پیوست شماره یک

جدول الف- تعداد و مبلغ منوی صبحانه

صبحانه	آمارتقریبی ماهانه (پرس)	قیمت هرپرس (ریال)	جمع مبلغ ماهانه (ریال)
با رعایت جدول منو صبحانه (جدول الف-۱) که توسط کارشناس تغذیه(ناظر کارفرما) ارائه میگردد.	۳۰۰ پرس		

توضیحات :

۱- توزیع صبحانه به صورت بسته‌بندی در ظرف همراه با قاشق یا کارد یکبار مصرف به عهده پیمانکار می باشد. .

۲- شیر از نوع پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی‌سی می‌باشد.

۳- قند، شکر و چای در بسته‌های تک نفره (قند حداقل ۱۰گرم ، شکر ۱۰ گرم و چای از نوع کیسه ای) می باشد.

٤- نان ترجیحا" از نوع سبوس دار و به وزن ۱۳۰ گرم برای هر نفر می‌باشد.

٥- افزودن منوی جدید جیره‌های آن می‌بایست بر اساس آخرین ویرایش دستورالعمل جیره‌های غذایی باشد.

جدول ب - تعداد و مبلغ منوی افطار

افطار	آمارتقریبی ماهانه (پرس)	قیمت هرپرس (ریال)	جمع مبلغ ماهانه (ریال)
با رعایت جدول منو افطار (جدول ج-۱) که توسط کارشناس تغذیه(ناظر کارفرما) ارائه میگردد.	۷۰۰ پرس		

جدول ج – تعداد منوی غذا (نهار و شام)

ردیف	گروه تنوع غذایی (مطابق جدول ب-۱)	آمار تقریبی ماهانه (پرس)
۱	گروه اول	۴۸۷
۲	گروه دوم	۲۳۸
۳	گروه سوم	۲۱۰۰
۴	گروه چهارم	۱۳۰۰
۵	گروه پنجم	۹۰۳
۶	گروه سوپ وآش	۲۵۰۰
۷	گروه غذای نرم	۳۰
۸	گروه افطاری	۷۰۰

توضیحات :

۱- توزیع وعده های غذائی شام و ناهار بیماران همراه با سوپ و ماست می باشد.

۲- دورچین جز لاینفک گروه های اول و دوم می باشد . (دورچین ها شامل سه نوع متفاوت از جدول مخلفات و دورچین غذاها می باشد)

۳- لازم است پیمانکاران محترم علاوه بر آنالیز قیمت ، میانگین قیمت هر پرس غذا را با توجه به آمار فوق به تفکیک نهار – شام و صبحانه اعلام نمایند .

٤- توزیع وعده های غذائی شام و ناهار پرسنل همراه با سوپ یا ماست یا سالاد در ظروف یکبار مصرف آلومینیومی و گیاهی می باشد.

٥- توزیع غذای بیماران فقط با ظرووف یکبار مصرف گیاهی یا آلومینیومی مجاز می باشد.

جدول الف-۱ (منوی صبحانه)

نان- کره- پنیر	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
نان	۱۳۰
کره	۱۰
پنیر	۳۰
چای تی بگ	۱ عدد
شیر	۲۰۰
شکر	۱۰
قند	۱۰
قیمت	

نان- تخم مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
نان	۱۳۰
تخم مرغ	۱ عدد
چای تی بگ	۱ عدد
شیر	۲۰۰
شکر	۱۰
قند	۱۰
قیمت	

نان- کره- مربا یا عسل	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام(گرم)
نان	۱۳۰
کره	۱۰
مربا یا عسل	۲۵
چای تی بگ	۱ عدد
شیر	۲۰۰
شکر	۱۰
قند	۱۰
قیمت	

نان- پنیر- خیار	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام(گرم)
نان	۱۳۰
پنیر	۳۰
خیار	۱۰۰
چای تی بگ	۱ عدد
شیر	۲۰۰
شکر	۱۰
قند	۱۰
قیمت	

نان- پنیر- گوجه فرنگی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
نان	۱۳۰
پنیر	۳۰
گوجه فرنگی	۱۰۰
چای تی بگ	۱ عدد
شیر	۲۰۰
شکر	۱۰
قند	۱۰
قیمت	

نان- حلوا شکری	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
نان	۱۳۰
حلوا شکری	۵۰
چای تی بگ	۱ عدد
شیر	۲۰۰
شکر	۱۰
قند	۱۰
قیمت	

خوراک عدسی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
عدس	۵۰
پیاز	۲۰
روغن	۱۵
رب گوجه فرنگی	۱۵
سیب زمینی	۵۰
نان	۱۳۰
قیمت	

خوراک سیب زمینی و تخم مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
نان	۱۳۰
تخم مرغ	۱ عدد
سیب زمینی	۲۴۰
گوجه فرنگی	۱۲۰
خیار شور	۷۰
قیمت	

جدول ج-۱ لیست تنوع غذائی(جدول نمونه هزینه ماهانه پیش غذا، غذای نرم)

ردیف	نوع غذا				
	گروه اول	**گروه دوم**	**گروه سوم**	**گروه چهارم**	**گروه پنجم**
۱	خوراک شامی				لوبیا پلو با گوشت
۲	خوراک شنیسل مرغ	خوراک گوشت باسبزیجات	شوید باقلا با مرغ	چلو خورش قیمه سیب زمینی	عدس پلو با گوشت
۳	خوراک ماهی	خوراک دلمه بادمجان یا فلفل		چلو خورش قیمه بادمجان	رشته پلو با گوشت
۴		خوراک مرغ با سبزیجات	سبزی پلو با مرغ	چلو خورش قورمه سبزی	ماکارونی با گوشت
۵	کوفته تبریزی		سبزی پلو با ماهی	چلو خورش کرفس	
۶	خوراک کباب کوبیده	خوراک لوبیا سبز	چلو جوجه کباب	چلو خورش لوبیا سبز	
۷	خوراک کتلت		زرشک پلو با مرغ	چلو خورش کدو یا بادمجان	رشته پلو با مرغ
۸		کشک بادمجان		چلو خورشت مرغ آلو	استا نبولی پلو
۹	خوراک جوجه کباب	خوراک قارچ و مرغ	چلو کباب کوبیده	آبگوشت	
۱۰				چلو خورشت مرغ با بادمجان و سیب زمینی	
۱۱	خوراک مرغ			چلو خورشت قیمه آلو	
۱۲	خوراک فیله مرغ				

ادامه جدول ج-۱ لیست تنوع غذائی(جدول نمونه هزینه ماهانه پیش غذا، غذای نرم)

ردیف	نوع غذا			
	گروه سوپ و آش	**گروه غذای نرم**	**گروه دورچین و مخلفات**	**گروه افطاری**
۱	آش جو	پوره سیب زمینی	-	نان+ چای+ شکر+ قند+ پنیر + بامیه+ خرما+ شیر+ سوپ یا آش یا شعله زرد
۲	آش رشته	فرنی	-	
۳	- سوپ ورمیشل	شیر برنج	-	
۴	سوپ شیر	پوره مرغ بدون شیر	-	--
۵	سوپ سرد			--
۶	سوپ عدس (عدسی)			--
۷	سوپ جو			--
۸				--

توضیحات :

۱- گروه بندی های انجام شده با توجه به شباهت ها در ترکیب مواد اولیه و هزینه آن ها انجام شده است.

۲- درصورت استفاده از منو غذایی خارج از جداول شماره ب-۱ ، می‌بایست بر اساس آخرین ویرایش "دستورالعمل جیره‌های غذایی بیمارستان" و بر طبق نظر کارفرما باشد.

۳- لازم به تذکر اینکه اجزا دورچین جداول فوق در صفحه ۱۴ این لیست بطور مشروح آورده شده که مورد تائید پیمانکار می‌باشد و دورچین جزء لاینفک غذاهای گروه یک و دو می باشد .

۴-غذای سحر هر پرس معادل یک پرس ناهار یا شام می باشد.

جدول د– مقدار و مواد (منو، دورچین، غذای نرم و غذا)

مخلفات و دورچین غذاها	
نام ماده غذایی	مقدار خام (گرم)
هویج	۵۰
گوجه فرنگی	۷۰
خیار شور	۶۰
نارنج	۵۰
لیمو ترش	۵۰
کدو	۹۰
نخود فرنگی خام پاک شده	۴۰
ذرت	۴۰
کلم بروکلی	۳۰
کلم	۳۰
گل کلم	۳۰
فلفل دلمه	۵۰
شلغم	۶۵
چغندر	۵۰
خیار	۷۵
کاهو	۱۰۰
لوبیا سبز	۵۰
کدو حلوایی	۵۰
کرفس	۵۰
سیب زمینی آبپز	۱۰۰
سیب زمینی سرخ کرده	۱۲۰
سس گوجه فرنگی	۲۰
سبزی خوردن	۱۲۰

شیر برنج	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۳۰
شیر	۱۲۰
شکر	۱۵
قیمت	

پوره سیب زمینی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
سیب زمینی	۱۵۰
شیر	۲۰
کره	۲۰
قیمت	

فرنی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
آرد برنج	۳۰
شیر	۱۵۰
شکر	۱۵
گلاب	۵
قیمت	

پوره مرغ بدون شیر	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
سینه مرغ پخته بدون استخوان	۱۰۰
سیب زمینی	۱۰۰
هویج	۵۰
کره	۱۰
قیمت	

سوپ ورمیشل	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
ورمیشل	۱۰
سیب زمینی	۲۰
هویج	۱۵
پیاز	۱۰
رب گوجه فرنگی	۱۰
آبلیمو	۵
جعفری	۱۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

سوپ جو	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
جو	۲۰
سیب زمینی	۳۰
هویج	۲۰
رب گوجه فرنگی	۱۰
پیاز	۲۰
آبلیمو	۵
روغن مایع	۱۰
سبزی جعفری و گشنیز	۳۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

سوپ شیر	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
جو	۲۰
قارچ	۱۰
هویج	۲۰
شیر	۱۰۰
روغن مایع	۱۰
پیاز	۱۵
ذرت	۱۰
سبزی جعفری و گشنیز	۵۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

آش رشته	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
سبزی آش	۵۰
کشک	۲۰
رشته آش	۲۰
نخود	۱۰
لوبیا چیتی	۱۰
عدس	۱۰
روغن مایع	۳۰
نعنا خشک	۵
پیاز	۴۰
قیمت	

آش جو	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
سبزی آش	۵۰
کشک	۲۰
جو پوست کنده	۱۵
نخود	۱۰
لوبیا چیتی	۱۰
عدس	۱۰
روغن مایع	۱۵
نعنا خشک و ادویه	به میزان لازم
پیاز	۴۰
قیمت	

سوپ سرد	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
ماست	۱۵۰
خیار	۷۵
کشمشش	۱۰
قیمت	

انواع خوراک ها

خوراک شامی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
گوشت	۹۰
تخم مرغ	۲۳
لپه	۲۵
روغن مایع سرخ کردنی	۳۰
پیاز	۲۰
سیب زمینی	۱۵۰
گوجه فرنگی	۵۰
خیار شور	۶۰
سس کچاپ	تکنفره
نمک و ادویه	به میزان لازم
نان	۱۵۰
قیمت	

شنیسل مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
سینه مرغ آماده طبخ	۲۳۰
تخم مرغ	۲۳
آرد سوخاری	۲۰
روغن مایع سرخ کردنی	۳۰
پیاز	۱۰
خیار شور	۶۰
سیب زمینی	۱۵۰
سس کچاپ	تکنفره
گوجه فرنگی	۵۰
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
نان	۱۵۰
قیمت	

کوفته تبریزی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
گوشت گوساله بدون استخوان کم چرب	۱۰۰
برنج	۳۵
لپه	۲۰
روغن	۱۰
پیاز	۲۵
سبزی کوفته	۳۰
آلو	۲۰
تخم مرغ	۲۳
رب گوجه فرنگی	۲۰
آبلیمو	۵
نمک و ادویه	به میزان لازم
نان	۱۳۰
قیمت	

خوراک کباب کوبیده	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
گوشت گوساله و گوسفند چرخ کرده کم چربی	۱۵۰
پیاز	۵۰
نان	۱۵۰
گوجه فرنگی	۱۲۰
لیمو ترش یا نارنج	۵۰
قیمت	

خوراک ماهی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
ماهی	۲۵۰
تخم مرغ	۱۷
آرد گندم	۱۰
روغن مایع سرخ کردنی	۳۰
پیاز	۳۰
آبلیمو	۱۰
نان	۱۵۰
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
قیمت	

ماکارونی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
گوشت گوساله چرخ کرده کم چربی	۸۰
ماکارونی	۱۵۰
رب گوجه فرنگی	۳۰
روغن مایع سرخ کردنی	۲۰
پیاز	۲۰
آبلیمو	۵
قارچ	۳۰
فلفل دلمه	۱۰
نخود فرنگی خام پاک شده	۱۰
سس تک نفره	۱
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

خوراک دلمه بادمجان یا فلفل	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
گوشت گوساله چرخ کرده کم چربی	۸۰
برنج	۳۰
لپه	۲۰
روغن مایع سرخ کردنی	۲۰
پیاز	۲۵
فلفل دلمه یا بادمجان	۱۵۰
رب گوجه فرنگی	۳۰
سبزی دلمه	۳۰
آبلیمو	۵
نان	۱۵۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

خوراک کتلت	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
گوشت گوساله چرخ کرده بدون چربی	۱۰۰
تخم مرغ	۲۳
سیب زمینی	۱۵۰
روغن مایع سرخ کردنی	۳۰
پیاز	۲۰
رب گوجه فرنگی	۲۰
گوجه فرنگی	۵۰
خیار شور	۶۰
آرد سوخاری	۳۰
نان	۱۵۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

خوراک لوبیا سبز	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
گوشت	۱۰۰
لوبیا سبز	۱۰۰
گوجه فرنگی	۵۰
سیب زمینی	۱۰۰
روغن	۲۰
پیاز	۲۰
رب گوجه فرنگی	۲۰
هویج	۵۰
آبلیمو	۵
نان	۱۵۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

خوراک جوجه کباب	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
سینه مرغ بدون پوست واستخوان	۱۸۰
گوجه فرنگی	۱۰۰
سیب زمینی	۱۰۰
پیاز	۲۰
کدو سبز	۵۰
آبلیمو	۱۰
فلفل دلمه	۵
روغن	۱۰
نان	۱۵۰
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
قیمت	

خوراک فیله مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
فیله مرغ	۱۵۰
سیب زمینی	۱۵۰
گوجه فرنگی	۵۰
خیار شور	۶۰
روغن مایع سرخ کردنی	۳۰
آرد سوخاری	۲۰
پیاز	۱۰
نان	۱۵۰
سس کچاپ تک نفره	۱ عدد
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
قیمت	

کشک بادمجان	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
بادمجان	۳۵۰
کشک پاستوریزه	۵۰
گردو	۲۰
نان	۱۵۰
روغن مایع سرخ کردنی	۵۰
پیاز و نعناء خردشده	۵۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
پیاز و نعناء خردشده	۵۰
قیمت	

خوراک مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
سینه یا ران مرغ بدون پوست	۳۰۰
فلفل دلمه	۱۰
پیاز	۲۵
رب گوجه فرنگی	۲۰
آبلیمو	۵
نان	۱۵۰
سیب زمینی	۱۵۰
گوجه فرنگی	۵۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

خوراک گوشت با سبزیجات	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
گوشت گوساله کم چرب	۱۵۰
هویج	۵۰
نخود فرنگی	۵۰
پیاز	۳۰
قارچ	۵۰
آبلیمو	۵
فلفل دلمه	۱۰
روغن مایع	۲۰
رب گوجه فرنگی	۱۰
نان	۱۵۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

خوراک مرغ با سبزیجات	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
سینه مرغ بدون پوست واستخوان	۱۵۰
گوجه فرنگی	۵۰
لوبیا سبز	۵۰
پیاز	۲۰
کدو سبز	۵۰
رب گوجه فرنگی	۱۰
فلفل دلمه	۲۰
روغن مایع	۲۰
نان	۱۵۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

شوید باقلا با مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۳۰
روغن مایع	۲۰
مرغ بدون پوست تمیز شده ران یا سینه	۳۰۰
باقلا تازه پاک شده	۴۰
شوید تازه	۵۰
پیاز	۲۵
رب گوجه فرنگی	۲۰
آبلیمو	۵
هویج	۵
فلفل دلمه	۵
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
قیمت	

لوبیا پلو	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۳۰
روغن مایع	۳۰
گوشت گوساله کم چرب بدون استخوان	۸۰
لوبیا سبز	۱۰۰
پیاز	۲۰
رب گوجه فرنگی	۲۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

رشته پلو با گوشت	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۳۰
روغن مایع	۲۰
گوشت گوساله کم چرب بدون استخوان	۸۰
رشته پلوئی	۴۰
کشمش	۲۰
پیاز	۲۵
نمک و ادویه	به میزان لازم
رب گوجه فرنگی	۱۰
قیمت	

عدس پلو با گوشت	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۳۰
روغن مایع	۲۰
گوشت گوساله کم چرب بدون استخوان	۸۰
عدس	۴۰
کشمش	۲۰
پیاز	۲۰
رب گوجه فرنگی	۱۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

سبزی پلو با ماهی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۳۰
روغن مایع سرخ کردنی	۳۰
ماهی قزل آلا پاک شده	۲۵۰
سبزی پلو	۴۰
آرد گندم	۱۰
زعفران	۰.۰۲
پیاز	۳۰
آبلیمو	۱۰
فلفل دلمه	۵
روغن مایع سرخ کردنی	۳۰
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
لیمو ترش یا نارنج	۵۰
قیمت	

سبزی پلو با مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۳۰
روغن	۲۵
مرغ بدون پوست تمیز شده ران یا سینه	۳۰۰
سبزی پلو	۴۰
رب گوجه فرنگی	۲۰
پیاز	۲۵
هویج	۵
آبلیمو	۵
فلفل دلمه	۵
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

چلو خورش کدو یا بادمجان	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن	۳۰
گوشت گوساله بدون استخوان کم چرب	۸۰
کدو یا بادمجان	۱۵۰
آبلیمو	۵
رب گوجه فرنگی	۲۰
گوجه فرنگی	۲۰
پیاز	۲۵
قیمت	

زرشک پلو با مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن	۳۰
مرغ بدون پوست تمیز شده ران یا سینه	۳۰۰
شکر	۲
زرشک	۱۰
پیاز	۳۰
رب گوجه فرنگی	۲۰
فلفل دلمه	۵
هویج	۵
آبلیمو	۵
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
قیمت	

انواع خورش ها

چلو خورش قیمه بادمجان	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن	۳۰
گوشت گوساله بدون استخوان و بدون چربی	۸۰
لپه	۲۰
بادمجان یا کدو	۱۲۰
آبلیمو	۵
رب گوجه فرنگی	۲۰
پیاز	۲۵
لیمو عمانی	۳
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

چلو خورش قیمه سیب زمینی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن	۳۰
گوشت گوساله بدون استخوان و بدون چربی	۸۰
لپه	۲۰
سیب زمینی	۱۰۰
لیمو عمانی	۳
آبلیمو	۵
رب گوجه فرنگی	۲۰
پیاز	۲۵
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

چلو خورش کرفس	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن	۳۰
گوشت گوساله بدون استخوان و بدون چربی	۸۰
کرفس پاک شده	۱۰۰
نعناء و جعفری تازه	۳۰
آبلیمو	۵
پیاز	۲۵
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

چلو خورش قورمه سبزی	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن	۳۰
گوشت گوساله بدون استخوان و بدون چربی	۸۰
لوبیا قرمز	۲۰
سبزی قورمه	۱۰۰
آبلیمو	۵
لیمو عمانی	۳
پیاز	۲۵
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

استانبولی پلو با گوشت	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۳۰
روغن مایع	۲۵
گوشت گوساله کم چرب بدون استخوان	۷۰
سیب زمینی	۷۰
رب گوجه فرنگی	۲۰
پیاز	۲۵
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
قیمت	

رشته پلو با مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۳۰
روغن مایع	۲۰
سینه مرغ بدون پوست و استخوان	۹۰
رشته پلویی	۴۰
آبلیمو	۵
کشمش	۴۰
پیاز	۲۵
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
قیمت	

آبگوشت	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
گوشت گوساله کم چرب بدون استخوان	۱۲۰
نخود و لوبیا	۷۰
سیب زمینی	۱۰۰
پیاز	۳۰
رب گوجه فرنگی	۲۰
روغن	۲۰
ترشی	۱۰۰
نان سنگک	
قیمت	

چلو خورش قیمه آلو با مرغ	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن مایع	۲۰
سینه مرغ بدون پوست و استخوان	۹۰
لپه	۲۵
آلو	۳۰
آبلیمو	۵
رب گوجه فرنگی	۲۰
پیاز	۲۵
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

چلو مرغ با سیب زمینی و بادمجان	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن مایع	۱۰۰
سینه مرغ بدون پوست و استخوان	۱۵۰
سیب زمینی	۱۰۰
بادمجان	۵۰
رب گوجه	۲۰
پیاز	۲۵
نمک و ادویه	به میزان لازم
آبلیمو	۵
قیمت	

چلو خورش مرغ آلو	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن مایع	۲۵
مرغ بدون پوست تمیز شده ران یا سینه	۳۰۰
آلو	۳۰
پیاز	۲۵
هویج	۵
رب گوجه فرنگی	۲۰
فلفل دلمه	۵
آبلیمو	۳
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

انواع کباب ها

چلو جوجه کباب	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن مایع	۱۰
سینه مرغ بدون پوست و استخوان	۱۸۰
گوجه فرنگی	۱۰۰
آبلیمو	۱۰
نمک و ادویه زعفران	به میزان لازم
پیاز	۳۰
فلفل دلمه	۵
ماست	۱۰
کره تک نفره	۱۰
قیمت	

چلو کباب کوبیده مرغ (بیماران)	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
مرغ بدون استخوان بدون پوست	۱۵۰
گوجه فرنگی	۱۰۰
پیاز	۴۰
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

چلو کباب کوبیده	
اجزاء تشکیل دهنده	مقدار خام (گرم)
برنج	۱۵۰
روغن	۲۰
گوشت گوساله و گوسفندی	۱۵۰
گوجه فرنگی	۱۰۰
پیاز	۵۰
سماق تک نفره	۱ عدد
نمک و ادویه	به میزان لازم
قیمت	

پیوست شماره دو – مشخصات کلی مواد غذایی

کلیه مواد خوراکی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی تولید داخل کشور بایستی برابر ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی حاوی مشخصات زیر با خط فارسی و خوانا بر روی هر واحد بسته بندی آن باشد:

- نام محصول(مثلا برنج یا روغن یا نمک و....)
- نام تجاری محصول
- شماره پروانه ساخت یا شناسه نظارت بهداشتی از وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
- نام و آدرس شرکت سازنده
- تاریخ تولید و انقضاء به روز ، ماه و سال
- شماره سری ساخت (در صورت لزوم)
- وزن یا حجم خالص
- نام مواد تشکیل دهنده و افزودنی
- علامت استاندارد ایران
- شرایط نگهداری محصول
- نوع و وزن بسته بندی مواد غذایی به نحوی انتخاب گردد که بسته بندی ماده غذایی بعد از باز گشایی، ضمن نگهداری در ظروف مناسب درب دار بدون درز، برای جلوگیری از نفوذ آلاینده‌ها و تغییر در خواص ارگانولپتیک حداکثر تا یکماه مصرف شود.

مشخصات اختصاصی مواد اولیه به تفکیک نوع ماده غذائی

ردیف	ماده غذایی	مشخصات مورد نظر	توضیحات
۱	گوشت قرمز	گوشت تازه: ۱- تهیه گوشت یک بار در هفته از کشتارگاه به صورت گوشت گوساله بی خس شده صورت پذیرد . ۲- برچسب دامپزشکی شهرستان به هر قطعه متصل باشد. ۳- در زمان ورود، فاکتور آن ارایه گردد. ٤- به هنگام رسیدن گوشت به بیمارستان دمای آن با دماسنج لیزری بیش از(+٦) درجه سانتیگراد نباشد. ٥- باید مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد،	۱- کمتر از ۳ ساعت با ماشین سردخانه دار دارای مجوز حمل دامپزشکی از کشتارگاه به بیمارستان برسد

۲	مرغ	مرغ تازه: باید: ۱- دارای بسته بندی بهداشتی،تاریخ مصرف و... باشد. ۲- با وسیله حمل مجهز به سردخانه سالم و روشن حمل گردد. ۳- وزن هر مرغ باید حدود ۱.۴ کیلوگرم و مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد. ٤- می‌بایست به هنگام رسیدن مرغ به بیمارستان دمای آن با دماسنج لیزری از (٦+)درجه سانتیگراد بیشتر نباشد.	مرغ تازه باید در بیمارستان قطعه قطعه و ضایعات آن عودت گردد.
۳	شنیسل مرغ بدون استخوان	۱- با کیفیت مطلوب و بدون خون مردگی و استخوان کتف با بسته بندی مناسب باشد. ۲- باید با ماشین مجهز به سردخانه سالم و روشن حمل گردد. ۳- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد.	

۴	ماهی	ماهی تازه: ۱- دارای بسته بندی بهداشتی،تاریخ مصرف و... باشد. ۲- با وسیله حمل مجهز به سردخانه سالم و روشن حمل گردد. ۳- می‌بایست به هنگام رسیدن ماهی به بیمارستان دمای آن با دماسنج لیزری از (٦+)درجه سانتیگراد بیشتر نباشد.	۱- باید مورد تایید کارشناسان تغذیه بیمارستان باشد. ۲- مهلت انقضا محصول در زمان خرید کمتر از شش ماه نباشد.
۵	نان	نان تازه: ۱- نان با نظر کارشناس تغذیه به‌صورت سبوس‌دار و کم نمک تهیه گردد . ۲- تهیه نان به‌صورت روزانه و در بسته‌بندی تکنفره ارائه گردد. ۳- فاقد افزودنی غیرمجاز باشد. وزن آن برابر وزن اعلام شده اداره تعزیرات حکومتی باشد. ۴- لازم است با بسته بندی و به صورت بهداشتی به بیمارستان حمل شود. ۵- کیفیت نان مطلوب باشد.	۱- انتخاب نان صنعتی بلامانع است. ۲- فاصله نانوایی تا مرکز درمانی باید به اندازه‌ای باشد که در کیفیت نان تاثیر سوء نگذارد.
۶	برنج	۱- برنج از نوع ایرانی درجه یک باشد. ۲- کیفیت آن به تایید نماینده کارفرما و کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط برسد.	
۷	پنیر	۱- پنیر بشکل تکنفره باشد. ۲- کم نمک و کم چرب باشد . ۳- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. ٤- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد. ٥- وزن آن برابر قرارداد باشد.	

۸	ماست تک نفره	۱- جهت بیماران حتما از نوع کم چرب و جهت کارکنان با هماهنگی کارشناس تغذیه باشد. ۲- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد.	
۹	پنیر رژیمی تک نفره	۱- جهت بیماران حتما از نوع کم چرب و جهت کارکنان با هماهنگی کارشناس تغذیه باشد. ۲- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد.	
۱۰	تخم مرغ	مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد.	
۱۱	شیر	۱- شیر تک نفره در بسته‌بندی۲۰۰ سی سی باشد. ۲- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. ۳- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد.	
۱۲	انواع حبوبات	۱- به صورت پاک شده و بسته بندی باشد. ۲- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. ۳- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد.	
۱۳	نمک و قند و شکر	۱- نمک، قند و شکر در بسته‌بندی تک‌نفره یا کیلویی طبق نظر نماینده کارفرما تهیه گردد ۲- در بسته بندی متناسب با مصرف تهیه گردد. ۳- جهت طبخ غذا نمک تصفیه شده و یددار و برای خیساندن برنج نمک تصفیه شده باشد. ٤- مورد تائید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد.	

۱۴	تن ماهی	۱- بسته بندی آن از نوع کلید دار ۱۲۰ و ۱۶۰ گرمی باشد. ۲- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. ۳- مورد تائید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد ٤- برچسب آن کاغذی نباشد و مشخصات بر روی قوطی حک شده باشد.	
۱۵	کره	۱- حتما از نوع کره حیوانی پاستوریزه باشد. ۲- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. ۳- مورد تائید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد	
۱۶	دوغ	۱- دوغ به‌صورت تک‌نفره تهیه و سرو گردد ۲- بدون گاز باشد. ۳- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. ٤- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد	
۱۷	گردو	۱- تازه و مرغوب باشد. ۲- کیفیت آن مناسب باشد. ۳- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد. ٤- جهت سرو صبحانه حتما در بسته‌بندی تکنفره توزیع گردد.	
۱۸	زعفران	۱- زعفران از نوع سر گل مرغوب باشد ۲- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. ۳- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد.	۱- -وزن زعفران در جیره غذاها (بجز زرشک پلو با مرغ) جهت طعم دهی بوده و برای نسار باید جداگانه محاسبه شود. ۲- مصرف رنگ زعفران، اسپری زعفران و اقلام مشابه ممنوع است.

۱۹	انواع میوه	۱- کیفیت مناسب داشته باشد. ۲- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد.	۱- با بشقاب میوه خوری و کارد یکبار مصرف و سلوفون کشیده سرو شود. ۲-وزن میوه طبق آنالیز تعیین شده باشد.
۲۰	انواع ترشی	۱- کیفیت آن مناسب و مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد. ۲- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد.	با بسته بندی تک نفره سرو شود
۲۱	کلیه ظروف یکبار مصرف آلومینیومی، گیاهی و غیره	۱- صرفا" از نوع درب دار باشد. ۲- مطابق آخرین دستورالعمل ظروف یکبار مصرف وزارت بهداشت و درمان تهیه شده باشد. ۳- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد .	
۲۲	روغن مایع سرخ کردن و پخت و پز ، روغن زیتون ، ماکارونی ، رشته فرنگی ، رشته آش ، رشته پلویی، بادام، خلال بادام، پسته، کشمش، آلو، زرشک، جو پرک و جو پوست کنده، انواع ادویه مصرفی و تک نفره و سبزیجات خشک و لیمو عمانی، خیار شور(نول) و سس گوجه فرنگی، آبلیمو و سرکه سفید و آبغوره و گلاب، مرباو عسل و حلوا شکری تک نفره، رب گوجه فرنگی	۱- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. ۲- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد.	

۲۳	انواع سبزی خورشتی ، سبزی سوپ، پلویی و سبزی دلمه و کوکو و سبزی رولت و سبزی خوردن و نخود فرنگی و ذرت و باقلا و لوبیا سبز	۱- به‌صورت پاک شده و بسته بندی شده تازه یا منجمد باشد. ۲- با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. ۳- مورد تایید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بیمارستان باشد.	درصورتی سبزیجات به صورت پاک نشده می‌تواند خریداری گردد که امکان شستشو و ضدعفونی سه مرحله‌ای طبق استانداردهای بهداشتی در مرکز درمانی وجود داشته باشد.
۲۴	سایر سبزیجات (سیب زمینی ،پیاز، گوجه خام و...)	۱- کیفیت مناسب داشته باشد. ۲- مورد تایید نماینده کارفرماو کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط باشد.	

پیوست شماره سه

جدول شرح مشاغل مورد نیاز مرکز درمانی حسب مورد

ردیف	عنوان شغل
۱	سرآشپز یک نفر
۲	آشپز یک نفر
۳	کمک آشپز یک نفر
۴	مهماندار سلف سرویس یک نفر (متصدی توزیع غذا)
۵	کارگر خدماتی ،ظرفشوئی یک نفر
۶	مهماندار بخش یک نفر

توضیحات:

- نیروهای بکار گرفته شده جهت توزیع غذا با هماهنگی کارفرما تعیین می گردد.

پیوست شماره چهار

فرم دستورالعمل جریمه پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع غذا

ردیف	موضوع	تعداد دفعات	نوع جریمه و میزان آن	توضیحات
۱	کسری غذا و مخلفات (اوزان)	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 ۴۵٪ آمار آن روز	
		نوبت چهارم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۶۰٪ 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	نداشتن کارت بهداشتی جهت هر نفر	نوبت اول	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
		درصورت تکرار	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۱۵٪ امار روزانه جریمه	
۳	عدم حضور نماینده پیمانکار در آشپزخانه سلف	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت دوم	تذکر کتبی + ۲۰٪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
۴	ایجاد خسارت ساختمانی و تاسیساتی به آشپزخانه و سلف و تاسیسات کارفرما	هرنوبت	تذکر کتبی + جبران و ترمیم خسارت به تشخیص نماینده کارفرما + ۵۰ درصد مبلغ خسارت به عنوان جریمه	درصورت 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
۵	تاخیر و دیرکرد غذا	نوبت اول	تذکر کتبی و به ازاری هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۱۰٪ امار روزانه جریمه	—
		نوبت دوم	به ازاری هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۲۰٪ امار روزانه جریمه	
		نوبت سوم	به ازاری هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۴۰٪ امار روزانه جریمه	
		نوبت چهارم	به ازاری هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۶۰٪ امار روزانه جریمه	
		نوبت پنجم	تذکر کتبی +به ازاری هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۱۰۰٪ جریمه و فسخ قرارداد و ضبط سپرده	
۶	عدم تناسب ظاهری غذا مانند بو، رنگ، ظاهر و طعم نامناسب	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	-
		دفعات بعدی	به ازای هر سابقه قبلی ۱۰٪ به درصد قبلی اضافه می‌گردد	

۷	عدم تناسب قوام، غلظت، خامی و له‌شدگی غذا	نوبت اول	تذکر کتبی+۱۵٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت دوم	به ازای هر سابقه قبلی ۱۰٪ به درصد قبلی اضافه می‌گردد.	
۸	غیرقابل استفاده بودن قطعی غذا به تشخیص نماینده کارفرما و اعتراض جمعی نظیر فساد – ترشیدگی	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	–
۹	استعمال دخانیات و استفاده از تلفن همراه در محدوده انجام خدمت ، عدم رعایت بهداشت فردی، بهداشت مواد غذایی و بهداشت محیط در کلیه مراحل شامل تهیه، آماده سازی، پخت، توزیع و جمع‌آوری و رفع بهداشتی زباله و ...	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
		دفعات بعدی	به ازای هر سابقه قبلی مشابه ۱۰٪ به جریمه اضافه می‌گردد	–
۱۰	درصورت عدم صلاحیت هر کدام از نیروها، برخورد نامناسب نیروهای پیمانکار یا ارباب رجوع یا نمایندگان کارفرما در آشپزخانه، سلف‌سرویس‌ها، خوابگاه‌ها و یا نداشتن گواهی حسن انجام کار سرآشپز در موعد مقرر	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت‌های بعدی	به ازای هر سابقه قبلی ۱۰٪ آمار روزانه به جریمه اضافه می‌گردد.	–
۱۱	مغایرت کیفیت مواد غذایی اولیه بکار رفته در طبخ	نوبت اول	نوبت اول: تذکر کتبی+ ۵۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت دوم	نوبت دوم:تذکر کتبی+ ۱۰۰٪ جریمه و پیگرد قانونی	

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