپ جو	۱۵ گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۱۰ گرم جو پوست کنده+نمک و زردچوبه و فلفل سیاه به میزان کافی
۳	سوپ شیر	۱۵گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۵۰گرم شیر +۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو پرک+ ۶ گرم کره+ ۵گرم خامه+ ۱۰ گرم قارچ+نمک و فلفل سیاه به میزان کافی
۴	دوغ لیوانی تک نفره	بسته بندی۲۰۰ سی سی دوغ
۵	ماست تک نفره	۹۰ گرم ماست
۶	زیتون کنسروی	۵۰ گرم زیتون کنسروی
۷	ماست و خیار	۱۰۰ گرم ماست+ ۵۰گرم خیار+ ۱ گرم سبزی خشک+ نمک و ادویه به میزان کافی
۸	سبزی خوردن پاک شده	۵۰ گرم سبزی خوردن
۹	دورچین سبزی رژیمی	۴۰ گرم ترکیب سبزیجات (کاهو پیچ/لیمو ترش/ نارنج/فلفل دلمه/ریحان/خیار)
۱۰	سالاد فصل آماده	۱۰۰ گرم سالاد فصل شرکتی+ یک عدد سس مایونز تک نفره
۱۱	نان لواش	۱۰۰ گرم نان لواش
۱۲	چای و بیسکوییت ساقه طلایی	۲گرم چای+۳عدد بیسکوییت ساقه طلایی
۱۳	میوه	۱۸۰گرم میوه فصل مرغوب
۱۴	چای و بیسکویت ساده	۲گرم چای+۳عدد بیسکوییت پتی بور
۱۵	چای و خرما	۲گرم چای+۳عدد خرما خشک
۱۶	چای و قند	۲گرم چای+۳عدد خرما خشک
۱۷	شیر و خرما	۲۰۰ سی سی شیر+ ۳ عدد خرما خشک
۱۸	شیر تک نفره	۱ عدد شیر تک نفره پاکتی ۲۰۰ سی سی
۱۹	فرنی	۵گرم شکر + ۵ گرم گلاب+۰,۲ گرم هل+۲۰ گرم آرد برنج+ ۱ گرم خلال بادام+ ۱۰۰ سی سی شیر
۲۰	لوبیا	۹۰گرم لوبیا چیتی+۲۰گرم پیاز+۱۵گرم روغن سرخ کردنی+۱۵گرم رب+۵۰ گرم لیموترش+۴۰۰گرم سیب زمینی+ ۲۰ گرم قارچ+نمک و فلفل و زردچوبه و گلپر به میزان کافی

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۲۰

معاونت توسعه دارایی و منابع دانشگاه علوم پزشکی ... امور قراردادها

۱۱	خوراک سبزی کوکو	۱۰۰گرم سبزی کوکویی+۲۰۰گرم تخم مرغ+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۱۰گرم آرد گندم+ ۱۵ گرم گردو +۵ گرم زرشک+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی + ۵۰گرم گوجه +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۱۲	خوراک دونر کباب گوشت و مرغ	۱۵۰گرم سیب زمینی+۵۰گرم کباب ترکی مرغ کاله+۵۰گرم کباب ترکی گوشت کاله+۵۰ گرم پیاز +۲۰گرم قارچ+۱۰گرم فلفل دلمه+۴۰گرم روغن سرخ کردنی+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی + ۵۰گرم گوجه +۱عدد سس تک نفره قرمز +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۱۳	ماکارانی مرغ	۱۰۰گرم ماکارونی+۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۲۰گرم روغن سرخ کردنی +۱۵ گرم روغن پخت+ ۵۰ گرم پیاز +۲۵گرم قارچ+ ۵گرم آبلیمو +۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم فلفل دلمه + ۵۰گرم گوجه +۱عدد سس تک نفره قرمز +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۱۴	خوراک کوفته ریزه	۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۱۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم برنج+۲۰گرم روغن پخت+۵۰گرم پیاز+۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم آبلیمو+۲گرم زرشک+۱۰گرم آلو+۳۰گرم سبزی معطر (سبزی کوفته) +۱۵گرم آرد نخود چی +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی + ۵۰گرم گوجه +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۱۵	خوراک گوشت و سبزیجات	۱۰۰گرم گوشت سردست+۵۰گرم پیاز+ ۲۰ گرم روغن پخت+ ۵۰گرم هویج+۳۰گرم رب گوجه+۱۰گرم آبلیمو+۱۰۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم آلو+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی + ۵۰گرم گوجه +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳گرم دارچین+۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۱۶	خوراک قارچ و مرغ	۱۰۰گرم سینه بدون استخوان مرغ+۸۰گرم قارچ+۱۰۰گرم هویج+۸۰گرم گوجه+۵۰ گرم پیاز +۲۰گرم روغن پخت + ۵گرم آبلیمو + ۱۰ گرم روغن سرخ کردنی+۱۵گرم رب گوجه فرنگی+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳گرم دارچین+۰،۳ گرم فلفل سیاه+۲گرم گلاب +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۱۷	خوراک تن ماهی با لیمو	یک عدد تن ماهی ۱۲۰گرمی +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۵۰ گرم لیمو+ ۵۰گرم گوجه
۱۸	خوراک تن ماهی با نارنج	یک عدد تن ماهی ۱۲۰گرمی +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۵۰ گرم نارنج + ۵۰گرم گوجه
۱۹	خوارک کوکو مرغ	تخم مرغ۱۰۰گرم+سینه مرغ بدون استخوان ۱۰۰گرم+ ۱۰۰ گرم سیب زمینی+۵۰ گرم پیاز +۴۰گرم روغن سرخ کردنی+فلفل دلمه ای ۵گرم+کره ۵ گرم+۳۰گرم جعفری+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی + ۵۰گرم گوجه+ ۵گرم آرد گندم +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۲۰	خوارک سیب زمینی تخم مرغ با لیمو	۱۵۰گرم سیب زمینی+۱عدد تخم مرغ (۷۰گرمی)+کره ۱۰ گرمی تک نفره+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۵۰ گرم لیمو+ ۵۰گرم گوجه +۱عدد سس تک نفره مایونز+۱عدد سس تک نفره قرمز
۲۱	شنسیل مرغ سوخاری	۱۸۰گرم سینه بدون استخوان مرغ+۳۰گرم تخم مرغ (نصف)+۲۰گرم آرد سوخاری+۵۰ گرم پیاز +۳۰گرم روغن سرخ کردنی+۵گرم آبلیمو+۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۵۰گرم گوجه فرنگی +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار
۲۲	شنسیل مرغ رژیمی	۱۸۰گرم سینه بدون استخوان مرغ+۲۰۰گرم رب گوجه +۱۵ گرم روغن سرخ کردنی+۵گرم آبلیمو+۵۰ گرم پیاز +۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۵۰گرم گوجه فرنگی +۱۰گرم هویج+۱۰گرم فلفل دلمه ای+۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

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 اعتیاز	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.

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر پرسنل
بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع شام پرسنل	جیره
۱	خوراک مرغ	۹۰ گرم نان باگت +ران مرغ ۲۵۰ گرم پاک نشده با پوست + روغن سرخ کردنی ۲۵ گرم+ پیاز ۳۰ گرم +رب گوجه ۲۰ گرم +آبلیمو ۵ گرم+سیر۲ کرم+کرفس۲۰ گرم +فلفل دلمه ۲۰گرم +هویج ۳۰ گرم+ادویه(فلفل ۰,۳، زرچوبه۰,۵، دارچین۰,۳) + نمک یددار ۰,۵ +هل ۰,۰۵ گرم + سرکه سفید۴ سی سی+ زعفران ۰,۰۳ گرم +۱۰۰ گرم سیب زمینی + ۵۰ گرم قارچ
۲	ماکارانی با گوشت گیاهی	۷۰ گرم گوشت گیاهی+۱۱۰ گرم ماکارونی+۴۰ گرم رب گوجه+۳۰ گرم روغن+۲۰ گرم پیاز+۲۰ گرم فلفل دلمه+۳۰گرم قارچ+۲۰ گرم نخود فرنگی+ ادویه(فلفل ۰,۳، زرچوبه۰,۵، دارچین۰,۳) + نمک یددار ۰,۵ +۱ عدد سس کچاپ
۳	کوکو سیب زمینی	۹۰ گرم باگت +۳ عدد کوکو سیب زمینی اماده +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۵۰ گرم خیار شور+ ۷۰ گرم گوجه
۴	همبرگر آماده	۹۰ گرم نان باگت +۲ عدد همبرگر اماده ممتاز ۶۰ درصد+۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+۱۰۰ گرم سیب زمینی+۵۰ گرم خیار شور+۷۰ گرم گوجه+یک عدد سس کچاپ تک نفره
۵	مرغ سوخاری	۱۰۰ گرم نان لواش+ران مرغ ۲۵۰گرم پاک نشده با پوست+روغن۶۰ گرم+سیب زمینی ۱۵۰ گرم +۲۰ گرم فلفل دلمه+۳۰ گرم ارد سوخاری+۲۰ گرم تخم مرغ+۲۵ گرم پیاز +۱ عدد سس کچاپ یا سس انار+۳۵ گرم خیار شور+ادویه (نمک یددار ۰,۵،فلفل۰,۳، زرچوبه۰,۵ + پودر سیر ۱ گرم)
۶	الویه اماده	۹۰ گرم نان باگت +۱ عدد سالاد الویه اماده
۷	خوراک سبزی کوکو	۹۰ گرم باگت +۳ عدد کوکو سبزی اماده +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی + ۵۰ گرم خیار شور+ ۷۰ گرم گوجه
۸	خوراک دونر کباب گوشت و مرغ	نان باگت ۹۰ گرم+ کباب ترکی گوشت و مرغ آماده ۱۰۰ گرم+ روغن سرخ کردنی ۳۰ گرم + پیاز ۲۰ گرم+ رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم+ سیب زمینی ۱۰۰ گرم+ گوجه فرنگی ۷۰ گرم + خیارشور ۵۰ گرم
۹	خوراک تن ماهی	۱۰۰ گرم نان+۱ عدد تن ماهی ۱۲۰ گرمی
۱۰	شنسیل مرغ	۹۰ گرم نان باگت +۳ عدد ش:یسل مرغ (۱۵۰گرم)+۵۰ گرم خیار شور+۷۰ گرم گوجه+۱ عد سس کچاپ+۱۵۰ گرم سیب زمینی +۴۰ گرم روغن سرخ کردنی
۱۱	واویشکا مرغ	۹۰ گرم نان باگت+۱۴۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+۲۵۰ گرم سیب زمینی+ +۴۰ گرم قارچ+۴۰ گرم پیاز+۲۵ گرم رب گوجه+۲۰ گرم فلفل دلمه+۵ گرم ابلیمو+۴۰ گرم روغن سرخ کردنی+ادویه(نمک یددار ۰,۵،فلفل ۰,۳، زرچوبه۰,۵) گرم + یک عدد سس کچاپ
۱۲	ماکارانی با سویا	۴۰ گرم سویا خشک+۱۱۰ گرم ماکارونی+۴۰ گرم رب گوجه+۴۰ گرم روغن+۲۰ گرم پیاز+۲۰ گرم فلفل دلمه+۳۰گرم قارچ+۲۰ گرم نخود فرنگی+ ادویه(فلفل ۰,۳، زرچوبه۰,۵، دارچین۰,۳) گرم+ نمک یددار ۰,۵ گرم+۱ عدد سس کچاپ

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

۲۰	فرنی	۱۵۰۰۰
۲۱	ابمیوه و کیک	۱۰۰۰
۲۲	چای خرما	۶۰۰
۲۳	شیر استریلیزه	۴۵۰۰۰
۲۴	بستنی تکنفره	۱۰۰۰
۲۵	چای ویژه	۶۰۰۰
۲۶	آبمیوه	۱۵۰۰

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر پرسنل
بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع ناهارپرسنل	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی	برنج ۱۰۰ گرم +روغن سرخ کردنی ۵۰ گرم+ روغن پخت وپز ۱۰ گرم +ماهی ۳۰۰ گرم پاک نشده قزل آلا+سبزی پلویی ۴۰ گرم + سیر ۳ گرم+پیاز ۳۰ گرم +ابلیمو ۲۵ گرم+ ارد سوخاری ۱۵گرم+ آرد گندم ۵ گرم+ ۱ گرم پودر سیر+ادویه (فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳ ،گلپر ۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ ۳۰ گرم لیموترش یا ۵۰ گرم لیمو سنگی یا نارنج +زیتون بی نمک ۶۰ گرم+ زعفران ۰،۰۲ گرم
۲	زرشک پلو با مرغ	برنج ۹۰ گرم +ران مرغ ۳۰۰ گرم با پوست پاک نشده+ روغن سرخ کردنی ۲۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم + شکر ۱ گرم+زرشک ۱۰ گرم+پیاز ۳۰ گرم +رب گوجه ۲۰ گرم +ابلیمو۵ گرم+سیر۲ گرم+کرفس ۲۰ گرم +فلفل دلمه ۱۵گرم +هویج ۳۰ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم + سرکه سفید۴ گرم+ زعفران ۰،۰۳ گرم
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	برنج ۱۰۰ گرم + گوشت ران ۷۰ گرم +۲۰ گرم لوبیا قرمز+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم + سبزی قرمه خرد شده ۹۰ گرم +۵ گرم آبلیمو+۱ گرم لیمو عمانی+پیاز ۴۰ گرم+ ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	برنج ۱۰۰ گرم + سینه مرغ ۸۰ گرم +۲۰ گرم لوبیا قرمز+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم + سبزی قرمه ۹۰ گرم +۵ گرم آبلیمو+۱ گرم لیمو عمانی+پیاز ۴۰ گرم+ ادویه(فلفل ۰،۳، زرچوبه۰،۵، دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	برنج ۱۰۰ گرم +گوشت ران گوساله ۷۰ گرم+روغن سرخ کردنی ۳۰ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +لپه ۲۰ گرم+سیب زمینی ۹۰ گرم+لیمو عمانی ۱ گرم +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم +پیاز ۳۵

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر
بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات	جیره
۱	سوپ ورمیشل	۲۵گرم سیب زمینی+۲۰ گرم هویج+۳۰ گرم پیاز+۱۵ گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۱۰ گرم جعفری+۱۰گرم نخود فرنگی+ ۲۵ گرم ورمیشل+ سینه ی مرغ پاک شده ۱۵ گرم+ ادویه (فلفل ۰,۳گرم، زردچوبه ۰,۵گرم) + نمک ید دار ۰,۵ گرم
۲	سوپ جو	۱۵گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۳۰ گرم پیاز+۱۵ گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۱۰ گرم جعفری+۲۰ گرم نخود فرنگی+ جو ۱۰گرم + جو پرک ۱۰ گرم + سینه ی مرغ پاک شده ۱۵ گرم+ ادویه (فلفل ۰,۳گرم، زردچوبه ۰,۵گرم) + نمک ید دار ۰,۵ گرم
۳	سوپ شیر	۱۰۰ سی سی شیر+ ۵ گرم ابلیمو + جعفری ۵گرم + ۲۰ گرم نخود فرنگی+ ۱۵ گرم جو+ ۵ گرم خامه+ ۲۰ گرم قارچ+ ۱۵گرم سینه ی مرغ پاک شده + گرم هویج + پیاز ۱۰گرم+ + (فلفل ۰,۳گرم) + نمک ید دار ۰,۵ گرم
۴	دوغ تک نفره	۲۵۰ سی سی دوغ
۵	ماست تکنفره	۹۰گرم ماست
۶	سالاد فصل	۱ بسته سالاد فصل ۱۲۰ گرمی شرکتی با مجوز بهداشت
۷	پوره پرپروتئین	۱۵۰ گرم سیب زمینی+ ۱۰ گرم کره +۵۰ سی سی شیر پاستوریزه+ ۲۰ گرم سینه مرغ پاک شده+ ۱ عدد تخم مرغ + ادویه (فلفل ۰,۳گرم) + نمک ید دار ۰,۵ گرم
۸	سالاد فصل اماده+سس	۱ بسته سالاد فصل ۱۲۰ گرمی شرکتی با مجوز بهداشت+ (همراه با سس مایونز تک نفره)
۹	دورچین رژیمی	ترکیب سبزیجات (فلفل دلمه۲۰ گرم+ گوجه ۵۰ گرم+ خیار۵۰ گرم)
۱۰	دورچین پرپتاسیم	گوجه فرنگی ۷۰ گرم + رطب ۲۵ عدد
۱۱	چای بیسکویت ساقه طلایی	۲گرم چای+یک بسته تکنفره بیسکوییت ساقه طلایی
۱۲	شیر و خرما	۲۰۰ سی سی شیر تک نفره+۲۵ گرم خرما
۱۳	میوه	۱۵۰گرم میوه مرغوب فصل
۱۴	افطاری با آش رشته	۲۰۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر+۲۵ گرم رطب +۱۵۰ گرم میوه+۱۵ گرم گردو+چای ۲ گرم+۵گرم شکر+ ۵گرم قند+آش رشته(۶۵گرم سبزی آش+۲۵گرم رشته آش+۱۰گرم نخود+۱۰گرم لوبیا چیتی+۱۰گرم عدس+ روغن سرخ کردنی ۲۰گرم +۴۰گرم پیاز+۱۵گرم کشک +۵ گرم سیر+۳ گرم نعنا+ ادویه (زردچوبه ۰,۵ گرم+ فلفل ۰,۳ گرم + نمک یددار تصفیه شده ۰,۵ گرم)

(سیمای خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰
امور قراردادها

۲۱	عدسی	۹۰ گرم عدس+۵۰گرم پیاز+۱۵گرم روغن سرخ کردنی+۱۵گرم رب+۵۰ گرم لیموترش+۳۰گرم سیب زمینی+نمک و فلفل و زردچوبه و گلپر به میزان کافی
۲۲	شیر استرلیزه	۲۰۰ سی سی شیر استرلیزه
۲۳	افطاری آش رشته	۱۳۰ گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر کم چرب+۳ عدد خرما مضافتی+۵۰گرم سبزی خوردن+۲گرم چای+۵گرم شکر+۵گرم قند+آش رشته(۴۰گرم سبزی آش+۲۲گرم رشته آش+۱۰گرم نخود+۱۰گرم لوبیا چیتی+۱۰گرم عدس+۵گرم روغن+۵۰گرم پیاز+۱۰ گرم بلغور+ ۱۵گرم کشک+۳ گرم نعنا+۱۰گرم سیر+نمک و ادویه به میزان کاف ی)
۲۴	افطاری حلیم آماده	۱۳۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر کم چرب+۳ عدد خرما مضافتی+۵۰گرم سبزی خوردن +۲گرم چای+۵گرم شکر+۵گرم قند +حلیم(۲۰۰گرم حلیم آماده)
۲۵	افطاری سوپ شیر	۱۳۰گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر کم چرب+۳ عدد خرما مضافتی +۵۰گرم سبزی خوردن +۲گرم چای+۵گرم شکر+۵گرم قند+سوپ شیر (۱۵گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۵۰گرم شیر +۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۱۰گرم جو پرک+ ۶ گرم کره+ ۵ گرم خامه+ ۱۰ گرم قارچ+نمک و فلفل سیاه به میزان کافی)
۲۶	افطاری سوپ ورمیشل	۱۳۰ گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر کم چرب+۳ عدد خرما مضافتی +۵۰گرم سبزی خوردن+۲گرم چای+۵گرم شکر+۵گرم قند +سوپ ورمیشل (۱۵گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۷گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی +۱۵گرم ورمیشل+نمک و زردچوبه و فلفل سیاه به میزان کافی)
۲۷	افطاری سوپ جو	۱۳۰ گرم نان سنگک+۳۰گرم پنیر کم چرب+ ۳ عدد خرما مضافتی +۵۰ گرم سبزی خوردن+۲گرم چای+۵گرم شکر+۵گرم قند+سوپ جو (۱۵ گرم شنیسل+۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم آبلیمو+۵گرم جعفری+۵گرم نخود فرنگی+۱۰ گرم جو پوست کنده+نمک و زردچوبه و فلفل سیاه به میزان کافی)

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای بیمارستان کوثر

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده پرسنل و بیمار	تعداد پرس سالانه
۱	سوپ ورمیشل	۳۶۰۰۰
۲	سوپ جو	۳۶۰۰۰
۳	سوپ شیر	۲۵۰۰۰

شرکت آذربایت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

معاونت توسعه خدمات درمانی دانشگاه علوم پزشکی ... مدیریت خدمات بیمارستانی امور قراردادها

۱۸	نان و خامه شکلاتی	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، خامه شکلاتی ۱۰۰ گرمی ، نان ۱۰۰ گرم
۱۹	نان و خامه عسلی	چای ۲ گرم، ۱ عدد قند تکنفره ، خامه عسلی ۱۰۰گرمی ، نان لواش ۱۰۰ گرم

پیوست شماره چهار (ضمیمه پیشنهاد قیمت)
طبخ و توزیع غذای بیمارستان بوعلی سینا

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و کره وتخم مرغ	۱۰۲۰۰
۲	نان و کره و مربا	۹۵۰۰
۳	نان و حلوا شکری	۴۱۰۰
۴	نان و پنیر وگوجه	۱۸۲۰۰
۵	نان پنیر	۳۹۰۰
۶	نان و کره و عسل	۷۴۵۰
۷	نان پنیر و خرما خشک	۶۱۵۰
۸	نان تخم مرغ گوجه	۱۷۰۰۰
۹	نان وعدسی	۵۱۰
۱۰	نان پنیر و گردو	۱۸۸۰۰
۱۱	نان پنیر خیار	۱۱۰۰۰
۱۲	نان پنیر	۱۵۲۰۰
۱۳	نان کره پنیر	۶۵۰۰
۱۴	نان تخم مرغ	۱۱۶۰۰
۱۵	نان و لوبیا چیتی	۵۱۰
۱۶	نان املت	۱۲۰۰
۱۷	نان و نیمرو	۱۲۰۰
۱۸	نان و خامه شکلاتی	۴۱۰۰
۱۹	نان و خامه عسلی	۵۰۵۰

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

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

ردیف	انواع ناهار	تعداد پرس سالانه
۱	سبزی پلو با ماهی	۱۶۵۰
۲	زرشک پلو با مرغ	۴۴۰۰
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۲۷۰۰
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۲۲۰۰
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۴۴۰۰
۶	چلوخورشت قیمه بادمجان باگوشت	۱۱۰۰
۷	چلو خورشت بادمجان با مرغ	۲۲۰۰
۸	چلوخورشت کرفس با گوشت	۵۵۰
۹	چلوکباب کوبیده	۲۹۵۰
۱۰	چلو جوجه کباب	۵۵۰۰
۱۱	قیمه نثار	۲۲۰۰
۱۲	لوبیاپلو با گوشت	۳۳۰۰
۱۳	استانبولی باگوشت	۵۵۰
۱۴	استانبولی بامرغ	۲۲۰۰
۱۵	عدس پلو با گوشت	۱۸۰۰
۱۶	سبزی پلوباگوشت	۲۲۰۰
۱۷	شوید پلو با کنسرو ماهی	۱۰۰۰
۱۸	شوید پلو با مرغ	۴۵۰
۱۹	چلوخورشت آلو با مرغ	۱۰۰۰

پیوست‌شماره‌دو:مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی شام برای هر نفر
مرکز آموزشی درمانی قدس–پرسنل

ردیف	انواع شام	جیره
۱	خوراک جوجه کباب	۱۸۰گرم سینه مرغ پاک شده+۱۵گرم پیاز+۱۰۰گرم گوجه فرنگی+۵۰گرم لیمو ترش یا ۵۰ گرم نارنج+ ۵گرم سس مایونز+۰،۰۱۵گرم زعفران+۵گرم آبلیمو۵ گرم فلفل دلمه+۱۰۰گرم نان لواش+نمک به مقدارکافی +۰،۳ گرم فلفل+۰،۵ گرم زردچوبه+ ۱ گرم روغن +۵ گرم کره فله + ۱۰۰ گرم خیارشور
۲	خوراک مرغ وچیپس	۳۰۰ گرم ران مرغ پاک شده+۱۰۰ گرم سیب زمینی،۵۰گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو +۱۵گرم رب گوجه +۵گرم فلفل دلمه+۱۵ گرم هویج+۱۰۰ گرم نان لواش+۱۰۰گرم خیارشور+ نمک به مقدار کافی+۰،۳ فلفل+۰،۵ زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین+۰،۰۳ گرم هل
۳	ماکارونی	۱۱۵گرم ماکارونی +۵۰گرم گوشت(سردست)+۱۰گرم روغن پخت و پز +۲۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۲۰گرم پیاز+۲۵گرم قارچ+۳۰گرم رب گوجه+۵گرم فلفل دلمه +۲ گرم آبلیمو+۱۰۰گرم خیارشور+۱۰۰گرم گوجه(یایک عددسس گوجه)+ نمک به مقدار کافی+۰،۳ گرم فلفل ۰،۵گرم دارچین+۰،۵ گرم زردچوبه

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	برنج ۹۰ گرم +سینه مرغ ۸۰ گرم + روغن سرخ کردنی ۳۰ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +لپه ۲۰گرم+سیب زمینی ۹۰ گرم+ لیمو عمانی ۱ گرم +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم +پیاز ۳۵ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	برنج ۹۰ گرم +گوشت ران گوساله ۷۰ گرم+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +لپه ۲۰گرم +بادمجان ۱۲۰ گرم+ لیمو عمانی ۱ گرم +آبلیمو ۵ گرم+ رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم+پیاز ۳۵ گرم+ ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم+ نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم
۹	چلو خورشت قیمه بادمجان بامرغ	برنج ۹۰ گرم +سینه مرغ بدون استخوان ۸۰گرم+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +لپه ۲۰گرم+بادمجان ۱۲۰ گرم+لیمو عمانی ۱گرم+آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی۲۰ گرم+پیاز ۳۵ گرم+ ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم+ گلاب۱ گرم+ هل ۰،۰۵ گرم
۱۰	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) نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۱	چلو خورشت کرفس با مرغ	برنج ۹۰ گرم +۸۰ گرم سینه مرغ بدون استخوان+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) نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۲	چلو خورشت فسنجان با مرغ	برنج ۹۰ گرم +۱۰۰ گرم سینه مرغ +۴۰ گرم گردو اسیاب شده+ روغن سرخ کردنی ۱۰ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم + ۳۰ گرم رب انار+۵ گرم شکر+۲۵ گرم پیاز+ +ادویه(نمک، فلفل، زردچوبه، پودر گل محمدی ۰،۰۲ (فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳ گرم) + نمک یددار ۰،۳ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۳	چلو خورشت بادمجان با گوشت	برنج ۹۰ گرم +گوشت ران گوساله ۷۰ گرم + بادمجان ۲۰۰ گرم+ روغن سرخ کردنی ۴۰ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم+ گوجه فرنگی ۵۰ گرم +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم +پیاز ۳۵ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۴	چلوخورشت بادمجان با مرغ	برنج ۹۰ گرم +ران مرغ پاک نشده ۳۰۰ گرم با پوست+ بادمجان ۱۰۰ گرم+ گوجه فرنگی ۵۰ گرم+ روغن سرخ کردنی ۳۵ گرم+ روغن پخت وپز ۵ گرم +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم +پیاز ۳۵ گرم + ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم + نمک یددار ۰،۵گرم + نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۵	چلو خورشت آلو با گوشت	برنج ۹۰ گرم +گوشت ران ۷۰ گرم+روغن ۲۰گرم سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز+۴۰ گرم آلو درجه یک +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی۲۰ گرم+پیاز ۴۰ گرم+ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم+نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۶	چلو خورشت آلو با مرغ	برنج ۹۰ گرم +مرغ ۸۰ گرم+روغن سرخ کردنی ۲۰گرم + روغن پخت و پز۵ گرم +۴۰ گرم آلو درجه یک +آبلیمو ۵ گرم+رب گوجه فرنگی۲۰ گرم+پیاز ۴۰ گرم+ ادویه(فلفل ۰،۳ زرچوبه۰،۵ دارچین۰،۳) گرم + نمک یددار ۰،۵ + نمک فاقد ید ۱ گرم
۱۷	قیمه نثار گوشت	برنج ۹۰ گرم + گوشت ران ۱۱۰ گرم +۲۵ گرم رب گوجه+۲۵ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵ گرم روغن پخت و پز+۴۰ گرم پیاز+۵ گرم ابلیمو+۱ گرم خلال پسته + ۱ گرم خلال بادام+۱ گرم خلال نارنج+۱۰ گرم زرشک

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

دانشگاه علوم پزشکی ... امور داده‌ها ... مدیریت خدمات بشتیبانی

۱۵	خوراک کتلت	۸۰۰
۱۶	میرزاقاسمی	۲۰۰۰
۱۷	سیب زمینی و تخم مرغ	۲۰۰۰
۱۸	خوراک ناگت آماده	۲۵۰۰
۱۹	کوکو سیب زمینی آماده	۱۵۰۰
۲۰	دونر کباب مرغ آماده	۲۰۰۰

مرکز آموزشی درمانی امیرالمومنین (ع)

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر
بیمارستان امیرالمومنین (ع)

ردیف	انواع صبحانه	جیره
۱	نان و کره و مربا	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +4گرم چای+۵گرم قند +۱۰گرم کره+۲۵گرم مربا تک نفره
۲	نان و حلوا شکری	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +4گرم چای+۵گرم قند +۳۰گرم حلواشکری
۳	نان و پنیر وگوجه	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +4نرم چای+۵گرم قند +۳۰گرم پنیر کم چرب +۵۰گرم گوجه
۴	نان و کره و عسل	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +4گرم چای+۵گرم قند +۱۰گرم کره+۲۵گرم عسل تک نفره
۵	نان پنیر و خرما	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +4گرم چای+۳۰گرم پنیرکم چرب+۳۰گرم خرما رطب
۶	نان تخم مرغ گوجه	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +4گرم چای+۵گرم قند +۵۰گرم گوجه+۱عدد تخم مرغ ۷۰گرمی
۷	نان پنیر و گردو	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +4گرم چای+۵گرم قند +۳۰گرم پنیر کم چرب+۱۵گرم گردو
۸	نان کره پنیر	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +4گرم چای+۵گرم قند +۱۰گرم کره+۳۰گرم پنیر کم چرب
۹	نان و پنیر و گوجه (دیابتی)	۹۰گرم نان سنگگ +4گرم چای+۲۰گرم خرما خشک+۳۰گرم پنیر کم چرب+۵۰گرم گوجه
۱۰	نان تخم مرغ وگوجه (دیابتی)	۹۰گرم نان سنگگ +4گرم چای+۲۰گرم خرما خشک+۵۰گرم گوجه+۱عدد تخم مرغ ۷۰گرمی
۱۱	نان پنیر گردو(دیابتی)	۹۰گرم نان سنگگ +4گرم چای+۲۰گرم خرماخشک+۳۰گرم پنیر کم چرب+۱۵گرم گردو
۱۲	نان و خامه شکلاتی	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۴گرم چای+۵گرم قند +۱عدد خامه شکلاتی تک نفره
۱۳	نان و خامه عسلی	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +۴گرم چای+۵گرم قند +۱عدد خامه عسلی تک نفره

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفربیمار

مرکز کوثر

ردیف	انواع ناهار بیمار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی	۱۲۰ گرم برنج+۳۰۰گرم ماهی قزل آلا پاک نشده+۱۰۰گرم روغن+۲۰گرم پیاز+۱۵گرم آبلیمو+۵۰گرم نارنج یا لیمو ترش+۶۵گرم سبزی پلویی+ آرد سوخاری ۵ گرم+۵گرم آرد گندم+ ۵ گرم فلفل دلمه+ ۲ گرم سیر+ ۷گرم تخم مرغ+۱۴ گرم نمک و زردچوبه و فلفل سیاه به میزان کافی(۲ گرم)+ ۰،۰۲ گرم زعفران
۲	زرشک پلو با مرغ	۱۲۰ گرم برنج + ۳۰۰گرم ران مرغ با پوست+۴۰گرم روغن+ ۴۰گرم پیاز+۱۰ گرم فلفل دلمه+۲ گرم هویج+ ۵گرم آبلیمو+ ۵گرم زرشک+۲۰گرم رب گوجه+نمک و زردچوبه و فلفل سیاه و دارچین و ادویه کاری به میزان کافی+۰،۰۰۲گرم زعفران
۳	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	۱۲۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت +۵۰ روغن مایع+ ۴۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰سبزی قورمه ای پاک شده سرخ نشده + ۱گرم لیمو امانی+ نمک و زردچوبه و فلفل سیاه و ادویه به میزان کافی
۴	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۲۰ گرم برنج + ۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵۰ روغن مایع+ ۴۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰ سبزی قورمه ای پاک شده سرخ نشده+ ۱گرم لیمو امانی+نمک و زردچوبه و فلفل سیاه و ادویه به میزان کافی
۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	۱۲۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت +۶۰گرم روغن مایع+ ۴۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+۱گرم لیمو عمانی+۲۵گرم لپه+۱ گرم زرشک + ۲گرم گلاب+ نمک و ادویه به میزان کافی
۶	چلوخورشت‌قیمه‌سیب زمینی با مرغ	۱۲۰ گرم برنج + ۶۰گرم سینه بدون استخوان +۶۰گرم روغن مایع+ ۴۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+ ۱۰۰گرم سیب زمینی+۱گرم لیمو عمانی+۲۵گرم لپه+۱ گرم زرشک + ۲گرم گلاب+ نمک و ادویه به میزان کافی
۷	چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت	۱۲۰ گرم برنج + ۷۰گرم گوشت +۶۰گرم روغن مایع+ ۴۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۲۵گرم لپه+ ۱۰۰ گرم بادمجان+۱ گرم لیمو عمانی+ ۲گرم گلاب+ نمک و ادویه به میزان کافی
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان با مرغ	۱۲۰ گرم برنج + ۶۰گرم سینه بدون استخوان +۶۰گرم روغن مایع+ ۴۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۱گرم لیمو عمانی+۲۵گرم لپه+ ۱۰۰ گرم بادمجان+ ۲گرم گلاب+ نمک و ادویه به میزان کافی
۹	چلو خورشت بادمجان	۱۲۰ گرم برنج + ۷۰ گرم گوشت +۵۰گرم روغن مایع+ ۴۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۵۰ گرم گوجه+ ۱۰۰ گرم بادمجان+ نمک و ادویه به میزان کافی
۱۰	چلو خورشت بادمجان با مرغ	۱۲۰ گرم برنج + ۶۰گرم سینه بدون استخوان +۵۰گرم روغن مایع+ ۴۵گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم رب گوجه+۵۰ گرم گوجه+ ۱۰۰ گرم بادمجان+ نمک و ادویه به میزان کافی
۱۱	چلوخورشت کرفس گوشت	۱۲۰ گرم برنج + ۷۰ گرم گوشت +۵۰گرم روغن مایع+ ۴۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۸۰ گرم کرفس+۴۰ گرم نعنا و جعفری + نمک و ادویه به میزان کافی
۱۲	چلوخورشت کرفس با مرغ	۱۲۰ گرم برنج + ۶۰ گرم سینه بدون استخوان +۵۰گرم روغن مایع+ ۴۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۸۰ گرم کرفس+۴۰ گرم نعنا و جعفری + نمک و ادویه به میزان کافی
۱۳	چلوکباب کوبیده	۱۲۰ گرم برنج +۱۰۰گرم گوشت +۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی+۱۵گرم روغن+۵۰گرم لیمو ترش یا نارنج+۵گرم کره+نمک و زردچوبه و فلفل سیاه به میزان کافی+۰،۰۰۲گرم زعفران+۱گرم سماق تک نفره
۱۴	چلو جوجه کباب	۱۲۰ گرم برنج +۱۶۰گرم شنیسل مرغ بدون استخوان+۲۵گرم روغن+۳۰گرم پیاز+۵۰گرم گوجه فرنگی +۵۰گرم لیمو ترش یا نارنج+۴گرم کره+ ۱۰ گرم آبلیمو+۲ گرم ماست+۵ گرم فلفل دلمه+۲ گرم سیر+نمک و زردچوبه و فلفل سیاه به میزان کافی+۰،۰۲گرم زعفران

مدیریت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

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

۱۴	پر پروتئین	۹۰ گرم نان سنگک +۴گرم چای+۴۰گرم خرما مضافتی+۲عدد تخم مرغ (۱۴۰گرم تخم مرغ)
۱۵	تخم مرغ آبپز خرما رطب	۱عدد نان لواش ۱۰۰گرمی +4گرم چای +۷۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم خرما رطب

پیوست شماره چهار
طبخ و توزیع غذای بیمارستان امیرالمومنین (ع)

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و کره و مربا	۲۳۲۲
۲	نان و حلوا شکری	۱۵۸۰
۳	نان و پنیر وگوجه	۱۸۹۶
۴	نان و کره و عسل	۲۰۸۹
۵	نان پنیر و خرما	۱۸۵۳
۶	نان تخم مرغ گوجه	۲۸۰۱
۷	نان پنیر و گردو	۱۷۰۶
۸	نان کره پنیر	۲۹۲۴
۹	نان و پنیر و گوجه (دیابتی)	۱۷۸۳
۱۰	نان تخم مرغ وگوجه (دیابتی)	۱۸۰۰
۱۱	نان پنیر گردو(دیابتی)	۱۳۰۶
۱۲	نان و خامه شکلاتی	۱۰۰۰
۱۳	نان و خامه عسلی	۱۰۰۰
۱۴	پر پروتئین	۵۰
۱۵	تخم مرغ آبپز خرما رطب	۱۷۰۷

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

۱۵	نان وعدسی	1عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۵۰گرم عدس+۱۵گرم پیاز+۵گرم روغن سرخ کردنی+۵گرم رب+ ۰.۵ گرمگلپر +۱گرم نمک و ۰.۵ گرم زردچوبه و۰.۳ گرم فلفل سیاه

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز رحیمیان–پرسنل

ردیف	انواع شام	تعداد پرس سالانه
۱	خوراک جوجه کباب	۲۰۴۰
۲	خوراک مرغ	۱۶۸۰
۳	ماکارونی با گوشت گیاهی	۳۶۰
۴	خوراک کوبیده	۹۰۰
۵	خوراک ماهی	۱۸۰
۶	خوراک کتلت	۴۰۰
۷	الویه آماده	۷۵۰
۸	خوراک لوبیا چیتی وقارچ	۵۰۰
۹	ناگت مرغ آماده	۷۵۰
۱۰	خوراک کباب کوبیده مرغ	۷۵۰
۱۱	خوراک شنیسل مرغ آماده	۴۰۰
۱۲	خوراک قارچ و مرغ	۲۵۰
۱۳	خوراک تن ماهی	۱۵۰
۱۴	خوراک کنتاکی	۴۰۰
۱۵	نان وعدسی	۳۵۰

شرکت آذرمخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر
مرکز آموزشی درمانی قدس(بیمار و همراه)

ردیف	انواع پیش غذا و ملحقات و میان وعده	جیره
۱	سوپ ورمیشل	۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم جعفری+۲۵گرم ورمیشل+ ۲۵ گرم سینه مرغ پاک شده بدون استخوان + ۲ گرم آبلیمو، نمک به میزان کافی، زردچوبه۰،۵ گرم
۲	سوپ جو	۲۰گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۱۰گرم پیاز+۱۰گرم رب گوجه+۵گرم جعفری+۲۰گرم جو+ ۲۵ گرم سینه مرغ پاک شده بدون استخوان + قارچ۴۰گرم +۲گرم آبلیمو ،نمک به میزان کافی، زردچوبه ۰،۵گرم زردچوبه
۳	سوپ شیر	۲۰ گرم سیب زمینی+۱۵گرم هویج+۲۰گرم پیاز+جو پرک ۲۰ گرم+ ۲۵ گرم سینه مرغ پاک شده+ ۱گرم آبلیمو+۲ گرم جعفری+ قارچ۴۰گرم+شیر ۹۰ سی سی+ روغن ۱۰ گرم+ زردچوبه ۰،۵ گرم،نمک به مقدارکافی
۴	دوغ لیوانی	۱ عدد دوغ تک نفره ۲۵۰ سی سی
۵	ماست تک نفره	۱ عدد ماست تک نفره ۹۰ گرمی
۶	سالاد فصل آماده با سس مایونز تک نفره	۱ عدد سالاد فصل بسته بندی ۱۲۰ گرمی + یک عدد سس مایونز ۲۰ گرمی
۷	شیر و کیک	۲۰۰سی سی شیر+ یک بسته کیک،شیرین عسل،مینو ،نادی،درنا موردتاییدگروه نظارت
۸	نان و املت	۱۰۰ گرم نان+۷۰ گرم تخم مرغ+۱۵ گرم روغن+۵۰ گرم گوجه + ۱۵ گرم رب + نمکبهمقدارکافی،زردچوبه ۰،۵ گرم، فلفل ۰،۲ گرم+ ۱۰۰ گرم خیارشور
۹	شیر و بیسکوییت پتی بور	۲۰۰سی سی شیر+ یک بسته کوچک تکنفره بیسکوییت پتی بور
۱۰	میوه	۱۵۰گرم میوه
۱۱	فرنی	آردبرنج ۳۰ گرم، ۱۵۰ میلی لیتر شیر،۱۵ گرم شکر، ۵ میلی لیتر گلاب
۱۲	سیب زمینی سرخ شده	۱۰۰ گرم سیب زمینی، ۲۰ گرم روغن، نمک به مقدارکافی + سس گوجه + ۱۰۰ گرم خیارشور
۱۳	آبمیوه وبیسکوئیت	یک آبمیوه بابسته بندی تتراپک ۲۰۰ سی سی + یک بسته تکنفره بیسکویت ساده
۱۴	خیار	۱۵۰ گرم
۱۵	افطاری(۱) آش رشته	۱۰۰گرم نان لواش+۳۰گرم پنیر+۳۰گرم خرما+۱۵۰گرم میوه +۱۰۰گرم سبزی خوردنپاک شده (بسته بندی دارای پروانه بهداشتی)+۱ عدد چای کیسه ای +۵گرم شکر+۱۰گرم قند+آش رشته(۱۰گرم سبزی آش+۲۵گرم رشته آش+۵گرم نخود+۷گرم لوبیا چیتی+۷گرم عدس+۱۰گرم روغن+۲۰گرم پیاز+۳گرم سیر+ ۰،۵گرم نعنا خشک)

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

۱۶	عدس پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج+ ۶۰گرم سینه بدون استخوان مرغ+۲۵گرم روغن مایع سرخ کردنی+ ۵گرم روغن پخت + ۵۰ گرم پیاز +۳۰گرم عدس+۵گرم رب گوجه+ ۲۰گرم کشمش+ ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۱۷	چلوگوشت	۱۰۰گرم برنج+۱۰۰گرم گوشت ران گوساله+۵۰ گرم پیاز +۲۰گرم روغن مایع سرخ کردنی + ۵گرم روغن پخت+۵گرم آبلیمو+۲۰گرم رب گوجه+۵۰گرم گوجه+ ۲۰گرم هویج+ ۲۰گرم فلفل دلمه ای + ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۱۸	چلوکباب کوبیده گوشت با لیمو	۱۰۰گرم برنج+۱۳۰گرم گوشت(۸۰گرم قلوه گاه+۵۰گرم سردست) + ۵گرم آبلیمو +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی+۵ گرم روغن پخت+۵۰گرم لیمو ترش +۴گرم کره+۰،۰۱ گرم زعفران + ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۱۹	چلوکباب کوبیده گوشت با نارنج	۱۰۰گرم برنج+۱۳۰گرم گوشت(۸۰گرم قلوه گاه+۵۰گرم سردست) + ۵گرم آبلیمو +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی+۵ گرم روغن پخت+۵۰گرم نارنج+۴گرم کره+۰،۰۱ گرم زعفران + ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۲۰	چلو کباب کوبیده مرغ با لیمو	۱۰۰گرم برنج+۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی+ ۵گرم آبلیمو +۵ گرم روغن پخت+۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم لیمو ترش +۴گرم کره+۵۰گرم گوشت سردست+۰،۰۱ گرم زعفران + ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۲۱	چلو کباب کوبیده مرغ با نارنج	۱۰۰گرم برنج+۱۰۰گرم سینه مرغ بدون استخوان +۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم گوجه فرنگی+ ۵گرم آبلیمو +۵ گرم روغن پخت+۵۰ گرم پیاز +۵۰گرم نارنج+۴گرم کره+۵۰گرم گوشت سردست+۰،۰۱ گرم زعفران + ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۰،۳ گرم دارچین +۲گرم گلاب+ ۰،۰۵گرم هل +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۲۲	چلو جوجه کباب با لیمو	۱۰۰گرم برنج+۱۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵گرم روغن پخت +۵۰ گرم پیاز +۱۰گرم ماست+۵۰گرم گوجه فرنگی + ۵گرم آبلیمو +۵۰گرم لیمو ترش +۴گرم کره +۰،۰۱ گرم زعفران +۲گرم سس مایونز+ ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه+۲گرم گلاب +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۲۳	چلو جوجه کباب با نارنج	۱۰۰گرم برنج+۱۶۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+۵گرم روغن پخت+۵۰ گرم پیاز +۱۰گرم ماست+۵۰گرم گوجه فرنگی + ۵گرم آبلیمو +۵۰گرم نارنج+۴گرم کره +۰،۰۱ گرم زعفران +۲گرم سس مایونز+ ۰،۳ گرم فلفل سیاه+۰،۵ گرم زردچوبه۲+گرم گلاب +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۲۴	برنج و تن ماهی با لیمو	۱۰۰گرم برنج+۵ گرم روغن پخت+۱۲۰گرم ماهی تن+۵۰گرم لیمو +گلاب ۲گرم +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۲۵	برنج و تن ماهی با نارنج	۱۰۰گرم برنج+۵ گرم روغن پخت+۱۲۰گرم ماهی تن+۵۰گرم نارنج+گلاب ۲گرم +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده

(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰
امور قراردادها

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

مرکز رحیمیان– بیمار

ردیف	انواع صبحانه	جیره
۱	نان و کره و پنیر کم چرب	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر+۱۰گرم کره+۳۰گرم پنیر کم چرب
۲	نان و کره و مربا	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر+۱۰گرم کره+۳۰گرم مربا
۳	نان و کره و عسل	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر+۱۰گرم کره+۳۰گرم عسل
۴	نان و حلواشکری	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر+۳۰گرم حلواشکری
۵	نان و پنیر و گوجه	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر+۳۰گرم پنیر کم چرب +۵۰گرم گوجه
۶	نان و تخم مرغ و گوجه	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر+۵۰گرم گوجه+۷۰گرم تخم مرغ
۷	نان و تخم مرغ و گوجه (دیابتی)	۱۰۰گرم نان سبوس دار +۲گرم چای+۴۰گرم خرما+۵۰گرم گوجه+۷۰گرم تخم مرغ
۸	نان وعدسی	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر+۵۰گرم عدس+۱۵گرم پیاز+۵گرم روغن+۵گرم رب+نمک ۰.۵ گرم و فلفل ۰.۳ گرم و زردچوبه ۰.۵ گرم و گلپر ۰.۵ به میزان کافی
۹	نان وتخم مرغ	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر+۷۰گرم تخم مرغ
۱۰	نان پنیر خرما	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند +۵گرم شکر +۳۰گرم پنیرکم چرب+۳۰گرم
۱۱	تخم مرغ خرما	۱عدد نان لواش ۱۰۰ گرمی +۲گرم چای+۵گرم قند+۵گرم شکر +۷۰گرم تخم مرغ+۳۰گرم خرما

پیوست شماره چهار

طبخ و توزیع غذای مرکز رحیمیان–بیمار

ردیف	انواع صبحانه	تعداد پرس سالانه
۱	نان و کره و پنیر کم چرب	۱۵۰
۲	نان و کره و مربا	۲۵۰
۳	نان و کره و عسل	۲۵۰
۴	نان و حلواشکری	۱۵۰
۵	نان و پنیر و گوجه	۱۵۰۰
۶	نان و تخم مرغ و گوجه	۲۵۰
۷	نان و املت	۱۵۰
۸	نان وعدسی	۱۰۵۰
۹	نان وتخم مرغ	۷۰۰
۱۰	نان پنیر خرما	۱۰۰

شرکت آذرپخت سلامت (سهامی خاص) شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها

۲۲	چای و قند	۳۶۵۲
۲۳	شیر	۸۳۱۵
۲۴	میوه و سبزی	۴۶۹۷
۲۵	بیسکویت ساده و میوه و سبزی	۲۹۲۶
۲۶	شیر بیسکوییت ساقه طلایی	۲۸۶۰
۲۷	پوره پر پروتئین	۵

پیوست‌شماره‌دو: مقدارموادلازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر
بیمارستان امیرالمومنین (ع)

ردیف	انواع ناهار	جیره
۱	سبزی پلو با ماهی با لیمو	۱۰۰گرم برنج+۲۵۰ گرم قزل آلای پاک شده(۳۰۰گرم پاک نشده) +۵گرم روغن پخت +۴۵ گرم روغن سرخ کردنی+۵۰گرم پیاز+۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم لیمو+۶۰گرم سبزی پلویی+۱۰گرم آرد گندم+۰،۰۱ گرم زعفران+۵گرم آرد سوخاری +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۲گرم گلاب +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۲	سبزی پلو با ماهی با نارنج	۱۰۰گرم برنج+۲۵۰ گرم قزل آلای پاک شده(۳۰۰گرم پاک نشده) +۵ گرم روغن پخت +۴۵ گرم روغن سرخ کردنی+۵۰گرم پیاز+۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم نارنج +۶۰گرم سبزی پلویی+۱۰گرم آرد گندم+۰،۰۱ گرم زعفران+۵گرم آرد سوخاری+۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۲گرم گلاب +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۳	سبزی پلو با ماهی کبابی با لیمو	۱۰۰گرم برنج+۲۵۰ گرم قزل آلای پاک شده(۳۰۰گرم پاک نشده) +۵گرم روغن پخت +۵۰گرم پیاز+۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم لیمو +۶۰گرم سبزی پلویی +۰،۰۱ گرم زعفران +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۲گرم گلاب +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۴	سبزی پلو با ماهی کبابی با نارنج	۱۰۰گرم برنج+۲۵۰ گرم قزل آلای پاک شده(۳۰۰گرم پاک نشده) +۵گرم روغن پخت +۵۰گرم پیاز+۱۰گرم آبلیمو+۵۰گرم نارنج +۶۰گرم سبزی پلویی +۰،۰۱ گرم زعفران +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ گرم فلفل سیاه +۲گرم گلاب +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۵	زرشک پلو با مرغ	۱۰۰گرم برنج+ ۳۰۰ گرم ران مرغ با پوست +۵گرم روغن پخت + ۳۰ گرم روغن سرخ کردنی+ ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۱۰گرم زرشک+۲۰گرم رب گوجه+۰،۰۱ گرم زعفران +۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳ فلفل سیاه +۰،۳دارچین +۰،۰۵گرم هل +۲گرم گلاب +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده
۶	چلو خورشت قورمه سبزی با مرغ	۱۰۰گرم برنج+ ۷۰گرم سینه مرغ بدون استخوان+ ۵گرم روغن پخت + ۴۰ گرم روغن مایع سرخ کردنی+ ۵۰گرم پیاز+ ۵گرم آبلیمو+ ۲۰گرم لوبیا قرمز+ ۱۲۰گرم سبزی قورمه ای+ ۱گرم لیمو امانی+۰،۵گرم زردچوبه +۰،۳فلفل سیاه +۲گرم گلاب +۰،۵ گرم نمک تصفیه شده یددار+۱گرم نمک تصفیه شده

شرکت آذرپخت سلامت
(سهامی خاص)
شماره ثبت: ۸۲۴۰

امور قراردادها