



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مبک بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

فرم قرارداد واگذاری فعالیت های پشتیبانی

۱- موضوع قرارداد:	
۲- نام دستگاه (کارفرما):	
۳- نام نماینده دستگاه:	۴- سمت نماینده دستگاه:
۵- نام شرکت (طرف قرارداد یا پیمانکار):	
شماره ثبت شرکت:	تاریخ ثبت شرکت:
کد اقتصادی:	شناسه ملی:
شماره و تاریخ صورتجلسه تشریفات مناقصه:	۶- شماره و تاریخ تعیین صلاحیت:
شماره:	تاریخ:
توسط:	توسط:
۷- نام نماینده پیمانکار:	۸- سمت نماینده پیمانکار:
۸- شماره و تاریخ صورتجلسه تشریفات مناقصه:	
شماره:	تاریخ:
۹- موضوع قرارداد عبارتست از:	
۹-۱- نوع کار: پخت، حمل، توزیع غذا بر اساس برنامه غذایی ارائه شده از طرف کارفرما، جمع آوری، شستشوی ظروف غذا، حمل زباله و سایر موارد مندرج در شرایط اختصاصی قرارداد	
۹-۲- واحد کار: پرس/غذا	
۹-۳- حجم کار: براساس شرح مندرج در شرایط اختصاصی پیوست قرارداد	
میزان میانگین آمار غذا در حدود، ناهار: ۵۰ پرس، شام: ۳۵ پرس و صبحانه: ۴۰ پرس در روز	
۹-۴- کیفیت و کمیت کار: براساس شرایط اختصاصی پیوست قرارداد	



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

۹-۵- حداقل نیروی انسانی مورد نیاز: براساس آنالیز نیرو، مندرج در شرایط اختصاصی

۹-۶- مکان توزیع غذا: بیمارستان

۱۰- مدت انجام قرارداد:

مدت زمان انجام قرارداد به مدت : یکسال شمسی تاریخ شروع: تاریخ خاتمه:

۱۱- مبلغ قرارداد:

۱۱-۱- مبلغ سالیانه کل قرارداد (ارزش حجم کل کار): ریال

۱۱-۲- مبلغ کل قرارداد با احتساب مالیات بر ارزش افزوده: ریال

۱۲- نحوه پرداخت پس از کسر کلیه کسورات قانونی:

پرداخت براساس تأیید کارفرما در دوازده مرحله به شرح زیر صورت میگیرد:

پرداخت های ماهانه: در پایان هر ماه پیمانکار پس از پرداخت کلیه حق الزحمه پرسنل خود براساس بند ۶ و ۱۷ قرارداد، مدارک مربوطه را به همراه صورت وضعیت ماهانه جهت تأیید ناظر ارسال می نماید که پس از تنظیم فرم گزارش نظارت توسط ناظر و اعمال جرایم مربوطه (طبق دستورالعمل پیوست) بر اساس آیین نامه مالی معاملاتی دانشگاه و مفاد قرارداد در وجه پیمانکار پرداخت میگردد.

۱۳- روش اصلاح قرارداد:

۱۳-۱- کارفرما می تواند در صورت ضرورت پس از اخذ مجوز از معاونت توسعه مدیریت و برنامه ریزی منابع، نسبت به تغییر میزان کار با اعلام به پیمانکار، مبلغ قرارداد را تا ۲۵٪ افزایش یا کاهش دهد.

۱۳-۲- کارفرما میتواند در جهت حسن اجرای این قرارداد و رعایت مقررات عمومی، شرایط اختصاصی دیگری را که لازم میدانند به این قرارداد الحاق نماید.

۱۳-۳- پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما پس از اتمام قرارداد تا تعیین شرکت جدید و تحویل کار حداقل به مدت ۲ ماه برابر مفاد موجود در این قرارداد به ارائه خدمت ادامه دهد.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستقبل بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهید دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

۱۴- تعهدات کارفرما:

- ۱۴-۱- کارفرما یک نفر ترجیحا " کارشناس تغذیه را به عنوان ناظر قرارداد و نماینده خود جهت نظارت بر روند قرارداد ، تکمیل فرم گزارش نظارت ماهانه و روزانه و تأیید صورت وضعیت ماهانه به پیمانکار معرفی مینماید.
- ۱۴-۲- کارفرما متعهد میشود اطلاعات لازم را جهت انجام خدمات در اختیار پیمانکار قرار دهد.
- ۱۴-۳- کارفرما متعهد است نسبت به واریز مالیات متعلقه به حساب های مربوطه در راس موعد مقرر اقدام لازم معمول دارد.
- ۱۴-۴- ضمن حق فسخ یکطرفه قرارداد از سوی کارفرما در هر مرحله از قرارداد، کارفرما متعهد است حداقل یکماه قبل از فسخ، موضوع را کتبا " به پیمانکار اطلاع دهد. ضمنا " پیمانکار حق هیچگونه اعتراض یا درخواست خسارت از کارفرما را ندارد.
- ۱۴-۵- کارفرما متعهد است هزینه های انجام خدمات را طبق قرارداد از محل اعتبارات تخصیص یافته پرداخت نماید.
- ۱۴-۶- براساس تبصره ۳ بند ۴ مصوبه ۸۴۵۱۵ مورخ ۸۴/۱۳/۱۵ هیات محترم وزیران، کارفرما موظف است بررسی های لازم را توسط واحدهای ذیربط و سایر عوامل انجام و در صورت مشاهده هرگونه تخلف، نسبت به استیفای حقوق کارکنان تحت پوشش پیمانکار "براساس بند ۳-۱۵ قرارداد" اقدام و گزارش آن را به وزارت کار و امور اجتماعی منعکس نموده و سپس با رعایت مقررات مربوطه پس از دادن دو اخطار کتبی با فاصله یک ماه نسبت به لغو قرارداد اقدام نماید. بدیهی است پس از لغو قرارداد هرگونه انعقاد قرارداد با پیمانکار مزبور ممنوع می باشد.
- ۱۴-۷- هیچگونه وجهی از بابت سرقفلی و ... از برنده مناقصه اخذ نخواهد شد فلذا در پایان قرارداد و یا حین الفسخ برنده مناقصه در این خصوص حقی نخواهد داشت. کارفرما محل آشپزخانه و لوازم مربوطه موردنیاز را در قبال اخذ اجاره ماهیانه بمبلغ ریال در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد.

۱۵- تعهدات پیمانکار:

- ۱۵-۱- پیمانکار طرف قرارداد یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود جهت پاسخگویی و ایجاد هماهنگی های لازم در انجام امور تغذیه موضوع قرارداد کتبا " به کارفرما معرفی می نماید.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

۱۵-۲- کلیه خدمات رفاهی کارگران از جمله تمدید دفترچه های بیمه، وصول و جابجایی چک های دریافتی از کارفرما، واریز و دریافت فیش های مالیاتی و بیمه، پیگیری صورتحساب های مربوط به قرارداد، پاسخگویی در خصوص نحوه کار و وضع ظاهری کارگران و تضمین کیفیت مواد مصرفی، حفاظت از تجهیزات پیمانکار به عهده نماینده پیمانکار می باشد.

۱۵-۳- پیمانکار متعهد میگردد نیروی انسانی واجد شرایط، امکانات و تجهیزات را به میزان کافی انجام خدمات موضوع قرارداد به کار گیرد.

۱۵-۴- به استناد تبصره ۵ بند ۸۴۵۱۵ هیات محترم وزیران در صورتی که دستگاه اجرائی متوجه تخلف شرکت پیمانکار شود، پرداختی به کارکنان را از محل مبلغ قرارداد از طریق ذیحساب (مدیر امور مالی) و یا مسوول امور مالی حسب مورد انجام خواهد داد و متناسباً صورت وضعیت پیمانکار را کاهش و یا از محل تضمین انجام تعهدات قرارداد کسر خواهد نمود.

۱۵-۵- پیمانکار متعهد میگردد که خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمانبندی که به تأیید کارفرما میرساند انجام دهد.

۱۵-۶- پیمانکار اقرار می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی نمی باشد.

۱۵-۷- پیمانکار متعهد میگردد مقررات قانون کار و قانون تأمین اجتماعی را در انجام وظایف موضوع قرارداد و تعیین مزد و حقوق کارگران رعایت نماید و هرگونه پاسخگویی به شکایات و اجرای آراء مربوط به هیات های حل اختلافات کارگری و سایر تعهدات قانون کار را به عهده بگیرد.

۱۵-۸- پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً " یا جزئاً" (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد.

۱۵-۹- هرگونه تغییر در وضعیت پیمانکار می بایستی ظرف مدت ۵ روز کتبا " به کارفرما اعلام گردد. بدیهی است عواقب و مسئولیت های ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار می باشد.

۱۵-۱۰- پیمانکار متعهد است ماهیانه تصویر لیست پرداخت حقوق و لیست بیمه ماه قبل کارکنان خود را که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی رسیده باشد به کارفرما ارائه نماید.

۱۵-۱۱- در صورت فسخ قرارداد، لغو یا اتمام قرارداد، تسویه حساب قانونی کارکنان با ارائه مستندات قانونی و اخذ رای از دادگاه های صالحه توسط پیمانکار پرداخت خواهند شد.

۱۵-۱۲- پیمانکار متعهد میگردد برای نیروی انسانی تحت پوشش، کارت سلامت و بهداشت و گواهی آموزشی دوره های بهداشتی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

اخذ نماید. که در این صورت کلیه هزینه های مربوط به اخذ کارت فوق به عهده پیمانکار بوده و چنانچه در موعد مقرر نسبت به انجام

آن اقدام ننماید کارفرما میتواند از محل طلب پیمانکار نسبت به انجام آن اقدام نموده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی در این خصوص ندارد.

۱۳-۱۵- پیمانکار متعهد میگردد آموزش های تخصصی، حرفه ای، عقیدتی و سیاسی لازم را به کارکنان خود (جهت واگذاری کار) بدهد.

۱۴-۱۵- ضمانت حسن رفتار و اخلاق کارکنان و کیفیت انجام آنان به عهده پیمانکار است و شرکت پیمانکار در مقابل دستگاه پاسخگوست.

۱۵-۱۵- پیمانکار متعهد به رعایت نظام های جاری دستگاه، حفظ اسرار و نکات ایمنی می باشد.

۱۶-۱۵- کلیه کارگران که در اجرای این قرارداد بکار گرفته میشوند کارگر پیمانکار محسوب میشوند و هیچگونه رابطه استخدامی کارگری با کارفرما نداشته و نخواهند داشت.

۱۷-۱۵- پیمانکار موظف است در بکارگیری مستخدمین اعم از مرد یا زن داشتن سلامت جسمی و روانی کامل کارگران را لحاظ نموده و افرادی را به کار گمارد که سوء سابقه نداشته و دارای کارت معافیت دائم و یا کارت پایان خدمت نظام وظیفه باشند ضمناً رعایت کلیه مقررات حفاظتی قانون کار بعهد پیمانکار بوده و وی مکلف است پس از عقد قرارداد و قبل از شروع کار نسبت به تشکیل پرونده (برگه عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، کارت بهداشتی، کارت پایان خدمت یا معافیت دائم، گواهینامه آموزش بهداشت و ...) جهت هر کدام از پرسنل خود و ارائه آن به کارفرما اقدام نماید.

۱۸-۱۵- حقوقی که بر اثر تخلف از شرایط مندرج در قرارداد فیما بین کارفرما و پیمانکار، برای کارفرما ایجاد میشود، جز در مورد احکام قطعی محاکم قضایی که لازم الاجرا خواهد بود. کلاً " یا بعضاً" قابل بخشودن نبوده و کارفرما مجاز است موارد اشاره شده را از محل تضمین انجام تعهدات پیمانکار برداشت نماید و پیمانکار متعهد میگردد در این خصوص اعتراضی ننماید.

۱۹-۱۵- ساعات انجام کار را کارفرما تعیین می نماید. پیمانکار موظف است ترتیبی اتخاذ نماید که نیروی انسانی وی در ساعات غیر اداری نیز به صورت کشیک جهت انجام برخی از امور در محل کار حضور داشته باشد.

۲۰-۱۵- در مبلغ ارزش حجم کل قرارداد، کلیه هزینه های مربوطه شامل دستمزد نیروی انسانی براساس قانون کار و طبقه بندی



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مکته بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

مشاغل، سود پیمانکار و غیره منظور شده است و همچنین کلیه افزایشات قانونی ناشی از افزایش حقوق و دستمزد در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد و به هیچ وجه حق درخواست اضافه پرداختی را نخواهد داشت.

۱۵-۲۱- پیمانکار موظف است به استناد ماده ۸۵ و ۹۱ قانون کار و بر اساس ماده ۶۱ آیین نامه حفاظت و بهداشت عمومی در هر فصل از سال ۲ دست لباس مجانا" در اختیار هر کارگر بگذارد. لباس کار باید مناسب با نوع کار بوده و به تأیید ناظر کارفرما رسیده و طوری تهیه شود که کارگر بتواند به راحتی وظائف خود را انجام دهد و موجب بروز حوادث نگردد.

۱۵-۲۲- پیمانکار موظف است بر اساس ماده ۶۲ آیین نامه حفاظت و بهداشت عمومی به کارگرانی که با مواد شیمیایی کار میکنند علاوه بر لباس کار - برحسب نوع کار وسایل حفاظتی لازم از قبیل پیش بند و کفش و دستکش مخصوص و عینک و غیره که آنان را از آسیب مواد مزبور مصون دارد، ارائه نماید.

۱۵-۲۳- پیمانکار متعهد است از امکاناتی که به طور امانی از طرف کارفرما در اختیار شرکت قرار گرفته به نحو احسن نگهداری و حراست نموده و جز برای انجام تعهدات این قرارداد از آن استفاده دیگری ننموده و در پایان قرارداد آن ها را صحیح و سالم به کارفرما مسترد نماید و چنانچه در اثر سهل انگاری پیمانکار آسیبی به امکانات وارد آید با نظر کارفرما، جبران خسارت نماید.

۱۵-۲۴- جبران و پرداخت خسارت وارده احتمالی به تاسیسات و لوازم یا ساختمان های کارفرما یا سایر اشخاص حقیقی و حقوقی که بر اثر قصور یا تقصیر و سهل انگاری کارگران پیمانکار صورت می پذیرد جزئی تعهدات پیمانکار بوده و میزان خسارت وارده و نظریه کارشناسی مربوطه مورد قبول طرفین خواهد بود.

۱۵-۲۵- پیمانکار کلیه نیروهای موضوع قرارداد را به منظور جبران خسارت جانی احتمالی تحت پوشش بیمه مسئولیت مدنی قرار داده کلیه هزینه های مربوط به اخذ بیمه نامه های مذکور بر عهده پیمانکار بوده و می بایست توسط وی در مبلغ قرارداد لحاظ گردد. تاکید می نماید که کارفرما در قبال جبران خسارت اشاره شده از قبیل جانی و مالی و ... هیچ گونه تعهدی ندارد.

۱۵-۲۶- تغییر کارگران بایستی با اطلاع کارفرما انجام گیرد و در صورتیکه یک یا چند نفر از کارگران مورد قبول کارفرما قرار نگیرد و اخلاق و رفتار و نحوه انجام وظیفه آنان مورد رضایت کارفرما نباشد پیمانکار موظف است ظرف مدت چهار و هشت ساعت پس از ابلاغ کتبی کارفرما، نسبت به تعویض آنان اقدام و جایگزین مناسب را معرفی نماید.

۱۵-۲۷- حضور و غیاب کارکنان پیمانکار توسط کارفرما صورت میگیرد.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

۲۸-۱۵- چنانچه کارفرما بنا به به ضرورت مبادرت به جابجایی دفاتر خود از ساختمانی به ساختمان دیگر و یا طبقه ای به طبقه دیگر نماید. پیمانکار متعهد است بدون هیچگونه شرطی، نسبت به جابجایی نیروها و استقرار آنها در محل جدید اقدام و ارائه سرویس نماید.

۲۹-۱۵- مرخصی استحقاقی یا استعلاجی کارگران بایستی با هماهنگی کارفرما باشد و پیمانکار متعهد است نسبت به جایگزینی کارگران مورد تأیید کارفرما اقدام نماید.

۳۰-۱۵- پیمانکار موظف است براساس طرح هم آهنگ طبقه بندی مشاغل وزارت کار، حقوق و دستمزد و سایر مزایای کارکنان خود را محاسبه و پرداخت نماید.

۳۱-۱۵- پیمانکار متعهد است با توجه به طرح تکریم ارباب رجوع به کارکنان خود تفهیم نماید، در رفتار با کارکنان واحد و ارباب رجوع رعایت کامل انضباط و ادب را بنماید و از دخالت در کارهای خارج از شرح وظایف خود اجتناب ورزند. در صورت مشاهده هرگونه تخلف و برخورد ناشایست، کارفرما طبق تشخیص خود مجاز به برخورد خواهد بود.

۳۲-۱۵- پیمانکار موظف است کلیه خدمات مورد نیاز کارفرما را براساس موارد مندرج در شرایط اختصاصی که جزء لاینفک قرارداد می باشد به انجام رساند.

۳۳-۱۵- پیمانکار موظف است در صورت عدم پرداخت صورت وضعیت ماهیانه توسط کارفرما تا ۳ ماه توان ارائه خدمت را داشته باشد و در این مدت بر اساس مفاد قرارداد ارائه خدمت نماید.

۳۴-۱۵- برنده مناقصه موظف است برای تمامی افراد بکارگیری شده کارت شناسایی عکس دار تهیه کند و کلیه افراد بکارگرفته موظف به چسباندن آن بر روی سینه خود در حین کار می باشند.

۱۶- نظارت:

۱۶-۱- کارفرما برحسب کیفیت و کمیت موضوع قرارداد فرد یا افراد حقیقی و حقوقی واجد شرایط را به عنوان ناظر به طرف قرارداد دهرفی نماید.

۱۶-۲- کلیه پرداخت ها به طرف قرارداد با تأیید ناظر یا ناظرین صورت میگیرد.

۱۶-۳- نظارت بر اجرای تعهدات قانونی شرکت با تأیید ناظر یا ناظرین صورت میگیرد.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

۱۶-۴- ناظر به کلیه کارکنان و واحد ها معرفی میشود تا بر حسن اجرای قرارداد توسط شرکت و کارفرما نظارت نماید.

۱۶-۵- ناظر باید مکانیزم اجرایی نظارت را با توجه به شیوه های علمی و مدیریتی مبتنی بر نظرسنجی پیش بینی و اعمال نماید.

۱۷- شرایط عمومی قرارداد:

۱۷-۱- کارفرما در قبال مطالبات نیروی انسانی شرکت در زمینه قانون تامین اجتماعی و سایر قوانین و مقررات مربوط در برابر وزارت کار و امور اجتماعی و سایر مراجع قانونی ذیصلاح و ذیربط مسئولیت ندارد.

۱۷-۲- در صورتی که براساس گزارش کتبی ناظر، طرف قرارداد در اجرای تعهدات خود از نظر کمی و کیفی یا بهداشتی و دیگر مفاد قرارداد کوتاهی نماید از محل صورت وضعیت پیمانکار و براساس دستورالعمل جریمه که پیوست می باشد جرایم مربوطه کسر خواهد گردید.

۱۷-۳- در صورت ایراد خسارت و عدم اجرای تعهدات از سوی طرف قرارداد، کارفرما مجاز است درصدی از محل طلب ها و یا سپرده تضمین حسن انجام تعهدات شرکت اخذ خسارت نماید.

۱۷-۴- وجوه مربوط به حقوق، مزایا، حق الزحمه، عیدی و پاداش، ذخیره مرخصی، بن، حق السعی، حق مسکن و سایر پرداخت های قانونی کارکنان از قبیل حق بیمه سهم کارفرما و مالیات حقوق کارکنان در پایان هر ماه توسط پیمانکار به حساب کارگران واریز شود. لیست های مربوطه در پایان هر ماه همراه صورت وضعیت جهت رویت و تأیید ناظر کارفرما ارائه میگردد.

۱۷-۵- در صورتی که از نحوه کار پیمانکار رضایت حاصل نباشد کارفرما مجاز است پس از ابلاغ دو اخطار کتبی به فاصله ده روز و عدم تغییر رویه نسبت به فسخ قرارداد پس از تأیید کمیسیون معاملاتی دانشگاه بصورت یکجانبه اقدام و تضمین حسن انجام تعهدات شرکت را به نفع خود ضبط نماید.

۱۷-۶- در صورت بروز هرگونه ابهام و اختلاف در ارتباط با موضوع قرارداد و انجام وظایف محوله به هر نحوی، چنانچه طرفین ب صورت مسالمت آمیز نتوانند موضوع را حل و فصل نمایند در این صورت موضوع اختلاف به کمیسیون معاملاتی دانشگاه به عنوان حکم مشترک ارجاع و رای صادره از کمیسیون حل اختلاف که صلحا " صادر میشود قطعی و نسبت به طرفین لازم الاجرا خواهد بود و رای مذکور از طریق کمیسیون به نشانی طرفین که در این قرارداد درج گردیده است به پیوست نامه اداری ابلاغ خواهد شد.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

۱۷-۷- از برنده مناقصه در زمان انعقاد قرارداد ضمانت نامه بانکی جهت حسن انجام کار و اجرای تعهدات به مبلغ ۱۰۰ میلیون ریال اخذ خواهد شد و نزد مناقصه گذار باقی می ماند که در پایان قرارداد پس از ارائه مفاصا حساب بیمه تامین اجتماعی و دارایی و پس از رضایت ناظر و تأیید کارفرما از انجام کار موضوع مناقصه و عدم هیچگونه بدهی و جنسی و نقدی برنده مناقصه به کارفرما به وی مسترد خواهد شد. (قبل از عقد قرارداد ، ارائه ضمانت نامه بانکی با حداقل ۱۵ ماه اعتبار الزامی است).

۱۷-۸- در صورت حذف یارانه ها ، هزینه مصرفی به نسبت درصد افزایش ، محاسبه و برنده مناقصه ملزم به پرداخت آن می باشد.

۱۷-۹- آخرین مهلت تسلیم پیشنهادات: مدارک اسناد مناقصه باید در ۳ پاکت جداگانه سربسته الف ، ب و ج به

صورت و لاک و مهر شده حداکثر تا پایان وقت اداری روز پایانی آگهی مناقصه به نشانی : ایلام-شهرستان

دهلران- خیابان فارابی-بیمارستان شهداء دهلران(تلفن:۰۸۴۲۷۲۲۴۴۴۸-کد پستی:) ارسال

و رسید اخذ نمایند.

۱۷-۱۰- مواردی که بعد از مهلت مقرر تحویل دبیرخانه گردد ترتیب اثری داده نخواهد شد.

۱۷-۱۱- به پیشنهادات مبهم ، مخدوش و مشروط فاقد سپرده ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۱۷-۱۲- چنانچه برنده اول در مناقصه پس از ۵ روز بعد از اعلام برنده شدن اقدام به انعقاد قرارداد و سپردن تضمین حسن انجام

تعهد ننماید و یا کلاً " حاضر به انجام موضوع مناقصه نگردد سپرده شرکت در مناقصه وی بدون هیچگونه تشریفات قضایی به نفع

دانشگاه ضبط خواهد شد و حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت. به شرط اینکه تفاوت مبلغ پیشنهادی دوم با اول کمتر از مبلغ تضمین

شرکت در مناقصه باشد. لازم بذکر است در خصوص عدم حضور نفر دوم به منظور انجام موضوع مناقصه سپرده شرکت در مناقصه نفر

دوم هم بدون هیچگونه تشریفات قضایی به نفع دانشگاه ضبط میگردد.

۱۷-۱۳- شرکت باید دارای فرد نماینده در شهرستان محل اجرای قرارداد باشد.

۱۷-۱۴- در روی پاکات (الف ، ب و ج) درج شود مربوط به مناقصه می باشد. لطفاً " باز نشود- و همگی مهمور به مهر شرکت باشد.

***ماده ۱۱ مدارک لازم جهت ارائه:**

محتوی پاکت الف:



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

ریال ، بصورت ضمانت نامه بانکی در وجه

تضمین شرکت در مناقصه به مبلغ

بیمارستان شهداء دهلران می باشد. سپرده نفرات اول و دوم تا انعقاد قرارداد با برنده مناقصه نزد مناقصه گذار باقی خواهد ماند. بدیهی است باز کردن پاکات شماره (ب و ج) شرکت هایی که فاقد ضمانت نامه بانکی باشند یا چک شخصی و یا چک شرکت و یا وجه نقد یا چک مسافرتی ارائه نمایند خودداری خواهد شد.

محتوی پاکت ب:

- ۱- فتوکپی برابر با اصل اساسنامه شرکت و اظهارنامه شرکت
 - ۲- فتوکپی برابر با اصل آگهی تاسیس شرکت مندرج در روزنامه رسمی و آخرین تغییرات
 - ۳- فتوکپی برابر اصل مجوز فعالیت از مرجع ذیصلاح
 - ۴- مدارک مربوط به شرکاء و صاحبان امضاء مجاز شامل کپی ، تصویر شناسنامه و کارت ملی (کلیه سهام یا دارایی آن متعلق به اشخاص حقیقی یا حقوقی ایرانی باشد).
 - ۵- فرم تکمیل شده عدم شمول قانون منع مداخله توسط مناقصه گر
 - ۶- اوراق مناقصه دریافتی از مناقصه گذار مهمور به مهر و امضاء مناقصه گذار باشد.
 - ۷- شمه ای از سوابق و فعالیت و کارکرد شرکت در موسسات دیگر همرا با رضایت کارفرما
 - ۸- کلیه مدارک و مستندات دال بر مشمولیت مالیات بر ارزش افزوده
- * توضیح: مدیر عامل و هریک از اعضای هیئت مدیره شرکت کننده در مناقصه نمی توانند مدیر عامل و یا عضو هیئت مدیره شرکت های مشابه باشند.

محتوی پاکت ج:

ارائه مبلغ کل پیشنهادی به عدد و حروف و به صورت خوانا و بدون خط خوردگی (در فرم پیوست) و با مهر و



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

امضاء شرکت باشد.

تبصره ۱: در صورت عدم ارسال هر کدام از موارد یاد شده در پاکت شماره الف و ب ترتیب اثری نسبت به نرخ پیشنهادی (پاکت ج) داده نخواهد شد.

تبصره ۲: موضوع ۵٪ مالیات ارزش افزوده در برگ قیمت پیشنهادی لحظ نشود.

مهر و امضاء شرکت

امضاء کارفرما

* توجه: به شرکت کنندگان در مناقصه توصیه اکید میشود با امعان نظر و دقت کامل برگ شرایط لازم مناقصه را مطالعه نموده و با در نظر گرفتن جمیع جهات بیمه، مالیات و تعداد پرسنل مورد نیاز جهت انجام کارهای تحت نظر اعم از سر آشپز، آشپز، کمک آشپز و متصدی توزیع غذا جهت توزیع صبحانه، ناهار و شام بیماران و پرسنل و بازدید از محل طبخ و توزیع غذا نسبت به محاسبه و بر آورد قیمت تمام شده هر وعده اقدام نموده، تا قرارداد به نحو احسن اجرا گردد.

۱۸- نشانی طرفین جهت انجام مکاتبات:

۱۸-۱- نشانی کارفرما

نشانی:

تلفن:



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

نشانی پست الکترونیکی:

۱۸-۲- نشانش پیمانکار

نشانی:

تلفن:

نشانی پست الکترونیکی:

* نشانی های فوق به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشد لذل مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی های فوق الذکر قانونی تلقی میشود. در صورت تغییر نشانی، طرفین موظفند ظرف مدت ۴۸ ساعت یکدیگر را کتبا مطلع نمایند در غیر اینصورت کلیه نامه های ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی باشد و مسئولیت های مالی و قانونی ناشی از عدم اطلاع آدرس جدید به عهده پیمانکار می باشد.

۱۹- امضاء طرفین قرارداد:

این قرارداد در ۱۹ ماده به همراه دیگر شرایط عمومی، اختصاصی، پیوست ها و جداول، دستور العمل جریمه، شرایط بهداشتی و تغذیه ای و رژیمی در نسخه جهت: طرف قرارداد (پیمانکار)، کارفرما، معاونت توسعه و پشتیبانی و سایر موارد مورد نیاز تهیه و تنظیم شده که پس از امضای طرفین قرارداد لازم الاجراء خواهد بود.

- پیمانکار

- نماینده امور مالی کارفرما

- کارفرما

نام و نام خانوادگی نماینده:

نام و نام خانوادگی:

نام و نام خانوادگی نماینده:

سمت:

سمت:

سمت:

مهر و امضاء:

مهر و امضاء:

مهر و امضاء:



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مبکه بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

شرایط اختصاصی مناقصه تک مرحله پخت و توزیع غذا

الف) تعهدات اختصاصی پیمانکار:

۱- نوع کار: پخت، حمل، توزیع غذا بر اساس برنامه غذایی ارائه شده از طرف کارفرما، جمع آوری و شستشوی ظروف غذا، حمل زباله، تامین مواد شوینده و سایر لوازم طبق مفاد قرارداد و شرایط اختصاصی، جداول و پیوست ها

که عبارت است از:

- ۱- ۱- حمل و نگهداری مواد غذایی به طور مناسب و مورد تأیید کارفرما و مطابق با کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی
- ۱- ۴- پیمانکار متعهد میشود کلیه مایحتاج و مواد غذایی که خریداری می نماید در انبار مناسب و بهداشتی و سردخانه نگهداری نماید.
- ۱- ۴- پخت مناسب و مورد تایید کارفرما با کلیه موازین بهداشتی و استاندارد
- ۱- ۴- حمل غذای پخت شده، پیش غذا، دسر، اقلام صبحانه و ... (با شرایط بهداشتی و در ظروف در بسته و ماشین مسقف)
- ۱- ۵- توزیع اقلام مورد موضوع قرارداد (به طور مناسب و بهداشتی و با کیفیت و کمیت کاملا " مطلوب و در موعد مقرر و مورد نظر کارفرما)
- ۱- ۶- جمع آوری و شستشوی ظروف، شستشو و پاکسازی محیط و تجهیزات بطور مناسب و بهداشتی در موعد مقرر و مورد نظر کارفرما
- ۱- ۷- تامین مواد شوینده، پاک کننده و لوازم نظافت
- ۱- ۸- پیمانکار باید قبل از پیشنهاد قیمت ضمن بازدید از محل های پخت و توزیع، نوع و تعداد ظروف و سایر ملزومات مورد نیاز را ارزیابی و نسبت به تامین کمبود ها برنامه ریزی نماید.
- ۱- ۹- پیمانکار موظف است در مصرف آب، برق و گاز صرفه جویی نماید و از اسراف و هدر رفتن این منابع جلوگیری نماید. در



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستقبل بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

صورتی که کارفرما یا هریک از مسئولین بیمارستان یا دانشگاه و بازرسان موارد فوق را مشاهده نمایند تا دو بار تذکر کتبی به پیمانکار و در نوبت سوم خسارت وارده برآورد و اخذ خواهد شد.

۱-۲ - پیمانکار متعهد میگردد ضمن حضور مستمر در جلسات تغذیه، به موارد تصویب شده در صورتجلسات عمل نماید.

ب- شرایط نیروی کار مورد نیاز:

۱- پیمانکار متعهد میگردد نیروی انسانی واجد شرایط را حداقل به تعداد ۴ نفر در محل کار استخدام و به کار گیرد.

۲- کلیه پرسنل پیمانکار بایستی از روپوش، شلوار و لباس فرم تمیز و مرتب (متحدالشکل تهیه شده توسط پیمانکار پس از الصاق آرم شرکت) استفاده نمایند و استفاده از کلاه، پیش بند، چکمه، دستکش رنگی و یکبار مصرف، ساق دست، دمپایی و ماسک مخصوص جهت سرآشپز، آشپزها، کارگران و توزیع کنندگان غذا اجباری بوده که تهیه وسایل ذکر شده بر عهده پیمانکار می باشد.

۳- البسه می بایست از نظر کمیت، کیفیت و رنگ با تأیید نماینده کارفرما می باشد.

۴- پیمانکار موظف است جهت امور پخت و توزیع غذا از نظر کارکنان ماهر به تعداد کافی همه روزه به صورت تمام وقت استفاده نموده و طبق لیست آنالیز نیرو مسئولیت کاری هر فرد مشخص گردد. تأیید صلاحیت نیروها توسط نماینده کارفرما انجام میگردد و هرگونه جابجایی پرسنل پیمانکار پس از تأیید نماینده کارفرما قابل اجراست.

۵- کارگرانی که وظیفه نظافت را بر عهده دارند نبایستی به هیچ وجه در آماده سازی مواد اولیه، تهیه، پخت و توزیع غذا دخالت نمایند.

۶- کارگرانی که دارای زخم باز بوده و یا مبتلا به یکی از بیماری های واگیردار باشند تا بهبودی کامل نباید به کار گرفته شوند. این افراد در زمان برگشت به کار باید گواهینامه سلامت مبنی بر بهبود کامل از پزشک موردتایید کارفرما ارائه نمایند.

۷- پیمانکار حسن رفتار، سلوک و عملکرد کارکنان خود را در محل پخت و توزیع غذا با مهمور به مهر نمودن این قرارداد ضمانت می نماید و در صورت عدم رضایت کارفرما از عملکرد پرسنل، پیمانکار موظف است سریعاً "نسبت به تعیین تکلیف فرد یا افراد مذکور اقدام نماید و در صورت جایگزینی پس از ارائه کارت بهداشت معتبر می توانند شروع به کار نمایند.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

۸- پیمانکار و کلیه کارکنان تحت امر وی موظف به رعایت نکات ایمنی در محیط و جلوگیری از بروز حوادث می باشند و مسئولیت بروز هرگونه حوادث و عواقب ناشی از آن مانند سوختگی، جراحات، برق گرفتگی، انفجار و خفگی ناشی از گاز، سقوط و نقص عضو کارگران و کارکنان مربوطه و زیرآوار ماندن حین کار و ... به عهده پیمانکار است.

۹- رعایت ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی برای طرفین الزامی بوده و کلیه مطالبات اعم از حق بیمه، حقوق، مزایا، اضافه کاری، هزینه ایاب و ذهاب، غذا و هزینه لباس بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۰- کلیه کارکنان موضوع قرارداد باید سن پایین تر از ۱۸ سال نباشد.

۱۱- کارکنان موضوع قرارداد حق مجادله و شوخی نابجا با هیچکس را نداشته و اموری را که از عهده ایشان خارج است باید به نمایندگان پیمانکار و یا در صورت لزوم به نمایندگان کارفرما ارجاع دهند و با مراجعین با حسن اخلاق رفتار نموده و عکس العمل احتمالی مراجعین را جهت پیگیری به کارفرما گزارش نموده و از ایجاد جو درگیری خودداری کنند.

۱۲- پیمانکار موظف است از ورود و دخالت افراد متفرقه به محل تهیه، پخت، حمل و نقل و توزیع مواد غذایی جلوگیری نماید.

۱۳- استعمال دخانیات و استفاده از تلفن همراه، انگشتر، گردن بند، ساعت، دستبند و ... توسط متصدیان و کارگران در حین کار و در محل های پخت و توزیع ممنوع است.

۱۴- پیمانکار متعهد میشود که در صورت تصمیم کارفرما مبنی بر توزیع چای و بیسکویت در رستوران بین کارکنان در ساعات صبح و عصر شب اقدام نماید. اقدامات لازم شامل آماده کردن چای و توزیع و نظافت را انجام دهد.

۱۵- در مواردی که بیماران جدید بستری میشوند با عمل جراحی بیمارانی که کنسل میگردد پیمانکار متعهد است در وعده صبحانه تا ۱۰ صبح و در وعده نهار تا ساعت ۱۴/۳۰ و در وعده شام تا ساعت ۲۰ نسبت به سرو غذا جهت بیمار اقدام نماید و در سایر موارد با شیر و بیسکویت از بیمار پذیرائی نماید.

۱۶- کارگران پیمانکار جز در موارد ضروری و توافقی حق اسکان در محل مرکز را ندارند و در صورت اسکان کارکنان پیمانکار در مرکز می بایست رعایت کامل مقررات و انضباط اداری را بنمایند. نگهبان مرکز نیز در تمامی ساعات شبانه روز باید به محل اسکان آنها سرکشی و کنترل لازم را بنمایند.

۱۷- پیمانکار متعهد میگردد که ۵۰٪ تعمیرات ناشی از استهلاک وسایلی را که در اختیار دارد تامین نماید. ضمناً " پرداخت هزینه



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستقبل بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

تعمیرات دیگری که بنا به نظر کارشناس دانشگاه بر اثر سهل انگاری کارکنان پیمانکار حادث میشود به عهده پیمانکار می باشد.

پ- مواد اولیه و پخت:

۱- تهیه تمامی مواد غذایی، شوینده ها سمپاشی و تله گذاری بر عهده پیمانکار می باشد.

* پیمانکار موظف است نسبت به لزوم انجام سمپاشی و تله گذاری به گونه ای برنامه ریزی و پیشگیری نماید که همواره مکان های پخت و توزیع غذا از هر حیث با موازین بهداشتی مطابقت داشته باشد.

۲- پیمانکار مجاز نمی باشد مواد غذایی که تاریخ مصرف آن گذشته است را مصرف و یا توزیع نماید و در صورت مشاهده طبق فرم جریمه برخورد خواهد شد.

۳- چنانچه پیمانکار در امر نگهداری و فراوری مواد غذایی اولیه سهل انگاری نماید و نماینده کارفرما مواد غذایی فراوری شده را فاقد کیفیت مطلوب و یا غیر بهداشتی تشخیص دهد، پیمانکار متعهد است در اسرع وقت نسبت به معدوم و جایگزینی آن با غذای مناسب اقدام نماید.

۴- تهیه تمام مواد شوینده و ضد عفونی کننده از جمله صابون، مایع، پودر، وایتکس و ... و ابزار کار به عهده پیمانکار می باشد.

۵- تمامی مواد شوینده و ضد عفونی کننده مورد نیاز بایستی از نوع مرغوب و درجه یک بوده و دارای مهر استاندارد، بسته بندی های مناسب، تاریخ تولید و انقضاء، مشخصات کامل محصول، پروانه بهره برداری، پروانه ساخت و کد بهداشتی از وزارت بهداشتی و سازگار با پوست باشد و به تأیید نماینده کارفرما برسد و استفاده از موادی که فاقد موارد مذکور و یا تقلبی باشد ممنوع میباشد.

۶- پیمانکار متعهد میگردد در پاکسازی و شستشوی مواد اولیه مانند برنج، سبزیجات و ... با کمال دقت اقدام و سبزیجات را قبل از مصرف با مواد ضد عفونی کننده استاندارد طبق دستورالعمل های وزارت بهداشت و موازین بهداشتی شستشو و ضد عفونی نماید و در صورت مشاهده هرگونه سهل انگاری پیمانکار جریمه خواهد شد. بدیهی است مسئولیت هر نوع پیش آمده ناشی از عدم رعایت موارد فوق باشد به عهده پیمانکار خواهد بود.

۷- پیمانکار متعهد میگردد نهایت تلاش خود را در نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی مانند گوشت، ماهی، مرغ و ... به کار گیرد.

۸- تمامی مواد مصرفی بایستی دارای تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، شماره پروانه بهداشتی و اطلاعات تغذیه ای کامل باشد. در مورد



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مکته بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهید دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

گوشت بایستی مهمور به مهر دامپزشکی باشد.

۹- پیمانکار موظف است مواد اولیه فاسد شدنی مورد نیاز را به صورت روزانه و تازه حمل، پخت، توزیع و مصرف نماید.

۱۰- آمار پخت غذا به صورت روزانه و ۲ ساعت قبل از پخت غذا بایستی توسط کارگر پیمانکار از مسئول بخش تحویل گرفته شود.

۱۱- در صورتی که پیمانکار نتواند به تعهد خود مبنی بر پخت و توزیع غذای مناسب عمل نماید و این عدم انجام تعهد بنابر تشخیص

کارفرما ناشی از قصور پیمانکار بوده، پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع غذای آن وعده در اسرع وقت از رستوران های

معتبر و مورد تأیید کارفرما اقدام نموده و در صورت قصور کارفرما میتواند غذا را تهیه و ۱/۵ برابر هزینه آن را صورتحساب پیمانکار

کسر نماید.

۱۲- در صورت بروز نارضایتی گروهی از کمیت و کیفیت و بهداشت غذای پخت و توزیع شده از نظر شکل ظاهری، بافت، قوام، مزه و

میزان خامی یا له شدگی آن و تأیید ناظرین، کارفرما میتواند بنابر نظر ناظرین خود تمام یا قسمتی از هزینه های مواد اولیه و پخت و

توزیع آن وعده را به عنوان جریمه از صورتحساب پیمانکار کسر نماید.

۱۳- پیمانکار نباید به هیچ عنوان از مواد غذایی پخته شده جهت وعده های غذایی دیگر استفاده نماید.

۱۴- چنانچه بر اثر استفاده از غذای پخت شده توسط پیمانکار دچار مسمومیت گروهی گردند (به شرط تأیید کارفرما) پیمانکار

مشمول جریمه بوده و جبران خسارت خواهد شد.

۱۵- پیمانکار باید توانایی ارائه خدمات غذایی در شرایط خاص نظیر اعیاد، جشن ها، مراسمات مذهبی، جلسات و یا در زمان وقوع

حوادث غیرمترقبه، قطع گاز، آب، برق، بحران ها و ... را داشته باشد و جهت این موارد اقدامات و پیش بینی های لازم را بنماید.

*تبصره: در صورتی که نیاز به پخت غذایی غیر از غذای روزمره باشد مانند همایش ها، جلسات، مراسمات و ... با هماهنگی قبلی به

مدت ۴۸ ساعت قبل موضوع به پیمانکار اعلام خواهد شد.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

پ- نگهداری، حمل، توزیع و فروش:

۱- زمان توزیع: صبحانه از ساعت ۶:۳۰ تا ۸ ، ناهار از ساعت ۱۱:۳۰ تا ۱۳:۳۰ و شام از ساعت ۱۷:۳۰ تا ۲۰:۳۰ در تمام روزهای هفته می باشد.

*تبصره: ساعات مذکور در فصول مختلف و با نظر کارفرما قابل تغییر است.

۲- پیمانکار متعهد میشود طبق برنامه سرو غذا و پیش غذا (معمولی و رژیمی و میان وعده) طبق نظر کارفرما و راس ساعات تعیین شده توزیع نماید.

۳- با توجه به محدود بودن میزهای غذاخوری پیمانکار بایستی نیروی انسانی لازم جهت تمیز کردن میزهای غذاخوری را داشته باشد.

۴- کلیه مواد فاسد شدنی باید در یخچال و سردخانه مناسب نگهداری شوند و مدت نگهداری آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.

۵- قراردادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نگهداری در کنار هم در داخل سردخانه ممنوع بوده و عدم رعایت موارد فوق مشمول جریمه عدم رعایت بهداشت خواهد شد.

۶- برنده مناقصه مکلف است از تحویل غذا به غیر از افرادی که دستگاه مناقصه گذار تعیین میکند در داخل و خارج از سلف سرویس جدا " خودداری نماید.

ت- وسایل و تجهیزات، محل و محیط کار:

۱- امکانات و تجهیزات مورد نیاز: تهیه کلیه مواد غذایی، شوینده، سمپاشی و تله گذاری به عهده پیمانکار می باشد و به کار گیری

نیروی انسانی واجد شرایط، تهیه مواد شوینده و لباس پرسنل مطابق مفاد مندرج در قرارداد به عهده پیمانکار است.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

۲- پیمانکار متعهد می‌گردد در ابتدای قرارداد کلیه دستگاه‌ها و ظروف موجود در آشپزخانه (سردخانه‌ها، دیگ، سیخ، گاز، کپسول و

بقیه موارد موجود در آشپزخانه) را با حضور امین اموال تحویل گیرد و تهیه هرگونه کسری وسایل بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۳- پیمانکار موظف است کلیه وسایل، دستگاه‌ها و تجهیزاتی که در محل آشپزخانه و سلف سرویس حضور دارند برابر مقررات تحویل گرفته و لیست اموال تحویل گرفته و هنگام تسویه حساب آن‌ها را صحیح و سالم به کارفرما تحویل دهد و در صورت وارد آمدن هرگونه خسارت که ناشی از سهل انگاری پرسنل باشد بنابر تشخیص خود میزان خسارت را تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراض نخواهد داشت.

۴- پیمانکار متعهد می‌گردد در حفظ و حراست وسایلی که در اختیار وی قرار گرفته کوشش نموده و هزینه تعمیر آنها بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۵- چنانچه هریک از وسایل آشپزخانه که در ابتدای قرارداد به صورت امانی از طرف کارفرما در اختیار پیمانکار قرار گرفته مفقود گردد یا در اثر سهل انگاری بلااستفاده گردد پیمانکار موظف است نسبت به جایگزینی آن در اسرع وقت اقدام نماید و در صورت عدم اقدام، کارفرما میتواند راساً اقدام نموده و پیمانکار موظف به پرداخت صورتحساب ظرف مدت ۱ هفته می‌باشد.

۶- مسئولیت جمع آوری و اعاده ظروف حمل و توزیع غذا و شستشوی آنها پس از هر وعده غذایی بر عهده پیمانکار است و در صورت عدم جمع آوری آن مطابق لیست جریمه‌ها مشمول جریمه خواهد شد.

۷- پیمانکار موظف به رعایت بهداشت فردی پرسنل خود، بهداشت محیط کار (آشپزخانه، سلف سرویس‌ها و مکان‌های توزیع غذا اعم از کف، دیوار، درب‌ها، شیشه‌ها، فیلترها، هواکش و سایر وسایل موجود و سرویس‌های بهداشتی)، محوطه پیرامون آن‌ها، پشت بام آشپزخانه، سردخانه‌ها و انبارها می‌باشد و در صورت هرگونه سهل انگاری مشمول جریمه خواهد شد.

۸- نظافت، شستشو و استریل کردن مستمر ظروف غذا و وسایل غذاخوری شامل سینی، لیوان، قاشق، چنگال، پارچ و ... و کلیه وسایل، تجهیزات و ابزار کار بر عهده پیمانکار است.

۹- پیمانکار نمی‌تواند بدون موافقت کارفرما هیچیک از لوازم متعلق به خود یا کارفرما را در طول مدت قرارداد از محل خارج نماید بجز مواردی که نیاز به تعمیرات داشته باشد که در اینصورت با موافقت کارفرما این امر صورت خواهد پذیرفت.

۱۰- عدم تحویل تجهیزات کارفرما پس از پایان قرارداد موجب خواهد شد کارفرما تجهیزات مذکور را به صورت نو خریداری و بهای



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

آن را از محل مطالبات و یا سپرده های پیمانکار برداشت نماید.

- ۱۱- پیمانکار موظف است پس از پایان هر مرحله کاری زباله ها را از محل آشپزخانه و توزیع غذا و سلف سرویس ها خارج نموده و به محل هایی که کارفرما تعیین میکند منتقل نماید و به هیچ وجه مجاز به انباشت زباله در محل های طبخ و توزیع غذا و اطراف آن نمی باشد. بدیهی است در صورت سهل انگاری پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد و عواقب ناشی از آن برعهده پیمانکار می باشد.
- ۱۲- بعلت درمانی بودن سیستم کاری پیمانکار موظف است جهت سرخ کردن از روغن مایع مخصوص سرخ کردن و برای پخت و پز از روغن مایع معمولی استفاده نماید. بدیهی است در صورت تخطی طبق فرم جریمه برخورد خواهد شد.
- ۱۳- تعیین نوع گوشت مصرفی-منجمد یا کشتار روز- برعهده کارفرما می باشد.
- ۱۴- جهت اطلاع و اطمینان کامل توصیه میگردد مفاد قرارداد به صورت تمام و کمال توسط پیمانکار مطالعه گردد و هیچ عذری در خصوص قصورات احتمالی پذیرفته نخواهد شد و طبق فرم جریمه و مفاد قرارداد برخورد خواهد شد.
- ۱۵- پیمانکار موظف است قبل از شروع کار رسمی مفادی از قرارداد را که به کارگزارانش مرتبط است به اطلاع کارگران خود رسانده و هرگونه سهل انگاری و عدم رعایت مفاد قرارداد که به کارگران مرتبط است برعهده پیمانکار می باشد.
- ۱۶- در پایان مدت قرارداد برنده مناقصه مکلف است نسبت به تخلیه و تحویل محل اقدام نماید و از این بابت یک فقره تضمین معتبر از برنده اخذ و در پایان قرارداد یا حین الفسخ و پس از تخلیه و تحویل محل به وی مسترد میگردد. در صورت تاخیر در تخلیه ضمن جریمه به ازای هر روز بمیزان ۳۰۰/۰۰۰ ریال پس از برگزاری کمیته توسط کارفرما طبق تصویبات جلسه برخورد خواهد شد.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستقبل بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

موضوع: شرایط تخصصی طبخ غذای بیمارستان شهداء دهلران

اصول بهداشتی:

- ۱- طرف قرارداد موظف است در خصوص بکارگیری تعداد پرسنل مورد نیاز جهت انجام کارها، به تعداد کافی نیروی مجرب اعم از سرآشپز، کمک آشپز، نظافتچی و کارگر آماده به کار داشته باشد بطوریکه (۱) نظافت و شستشو (۲) آمارگیری و توزیع غذا (۳) پخت غذا و (۴) خرید مواد اولیه توسط افراد جداگانه انجام شود. (حداقل ۴ نفر کارگر الزامی است)
- ۲- نظافت فاضلاب ها، آبروها، سالن غذاخوری، توالت و حمام توسط فرد دیگری به غیر از آشپز و کمک آشپز و دیگر افراد که به صورت مستقیم با غذا سروکار دارند بایستی انجام گیرد.
- ۳- کلیه کارگران موظف به داشتن کارت بهداشت یا کارت معاینه پزشکی، گواهی عدم سوء پیشینه، گواهی عدم اعتیاد و کارت واکسیناسیون کزاز می باشند که ۲ هفته قبل از شروع کار پیمانکار موظف است جهت معرفی و تشکیل پرونده پرسنل اقدام نماید. ضمناً " کارگران موظف به گذراندن دوره ویژه بهداشت عمومی با هزینه پیمانکار میباشند.
- ۴- پیمانکار موظف است برای مرخصی بیش از ۳ روز کارگران با کارفرما هماهنگی نماید و بایستی نیروی جایگزین معرفی نماید و در صورت عدم رعایت آن کسر کارگر محسوب میشود و به ازای هر روز طبق فرم جریمه از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد شد.
- ۵- فقط کارگران معرفی شده توسط پیمانکار حق کار در محیط آشپزخانه را دارند و جایگزینی کارگر جدید بایستی با هماهنگی قبلی و با کسب مجوز از دفتر تغذیه انجام شود.
- ۶- از لحظه شروع کار تا پایان کار، خروج کارگر از آشپزخانه فقط برای آمارگیری و توزیع غذا امکان پذیر است و در بقیه موارد از جمله امور شخصی، کارگر حق خروج از آشپزخانه را ندارد مگر با هماهنگی دفتر تغذیه.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستقبل بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهید دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

- ۷ برای ورود و خروج از آشپزخانه، کارگر بایستی از لباس جداگانه استفاده نماید بنابراین بایستی به ازای هر کارگر حداقل ۲ دست لباس در آشپزخانه وجود داشته باشد.
- ۸ وجود کپسول آتش نشانی در سلف سرویس، انبار و محل پخت و پز آشپزخانه الزامی است.
- ۹ کارگران بایستی لباس فرم بپوشند و لباس بایستی تمامی بدن را بپوشاند که شامل: کلاه، روپوش، شلوار، چکمه، پیشبند، دستمال عرق گیر، ماسک و دستکش می باشد. (حتی الامکان سفید باشد)
- ۱۰ - پوشیدن لباس فرم از لحظه شروع کار تا پایان کار الزامی است، ضمناً " کارگران بایستی در تمام مراحل کار حتماً " از دستکش لاتکس و به صورت جداگانه در زمان توزیع غذا و تماس مستقیم با مواد غذایی حتماً " از دستکش یکبار مصرف استفاده کنند.
- ۱۱ - پیمانکار و کلیه عوامل تحت سرپرستی وی موظف به رعایت بهداشت فردی، داشتن کارت معاینات دوره ای، کارت بهداشت، استفاده از روپوش و کلاه مناسب، لباس فرم و دستکش یکبار مصرف و کوتاه نگهداشتن موی سر و صورت و ناخنها و رعایت بهداشت محیطی شامل شستشوی ظروف آشپزخانه، کبابپز، اجاق گاز، کف آشپزخانه، دیوار آشپزخانه و نظافت سالن پذیرائی به طور روزانه و شستشوی کامل سالن و دیوارها و یخچال به طور هفتگی و غیره ... میباشند و رعایت امرفوق الذکر توسط کارشناسان بهداشت و ناظران کارفرما بطور مستمر کنترل خواهد شد که در صورت مشاهده هرگونه ایراد پیمانکار موظف میباشد سریعاً " نسبت به رفع آن اقدام نماید.
- ۱۲ - ورود و خروج افراد متفرقه به داخل آشپزخانه اکیداً ممنوع است و عواقب سهل انگاری آن بر عهده پیمانکار می باشد و طبق مقررات برخورد خواهد شد. ضمناً " اعضای خانواده کارگران و پیمانکار حق ورود و خروج به داخل آشپزخانه را ندارند و در صورت عدم رعایت این تذکر ضمن تذکر کتبی به کارگر مربوطه طبق فرم جریمه و به صورت سریع و اکید برخورد خواهد شد.
- ۱۳ پرسنل آشپزخانه به استثنای توزیع کنندگان بخش آن هم در ساعات توزیع غذا نباید با لباس کار در بخش ها حضور داشته باشند. ضمناً با توجه به حساسیت رعایت بهداشت در محیط آشپزخانه، خانواده کارگران حق حضور در آشپزخانه و یا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

قسمتهای مرتبط را ندارند و نظارت بر حسن انجام این مورد بر عهده کارفرما می باشد.

۱۴- نصب حشره کش چسبی در آشپزخانه و محل غذا خوری الزامی است .

۱۵- کارگران موظفند بعد از توالیت و قبل از شروع به کار و بعد از دست زدن به لباس و وسایل شخصی و به صورت کلی قبل از دست زدن به مواد غذایی دستهای خود را با آب و صابون بشویند.

۱۶- قبل از شروع به آماده کردن غذا و همینطور بعد از پایان این کار دستها را به دقت بشویند خصوصا " بعد از توالیت و یا پس از آماده سازی غذاهای خام مثل ماهی ، گوشت و ماکیان ، و اگر در دستها عفونتی وجود دارد قبل از تهیه غذا روی آن را پوشانده و پانسمان نمایند.

۱۷- از تماس دست با صورت ، مو لباس و یا هر شیء غیر از مواد غذایی و ظروف تمیز مورد ط بخ در هنگام عمل آوری غذا خودداری کنن.

۱۸- مواد غذایی و محصولات گوشتی خام در تماس با دیگر مواد غذایی درون یخچال نباشند. آنها باید حداکثر ۳ روز و در انتهایی ترین قسمت یخچال نگهداری شوند.

۱۹- تمام سطوح و وسایل مورد استفاده هنگام آماده سازی و تهیه غذا باید دقیقا " تمیز نگهداشته شوند.

۲۰- جعبه کمک های اولیه با حداقل داروهای مورد لزوم (چسب ، تنسوپلاست ، قیچی، پنس، گاز استرکلی بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) تهیه و در محل مناسب نگهداری شود.

۱۵- نظافت فضای آشپزخانه، سلف سرویس و انبار مواد غذایی بایستی به صورت مستمر انجام گیرد و می بایستی جهت مبارزه با حشرات، حیوانات جونده و موزی اقدامات لازم صورت گیرد و در طول سال سمپاشی صورت گیرد.

۱۶- پیمانکار موظف است ۱ پرس کامل از غذای مربوطه را به عنوان نمونه و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری کند.

۱۷- تعیین نوع گوشت مصرفی از نوع انجماد داخلی یا کشتار روز بر عهده کارفرما می باشد. ضمنا " کلیه گوشت های منجمد مصرفی باید حداقل ۶ ماه از تاریخ مصرف آن باقیمانده باشد.

۱۸- تمامی فرایندهای لازم که بایستی روی مواد غذایی انجام گیرد، شامل: شستشو، گندزدایی ، برش، قطعه قطعه کردن ،



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مبکه بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهید دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

تقسیم ، پخت و توزیع بایستی در محیط آشپزخانه و تحت نظارت دفتر تغذیه یا بهداشت محیط صورت گیرد.

۱۹- وسایل، دستگاه ها، سینک ها و تخته های شستشوی مواد غذایی خام بایستی از هم تفکیک شوند، هم چنین بایستی ظروف و دیگها صاف و نبایستی شکستگی یا فرورفتگی در آنها موجود باشد (طبق موارد مصوب وزارت بهداشت باشد). در غیر اینصورت عدم رعایت بهداشت مواد غذایی تلقی میشود و طبق فرم جریمه برخورد خواهد شود.

۲۰- جعبه کمک های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.

۲۱- برای انتقال مواد غذایی و بهداشتی که با غذا سروکار دارند از وسایل حمل و نقل مخصوص استفاده گردد و از از ترالی مخصوص حمل زباله استفاده نشود.

۲۲- برای انتقال مواد غذایی به داخل محیط آشپزخانه بایستی از درب جداگانه استفاده شود و از درب اورژانس یا درب ورودی اداری استفاده نشود و بایستی حتما " پیگیری لازم در این خصوص انجام گیرد.

۲۳- برنج و خورشت بایستی در ظروف جداگانه و به همراه لیوان و نمک در بسته پلاستیکی در اختیار بیمار و پرسنل قرار گیرد.

۲۴- کاسه درب دار یکبار مصرف جهت سرو خورشت و سوپ ها از نوع مرغوب و گیاهی مورد تأیید کارشناس تغذیه باشد.

۲۵- فاضلاب ها و آبروها بایستی دارای توری مناسب باشند و در صورت گرفتگی بایستی اقدام به تعمیر آنها شود، در غیر اینصورت برابر فرم جریمه اقدام خواهد شد.

۲۶- پیمانکار متعهد میگردد که تریبی اتخاذ دهد تا ورود مواد غذایی اولیه بدون حضور نماینده کارفرما وارد انبار آشپزخانه نگردد بدین منظور خرید و ورود مواد اولیه به داخل آشپزخانه فقط در ساعات اداری روزهای غیر تعطیل قابل قبول می باشد و در صورت عدم رعایت ضمن عودت مواد غذایی مذکور، بعلت عدم رعایت مفاد قرارداد مستوجب برخورد طبق فرم جریمه خواهد شد.

۲۷- برنده مناقصه موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در تمام مراحل تهیه ، حمل و نقل ، نگهداری ، آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا برابر نظریه بیمارستان دقیقا " رعایت نماید.

۲۸- طرف قرارداد حق مصرف دوباره غذای تهیه شده در هر وعده را برای وعده دیگر را ندارد و مکلف است در حضور نماینده مناقصه گذار نسبت به انهدام آن اقدام نماید.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستقبل بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

- اصول تغذیه ای و رژیم:

- ۱- کلیه غذاهایی که برنج سفید دارند بایستی با زعفران تزئین شوند.
- ۲- نان به صورت بسته بندی در کیسه فریزر جهت همه وعده های غذایی تهیه گردد. نان در وعده صبحانه تازه و گرم باشد. مقدار آن در وعده صبحانه ۲۰۰ گرم (۱ عدد)، نهار ۱۰۰ گرم، شام ۱۰۰ گرم (نصف نان) و خوراک ها ۲۰۰ گرم (۱ عدد) باشد.
- ۳- طرف قرارداد متعهد میگردد در صورتیکه مسئول تغذیه بیمارستان هرگونه مواد یا غذای تهیه شده را غیرقابل مصرف تشخیص دهد، غذای مورد نظر را پس از تنظیم صورتجلسه معدوم نموده و مشابه همان غذا را که مورد تایید وی میباشد مجدداً " و فوراً" به هزینه پیمانکار تهیه نماید و پیمانکار ادعای هیچگونه خسارت نسبت به غذای معدوم شده را ندارد.
- ۴- در صورت بروز هرگونه حادثه در محدوده آشپزخانه و سلف سرویس و نیز ایجاد هرگونه مسمومیت غذایی مسئولیت پاسخگویی بعهد پیمانکار میباشد.
- ۵- در طبخ غذا از روغن مایع (استاندارد) استفاده شود. و در صورت تهیه غذا بصورت سرخ شده از حداقل مقدار روغن (روغن مایع مخصوص سرخ کردنی) استفاده شود.
- ۶- غذاهای بیماران به شکل کم چربی تهیه شوند. پوست و چربی مرغ و چربی اضافی گوشت قرمز قبل از طبخ جدا شوند و از پیله و دنبه و چربی گوشت به جای روغن تحت هیچ شرایطی استفاده نشود.
- ۷- وارد نمودن هرگونه غذای تهیه شده در خارج به داخل بیمارستان و توزیع آن در میان پرسنل و بیماران ممنوع میباشد.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

- ۸- در صورتیکه نیاز باشد به صلاحدید واحد تغذیه در مشخصات و لیست برنامه غذایی تغییراتی داده شود پیمانکار موظف به اجرای آن میباشد.
- ۹- در مواردی که واحد تغذیه صلاح بداند حق تغییر برنامه را تا قبل از طبخ غذا خواهد داشت.
- ۱۰- توزیع غذا در بخش های بیمارستان و سلف سرویس به نحوی صورت پذیرد که دمای غذا حفظ گردیده بدین منظور پیمانکار موظف به استفاده از دستگاه وارمر (گرم نگه دار) میباشد.
- ۱۱- سرو غذا در ظروف یکبار مصرف پلیمری گیاهی ضروری است و استفاده از ظروف پلاستیکی ممنوع میباشد.
- ۱۲- برنامه ساعت سرو غذا در سلف سرویس و بخش ها توسط واحد تغذیه بیمارستان اعلام میگردد و طرف قرارداد موظف به اجرای برنامه خواهد بود، لیکن به لحاظ اهمیت زمانبندی سرو و بسته بندی و توزیع غذای بیماران در صورت تاخیر در توزیع غذا مطابق فرم جریمه اقدام گردد.
- ۱۳- مواد خریداری شده توسط پیمانکار بعد از تایید کارشناس تغذیه مصرف شود، این مواد اولیه غذایی میباشد از نوع درجه یک و مرغوب و بایستی ساخت شرکت معتبر، دارای تاریخ مصرف، تاریخ انقضا، علامت استاندارد و پروانه ساخت (در مورد گوشت بایستی مهمور به مهر دامپزشکی باشد) باشد و تعیین نوع آنها برعهده کارفرما (بیمارستان) میباشد.
- ۱۴- در صورتی که کمیت و کیفیت غذای هر وعده مورد تایید مسئول تغذیه نباشد با ذکر دلیل درصدی از صورتحساب آن روز کسر گردد و پیمانکار حق اعتراض ندارد.
- ۱۵- برنده مناقصه بایستی ترتیبی اتخاذ دهد که کلیه مواد غذایی در ساعات حضور کارشناس تغذیه به داخل اماکن مربوطه حمل گردد در ساعت ۸-۱۲ روزهای هفته به غیر از جمعه در غیر اینصورت طبق مقررات برخورد خواهد شد.
- ۱۶- در صورتیکه کارفرما غذای جدیدی اعم از معمولی یا رژیمی درخواست نماید پیمانکار موظف به تهیه آن میباشد.
- ۱۷- اولین و مهم ترین فاکتور در افزایش کیفیت هر نوع غذا به ۱. نوع مواد مصرفی ۲. کیفیت مواد اولیه و ۳. تعادل



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستشفى بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

میان مواد استفاده شده بستگی دارد. به عنوان مثال یک پرس خورش سبزی با کیفیت عالی بایستی حاوی مواد زیر و با مقدار ذکر شده باشد: برنج خام ۱۷۰ گرم - گوشت لحم خام ۹۰ گرم - سبزی قورمه (پاک شده) ۱۰۰ گرم - لوبیا قرمز یا چیتی ۴۰ گرم - روغن ۴۰ گرم - لیمو عمانی ۳ گرم - پیاز ۲۵ گرم - رب گوجه ۲۵ گرم - آبغوره ۵ گرم

۱۸ - با توجه به اهمیت بند ۱۷ لطفاً در خصوص این بند پیگیری لازم و دقت بسیار بالایی به کارمی رود.

۱۹ - تمامی یخچال ها و فریزر ها بایستی دارای دماسنج و کلید تنظیم دما باشند.

۲۰ - در صورت عدم کیفیت مناسب طبخ غذا (مانند سوختن غذا، طعم نامناسب و ...) پیمانکار ملزم به جانشین غذای مناسب با نظر کارفرما در زمان مقرر بوده و در غیر اینصورت مناقصه گذار نسبت به تهیه آن اقدام و ۲ برابر هزینه همان وعده غذایی را از سرجمع پرداختی همان ماه کسر نماید. تشخیص کیفیت مناسب غذا با کارشناس تغذیه بیمارستان خواهد بود.

۲۱ - پیمانکار حق مصرف دوباره غذای تهیه و طبخ شده در هر روز را برای روز دیگر ندارد.

۲۲ - از مواد افزودنی غیرمجاز استفاده نشود.

۲۳ - مراحل فرآوری و طبخ مواد غذایی به گونه ای باشد که باعث کاهش ارزش غذایی و ریز مغذی ها نشود.

۲۴ - برنده مناقصه موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در تمام مراحل تهیه، حمل و نقل، نگهداری، آماده سازی، طبخ و توزیع غذا برابر نظریه کارشناس تغذیه بیمارستان دقیقاً رعایت نماید.

۲۵ - به منظور رفع انجماد مواد غذایی منجمد، بایستی ۱۲ ساعت قبل از پخت در یخچال و ۲ ساعت قبل از پخت در هوای آزاد قرار داده شوند در غیر اینصورت عدم رعایت بهداشت مواد غذایی محسوب میشود.

۲۶ - تبصره: در صورت خروج گوشت، مرغ، ماهی و سایر مواد غذایی منجمد از فریزر و رفع انجماد آن، پیمانکار حق عودت آن به فریزر را ندارد.

۲۷ - کیفیت غذا به شرح زیر باشد: کیفیت غذا، باید به گونه ای باشد که از لحاظ گرمی، طعم و مزه، ظاهر و ترکیب،



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستقبل بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

رنگ و بوی متعارف را داشته باشد .

۲۸ - گرمی غذا : غذا باید بعد از آماده شدن تا زمان تحویل به مشتری کمتر از ۶۰ درجه سانتیگراد نباشد .

۲۹ - طعم و مزه غذا : میزان شوری و طعم دهنده های غذا باید مطابق بخشنامه های وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و زیر نظر کارشناس تغذیه باشد .

۳۰ - ظاهر و ترکیب غذا : ظاهر غذا باید جا افتاده ، مطلوب و قابل پذیرش برای اکثریت مصرف کنندگان باشد.

۳۱ - رنگ و بوی غذا : غذا باید فاقد هرگونه بوی زائد ، نامطبوع و غیرطبیعی باشد و استفاده از اسانس های غیر استاندارد ممنوع است .

۳۲ - پیمانکار موظف است مواد اولیه غذایی فاسد شدنی مورد نیاز را به صورت روزانه و با کیفیت مناسب تهیه و به طور تازه به مصرف برساند که شامل ماست ، شیر ، نان ، سبزیجات و ... می باشد .

۳۳ - سبزیجات تازه ابتدا مراحل شستشو و گندزدایی روی آنها انجام گیرد سپس در ظروف مناسب و تمیز از جمله کیسه های نایلونی بهداشتی در یخچال نگهداری شود .

۳۴ - برنده مناقصه مکلف است روزانه بصورت بیست و چهار ساعته آبجوش جهت بیمارستان آماده داشته باشد.

۳۵ - برنده مناقصه متعهد میگردد که جهت وعده صبحانه چای به صورت رایگان در اختیار تمامی بیماران قرار دهد. توزیع چای بایستی بدین صورت باشد: آبجوش ، چای کیسه ای ، ۲ حبه قند یا بیسکویت و لیوان یکبارمصرف.

۳۶ - به منظور افزایش کاربرد قرارداد و اجرایی نمودن قوانین بهداشتی و رژیمی، تعرفه های جریمه ای برای پیمانکار منظور گردد تا در صورت تخلف از قوانین قابل پیگیری باشد-نمونه ای از این تعرفه ها به حضور ارسال میگردد.

۳۷ - چنانچه پیمانکار در تهیه و طبخ غذا از مواد غذایی غیر استاندارد و نامرغوب به شرح ذیل استفاده نماید علاوه بر تهیه مجدد مواد غذایی مشمول جریمه نیز خواهد گردید.

الف) استفاده از هر نوع مواد غذایی بصورت فله ، غیر استاندارد یا تاریخ مصرف گذشته و مانده .

ب) استفاده از مواد غذایی که بر اثر نگهداری در شرایط غیر استاندارد و نامطلوب کیفیت، بافت، شکل، بو و مزه طبیعی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
موسسه بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

خود را از دست داده باشد.

ج) استفاده از نان هایی که بیات و کهنه شده و یا بر روی آن کپک مشاهده گردد .

ه) استفاده مجدد از روغن های مصرف شده که از طبخ قبلی مانده باشد.

د) استفاده از سنگ نمک به جای نمک ید دار در طبخ غذا .

تبصره: در خیساندن برنج میبایست از نمک بلورین یا کریستال استفاده گردد و در مابقی غذاها از نمک یددار استفاده شود.

۳۸ - جهت توزین غذاها الزاماً از ترازوی دیجیتال استفاده شود و هر پرس از انواع غذای موضوع قرارداد برابر اوزان تعیین شده تهیه و توزیع نماید.

۳۹ - کلیه مراحل خرید ، پخت ، تهیه و توزیع زیر نظر کارشناس تغذیه بیمارستان-به عنوان نماینده کارفرما- صورت خواهد گرفت.

۴۰ - از تماس بین غذاهای خام و پخته جلوگیری نمائید. در یک یخچال یا سینک و کنار هم نبایستی قرار گیرند.

۴۱ - برنامه های غذایی با صلاحدید کارشناس تغذیه تغییر میکند.

۴۲ - لازم به ذکر است روزانه غذاهای رژیمی جهت بیماران به طور مجزا و متنوع تهیه میگردد.

۴۳ - روزانه غذاهای رژیمی شامل لعاب برنج(با شکر و بدون شکر) ، فرنی(با شکر و بدون شکر) ، سوپ ساده بدون رب و ادویه ، انواع سوپ ، سوپ مخصوص گاوآز ، مرغ آب پز ساده و مرغ سس دار ، سیب زمینی آب پز ، سیب زمینی سرخ شده ، پوره سیب زمینی ، رعدسی ، ماکارونی ، عصاره مرغ و گوشت ، غذای روز بیمارستان به صورت کاملاً " بی نمک ، کته ایرانی بی نمک ، کته ایرانی معمولی روزانه در صورت نیاز و به تعداد کافی برای ناهار و شام پخت میگردد.

۴۴ - در صورت صلاحدید کارشناس تغذیه غذاهای رژیمی دیگری به برنامه غذایی اضافه میگردد.

۴۵ - انواع رژیم های بیماری های خاص شامل متابولیک ، کتوژنیک ، دیابتی ، کلیوی و گوارشی تحت نظر کارشناس تغذیه میگردد.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مکته بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:

تاریخ:

پیوست:

۴۶ - در صورت عدم رعایت رژیم های غذایی طبق فرم جریمه برخورد خواهد شد.

۴۷ - در صورت صلاحدید کارشناس تغذیه ، ساعت توزیع غذا و برنامه غذایی تغییر خواهد کرد.

۴۸ - برنده مناقصه موظف است در ماه مبارک رمضان علاوه بر صبحانه ، ناهار و شام بیماران، افطاری و سحری پرسنل مورد تأیید مناقصه گذار را در ساعاتی که کارفرما تعیین می نماید به صورت تازه طبخ و توزیع نماید.

۴۹ - برنده مناقصه ملزم است مواد اولیه مورد نیاز را حداقل ۴۸ ساعت قبل از طبخ و بر طبق توضیحات پیوست تهیه نماید.

۵۰ - ماده اولیه می بایست به تأیید نهایی بیمارستان برسد و در صورت عدم تأیید ، پیمانکار می بایست بدون هرگونه تعللی نسبت به عودت آن اقدام کند.

۵۱ - کلیه اجناس خریداری شده موضوع مناقصه توسط پیمانکار می بایست دارای فاکتور مشخص و معتبر بوده و محل خرید آن دقیقاً " مشخص باشد و قبل از ورود به انبار به رویت و تأیید بیمارستان برسد.

۵۲ - وسیله حمل و نقل مواد اولیه غذایی می باید که مورد تأیید واحد بهداشت محیط بیمارستان باشد. کلیه هزینه های ماشین از قبیل بیمه های لازم (شخص ثالث و ...) هزینه سوخت ، تعمیر و به عهده پیمانکار می باشد و مناقصه گذار در این خصوص هیچگونه مسئولیتی ندارد.

- ۵۳

واحد تغذیه و رژیم درمانی بیمارستان شهداء



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مستقبل بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

فرم دستورالعمل جریمه پیمانکار مسئول طبخ ، تهیه و توزیع غذا

هدف: نظارت بر عملکرد پیمانکار آشپزخانه به صورت روزانه و دوره ای

منبع اعمال جریمه: گزارشات ناظرین کارفرما

ردیف	موضوع	تعداد دفعات	نوع جریمه و میزان آن	توضیحات
۱	تاخیر و دیر کرد غذا	نوبت اول	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۵٪ آمار آن وعده	
		نوبت دوم	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۲۰٪ آمار آن وعده	
		نوبت سوم	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۴۰٪ آمار آن وعده	
		نوبت چهارم	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۶۰٪ آمار آن وعده	
		نوبت پنجم	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۱۰۰٪ آمار آن وعده و تذکر در خصوص فسخ قرارداد د در صورت تکرار	
۲	نداشتن کارت بهداشت جهت هر نفر	نوبت اول	عدم اجازه به کارگر مربوطه + ۵٪ آمار آن وعده	
		نوبت دوم	عدم اجازه به کارگر مربوطه + ۱۰٪ آمار آن وعده	
۳	کسری غذا و مخلفات آن	نوبت اول	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۵٪ آمار آن وعده	
		نوبت دوم	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۲۵٪ آمار آن وعده	1- جبران کسری در اسرع وقت 2- محاسبه قیمت وعده مربوطه به علاوه درصد آمار روزیا وعده مربوطه
		نوبت سوم	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۴۰٪ آمار آن وعده	
		نوبت چهارم	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۷۰٪ آمار آن وعده	
		نوبت پنجم	تذکر کتبی ، جبران کسری و جریمه به میزان ۱۰۰٪ آمار آن وعده و تذکر در خصوص فسخ قرارداد د در صورت تکرار	



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
شبکه بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

در صورت مشکلاتی مثل قطعی گاز + برق + آب یا وقوع حوادث غیرمترقبه با نظرات کمیته از طرف کارفرما راهکاری تعیین و جریمه ندارد	تذکر کتبی + جبران و ترمیم خسارت به تشخیص ناظرین کارفرما + ۳۰٪ مبلغ خسارت به عنوان جریمه	هر نوبت	ایجاد خسارت ساختمانی و تاسیساتی به آشپزخانه و سلف و تاسیسات کارفرما	۴
—	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	نوبت اول	عدم تناسب ظاهری غذا مانند بو، طعم، رنگ، قوام، غلظت و ... خامی و له شدگی و سایر موارد	۵
	به ازای هر سابقه قبلی ۵٪ به جریمه قبلی اضافه میگردد	نوبت بعدی		
	تذکر کتبی + تنظیم صورت جلسه + اعمال ۱۰۰ جریمه و عدم استفاده از غذای موردنظر و مکلف نمودن پیمانکار به تهیه مناسب غذا در اسرع وقت با نظر نمایندگان کارفرما و در صورت تکرار تذکر دوم و فسخ قرارداد و ضبط سپرده	یک نوبت	غیر قابل استفاده بودن قطعی غذا به تشخیص نمایندگان کارفرما و اعتراض جمعی نظیر فساد، ترشیدگی، ظاهر و طعم نامناسب	۶
	تذکر کتبی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	نوبت اول	عدم رعایت بهداشت فردی، مواد غذایی، محیط در کلیه مراحل شامل آماده سازی، پخت، توزیع و جمع آوری و رفع بهداشتی زباله و ...	۷
	به ازای هر سابقه قبلی ۵٪ به جریمه قبلی اضافه میگردد	نوبت بعدی		
	تذکر کتبی + ۲۰٪ آمار روزانه جریمه	نوبت اول	عدم رعایت رژیم های غذایی، وجود اجسام خارجی در غذا، استفاده مجدد از غذای وعده قبلی و غذای مانده	۸
	تذکر کتبی + ۵۰٪ آمار روزانه جریمه	نوبت دوم		
	تذکر کتبی + ۱۰۰٪ آمار روزانه جریمه و تذکر در خصوص فسخ قرارداد در صورت تکرار	نوبت سوم		
	فسخ قرارداد در صورت صلاحدید کارفرما	نوبت چهارم		
	تذکر کتبی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	نوبت اول	در صورت عدم صلاحیت هر کدام از نیروها، برخورد نامناسب نیروهای پیمانکار با ارباب رجوع یا نمایندگان کارفرما در آشپزخانه، سلف سرویس و ...	۹
	به ازای هر سابقه قبلی ۵٪ به جریمه قبلی اضافه میگردد	نوبت دوم		

- در صورت بروز موردی غیر از موارد فوق که موجب اخلال در فرایند ارائه خدمات یا ایجاد نارضایتی خدمت گیرندگان شود کارفرما در تعیین نوع و میزان جریمه مخیر بوده و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می نماید.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مکته بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

پیوست شماره ۱: لیست اقلام غذایی پیشنهادی

ردیف	نام غذا	وزن مواد خام در هر پرس	قیمت پیشنهادی هر پرس (ریال)
1	خورش قورمه سبزی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
2	چلو خورشت قیمه	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
3	چلو خورش بادمجان	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
4	چلو خورش بامیه	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
5	چلو خورش کدو سبز	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
6	چلو خورش کرفس	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
7	چلو خورش لوبیا سبز	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
8	چلو خورش آلو	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
9	چلو خورش لوبیا سفید	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
10	چلو خورش خلال بادام	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
11	سبزی پلو با ماهی قزل آلا یا لیمو یا نارنج	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
12	چلو خورشت هویج	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
13	چلو گوشت	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مکته بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

	است		
14	چلو مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
15	کباب کوبیده	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
16	خوراک مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
17	جوجه کباب	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
18	لوبیا پلو با گوشت	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
19	استامبلی پلو با گوشت	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
20	باقالی پلو با گوشت	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
21	رشته پلو با مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
22	عدس پلو با گوشت	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
23	خوراک کباب کوبیده	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
24	باقالی پلو با مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
25	چلو خورش قیمه بادمجان	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
26	هویج پلو با گوشت چرخ کرده	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
27	خوراک کتلت	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
28	خوراک تاس کباب	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
29	خوراک قارچ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایلام
موسسه بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهید دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

	است		
30	خوراك كوكو سيب زميني	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
31	خوراك كوكو سبزي	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
32	خوراك لوبيا	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
33	كوكو لوبيا سبز	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
34	خوراك تخم مرغ با سيب زميني	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
25	ساندويچ همبرگر	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
26	ساندويچ سوسيس	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
27	ساندويچ كالباس	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
28	ساندويچ سوسيس با سيب زميني	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
29	شير برنج	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
30	سوپ جو	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
31	سوپ ورميشل	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
32	سوپ عدس	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
33	سوپ مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	
34	سوپ رشته	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است	



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مکته بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

35	سبزی پلو با تن ماهی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
36	باقلا پلو با ماهی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
37	باقلا پلو با سویا	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
38	عدس پلو با مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
39	عدس پلو با سویا و کشمش	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
40	هویج پلو با گوشت	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
41	هویج پلو با مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
42	استامبای پلو با سیب زمینی و سویا	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
43	لوبیا پلو با گوشت چرخ کرده	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
44	باقلا پلو با مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
45	چلو خورش مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
46	چلو خورش لوبیا سبز	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
47	خوراک ماکارونی با سویا	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
48	تاس کباب مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
49	املت گوجه	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
50	خوراک لوبیا چیتی بدون گوشت	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
موسسه بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

51	خوراک تن ماهی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
52	خوراک جوجه کباب با استخوان	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
53	خوراک کوبیده	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
54	خوراک ماکارونی با گوشت چرخ کرده	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
55	خوراک مرغ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
56	خوراک ماهی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
57	سوپ سیب زمینی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
58	سوپ برنج	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
59	پنیر و گوجه و خیار	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
60	پنیر و کاهو	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
61	کره مربا	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
62	کره عسل	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
63	تخم مرغ گوجه	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
64	شیربرنج	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
65	پنیر گوجه	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
66	کره پنیر	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مکته بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

67	حلیم	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
68	تخم مرغ و گوجه و خیار شور	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
69	خیار گوجه	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
70	حلوا	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
71	شله زرد	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
72	پوره سیب زمینی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
73	کیک شیر	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
74	ساندویچ بندری	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
75	کنسرو خورش سبزی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
76	کنسرو خورش لوبیا	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
77	کنسرو لوبیا با قارچ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
78	کنسرو خورش قیمه	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
80	ساندویچ فلافل	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
81	همبرگر	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
82	آش رشته	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
83	سالاد الویه	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
مکته بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

84	آش آبغوره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
85	شله زرد	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
86	عدسی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
87	حلیم گوشت	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
88	فرنی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
89	سوپ گاوآژ	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
90	شیر پاستوریزه تک نفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
91	ماست پاستوریزه تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
92	شیر موز تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
93	شیر کاکائو تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
94	نوشابه تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
95	آبمیوه تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
96	دوغ پاستوریزه تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
97	حلوا شکری	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
98	کیک تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
99	سالاد فصل بسته بندی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایلام
موسسه بهداشت و درمان شهرستان دهلران
بیمارستان شهداء دهلران

شماره:
تاریخ:
پیوست:

100	میوه فصل	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
101	بیسکویت ساقه طلایی	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
102	پنیر تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
103	پنیر خامه ای تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
104	خامه تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
105	تخم مرغ آب پز	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
106	کره تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
107	مربا تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
108	عسل تکنفره	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است
109	چای و قند	بر اساس جدول گرم بندی استاندارد که پیوست گردیده است