

**شرایط مناقصه امور تغذیه و سلف سرویس
بیمارستان متینی و بیمارستانها و واحدهای سطح شهر
در سال ۹۶**

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی دانشگاه در نظر دارد خدمات بخش تغذیه خود را از طریق مناقصه عمومی به مدت سه سال شامل: بیمارستان متینی - بیمارستان نقوی - دیالیز اخوان و کلیه معاونتها و مراکز بهداشتی درمانی و پایگاههای اورژانس سطح شهر به شرکت های واجد شرایط واگذار نماید، بدینوسیله از متقاضیان دعوت بعمل می آید در صورت تمایل به شرکت در مناقصه ضمن بازدید از محل و بررسی دقیق شرایط اسناد مناقصه نسبت به اعلام قیمت پیشنهادی خود اقدام نمائید.

الف-موضوع مناقصه

۱- انجام امور تغذیه و سلف سرویس بیمارستان و مراکز اعلام شده در لیست که شامل انجام خدمات از قبیل تهیه، خرید، آماده سازی مواد اولیه، نگهداری، طبخ، حمل و توزیع غذای گرم بیماران، پرسنل، دانشجویان در وعده های اصلی (صبحانه-ناهار-شام) و میان وعده ها(صرفاً برای بیماران) و کلیه خدمات جانبی آن و توزیع غذای بیماران بصورت گرم بر بالین بیمار و توزیع غذای پرسنل و دانشجویان در سلف سرویس بیمارستان ها و تحویل غذا به سایر قسمت های تحت پوشش طبق برنامه ارائه شده توسط کارفرما.

کلیه شرکت کنندگان در مناقصه قبل از ارائه قیمت موظف به بازدید از محلهای طبخ و توزیع غذا و اخذ مشاوره از کارشناسان تغذیه آن واحد می باشند. لازم بذکر است باتوجه به تغییرات اعمال شده، شرایط سالهای گذشته هیچگونه توجیهی برای عدم انجام برخی شرایط مناقصه فعلی نمی باشد.

ب - مدت زمان قرارداد:

- ۱- مدت زمان قرارداد از تاریخ امضاء قرارداد به مدت یک سال میباشد.
- تبصره ۱: تمدید دو سال دیگر قرارداد بصورت سالیانه به استناد ارزیابی عملکرد سالیانه کارشناسان ناظر دانشگاه انجام خواهد شد در صورت عدم تمدید پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی ندارد
- ۲- چنانچه براساس چک لیست نظارتی پیوست، امتیاز ارزشیابی ماهیانه پیمانکار کمتر از ۷۵۰ باشد و یا پیمانکار نتواند به تعهدات خود عمل نماید پس از ۲ بار تذکر کتبی از سوی کارفرما، قرارداد بصورت یک جانبه فسخ و ضمانت نامه انجام تعهدات و حسن انجام کار ایشان به نفع کارفرما ضبط خواهد شد.
- ۳- پرداخت ماهانه به پیمانکار منوط به تایید ناظر کارفرما و اخذ تاییدیه حسن انجام کار میباشد

شرایط عمومی مناقصه

قرارداد طبخ و توزیع و قرارداد تهیه مواد اولیه بصورت قراردادهای مجزا منعقد خواهد شد که پیمانکار موظف می باشد نسبت به تهیه مواد اولیه و همچنین طبخ و توزیع غذا در آشپزخانه بیمارستان متینی اقدام نماید./

- ۱- شرکت کننده در مناقصه باید داری مجوز فعالیت و گواهی تایید صلاحیت از سازمان کار و امور اجتماعی را داشته باشد و تصویر آن را همراه مدارک ارسال نماید.
- ۲- مبلغ اجاره بهای فضای فیزیکی موجود طبق نظر کارشناسان خبره دانشگاه مشخص و در قرارداد لحاظ خواهد شد./

- ۳- کارفرما در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادات ارائه شده مختار است .
- ۴- برنده مناقصه حق واگذاری مورد قرارداد را بدون اجازه کارفرما به صورت جزء یا کامل به غیر ندارد.
- ۵- به پیشنهادات مبهم، مخدوش، فاقد سپرده و پیشنهاداتی که با شرایط مندرج در فرم شرایط مناقصه مغایرت داشته باشد و بیش از یک شخص حقیقی یا حقوقی مسئول آن را امضاء نموده باشد و همچنین پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر حتی بعنوان متمم یا اصلاحی و یا هر عنوان دیگر ارائه شود مطلقاً ترتیب اثر داده نخواهد شد.
- ۶- شرکت کنندگان در مناقصه می بایستی مبلغ ۲۵۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال نسبت به پرداخت سپرده شرکت در مناقصه به حساب شماره ۶۱۹۵۷۶۵ دانشگاه نزد بانک رفاه کارگران واریز و رسید بانکی را همراه کلیه مدارک (در پاکت الف) حداکثر تا پایان وقت اداری ۱۳۹۶/۳/۱۷ به دبیرخانه حراست مرکزی دانشگاه واقع در کاشان - میدان پانزده خرداد - دبیرخانه حراست مرکزی ستاد دانشگاه تسلیم و رسید دریافت دارند. ضمناً ضمانت نامه معتبر بانکی به میزان مبلغ فوق مورد قبول است .

شرایط اختصاصی مناقصه

۱- شرایط اختصاصی فرایند تهیه مواد اولیه ، انبارداری و سردخانه ها

۱. گوشت و مرغ طبق زمانبندی کارفرما و بصورت گرم خریداری شود. و در صورت صلاحدید کارفرما بایستی گوشت و مرغ از نوع ارگانیک و از مکان معرفی شده تهیه نماید
۲. برنج مصرفی از برنج ایرانی درجه ۱ و یا مخلوط ایرانی ۶۰٪ و برنج اروگوئه درجه یک ۴۰٪ و انتخاب نوع و نام تجاری برنج بعهدہ کارفرما بوده و پیمانکار باید به مقدار تعیین شده تهیه و توزیع نماید. در موارد خاص طبق نظر کارشناس تغذیه پیمانکار موظف است برنج ایرانی مرغوب تهیه و طبخ نماید.
۳. مرغ مورد مصرف باید از نوع بسته بندی صنعتی تاریخ روز و در اوزان بین ۱۳۵۰-۱۶۰۰ گرم باشد . بصورت بهداشتی حمل و نگهداری شود و بدون پوست به مقدار معین در برنامه غذایی توزیع گردد.
۴. گوشت مورد مصرف باید از کشتارگاه های رسمی تهیه گردد . کشتار باید تاریخ روز ، گوسفند و یا گوساله نر(و حداکثر یکساله) بدون چربی باشد، لاشه گوساله حداکثر ۳۵۰ کیلوگرم و لاشه گوسفند حداکثر ۳۵ کیلو گرم و بصورت بسته بندی و بهداشتی حمل و نگهداری شود و چربی قابل رؤیت قبل از استفاده جدا شود بصورتیکه هیچ گونه چربی روی گوشت باقی نماند.
۵. پیمانکار در موارد خاص و پس از تشکیل کمیته تغذیه و پس از تأیید ناظرین کارفرما میتواند در شرایط بحران از گوشت منجمد استفاده نماید.
۶. بقیه اقلام مواد غذایی باید دارای تاریخ مصرف و سایر مشخصات بهداشتی باشد. مارک طبق نظر کارشناس تغذیه از کارخانجات معتبر تهیه ، به صورت بهداشتی حمل و نگهداری شده ، از کیفیت بالا برخوردار باشد
۷. انواع سبزیجات مصرفی باید تازه باشد و بر اساس اصول بهداشتی تمیز و ضد عفونی شود و یا از نوع بسته بندی صنعتی مجاز باشد.
۸. کلیه ادویه و حبوبات باید بصورت بسته بندی شده صنعتی باشد و دارای تاریخ مصرف و سایر مشخصات بهداشتی باشد. استفاده از ادویه و حبوبات فله ای ممنوع می باشد.
۹. مقدار مواد اولیه مورد نیاز جهت تهیه غذاهای لیست شده طبق آنالیز پیوست قرارداد می باشد که پیمانکار موظف به رعایت کامل آن می باشد.
۱۰. شیر مورد نیاز واحد ها از نوع استرلیزه بسته بندی می باشد که هر واحد آن برابر با ۲۵۰ سی سی می باشد تعیین شرکت تولید کننده با نظر کارفرما می باشد.

۱۱. ماست از نوع بسته بندی پاستوریزه (وزن حداقل ۱۵۰ گرم) می باشد که با نظر واحد تغذیه با انواع (کم چرب -معمولی -پرچرب)طبق نظر کارفرما تهیه و توزیع گردد.
۱۲. چای مصرفی از نوع چای مرغوب درجه یک و خوش طعم و دارای مارک استاندارد که مورد تایید ناظرین کارفرما باشد استفاده گردد .
۱۳. روغن مصرفی جهت برنج حتماً باید روغن مایع باشد و برای سرخ کردن غذاها از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود و پیمانکار حق استفاده از روغن جامد را ندارد.
۱۴. مواد تهیه شده مورد نیاز باید به تأیید کارشناسان بهداشت و تغذیه کارفرما برسد.
۱۵. مواد اولیه خریداری شده قبل از ورود به انبار و توزیع از نظر کیفیت و بهداشت و نام تجاری باید به رؤیت و تأیید ناظر کارفرما (کارشناس تغذیه - بهداشت و غیره) رسیده باشد.
۱۶. مواد اولیه خریداری شده توسط پیمانکار در ساعات اداری باید تحویل انبار بیمارستان متینی گردد در غیر اینصورت از ورود آنها جلوگیری خواهد شد
۱۷. فروشندگان مواد اولیه تحت هیچ شرایطی حق ورود به آشپزخانه، سردخانه و انبار مواد غذایی را ندارند. ضمناً پیمانکار موظف است چیدمان مواد اولیه در سردخانه ها را طبق نظر کارشناس ناظر بیمارستان انجام داده و بصورت روزانه توسط نیروهای پیمانکار تمیز و مرتب گردد
۱۸. ذخیره انبار مواد غذایی به حدی باشد که در شرایط خاص نیازهای بیمارستان تأمین شود ، پیمانکار موظف است مواد غذایی مورد نیاز جهت دو هفته را خریداری و در انبار بیمارستان نگهداری نماید.
۱۹. ورود و خروج مواد غذایی به انبار و سردخانه های مواد غذایی ، باید با نظارت کارشناس مسئول تغذی یا ناظر آشپزخانه و فقط در ساعت اداری انجام شود.
۲۰. اقلام موجود در سردخانه زیر صفر باید دارای برچسب تاریخ باشند.
۲۱. نگهداری مواد غذایی در انبار مواد غذایی و سردخانه ها باید طبق اصول بهداشتی باشد.
۲۲. قراردادن مواد غذایی خام و پخته ،شسته و نشسته در مجاورت هم در یخچال و سردخانه ها ممنوع می باشد
۲۳. پیمانکار فقط مجاز به فریز کردن گوشت چرخ کرده میباشد.

۲- شرایط اختصاصی فرایند طبخ غذاهای معمولی و رژیمی

- ۱- پیمانکار باید نسبت به تامین و نصب تجهیزات و دستگاههای مربوطه به میزان لازم برحسب آمار غذایی مورد نیاز هر مرکز از قبیل دیگ چلوپز دو جداره استیل ضد زنگ ۳۰۴ گازسوز با حرارت غیر مستقیم، دیگ خورش پز دو استیل ضد زنگ ۳۰۴ گازسوز با حرارت غیر مستقیم ، دم کن ایستاده ، پاتیل دو جداره استیل ضد زنگ مخصوص سرخ کردن مجهز به ترموستات جهت کنترل دمای روغن، اجاق گاز پخت تمام استیل با تمام متعلقات(فرهای دمکن و گریل)، ماشین ظرفشویی برای پرسنل و بیماران بصورت مجزا ، سبب زمینی سرخ کن ، ماشین سبب زمینی پوست کن، اره استخوان بر، سبزی خردکن، ، دستگاه سیخ گیر کباب، ماشین سیخ کباب شور، چرخ گوشت گیربکسی ، ترولی گرمخانه دارحمل غذا به بخش ، کباب پز با حرارت غیر مستقیم ماهیتابه گردان، و سایر لوازم مورد نیاز به درخواست کارفرما اقدام نماید.

لازم بذکر است کلیه ظروف غذاخوری باید بر اساس سیستم شستشوی مکانیزه شستشو شود.

تبصره ۱: کلیه دستگاهها باید به تایید کارشناسان مربوطه در بیمارستان برسد.

تبصره ۲: نصب دستگاهها و تجهیزات پیمانکار بایستی در حضور نماینده و ناظر کارفرما انجام شود کلیه مشخصات فنی دستگاهها و تجهیزات موردنظر در زمان نصب (شماره سریال، مارک، مدل و) بایستی از طرف پیمانکار طی نامه کتبی به واحد حراست و امور مالی (انباردار) کارفرما اعلام شود تا در زمان انقضاء قرارداد، ممانعت یا ابهامی به جهت خروج از بیمارستان برای پیمانکار پیش نیاید.

تبصره ۳: کلیه لوازم پس از خاتمه قرارداد با هماهنگی کارفرما طی صورتجلسه ای باید از آشپزخانه خارج شود.

تبصره ۴: در صورتیکه پیمانکار تمایل به خرید دستگاهها و تجهیزات موجود و متعلق به کارفرما را داشته باشد می تواند با هماهنگی کارفرما و بر اساس نظر کارشناسی نسبت به خرید اقدام نماید.

۲- شرکت کنندگان در مناقصه لازم است پیشنهادات خود را پس از بازدید از محل پخت و سلف سرویس بیمارستانها و کسب اطلاعات لازم از نمایندگان کارفرما و با آگاهی کامل همراه با مدارک مربوطه ارائه نمایند.

۳- برنده مناقصه تا زمان تأیید شرایط لازم از حوزه های معاونت درمان، معاونت بهداشتی و کارشناسان کارفرما حق شروع فعالیت را نخواهد داشت.

۴- پیمانکار موظف به طبخ حداقل دو نوع غذا برای هریک از منوی معمولی و رژیمی و در هر وعده طی برنامه ارائه شده می باشد و همه پرسنل و بیماران از میان منو برنامه ریزی شده توسط واحد تغذیه یکی را به دلخواه انتخاب می نمایند. لذا لازم است هر روز انواع غذاهای معمولی و رژیمی، برنامه ریزی شده آماده و مهیا باشد.

۵- بعضی از پرسنل غذای رژیمی همانند بیماران رژیمی استفاده می نمایند که پس از تأیید واحد تغذیه توسط پیمانکار اجرا می گردد.

۶- نوع رژیم غذایی پرسنل و بیماران توسط کارشناسان تغذیه کارفرما تنظیم و لازم الاجرا می باشد و میتواند جدا از برنامه مورد استعلام باشد.

۷- سرآشپز، آشپز و متصدی توزیع کننده غذا از شرکت پیمانکاری باید مدرک معتبر گذراندن دوره های آشپزی -میزبانی و پذیرایی را از مراکز معتبر فنی و حرفه ای یا سایر مراکز معتبر و حرفه ای یا سایر مراکز مورد تأیید وزارت بهداشت در آموزش هتلداری و آشپزی در یافت نموده و به بیمارستان ارائه کرده است.

۸- شرایط لازم جهت تجهیز اتاق گاوژ طبق استانداردهای اعتباربخشی در نظر گرفته می شود.

۹- پیمانکار موظف است قبل از شروع به کار کلیه دستگاهها و تجهیزات صنعتی و غیر صنعتی مربوط به طبخ غذا را طبق نظر نماینده کارفرما تهیه نماید و پس از تأیید شروع به کار نماید کلیه دستگاهها و تجهیزات طبخ غذا باید استاندارد و از شرکتهای معتبر بوده و به تأیید نماینده رسمی کارفرما برسد

۱۰- پیمانکار موظف است برنامه ای مشخص برای تعویض یا سرویس دوره ای تجهیزات و وسایل طبخ و تهیه غذا به واحد تغذیه ارائه نماید و ملزم به انجام آن می باشد و در صورت عدم رعایت جریمه لحاظ می گردد و جایگزینی و تعویض موارد فرسودگی و یا خرابی وسایل، پس از اخذ، زیر نظر کارشناس تغذیه و با تأیید واحدهای مربوطه صورت خواهد گرفت.

۱۱- تهیه غذا در ماه مبارک رمضان بعهده پیمانکار خواهد بود که قیمت سحری برابر با ناهار و افطاری برابر با شام می باشد که طبق برنامه واحد تغذیه اعلام خواهد شد که شامل دورچین غذا نیز خواهد بود. ضمناً هزینه مخلفات ماه رمضان از قبیل نان و پنیر و خرما و..... طبق توافق پیمانکار و کارفرما قابل پرداخت خواهد بود.

تبصره: ساعت پخت و سرو غذای پرسنل جهت وعده سحری باید با بیماران متفاوت باشد و پیمانکار موظف می باشد در وعده سحر غذای گرم و تازه به پرسنل تحویل دهد.

۱۲- باتوجه به حجم کار، کارفرما می تواند میزان طبخ غذا را حداکثر به میزان ۲۵٪ کل افزایش یا کاهش دهد.

شرایط اختصاصی فرایند توزیع و سرو غذا و میان وعده های غذایی

۱. تأمین وسیله نقلیه و لوازم مخصوص حمل غذا و ظروف درب دار مخصوص حمل غذا (ترموباکس: باکسهای حاوی اسپندیش که غذا را گرم نگه می دارد) و رعایت کلیه اصول بهداشتی مربوطه به حمل غذا به عهده پیمانکار می باشد. که بایستی قبل از شروع به کار تحویل کارفرما داده شود و به تأیید نماینده کارفرما برسد.
 ۲. مرجع صدور تأییدیه اولیه و بازرسیهای منظم در زمانهای مورد لزوم در خصوص وسیله نقلیه حمل غذا بعهدہ نماینده یا ناظر می باشد که در این راستا از **کارشناسان معاونت بهداشتی دانشگاه** استفاده خواهد شد.
 ۳. پیمانکار موظف است برای بیمارستان متینی، نقوی و بخش دیالیز بیمارستان کارگرنژاد یخچال جهت نگهداری ماست شیر دوغ و سالاد و دیگر مواردی که نیاز به سرما دارد خریداری نماید
 ۴. پیمانکار موظف است کلیه تجهیزات مورد نیاز جهت توزیع و سرو ایمن و بهداشتی غذا اعم از ترولی های حمل غذا مجهز به هیتر، فر برقی مجهز به هیتر و ظروف چینی یا آرکوپال یا بلور را قبل از شروع به کار وارد بیمارستان متینی و نقوی شود که در صورت عدم تأیید توسط مسئول تغذیه، پیمانکار فرصت لازم جهت خریداری تجهیزات مناسب و مورد تأیید مسئول تغذیه بیمارستان را داشته باشد.
 ۵. جهت گرم نگه داشتن غذا در حین توزیع غذا در کلیه بخش ها از ترولی های گرمخانه دار (به تعداد متناسب و طبق صلاحدید مسئول تغذیه بیمارستان) استفاده گردد.
 ۶. جهت سرو غذای بیماران بستری از سینی غذای ABS استفاده گردد و سینی غذای بیماران پس از صرف غذا جمع آوری، شسته و جابجا شود.
 ۷. پیمانکار موظف است در سرو غذا از ظروف چینی، آرکوپال ترجیحاً چینی استخوانی چند بخشی جهت توزیع در کلیه بخشها و پرسنل استفاده کند. و برای بیماران بخش دیالیز بیمارستان کارگرنژاد طبق نظر کارشناس تغذیه از ظروف گیاهی درب دار یا الومینیومی برچسب گذاری شده استفاده نماید (سرو غذا جهت بیماران بایستی بدین صورت باشد که غذا در ظروف تأیید شده از طرف کارفرما سرو شود و بصورت فویل کشیده و برچسب گذاری شده در ترولی گرمخانه دار به بخش ارسال شود و در حالی که ترولی به برق وصل است غذا بصورت گرم بر بالین بیمار توزیع شود و تعداد نیروهای توزیع کننده و سرو کننده بایستی جوابگوی سرو غذا در بازه زمانی اعلام شده از طرف کارفرما باشد)
 ۸. درخصوص بخشهای انکولوژی، اورژانس، دیالیز، روانپزشکی، عفونی و ایزوله و سایر موارد درخواستی از طرف کارفرما پیمانکار موظف است جهت بیماران و پرسنل از ظروف یکبار مصرف گیاهی یا آلومینیومی جهت توزیع غذا استفاده کند.
 ۹. پیمانکار موظف است به تعداد لازم فرمولای تجاری طبق درخواست کارشناس مسئول تغذیه بیمارستان نقوی تأمین نماید.
 ۱۰. بیمارستان هیچ مسئولیتی در قبال توزیع غذا نخواهد داشت.
 ۱۱. متصدی توزیع غذا یا نماینده پیمانکار موظف است با هماهنگی مسئول تغذیه بیمارستان اقدام به گرفتن آمار غذای بیماران و پرسنل نموده و روزانه امار غذای توزیع شده توسط متصدی غذا و نماینده پیمانکار جمع اوری و تأیید شود و امار ماهانه پس از تأیید مسوول تغذیه حد اکثر تا پنجم ماه بعد به حسابداری هر بیمارستان تحویل خواهد شد.
- تبصره: هر بیمارستان موظف به تحویل جداگانه صورتحساب خود و پرداخت به پیمانکار خواهد بود

۱۲. حضور پیمانکار یا نماینده پیمانکار در بیمارستان جهت شرکت در جلسات تغذیه در راستای تایید صورت وضعیت های پیمانکار و بررسی مشکلات موجود و تعیین تکلیف جرایم الزامی است
۱۳. طبق نظر مسئول تغذیه هر بیمارستان بایستی سالاد یا سبزی بصورت بسته بندی شده یا سبزیجات پخته مثل گل کلم پخته شده- ماست یا دوغ کم نمک و آب معدنی و سوپ در وعده های نهار و شام کنار غذای بیماران سرو شود.
۱۴. پیمانکار موظف است یک عدد آلبیموی بسته بندی تک نفره و بسته به نظر کارشناس تغذیه یک بسته سس مایونز کم چربی کنار سالاد سرو نماید.
۱۵. سرو و توزیع میان وعده ها بصورت بسته بندی شده ۲ بار در طول شبانه روز می باشد و زمان توزیع میان وعده طبق نظر مسئول تغذیه بیمارستان متینی و نقوی و کارگر نژاد تعیین می گردد.
۱۶. تنظیم تعداد و نوع میان وعده در اختیار کارفرما میباشد و پیمانکار موظف است غیر از ساعات عادی سرو غذا میان وعده پیشنهادی را توزیع نماید.
۱۷. صبحانه کلیه بیماران باید بصورت بسته بندی و برچسب گذاری شده سرو گردد. پیمانکار بایستی صبحانه پرسنل و بیماران را طبق برنامه غذایی ارائه شده از طرف واحد تغذیه با استفاده از نان تازه سرو نماید
۱۸. پیمانکار موظف است طبق آماری که کارفرما به وی اعلام می نماید غذا را راس ساعت اعلام شده تحول نماید . در غیر اینصورت مشمول جریمه نقدی و در صورت تکرار موجب فسخ قرارداد خواهد شد . تعیین ساعت توزیع غذا بعهدہ کارفرما می باشد .
۱۹. برچسب گذاری تمام غذاها و میان وعده ها اعم از رژیمی و معمولی الزامی می باشد.
۲۰. لباس پرسنل توزیع کننده غذا در بخشها بایستی از لباس کارکنان آشپزخانه جدا باشد و با ظاهر آراسته و لباس مهمانداری و حفظ کرامت و احترام بیماران و پرسنل اقدام به سرو و توزیع کنند. مدل فرم و رنگ لباس بایستی به تایید کارفرما برسد
۲۱. توزیع میوه مرغوب و درجه یک جهت پرسنل و بیماران طبق برنامه ارسالی واحد تغذیه به عهده پیمانکار می باشد .
۲۲. نوع میوه توزیعی با توجه به فصل و هماهنگی با کارشناس تغذیه بصورت زیر می باشد:
- a. میوه های تابستانی فصل: هلو ۱۸۰ گرم - سیب ۲۰۰ گرم - شلیل ۱۵۰ گرم - گیلاس یا آلبالو ۱۰۰ گرم - انگور ۱۰۰ گرم
- b. میوه های زمستانی: سیب ۲۰۰ گرم - موز ۱۵۰ گرم - پرتقال ۲۰۰ گرم - کیوی ۱۵۰ گرم - نارنگی ۱۵۰ گرم
- c. * جهت پرسنل با نظر کارشناس تغذیه می توان هندوانه / طالبی توزیع کرد.
۲۳. به بیمارانی که از رژیم مایعات استفاده می کنند سه کاسه سوپ داده می شود.
۲۴. پیمانکار موظف است تعداد نیروهای مکفی و واجد شرایط جهت توزیع کلیه نیازهای مصرفی از قبیل آب جوش و قند بسته بندی و چای مصرفی بسته بندی شده لیوان یکبار مصرفی گیاهی طبق برنامه زمانبندی واحد تغذیه در اختیار آنان قرار دهد. به طوری که هیچ کمبودی احساس نشود.
۲۵. پیمانکار موظف است کلیه قوانین و مقررات مصوب وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی از قبیل اعتبار بخشی، برنامه عملیاتی، ضوابط بخش تغذیه بیمارستانها و کلیه دستورالعملهای ارسالی از وزارت متبوع را اجرا و آموزشهای لازم در خصوص دستورالعملها، اصول تشریفات، پذیرایی و نحوه سرو غذا و سایر موارد را با هزینه خود جهت نیروهای بکار گرفته انجام دهد
۲۶. پیمانکار موظف به معرفی یک نفر نماینده تام الاختیار می باشد که بایستس از زمان شروع پخت تا پایان توزیع وعده شام در محل آشپزخانه حضور داشته و پاسخگوی انتقادات و اعتراضات باشد و انجام وظیفه وی به نحوی باشد که مورد تأیید کارفرما باشد
۲۷. نماینده تام الاختیار پیمانکار بصورت یک نیروی جدا از کارشناس تغذیه و بهداشت می باشد.
۲۸. پیمانکار موظف است جهت سرو و توزیع غذای بیماران و پرسنل و جمع آوری ، شستشوی ظروف در ۳ وعده اصلی و ۲ میان وعده غیر از ساعات توزیع غذا ، طبق صلاحدید مسئول تغذیه بیمارستان نیروی انسانی واجد شرایط (در روزهای تعطیل و غیر تعطیل) معرفی نماید.

۲۹. چنانچه پیمانکار در طول مدت قرارداد برای هر موردی از مفاد قرارداد و به هر دلیلی قادر به انجام تعهدات نباشد، کارفرما نسبت به انجام آن شخصاً اقدام و یا از اشخاص حقیقی و حقوقی دیگر استفاده خواهد نمود و در این صورت پیمانکار موظف به پرداخت هزینه های مربوطه می باشد
۳۰. پیمانکار موظف است غذاها یا میان وعده های بسته بندی شده درخواست شده را طبق نظر کارشناس تغذیه هر بیمارستان بسته بندی نماید.
۳۱. پیمانکار موظف است طبق نظر کارشناس مسئول تغذیه هر مرکز نسبتاً به توزیع غذا در خارج از ساعات عادی سرو غذا در موارد خاص اقدام نماید.
۳۲. کارکنان شاغل در بخش انبار و آماده سازی و طبخ غذا حق اشتغال در بخش خدمات را ندارند و خدمات آشپزخانه هم مجاز به کار در بخش انبار، آماده سازی و طبخ غذا نمی باشند
۳۳. کارفرما موظف است یک نفر بعنوان ناظر غذا بصورت تمام وقت، به پیمانکار معرفی نماید.
۳۴. تأیید صورت وضعیت غذا، میان وعده، نان و فرمولا برای پیمانکار منوط به رعایت مفاد قرارداد و چک لیست های مربوطه پس از اخذ نظر موافق نماینده یا کارشناسان ناظر کارفرما خواهد بود.

در جلسه کمیسیون مناقصه؛ کیفیت خدمات و سابقه کار، حسن شهرت در فعالیت های قبلی، توانایی تامین مواد اولیه سالم و مناسب معرفی شده از سوی کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان، رعایت استانداردها، تجربه و دانش فنی نیروی انسانی شرکت پیمانکاری بعنوان معیارهای اصلی انتخاب، مورد بررسی و مد نظر قرار خواهد گرفت.

لازم بذکر است وجود مدارک و مستنداتی مبنی بر داشتن مدارک و گواهیهای معتبر آموزشی، تأییدیه های مربوطه و رزومه مناسب به عنوان مدارک مثبت تلقی خواهد شد.

- تبصره ۱: حداقل تعداد نیروی شرکتی مورد نیاز خدمات غذایی بیمارستانها (در هر شیفت کاری) طبق جدول ذیل می باشد.**
- تبصره ۲: مطابق با طرح انطباق جهت توزیع غذا در بخشهای خاص استفاده از نیروی خانم، طبق نظر کارفرما الزامی می باشد.**

نوع شغل	تعداد نیروی مورد نیاز متینی	تعداد نیروی مورد نیاز نقوی
سر آشپز	۱	
آشپز	۱	
کمک آشپز	۱	
انباردار	۱	
متصدی نظافت	۱	
متصدی توزیع غذا	۱	۱

نکات بهداشتی

- رعایت بهداشت فردی، بهداشت عمومی و بهداشت محیط توسط کلیه کارکنان پیمانکار ضروری و لازم الاجرا

می باشد.

۲- همه کارگران پیمانکار شامل واحد سلف سرویس ، آشپزخانه، آبدارخانه و متصدیان توزیع غذا و غیره می بایست قبل از اشتغال به کار به تأیید مراجع ذیصلاح و ناظرین کارفرما برسند.

۳- همه کارگران واحد سلف سرویس، آشپزخانه، آبدارخانه و توزیع می بایست از لباس کار متحد الشکل (با آرم مربوط به شرکت) که مرتب، تمیز و اطو شده باشد همراه با اتیکت شناسایی تحت نظارت ناظر کارفرما استفاده نمایند.

تبصره: پیمانکار موظف است برای پرسنل آشپزخانه سالانه حداقل چهار دست لباس (هرسه ماه یکبار) تحویل پرسنل نماید.

۴- همه کارگران قبل از شروع بکار باید دارای کارت بهداشتی و گواهینامه بهداشت عمومی بوده و صلاحیت عمومی آنها محرز شده باشد .

۵- فضای سلف سرویس -انبار مواد غذایی -آشپزخانه و سردخانه ها در هر زمان باید مرتب و تمیز باشد.

۶- آشپزخانه -سلف سرویس -انبارها باید با نظارت کارشناس بهداشت محیط، و واحد تغذیه در پایان هر روز ضد عفونی و طبق برنامه زمان بندی واحد بهداشت شستشو سم پاشی گردد .تهیه سموم و وسایل شستشو و سمپاشی بعهده پیمانکار است و کارفرما هیچگونه تعهدی ندارد.

۷- وسایل پخت ، پز و توزیع غذا پس از پایان کار شسته شود.تأمین مواد شوینده و کلیه وسایل بعهده پیمانکار می باشد. همچنین شستشوی ظروف غذای تحویلی به پرسنل ، دانشجویان و رزیدنتها در سالن غذاخوری بعهده پیمانکار است .

۸- ورود افراد متفرقه (هر فرد بجز پرسنل پیمانکار مربوط به آن قسمت و ناظرین کارفرما) به هر شکلی به آشپزخانه و سلف سرویس ممنوع می باشد.وبایستی تعداد مناسب دمپایی و کاور کفش جهت ورود به آشپزخانه توسط پیمانکار تأمین شود

۹- درب ورودی سالن غذاخوری در ساعات عدم نیاز باید بسته باشد.

۱۰- میز غذاخوری باید دارای سفره و رومیزی سالم، پارچ آب ، لیوان یکبار مصرف ،نمکدان ،جای لفل ، قندان باشد و پذیرایی با ظروف غذا خوری آرکوپال ، کاسه خورشت خوری آرکوپال ، قاشق و چنگال استیل و چاقو و سایر لوازم و تجهیزات مورد قبول صورت پذیرد. تهیه و تأمین هزینه آن به عهده پیمانکار است.

۱۱- غذای پخته شده نباید در سردخانه ها نگهداری شوند در صورت نیاز به نگهداری کمتر از 12 ساعت حتماً به اطلاع ناظرین دانشگاه و بیمارستانها برسد.

۱۲- کلیه کارگرانی که به کارگرفته می شوند می بایست در مقابل بیماری هپاتیت واکسینه شده باشند. (سه نوبت الزامی است

۱۳- خروج پسماندهای ناشی از آشپزخانه و هزینه آن بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۹- وظیفه حفظ و نگهداری تجهیزات و لوازم موجود در آشپزخانه، سلف سرویس و سرد خانه ها که تحویل پیمانکار شده است با پیمانکار می باشد و در صورت بروز خسارات به هر دلیلی (سهواً و عمداً) پیمانکار مسئول جبران خسارت بر اساس قیمت روز می باشد.

افرادی که توسط پیمانکار در جهت اجرای قرارداد به کار گرفته می شوند هیچگونه رابطه استخدامی و حقوقی با دانشگاه نداشته و می بایست ایرانی، متعهد به نظام مقدس جمهوری اسلامی ایران و دارای صلاحیت اخلاقی و کاری باشند (با تشخیص ناظرین کارفرما و پس از تایید هسته گزینش دانشگاه)

۲۰- کارگران بکارگرفته شده توسط پیمانکار باید رعایت مقررات اداری، ورود و خروج را بنماید. بنا به تشخیص کارفرما اگر کارگر واجد شرایط کار نباشد. با اعلام کتبی از جانب کارفرما، پیمانکار موظف است با قبول همه مسئولیت قانونی و اداری نسبت به اخراج آنها و بکارگیری افراد صلاحیتدار که مورد تایید هسته گزینش واقع شود اقدام کند.

۲۱- بیمه مسئولیت مربوط به مقررات ایمنی و حفاظتی و جبران هر نوع خسارات احتمالی وارده به عهده پیمانکار است. ارائه قرارداد بیمه حوادث پرسنل تحت پوشش به دانشگاه به صورت کامل با شرکت بیمه ای معتبر که مورد تایید کارفرما باشد توسط پیمانکار الزامی است.

۲۲- تأمین جایگزین در موارد مرخصی کارکنان به کار گرفته شده اعم از استحقاقی و استعلاجی و غیره به عهده پیمانکار است.

۲۳- کلیه مزایای قانونی کارگران از قبیل: حق السعی، حقوق و مزایا، اضافه کار، پاداش، عیدی، بن، سنوات باز خرید خدمت ایام مرخصی و غیره و همچنین کسورات قانونی، شامل حق بیمه، مالیات، بن کارگری، بیمه بیکاری و همچنین انجام ارائه مفاصا حساب و پیگیری های مربوط به آنان به انضمام اجرای قوانین کارگری بعهدہ پیمانکار است.

۲۴- پیمانکار مکلف به معرفی **سرآشپز ، آشپز ، کمک آشپز ، نیروی آماده سازی ، نظافتچی** و توزیع کننده غذا با اعلام شرح وظایف (به تفکیک) جهت نیروها می باشد. در ضمن نماینده پیمانکار در هر شیفت حداقل ۴ ساعت حضور فعال داشته باشند .

۲۵- تعمیرات اساسی ساختمان به عهده کارفرما و تعمیرات جزئی و رفع نواقص در حین فعالیت به عهده پیمانکار می باشد
۲۶- سردخانه ها، یخچالها، کولر و دیگر وسایل که طی صورتجلسه قبل از شروع کار تحویل پیمانکار شده است باید سالم نگهداری شود و هزینه تعمیرات و خسارت احتمالی حین کار کلاً به عهده پیمانکار است و در زمان پایان قرارداد سالم تحویل کارفرما قرار گیرد.

۲۷- پس از انقضای مدت قرارداد و یا فسخ آن کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در قبال افرادی که پیمانکار برای اجرای قرارداد به کار گرفته است نخواهد داشت . و هر گونه ادعا از جانب آنان متوجه پیمانکار خواهد شد.

۲۸- در طول مدت قرارداد و یا بعد از آن هر گونه ادعایی از طرف مراجع قانونی و یا افراد حقیقی و حقوقی در ارتباط با موضوع قرارداد مطرح گردد، متوجه پیمانکار است کارفرما هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.

۲۹- در صورتی که مقرر شود وعده های غذایی پرسنل و افراد غیر کشیک به صورت فروش آزاد باشد شرکت موظف است به اندازه کافی صبحانه و ناهار و شام تهیه و نسبت به فروش آن اقدام نماید . بدیهی است که قیمت آن برابر قیمت پیشنهادی (تمام شده) در قرارداد خواهد بود.

۳۰- تعداد کارگران ساده، آشپز، متصدیان توزیع غذا نباید کمتر از حدی باشد که ارائه خدمات را با مشکل مواجه سازد و چنانچه خللی به وجود آید با پیمانکار برخورد قانونی خواهد شد . (لیست اسامی کارگران با ذکر مشخصات کامل، تخصص و مسئولیت هر یک جهت تأییدیه های لازم) پس از تایید هسته گزینش دانشگاه) به کارفرما معرفی تا کارفرما نسبت به گزینش آنها اقدام نماید .

۳۱- حضور نماینده تام الاختیار پیمانکار و سر آشپز در تمام مراحل پخت و توزیع غذا لازم است در صورت عدم حضور ، مشمول جریمه خواهد شد . (میزان جریمه بر اساس جدول پیوست می باشد)

۳۲- چنانچه غذای طبخ شده به تشخیص ناظر کارفرما به هر علت غیرقابل مصرف باشد پیمانکار موظف است نسبت به خرید غذای آماده و توزیع آن از نوع پیش بینی شده در برنامه غذایی اقدام نماید . در صورت استتکاف ، کارفرما رأساً اقدام و هزینه مربوطه بعلاوه خسارت وارد شده از محل حق الزحمه قرارداد ، سپرده و یا ضمانت نامه کسر خواهد شد .

۳۳- در صورتی که بیمار ناشتا موقت باشد سهمیه غذای او به آشپزخانه برگردانده می شود و پس از انجام آزمایشات و درخواست غذا توسط واحد تغذیه دوباره عودت داده می شود در صورتیکه عودت داده نشود از صورت وضعیت روزانه مبلغ ریالی آن کسر خواهد شد .

۳۴- ناظر کارفرما میتواند در طول شبانه روز بدون هیچگونه مزاحمت و دخالتی توسط نمایندگان پیمانکار در محل آشپزخانه حضور داشته و بازدید نمایند .

۳۵- در صورت عدم رعایت آئینهای تخصصی از جمله جداول غذایی و نکات بهداشتی و عدم اصلاح نقطه نظرات کارشناسان کارفرما ، کارفرما می تواند تا ۳۰٪ صورت وضعیت ماهانه نسبت اعمال جریمه اقدام نماید .

سایر موارد

۱- پرداخت بهای آب، برق و گاز مصرفی طبق نظریه کارشناس کارفرما به عهده پیمانکار می باشد و براساس نظر کارشناسی بیمارستان برای هر دوره از صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار کسر خواهد شد.

- ۲- برنده مناقصه باید دارای دفتر کار مستقل با کادر واجد شرایط و امکانات لازم از قبیل تلفن و در شهرستان کاشان باشد.
- ۳- شرکت کنندگان در مناقصه لازم است پیشنهادات خود را پس از بازدید از محل آشپزخانه اعلام شده در شرایط عمومی مناقصه و سلف سرویس بیمارستان و کسب اطلاعات لازم از مدیریت مرکز و با آگاهی کامل همراه با مدارک مربوطه ارائه نمایند.
- ۴- شرکت کننده بایستی لیست قیمت‌های پیشنهادی غذاهای مختلف به تفکیک مواد غذایی تشکیل دهنده بر حسب گرم و قیمت واحد را مطابق نمونه پیوست ارائه نماید .
- ۵- کارفرما موظف است هزینه های انجام خدمات غذایی را طبق قرارداد پرداخت نماید اما تأخیر در پرداخت هزینه ها توسط کارفرما ، مجوزی جهت عدم پرداختهای شرکت به نیروهای تحت پوشش و تعلل در ایفاء تعهدات موضوع قرارداد نمیباشد. بنابراین شرکت پیمانکار بایستی تمکن مالی لازم را داشته باشد تا ۳ ماه بطور مستقل خدمات موضوع قرارداد را به نحو احسن انجام داده و حقوق نیروهای شرکتی را رأساً پرداخت نماید و به هیچ وجه نمی تواند در پرداختهای خود به کارکنان و انجام خدمات قرارداد به بهانه عدم دریافت مزد کارکرد از طرف اول قرارداد تأخیر نماید. بدیهی است پرداختهای دانشگاه در صورت تخصیص اعتبار خواهد بود.
- ۶- پیمانکار ملزم به ارائه گواهینامه های ایزو ۲۲۰۰۰ و HACCP و رعایت اصول گواهی های فوق در امر خدمت غذایی بیمارستانها می باشد
- ۷- پیمانکار موظف است تمام خدمات ارایه شده برای بیمارستان نقوی و بخش دیالیز بیمارستان کارگر نژاد را نیز طبق اصول ذکر شده اعمال نماید

* پاکت الف

شرکت کنندگان در مناقصه می بایستی نسبت به پرداخت سپرده شرکت در مناقصه به حساب شماره ۶۱۱۹۵۷۶۵ دانشگاه نزد بانک رفاه کارگران واریز و رسید بانکی را همراه کلیه مدارک مبلغ ۲۵۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال جهت شبکه آران و بیدگل

* پاکت ب

-فتوکپی برابر با اصل مجوز و گواهی رتبه بندی از اداره کار در زمینه موضوع مناقصه و مجوز فعالیت-اساسنامه شرکت-کپی آخرین تغییرات و کپی روزنامه رسمی

-گواهی حسن انجام کار از دستگاه های دولتی و بیمارستانهای دولتی (منظور از گواهی ، قراردادهای منعقد شده با مراکز دولتی می باشد و رزومه کاری از کارهای انجام شده در دستگاه های دولتی)

-مهر و امضا کلیه اوراق شرایط مناقصه

تبصره ۱۵: پس از بررسی محتویات پاکت ب، صرفاً پیشنهاد قیمت پیمانکارانی که از نظر کمیته فنی بازرگانی دارای امتیاز فنی بالاتری باشد باز گشایی می شود.

پاکت ج

مبلغ پیشنهادی جهت انجام کار مطابق فرم پیوست (فرم ج) به همراه آنالیز قیمت پیشنهادی

تبصره ۲۵: چنانچه قیمت مواد اولیه در طول مدت قرارداد نوسان داشته باشد پس از کارشناسی لازم از طرف کارفرما هر شش ماه یکبار قابل تعدیل می باشد

تبصره ۳: هزینه آگهی مناقصه به دفعات بعهدہ برنده مناقصه می باشد.

تبصره ۴: کلیه کسورات قانونی ناشی از قرارداد (به استثنای مالیات بر ارزش افزوده) بعهدہ پیمانکار خواهد بود.

پس از قرائت پیشنهادات و تعیین برنده مناقصه سپرده شرکت کنندگان در مناقصه به استثناء نفرات اول و دوم پس از طی مراحل قانونی مسترد می گردد سپرده برنده نفر اول پس از تسلیم ضمانت نامه حسن انجام تعهدات و امضاء و مبادله قرارداد مسترد خواهد شد. در صورتی که برنده مناقصه از تاریخ ابلاغ نتیجه مناقصه ظرف مدت 7 روز اداری (باستثناء ایام تعطیل) اقدام به ضمانت نامه انجام تعهدات معادل ۱۰٪ مبلغ کل سالیانه قرارداد و بصورت ضمانت نامه بانکی ننماید و یا کلاً حاضر به انجام معامله نشود سپرده او نیز ضبط و برابر مقررات با نفر دوم رفتار خواهد شد. در صورت بروز هر گونه اختلاف مطابق ماده ۹۴ آئین نامه مالی معاملات دانشگاهها عمل خواهد شد.

آنالیز غذایی معمولی (دورچین غذاها، سالاد-ماست-دوغ-سبزیجات خام و پخته طبق برنامه غذایی تعیین شده واحد تغذیه در نظر گرفته میشود)

۱- چلوکباب کوبیده	۱۳۰ گرم برنج- ۹۰ گرم گوشت خالص - ۵۰ گرم پیاز- ۸ گرم تخم مرغ- ۱۵ گرم روغن
۲- زرشک پلو با مرغ	۱۳۰ گرم برنج- ۳۰۰ گرم مرغ- ۵۰ گرم پیاز- هر شیشه آلبیمو به ازاء ۵۰ نفر- ۱۵ گرم روغن- ۱۵ گرم رب گوجه فرنگی- ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر- زرشک ۲ گرم- هویج ۳۰ گرم- ادویه ۱ گرم- فلفل دلمه ای ۵ گرم
۳- چلوخورشت قیمه	۱۳۰ گرم برنج- ۳۰ گرم لپه- ۷۰ گرم گوشت خالص - ۵۰ گرم پیاز- ۷۰ گرم سیب زمینی- هر شیشه آلبیمو به ازاء ۵۰ نفر- ۳۰ گرم روغن- ۲۰ گرم رب گوجه- ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر، ۱/۵ گرم لیمو خشک- فلفل یا ادویه ۱ تا ۲ گرم- هر ۱۰۰ نفر یک مثقال زعفران
۴- چلوخورشت بادمجان	۱۳۰ گرم برنج- ۷۰ گرم گوشت خالص - ۵۰ گرم پیاز- ۱۰۰ گرم گوجه- هر شیشه آغوره به ازاء ۷۰ نفر- ۵۰ گرم روغن- ۱۵ گرم رب گوجه- ۲۵۰ گرم بادمجان - ۰/۵ گرم ادویه
۵- چلوخورشت کدو سرخ شده	۱۳۰ گرم برنج- ۷۰ گرم گوشت خالص - ۵۰ گرم پیاز- ۱۰۰ گرم گوجه- هر شیشه آغوره به ازاء ۷۰ نفر- ۵۰ گرم روغن- ۱۵ گرم رب گوجه- ۲۵۰ گرم کدو - ۰/۵ گرم ادویه- ۵ گرم شکر
۶- خورشت قورمه سبزی	۱۳۰ گرم برنج- ۲۵ گرم لوبیا قرمز یا چیتی - ۷۰ گرم گوشت- ۵۰ گرم پیاز- ۱۵۰ گرم سبزی تازه- ۲ گرم لیمو خشک- هر شیشه آلبیمو به ازاء ۵۰ نفر- ۳۰ گرم روغن
۷- چلوکباب کوبیده مرغ	۱۳۰ گرم برنج- ۹۰ گرم فیله مرغ - ۲۰ گرم دنبه گوسفندی - ۸۰ گرم پیاز- ۱۵ گرم روغن- زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال

۸_ چلو کباب کوبیده مرغ شماره ۲	۱۳۰ گرم برنج- ۱۳۰ گرم فیله مرغ- ۱۰ گرم پیاز- ۵ گرم روغن- زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال_ ۱۵ گرم ماست- سیر تازه به مقدار لازم_ نمک به مقدار لازم
۹_ سبزی پلو با ماهی سرخ کرده	۱۳۰ گرم برنج- ۴۰ گرم سبزی پلویی- ۲۰۰ گرم فیله ماهی تازه قزل (۳۰۰ گرم ماهی کامل) - ۶۰ گرم روغن- ۳۰ گرم پیاز- ۱۰ گرم آرد سوخاری- لیمو ترش ۵۰ گرم، سرکه ۱۰ گرم- خرما ۴۰ گرم
۱۰_ چلو کباب چوبی مرغ	۱۳۰ گرم برنج- ۱۲۰ گرم فیله مرغ- ۲۵ گرم پیاز- ۲۰ گرم روغن- ۵ گرم رب گوجه فرنگی - زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال
۱۱_ چلو کباب چوبی گوشت	۱۳۰ گرم برنج- ۱۲۰ گرم گوشت خالص - ۳۰ گرم پیاز- ۱۵ گرم روغن- ۱۵ گرم رب گوجه فرنگی - زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال- ادویه جات به میزان کافی
۱۲_ عدس پلو با گوشت و کشمش	۱۲۰ گرم برنج- ۳۰ گرم عدس- ۸۰ گرم گوشت- ۳۰ گرم کشمش- ۵۰ گرم پیاز- ۳۰ گرم روغن- ۱۵ گرم رب گوجه فرنگی- ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر- دارچین ۲ گرم- ادویه و فلفل ۲-۳ گرم
۱۳_ عدس پلو با گوشت	۱۳۰ گرم برنج- ۳۰ گرم عدس- ۱۰۰ گرم گوشت- ۳۰ گرم کشمش- ۵۰ گرم پیاز- ۳۰ گرم روغن- ۱۵ گرم رب گوجه فرنگی- ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر- دارچین ۲ گرم- ادویه و فلفل ۲-۳ گرم
۱۴_ عدس پلو با کشمش	۱۲۰ گرم برنج- ۳۵ گرم عدس- ۴۰ گرم کشمش ۵۰ گرم پیاز_ ۳۰ گرم روغن_ ۵ گرم هل به ازی هر ۱۰۰ نفر_ دارچین ۲ گرم_ ادویه و فلفل ۲-۳ گرم_ زعفران هر ۱۰۰ نفر یک مثقال
۱۵_ باقلا پلو با مرغ	۱۳۰ گرم برنج- ۳۰۰ گرم مرغ- ۵۰ گرم پیاز- ۳۰ گرم روغن- گرم رب گوجه- ۲۰ گرم باقلا، ۵ گرم شوید- زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال
۱۶_ باقلا پلو با گوشت	۱۳۰ گرم برنج- ۱۰۰ گرم گوشت- ۵۰ گرم پیاز- ۳۰ گرم روغن- ۱۵ گرم رب گوجه- ۲۰ گرم باقلا، ۵ گرم شوید- زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال
۱۷_ کنتل	۷۰ گرم گوشت - ۵ گرم سیب زمینی - نصف تخم مرغ - ۱۵ گرم آرد نخوچی یا سوخاری - ۳۰ گرم روغن سرخ کردنی - ۱۰ گرم پیاز - ۵۰ گرم گوجه - ۵۰ گرم خیارشور - ۱ عدد نان
۱۸_ لوبیا پلو (لوبیا سبز)	۱۲۰ گرم برنج- ۷۰ گرم گوشت- ۶۰ گرم لوبیا سبز- ۵۰ گرم پیاز- ۳۰ گرم روغن- ۱۵ گرم رب گوجه- ۵۰ گرم ادویه
۱۹_ سبزی پلو با تن ماهی	۱۳۰ گرم برنج - ۱۸۰ گرم تن ماهی - شوید خشک ۵ گرم یا سبزی تازه ۱۰۰ گرم - ۱۵ گرم روغن
۲۰_ خوراک کباب کوبیده مرغ	فیله مرغ ۱۵۰ گرم - دنبه ۳۰ گرم - پیاز ۹۰ گرم - جعفری تازه ۵ گرم - ۱ عدد نان
۲۱_ خوراک کباب کوبیده مرغ شماره ۲	عدد نان- ۲۰۰ گرم فیله مرغ- ۱۰ گرم پیاز- ۵ گرم روغن- زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال_ ۱۵ گرم ماست سیر تازه به مقدار لازم_ نمک به مقدار لازم
۲۲_ خوراک کباب کوبیده با گوشت	گوشت بدون استخوان ۱۵۰ گرم - پیاز ۹۰ گرم - تخم مرغ ۱۵ گرم- نان ۱ عدد
۲۳_ خوراک جوجه کباب	فیله مرغ ۱۸۰ گرم - روغن ۳۰ گرم - زعفران ۱ مثقال هر ۱۰۰ نفر - پیاز ۱۵ گرم - یک شیشه آبلیمو به ازاء ۱۰۰ نفر- نان ۱ عدد
۲۴_ خوراک شینسل	شینسل آماده ۲۰۰ گرم - نان ۱ عدد- سیب زمینی ۱۰۰ گرم- روغن ۴۰ گرم- خیارشور ۵۰ گرم- سس گوجه فرنگی تک نفره ۱ عدد
۲۵_ خوراک کشک و بادمجان	۳۰۰ گرم بادمجان - ۵۰ گرم کشک - روغن ۴۰ گرم - پیاز ۴۰ گرم - نعنا خشک ۵ گرم - ۲۰ گرم گردو
۲۶_ ماکارونی	۷۰ گرم گوشت- ۵۰ گرم پیاز- هر شیشه آبلیمو به ازاء ۵۰ نفر- ۳۰ گرم روغن- ۳۰ گرم رب گوجه- ۱۵۰ گرم ماکارونی- ۵۰ گرم مسیب زمینی - ۱۵ گرم فلفل دلمه ای
۲۷_ خوراک مرغ	۳۵۰ گرم مرغ- ۵۰ گرم پیاز- ۱۰۰ گرم سیب زمینی- هر شیشه آبلیمو به ازاء ۵۰ نفر- ۳۰ گرم روغن- ۱۵ گرم رب گوجه فرنگی- ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر- ۵۰ گرم هویج
۲۸_ چلو خورش آلو اسفناج	۱۳۰ گرم برنج- ۳۰ گرم روغن+ ۸۰ گرم گوشت + ۱۲۰ گرم اسفناج + ۳۰ گرم آلو + ۲۰ گرم پیاز + آبلیمو ۵ گرم - رب گوجه فرنگی ۵ گرم

آنالیز غذای رژیمی (دورچین غذاها سالاد-ماست -دوغ سبزیجات خام وپخته طبق برنامه غذایی تعیین شده واحد تغذیه در نظر گرفته میشود

۲۹- شیرین پلو با مرغ	۱۳۰ گرم برنج - مرغ ۴۰۰ گرم - شکر ۳۰ گرم - خلال نارنج ۲ گرم - خلال بادام زمینی و پسته هر کدام ۳ گرم - پیاز ۲۰ گرم + زعفران ۰/۰۰۲۵ مثقال
۳۰- خوراک گوشت با آلو و سبزیجات	گوشت ۷۰ گرم - پیاز ۵۰ گرم - هویج ۵ گرم - رب گوجه ۳۰ گرم - آبلیمو ۱۰ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - آلو ۲۰ گرم .
۳۱- چلو خورش کرفس	برنج ۱۳۰ گرم - روغن ۳۰ گرم - گوشت ۷۰ گرم - لوبیا قرمز ۲۰ گرم - کرفس ۱۲۰ گرم - لیمو عمانی ۳ گرم - پیاز ۲۰ گرم - آبلیمو ۱۰ گرم
۳۲- خوراک مرغ و قارچ	مرغ ۴۰۰ گرم - روغن ۴۰ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - قارچ ۴۰ گرم - فلفل دلمه ۳۰ گرم - آبلیمو - هویج ۶۰ گرم - ۵۰ گرم پیاز
۳۳- خوراک لوبیا چیتی و قارچ	لوبیا چیتی ۸۰ گرم - گوشت ۴۰ گرم - قارچ ۵۰ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - روغن ۲۰ گرم - رب گوجه ۳۰ گرم - آبلیمو ۱۰ گرم - لیمو ترش یا نارنج ۱۰۰ گرمی
۳۴- شامی لپه	گوشت ۸۰ گرم - تخم مرغ یک چهارم عدد- لپه ۳۰ گرم - روغن ۵۰ گرم - پیاز ۵۰ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرمی - هویج ۱۵ گرم
۳۵- چلو خورش فسنجان با مرغ یا گوشت	برنج ۱۳۰ گرم - گوشت یا مرغ ۱۰۰ گرم - روغن ۱۵ گرم - پیاز ۱۰ گرم - رب انار ۳۰ گرم - مغز گردو ۶۰ گرم - شکر ۱۰ گرمی - ادویه - نمک و زعفران
۳۶- چلو کباب بختیاری	برنج ۱۳۰ گرم - گوشت راسته ۱۰۰ گرم - جوجه بدون استخوان ۱۰۰ گرم - پیاز ۲۰ گرم - نارنج یا لیمو + گوجه ۱ عدد - آبلیمو - زعفران - ادویه - نمک ۱۲۰ گرم
۳۷- چلو خورش لوبیا سبز	برنج- ۷۰ گرم گوشت- ۱۰۰ گرم لوبیا سبز- ۵۰ گرم پیاز- ۳۰ گرم روغن- ۲۵ گرم رب گوجه فرنگی- ۵۰ گرم سیب زمینی - ۵۰ گرم هویج - ادویه به میزان کافی
۳۸- شوید پلو با گوشت ولوبیا	۱۳۰ گرم برنج- ۸۰ گرم گوشت گوسفندی با استخوان - ۵۰ گرم لوبیا سفید - ۱۵ گرم روغن- ۵ گرم شوید خشک - دارچین و ادویه جات به میزان کافی
۳۹- سالاد الویه	سالاد الویه بسته بندی شده تک نفره - نان ۱ عدد

۱-چلو جوجه کباب رژیمی	۱۳۰ گرم برنج- ۱۲۰ گرم سینه مرغ- ۵۰ گرم پیاز-۲۰ گرم روغن + ۱۰۰ گرم گوجه - زعفران و ابلیمو به میزان لازم
۲-چلو جوجه کباب رژیمی دیابتی	۷۰ گرم برنج- ۱۲۰ گرم سینه مرغ- ۵۰ گرم پیاز-۲۰ گرم روغن - ۱۰۰ گرم گوجه - زعفران و ابلیمو به میزان لازم
۳_چلو جوجه کباب رژیم کلیوی	۱۳۰ گرم برنج- ۶۰ گرم سینه مرغ- ۵۰ گرم پیاز-۲۰ گرم روغن - ۱۰۰ گرم گوجه - زعفران و ابلیمو به میزان لازم
۴-خوراک جوجه کباب رژیمی	۱۸۰ گرم گوشت سینه مرغ - ۵۰ گرم پیاز- ۵ گرم روغن- ۱۰۰ گرم گوجه - ۱ عدد نان
۵_خوراک جوجه کباب رژیمی دیابتی	۱۸۰ گرم گوشت سینه مرغ - ۵۰ گرم پیاز- ۵ گرم روغن- ۱۰۰ گرم گوجه - ۱/۳ نان سنگک
۶-چلو مرغ رژیمی	۱۳۰ گرم برنج- ۳۰۰ گرم مرغ- ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۱۵ گرم روغن- ۱۵ گرم پیاز
۷-چلو مرغ رژیمی دیابتی	۷۰ گرم برنج- ۳۰۰ گرم مرغ- ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۱۵ گرم روغن- ۱۵ گرم پیاز
۸-چلو مرغ رژیمی کلیوی	۱۳۰ گرم برنج- ۱۰۰ گرم مرغ- ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۱۵ گرم روغن- ۱۵ گرم پیاز
۹-عدس پلو رژیمی	۱۲۰ گرم برنج- ۱۰۰ گرم گوشت - ۲۰ گرم عدس - ۱۰ گرم روغن- پیاز ۱۰ گرم - گوجه فرنگی چرخ شده ۹۰ گرم
۱۰_عدس پلو رژیمی دیابتی	۱۰۰ گرم برنج- ۱۰۰ گرم گوشت - ۲۰ گرم عدس - ۱۰ گرم روغن- پیاز ۱۰ گرم - گوجه فرنگی چرخ شده ۹۰ گرم
۱۱-چلو گوشت رژیمی	۱۳۰ گرم برنج- ۱۰۰ گرم گوشت- ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۱۵ گرم روغن- ۱۰ گرم پیاز- هویج ۵۰ گرم
۱۲-خوراک گوشت رژیمی دیابتی	۱۰۰ گرم گوشت- ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۱۵ گرم روغن- ۱۰ گرم پیاز- هویج ۵۰ گرم + ۱/۳ عدد نان سنگک
۱۳-چلو گوشت رژیمی دیابتی	۷۰ گرم برنج- ۱۰۰ گرم گوشت- ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۱۵ گرم روغن- ۱۰ گرم پیاز- هویج ۵۰ گرم
۱۴-لوبیا پلو با گوشت رژیمی	۱۳۰ گرم برنج- ۷۰ گرم گوشت- ۶۰ گرم لوبیا سبز - ۱۰۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۱۵ گرم روغن- ۳۰ گرم پیاز
۱۵_لوبیا پلو با گوشت رژیمی دیابتی	۱۰۰ گرم برنج- ۷۰ گرم گوشت- ۶۰ گرم لوبیا سبز - ۱۰۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۱۵ گرم روغن - ۳۰ گرم پیاز
۱۶_لوبیا پلو با گوشت (کلیوی)	۱۳۰ گرم برنج- ۶۰ گرم لوبیا سبز - ۶۰ گرم گوجه فرنگی چرخ شده - ۳۰ گرم پیاز- ۴۰ گرم گوشت - ۱۵ گرم روغن
۱۷_لوبیا پلو با مرغ رژیمی	۱۲۰ گرم برنج- ۶۰ گرم لوبیا سبز - ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی چرخ شده - ۳۰ گرم پیاز- ۱۰۰ گرم مرغ - ۱۵ گرم روغن
۱۸_لوبیا پلو با مرغ رژیمی دیابتی	۱۰۰ گرم برنج- ۶۰ گرم لوبیا سبز - ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی چرخ شده - ۳۰ گرم پیاز- ۱۰۰ گرم مرغ - ۱۵ گرم روغن شده
۱۹-لوبیا پلو با مرغ (کلیوی)	۱۳۰ گرم برنج- ۶۰ گرم لوبیا سبز - ۶۰ گرم گوجه فرنگی چرخ شده - ۳۰ گرم پیاز- ۴۰ گرم مرغ - ۱۵ گرم روغن
۲۰-رشته پلو رژیمی	۱۲۰ گرم برنج- ۱۰۰ گرم گوشت سینه مرغ - ۳۰ گرم رشته - ۱۰ گرم روغن- پیاز ۱۰ گرم- زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال
۲۱-خوراک مرغ رژیمی	گوشت مرغ ۳۵۰ گرم - ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده- پیاز ۵۰ گرم- ۱ عدد لیموترش یا نارنج - ۱ عدد

نان + ۲ نوع دورچین سبزیجات پخته	
گوشت مرغ ۳۵۰ گرم - ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده - پیاز ۵۰ گرم - ۱ عدد لیموترش یا نارنج + ۱/۳ عدد نان سنگک	۲۲_ خوراک مرغ رژیمی دیابتی
۱۳۰ گرم برنج - ۲۰۰ گرم ماهی - ۵۰ گرم لیمو ترش یا نارنج - ۴۰ گرم روغن - ۱۰۰ گرم سبزی تازه یا ۵ گرم شوید خشک + خرما ۲ عدد	۲۳_ چلو ماهی رژیمی
۷۰ گرم برنج - ۲۰۰ گرم ماهی - ۵۰ گرم لیمو ترش یا نارنج - ۴۰ گرم روغن - ۱۰۰ گرم سبزی تازه یا ۵ گرم شوید خشک	۲۴_ چلو ماهی رژیمی دیابتی
۲۰۰ گرم ماهی - ۵۰ گرم لیمو ترش یا نارنج - ۴۰ گرم روغن - ۱۰۰ گرم سبزی تازه یا ۵ گرم شوید خشک + ۱/۳ عدد نان سنگک	۲۵_ خوراک ماهی رژیمی دیابتی
۱۳۰ گرم برنج - ۱۳۰ گرم فیله مرغ - ۱۰ گرم پیاز - ۵ گرم روغن - زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال ۱۵ گرم ماست - سیر تازه به مقدار لازم - نمک به مقدار لازم	۲۶_ چلو کباب کوبیده مرغ
۷۰ گرم برنج - ۱۳۰ گرم فیله مرغ - ۱۰ گرم پیاز - ۵ گرم روغن - زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال ۱۵ گرم ماست - سیر تازه به مقدار لازم - نمک به مقدار لازم	۲۷_ چلو کباب کوبیده مرغ دیابتی
۱/۳ نان سنگک - ۲۰۰ گرم فیله مرغ - ۱۰ گرم پیاز - ۵ گرم روغن - زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال ۱۵ گرم ماست - سیر تازه به مقدار لازم - نمک به مقدار لازم	۲۸_ خوراک کباب کوبیده مرغ دیابتی
۱۳۰ گرم برنج - ۱۰۰ گرم فیله مرغ - ۱۰ گرم پیاز - ۵ گرم روغن - زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال ۱۵ گرم ماست - سیر تازه به مقدار لازم - نمک به مقدار لازم	۲۹_ چلو کباب کوبیده مرغ (کلیوی)
۱۳۰ گرم برنج - ۷۰ گرم گوشت - ۸۰ گرم لوبیا سبز - ۲۰ گرم روغن - ۶۰ گرم هویج - ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده	۳۰_ چلو خورشت لوبیا سبز
۷۰ گرم برنج - ۷۰ گرم گوشت - ۸۰ گرم لوبیا سبز - ۲۰ گرم روغن - ۶۰ گرم هویج - ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده	۳۱_ چلو خورشت لوبیا سبز دیابتی
۱۲۰ گرم برنج - ۷۰ گرم گوشت - ۱۰ گرم پیاز - ۱۵ گرم روغن - ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده - یک شیشه آبلیمو به ازاء ۷۰ نفر	۳۲_ استانبولی پلو رژیمی
۱۰۰ گرم برنج - ۷۰ گرم گوشت - ۱۰ گرم پیاز - ۱۵ گرم روغن - ۱۲۰ گرم گوجه چرخ کرده - یک شیشه آبلیمو به ازاء ۷۰ نفر	۳۳_ استانبولی پلو رژیمی دیابتی
۱۲۰ گرم برنج - ۱۰۰ گرم گوشت سینه مرغ - ۶۰ گرم لوبیا سبز - ۱۰۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۳۰ گرم پیاز - ۱۵ گرم روغن	۳۴_ لوبیا پلویا مرغ
۱۰۰ گرم برنج - ۱۰۰ گرم گوشت سینه مرغ - ۶۰ گرم لوبیا سبز - ۱۰۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۳۰ گرم پیاز - ۱۵ گرم روغن	۳۵_ لوبیا پلویا مرغ دیابتی
۱۲۰ گرم برنج - ۱۰۰ گرم گوشت سینه مرغ - ۲۰ گرم عدس - ۱۰ گرم کشمش - ۳۰ گرم پیاز - آبلیمو و زعفران و ادویه به میزان لازم	۳۶_ عدس پلو با مرغ
۱۰۰ گرم برنج - ۱۰۰ گرم گوشت سینه مرغ - ۲۰ گرم عدس - ۱۰ گرم کشمش - ۳۰ گرم پیاز - آبلیمو و زعفران و ادویه به میزان لازم +	۳۷_ عدس پلو با مرغ دیابتی
برنج ۱۳۰ گرم - روغن ۳۰ گرم - گوشت ۷۰ گرم - لوبیا قرمز ۲۰ گرم - کرفس ۱۲۰ گرم - لیمو عمانی ۳ گرم - پیاز ۲۰ گرم - آبلیمو ۱۰ گرم	۳۸_ چلو خورشت کرفس
۷۰ گرم برنج - روغن ۳۰ گرم - گوشت ۷۰ گرم - لوبیا قرمز ۲۰ گرم - کرفس ۱۲۰ گرم -	۳۹_ چلو خورشت کرفس دیابتی

لیمومعمانی ۳ گرم - پیاز ۲۰ گرم - آبلیمو ۱۰ گرم	
۴۰- چلوخورش قیمة رژیمی ۱۳۰ گرم برنج - ۳۰ گرم لپه - ۷۰ گرم گوشت خالص - ۵۰ گرم پیاز - هر شیشه آبلیمو به ازاء ۵۰ نفر - ۳۰ گرم روغن - ۶۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر، ۱/۵ گرم لیموخشک - فلفل یا ادویه ۱ تا ۲ گرم	
۴۱- چلوخورش قیمة رژیمی دیابتی ۷۰ گرم برنج - ۳۰ گرم لپه - ۷۰ گرم گوشت خالص - ۵۰ گرم پیاز - هر شیشه آبلیمو به ازاء ۵۰ نفر - ۳۰ گرم روغن - ۶۰ گرم گوجه چرخ کرده - ۵ گرم هل به ازاء ۱۰۰ نفر، ۱/۵ گرم لیموخشک - فلفل یا ادویه ۱ تا ۲ گرم	
۴۲- چلو کباب چوبی مرغ رژیمی هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال ۱۳۰ گرم برنج - ۱۲۰ گرم فیله مرغ - ۲۵ گرم پیاز - ۲۰ گرم روغن - ۵ گرم رب گوجه فرنگی - زعفران	
۴۳- چلو کباب چوبی مرغ رژیمی دیابتی هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال ۷۰ گرم برنج - ۱۲۰ گرم فیله مرغ - ۲۵ گرم پیاز - ۲۰ گرم روغن - ۵ گرم رب گوجه فرنگی - زعفران	
۴۴- چلو کباب چوبی مرغ رژیمی کلیوی هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال ۱۳۰ گرم برنج - ۶۰ گرم فیله مرغ - ۲۵ گرم پیاز - ۲۰ گرم روغن - ۵ گرم رب گوجه فرنگی - زعفران	
۴۵- خوراک کباب چوبی مرغ رژیمی دیابتی مثقال شده + ۱/۳ عدد نان سنگک ۱۸۰ گرم فیله مرغ - ۲۵ گرم پیاز - ۲۰ گرم روغن - ۵ گرم رب گوجه فرنگی - زعفران هر ۱۰۰ نفر ۱	
۴۶- شیربرنج برای ۵۰ نفر ۱ کیلوگرم برنج + ۱ کیلوگرم شکر + ۱۵۰۰ سی سی شیر	
۴۷- فرنی ۲۰۰ سی سی شیر پاستوریزه + ۲ قاشق آرد برنج - شکر و کرده به مقدار لازم	
۴۸- پوره سیب زمینی شماره ۱ ۱ عدد سیب زمینی متوسط + کره + شیر به مقدار لازم	
۴۹- پوره سیب زمینی شماره ۲ ۱ عدد سیب زمینی متوسط + کره + سبزیجات خشک	
۵۰- کته مرغ ۱۳۰ گرم برنج تهیه شده به روش پخت کاملاً نرم + ۲۵۰ گرم ران مرغ + پیاز ۵۰ گرم	
۵۱- دمپخت گوجه با گوشت قرمز ۱۲۰ گرم برنج - ۷۰ گرم گوشت چرخ شده - ۱۰ گرم پیاز - ۱۲۰ گرم گوجه چرخ شده - ۲۰ گرم روغن به روش دمپخت کاملاً نرم	
۵۲- دمپخت گوجه با مرغ روش دمپخت کاملاً نرم ۱۲۰ گرم برنج - ۱۰۰ گرم گوشت مرغ - ۱۰ گرم پیاز - ۱۲۰ گرم گوجه چرخ شده - ۲۰ گرم روغن به	
۵۳- سوپ پر پروتئین (۲۰۰ سی سی سوپ روزانه بیمارستان + ۶۰ گرم مرغ) میکس شده	
۵۴- کته ماست ۱۰۰ گرم برنج - ۱ عدد ماست یکنفره	
۵۵- کته مرغ و ماست ۱۰۰ گرم برنج - ۲۰۰ گرم سینه مرغ - ۱ عدد ماست یکنفره	
۵۶- چلوخورش کدو با مرغ (کلیوی) ۱۲۰ گرم برنج - ۴۰ گرم مرغ - ۱۵۰ گرم کدو - ۶۰ گرم پیاز - ۶۰ گرم گوجه چرخ شده - ۳۰ گرم روغن	
۵۷- چلوخورش کدو با مرغ رژیمی ۱۲۰ گرم برنج - ۷۰ گرم مرغ - ۱۵۰ گرم کدو - ۶۰ گرم پیاز - ۶۰ گرم گوجه چرخ شده - ۳۰ گرم روغن	
۵۸- چلوخورش کدو با مرغ رژیمی دیابتی ۷۰ گرم برنج - ۷۰ گرم مرغ - ۱۵۰ گرم کدو - ۶۰ گرم پیاز - ۶۰ گرم گوجه چرخ شده - ۳۰ گرم روغن	

۵۹- خوراک خورش کدو با مرغ رژیمی دیابتی	۷۰ گرم مرغ- ۱۵۰ گرم کدو - گرم پیاز- ۶۰ گرم گوجه چرخ شده- ۳۰ گرم روغن +۳ نوع دورچین سبزیجات پخته شده = ۱/۳ نان سنگک
۶۰- چلوخورشت کدو رژیمی باگوشت	۱۳۰ گرم برنج_ ۷۰ گرم گوشت_ ۳۰ گرم پیاز- ۱۰۰ گرم گوجه چرخ کرده_ کدو ۱۵ گرم- یک شیشه ابلیمو به ازای هر ۵۰ نفر
۶۱- چلوخورشت کدو رژیمی باگوشت دیابتی	۷۰ گرم برنج_ ۷۰ گرم گوشت_ ۳۰ گرم پیاز- ۱۰۰ گرم گوجه چرخ کرده_ کدو ۱۵ گرم- یک شیشه ابلیمو به ازای هر ۵۰ نفر
۶۲- خوراک خورش کدو رژیمی باگوشت دیابتی	۱/۳ نان سنگک_ ۷۰ گرم گوشت_ ۳۰ گرم پیاز- ۱۰۰ گرم گوجه چرخ کرده_ کدو ۱۵ گرم- یک شیشه ابلیمو به ازای هر ۵۰ نفر
۶۳- چلوخورشت بادمجان با گوشت مرغ (کلیوی)	۱۳۰ گرم برنج- ۴۰ گرم مرغ- ۱۵۰ گرم بادمجان - گرم پیاز- ۶۰ گرم گوجه- ۵۰ گرم روغن
۶۴- چلوخورشت بادمجان بدون گوشت (کلیوی)	۱۳۰ گرم برنج- ۱۵۰ گرم بادمجان - گرم پیاز- ۶۰ گرم گوجه- ۵۰ گرم روغن
۶۵- سوپ معمولی به افراد هر ۱۰۰ نفر	۰/۵ کیلو گرم رشته سوپی - ۱/۵ کیلوگرم مرغ - ۱ کیلوگرم سبزی - ۱/۵ کیلوگرم هویج - ۲ کیلوگرم جو پرک - ۱/۵ لیتر آب لیمو - هفتصد گرم رب گوجه فرنگی
۶۶- سوپ اطفال برای ۵۰ نفر	سوپ ماش : ۷۵۰ گرم - ماش ۵۰۰۰ گرم - هویج ۵۰۰ گرم - مرغ ۱ کیلوگرم - روغن ۲۰۰ گرم - جعفری به مقدار لازم سوپ عدس : ۷۵۰ گرم - عدس ۵۰۰۰ گرم - هویج ۵۰۰ گرم - مرغ ۱ کیلوگرم - روغن ۲۰۰ گرم - جعفری به مقدار لازم
۶۷- گاواژ شیر	شیر پاستوریزه ۲۰۰ CC - تخم مرغ آبپز ۱ عدد - خرما بدون پوست و هسته ۲۵ گرم - کنجد پودر شده ۱۵ گرم
۶۸- گاواژ فرنی	شیر پاستوریزه ۲۰۰ CC - تخم مرغ آبپز ۱ عدد - آرد برنج ۳ قاشق غذا خوری - روغن زیتون ۱ قاشق غذاخوری - شکر ۱ قاشق غذاخوری - خرما ۳ عدد درشت
۶۹- گاواژ ماست و آب و هویج	آب هویج ۲۰۰ CC - ماست پاستوریزه ۱۰۰ CC - روغن زیتون ۱۵ گرم
۷۰- گاواژ میوه	شیر پاستوریزه ۲۵۰ CC - عسل ۱ ق غ - موز ۱ عدد کوچک + سیب ۱ عدد کوچک
۷۱- گاواژ شیر خشک	۲۰۰ سی سی شیر پاستوریزه - ۱ ق غ عسل - ۳ ق غ شیر خشک
۷۲- گاواژ معمولی شماره ۱	مرغ ۱۲ گرم، جو پرک ۸ گرم، خرما ۲۰ گرم، هویج ۲۰ گرم، پودر سفیده تخم مرغ ۲۰ گرم
۷۳- گاواژ معمولی شماره ۲	جو پرک ۳۰ گرم، شنسیل مرغ ۱۰ گرم، پودر وی آلبومین ۶ گرم، ماست ۶۰ گرم، روغن ۲۰ گرم، خرما ۱۰ گرم، هویج ۱۰ گرم
۷۴- گاواژ دیابتی	جو پرک پخته ۲۰ گرم، شنسیل مرغ ۱۰ گرم، پودر وی آلبومین ۵ گرم، ماست ۶۰ گرم، روغن ۲ گرم، کدو سبز ۷ گرم
۷۵- گاواژ کم پروتیین	برنج ۴۰ گرم، شنسیل مرغ ۵ گرم، پودر وی آلبومین ۵ گرم، روغن ۱۰ گرم، کدو سبز ۱۰ گرم
۷۶- گاواژ پر پروتیین	جو پرک پخته ۳۰ گرم، شنسیل مرغ ۱۵ گرم، پودر وی آلبومین ۱۰ گرم، ماست ۶۰ گرم، روغن ۲ گرم، خرما ۵ گرم، هویج ۵ گرم

صبحانه

۱	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۳۰ گرمی + ۲ عدد گردو+ یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۲	۱ عدد نان لواش + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۳۰ گرمی + ۲ عدد گردو- یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۳	۱/۴ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۳۰ گرمی + ۲ عدد گردو+ یک عدد چای بسته بندی) برای افراد دیابتی (
۴	۱/۴ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۳۰ گرمی + ۱ عدد خیار یا گوجه فرنگی - یک عدد چای بسته بندی) برای افراد دیابتی) -
۵	۱ عدد نان لواش+ ۱ عدد پنیر بسته بندی ۳۰ گرمی + ۱ عدد خیار یا گوجه فرنگی + ۲ عدد خرما+ یک عدد چای بسته بندی
۶	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار+ ۱ عدد پنیر بسته بندی ۳۰ گرمی + ۱ عدد خیار یا گوجه فرنگی + ۲ عدد خرما+ یک عدد چای بسته بندی
۷	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد تخم مرغ آب پز + ۱ عدد گوجه+ یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۸	۱ عدد نان لواش+ ۱ عدد تخم مرغ آب پز + ۱ عدد گوجه+ یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۹	۱/۴ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد تخم مرغ آب پز + ۱ عدد گوجه+ یک عدد چای بسته بندی) برای افراد دیابتی)
۱۰	۱/۴ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ کاسه عدسی+ یک عدد چای بسته بندی (برای افراد دیابتی)
۱۱	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار+ ۱ کاسه عدسی + ۲ عدد خرما+ یک عدد چای بسته بندی
۱۲	۱ عدد نان لواش+ ۱ کاسه عدسی + ۲ عدد خرما+ یک عدد چای بسته بندی
۱۳	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد کره بسته بندی ۲۵ گرمی + ۲۵ گرم عسل یا مربا+ یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۱۴	۱ عدد نان لواش+ ۱ عدد کره بسته بندی ۲۵ گرمی + ۲۵ گرم عسل یا مربا+ یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۱۵	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ بسته حلوا شکر ۵۰ گرمی+ یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۱۶	۱ عدد نان لواش+ ۱ بسته حلوا شکر ۵۰ گرمی+ یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۱۷ (کارگرنژاد)	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۴۰ گرمی + ۲ عدد گردو + یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۱۸ (کارگرنژاد)	۱ عدد نان لواش + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۴۰ گرمی + ۲ عدد گردو + یک عدد چای بسته بندی+ قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۱۹ (کارگرنژاد)	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۴۰ گرمی + ۲ عدد گردو + یک عدد چای بسته بندی شده (برای افراد دیابتی)

۲۰) کارگرنژاد)	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۴۰ گرمی + ۱ عدد خیار یا گوجه فرنگی + یک عدد چای بسته بندی (برای افراد دیابتی)
۲۱) کارگرنژاد)	۱ عدد نان لواش + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۴۰ گرمی + ۱ عدد خیار یا گوجه فرنگی + ۲ عدد خرما + یک عدد چای بسته بندی
۲۲) کارگرنژاد)	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد پنیر بسته بندی ۴۰ گرمی + ۱ عدد خیار یا گوجه فرنگی + ۲ عدد خرما + یک عدد چای بسته بندی
۲۳) کارگرنژاد)	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد تخم مرغ آب پز + ۱ عدد گوجه + یک عدد چای بسته بندی + قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۲۴) کارگرنژاد)	۱ عدد نان لواش + ۱ عدد تخم مرغ آب پز + ۱ عدد گوجه + یک عدد چای بسته بندی + قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۲۵) کارگرنژاد)	۱/۴ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد تخم مرغ آب پز + ۱ عدد گوجه + یک عدد چای بسته بندی (برای افراد دیابتی)
۲۶) کارگرنژاد)	۱/۴ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ کاسه عدسی + یک عدد چای بسته بندی (برای افراد دیابتی)
۲۷) کارگرنژاد)	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ کاسه عدسی + ۲ عدد خرما + یک عدد چای بسته بندی
۲۸) کارگرنژاد)	۱ عدد نان لواش + ۱ کاسه عدسی + ۲ عدد خرما + یک عدد چای بسته بندی
۲۹) کارگرنژاد)	۱ عدد نان لواش + ۱ عدد کره بسته بندی ۲۵ گرمی + ۲۵ گرم عسل یا مربا + یک عدد چای بسته بندی + قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۳۰) کارگرنژاد)	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ عدد کره بسته بندی ۲۵ گرمی + ۲۵ گرم عسل یا مربا + یک عدد چای بسته بندی + قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۳۱) کارگرنژاد)	۱/۳ نان سنگک یا ۲ عدد نان تست سیوس دار + ۱ بسته حلوا شکری ۵۰ گرمی + یک عدد چای بسته بندی + قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی
۳۲) کارگرنژاد)	۱ عدد نان لواش + ۱ بسته حلوا شکری ۵۰ گرمی + یک عدد چای بسته بندی + قند بسته بندی شده یا شکر بسته بندی

انواع میان وعده

شماره ۱	یک عدد میوه و یک عدد شیر استرلیزه به صورت بسته بندی
شماره ۲	یک شیر استرلیزه و ۲ عدد خرما به صورت بسته بندی
شماره ۳	دو عدد خرما و ۳۰ گرم کشمش به صورت بسته بندی
شماره ۴	یک عدد میوه به صورت بسته بندی
شماره ۵	یک عدد شیر استرلیزه و یک عدد بیسکویت ساقه طلایی کوچک به صورت بسته بندی
شماره ۶	عدسی
شماره ۷	فرنی
شماره ۸	یک عدد شیر استرلیزه
شماره ۹	یک عدد شیر استرلیزه + یک عدد نان فانتزی
شماره ۱۰	یک عدد شیر استرلیزه + یک عدد نان فانتزی جو

شماره یک: راهنمای نحوه محاسبه هزینه یک وعده غذا
 (پیمانکار موظف است برای تمام غذاها طبق نمونه ی زیر جدول به صورت الکترونیکی تهیه نماید ، شایان ذکر است
 بایست جمع قیمت مواد اولیه در این جداول با قیمت های مواد اولیه در لیست قیمت پیشنهادی پیمانکار مطابقت داشته
 باشد.)

خورشت قیمه

قیمت	گرم	مواد اولیه
	۱۳۰	برنج
	۷۰	گوشت گوساله گرم
	۷۰	سیب زمینی
	۵۰	پیاز
	۳۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی قو، بهار یا ناز
	۳۰	په مرغوب تبریزی
	۲۰	رب گوجه فرنگی علاء
	۱۰	آبلیمو دست چین
	۲	لیمو عمانی مرغوب آماده سازی شده
	به مقدار کافی	نمک، فلفل، ادویه و دارچین
	به مقدار کافی	هل
		جمع کل :

فرم امتیاز دهی و ارزیابی طبخ و توزیع غذای بیمارستان متینی

تعداد کارکنان به تفکیک نوع خدمت		نام شرکت:	
	کارشناس تغذیه		نام مدیر عامل
	سرآشپز		نام کارشناس تغذیه و پیمانکار
	آشپز		نام ناظر بیمارستان
	کمک آشپز		نوع واگذاری
	کارگر آشپزخانه		تاریخ شروع قرارداد
	جمع کل افراد		تاریخ بازدید

محور بهداشت و نظافت

ردیف	شاخص ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکتسبه	در صورت عدم رعایت کسر گردد.	میزان جریمه به ریال به ازای هر امتیاز منفی
۱	استفاده مناسب و صحیح از ظروف یکبار مصرف گیاهی یا آلومینیومی برای بیماران انکولوژی ، اورژانس، دیالیز، ایزوله و عفونی	۱۰		در صورت عدم رعایت و هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۲	عدم مشاهده مگس ، لارو و سایر حیوانات موذی در محیط آشپزخانه	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۳	شستشو و ضد عفونی میوه و سبزیجات با استفاده از مواد شوینده و ضد عفونی کننده، مطابق نظر کارفرما و یا نماینده وی	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۴	پوشش مناسب و تمیز کارکنان بخش غذا کامل می باشد؟(روپوش ، پیش بند، کلاه ، دمپایی ، چکمه)	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۱۰۰۰۰۰۰
۵	عدم استفاده از روغن جامد در غذا	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۱۰۰۰۰۰۰۰
۶	استفاده از روغن مخصوص سرخ کردنی برای سرخ نمودن غذا	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰
۷	رعایت اصول رفع انجماد مواد پروتئینی مرغ و گوشت	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۸	اجرای برنامه شستشوی روزانه کف و سقف آشپزخانه	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۷۰۰۰۰۰۰
۹	جدا سازی محل و وسایل آماده سازی گوشت و سبزیجات و	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰

				همچنینی غذاهای آماده خام و پخته از یکدیگر
۱۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۸		نحوه بسته بندی مناسب سبزیجات و گوشت
۵۰۰۰۰۰	در صورت نداشتن در مورد حتی یک از کارکنان ، امتیاز صفر لحاظ می شود	۸		داشتن کارت بهداشتی معتبر جهت کارکنان بخش غذا
۵۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۸		رعایت نکات بهداشت شخصی و آراستگی ظاهری برای افراد
۲۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۸		میزان جلوگیری از دخالت کارکنان در فرآیند طبخ و توزیع غذا با شرایط نا مناسب (بیمار ،وجود زخم باند پیچی شده در دست و عدم رعایت یکی از نکات بهداشتی)
۵۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز منفی	۸		نحوه استفاده همه کارکنان بخش غذا از فرم مناسب
۲۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۸		کنترل ورود افراد متفرقه به آشپزخانه از نظر رعایت اصول بهداشتی و استفاده از دمپایی مخصوص
۱۰۰۰۰۰۰	در صورت ادغام نیروها حتی یکبار کل امتیاز صفر شود	۸		تفکیک پرسنل نظافت چی (دستشویی ها و سرویس بهداشتی) از پرسنل توزیع و طبخ غذا وانبار داری
۵۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۸		رعایت نظافت و بهداشت کمد های کارکنان بخش غذا
۵۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز منفی	۸		خودداری از نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۲ ساعت
۵۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز منفی	۸		خودداری از نگهداری مواد پروتئینی در کف زمین
۱۰۰۰۰۰۰۰	به ازای هر مورد یک امتیاز	۸		عدم مشاهده اجسام خارجی در غذا
۲۰۰۰۰۰۰۰	به ازای هر مورد یک امتیاز	۸		خودداری از اضافه نمودن غذای مازاد به غذای روز بعد
۵۰۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۸		نظافت سردخانه ، آشپزخانه و سالن توزیع غذا
۲۵۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۸		نظافت میز ، تخته و یا سنگ مناسب دیگ- تشت - ظروف پخت وغیره
۱۰۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۸		رعایت جداسازی شستشوی سینی غذای پرسنل از سینی غذای بیماران

۲۵	وضعیت نظافت سیخ های کبابی ، قوطی آلومینیومی زیر سیخ کباب ، قاشق و چنگال و سینی های غذا خوری	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	در صورت عدم رعایت بهازای هر عدد از موارد مذکور ۱۰۰۰۰۰
۲۶	وضعیت نظافت سطول های زباله	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۱۰۰۰۰۰۰
۲۷	نظافت سلف سرویس ، رومیزی ، میز غذا خوری ، صندلی و نیمکت	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰
۲۸	نظافت اجاق گاز ، فر ، هود ترالی ، و بالابر ، چرخ گوشت و سایر تجهیزات	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰
۲۹	آماده سازی و پوست گیری صحیح صیفی جات قبل از خرد کردن	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۳۰	جدا سازی صحیح سالن پخت ، آماده سازی مواد اولیه و توزیع مواد غذایی	۸	در صورت عدم رعایت امتیاز صفر لحاظ گردد.	۲۰۰۰۰۰۰
۳۱	انجام صحیح سمپاشی واحد طبخ و توزیع غذا برابر نظر کارفرما و یا نماینده وی	۸	در صورت عدم انجام ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۵۰۰۰۰۰۰
۳۲	نظافت روزانه سردخانه ها و قصابی آشپزخانه(سینک ها) مطابق نظر نماینده	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰
۳۳	خودداری از استعمال دخانیات در محیط آشپزخانه و انبار غذایی	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۳۴	خودداری از استفاده مجدد ظروف یکبار مصرف	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰
۳۵	عدم نگهداری ظروف و وسایل اسقاطی در محوطه آشپزخانه	۸	در صورت عدم رعایت امتیاز صفر لحاظ گردد.	۵۰۰۰۰۰۰
۳۶	استفاده مشترک از ترالی های مخصوص حمل مواد غذایی و زباله	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۳۷	پستایی نمودن گوشت لاشه ای قبل از شستشو کامل لاشه	۸	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
	جمع امتیاز	۳۰۰		

محور کیفیت غذا و مواد اولیه

ردیف	شاخص ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکسبه	در صورت عدم رعایت کسر گردد	میزان جریمه به ازای هر امتیاز منفی
۱	استفاده از مرغ های دارای تایید به مقامات ذی صلاح با وزن مناسب مطابق شرایط قرار داد.	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰۰
۲	استفاده از گوشت های مورد تایید سازمان دامپزشکی و وزارت بهداشت مطابق با شرایط قرارداد.	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰۰
۳	تهیه مایعات گاوآژ بصورت بهداشتی و سالم مطابق با شرایط قرارداد	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۱۰۰۰۰۰۰۰
۴	توزیع میان وعده در زمان مشخص و با بسته بندی مطلوب طبق نظر کارفرما	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۱۰۰۰۰۰۰۰
۵	عدم شوری یا تلخی غذا و مشاهده سوختگی در غذاها و دارا بودن طعم ، بو و ظاهر مناسب	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	هر امتیاز منفی به ازای هر پرس معادل ۱۰۰۰۰- ۲۰۰۰۰
۶	استفاده از حبوبات و خشکبار با کیفیت و بسته بندی شده صنعتی توسط پیمانکار	۸		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰۰
۷	استفاده از مواد لبنی با کیفیت و سالم و بانام تجاری مورد تایید کارفرما توسط پیمانکار	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۱۰۰۰۰۰۰۰
۸	توزیع مناسب میوه مرغوب	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	دوبرابر قیمت کل میوه
۹	پختگی مناسب برنج ، مواد گوشتی ، سبزیجات و حبوبات و عدم وارفتگی	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	هر امتیاز منفی معادل دو برابر ارزش همان غذا می باشد
۱۰	جا افتادگی مناسب سوپ ، خورش و خوراک ها	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	هر امتیاز منفی به ازای هر پرس ۲۰۰۰۰-۱۰۰۰۰

هر امتیاز منفی به ازای هر پرس ۱۰۰۰۰- ۲۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۱۰	استفاده میزان مناسبی از سس ها ، چاشنی ها در انواع غذاها	۱۱
۲۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۸	ممانعت از گرم نمودن روغن یا حلب روغن روی اجاق گاز	۱۲
۱۰۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر ۱ امتیاز		۱۸	توزیع نان با کیفیت وتازه مورد تایید کارفرما	۱۳
۱۰۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۸	بسته بندی و تمیز نمودن سبزیجات به میزان مورد نیاز و نوشتن و نصب تاریخ ، نوع و مقدار بر روی آن	۱۴
۱۰۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۸	بسته بندی و فریز نمودن ماهی به میزان مورد نیاز و نوشتن یا نصب تاریخ نوع و مقدار بر روی آن	۱۵
هر امتیاز منفی معادل مبلغ غذای آماده شده با سس و روغن مانده + همان مواد	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۱۰	استفاده مجدد از روغن و سس مانده و دست خورده	۱۶
هر امتیاز منفی معادل ارزش مواد مصرفی ۵+ برابر ارزش آن مواد	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۱۰	عدم مصرف مواد غذایی که مورد تایید کارشناس تغذیه کار فرما نمی باشد.	۱۷
هر امتیاز منفی معادل معدون نمودن غذا و ۵ برابر ارزش ریالی غذای پخته شده می باشد	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز منفی		۱۰	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده ، نگهداری یا اختفا گوشت مرغ، گوشت پخته شده	۱۸
۲۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۸	عدم نگهداری مواد لبنی از قبیل شیرو ماست در خارج از یخچال و ترش شدن آنها	۱۹
هر امتیاز منفی معادل عدم تایید صورت وضعیت ان غذا می باشد	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز منفی		۱۰	عدم جایگزینی مواد غذایی بر خلاف آنالیز گرم بندی استاندارد	۲۰
			۲۰۰	جمع امتیاز	

محور کمیت غذا

ردیف	شاخص ارزیابی	حداکثر	امتیاز	در صورت عدم	میزان جریمه به ریال
------	--------------	--------	--------	-------------	---------------------

به ازای هر امتیاز منفی	رعایت کسر گردد.	مکتسبه	امتیاز		
حذف امار کل غذا از صورت وضعیت ماهانه	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۳۰	رعایت اوزان جدول مواد غذایی اصلی خام (برنج و انواع گوشت ، روغن ، حبوبات و ...)	۱
حذف امار کل غذا از صورت وضعیت ماهانه	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۳۰	رعایت اوزان غذای پخته شده بر اساس کیل های تعیین شده.	۲
۵۰۰۰۰۰۰	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۲۰	رعایت میزان گرم بندی دورچین های غذا طبق شرایط قرارداد. سوپ + سالاد یا سبزی بسته بندی شده صنعتی + ماست یا دوغ + یک بطری ۲۵۰ سی سی آب معدنی بر طبق صلاحدید کارشناس تغذیه مراکز بیمارستانی	۳
۵ برابر مواد غذایی برگشت شده	به ازای هر بار تذکر یک امتیاز		۲۰	برگشت مواد غذایی توزیع شده برای مصرف از آشپزخانه به سردخانه و انبار بدون اطلاع ناظر	۴
			۱۰۰		جمع امتیاز

محور نیروی انسانی

ردیف	شاخص ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکتسبه	در صورت عدم رعایت کسر گردد.	میزان جریمه به ریال به ازای هر امتیاز منفی
۱	حسن سابقه و گواهی صلاحیت سازمان فنی و حرفه ای و همچنین مدارک و گواهیهای دوره های تخصصی آشپز / سر آشپز معرفی شده توسط پیمانکار.	۱۰		در صورت عدم وجود ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۵۰۰۰۰۰۰
۲	استفاده شرکت از خدمات مسئول فنی(یک نیروی کارشناس تغذیه و یک نیروی کارشناس بهداشت محیط)	۱۰		در صورت عدم استفاده ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۵۰۰۰۰۰۰
۳	میزان توجه به نکات اعلام شده توسط کارشناس ناظر مرکز(کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط مراکز)	۱۰		در صورت عدم توجه به ازای هر مورد یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۴	گواهی تایید صلاحیت پرسنل از واحد حراست و گزینش دانشگاه	۱۰		در صورت عدم تایید ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۵۰۰۰۰۰۰
۵	رعایت نزاکت و آرامش پرسنل آشپزخانه و پرهیز از هرگونه تنش و برخورد نامناسب و رفتار منفی با یکدیگر و با کارشناسان تغذیه و بهداشت مرکز	۱۰		به ازای هر مورد ، یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۶	لباس مناسب طبق شرایط قرارداد متصدیان طبخ و توزیع غذا به همراه آرم شرکت و اتیکت شناسایی	۱۰		در صورت عدم رعایت ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۲۰۰۰۰۰۰
۷	تناسب تعداد کارکنان آشپزخانه با میزان طبخ طبق شرایط قرارداد	۱۰		در صورت عدم تناسب ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۵۰۰۰۰۰۰
جمع امتیاز		۷۰			

محور تجهیزات

ردیف	شاخص ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکتسبه	در صورت عدم رعایت کسر گردد.	میزان جریمه به ریال به ازای هر امتیاز منفی
۱	تامین لباس ، روپوش ، چکمه ، کفش ، هر سه ماه یکبار توسط پیمانکار	۲۰		در صورت عدم رعایت ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۵۰۰۰۰۰
۲	وجود کپسول های اطفاء حریق تاریخ دار و سالم در محیط آشپزخانه به میزان کافی	۲۰		در صورت عدم وجود ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۲۰۰۰۰۰۰
۳	چیدمان مناسب انبار غذایی آشپزخانه و رعایت دما و تهویه مناسب	۲۰		در صورت عدم رعایت ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۵۰۰۰۰۰۰
۴	استفاده از ظروف و تجهیزات سالم و طبق شرایط قرارداد در فرآیند طبخ و توزیع غذا	۲۰		در صورت عدم استفاده ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۱۰۰۰۰۰۰۰
۵	تعمیر و سرویس دوره ای و نگهداری مناسب و صحیح تجهیزات آشپزخانه	۲۰		در صورت عدم رعایت ، به ازای هر مورد ، یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰۰
جمع امتیاز		۱۰۰			

محور توزیع غذا

ردیف	شاخص ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکتسبه	در صورت عدم رعایت کسر گردد.	میزان جریمه به ریال ازای هر امتیاز منفی
۱	توزیع مایعات گاواژها در ظروف یکبار مصرف مورد تایید کارفرما	۱۵		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۱۰۰۰۰۰۰۰
۲	استفاده از لباس مناسب طبق شرایط قرارداد جهت توزیع غذا به هنگام سرو غذا	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۱۰۰۰۰۰۰۰
۳	استفاده از ترفالی گرم خانه دار در توزیع غذا در بخش ها	۳۰		به ازای هر روز یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰۰
۴	حسن رفتار و برخورد توزیع کنندگان غذا	۱۵		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰۰
۵	دمای مناسب غذا در موقع توزیع (حداقل ۶۳ درجه)	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	هر امتیاز منفی به ازای هر پرس ۲۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰
۶	میزان رعایت کارکنان بخش غذا توزیع در خصوص بهداشت سر و صورت و ناخن و موی سر	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰
۷	تهیه و توزیع غذاهای رژیمی بر اساس نوع و کیفیت و طرز تهیه آنها برابر نظر کارفرما و یا نماینده وی	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰۰۰
۸	تاخیر در حمل و نقل و توزیع غذا	۱۰		در صورت عدم رعایت ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	هر امتیاز منفی معادل هر دقیقه ۵۰۰۰۰
۹	توزیع غذا در ساعات تعیین شده طبق نظر کارفرما	۱۰		به ازای هر بار تذکر یک امتیاز	۵۰۰۰۰۰۰۰
جمع امتیاز		۱۲۰			

محور پیمانکار

ردیف	شاخص ارزیابی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکسبه	در صورت عدم رعایت کسر گردد.	میزان جریمه به ریال به ازای هر امتیاز منفی
۱	صدور بیمه نامه مربوط به بیمه حوادث به صورت بدون نام و حداقل برای یک نفر توسط پیمانکار	۱۰		در صورت عدم انجام ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۱۰۰۰۰۰۰
۲	داشتن گواهینامه بهداشت عمومی	۱۰		در صورت عدم انجام ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۵۰۰۰۰۰۰
۳	میزان رضایت بیماران و پرسنل از کیفیت غذا و میان وعده ها	۵۰		تا ۷۰ درصد رضایتمندی ، عدم کسر امتیاز و در صورت رضایتمندی کمتر از ۷۰ درصد به ازای هر یک درصد ، یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰
۴	رعایت کامل و دقیق برنامه غذایی تعیین شده از طرف کارشناس تغذیه مرکز	۲۰		به ازای هر مورد ، یک امتیاز	۲۰۰۰۰۰۰
۵	تهیه و انبار نمودن مواد غذایی مورد نیاز پیمانکار برای طبخ غذای دو هفته	۱۰		در صورت عدم رعایت ، امتیاز صفر لحاظ گردد.	۱۰۰۰۰۰۰
۶	عدم ایجاد وقفه در تامین مواد اولیه	۱۰		به ازای هر مورد ، یک امتیاز	۱۰۰۰۰۰۰
جمع امتیاز		۱۱۰			

عنوان	بهداشت	کیفیت	کمیت	نیروی انسانی	تجهیزات	توزیع	پیمانکار	جمع کل
حداکثر امتیاز	۳۰۰	۲۰۰	۱۰۰	۷۰	۱۰۰	۱۲۰	۱۱۰	۱۰۰۰

امضا ناظرین کارفرما

امضاء نماینده پیمانکار

امضاء مدیر مرکز

سایر توضیحات:

اینجانب با کد ملی شماره به نمایندگی از شرکت به شماره ثبت و دارای مجوز صنفی به شماره مورخ و صلاحیت کاری به شماره مورخ در رشته آشپزخانه و رستوران از اداره کار و امور اجتماعی استان بدینوسیله ضمن اطلاع کامل از شرایط مناقصه طبخ و توزیع غذا بیمارستانها و مراکز بهداشتی درمانی دانشگاه ، پیشنهاد قیمت خود را بشرح جدول مربوطه اعلام می دارد . لازم به ذکر است قیمت پیشنهادی با لحاظ کلیه موارد ذکر شده در متن مناقصه شامل مواد اولیه ، هزینه طبخ ، میوه فصل و سبزی ، سوپ ، ماست و ارائه شده است

مهر و امضا مناقصه گر

در ضمن آدرس شرکت جهت مکاتبه به نشانی شماره تلفن ثابت دورنگار همراه
 اعلام می باشد.

فرم ج - پیشنهاد قیمت

اینجانب با کد ملی شماره به نمایندگی از شرکت به شماره ثبت و دارای مجوز صنفی به شماره مورخ و صلاحیت کاری به شماره مورخ در رشته آشپزخانه و رستوران از اداره کار و امور اجتماعی استان بدینوسیله ضمن اطلاع کامل از شرایط مناقصه طبخ و توزیع غذا بیمارستانها و مراکز بهداشتی درمانی دانشگاه ، پیشنهاد قیمت خود را بشرح جدول مربوطه اعلام می دارد .
لازم به ذکر است قیمت پیشنهادی با لحاظ کلیه موارد ذکر شده در متن مناقصه شامل مواد اولیه ، هزینه طبخ ، میوه فصل و سبزی ، سوپ ، ماست و ارائه شده است

مهرو امضا مناقصه گر

در ضمن آدرس شرکت جهت مکاتبه به نشانی شماره تلفن ثابت دورنگار همراه اعلام می شود .

نوع غذایی معمولی	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	اجرت طبخ و توزیع	نوع غذایی معمولی	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	اجرت طبخ و توزیع
۱_ چلو کباب کوبیده			۲۸- چلو خورش آلو اسفناج		
۲- زرشک پلو با مرغ			۲۹- شیرین پلو با مرغ		
۳- چلو خورش قیمه			۳۰- خوراک گوشت با آلو و سبزیجات		
۴- چلو خورش بادمجان			۳۱- چلو خورش کرفس		
۵- چلو خورش کدو سرخ شده			۳۲- خوراک مرغ و قارچ		
۶- خورش قورمه سبزی			۳۳- خوراک لوبیا چیتی و قارچ		
۷- چلو کباب کوبیده مرغ			۳۴- شامی لپه		
۸_ چلو کباب کوبیده مرغ شماره ۲			۳۵_ چلو خورش فسنجان با مرغ یا گوشت		
۹_ سبزی پلو با ماهی سرخ کرده			۳۶- چلو کباب بختیاری		
۱۰_ چلو کباب چوبی مرغ			۳۷- چلو خورش لوبیا سبز		
۱۱_ چلو کباب چوبی گوشت			۳۸_ شوید پلو با گوشت ولوبیا		
۱۲_ عدس پلو با گوشت و کشمش			۳۹_ سالاد الویه		
۱۳_ عدس پلو با گوشت			۴۰- چلو ماهیچه		
۱۴- عدس پلو با کشمش			۴۱_ حلیم بادمجان		
۱۵- باقلا پلو با مرغ			۴۲_ ماش پلو		
۱۶- باقلا پلو با گوشت			۴۳- ماست اسفناج (برانی)		
۱۷- کتلت			۴۴- پلو چشم بلبلی + کوفته ریزه		
۱۸_ لوبیا پلو (لوبیا سبز)			۴۵- کوکوی مرغ		
۱۹- سبزی پلو با تن ماهی			۴۶- کلم پلو با گوشت چرخ کرده		
۲۰- خوراک کباب کوبیده مرغ			۴۷- تاس کباب مرغ		
۲۱- خوراک کباب کوبیده مرغ شماره ۲			۴۸- چلو جوجه کباب		
۲۲- خوراک کباب کوبیده با گوشت			۴۹- استانبولی		
۲۳ خوراک جوجه کباب			۵۰- یک بسته سالاد فصل غیر صنعتی		
۲۴- خوراک شینسل			۵۱- اش رشته		
۲۵- خوراک کشک و بادمجان			۵۲- شعله زرد		
۲۶- ماکارونی					
۲۷- خوراک مرغ					

اجرت طبخ و توزیع	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	نوع غذای رژیمی	اجرت طبخ و توزیع	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	*نوع غذای رژیمی
		۲۶- چلو کباب کوبیده مرغ			۱- چلو جوجه کباب رژیمی
		۲۷- چلو کباب کوبیده مرغ دیابتی			۲- چلو جوجه کباب رژیمی دیابتی
		۲۸- خوراک کباب کوبیده مرغ دیابتی			۳- چلو جوجه کباب رژیم کلیوی
		۲۹- چلو کباب کوبیده مرغ (کلیوی)			۴- خوراک جوجه کباب رژیمی
		۳۰- چلو خورش لوبیا سبز			۵- خوراک جوجه کباب رژیمی دیابتی
		۳۱- چلو خورش لوبیا سبز دیابتی			۶- چلو مرغ رژیمی
		۳۲- استانبولی پلو رژیمی			۷- چلو مرغ رژیمی دیابتی
		۳۳- استانبولی پلو رژیمی دیابتی			۸- چلو مرغ رژیمی کلیوی
		۳۴- لوبیا پلوبا مرغ			۹- عدس پلو رژیمی
		۳۵- لوبیا پلوبا مرغ دیابتی			۱۰- عدس پلو رژیمی دیابتی
		۳۶- عدس پلو با مرغ			۱۱- چلو گوشت رژیمی
		۳۷- عدس پلو با مرغ دیابتی			۱۲- خوراک گوشت رژیمی دیابتی
		۳۸- چلو خورش کرفس			۱۳- چلو گوشت رژیمی دیابتی
		۳۹- چلو خورش کرفس دیابتی			۱۴- لوبیا پلو با گوشت رژیمی
		۴۰- چلو خورش قیمه رژیمی			۱۵- لوبیا پلو با گوشت رژیمی دیابتی
		۴۱- چلو خورش قیمه رژیمی دیابتی			۱۶- لوبیا پلو با گوشت (کلیوی)
		۴۲- چلو کباب چوبی مرغ رژیمی			۱۷- لوبیا پلو با مرغ رژیمی
		۴۳- چلو کباب چوبی مرغ رژیمی دیابتی			۱۸- لوبیا پلو با مرغ رژیمی دیابتی
		۴۴- چلو کباب چوبی مرغ رژیمی کلیوی			۱۹- لوبیا پلو با مرغ (کلیوی)
		۴۵- خوراک کباب چوبی مرغ رژیمی دیابتی			۲۰- رشته پلو رژیمی
		۴۶- شیربرنج برای ۵۰ نفر			۲۱- خوراک مرغ رژیمی
		۴۷- فرنی			۲۲- خوراک مرغ رژیمی دیابتی
		۴۸- پوره سیب زمینی شماره ۱			۲۳- چلو ماهی رژیمی
		۴۹- پوره سیب زمینی شماره ۲			۲۴- چلو ماهی رژیمی دیابتی
					۲۵- خوراک ماهی رژیمی دیابتی

اجرت طبخ و توزیع	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	نوع غذای رژیمی	اجرت طبخ و توزیع	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	*نوع غذای رژیمی
		۷۱- گاواژ شیر خشک			۵۰- کته مرغ
		۷۲- سوپ گاواژ معمولی شماره ۱			۵۱- دمپخت گوجه با گوشت قرمز
		۷۳- سوپ گاواژ معمولی شماره ۲			۵۲- دمپخت گوجه با مرغ
		۷۴- سوپ گاواژ دیابتی			۵۳- سوپ پر پروتئین
		۷۵- سوپ گاواژ کم پروتئین			۵۴- کته ماست
		۷۶- سوپ گاواژ پر پروتئین			۵۵- کته مرغ و ماست
		۷۲- فرمولای آماده اینترامیل دیابتی			۵۶- چلوخورشت کدو با مرغ (کلیوی)
		۷۳- فرمولای آماده اینترامیل پر پروتئین یک قوطی			۵۷- چلوخورشت کدو با مرغ رژیمی
		۷۴- فرمولای آماده اینترامیل استاندارد یک قوطی			۵۸- چلوخورشت کدو با مرغ رژیمی دیابتی
		۷۵- فرمولای آماده اینترامیل کم پروتئین یک قوطی			۵۹- خوراک خورشت کدو با مرغ رژیمی دیابتی
		۷۶- فرمولای آماده اینترامیل کودکان یک قوطی			۶۰- چلوخورشت کدو رژیمی با گوشت
		۷۷- فرمولای آماده پودر رویت یک بسته			۶۱- چلوخورشت کدو رژیمی با گوشت دیابتی
		۷۸- فرمولای آماده پودر رنوویت یک بسته			۶۲- خوراک خورشت کدو رژیمی با گوشت دیابتی
		۷۹- فرمولای آماده پودر گاستروفیکس یک بسته			۶۳- چلوخورشت بادمجان با گوشت مرغ (کلیوی)
		۸۰- فرمولای آماده میل تاک استاندارد یک شیشه			۶۴- چلوخورشت بادمجان بدون گوشت (کلیوی)
		۸۱- فرمولای آماده میل تاک پر پروتئین یک شیشه			۶۵- سوپ معمولی به افراد هر ۱۰۰ نفر
		۸۲- فرمولای آماده میل تاک دیابتی یک شیشه			۶۶- سوپ اطفال برای ۵۰ نفر
		۸۳- فرمولای آماده میل تاک المنتال یک شیشه			۶۷- گاواژ شیر
					۶۸- گاواژ فرنی
					۶۹- گاواژ ماست و آب و هویج
					۷۰- گاواژ میوه

نوع صبحانه	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	اجرت طبخ و توزیع	نوع صبحانه	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	اجرت طبخ و توزیع
صبحانه شماره ۱			صبحانه شماره ۸		
صبحانه شماره ۲			صبحانه شماره ۹		
صبحانه شماره ۳			صبحانه شماره ۱۰		
صبحانه شماره ۴			صبحانه شماره ۱۱		
صبحانه شماره ۵			صبحانه شماره ۱۲		
صبحانه شماره ۶			صبحانه شماره ۱۳		
صبحانه شماره ۷			صبحانه شماره ۱۴		
صبحانه شماره ۱۵			صبحانه شماره ۱۶		
صبحانه شماره ۱۷			صبحانه شماره ۱۸		
صبحانه شماره ۱۹					

نوع میان وعده	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	اجرت طبخ و توزیع
میان وعده شماره ۱		
میان وعده شماره ۲		
میان وعده شماره ۳		
میان وعده شماره ۴		
میان وعده شماره ۵		
میان وعده شماره ۶		
میان وعده شماره ۷		
میان وعده شماره ۸		

نوع دورچین	قیمت پیشنهادی مواد اولیه	اجرت طبخ و توزیع
یک عدد سالاد بسته بندی		
یک عدد ماست		
یک عدد دوغ		
یک بسته سبزی بسته بندی		

		سبزیجات پخته ۱۰۰ گرم (مثال: گل کلم پخته)
		یک عدد شیر استرلیزه
		یک عدد میوه
		اش رشته
		شله زرد