



فرم استعلام حسن انجام کار در خصوص قرار دادهای در حال اجرا

ردیف	موضوع ارزیابی	عالی (۱۰۰ امتیاز)	خوب (۸۰ امتیاز)	متوسط (۵۰ امتیاز)	ضعیف (۰ امتیاز)	توضیحات
۱	کیفیت کار					از لحاظ کیفیت مواد مصرفی، کیفیت سخت، کیفیت توزیع و ...
۲	کمیت کار					در صورت گرم مواد غذایی بر اساس استاندارد ...
۳	کفایت کادر					رعایت مسائل بهداشتی و نوع رفتار توزیع کننده ها
۴	رعایت قانون کار و پرداخت های پرسنلی					رعایت پرداخت به پرسنل بر اساس قانون کار و طرح طبقه بندی مشاغل و رضایت نیروها

میانگین امتیاز مکسیمه

مدیر واحد

مهر و امضاء کارفرما

جدول (۸) شاخص های فنی بازار گیلان و امکانی تهیه طبقه و توزیع غذا واحد های تابعه دانشگاه علوم پزشکی تهران

ردیف	معیار ارزیابی	امتیاز خام A (۰-۱۰۰)	ضریب وزنی B (درصد)	امتیاز مکتبیه C (۰-۱۰۰)	نحوه ارزیابی
۱	تجربه پیمانکار (سوابق اجرایی)			۲۵	هر کار مشابه با حجم معادل یا بیشتر از مجموع ضایقه (در ۳ سال گذشته) و ۲۰ امتیاز؛ برای معیار هر امتیاز به تناسب کسب می باشد. مستند به تصویر کلی قرارداد های منعقد و تاریخ اجراء و انشاء خواهد بود. فرآورد در آن به وضوح مشخص باشد.
۲	حسن سابقه در کار های قبلی			۲۰	بر اساس جدول شماره ۱
۳	توان مالی		۲۵		مبلغ بر آوردی ضایقه معادل یا کمتر از ۵۰ درصد از ۵۰ درصد مالیات متوسط سازه و با هزینه بر اثر همه تأمین اجتماعی قطعی یا علی الحساب بر داخلی (مستند به آخرین برگ لیست من قطعی و اظهار نامه مالیاتی و صورتحساب بر داخلی به تأمین اجتماعی)
۴	توان کارکنان کلیدی		۱۵		مبلغ بر آوردی ضایقه معادل و یا کمتر از سه برابر در آمد ناخالص سالانه (مستند به آخرین اظهار نامه مالیاتی)
۵	توان مدیریتی		۵		تایید اعتبار از سوی بانک و یا مؤسسات مالی و اعتباری معتمد معادل بر آورد سالیانه کل کار (مستند به متوسط موجودی اوراق شده توسط بانک)
۶	معیار های بهداشتی و کیفی		۱۰		مطابقت امتیاز بر اساس شاخص های جدول در جدول شماره ۲
					داشتن گواهینامه معیشت کفایت (ISO-22000) بر اساس هر گواهینامه ۱۰۰ امتیاز
					مطابقت امتیاز بر اساس شاخص های مطرح در جدول شماره ۳

مجموع امتیاز مکتبیه

بالا ترین عدد کسب شده در هر یک از شاخص های توان مالی معیار بهداشتی بوده و در صورتی که بالاترین عدد ۱۰۰ باشد از مبلغ بر آوردی ضایقه کمتر باشد امتیاز مالی به تناسب کسب می باشد.

معیار امتیاز فنی بازار گیلان جهت تعیین سبب های (بازگشت ۱۰۰ امتیاز می باشد که در صورت عدم کسب امتیاز ۶۰ توسط گیلان بر کلی امتیاز ۱۰۰ معیار خواهد شد.



دانشگاه علوم پزشکی تهران

- | | | |
|----|----|---------------------------|
| ۶- | ۳- | امضاء کمیته فنی بازرگانی: |
| ۷- | ۴- | ۱- |
| ۸- | ۵- | ۲- |

جدول شماره ۱: محاسبه امتیاز حسن انجام کار پیمانکار

ردیف	عنوان	درصد وزنی	امتیاز (۰-۱۰۰)	امتیاز مکتسبه	نحوه کسب امتیاز
۱	استعلام از کارفرمایان فعلی در سطح دانشگاه	۵۰			استعلام بر اساس فرم استعلام حسن انجام کار
۲	ارائه گواهی حسن انجام کار از کارفرمایان قبلی	۵۰			به ازای هر گواهی حسن انجام کار در ۳ سال گذشته ۲۰ امتیاز
جمع امتیاز					

* گواهی حسن انجام کار می بایست دارای شماره و تاریخ بوده ، موضوع قرارداد در آن قابل رویت باشد.

امضاء و مهر پیمانکار (توسط صاحبان امضای مجاز شرکت):



- ۶- اعضاء کمیته فنی بازگانی: ۳-
- ۷- ۴-
- ۸- ۵- ۲-

جدول شماره ۲: کفایت کارکنان کلیدی

ردیف	عنوان	درصدوزنی	امتیاز (۱۰۰-۰)	امتیاز مکتسبه	نحوه کسب امتیاز
۱	وجود کارشناس مرتبط با معیار بهداشتی	۳۰			در صورت وجود کارشناس ۱۰۰ امتیاز
۲	وجود کارشناس تقویم در هیات مدیره	۳۰			در صورت وجود کارشناس ۱۰۰ امتیاز
۳	سایر اعضاء هیات مدیره	۲۵			مدیر کارشناسی ارشد به بالا ۴۰- کارشناسی ۳۰- فوق دپلم ۲۰
۴	ارائه گواهینامه های آموزشی پرسنل کلیدی	۱۵			در صورتی که ۹۰٪ پرسنل فعلی دارای گواهینامه آموزشی باشند ۱۰۰ امتیاز و در صورت تعداد کمتر ، امتیاز به تناسب کاهش می یابد
جمع امتیاز					

- * در خصوص بند شماره ۱ در صورتی که شرکت گینا کارشناس خود را جهت قرارداد معرفی و مدارک وی را ارائه نمایند و یا اینکه یکی از اعضاء هیات مدیره کارشناس مرتبط باشد حداکثر امتیاز را کسب می نماید.
- * در خصوص سایر بندها ارائه مدارک تحصیلی و گواهی نامه های آموزشی الزام بوده که باید تصویر آن خوانا باشد .



دانشگاه علوم پزشکی تهران

امضاء کمیته فنی بازرگانی:	۳-	۶-
۱-	۴-	۷-
۲-	۵-	۸-

جدول شماره ۳: معیار بهد اثنتی و کیفی

ردیف	عنوان مورد ارزیابی	امتیاز	ضریب وزنی	امتیاز مکتسبه	نحوه محاسبه
۱	بهداشت محیط		۲۵		دقتن دستور العمل و استاندارد از دستورالعمل وزارت بهداشت و تقویم زمانی مکتوب بهداشت محیط و نحوه گند زانی و تعهد به اجرای آن
۲	بهداشت مواد اولیه		۲۵		ارائه دستورالعمل مکتوب بهداشت آماده سازی مواد اولیه و تعهد به اجرای آن
۳	بهداشت نیروی انسانی		۲۵		ارائه کیفی کارت معاینه بهداشتی معتبر و عکس برای پرسنل سایر قرارگاهها
۴	بهداشت نگهداری تجهیزات		۲۵		ارائه دستورالعمل بهداشت و نگهداری تجهیزات پس از استفاده روزانه و تعهد به اجرای آن

* شرکت موظف است کلیه اوراق دستورالعمل های پیشنهادی خود را مهر و امضا نموده و تعهد به اجرای آن نماید .
 ملاک امتیاز دهی مقایسه موارد کلیدی ارائه شده در دستورالعمل ها توسط شرکتها با پیشنهادها و دستورالعمل های ابلاغی خواهد بود .

نام مدرک : فرم دستورالعمل جریمه پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع غذا

اهداف : نظارت بر عملکرد پیمانکاران غذا بصورت روزانه و دوره‌ای

منابع : گزارش‌های نظارتی

ردیف	موضوع	تعداد دفعات	نوع جریمه و میزان آن	توضیحات
۱	کسری غذا و مخلفات آن	نوبت اول	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۱۰٪ آمار آن روز	۱- جبران کسری در اسرع وقت ۲- محاسبه قیمت روز ضربدر آمار کل و باافزایش درصد جریمه محاسبه می گردد
		نوبت دوم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۲۵٪ آمار آن روز	
		نوبت سوم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۵۰٪ آمار آن روز	
		نوبت چهارم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۷۵٪ آمار آن روز	
		نوبت پنجم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۱۰۰٪ آمار آن روز و فسخ قرارداد و ضبط تضمین انجام تعهدات	
۲	در صورت عدم تهیه مواد از مراکز مجاز	نوبت اول	اجازه مصرف ندارد + مرجوع ماده + جایگزینی مناسب + تذکر + ۱۰٪ جریمه آمارروز	در صورتیکه برای سلامتی مشکل ایجاد کند
		نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	در صورتیکه برای سلامتی مشکل ایجاد نکند
		نوبت دوم	تذکر کتبی + ۲۵٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت سوم	تذکر کتبی + ۵۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت چهارم	تذکر کتبی + ۷۵٪ آمار روزانه جریمه	
نوبت پنجم	تذکر کتبی + ۱۰۰٪ آمار روزانه + فسخ قرارداد و ضبط سپرده			
۳	عدم تهیه مواد طبق مارک تعیین شده	نوبت اول	تذکر کتبی + جریمه ۲۵٪ آمار روزانه	فقط در صورت تعطیلی کارخانه یا توقف تولید ماده مذکور ، پیمانکار می تواند با دستور کتبی از ناظر تغذیه مارک جدید جایگزین نماید و جریمه نمی شود
		نوبت دوم	تذکر کتبی + جریمه ۵۰٪ آمار روزانه	
		نوبت سوم	تذکر کتبی + جریمه ۷۵٪ آمار روزانه	
		نوبت چهارم	تذکر کتبی + جریمه ۱۰۰٪ آمار روزانه	
۴	نداشتن کارت بهداشتی جهت هر نفر	نوبت اول	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	در صورت تکرار
		در صورت تکرار	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
۵	عدم حضور نماینده پیمانکار در آشپزخانه سلف و خوابگاه	نوبت اول	تذکر کتبی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت دوم	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت سوم	تذکر کتبی + ۵۰٪ آمار روزانه جریمه	

		نوبت چهارم	تذکر کتبی + ۱۰۰٪ آمار روزانه جریمه + فسخ قرارداد و ضبط حسن انجام کار	+ درخواست تعویض نماینده پیمانکار
۶	ایجاد خسارت ساختمانی و تاسیساتی به آشپزخانه و سلف و تاسیسات کارفرما	هر نوبت	تذکر کتبی + جبران و ترمیم خسارت به تشخیص نماینده کارفرما + ۵۰ درصد مبلغ خسارت به عنوان جریمه	در صورت مشکلاتی مثل قطعی گاز سراسری + برق + آب یا وقوع حوادث غیرمترقبه راهکار با نظرات کمیته ۳ نفره از طرف کارفرما تعیین می شود و جریمه ندارد

ردیف	موضوع	تعداد دفعات	نوع جریمه و میزان آن	توضیحات
۷	تاخیر و دیرکرد غذا	نوبت اول	تذکر کتبی و به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	-
		نوبت دوم	به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۲۵٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت سوم	به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۵۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت چهارم	به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۷۵٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت پنجم	تذکر کتبی + به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۱۰۰٪ جریمه و فسخ قرارداد و ضبط سپرده	
۸	عدم تناسب ظاهری غذا مانند بو، طعم، رنگ، قوام، غلظت، ... خامی و له شدگی و سایر موارد	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	-
		دفعات بعدی	به ازای هر سابقه قبلی ۱۰٪ به درصد قبلی اضافه می گردد	
۹	غیرقابل استفاده بودن قطعی غذا به تشخیص ۳ نفر از نمایندگان کارفرما و اعتراض جمعی نظیر فساد - ترشیدگی، ظاهر و طعم نامناسب	یک نوبت	تذکر کتبی + تنظیم صورتجلسه و اعمال ۱۰۰٪ جریمه و عدم استفاده از غذای موردنظر و مکلف نمودن پیمانکار به تهیه مناسب غذا در اسرع وقت با نظر نمایندگان کارفرما در صورت تکرار تذکر دوم و فسخ قرارداد و ضبط سپرده	-
۱۰	عدم رعایت بهداشت فردی، مواد غذایی، محیط در کلیه مراحل شامل تهیه، آماده سازی، پخت، توزیع و جمع آوری و رفع بهداشتی زباله و ...	نوبت اول	تذکر کتبی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	-
		دفعات بعدی	به ازای هر سابقه قبلی مشابه ۵٪ به جریمه اضافه می گردد	
۱۱	در صورت عدم صلاحیت هر کدام از نیروها، برخورد نامناسب نیروهای پیمانکار یا ارباب رجوع یا نمایندگان کارفرما در آشپزخانه، سلف سرویس ها، خوابگاه ها و یا نداشتن گواهی حسن انجام کار سرآشپز در موعد مقرر	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	-
		نوبت های بعدی	به ازای هر سابقه قبلی ۵٪ آمار روزانه به جریمه اضافه می گردد.	

* در صورت بروز موردی غیر از موارد فوق الذکر که موجب اخلال در فرایند ارائه خدمت یا ایجاد ناراضی خدمت گیرندگان شود کارفرما در تعیین نوع و میزان جریمه مخیر بوده و پیمانکار حق هر گونه اعتراض را از خود سلب می نماید



تاریخ:
شماره:
پیوست:

جدول شماره ۱ - حداقل تعداد کارکنان مورد نیاز سال ۹۲ - ۹۱

ردیف	عنوان پرسنل	تعداد (نفر)
۱.	آشپز	۳ نفر
۲.	کارگر سلف	۱ نفر
۳.	ظرفشوی	۱ نفر
۴.	نظافتچی	۲ نفر
۵.	توزیع کننده خانم	۳ نفر
	جمع کل	۱۰ نفر



پیوست الف
فرم پیشنهاد قیمت مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س)
واگذاری امور طبخ و توزیع غذا

اعضای محترم کمیسیون مناقصه و مزایده دانشگاه علوم پزشکی تهران

اینجانب مدیر عامل شرکت با آگاهی کامل و بررسی شرایط شرکت در مناقصه و متن قرارداد و شرایط اختصاصی واحد موضوع واگذاری امور طبخ و توزیع غذا ضمن بازدید از محل و آگاهی کامل از نحوه انجام کار و مفاد قرارداد قیمت پیشنهادی خود را به شرح ذیل اعلام می‌دارم.

واحد	صبحانه	ناهار	شام	رژیمی و گاوژ	میان وعده
	مبلغ ماهانه (به ریال)	مبلغ ماهانه (به ریال)	مبلغ ماهانه (به ریال)	مبلغ ماهانه (به ریال)	مبلغ ماهانه (به ریال)
مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س)					

کل مبلغ ماهانه (به ریال)	کل مبلغ سالانه (به ریال)
به رقم ریال	به رقم ریال
به حروف ریال	به حروف ریال

مبلغ مالیات بر ارزش افزوده (ریال)	کل مبلغ سالانه با احتساب مالیات بر ارزش افزوده (به ریال)

مهر و امضاء پیمانکار
تاریخ



پیوست الف

جدول هزینه ماهیانه غذا و دسر - پیشنهاد پیمانکار مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) (ناهار) سال ۹۲ - ۹۱

ردیف	غذا + پیش غذا یا دسر	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس) در ماه	قیمت هر غذا با دسر (ریال)	جمع هزینه ماهیانه غذا با دسر (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده یک سیخ (۱۴۰ گرم خام) + ماست + انواع سوپ	۶	۲۲۸۰		
۲	چلو خورشت (با گوشت گوساله) + ماست + سوپ	۵	۱۹۰۰		
۳	انواع پلو مخلوط (لوبیا پلو و عدس پلو) و ماکارونی (با گوشت گوساله) + ماست + سوپ	۲	۷۶۰		
۴	چلو جوجه کباب (بدون استخوان خام) ۱۴۰ گرم + ماست + سوپ	۵	۱۹۰۰		
۵	سبزی پلو با ماهی (قزل آلا) شکم خالی ۲۰۰ گرم + ترشی + سوپ بیمار	۴	۱۵۲۰		
۶	خوراک مرغ (پرسی ۳۰۰ گرم) + دورچین + ماست + سوپ و آش رشته (پرسنل)	۴	۱۵۲۰		
۷	زرشک پلو با مرغ یا باقالی پلو با مرغ + ماست + سوپ	۴	۱۵۲۰		
۸	جمع کل	۳۰	۱۱۴۰۰		

- ۱- توضیح اینکه: توزیع ناهار و شام و صبحانه بیمار و کارکنان در ظروف یکبار مصرف مجاز و به صورت بسته بندی به عهده پیمانکار بوده و می بایستی در رقم پیشنهادی به ازای هر پرس لحاظ گردد
- ۲- سوپ فقط جهت بیماران می باشد.



پیوست الف

جدول هزینه ماهیانه غذا و دسر - پیشنهاد پیمانکار

مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) (شام) سال ۹۲-۹۱

ردیف	غذا + پیش غذا یا دسر	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس) در ماه	قیمت هر غذا با دسر (ریال)	جمع هزینه ماهیانه غذا با دسر (ریال)
۱	چلوکباب کوبیده یک سیخ (۱۴۰ گرم خام) + ماست + سوپ (انواع سوپ)	۵	۹۰۰ پرس		
۲	چلو خورشت (با گوشت گوساله ۶۰ گرم) + ماست + سوپ	۵	" ۹۰۰		
۳	انواع پلو مخلوط (لوبیا پلو و عدس پلو) ماکارونی (با گوشت گوساله ۵۰ گرم) + ماست + سوپ	۴	" ۷۲۰		
۴	چلو جوجه کباب (بدن استخوان ۱۴۰ گرم) + ماست + سوپ	۴	" ۷۲۰		
۵	سبزی پلو ماهی (قزل آلا شکم خالی ۲۰۰ گرم) + سوپ بیمار + ترشی پرسنل	۲	" ۳۶۰		
۶	خوراک مرغ (یا شنپسل) + دورچین (پخته شده ۲۰۰ گرم) + ماست + سوپ یا آش رشته پرسنل	۲	" ۳۶۰		
۷	انواع خوراک - گوشت با قارچ و خوراک راگو + ماست و سوپ	۲	" ۳۶۰		
۸	انواع سالاد الویه (تک نفره) - کوکو - همبرگر (۲ عدد) + دورچین + سوپ و ماست	۲	" ۳۶۰		
۹	زرشک پلویا باقالی پلو با مرغ (پخته شده ۲۰۰ گرم) + سوپ + ماست	۵	" ۹۰۰		
۱۰	جمع کل	۳۱	" ۵۵۸۰		

* توجه: ۱- وعده های ناهار و شام بیماران شامل سوپ می باشد.

۲- دورچین خوراکها شامل سیب زمینی سرخ شده + گوجه فرنگی + خیار شور می باشد.

توضیح اینکه: توزیع ناهار و شام و صبحانه بیمار و کارکنان در ظروف یکبار مصرف مجاز و به صورت بسته بندی به عهده پیمانکار بوده و می بایستی در رقم پیشنهادی به ازای هر پرس لحاظ گردد

* توضیح اینکه: در خصوص دسر پیمانکار موظف است ۵۰٪ آمار ماهیانه را ماست - ۲۵٪ آمار ماهیانه را دوغ یا ژله - ۲۵٪ آمار ماهیانه را سالاد یا میوه همراه غذا بدهند.



پیوست الف

جدول هزینه ماهیانه صبحانه - پیشنهاد پیمانکار مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) ۹۱-۹۲

ردیف	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هر پرس (ریال)	جمع هزینه ماهیانه (ریال)
۱	۱۶	۲۲۸۰ پرس		
۲	۱۰	" ۱۸۰۰		
۳	۵	" ۹۰۰		
	۳۱	۴۹۸۰		
				جمع کل

توضیح اینکه: توزیع ناهار و شام و صبحانه بیمار و کارکنان در ظروف یکبار مصرف مجاز و به صورت بسته‌بندی به عهده پیمانکار بوده و می‌بایستی در رقم پیشنهادی به ازای هر پرس لحاظ گردد



پیوست الف

جدول هزینه ماهیانه میان وعده بیماران - پیشنهاد پیمانکار

مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) ۹۱-۹۲

ردیف	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هر پرس (ریال)	جمع هزینه ماهیانه (ریال)
۱	۳۱ نوبت	۱۵۰ عدد		
۲	۱۳ نوبت	۹۰ عدد		
۳	۹	۵۰ لیوان		
۴	۵	۳۰ لیوان		
۵	۳۱	۱۵۰ عدد		

پکیج افطار : (نان ۱ عدد+ ۲ عدد خرما+ ۱ لیوان شیر بسته بندی + ۱ پیاله سوپ یا آش یا فرنی...+ قند و شکر و چای ۱ لیوان)

سحر و شام بیماران و کارکنان مانند ناهار و شام محاسبه می گردد.

* توجه : ۱- نوع و زمان میان وعده بسته به نظر کارشناس تغذیه تعیین می شود.

توضیح اینکه: توزیع ناهار و شام و صبحانه بیمار و کارکنان در ظروف یکبار مصرف مجاز و به صورت بسته بندی به عهده پیمانکار بوده و می بایستی در رقم پیشنهادی به ازای هر پرس لحاظ گردد



پیوست ب

مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) ۹۱-۹۲

نوع غذا	گوشت گوساله	ران یا سینه مرغ	جوجه (سینه) نافله/دندون استخوان	برنج درجه یک	ماکارونی	روغن	لوبیا قرمز یا عدس	لیله	سیب زمینی	بادمجان	ماهی شکم خالی	یاخوری سبزی پلو	لوبیا سبز	کوبه	کرفس	خیارشور	لفل دلمه	قارچ	هویج	قلوه گاه کوسفندی	پیاز	لیمو عمانی	رب کوبه	نارنج یا لیمو	نان (شش عدس پلو)	زعفران (ممتاز)
زرشک پلو با مرغ		۲۵۰		۱۴۰		۴۰											۲۰		۱۰		۲۰		۲۰	۲۰	۵٪	۳۰
سبزی پلو با ماهی				۱۴۰		۵۰					۲۰۰	۵۰									۲۰			۵۰	۵٪	۳۰
عدس پلو با گوشت چرخ شده	۵۰			۱۴۰		۴۰	۲۰														۲۰				۵٪	۲۰
لوبیا پلو با گوشت چرخ شده	۵۰			۱۴۰		۵۰							۶۰									۲۰	۲۰		۵٪	۳۰
چلو جوجه ۱۴۰ گرم			۱۴۰	۱۴۰		۳۰								۵۰								۲۰		۵۰	۵٪	۵۰
چلو کباب کوبیده ۱۴۰ گرم	۷۰			۱۴۰		۲۵								۵۰						۴۵		۵۰			۵٪	۵۰
چلو قورمه سبزی	۶۰			۱۴۰		۵۰	۲۵					۱۰۰										۲۰	۱		۵٪	۲۰
چلو قیمه سیب زمینی	۶۰			۱۴۰		۵۰		۲۵														۲۰	۱	۳۰	۵٪	۲۰
چلو قیمه بادمجان	۶۰			۱۴۰		۵۰		۲۰		۹۰												۲۰	۱	۳۰	۵٪	۲۰
ماکارونی	۵۰			۱۴۰	۲۰۰	۵۰			۲۰									۴۰				۲۰		۳۰	۵٪	۲۰
چلو خورش کرفس	۶۰			۱۴۰		۵۰						۵۰		۵۰								۲۰			۵٪	۲۰
خوراک مرغ		۳۰۰				۵۰								۷۰		۶۰	۲۰		۱۰			۲۰		۵۰	۲	۲۰
خوراک راگو						۱۰	۴۰												۲۰			۱۰		۲۰	۲	۲۰

• تمامی موارد به جز لیمو، نان و زعفران به گرم تعیین شده است.

• تمام موارد فوق بدون ضایعات و بابت هر پرس می باشد

• وزن مرغ تهیه شده برای خوراک مرغ و چلو مرغ نباید کمتر از ۱/۶۰۰ کیلو گرم باشد.

• سوپ فقط جهت بیماران می باشد.



تاریخ:

شماره:

پیوست:

پیوست ب
صبحانه سال ۹۱-۹۲

نان	پنیر	کره حیوانی تک نفره	مربا تک نفره	عسل تک نفره	چای	قند	شکر	شیر تک نفره
۱ عدد	۳۰ گرم	۱۵ گرم	۲۵ گرم	۲۵ گرم	۱ بسته روزانه	۱۰ عدد روزانه	۲۰ گرم	۱ پاکت ۲۰۰ cc