

# دستور العمل

شرکت در مناقصه عمومی

خرید غذای

مرکز آموزشی درمانی

شهید مطهری ارومیه

سال ۱۳۹۷

“ نحوه دریافت شرایط مناقصه امور تغذیه مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه از وب سایت ”

متقاضیان واجد شرایط جهت شرکت در مناقصه امور تغذیه مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه می‌بایست به شرح ذیل اقدام نمایند :

۱) متقاضیان می‌بایست اوراق شرایط و مدارک و فرم مربوط به مشخصات شرکت (فرم ارسالی از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی) را از مورخه ۹۶/۱۱/۱۶ لغایت ۹۶/۱۱/۲۴ از سایت دانشگاه به آدرس: <http://www.monaghesat.umsu.ac.ir> و یا سایت پایگاه ملی اطلاع‌رسانی مناقصات به آدرس: <http://iets.mporg.ir> دانلود نمایند و پس از تکمیل کامل فرم فوق‌الذکر آن را قبل از انقضاء مدت عودت پاکتها پیشنهادات به دبیرخانه حراست دانشگاه تحویل نمایند و پاکتهای پیشنهادی خود را نیز در موعد مقرر به دبیرخانه حراست دانشگاه واقع در بلوار رسالت-کوی اورژانس- دانشگاه علوم پزشکی- ساختمان حراست تحویل نمایند.

۲) بدیهی است دریافت اسناد از سایت (سایت دانشگاه یا سایت پایگاه ملی اطلاع‌رسانی مناقصات) فقط در زمان مقرر که در برگ شرایط اشاره شده قابل دانلود و عودت خواهد بود.

۳) متقاضیان جهت دریافت اوراق شرایط مناقصه (از سایت‌های مربوطه) می‌بایست مبلغ ۲۰۰/۰۰۰ ریال (دویست هزار ریال) به حساب شماره ۲۱۷۸۴۹۰۰۱۲۰۰۷ نزد بانک ملی واریز و فیش مربوطه را در داخل پاکت «الف» گذاشته و به همراه سایر پاکتها در موعد مقرر تحویل دبیرخانه حراست دانشگاه نمایند. (این مبلغ قابل استرداد نمی‌باشد)

با تشکر

«امور قراردادها ، مناقصات و مزایدات دانشگاه علوم پزشکی آ.غ»

# “برگ شرایط شرکت در مناقصه عمومی خرید غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه” سال ۱۳۹۷

بسمه تعالی

امور قراردادهای دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی آذربایجان غربی

(( چک لیست مدارک لازم جهت شرکت در مناقصه عمومی واگذاری امور به بخش غیردولتی ، مناقصه امور تغذیه (خرید غذای)

مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه – سال ۱۳۹۷))

“ از گذاشتن هر گونه مدارک اضافی در پاکتها خودداری نموده و تمام مدارک باید به ترتیب جدول ذیل در پاکتها گذاشته شود “

ردیف	مدارک مورد نیاز جهت شرکت در مناقصه	بلی	خیر	توضیحات
۱	تضمین شرکت در مناقصه (مطابق توضیحات مقابل)			(۱) تضمین شرکت در مناقصه شامل ضمانتنامه (ارائه ضمانتنامه از پست بانک مورد قبول دانشگاه نمیباشد) یا فیش نقدی در وجه دانشگاه علوم پزشکی و بر اساس مبلغ و شماره حساب اعلامی مربوطه در برگ شرایط.
۲	اعلام شماره حساب (پیوست شماره ۶ برگ شرایط) (به منظور ارائه خدمات بهتر و سریعتر جهت استرداد سپردههای دریافتی از شرکتهایی که وجه نقد به شماره حساب اعلامی دانشگاه واریز نمودهاند، درج شماره حساب بانکی (ترجیحاً صادرات) بر روی پیوست شماره ۶ برگ شرایط مناقصه الزامی میباشد).			(۲) شرکت هایی که ضمانت نامه های فاقد تمبر مالیاتی و ابطال شده توسط صادر کننده ارائه نمایند از دور مناقصه حذف خواهند شد.
۳	متقاضیان جهت دریافت اوراق شرایط مناقصه (از سایت های مربوطه) میبایست مبلغ ۲۰۰/۰۰۰ ریال (دویست هزار ریال) به حساب شماره ۲۱۷۸۴۹۰۰۱۲۰۰۷ نزد بانک ملی واریز و فیش مربوطه را در داخل پاکت «الف» گذاشته و به همراه سایر پاکتها در موعد مقرر تحویل دبیرخانه حراست دانشگاه نمایند. (این مبلغ قابل استرداد نمیباشد) (مطابق توضیحات مقابل)			
ردیف	مدارک مورد نیاز جهت شرکت در مناقصه که باید برابر ترتیب ذیل در پاکت “ب” قرار داده شود.	بلی	خیر	توضیحات
۱	ارائه تصویر آگهی تاسیس شرکت و کلیه آگهی های تغییرات ، اساسنامه (شرکت هایی که فعالیت آنها به موجب اساسنامه در راستای موضوع مناقصه باشد) و شماره و تاریخ ثبت.			(۱) مدارک موجود در پاکت ب برابر این چک لیست و به ترتیب مورد رسیدگی قرار خواهد گرفت و در صورتیکه ناقص باشد در مناقصه شرکت داده نخواهد شد.
۲	ارائه تصویر شناسه ملی اشخاص حقوقی			(۲) در مورد دارندگان امضای مجاز پیشنهاد دهنده برای اسناد مالی و تعهدآور با مدت فعالیت هیئت مدیره که توسط اداره ثبت شرکت های سازمان ثبت اسناد و دوایر دادگستری و مراجع ذیصلاح رونوشت برابر اصل باشد (شرکت هایی که فعالیت آنها به موجب اساسنامه در راستای موضوع مناقصه باشند) .
۳	اعلام تصویر صلاحیت معتبر از اداره کل تعاون ، کار و رفاه اجتماعی استان. توجه : صلاحیت صادرالاشاره می بایست در ارتباط با موضوع مناقصه (امور تغذیه) باشد.			(۳) پیشنهادهایی که بعد از مهلت مقرر واصل شده باشد در کمیسیون مناقصه مطرح نخواهند شد.
۴	شرکت هایی مجاز به شرکت در مناقصه خرید و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه می باشند که حداقل یکسال سابقه کار مفید با پخت روزانه ۷۰۰ پرسی غذا را در رزومه کاری خود داشته باشند. لازم به ذکر است ارسال نمونه قرارداد و رضایت نامه کتبی از محل کار فوق الذکر الزامی می باشد.			(۴) کلیه مدارک باید به امضاء افراد مجاز و مهرور به مهر شرکت باشند.
۵	شرایط عمومی و اختصاصی شرکت در مناقصه که توسط افراد مجاز امضاء و مهرور به مهر شرکت باشند. (شرکت در صورت تغییر صاحبان امضاء اوراق تعهدآور که در اساسنامه قید شده، میبایست نمونه امضاء جدید را ضمیمه مدارک نماید).			
ردیف	مدارک مورد نیاز جهت شرکت در مناقصه	بلی	خیر	توضیحات
۱	پیشنهاد قیمت (پیوست شماره ۵ برگ شرایط) و آنالیز قیمت های پیشنهادی			به پیشنهادات مبهم، مشروط، مخدوش، ناقص و پیشنهاداتی که بعد از مهلت اعلام شده واصل شده باشد ترتیب ائرداده نخواهد شد.

- ❖ کپی برابر اصل مدارک خواسته شده در حین عقد قرارداد برای شرکت برنده الزامی است در غیر آن سپرده شرکت در مناقصه شخص برنده به نفع دانشگاه ضبط خواهد شد و مناقصه گر با امضاء این شرایط حق هر گونه اعتراضی در این خصوص را از خود سلب می نماید.
- ❖ امضاء افراد مجاز به صورت مهر (مهر امضاء) در تأیید اسناد، مورد قبول نمی باشد.
- ❖ ارائه کلیه مدارک در خواست شده در جدول فوق جهت شرکت در مناقصه الزامی می باشد.
- ❖ بدون تکمیل و امضاء و مهر (شرکت) این چک لیست، از تحویل مدارک خودداری فرمایید.
- ❖ مناقصه پذیر اقرار می نماید که نمونه قرارداد پیوستی را بطور کامل رویت نموده است.

نام و نام خانوادگی مدیر عامل شرکت

مهر و امضاء

“برگ شرایط شرکت در مناقصه عمومی خرید غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه” سال ۱۳۹۷

“فرم مشخصات شرکتهای مورد قرارداد با وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی”

« دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان آذربایجان غربی »

نام شرکت :	
موضوع فعالیت شرکت :	
آدرس دفتر شرکت :	
شماره و تاریخ ثبت شرکت :	شماره تماس : ( ثابت ) ( همراه مدیر عامل ) ( همراه نماینده ) ( فکس ) :
موضوع مناقصه :	
<p>سوابق اجرایی :</p> <p>* دارد <input type="checkbox"/></p> <p>* ندارد <input type="checkbox"/></p>	<p>(۱) * طرف مورد قرارداد : ..... موضوع قرارداد: ..... سال اجرایی : .....</p> <p>(۲) * طرف مورد قرارداد : ..... موضوع قرارداد: ..... سال اجرایی : .....</p> <p>(۳) * طرف مورد قرارداد : ..... موضوع قرارداد: ..... سال اجرایی : .....</p> <p>(۴) * طرف مورد قرارداد : ..... موضوع قرارداد: ..... سال اجرایی : .....</p> <p>(۵) * طرف مورد قرارداد : ..... موضوع قرارداد: ..... سال اجرایی : .....</p> <p>(۶) * طرف مورد قرارداد : ..... موضوع قرارداد: ..... سال اجرایی : .....</p> <p>(۷) * طرف مورد قرارداد : ..... موضوع قرارداد: ..... سال اجرایی : .....</p>

\* در صورت داشتن سوابق اجرایی در رابطه با موضوع مناقصه، نسبت به بیان سوابق مربوطه به شرح جدول بالا (بصورت ریز) اقدام فرمائید.

اسامی هیئت مدیره شرکت :

ردیف	نام و نام خانوادگی	نام پدر	شماره شناسنامه	محل صدور	تاریخ تولد	محل تولد	عنوان و جایگاه در شرکت

تاریخ :

سمت و مهر و امضاء :

نام و نام خانوادگی :





## برگ شرایط مناقصه عمومی

خرید غذای

مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه

« دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی

درمانی آذربایجانغربی »

« سال ۱۳۹۷ »



«بسمه تعالی»

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی آذربایجانغربی در نظر دارد به منظور توسعه و مشارکت بخش غیر دولتی در ارائه خدمات و استفاده بهینه از امکانات موجود به استناد مصوبه ۱۴/۴۶ شورای عالی اداری، امور خدمات تغذیه‌ای (خرید غذای) مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه را از طریق انجام مناقصه عمومی از شرکتهای تعیین صلاحیت شده توسط وزارت کار و امور اجتماعی خریداری نماید :

\* با توجه به اینکه شرایط مناقصه جزء لاینفک قرارداد محسوب می گردد مناقصه‌پذیر باید آنرا به دقت مطالعه نموده و تمام صفحات را توسط شخص یا اشخاص صاحب امضاء ، مهر و امضاء نماید.

### موضوع مناقصه :

۱. عبارت است از خرید ، طبخ و توزیع غذا روزانه پنج وعده شامل صبحانه- نهار- میان وعده ها (صبح و عصر)- شام و غذای رژیمی برای بیماران و همراه بیماران بستری شده در بخشهای اطفال و پرسنل برابر لیست پیوستی و انجام کلیه امور مربوط به شستشو و ضد عفونی ظروف و امورات محوله و غیره در محل اعلامی خریدار.

### مدت قرارداد :

۲. از تاریخ ۹۷/۲/۱ لغایت ۹۸/۱/۳۱ بمدت یکسال شمسی می باشد.

تبصره : بنا به اعلام کتبی خریدار ، فروشنده مکلف است تا انعقاد قرارداد جدید حداکثر تا سه ماه دیگر با همین شرایط به کار مبادرت نماید.

### واحد کار :

۳. غذای مورد نیاز در مجموع پنج وعده (سه وعده اصلی و میان وعده ها) به طور تقریبی روزانه ۲۴۰۰ پرس ( صبحانه ۵۵۰ پرس ، نهار ۷۵۰ پرس (اطفال ۱۵۰ پرس- بزرگسال ۶۰۰ پرس) ، میان وعده ها (صبح و عصر) ۴۰۰ پرس ، شام ۷۰۰ پرس (اطفال ۱۵۰ پرس- بزرگسال ۵۵۰ پرس)) و ماهیانه ۷۳۲۰۰ پرس و سالیانه ۸۷۸۴۰۰ پرس خواهد بود که آمار فوق تا ۲۵٪ قابل افزایش یا کاهش می باشد (روزانه ، ماهیانه و سالیانه) (کاهش آمار نیازی به اخذ مجوز ندارد) و پیمانکار موظف است بر اساس آنالیز لیست غذاها (طبق جداول پیوستی) قیمت یک پرس غذا را جهت هر یک از غذاها بصورت جداگانه مشخص و پیشنهاد نماید.

#### تعهدات طرفین :

۴. فروش غذا و جمع آوری ظروف غذا (حتی یکبار مصرف) در تمام ایام هفته بر عهده فروشنده خواهد بود، فروشنده موظف است غذای پرسنل و بیماران (صبحانه، ناهار، شام و میان وعده ها) را با نظر کارشناس تغذیه ناظر قرارداد و طبق جدول و بر اساس آنالیز آنها که به پیوست می باشد ارائه نماید. ضمناً برنامه غذایی و آمار مذکور به صورت روزانه یا هفتگی توسط خریدار به فروشنده ابلاغ خواهد گردید و وجه/زحمه مربوطه بر اساس آن پرداخت خواهد شد که هرگونه پرداخت بر اساس همان صورت ریزها پس از تأیید کارشناس و ناظر کارسازی خواهد شد.

**تبصره:** در صورت عدم تأمین هر وعده غذایی و یا نقص آن توسط فروشنده، خریدار مختار است سریعاً تعداد غذاهای مورد نیاز خود را به هر نحوی از سایر فروشندگان تهیه و هزینه آن را بعلاوه ۱۰۰/۰۰۰ ریال (یکصد هزار ریال) × تمام تعداد پرس های غذای همان وعده، هزینه مازاد بر قیمت غذاهای خریداری شده به عنوان خسارت وارده از مطالبات یا وجه الضمان فروشنده کسر نماید.

۵. لیست غذای بیماران هر بخش باید توسط مسئول بخش یا مسئول شیفت به حروف و بدون قلم خوردگی نوشته شده و مهر و امضاء گردد و در صورت نیاز به تغییرات، تغییرات لازم با توضیحات مربوطه اعمال خواهد شد، در غیر این صورت فروشنده مطابق جدول جریمه ماده ۴۹ برگ شرایط مشمول کسورات خواهد گردید.

۶. فروشنده موظف است موضوع قرارداد را در محل (آشپزخانه خریدار) پخت نموده و از امکانات آن استفاده نماید و باید در اول هر ماه مبلغ بعدد ۶/۹۰۰/۰۰۰ ریال (بمهر: شش میلیون و نهصد هزار ریال) بعنوان اجاره محل به شماره حساب ۲۱۷۸۴۹۰۰۱۲۰۰۷ بانک ملی (سیبا) به نام درآمدهای متفرقه دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان آذربایجان غربی واریز و به خریدار ارائه نماید. ضمناً متقاضیان می توانند در صورت نیاز از محل آشپزخانه خریدار قبل از ارائه پیشنهاد قیمت بازدید نمایند.

۷. در صورت اجاره محل آشپزخانه خریدار توسط فروشنده، خریدار یک دستگاه یخچال بالای صفر و یک انبار کوچک (حداقل با ظرفیت مصرف ۳ روز مواد مصرفی) موجود را جهت نگهداری مواد غذایی در اختیار فروشنده قرار خواهد داد.

**تبصره:** انبار موضوع ماده ۷ حداکثر گنجایش ذخیره و نگهداری مواد غذایی برای مدت سه روز را خواهد داشت.

۸. کلیه وسایل و تجهیزات تحویلی در محل مورد اجاره (پیوست شماره ۱) به همراه مورد اجاره (آشپزخانه) طی صورتجلسه تحویل مستأجر (فروشنده) شده و بعد از اتمام قرارداد به همان صورت از مستأجر (فروشنده) تحویل گرفته خواهد شد و در صورتیکه خساراتی به آنها وارد شود (عمداً یا سهواً) خسارت وارده یا سایر مطالبات مستأجر رأساً توسط مؤجر (خریدار) برداشت خواهد شد.

**تبصره ۱:** در خصوص تشخیص استهلاك معمول تجهیزات و امکانات و ظروف مورد استفاده (تحویلی به فروشنده) برابر اظهار نظر کارشناس ناظر خریدار و کارشناس فنی خریدار رفتار خواهد شد.

**تبصره ۲:** نگهداری (تعمیر و تعویض) وسایل و تجهیزات تحویلی به فروشنده از قبیل: سیستم روشنایی (لامپ مهتابی)، کلید، پریز، توری و پنجره، درب و دستگیره، رادیاتور، کولر، کانتر گرم و سرد، یخچال، اجاق گاز، گاز زمینی، تهویه، فن، دیگ های صنعتی، شیرآلات، آب سرد کن و... بر عهده فروشنده می باشد. در ضمن فروشنده موظف است در صورت نیاز به وسایل گرم کننده و سرد کننده محیط (آشپزخانه، انبار، غذاخوری و اتاق استراحت پرسنل) در فصول سرد و گرم سال (مازاد بر تعداد موجود) نسبت به تأمین آن اقدام نماید.

۹. فروشنده موظف است نسبت به فروش و توزیع غذا در ماه مبارک رمضان در افطار و سحری و ناهار جهت بیماران بر اساس آمار ارائه شده از طرف بخش تغذیه بیمارستان اقدام نماید.

۱۰. در ماه مبارک رمضان به همراه افطار و سحری دسر شامل ۴ عدد خرما یا ۵۰ گرم بامیه یا زولبیا یا ۱ عدد میوه مرغوب فصل و ۱۵۰ گرم شله زرد یا ۱۵۰ گرم فرنی در نظر گرفته می شود و قیمت جداگانه ای نخواهد داشت. (طبق نظر کارشناس تغذیه)

۱۱. در اعیاد مختلف طبق نظر کارشناس تغذیه ناظر قرارداد برنامه غذایی ممکن است تفاوت نماید. (حداقل سه روز قبل اعلام و نیز غذای مورد نظر از لیست غذاها انتخاب خواهد شد.)

۱۲. فروشنده موظف است از مواد اولیه مرغوب از جمله برنج مرغوب پاکستانی و گوشت منجمد برزیلی (برنج و گوشت بایستی مورد تأیید کارشناس ناظر قرارداد باشد) و ماهی قزل آلائی پرورشی و مرغ کشتار روز را طبق نظر کارشناس ناظر قرارداد و دارای مجوز بهداشتی و دامپزشکی در غذای ارائه شده استفاده نماید. همچنین کلیه مواد مصرفی بایستی در بسته بندی مناسب، دارای پروانه ساخت، کد بهداشتی و ... باشد.



## “برگ شرایط شرکت در مناقصه عمومی خرید غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه” سال ۱۳۹۷

**تبصره ۱:** تمام مواد پروتئینی (گوشت - مرغ - ماهی) حتماً توسط ماشینهای یخچال دار دارای مجوز دامپزشکی حمل و تحویل بیمارستان گردد.

**تبصره ۲:** ورود مواد غذایی پروتئینی در غیر ساعات اداری ممنوع می باشد در غیر این صورت فروشنده مطابق ماده ۴۹ برگ شرایط مشمول جریمه خواهد گردید و فقط در موارد استثنایی از قبل با مسئولین مرکز هماهنگی به عمل آید.

**۱۳.** فروشنده موظف است در برنامه های غذائی سرخ کردنی و ... از روغنهای مخصوص سرخ کردنی در سایر موارد از روغن مایع استاندارد و مورد تایید کارشناس تغذیه و ناظر قرارداد استفاده نماید.

**۱۴.** چنانچه فروشنده در غذاهای ارائه شده از مواد غذایی غیر استاندارد استفاده نماید، مشمول جریمه خواهد گردید که میزان جریمه در ماده ۴۹ شرایط مشخص شده است که از صورتحساب فروشنده کسر می گردد و در صورت تکرار، کلیه موارد توسط کارشناس تغذیه و ناظر قرارداد صورتجلسه و جهت طی مراحل اداری و قانونی ارجاع و نسبت به فسخ قرارداد بطور یک جانبه اقدام خواهد گردید.

**۱۵.** مسئولیت ایمنی غذا برعهده فروشنده خواهد بود در صورت گزارش موردی مثلاً گزارش وجود مواد تاریخ گذشته و مصرف مواد تاریخ گذشته و ... و همچنین عدم مصرف گوشت بهداشتی و بسته بندی شده و گزارش وجود مواد خارجی، فاسد، غیر بهداشتی و ... مطابق جدول جریمه ماده ۴۹ برگ شرایط از مطالبات فروشنده کسر خواهد شد. (در صورت بروز مسمومیت مبنی بر عدم رعایت ایمنی طبق قوانین رسمی کشوری با وی برخورد خواهد شد.)

**۱۶.** سبزیجات و میوه جات باید بوسیله مواد ضد عفونی کننده، ضد عفونی شده و سپس ارائه شود و در صورت اعلام کارشناس تغذیه کلیه سبزیجات پاک شده وارد آشپزخانه گردد و همچنین برای بیماران و همراهان و پرسنل نیز از سالاد بهداشتی ضد عفونی شده و بسته بندی شده استفاده نماید.

**۱۷.** نمک مورد استفاده برای خیساندن برنجها باید از نوع تصفیه شده (برای مصارف غذایی و غیر صنعتی) و نمک روی میزها از نوع تصفیه شده یددار و بسته بندی تک نفره و سایر ادویه جات روی میزها هم به صورت بسته بندی و تک نفره باشد.

**۱۸.** فروشنده می بایستی برای تهیه گاوآذ بیماران از پودرها و محلول های تجاری مورد تأیید وزارت بهداشت و یا آنالیز ارائه شده جهت تهیه گاوآذ دست ساز بنا به تشخیص کارشناس تغذیه اقدام نماید.

**تبصره ۱:** فروشنده می بایستی انواع گاوآذ تجاری (استاندارد، پرپروتئین، اطفال، پرکالری، دیابتیک، پرفیبر، کلیوی و کبدی) برای بیماران بستری واجد شرایط در دسترس قرار داشته باشد.

**تبصره ۲:** کارشناس تغذیه می بایستی بر نحوه آماده سازی محلول گاوآذ و انتقال آن به بخش، نظارت کامل داشته باشد.

**تبصره ۳:** انتقال گاوآذ تهیه شده از آشپزخانه به بخش پس از درج مشخصات گاوآذ بایستی در ظروف دربدار با حجم ۳۰۰ سی سی صورت گیرد.

**۱۹.** کلیه غذاها به همراه حداقل ۱۵۰ گرم انواع سوپ یا انواع آش و یکعدد میوه ۱۵۰ گرمی یا حداقل ۱۰۰ گرم سالاد فصل بسته بندی شده (از تولیدهای معتبر دارای مجوز بهداشتی) با سس کم چرب بسته بندی شده تک نفره و یا آبلیمو تک نفره بسته بندی شده و یا ۱۰۰ گرم ترشی و یا ۱۰۰ گرم ماست تک نفره بسته بندی شده و یا یک عدد دوغ تک نفره با حجم ۲۵۰ سی سی (دارای مجوز بهداشتی) و یا پیاز و لیمو با نظر کارشناس تغذیه و مطابق آنالیز غذاها سرو می شود و قیمت جداگانه ای نخواهند داشت، لازم به ذکر است نوع سالاد و ترشی و مواد تشکیل دهنده آنها از طرف کارشناس تغذیه تعیین خواهد شد، سس، نمک و سماق استفاده شده، حتماً باید از نوع بسته بندی و تک نفره باشد. (بیماران و کادر و همراهان بیمار)

**تبصره ۱:** با توجه به اینکه برای بیماران دیابتی برفنج ۵۰ گرم کمتر از مقدار تعیین شده در آنالیز داده می شود بنابراین در هر وعده یک لیوان سبزیجات پخته (کلم بروکلی، کدو، هویج، فلفل دلمه ای و ...) و ۶۰ گرم گوشت پخته شده بدون ضایعات علاوه بر موارد بند ۱۹ برای این بیماران سرو خواهد شد.

**تبصره ۲:** برای بیماران با رژیم مایعات دو سهم انواع سوپ و یا انواع آش (دو پیاله ۳۰۰ گرمی) + یک عدد ماست تک نفره ۱۰۰ گرمی (دارای مجوز بهداشتی) سرو خواهد شد.



**تبصره ۱۳:** پیمانکار موظف است جهت پخت انواع آش و سبزی خورشت از سبزیهای پاک شده بسته بندی شده دارای مجوز بهداشتی استفاده نماید. قابل ذکر است ورود هر گونه سبزی به صورت فله و پاک نشده به داخل آشپزخانه ممنوع میباشد.

**تبصره ۱۴:** در صورت اعلام خریدار، فروشنده موظف است در توزیع صبحانه از نان سبوسدار استفاده نماید.

۲۰. کارشناس تغذیه مجاز میباشد بر کیفیت غذای ارائه شده به بیماران نظارت داشته و در صورت عدم تأیید، تغییرات لازم توسط فروشنده صورت گیرد، کیفیت غذای تهیه شده بایستی کاملاً مطلوب بوده و میزان غذای تعیین شده برای هر بیمار و کادر توسط کارشناس تغذیه مورد تایید قرار گیرد. (ضمناً لیست نظرخواهی از پرسنل و بیماران در هر یک ماه ملاک کیفیت خواهد بود.)

**تبصره ۱:** در صورتیکه در ۲ نظرسنجی متوالی از پرسنل و بیماران، نتیجه کلی با افزایش رضایت مندی همراه نباشد و یا کاهش محسوس وجود داشته باشد پیمانکار طبق جدول ماده ۴۹ مشمول جریمه خواهد شد.

**تبصره ۲:** کنترل کیفی و کمی عملکرد شرکت، روزانه توسط چک لیستهای تهیه شده از طرف کارشناس تغذیه صورت خواهد گرفت در صورت تکرار بیش از ۳ بار از موردی ذکر شده در لیست و عدم ترتیب اثر توسط فروشنده مشمول جریمه طبق جدول ماده ۴۹ (جدول کسورات) خواهد شد.

**تبصره ۳:** ملاک پرداخت صورتحساب ماهیانه فروشنده، تکمیل دو چک لیست رضایت مندی عملکرد فروشنده (توسط بیماران، همراهان و پرسنل) در هر ماه و تأیید آن توسط تیم مدیریتی بیمارستان می باشد.

**تبصره ۴:** نکات عمده و مهم در تعیین کیفیت غذاها پس از طبخ:

- ۱) برنج: خمیر و بهم چسبیده نباشد - بخوبی دم کشیده باشد - نرم و روغن آن کافی باشد - ته گرفته و سوخته نباشد.
- ۲) انواع خورشت: دارای لعاب مناسب باشد - گوشت آن بخوبی تفت داده شده و پخته باشد - طعم و بوی گوشت مطبوع باشد - در پخت خورشت از آب گوشت استفاده شود - روغن و رب آن به اندازه باشد - ته گرفته و سوخته نباشد - شفاف باشد.
- ۳) کباب کوبیده: سوخته، خام و شور نباشد - بافت یکدست و نرم داشته باشد - سفت نباشد - بو و طعم مطبوع داشته باشد.
- ۴) جوجه کباب: سوخته، خام و شور نباشد - بافت یکدست و نرم داشته باشد - سفت نباشد - بو و طعم مطبوع داشته باشد - زعفران آن مناسب باشد - یک روز قبل در مواد مخصوص تهیه شده قرار گیرد - پس از پخت در سس مخصوص آماده شده قرار گیرد.
- ۵) مرغ: بو و طعم مطبوع داشته باشد - به خوبی پخته باشد - رنگ بافت داخلی آن تیره نباشد - رب و روغن سس به اندازه بوده و شور نباشد - در پخت آن از سبزیجات (فلفل دلمه، هویج، کرفس و ...) استفاده شود.
- ۶) سوپ: دارای لعاب مناسب باشد - رنگ شفاف و روشن داشته باشد - با آب مرغ طبخ شود - شور نباشد - از جعفری تازه استفاده شود - بو و طعم ترشیدگی ندهد - زرشک آن به اندازه باشد - مواد آن به خوبی پخته باشد.
- ۷) آش: دارای لعاب مناسب باشد - با آب گوشت طبخ شود - شور نباشد - مواد آن به خوبی پخته باشد.
- ۸) ماهی: بدون سر و دم سرخ شود - از آرد سوخاری استفاده شود - سوخته، خام و شور نباشد - بو و طعم مطبوع داشته باشد - قبل از طبخ در مواد مخصوص تهیه شده قرار گیرد.
- ۹) ماکارونی: کاملاً دم کشیده و بافت آن سفت نباشد - خمیر نباشد - مواد ماکارونی به اندازه بوده و شور نباشد - روغن و رب آن به اندازه باشد.
- ۱۰) انواع پلو: خمیر و بهم چسبیده نباشد - بخوبی دم کشیده باشد - نرم و روغن آن کافی باشد - ته گرفته و سوخته نباشد.

\* نکته: قابل ذکر است در صورت عدم رعایت موارد فوق فروشنده مشمول جریمه ماده ۴۹ خواهد شد.

۲۱. فروشنده متعهد می شود میزان حجم غذای تعیین شده را برای بیماران و کادر طبق لیست پیوستی رعایت نماید در صورت مشاهده حتی یک مورد نقض کمیت غذای داده شده طبق ماده ۴۹ جریمه خواهد شد.

۲۲. انجام به موقع و به نحو احسن امور مد نظر بوده و مسئولیت هرگونه بی نظمی و اخلال در امر ناشی از عدم همکاری افراد شاغل در محل موضوع قرارداد به عهده فروشنده بوده و در هر مورد پاسخگوی موارد مطروحه خواهد بود.

## “برگ شرایط شرکت در مناقصه عمومی خرید غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه” سال ۱۳۹۷

۲۳. فروشنده متعهد است توزیع صبحانه، ناهار و شام و میان وعده کارکنان و بیماران را طبق ساعات اعلام شده از سوی خریدار آماده و توزیع نمایند.
۲۴. فروشنده موظف است توزیع غذا در بخشها را با استفاده از تریلی گرمخانه دار حمل غذا به تعداد کافی و با نیروی کار ماهر و کافی (زن و مرد) به انجام برساند و جهت به حداقل رساندن زمان توزیع غذا و میان وعدهها در صورت نیاز اقدام به افزایش نیرو و تجهیزات نمایند.
- تبصره ۱:** لازم بذکر است با توجه به شرایط و حجم کار در این مرکز بایستی تعداد نیروی کار مورد نیاز به اندازه کافی و با لحاظ نمودن ترکیب جنسیتی (زن و مرد بودن نیروی کار) با جلب نظر خریدار از طرف فروشنده تأمین گردد.
- تبصره ۲:** لازم بذکر است کلیه نیروهای به کار گرفته شده توسط فروشنده بایستی از نیروهای جدید و با سابقه بوده، به غیر از نیروهایی که خریدار نسبت به بکارگیری آنان اعلام نظر خواهد نمود.
۲۵. فروشنده موظف است مواد غذایی فاسد شدنی مورد نیاز را بصورت روزانه تهیه و بطور تازه ارائه نماید.
۲۶. چنانچه کیفیت غذای تحویل داده شده توسط فروشنده مورد تأیید نماینده خریدار نباشد و پس از بررسی های لازم مشخص گردد که موضوع به دلیل عدم دقت و یا سهل انگاری فروشنده صورت گرفته، فروشنده مسئول و ملزم به جبران غذا در همان روز و همان وعده می باشد به طوری که هیچگونه مشکلی برای خریدار ایجاد ننماید در غیر اینصورت مشمول جریمه خواهد بود (و جریمه مذکور در جدول ماده ۴۹ مشخص شده است).
۲۷. کیفیت و نحوه تقسیم و توزیع غذا باید به گونه ای باشد که مورد اعتراض و نارضایتی (چه برای پرسنل و چه برای بیماران) واقع نشود. (طبق جدول آنالیز پیوستی)
۲۸. در طول مدت سرو صبحانه، ناهار و شام باید کلیه میزها تمیز و آماده باشد و ضمناً قبل از هر وعده غذایی باید بر روی تمامی میزهای غذاخوری سفره یکبار مصرف پهن شود.
۲۹. خریدار می تواند میزان تعهدات پیمان (حجم و به تناسب آن مبلغ قرارداد) را تا ۲۵٪ افزایش یا کاهش دهد، بدیهی است افزایش پیمان تا ۲۵٪ تنها با اخذ دستور از معاونت محترم توسعه مدیریت و منابع دانشگاه خواهد بود.
۳۰. کلیه کسورات قانونی اعم از بیمه، مالیات و ... بر عهده فروشنده می باشد.
- تبصره:** مالیات بر ارزش افزوده کالا و خدمات بر عهده خریدار می باشد لیکن فروشنده موظف است در موعد مقرر نسبت به ثبت نام در محل اقدام و گواهی مربوطه را به واحد طرف قرارداد ارائه نماید.
۳۱. فروشنده متعهد می گردد در صورت اعلام خریدار، غذای بعضی از واحدها را برحسب نیاز در محل واحد مربوطه سرو نماید.
۳۲. در هر وعده غذایی جای مرغوب به همراه ۳ حبه قند بسته بندی شده برای کادر در سلف سرویس سرو می شود و علاوه بر آن توزیع آب جوش برای بیمارستان در تمام بخشها در هر سه وعده غذایی و هر روز صورت خواهد گرفت و قیمت جداگانه ای نخواهند داشت.
۳۳. فروشنده موظف است ساعت ۹ الی ۱۰ صبح جهت تأمین میان وعده بیماران بخشهای کودکان و بخشهای خون و مامایی و بیماران دیابتی و ساعت ۴ الی ۵ بعد از ظهر و ساعت ۹ الی ۱۰ شب جهت تأمین میان وعده بیماران بخشهای دیابتی اقدام نمایند. تغییر ساعات و نوع غذایی میان وعده توسط کارشناس تغذیه ناظر قرارداد تعیین و قیمت آن طبق قیمتهای پیشنهاد شده در مناقصه خواهد بود.
۳۴. فروشنده حق مصرف دوباره غذای تهیه شده در هر روز را برای وعده دیگر و روز دیگر نداشته و مکلف به معدوم نمودن آن خواهد بود و در صورت تخلف مشمول جریمه ماده ۴۹ خواهد شد.
۳۵. فروشنده به هیچ وجه مجاز نمی باشد تاخیر در پرداخت وجه را در اجرای مفاد قرارداد تاثیر دهد و غذای مصرفی باید تحت هر شرایطی مطابق مفاد قرارداد آماده و تحویل گردد.
۳۶. در صورت تصویب قانونی جدید و ارائه بخشنامه ها و دستورالعمل های جدید فروشنده ملزم به رعایت آن بدون هیچ گونه اعتراضی خواهد بود.

**تبصره :** مسئولیت رعایت و اجرای سنجه های اعتبار بخشی مربوط به آشپزخانه و سلف سرویس بر عهده فروشنده بوده و در این خصوص به ارزیابان دانشگاهی و وزارتی پاسخگو خواهد بود و چنانچه از بابت عملکرد ضعیف فروشنده ، بیمارستان موفق به کسب امتیاز سنجها نشود مطابق جدول کسورات ردیف ۱۷ ماده ۴۹ جریمه اعمال خواهد شد.

**۳۷.** ملاک تسویه حساب و تعیین مبلغ صورتحساب بر اساس آمار ارائه شده از سوی واحد تغذیه در پایان هر ماه و پس از تأیید کارشناس تغذیه ناظر قرارداد انجام خواهد گرفت .

**۳۸.** فروش دوج بسته بندی شده در محل سلف سرویس بیمارستان آزاد و بر عهده فروشنده می باشد و فروش غذا توسط فروشنده برای همراهان بیمار و کارکنان و شرکتهای طرف قرارداد بیمارستان با تعرفه قید شده در قرارداد و بعد از ساعت ۱۴ و یا با نظر کارشناس ناظر قرارداد امکان پذیر می باشد. و فروش غذای آزاد به غیر از افراد مذکور ممنوع می باشد.

**۳۹.** با توجه به نصب کنتورهای جداگانه برای آب، برق و گاز مصرفی ، پرداخت هزینه های مصرفی (ماهانه) کنتورهای صدرالاشاره به عهده فروشنده خواهد بود.

**تبصره :** در صورت قطع گاز شهری فروشنده موظف به تهیه گاز مایع جهت پخت غذا بوده و هزینه آن به عهده فروشنده میباشد.

**۴۰.** چنانچه حادثه ای به دلیل عدم وجود وسایل ایمنی و یا عدم رعایت حفاظتهای فردی یا به هر دلیل دیگری برای هر یک از کارگران و کارکنان فروشنده بوجود آید مسئولیت آن متوجه فروشنده بوده و خریدار هیچگونه مسئولیتی در این زمینه نخواهد داشت .

**۴۱.** هرگونه خسارتی عمدی یا سهواً که از طرف کارگران فروشنده متوجه ساختمان- تاسیسات و لوازم محل مورد استفاده یا سایر اشخاص حقیقی یا حقوقی گردد فروشنده ملزم به جبران آن بوده و خریدار حق دارد در صورت عدم تأمین آن از طرف فروشنده خسارات مورد نظر را از مبلغ ماهیانه قرارداد یا سایر مطالبات فروشنده کسر نماید. ولی در خصوص تشخیص استهلاك معمول تجهیزات و امکانات و ظروف مورد استفاده (تحویلی به فروشنده) برابر اظهار نظر کارشناس ناظر خریدار و کارشناس فنی خریدار رفتار خواهد شد.

**۴۲.** فروشنده موظف است یک نفر نماینده تام الاختیار که دارای سابقه کار مفید در این زمینه می باشد را جهت حضور تمام وقت در آشپزخانه معرفی نماید ، در غیر این صورت طبق ماده ۴۹ برگ شرایط جریمه خواهد شد.

**تبصره :** در صورتیکه در هر زمان نیروهای فروشنده هر یک مرتکب تخلف گردند فروشنده ملزم به تعویض سریع آن ظرف مدت ۴۸ ساعت بوده و در غیر اینصورت مشمول جریمه خواهد شد.

**۴۳.** تحویل غذا به بیماران در بخشها در ظروف یکبار مصرف آلومینیومی دربار (و دارای مجوز بهداشتی که جنس آن مطابق با آخرین دستورالعمل وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد) به طوری که برنج با انواع خورشت به صورت جداگانه به همراه سوپ یا آش و سالاد یا ماست سرو گردد ضمناً حجم ظروف مورد استفاده باید متناسب با مقدار غذایی که در لیست آنالیز مشخص گردیده است باشد و تحویل غذا به پرسنل در ظروف چینی یا بلور با کیفیت بالا خواهد بود که به پرسنل تعدادی از بخشهای ویژه غذا در ظروف یکبار مصرف دربار آلومینیومی سرو خواهد شد. قابل ذکر است غذای بیماران و پرسنل پس از کشیدن در سینی های پلاستیکی یا ملامین مجزا سرو خواهد شد.

**تبصره ۱ :** فروشنده موظف است در هنگام سرو غذا از نمک و سماق تک نفره بسته بندی شده بهداشتی استفاده نماید.

**تبصره ۲ :** لازم به ذکر است به همراه هر پرس غذا (کادر و بیمار و همراهان بیمار) ارائه دستمال کاغذی ، قاشق ، چنگال و لیوان (یکبار مصرف مرغوب) و بسته بندی شده در نایلکس و طبق نظر کارشناس تغذیه و به همراه صبحانه دادن کارد الزامی می باشد.

**تبصره ۳ :** در صورت اعلام خریدار ، فروشنده موظف است جهت سرو غذای بیماران و همراهان در بخشها از ظروف چینی و یا بلور استفاده نماید.

**تبصره ۴ :** فروشنده موظف است جهت برخی از بخشها و واحدهای تعیین شده توسط خریدار ، غذا بصورت وکیوم و بسته بندی شده (با دستگاه وکیوم) آماده و سرو نماید.

**۴۴.** در صورت اعلام خریدار ، فروشنده موظف است بر اساس سنجه یک بند الف ۹-۳ اعتبار بخشی ملی بیمارستان در هر وعده غذایی حداقل ۲ و حداکثر ۳ نوع غذا طبخ نماید و منوی انتخاب نوع غذا را با رعایت رژیم غذایی بیماران در اختیار بیمار قرار دهد.

**۴۵.** فروشنده قبول می نماید که در قبال هر اخطار از سوی خریدار مبنی بر عدم انجام کلیه و یا قسمتی از تعهدات خود جریمه خواهد شد ، بعنوان جریمه عدم حسن اجرای کار از محل دریافتی فروشنده کسر گردد و فروشنده حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت. لازم به ذکر می باشد جریمه های منظور شده در ماده ۴۹ براساس تذکر مد نظر می باشد.

## “برگ شرایط شرکت در مناقصه عمومی خرید غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه” سال ۱۳۹۷

**تبصره:** خریدار می بایست یک رونوشت از هریک از جرائم مربوطه را به معاونت محترم امور درمان نیز جهت استحضار ارسال نماید.  
**۴۶.** در صورتیکه عدم اجرای صحیح هر کدام از مواد قرارداد منجر به صدور سه اخطار کتبی به فروشنده گردد، خریدار مختار است ضمن فسخ قرارداد مبلغ ضمانت نامه قرارداد را نیز به نفع خود ضبط نماید.

**تبصره:** ابلاغ تذکر یا جریمه باید در مدت یک هفته اداری به عمل آمده و به فروشنده ابلاغ گردد. بدیهی است حق اعتراض به فروشنده از طریق خریدار محفوظ خواهد بود.

**۴۷.** مناقصه گزار می تواند با تأیید معاونت محترم توسعه مدیریت و منابع دانشگاه و با اعلام کتبی یک ماهه به مناقصه پذیر و حصول اطمینان از اطلاع وی نسبت به فسخ قرارداد اقدام نماید. بدیهی است با امضای این قرارداد طرفین هیچگونه ادعایی در خصوص اخذ خسارت یا مطالبه ضرر و زیان نخواهند داشت.

**۴۸.** مقادیر مواد اولیه مندرج در برگ آنالیز غذایی (پیوست های شماره ۳) بصورت خام برای هر نفر می باشد مگر در مواردی که علاوه بر کلمه خام، کلمه پخته یا سرخ شده و ... نیز قید شده باشد.

**۴۹.** کسورات مربوط به عدم انجام امور بصورت جدول زیر محاسبه و منظور خواهد شد:

ردیف	امور	میزان جریمه	توضیحات
۱	عدم حضور نماینده در هر روز (با حضور تمام وقت)	۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال (یک میلیون ریال)	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۲	عدم استفاده کارگران از البسه مناسب در آشپزخانه و هنگام توزیع غذا در بخشها و سلف سرویس	به ازاء هر نفر ۵۰۰/۰۰۰ ریال (پانصد هزار ریال)	به گزارش کارشناس تغذیه یا کارشناس بهداشت ناظر قرارداد
۳	عدم کیفیت غذای طبخ شده حتی یک مورد	۲۰۰/۰۰۰ ریال (دویست هزار ریال) × تعداد پرس های همان وعده	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۴	عدم تطبیق حجم غذای تعیین شده طبق لیست حتی یک مورد (کمیت)	۲۰۰/۰۰۰ ریال (دویست هزار ریال) × تعداد پرس های همان وعده	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۵	عدم رعایت برنامه غذایی به ازاء هر مورد	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (ده میلیون ریال) به ازاء هر مورد	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۶	گزارش وجود مواد خارجی، فاسد، غیر بهداشتی و عدم مصرف گوشت منجمد بهداشتی و بسته بندی شده	کسر ۳۰٪ از کل مطالبات آن روز + عدم احتساب هزینه پرس های همان وعده	به گزارش کارشناس تغذیه یا کارشناس بهداشت ناظر قرارداد
۷	گزارش وجود مواد تاریخ گذشته و یا مصرف موارد تاریخ گذشته	عدم پرداخت مطالبات همان روز + معادل همان مبلغ به عنوان جریمه	به گزارش کارشناس تغذیه یا کارشناس بهداشت ناظر قرارداد
۸	استفاده از مواد غذایی غیر استاندارد	کسر ۳۰٪ از کل مطالبات آن روز + عدم احتساب هزینه پرس های همان وعده	به گزارش کارشناس تغذیه یا کارشناس بهداشت ناظر قرارداد
۹	عدم برخورد مناسب فروشنده و نماینده وی یا سایر عوامل و پرسنل فروشنده با مسئولین یا کارکنان واحدها	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (ده میلیون ریال) به ازاء هر گزارش	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۱۰	عدم ارائه غذا در ظروف یکبار مصرف الومینیومی یا ظروف چینی و یا عدم رعایت موازین و مقررات بهداشتی و نظافتی هنگام سرو غذا و سایر موارد	کسر ۳۰٪ از کل مطالبات آن روز + عدم احتساب هزینه پرس های همان وعده	به گزارش کارشناس تغذیه یا کارشناس بهداشت ناظر قرارداد
۱۱	به اتمام رسیدن غذا زودتر از وقت موعد	کسر ۳۰٪ از کل مطالبات آن روز + عدم احتساب هزینه پرس های همان وعده	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۱۲	در صورت استفاده مجدد غذای باقیمانده حتی یک پرس	۱۰۰/۰۰۰ ریال (یکصد هزار ریال) × تمام تعداد پرس های غذای همان وعده	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۱۳	عدم تأمین غذای هر وعده یا میان وعده به ازاء هر پرس	۱۰۰/۰۰۰ ریال (یکصد هزار ریال) × تمام تعداد پرس های غذای همان وعده	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۱۴	کاهش درصد رضایتمندی در ۲ نظرسنجی متوالی	کسر ۱۰٪ از مبلغ کارکرد ماهیانه	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۱۵	هرگونه قلم خوردگی و دست کاری در آمار غذا که از ناحیه فروشنده انجام گرفته باشد.	عدم احتساب هزینه پرس های غذای همان روز + کسر ۱۰٪ از کل مبلغ کارکرد ماهیانه	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۱۶	عدم تعمیر یا تعویض به موقع وسایل و تجهیزات آشپزخانه	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (ده میلیون ریال) به ازاء هر روز تأخیر در تعمیر	به گزارش کارشناس تغذیه یا کارشناس بهداشت ناظر قرارداد
۱۷	عدم رعایت و اجرای هر یک از آخرین سنجه های اعتبار بخشی واحد تغذیه بیمارستان توسط فروشنده	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (ده میلیون ریال) به ازاء هر مورد	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۱۸	ورود مواد غذایی پروتئینی (گوشت، مرغ و ماهی) در ساعات غیر اداری به بیمارستان	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (سی میلیون ریال) به ازاء هر مورد	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
۱۹	عدم انجام هر یک از سایر تعهدات مندرج در قرارداد	۵/۰۰۰/۰۰۰ ریال (پنج میلیون ریال) به ازاء هر روز	به گزارش کارشناس تغذیه ناظر قرارداد



## “برگ شرایط شرکت در مناقصه عمومی خرید غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه” سال ۱۳۹۷

۵۰. خریدار جهت رعایت مسائل بهداشتی آشپزخانه، بهداشت کارکنان، وسایل مورد استفاده در آشپزخانه و ارتقاء سطح سلامت بیماران و دانشجویان و حساسیت رعایت مسائل بهداشتی، در محیط، فردی را به عنوان ناظر بهداشت محیط به فروشنده معرفی می نماید.
۵۱. هیچگونه تبدیلی از نظر قیمت به این قرارداد تعلق نخواهد گرفت.
۵۲. در صورت نیاز واحدهای تابعه دانشگاه، فروشنده موظف است با اعلام قبل خریدار (واحد درخواست کننده) نسبت به تهیه غذای فوق اقدام نموده و وجه غذا را از واحد درخواست کننده دریافت نماید.
۵۳. تهیه و تأمین کلیه مواد و لوازم مصرفی شوینده، تمیز کننده و ضد عفونی کننده و سموم دفع حشرات مورد مصرف (طبق نظر کارشناس بهداشت مرکز) به عهده فروشنده می باشد. همچنین اجرای امورات بهداشتی از قبیل سمپاشی دوره ای آشپزخانه، برنامه اسکراب آشپزخانه، ضد عفونی کردن سطوح و تجهیزات و...، با نظارت و کنترل کارشناس بهداشت ناظر مرکز، بر عهده فروشنده می باشد.
۵۴. در صورتی که آشپزخانه و سلف سرویس یا انبار مواد غذایی نیاز به تعمیرات داشته باشد فروشنده موظف است با هزینه شخصی موضوع مناقصه را در خارج از آشپزخانه با همان قیمت تعیین شده ارائه نماید.
۵۵. رعایت کلیه موازین و نکات و استانداردهای بهداشتی الزامی می باشد و در صورت عدم رعایت مطابق ماده ۴۹ برگ شرایط مشمول جریمه خواهند گردید.
۵۶. تخلیه چربی گیر آشپزخانه در آخر هر هفته بر عهده فروشنده می باشد.
۵۷. استفاده از مواد گندزدایی استاندارد مورد تأیید کارشناس بهداشت محیط بیمارستان برای گندزدایی سطوح و کف و مواد غذایی بر عهده فروشنده می باشد.
۵۸. نگهداری و تخلیه چاهک چربی گیر آشپزخانه بر عهده فروشنده می باشد. این امر می بایست هفته ای حداقل یک بار انجام گیرد حمل و دفع زباله مربوطه و همچنین رعایت نظافت و جلوگیری از ورود آشغال و اجسام خارجی به محل چاهک از وظایف فروشنده می باشد.
- تبصره: در صورت مسدود شدن چاهک و برگشت فاضلاب کلیه خسارات وارده به ابنیه، تأسیسات و سایر مایملک خریدار از محل مطالبات یا تعهد حسن انجام کار فروشنده برداشت خواهد شد و اعتراضات بعدی در این خصوص مسموع نخواهد بود.
۵۹. کلیه تجهیزات و وسایل مورد نیاز موضوع مناقصه از قبیل: میز و صندلی غذاخوری و ملزومات مربوط به تهیه، طبخ و توزیع غذا که به شرح ذیل آمده است بر عهده فروشنده می باشد:
- \* یخچال زیر صفر دو دستگاه - یخچال بالای صفر سه دستگاه - دستگاه و کیوم (بسته بندی) سینی غذا یک دستگاه - دستگاه و کیوم کوچک جهت بسته بندی قاشق و چنگال یک دستگاه - پالت پلاستیکی به همراه پایه هفت عدد - سینک ظرفشویی بزرگ دو لگنه دو متری یک عدد - ماشین ظرفشویی بزرگ با ظرفیت حداقل ۱۲۰۰ بشقاب در ساعت همراه با تجهیزات یک دستگاه - خمیر گیر ۸۰ کیلویی یک دستگاه - سبزی خرد کن و هویج خرد کن هر کدام یک دستگاه - چرخ گوشت سایز ۴۲ یک دستگاه - میز کار استیل با ابعاد ۸۸\*۶۵\*۱۸۰ چهار عدد - کباب پز ۱/۵ متری دو عدد - پلوپز صنعتی دوجداره استیل ۳۵۰ لیتری دو دستگاه - خورشت پز صنعتی دوجداره استیل هزار نفری یک دستگاه - بن ماری و ظروف استیل توزیع غذا به تعداد مورد نیاز - آب گردان، ملاغه، کفگیر، قابلمه، تابه در اندازه های متفاوت به تعداد مورد نیاز - سیخ شوی یک دستگاه - مخلوط کن جهت کاواژ یک دستگاه - لباسشویی یک دستگاه - سماور ثابت ۱۰۰ لیتری دو دستگاه - فلاکس حمل آب جوش همراه با ترالی مخصوص چهار عدد - ترالی گرمخانه دار چهار دستگاه - آبچکان بزرگ یک عدد - پوست کن یک عدد - ترازوی دیجیتالی دو دستگاه - ترالی پلاستیکی حمل ظروف سه عدد - پاتیل خیساندن برنج چهار عدد - اجاق گاز چهار شعله مشعل دار سه دستگاه - سطل آشغال پدال دار دارای چرخ شش عدد - سیخ استیل کوبیده ۸۰۰ عدد - سیخ استیل جوجه ۸۰۰ عدد - ظروف پخت و پز به تعداد مورد نیاز - هواکش (فن) صنعتی سه عدد - پرده به متر از مورد نیاز - کابینت به متر از مورد نیاز - میز غذاخوری ۱\*۲ شانزده عدد - صندلی غذاخوری ۱۰۰ عدد - بشقاب (آرکوپال)، پیاله (آرکوپال)، قاشق (استیل)، چنگال (استیل)، کتری، لیوان و قندان به تعداد مورد نیاز - چاقو به تعداد مورد نیاز - شلنگ آب به متر از مورد نیاز - لباس کار، روپوش، پیشبند، دمایابی، کلاه، کفش و چکمه به تعداد مورد نیاز - تجهیزات مورد نیاز اتاق استراحت پرسنل شاغل در آشپزخانه (تخت خواب، کمد، جاکفشی، پتو و ...)
- تبصره: فروشنده موظف است تمامی تجهیزات و ملزومات صنعتی فوق الذکر را بصورت نو و سالم و قابل استفاده تهیه و از ابتدای قرارداد در محل مورد اجاره مستقر نماید.

۶۰. فروشنده باید دارای توان مالی مناسب باشد در حدی که به مدت ۲ ماه بتواند بدون اخذ وجه از خریدار به کلیه تعهدات خود عمل نماید.
۶۱. در صورتیکه غذای تعدادی از بیماران بخشها بنا به رعایت رژیم غذایی با برنامه غذایی بیمارستان متفاوت باشد، فروشنده ملزم به ارائه انواع غذای درخواستی توسط کارشناس تغذیه بیمارستان مربوطه خواهد بود.
۶۲. هر یک از متقاضیان ضمن بازدید از محل مورد مناقصه چنانچه نسبت به مفهوم اسناد و مدارک مناقصه ابهامی داشته باشند باید حداکثر تا یک روز پس از دریافت شرایط و اسناد مناقصه مراتب را کتباً به امور قراردادهای دانشگاه اعلام و تقاضای توضیح کتبی نمایند. (بازدید کلیه شرکت کنندگان در مناقصه قبل از ارائه پیشنهادات از محل موضوع مناقصه الزامی است).
۶۳. دانشگاه علوم پزشکی در قبول یا رد یک یا کلیه پیشنهادات واصله مطابق آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها و مؤسسات آموزش عالی مجاز می باشد و تحویل شرایط مناقصه هیچگونه تعهدی را برای دانشگاه ایجاد نمی نماید.
۶۴. مناقصه پذیر اقرار می نماید که مشمول ممنوعیت موضوع قانون راجع به منع مداخله وزراء و نمایندگان مجلس و کارمندان دولت در معاملات دولتی و کشوری مصوب دیماه ۱۳۳۷ نمی باشد و ضمناً تعهد مینماید که تا پایان اجرای قرارداد و تسویه حساب با دانشگاه به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در موضوع قرارداد سهیم و ذینفع نسازد و در غیر اینصورت خریدار پیمان را فسخ نموده و خسارات ناشی از فسخ پیمان و یا تأخیر در اجرای کار را نیز بنا به تشخیص خود از اموال فروشنده وصول خواهد نمود.
۶۵. فروشنده حق واگذاری مورد قرارداد را به هیچ عنوان و تحت هیچ شرایط به اشخاص حقیقی و حقوقی دیگر حتی بصورت وکالت، صلح نامه، عقدنامه و .... ندارد و در غیر اینصورت قرارداد بطور یکطرفه فسخ و ضمانت حسن انجام کار راساً توسط خریدار ضبط و مبلغ مقید در آن از بانک صادر کننده مطالبه و به نفع خریدار برداشت خواهد شد و فروشنده با امضاء برگ شرایط حق هر گونه اعتراض در این خصوص را از خود سلب می نماید.
۶۶. فروشنده موظف است ضمانت نامه بانکی به میزان ۱۰٪ درصد کل مبلغ قرارداد را به نام دانشگاه علوم پزشکی ارومیه با اعتبار ۱۲ ماه بابت ضمانت حسن اجرای تعهدات قانونی اخذ و به خریدار ارائه نماید و یا بصورت وجه نقد به حساب سپهر، بانک صادرات به شماره ۰۱۰۳۰۳۴۷۴۷۰۰۲ به نام دانشگاه علوم پزشکی ارومیه واریز و فیش مربوطه را جهت جبران خسارات و تعهدات قید شده در قرارداد تحویل خریدار نماید.

**تبصره: بدیهی است ضمانت نامه ارائه شده باید قابلیت تمدید تا ارائه تسویه حساب های قانونی قرارداد را دارا باشد.**

۶۷. در صورتیکه برنده اول مناقصه از تاریخ ابلاغ ظرف مدت ۷ روز کاری دانشگاه به استثنای ایام تعطیل نسبت به سپردن تضمین حسن انجام تعهدات و عقد قرارداد حاضر نشود سپرده شرکت در مناقصه به نفع دانشگاه علوم پزشکی ارومیه ضبط و مراتب به برنده دوم مناقصه ابلاغ خواهد شد و اگر آن نیز از تاریخ ابلاغ ظرف مدت ۷ روز کاری دانشگاه به استثنای ایام تعطیل نسبت به سپردن تضمین حسن انجام تعهدات و عقد قرارداد اقدام نکند سپرده او هم به نفع دانشگاه علوم پزشکی ارومیه ضبط خواهد شد.
۶۸. سپرده شرکت در مناقصه (نفرات اول و دوم) تا مرحله تنظیم قرارداد با نفر اول برنده مناقصه نزد دانشگاه خواهد بود مابقی سپرده ها پس از طی مراحل اداری مربوطه عودت داده خواهد شد.

**تبصره: کلیه اسناد و مدارک ارسالی (بجز سپرده شرکت در مناقصه) تحت هیچ شرایط و عناوینی مسترد نخواهد شد.**

۶۹. فروشنده اقرار می نماید که از جمیع قوانین و مقررات مربوط به شرایط احراز صلاحیت فروشنده، کار، بیمه، مالیات، عوارض و دیگر قوانین و مقررات کاملاً مطلع بوده و متعهد است که همه آنها را رعایت نماید، در هر حال، مسئولیت عدم رعایت قوانین و مقررات یاد شده بر عهده فروشنده است و هر زمان مشخص شود فروشنده موارد فوق را رعایت نکرده، قرارداد بطور یکطرفه فسخ و ضمانت حسن انجام تعهدات فروشنده توسط خریدار ضبط و مبلغ مقید در آن از بانک صادر کننده مطالبه و به نفع خریدار برداشت خواهد شد و فروشنده با امضاء برگ شرایط حق هر گونه اعتراض در این خصوص را از خود سلب می نماید.

**۷۰. استعمال دخانیات در داخل آشپزخانه حتی توسط پرسنل آشپزخانه ممنوع می باشد.**

۷۱. در صورتی که اختلافی بین خریدار و فروشنده پیش آید اعم از اینکه مربوط به اجرای عملیات موضوع قرارداد و یا تغییر و تفسیر هر یک از موارد شرایط عمومی آن باشد، چنانچه طرفین نتوانند موضوع اختلاف را از راه توافق رفع نمایند، باستناد ماده ۹۴ آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه، اختلاف ناشی از معاملات که بین طرفین معامله ایجاد می شود در کمیسیون مرکب از حداقل سه نفر که از طرف رئیس مؤسسه تعیین خواهد شد مطرح می گردد و تصمیم حداکثر افراد کمیسیون ماده ۹۴ برای طرفین لازم الاجرامی باشد.

**۷۲. اسنادی که فروشنده می بایست در زمان تحویل غذا ارائه دهد شامل:**

- یک برگ اصل فاکتور یا صورتحساب فروشنده که نشان دهنده شرح، کمیت، قیمت واحد و قیمت کل کالا باشد.
- یک برگ اصل صورتجلسه تحویل.



۷۳. حوادث قهری و غیر مترقبه (فورس ماژور) :

چنانچه به دلایلی خارج از حیطه اختیار طرفین به علت اتفاقاتی مانند جنگ، زلزله، سیل، طغیان‌های غیرعادی و همچنین آتش‌سوزی‌های دامنه‌دار که ناشی از تقصیر فروشنده نباشد که در عرف حقوقی به آن فورس ماژور می‌گویند انجام تمام یا قسمتی از تعهدات و وظایف موضع شرایط قرارداد امکان‌پذیر نباشد مادام که موانع ذکر شده برطرف نشده باشد عدم انجام تعهدات مزبور تخلف از آن محسوب نمی‌گردد.

۷۴. متقاضیان جهت تسلیم پیشنهادات خود لازم است به شکل زیر عمل نمایند پیشنهاد به شکل سه‌پاکتی «الف - ب - ج» ارائه گردد :  
توجه : (( از گذاشتن هر گونه مدارک اضافی در پاکتها خودداری نموده و تمام مدارک باید به ترتیب ذیل در پاکتها گذاشته شود ))

توجه : هر یک از سه پاکت الف، ب و ج باید جداگانه لاک و مهر شده و جمعاً در لفاف یا پاکت لاک و مهر شده دیگری گذاشته شوند و روی آنها نام و نشانی مناقصه گر، عنوان مناقصه، شماره تلفن همراه به وضوح نوشته شده باشد.

- پاکت « الف » حاوی :

فیش بانکی یا ضمانت نامه بانکی به مبلغ ۱/۳۹۱/۲۰۰/۰۰۰ ریال (به حروف) یک میلیارد و سیصد و نود و یک میلیون و دویست هزار ریال که در صورت واریز به صورت وجه نقد به حساب سپرده دانشگاه به شماره جاری ۰۱۰۳۰۳۴۷۴۷۰۰۲ بانک صادرات، کلیه شعب بانک صادرات قابل واریز می‌باشد و در صورت ارائه ضمانت نامه، باید به نفع حساب ذکر شده صادر شده باشد.

شناسه ملی دانشگاه : ۱۴۰۰۰۲۴۵۵۷۷ - کد اقتصادی دانشگاه : ۴۱۱۳۶۹۷۱۳۵۱۹ - کد پستی دانشگاه : ۸۳۷۳۴ - ۵۷۱۴۷ - شماره ثبت دانشگاه : ۱۳۳۴

تبصره ۱ : در صورتیکه مناقصه گر برای شرکت در مناقصه ضمانت نامه معتبر بانکی ارائه نماید این ضمانت نامه باید حداقل دارای سه ماه اعتبار باشد.

تبصره ۲ : اشخاص که در یک مناقصه شرکت می‌نمایند ولی بنا به دلایلی مناقصه تجدید می‌گردد می‌تواند با ضمانت نامه مأخوذه در آن مناقصه مجدداً شرکت نمایند به شرط آنکه ضمانت نامه مذکور اعتباری حداقل یک ماهه و قابلیت تمدید سه ماهه داشته باشد.

تبصره ۳ : ضمانت نامه‌های صادره از زیست‌بانک جهت حسن انجام کار و یا حسن انجام تعهدات و سپرده شرکت در مناقصه مورد قبول این دانشگاه نمی‌باشد.

تبصره ۴ : مناقصه گرانی که ضمانت نامه ارائه شده توسط آنها فاقد تمبر مالیاتی و ابطال شده توسط صادر کننده باشد از دور مناقصه حذف خواهند شد.

تبصره ۵ : به منظور ارائه خدمات بهتر و سریعتر جهت استرداد سپرده‌های دریافتی از شرکت‌هایی که وجه نقد به شماره حساب اعلامی دانشگاه واریز نموده‌اند، درج شماره حساب بانکی (ترجیحاً صادرات) بر روی پیوست شماره ۶ برگ شرایط و ارائه آن در پاکت الف الزامی می‌باشد.

تبصره ۶ : متقاضیان جهت دریافت اوراق شرایط مناقصه (از سایت‌های مربوطه) می‌بایست مبلغ ۲۰۰/۰۰۰ ریال (دویست هزار ریال) به حساب شماره ۲۱۷۸۴۹۰۰۱۲۰۰۷ نزد بانک ملی واریز و فیش مربوطه را در داخل پاکت «الف» گذاشته و به همراه سایر پاکتها در موعد مقرر تحویل دبیرخانه حراست دانشگاه نمایند. (این مبلغ قابل استرداد نمی‌باشد)

- پاکت « ب » حاوی :

- تصویر آگهی تاسیس و کلیه آگهی‌های تغییرات شرکت و تصویر اساسنامه (شرکتهایی که فعالیت آنها به موجب اساسنامه در راستای موضوع مناقصه باشد) و شماره و تاریخ ثبت.

- ارائه تصویر شناسه ملی اشخاص حقوقی.

- تصویر اعلام صلاحیت معتبر از اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی استان. توجه : صلاحیت صدور اشاره می‌بایست در ارتباط با موضوع مناقصه (امور تغذیه) باشد.

- شرکتهایی مجاز به شرکت در مناقصه خرید و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه می‌باشند که حداقل یکسال سابقه کار مفید یا پخت روزانه ۷۰۰ پرس غذا را در رزومه کاری خود داشته باشند. لازم به ذکر است ارسال نمونه قرارداد و رضایت نامه کتبی از محل کار فوق‌الذکر الزامی می‌باشد.

- برگ شرایط (شرایط عمومی و اختصاصی) حاضر که کلیه اوراق آن توسط افراد مجاز امضاء و مهر به مهر شرکت شده باشد. امضاهای مجاز همان است که در اساسنامه یا آخرین تغییرات ذکر گردیده، برای مثال اگر در اساسنامه یا آخرین تغییرات درج شده باشد که اوراق تعهدآور به امضاء مدیر عامل و رئیس هیئت مدیره معتبر می‌باشد، لازم است اوراق برگ شرایط توسط دو نفر ذکر شده امضاء گردد. برگ شرایط جزء اوراق تعهدآور تلقی می‌شود. (شرکت در صورت تغییر صاحبان امضاء اوراق تعهدآور که در اساسنامه قید شده، می‌بایست نمونه امضاء جدید را ضمیمه مدارک نماید).

تبصره ۱ : مناقصه پذیر اقرار می‌نماید که نمونه قرارداد پیوستی را بطور کامل رویت نموده است.

تبصره ۲ : امضاء افراد مجاز به صورت مهر (مهر امضاء) در تأیید اسناد، مورد قبول نمی‌باشد.

تبصره ۳ : کپی برابر اصل مدارک خواسته شده در حین عقد قرارداد برای شرکت برنده الزامی است در غیر آن سپرده شرکت در مناقصه شخص برنده به نفع دانشگاه ضبط خواهد شد و مناقصه گر با امضاء این شرایط حق هر گونه اعتراضی در این خصوص را از خود سلب می‌نماید.

- پاکت «ج» هاوی :

پیشنهاد قیمت خواهد بود که در این رابطه پیشنهاد دهندگان موظفند پس از بررسی دقیق موارد ، پیشنهادات خود را با خط خوانا و بدون قلم خوردگی و هیچگونه قید و شرطی و بعدد و بحروف و به ریال به روی پیوست شماره ۵ برگ شرایط درج و توسط افراد مجاز امضاء و مهرور به مهر شرکت نمایند . بدیهی است در صورت بروز اختلاف بین اعداد و حروف نوشته شده ، حروف مناط عمل قرار خواهد گرفت.

**\* تبصره : ارائه آنالیز قیمتها توسط پیشنهاد دهندگان قیمت الزامی می باشد. \***

- مرامل گشایش پاکتها مناقصه :

- ۱- باز کردن پاکت تضمین و کنترل آن ( پاکت الف )  
چنانچه پاکت الف مشکلی نداشته باشد ( پاکت ب ) بازگشایی می گردد .
- ۲- باز کردن پاکت صلاحیت شرکت و ارزیابی فنی ( پاکت ب )
- ۳- پس از بررسی مدارک ارائه شده (صلاحیت شرکت و سوابق و رزومه کاری) و در صورت تایید، پاکت ج که پیشنهاد قیمت می باشد بازگشایی شده و برنده مناقصه مشخص می شود ، لازم به ذکر است شرکتی که مناسب ترین قیمت را پیشنهاد نموده باشد (با تصمیم اعضای کمیسیون مناقصه) به عنوان برنده مناقصه اعلام خواهد گردید و پس از تأیید نهایی رئیس دانشگاه مطابق مقررات و قوانین مربوطه کتباً به برنده ابلاغ خواهد شد. در صورت عدم تأیید مدارک پاکت الف و ب ، سپرده شرکت عودت داده می شود.
۷۵. کلیه اشخاص حقوقی که فعالیت آنها بر اساس اساسنامه یا آخرین تغییرات در موضوع فعالیت شرکت در ارتباط با ارائه خدمات (عمومی و اختصاصی «تغذیه») قید گردیده و منع قانونی نداشته باشند می توانند در این مناقصه شرکت کنند.
۷۶. شرکت در مناقصه و دادن پیشنهاد به منزله قبول اختیارات و تکالیف قانونی مناقصه گزار و اطلاع کامل شرکت کننده در مناقصه از کلیه شرایط موضوع مناقصه می باشد و مناقصه گر با امضاء اوراق و فرمهای پیوست ملزم به اجرای مفاد آنها می شود.
۷۷. مناقصه پذیران می بایست اوراق شرایط و مدارک و فرم مربوط به مشخصات شرکت (فرم ارسالی از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی) را در مهلت مقرر از سایت دانشگاه به آدرس: <http://www.monaghesat.umsu.ac.ir> و یا سایت پایگاه ملی اطلاع رسانی مناقصات به آدرس: <http://iets.mporg.ir> داندلود نمایند و پس از تکمیل کامل فرم فوق الذکر آن را قبل از انقضاء مدت عودت پاکتها پیشنهادات به دبیرخانه حراست دانشگاه تحویل نمایند و پاکتها پیشنهادی خود را نیز در موعد مقرر به دبیرخانه حراست دانشگاه واقع در بلوار رسالت - کوی اورژانس - دانشگاه علوم پزشکی - ساختمان حراست تحویل نمایند.
- تبصره ۱ : بدیهی است دریافت اسناد از سایت (سایت دانشگاه یا سایت پایگاه ملی اطلاع رسانی مناقصات) فقط در زمان مقرر که توسط دانشگاه اعلام خواهد شد قابل داندلود خواهد بود.

تبصره ۲ : متقاضیان جهت دریافت اوراق شرایط مناقصه (از سایت های مربوطه) می بایست مبلغ ۲۰۰/۰۰۰ ریال (دویست هزار ریال) به حساب شماره ۲۱۷۸۴۹۰۰۱۲۰۰۷ نزد بانک ملی واریز و فیش مربوطه را در داخل پاکت «الف» گذاشته و به همراه سایر پاکتها در موعد مقرر تحویل دبیرخانه حراست دانشگاه نمایند. (این مبلغ قابل استرداد نمی باشد)

۷۸. فرم قرارداد های خرید و اجاره منضم به برگ شرایط می باشد و مناقصه پذیر ملزم است تمام صفحات برگ شرایط را مهر و امضاء نماید.
۷۹. اشخاص شرکت کننده پس از بررسی دقیق موارد اشاره شده می بایست پیشنهادات خود را به صورت سه پاکت «الف» - «ب» - «ج» سر بسته و لاک و مهر شده حداکثر تا ساعت ۱۶ مورخه ۹۶/۱۲/۷ به دبیرخانه حراست دانشگاه (واقع در ارومیه - بلوار رسالت - انتهای کوی اورژانس - ستاد دانشگاه علوم پزشکی) تحویل و رسید دریافت نمایند.

۸۰. محل اقامت قانونی فروشنده و شماره تلفن همان است که در برگه رسید دریافت اسناد مناقصه ذکر می کند و هرگونه تلگرام ، فاکس و یا نامه ای که با پست سفارشی به آدرس قانونی فروشنده ارسال گردد، ابلاغ رسمی تلقی میگردد و فروشنده متعهد است در صورت تغییر محل و یا شماره تلفن مراتب را به خریدار رسماً ظرف ۵ روز اعلام و ابلاغ نماید .
۸۱. بدون تکمیل و ارائه چک لیست همراه پاکات مناقصه، دبیرخانه حراست دانشگاه از دریافت پاکات خودداری نموده و بدیهی است بعد از اتمام مهلت مقرر در شرایط هیچگونه عذری در این خصوص پذیرفته نخواهد شد.

۸۲. داندلود شرایط مناقصه از تاریخ ۹۶/۱۱/۱۶ لغایت ۹۶/۱۱/۲۴ (از طریق سایت دانشگاه به آدرس: <http://www.monaghesat.umsu.ac.ir> یا سایت پایگاه ملی اطلاع رسانی مناقصات به آدرس: <http://iets.mporg.ir>) و اعاده آن حداکثر تا ساعت ۱۶ مورخ ۹۶/۱۲/۷ (به دبیرخانه حراست دانشگاه واقع در ارومیه - بلوار رسالت - انتهای کوی اورژانس - ستاد دانشگاه علوم پزشکی) می باشد.

**\* شرکت کنندگان جهت اطلاع از آخرین اصلاحات احتمالی مکلف می باشند که در آخرین روز مهلت دانلود مراتب را از سایت پیگیری نمایند و اعتراضات بعدی در این خصوص مسموع نخواهد بود.**

**۸۳. کمیسیون مناقصه در ساعت ۹ صبح روز سه شنبه مورخه ۹۶/۱۲/۸ تشکیل و نتایج مربوطه پس از بررسی طی مراحل آئین نامه ای در فرصت مقتضی اعلام خواهد شد .**

**۸۴. پیشنهادات واصله در تاریخ ۹۶/۱۲/۸ با حضور اعضاء یا نمایندگان کمیسیون مورد بررسی قرار خواهد گرفت . بدیهی است به پیشنهادات کلی ، مبهم ، مخدوش ، فاقد فیش بانکی یا ضمانت نامه بانکی و برگ شرایط و نیز پیشنهاداتی که با قید و شرط و بعد از موعد مقرر ارسال شده باشد ، ترتیب اثر داده نخواهد شد و دانشگاه در حین بررسی و پس از آن در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادات مختار خواهد بود .**

**۸۵. دانشگاه حق تغییر ، اصلاح یا تجدید نظر در اسناد و مشخصات را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادهای خود محفوظ می دارد و اگر چنین موردی پیشی آید مراتب به دریافت کنندگان شرایط اطلاع رسانی خواهد شد ، در صورتیکه پیشنهادی قبل از اطلاع رسانی مراتب مزبور تسلیم شده باشد پیشنهاد دهنده حق دارد تقاضای استرداد آن را بنماید از آنجا که ممکن است تجدید نظر یا اصلاح در اسناد مشخصات مستلزم تغییر مقادیر یا قیمتها باشد در این صورت دانشگاه می تواند آخرین مهلت دریافت پیشنهادهای را با اطلاع رسانی از طریق سایت به تعویق اندازد به نحوی که آنان فرصت کافی برای اصلاح و تجدید نظر در پیشنهاد خود را داشته باشند.**

**۸۶. شرکتهایی که در موضوع مناقصه مربوطه در سالیاری مشارکت و بعد از انتخاب بعنوان برنده از عقد قرارداد اعلام انصراف نمایند مجاز به شرکت مجدد در همان مناقصه نمی باشند.**

**۸۷. هر گونه وصول گزارش از مدیریت حراست دانشگاه و سایر مراجع نظارتی مبنی بر عدم صلاحیت هر یک از شرکت کنندگان موجب حذف آنها از دور مناقصه خواهد بود. ضمناً در خصوص وصول گزارش با مستندات مربوطه از واحدهای تابعه دانشگاه ظرف دو سال گذشته مبنی بر عدم رضایت، عملکرد نامطلوب، تخلف شرکت منضم به مستندات مربوطه در صورت تصمیم کمیسیون از دور مناقصه حذف خواهد شد.**

**\* شرایط مناقصه دارای ۸۷ بند و ۴۶ تبصره و ۱۷ صفحه به انضمام ۷ پیوست در ۲۱ صفحه شامل : صورت آنالیز غذاها ، پیشنهاد قیمت ، برنامه غذایی و چک لیست نظارتی و ... و ۶ صفحه فرم قرارداد خرید غذا و ۳ صفحه فرم قرارداد اجاره می باشد. (ز-۹۶/۱۱/۱۶)**

**« امور قراردادهای ، مناقصات و مزایادات**

**دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی آذربایجان غربی »**

پیوست شماره ۱

کلیه وسایل و تجهیزات تحویلی به مستأجر در محل مورد اجاره (آشپزخانه مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه)

ردیف	وسایل و تجهیزات تحویلی به مستأجر	تعداد
۱	دیگ دو جداره پلوپز استیل	یک دستگاه
۲	دیگ دو جداره خورشت پز استیل	یک دستگاه
۳	میز کار استیل به ابعاد ۱۸۰*۶۵*۸۸ سانتی متر	دو عدد
۴	یخچال ویترونی بالای صفر	یک دستگاه
۵	اجاق گاز زمینی سه شعله	دو عدد
۶	کانتنر گرم استیل توزیع غذا	یک دستگاه
۷	کانتنر سرد استیل توزیع غذا	یک دستگاه
۸	کانتنر ساده استیل	یک دستگاه
۹	آب سرد کن	یک دستگاه
۱۰	کولر آبی	دو دستگاه
۱۱	اجاق گاز فر دار استیل	یک دستگاه
۱۲	ظرف سیخ استیل متحرک	یک عدد
۱۳	جا ظرفی استیل متحرک سه طبقه	دو عدد

پیوست شماره ۲

شرح خدمات

ردیف	شرح	تعداد پرس میانگین روزانه
۱	صبحانه	۵۵۰ پرس
۲	ناهار	۷۵۰ پرس (اطفال ۱۵۰ پرس - بزرگسال ۶۰۰ پرس)
۳	میان وعده‌ها (صبح و عصر)	۴۰۰ پرس
۴	شام	۷۰۰ پرس (اطفال ۱۵۰ پرس - بزرگسال ۵۵۰ پرس)

جدول ساعات توزیعی

شرح	صبحانه	میان وعده (۱) صبح	ناهار	میان وعده (۲) بعدازظهر	شام	میان وعده قبل خواب (۳)
کارکنان	۸ الی ۹	—	۱۳ الی ۱۴/۳۰	—	۲۰/۳۰ الی ۲۲	—
بیماران	۶ الی ۷	۹ الی ۱۰	۱۲ الی ۱۳	۱۶ الی ۱۷	۱۹ الی ۲۰	۲۱ الی ۲۲

برنامه غذایی هفتگی برای نمونه

ایام هفته	صبحانه	میان وعده (۱)	ناهار	میان وعده (۲)	شام	میان وعده (۳)
شنبه	نان+پنیر+خیار+شیر	معمولی - دیابتی - پرپروتئین - گاواژ	چلو جوجه کباب یا چلو کباب + سوپ رشته + سالاد فصل تک نفره بسته بندی شده	دیابتی	چلو خورشت قورمه سبزی یا ماکارونی + سوپ رشته + سالاد فصل	شیر یا ماست تک نفره
یکشنبه	نان + تخم مرغ + گوچه فرنگی + شیر	معمولی - دیابتی - پرپروتئین - گاواژ	شوید پلو با ماهی یا چلو مرغ + سوپ جو + پیاز ، جعفری و لیمو	دیابتی	چلو جوجه کباب یا چلو تن ماهی + سوپ جو + ماست تک نفره بسته بندی شده	شیر یا ماست تک نفره
دوشنبه	نان + پنیر + خیار + شیر	معمولی - دیابتی - پرپروتئین - گاواژ	چلو خورشت فصل (لویا سبزی یا کرفس) یا آبگوشت + آش ترش + ماست تک نفره بسته بندی شده	دیابتی	چلو خورشت قیمه یا چلو خورشت لویا سفید + آش رشته + سالاد فصل تک نفره بسته بندی شده	شیر یا ماست تک نفره
سه شنبه	نان + کره + عسل + شیر دیابتی : نان + پنیر + گوچه فرنگی + شیر	معمولی - دیابتی - پرپروتئین - گاواژ	چلو مرغ یا کوفته + سوپ سفید + سالاد فصل تک نفره بسته بندی شده	دیابتی	چلو کباب گوینده یا چلو مرغ + سوپ سفید + ماست تک نفره بسته بندی شده	شیر یا ماست تک نفره
چهارشنبه	نان + تخم مرغ + گوچه فرنگی + شیر	معمولی - دیابتی - پرپروتئین - گاواژ	چلو خورشت قورمه سبزی + آش رشته + ماست تک نفره بسته بندی شده اطفال : ماکارونی	دیابتی	انواع پلو (لویا پلو یا هویج پلو یا عدس پلو) + آش رشته + ماست تک نفره بسته بندی شده پرسنل : کوفته	شیر یا ماست تک نفره
پنجشنبه	نان + کره + عسل یا مربا + شیر دیابتی : نان + پنیر + خیار + شیر	معمولی - دیابتی - پرپروتئین - گاواژ	چلو کباب گوینده یا چلو تن ماهی + سوپ رشته + سالاد فصل تک نفره بسته بندی شده	دیابتی	خوراک مرغ یا آبگوشت + سوپ رشته + سالاد فصل تک نفره بسته بندی شده	شیر یا ماست تک نفره
جمعه	نان + تخم مرغ + گوچه + شیر	دیابتی - پرپروتئین - گاواژ	چلو خورشت قیمه یا چلو خورشت لویا سفید + سوپ جو + ماست تک نفره پرسنل : کوفته	دیابتی	چلو مرغ یا چلو جوجه کباب + سوپ جو + ماست تک نفره بسته بندی شده	شیر یا ماست تک نفره



پیوست شماره ۳

آنالیز لیست غذایی مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه (بزرگسالان)

نوع غذا	آنالیز غذایی
چلو کباب کوبیده	وزن خام: گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۲۰ گرم. روغن مایع ۳۰ گرم. گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم. برنج ۱۵۰ گرم. کره ۱۰ گرمی یک عدد. فلفل سبز یک عدد و پیاز و سماق و ادویه و نمک به مقدار لازم.
زرشک پلو با مرغ	وزن خام: گوشت مرغ فقط ران و سینه ۳۰۰ گرم (بدون پوست و ضایعات). برنج ۱۵۰ گرم. زرشک ۵ گرم. پیاز و رب به مقدار لازم. روغن ۳۰ گرم. زعفران برای ۱۰۰ نفر ۲ مثقال.
چلو خورشت قرمه سبزی	وزن خام: گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. برنج ۱۵۰ گرم. سبزی فورمه پاک شده ۱۰۰ گرم. لوبیا قرمز ۳۰ گرم. لیمو عمانی ۳ گرم. پیاز و رب و ادویه و نمک به مقدار لازم.
چلو خورشت قیمه	وزن خام: گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. برنج ۱۵۰ گرم. لپه ۲۰ گرم. پیاز و رب و ادویه و نمک به مقدار لازم. سیب زمینی یا بادمجان ۱۰۰ گرم (سرخ کرده ۵۰ گرم).
چلو جوجه کباب	وزن خام: گوشت مرغ بدون استخوان ۱۵۰ گرم. کره ۱۵ گرمی ۱ عدد. روغن ۲۰ گرم. برنج ۱۵۰ گرم. زعفران به مقدار لازم. گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم. پیاز و زعفران و آبلیمو به مقدار لازم.
چلو خورشت با بادمجان یا کدو	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. بادمجان یا کدو ۲۰۰ گرم. گوجه فرنگی یک عدد. رب و آبلیمو و مواد افزودنی به مقدار لازم. لپه ۱۵ گرم.
باقلا پلو با گوشت	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. باقلا خشک ۲۵ گرم شویده تازه ۱۰۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. پیاز و رب و ادویه و نمک به مقدار لازم.
سبزی پلو با ماهی قزل آلا (چلو ماهی)	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. سبزی پاک شده ۵۰ گرم. ماهی قزل آلا پاک شده ۲۵۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. لیموترش ۵۰ گرم. آرد سوخاری و پیاز و آبلیمو به میزان لازم.
چلو خورشت کرفس	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. کرفس پاک شده ۱۵۰ گرم. نعناع و جعفری ۵۰ گرم. آبلیمو یا آبغوره ۱۵ گرم. پیاز و رب و ادویه و نمک به مقدار لازم.
چلو خورشت لوبیا سفید	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. سیب زمینی ۷۰ گرم (سرخ کرده ۵۰ گرم). گوجه فرنگی یک عدد. لوبیا سفید ۲۵ گرم. لیمو عمانی ۳ گرم. زعفران و نمک به میزان لازم.
چلو تن ماهی	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. تن ماهی مرغوب (شیلتون یا سیگارو یا تحفه یا ساحل) ۱۸۰ گرم. لیمو ترش ۲۵ گرم.

نوع غذا	آنالیز غذایی
انواع پلو با گوشت (لوبیا پلو- هویج پلو- استانبولی- عدس پلو)	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. لوبیا سبز یا هویج یا سیب زمینی یا عدس پخته ۵۰ گرم. زعفران و نمک به میزان لازم.
چلو خورشت لوبیا سبز	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. لوبیا سبز ۸۰ گرم. زعفران و نمک به میزان لازم.
انواع پلو با مرغ (لوبیا پلو- هویج پلو- استانبولی- عدس پلو)	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. گوشت مرغ بدون استخوان ۱۵۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. لوبیا سبز یا هویج یا سیب زمینی یا عدس پخته ۵۰ گرم. زعفران و نمک به میزان لازم.
چلو مرغ رژیمی	وزن خام: برنج ۱۲۰ گرم. مرغ ۲۰۰ گرم. هویج ۵۰ گرم. نخود فرنگی ۳۰ گرم. گوجه فرنگی یک عدد. کدو ۹۰ گرم.
خوراک مرغ رژیمی	وزن خام: مرغ آب پز ۳۰۰ گرم (بدون پوست و ضایعات). هویج ۵۰ گرم. نخود فرنگی ۳۰ گرم. گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم. کدو ۹۰ گرم. (جهت بیماران دارای رژیم کم نمک)
خوراک ماهی قزل آلا رژیمی	وزن خام: ماهی قزل آلا ۲۰۰ گرم. سیب زمینی ۱۰۰ گرم. لیموترش یک عدد. روغن ۳۰ گرم. گوجه فرنگی یک عدد.
چلو خورشت لوبیا چیتی	وزن خام: برنج ۱۵۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. سیب زمینی ۱۰۰ گرم (سرخ کرده ۵۰ گرم). گوجه فرنگی یک عدد. لوبیا چیتی ۲۵ گرم. زعفران و نمک به میزان لازم. لیمو عمانی ۳ گرم.
غذای سرد سحری	وزن خام: خامه عسل تک نفره بسته بندی شده ۱۰۰ گرم. پنیر تک نفره ۳۰ گرم. شیر پاستوریزه پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی یک عدد. یک لیوان چای. نان روغنی نصف یک قرص نان. میوه (موز) یک عدد ۱۵۰ گرم.
رژیم پر پروتئین	وزن خام: برنج ۱۲۰ گرم. گوشت گوساله ۱۰۰ گرم. سینه مرغ ۲۵۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. رب و ادویه به میزان لازم.

پیوست شماره ۳

آنالیز لیست غذایی مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه (بزرگسالان)

نوع غذا	آنالیز غذایی
خوراک مرغ (آپیز - سوخاری)	وزن خام: گوشت مرغ فقط ران و سینه بدون پوست ۳۰۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. سیب زمینی ۱۰۰ گرم. رب ۲۰ گرم. ادویه و نمک به مقدار کافی. زعفران برای ۱۰۰ نفر ۲ مثقال. خیارشور ۶۰ گرم. گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم
خوراک تن ماهی	وزن خام: تن ماهی ۱۸۰ گرم (شیلتون یا سیکارو یا تحفه یا شیما تن و یا ساحل). سیب زمینی ۱۰۰ گرم (سرخ شده ۵۰ گرم). گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم. لیموترش ۵۰ گرم. خیارشور ۶۰ گرم.
کوفته	وزن خام: گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. لپه ۱۵ گرم. سبزی کوفته ۱۰ گرم. رب ۲۰ گرم. تخم مرغ یک دوم. برنج یا بلغور ۱۰ گرم. سیب زمینی ۸۰ گرم.
خوراک کوبیده	وزن خام: گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۲۴۰ گرم (دو سیخ ۱۲۰ گرمی). گوجه فرنگی ۲۰۰ گرم. لیموترش ۲۵ گرم. فلفل سبز و پیاز و جعفری به میزان لازم.
ماکارونی	وزن خام: ماکارونی (تک یا زر ماکارون) ۱۴۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. رب ۴۵ گرم. ادویه و پیاز به مقدار لازم. فلفل دلمه ای ۱۰ گرم. سیب زمینی ۷۰ گرم.
سالاد الویه	وزن خام: تخم مرغ یک دوم. سس مایونز ۳۰ گرم. سیب زمینی ۵۰ گرم. نخود سبز ۴۰ گرم. سینه مرغ ۵۰ گرم. خیارشور ۶۰ گرم.
کتلت	وزن خام: گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. سیب زمینی ۱۰۰ گرم (سرخ شده ۵۰ گرم). پیاز ۲۰ گرم. خیارشور ۶۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. گوجه فرنگی و لیمو ترش یک عدد. تخم مرغ یک سوم یک عدد. آرد و رب گوجه فرنگی به میزان لازم.
کوکو سیب زمینی	وزن خام: سیب زمینی ۱۰۰ گرم. تخم مرغ یک دوم. روغن ۳۰ گرم. گوجه فرنگی یک عدد. خیارشور ۶۰ گرم. آرد به میزان لازم.
کوکو سبزی	وزن خام: سبزی پاک شده ۱۰۰ گرم. تخم مرغ یک دوم یک عدد. روغن ۳۰ گرم. آرد ۵ گرم. گوجه فرنگی یک عدد. آرد به میزان لازم.
آبگوشت	وزن خام: گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۱۰۰ گرم. سیب زمینی ۵۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. روغن ۳۰ گرم. نخود ۲۵ گرم. رب و ادویه و نمک به مقدار کافی.
خوراک جوجه کباب	وزن خام: گوشت مرغ بدون استخوان ۲۵۰ گرم. کره ۱۵ گرمی ۱ عدد. زعفران به مقدار لازم. گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم. لیموترش ۲۵ گرم. سیب زمینی سرخ شده ۵۰ گرم. پیاز و زعفران و آبلیمو به مقدار لازم.

## آنالیز لیست غذایی مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه (اطفال)

نوع غذا	آنالیز غذایی
چلو کباب کوبیده	<b>وزن خام:</b> گوشت گوساله منجمد (مورد تائید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۹۰ گرم. روغن مایع ۲۰ گرم. گوجه فرنگی ۷۰ گرم. برنج ۱۰۰ گرم. کره ۱۰ گرمی یک عدد. فلفل سبز یک عدد و پیاز و سماق و ادویه و نمک به مقدار لازم.
زرشک پلو با مرغ	<b>وزن خام:</b> گوشت مرغ فقط ران و سینه ۲۵۰ گرم (بدون پوست و ضایعات). برنج ۱۰۰ گرم. زرشک ۵ گرم. پیاز و رب به مقدار لازم. روغن ۲۰ گرم. زعفران برای ۱۰۰ نفر ۲ مثقال.
چلو خورشت قرمه سبزی	<b>وزن خام:</b> گوشت گوساله منجمد (مورد تائید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۷۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. برنج ۱۰۰ گرم. سبزی قورمه پاک شده ۷۰ گرم. لوبیا قرمز ۳۰ گرم. لیمو عمانی ۳ گرم. پیاز و رب و ادویه و نمک به مقدار لازم.
چلو خورشت قیمه	<b>وزن خام:</b> گوشت گوساله منجمد (مورد تائید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۷۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. برنج ۱۰۰ گرم. لپه ۲۰ گرم. پیاز و رب و ادویه و نمک به مقدار لازم. سیب زمینی یا بادمجان ۷۰ گرم
چلو جوجه کباب	<b>وزن خام:</b> گوشت مرغ بدون استخوان ۱۲۰ گرم. کره ۱۰ گرمی ۱ عدد. روغن ۱۰ گرم. برنج ۱۰۰ گرم. زعفران به مقدار لازم. گوجه فرنگی ۷۰ گرم. پیاز و زعفران و آبلیمو به مقدار لازم.
چلو خورشت لوبیا سبز	<b>وزن خام:</b> برنج ۱۰۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تائید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۷۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. لوبیا سبز ۶۰ گرم. زعفران و نمک به میزان لازم.
سبزی پلو با ماهی قزل آلا (چلو ماهی)	<b>وزن خام:</b> برنج ۱۰۰ گرم. سبزی پاک شده ۳۰ گرم. ماهی قزل آلا پاک شده ۱۸۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. لیموترش ۲۵ گرم. آرد سوخاری و پیاز و آبلیمو به میزان لازم.
چلو خورشت کرفس	<b>وزن خام:</b> برنج ۱۰۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تائید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۷۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. کرفس پاک شده ۱۰۰ گرم. نعناع و جعفری ۳۰ گرم. آبلیمو یا آبغوره ۱۵ گرم. پیاز و رب و ادویه و نمک به مقدار لازم.
چلو خورشت لوبیا سفید	<b>وزن خام:</b> برنج ۱۰۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تائید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۷۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. پیاز ۱۰ گرم. سیب زمینی ۶۰ گرم - گوجه فرنگی ۶۰ گرم. لوبیا سفید ۲۰ گرم. لیمو عمانی ۳ گرم. زعفران و نمک به میزان لازم.

پیوست شماره ۳

آنالیز لیست غذایی مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه (اطفال)

نوع غذا	آنالیز غذایی
انواع پلو با گوشت (لوبیا پلو-هویج پلو- استانبولی- عدس پلو)	<b>وزن خام:</b> برنج ۱۰۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۷۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. لوبیا سبز یا هویج یا سیب زمینی یا عدس پخته ۴۰ گرم. زعفران و نمک به میزان لازم.
انواع پلو با مرغ (لوبیا پلو-هویج پلو- استانبولی- عدس پلو)	<b>وزن خام:</b> برنج ۱۰۰ گرم. گوشت مرغ بدون استخوان ۱۰۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. لوبیا سبز یا هویج یا سیب زمینی یا عدس پخته ۴۰ گرم. زعفران و نمک به میزان لازم.
ماکارونی	<b>وزن خام:</b> ماکارونی (تک یا زر ماکارون) ۱۰۰ گرم. گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۷۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. رب ۳۰ گرم. ادویه و پیاز به مقدار لازم. فلفل دلمه ای ۱۰ گرم. سس قرمز تک نفره. سیب زمینی ۴۰ گرم.
خوراک مرغ (آبیز- سوخاری)	<b>وزن خام:</b> گوشت مرغ فقط ران و سینه بدون پوست ۲۵۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. سیب زمینی ۷۰ گرم. رب ۲۰ گرم. ادویه و نمک به مقدار کافی. زعفران برای ۱۰۰ نفر ۲ مثقال. خیارشور ۴۰ گرم. گوجه فرنگی ۷۰ گرم.
کوفته	<b>وزن خام:</b> گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۷۰ گرم. پیاز ۱۵ گرم. لپه ۱۵ گرم. سبزی کوفته ۱۰ گرم. رب ۱۰ گرم. تخم مرغ یک دوم. برنج یا بلغور ۱۰ گرم. سیب زمینی ۵۰ گرم.
آبگوشت	<b>وزن خام:</b> گوشت گوساله منجمد (مورد تأیید کارشناس تغذیه) بدون چربی ۷۰ گرم. سیب زمینی ۴۰ گرم. پیاز ۲۰ گرم. روغن ۲۰ گرم. نخود ۲۰ گرم. رب و ادویه و نمک به مقدار کافی.

**آنالیز لیست غذایی مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه (بزرگسالان و اطفال)**

نوع غذا	آنالیز غذایی
نان+پنیر+خیار+شیر	پنیر تک نفره بسته بندی شده ۳۰ گرم. شیر سه گوش پاکتی ۲۰۰ سی سی و یک لیوان چای. خیار ۱۰۰ گرم
نان+کره و عسل+شیر	عسل تک نفره بسته بندی شده ۲۰ گرم. کره پاستوریزه حیوانی ۳۰ گرم. شیر سه گوش پاکتی ۲۰۰ سی سی. یک لیوان چای.
نان+کره + مربا + شیر	مربا ۲۰ گرم. کره پاستوریزه حیوانی ۳۰ گرم. شیر سه گوش پاکتی ۲۰۰ سی سی. یک لیوان چای.
نان+تخم مرغ + کره+شیر	تخم مرغ یک عدد. کره پاستوریزه حیوانی ۱۰ گرم. شیر سه گوش پاکتی ۲۰۰ سی سی. یک لیوان چای .
نان + تخم مرغ+ گوجه فرنگی +شیر	تخم مرغ یک عدد. شیر سه گوش پاکتی ۲۰۰ سی سی. یک لیوان چای . گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم.
نان+حلوا شکری +شیر	حلوا شکری ۵۰ گرم . شیر سه گوش پاکتی ۲۰۰ سی سی. یک لیوان چای .
نان+پنیر و کره+شیر	پنیر تک نفره بسته بندی شده ۳۰ گرم. کره پاستوریزه حیوانی ۳۰ گرم. شیر سه گوش پاکتی ۲۰۰ سی سی. یک لیوان چای .
نان+سیب زمینی + تخم مرغ + شیر	سیب زمینی آب پز ۱۵۰ گرم . تخم مرغ یک عدد . گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم. شیر پاکتی ۲۰۰ سی سی یک عدد
شیر	یک عدد شیر سه گوش پاکتی ۲۰۰ سی سی. (جهت پرسنل ، اعلام شده از طرف کارشناس تغذیه)

**توضیحات مهم :**

❖ ساعات توزیع غذا و نوع غذای سرو شده جهت بیماران و کادر در فصول مختلف سال بر حسب برنامه

ارائه شده از سوی کارشناس واحد تغذیه تغییر خواهد کرد .

❖ غذای بیماران و کادر و همراهان بیمار مطابق مواد ۱۰ و ۱۹ برگ شرایط سرو خواهد شد.

❖ صبحانه و نهار و شام بیماران در ظرفی که در ماده ۴۳ ذکر گردید سرو خواهد شد. (ماده ۴۳ برگ شرایط)

❖ در وعده های غذایی صبحانه یک قرص نان ، نهار نصف قرص نان ، شام نصف قرص نان و به

همراه خوراکیها و کوفته و آبگوشت دو قرص نان سرو خواهد شد. (وزن هر قرص نان ۱۲۰ گرم

می باشد) لازم به ذکر است در صورت صلاحدید کارشناس تغذیه نان برای بیماران رژیمی از

نوع سبوس دار باید تهیه گردد.

❖ وزن مواد غذایی ذکر شده در کلیه غذاها تماماً خام و پاک شده و آماده طبخ می باشد.



- ❖ وزن لاشه مرغهای مورد استفاده به هیچ وجه کمتر از ۱/۵ کیلو گرم نباشند و مرغ کشتار روز استفاده گردد.
- ❖ نوع برنج مصرفی باید مرغوب پاکستانی و مورد تأیید کارشناس تغذیه باشد.
- ❖ اوزان کلیه گوشتهای عنوان شده بدون استخوان می باشد.
- ❖ تمامی مواد غذایی استفاده شده در وعده صبحانه (کره ، مربا ، پنیر ، شیر و حلوا شکری) باید بصورت بسته بندی شده تک نفره و دارای مجوز بهداشتی باشد.
- ❖ ارائه گواهی مهارت آشپزی معتبر قبل از شروع به کار برای آشپز الزامی است.
- ❖ در صورت درخواست و صلاحدید کارشناس ناظر تغذیه جهت بیماران به جای ماهی قزل آلا از فیله ماهی و در صورت درخواست کادر به جای ماهی قزل آلا از تن ماهی ۱۸۰ گرمی مرغوب (شیلتون یا سیگارو یا تحفه یا ساحل) استفاده خواهد شد.
- ❖ ورود و توقف خودروهای شخصی پیمانکار و پرسنل تحت امر او به داخل محوطه بیمارستان ممنوع میباشد.
- ❖ برقراری تهویه مطلوب و سرمایش و گرمایش مناسب سلف سرویسی و تأمین و نگهداری ادوات مربوطه اعم از کولر و... بر عهده پیمانکار است.
- ❖ نگهداری و تخلیه چاهک چربی گیر آشپزخانه بر عهده پیمانکار است. این امر می بایست هفته ای حداقل یک بار انجام گیرد. حمل و دفع زباله مربوطه و همچنین رعایت نظافت و جلوگیری از ورود آشغال و اجسام خارجی به محل چاهک از وظایف پیمانکار می باشد.
- ❖ تبصره: در صورت مسدود شدن چاهک و برگشت فاضلاب کلیه خسارات وارده به ابنیه ، تاسیسات و سایر مایملک کارفرما از محل مطالبات یا تعهد حسن انجام کار پیمانکار برداشت خواهد شد و اعتراضات بعدی مسموع نخواهد بود.

آنالیز لیست غذایی مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه (بزرگسالان و اطفال)

نوع غذا	آنالیز غذایی
شیر	یک عدد شیر پاکتی سه گوش تک نفره (۲۰۰ سی سی)
آبمیوه	یک عدد آبمیوه پاکتی ۲۰۰ سی سی (تتراپک)
میوه	یک واحد میوه فصل ۱۵۰ گرم
سوپ رشته	وزن خام: سینه مرغ ۲۰ گرم، جو ۱۵ گرم، رشته فرنگی ۱۵ گرم، سیب زمینی ۱۵ گرم، هویج ۱۰ گرم، سبزی ۱۰ گرم، آبلیمو و مواد افزودنی.
سوپ جو	وزن خام: جو ۲۰ گرم، هویج ۲۰ گرم، سیب زمینی ۲۰ گرم، رشته ۵ گرم، نخود فرنگی ۵ گرم، روغن ۵ گرم، آبلیمو و رب و پیاز به میزان لازم.
سوپ سفید	وزن خام: هویج ۱۰ گرم، جو پرک شده ۲۰ گرم، قارچ ۵ گرم، شیر ۵۰ سی سی، خامه ۵ گرم، نخود فرنگی ۵ گرم، روغن یا کره ۵ گرم، آبلیمو و مواد افزودنی به میزان لازم.
سالاد	(پیاز ۲۵ گرم، خیار ۵۰ گرم، گوجه فرنگی ۵۰ گرم، آبلیمو و نمک ۵ گرم) یا (کاهو ۵۰ گرم، کلم ۶۰ گرم، هویج ۱۰ گرم، سس مایونز بسته بندی ۱ عدد) یا اسفناج ۲۵۰ گرم پاک شده + ماست ۲۴۰ گرم
پنیر و خیار	ماست چکیده ۷۰ گرم یا پنیر پرورده ۳۰ گرم، خیار ۱۰۰ گرم، گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم.
میان وعده معمولی ۱: شیر و کیک بابیسکوئیت	شیر تک نفره سه گوش ۲۰۰ سی سی یک عدد، کیک تک نفره ۷۰ گرم یک عدد یا سه عدد ساقه طلایی.
میان وعده معمولی ۲: کیک و میوه	یک عدد کیک تک نفره ۷۰ گرم + یک عدد میوه فصل به وزن ۱۵۰ گرم.
میان وعده معمولی ۳: فرنی آرد برنج	وزن خام: آرد برنج ۱۰ گرم، نشاسته ۵ گرم، شکر ۵۰ گرم، خلال بادام ۱۰ گرم، شیر ۱۰۰ سی سی، گلاب و وانیل و پودر نارگیل به میزان لازم.
میان وعده معمولی ۴: شیر موز	موز ۵۰ گرم، شیر ۲۰۰ سی سی، شکر ۱۵ گرم (یک عدد لیوان یک بار مصرف).
میان وعده معمولی ۵: شله زرد	وزن خام: برنج ۳۰ گرم، شکر ۶۰ گرم، گلاب و زعفران به میزان لازم، خلال بادام ۱۰ گرم، پودر نارگیل به میزان لازم.
میان وعده معمولی ۶: آبمیوه و کیک	یک عدد کیک تک نفره ۷۰ گرم + یک عدد آبمیوه پاکتی ۲۰۰ سی سی تتراپک.
میان وعده معمولی ۷: شیر برنج	وزن خام: برنج ۲۵ گرم، شیر نصف لیوان، شکر ۱۵ گرم، گلاب و هل به مقدار لازم.
میان وعده معمولی ۸: سالاد الویه	وزن خام: تخم مرغ یک دوم، سیب زمینی ۵۰ گرم، نخود سبز ۲۰ گرم، هویج ۲۰ گرم، سینه مرغ ۴۰ گرم، خیارشور ۳۰ گرم، سس مایونز ۳۰ گرم.
میان وعده معمولی ۹: خوراک عدسی	وزن خام: عدس ۴۰ گرم، سیب زمینی ۳۰ گرم، گوشت چرخ کرده ۲۰ گرم، پیاز ۲۰ گرم، رب ۱۰ گرم، آبلیمو و نمک به میزان لازم.
آش رشته	وزن خام: رشته آش ۳۰ گرم، کشک ۳۰ گرم، سبزی آش ۵۰ گرم، نخود ۱۰ گرم، عدس ۳۰ گرم، لوبیا ۱۰ گرم، روغن ۱۵ گرم، نعنای ۵ گرم، سیر ۵ گرم، پیاز خام ۳۰ گرم.
آش ترش	وزن خام: سبزی آش ۵۰ گرم، نخود ۱۰ گرم، لپه ۳۰ گرم، لوبیا ۱۰ گرم، روغن ۱۵ گرم، نعنای ۵ گرم، کلم ۲۰ گرم، پیاز خام ۳۰ گرم، بلغور ۱۰ گرم.
پوره سیب زمینی	وزن خام: سیب زمینی متوسط یک عدد، شیر ۲۰۰ سی سی، کره ۲۵ گرم، تخم مرغ آب پز یک عدد.

پیوست شماره ۳

آنالیز لیست غذایی مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه (بزرگسالان و اطفال)

خوراک لوبیا چیتی	وزن خام: لوبیا چیتی ۱۰۰ گرم. پیاز و روغن و رب و آبلیمو و ادویه و نمک به مقدار کافی. یک عدد نان.
گاوآذ صنعتی (۳۰۰ سی سی) یا گاوآذ دست ساز (یک لیتر)	گاوآذ صنعتی: پودر صنعتی مورد استفاده در هر وعده حدود ۸۰ گرم و یا ۳۰۰ سی سی محلول تجاری آماده. گاوآذ دست ساز: گاوآذ صبح: ماست یک لیوان - تخم مرغ پخته یک عدد - خرما دو عدد - آب پرتقال ۱۰۰ سی سی یا گاوآذ ناهار: هویج پخته یک عدد - سیب زمینی پخته یک عدد - گوجه پخته یک عدد - سینه مرغ ۳۰ گرم - روغن زیتون ۱۵ گرم - برنج پخته چهار قاشق غذاخوری یا گاوآذ شام: پنیر ۳۰ گرم - خرما دو عدد - موز یک عدد - عسل ۱۵ گرم.
میان وعده دیابتی - ۱	پنیر تک نفره ۳۰ گرم. خیار ۸۰ گرم. گوجه فرنگی ۸۰ گرم. نان سبوس دار ۸۰ گرم.
میان وعده دیابتی - ۲	۱۵۰ گرم میوه فصل. دو عدد بیسکویت ساقه طلایی سبوس دار.
میان وعده دیابتی - ۳	یک عدد شیر پاکتی تک نفره + دو عدد بیسکویت ساقه طلایی سبوس دار.
میان وعده دیابتی - ۴	ماست ۱۰۰ گرمی تک نفره یک عدد. کدو ۵۰ گرم. شوید یا ریحان یا شنبلیله ۵ گرم. ۸۰ گرم نان سبوس دار.
میان وعده دیابتی - ۵	سوپ رشته یک لیوان. ماست تک نفره ۱۰۰ گرمی یک عدد.
میان وعده پروتئین - ۱	گوشت مرغ بدون استخوان ۸۰ گرم. ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی. ماست ۱۰۰ گرم (تک نفره).
میان وعده پروتئین - ۲	تخم مرغ دو عدد. شیر سه گوش تک نفره پاکتی یک عدد. نان لواش یک عدد. گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم.
میان وعده پروتئین - ۳	شیر سه گوش تک نفره پاکتی یک عدد. میوه فصل ۱۵۰ گرم.
غذای رژیمی صاف شده	سوپ صاف شده ۳۰۰ گرم. یک عدد آبمیوه تک نفره ۲۰۰ سی سی.
ماست تک نفره	ماست تک نفره ۱۰۰ گرمی.

**برگ پیشنهاد قیمت :**

مناقصه عمومی : خرید غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه شماره ۹۶/۴۷/۱۰۴۵۹۴ مورخ ۹۶/۱۱/۱۶

واحد امور قراردادها، مناقصات و مزایدات دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی آذربایجان غربی  
با سلام :

این شرکت ضمن اعلام وصول و مطالعه دقیق کلیه اوراق مناقصه و امور جانبی آن و پذیرش کلیه شرایط مندرج در اوراق مناقصه و اعاده کلیه اوراق مذکور که امضاء و مهور به مهر گردیده است ، بدینوسیله آمادگی خود را جهت اجرای عملیات مورد مناقصه بصورت جدول پیوستی (پیوست شماره ۵) (قیمت پیشنهادی) طبق جدول آنالیز پیوست های

شماره ۳ اعلام می نماید. (ضمناً آنالیز قیمت های پیشنهادی این شرکت به پیوست ارائه می گردد).

- نام و نام خانوادگی صاحب / صاحبان امضاء مجاز :
- کد ملی :
- سمت :
- کد پستی :
- آدرس شرکت :
- شناسه ملی شرکت :
- کد اقتصادی شرکت :
- شماره تلفن :
- شماره نمابر :
- شماره تلفن همراه صاحب / صاحبان امضاء :
- امضاء/ امضاءهای مجاز :
- مهر شرکت :

جدول قیمت پیشنهادی:

توجه: در صورت عدم تکمیل جدول ذیل (بصورت کامل و دقیق)،  
پیشنهاد دهنده از دور مناقصه خارج خواهد گردید.

پیوست شماره ۵

ردیف	نام غذا (غذاها، مطابق آنالیز پیوست های شماره ۳ سرو خواهد شد)	حداکثر تعداد پرس سالیانه (ستون ۱)	قیمت پیشنهادی فروش هر پرس غذا (ریال) (ستون ۲)		حداکثر قیمت هر غذا در سال (مبالغ به ریال) (باتوجه به تعداد پرس سالیانه و قیمت پیشنهادی فروش هر پرس غذا) ستون ۱ × ستون ۲ = (ستون ۳)	
			بعدد	بحروف	بعدد	بحروف
قیمت پیشنهادی وعده های غذایی مشترک (بزرگسالان و اطفال)						
۱	انواع صبحانه (شامل: نان+حلو+شکری+شیر سالیانه ۲۹۰۰۰ پرس نان + پنیر+خیار+شیر سالیانه ۶۰۰۰۰ پرس، نان+کره+مربا یا عسل + شیر سالیانه ۲۹۰۰۰ پرس، نان+تخم مرغ+گوجه+شیر سالیانه ۵۹۰۰۰ پرس، نان+سیب زمینی + تخم مرغ + شیر سالیانه ۲۹۰۰۰ پرس)	۲۰۶۰۰۰				
۲	انواع میان وعده (شامل : معمولی سالیانه ۱۰۰۰۰۰ پرس، دیابتی سالیانه ۱۸۰۰۰ پرس، پروتئین ۳۰۰۰ پرس)	۱۲۱۰۰۰				
۳	شیر پاکتی ۲۰۰ سی سی تک نفره	۳۲۰۰۰				
۴	رژیم مایعات	۲۰۰۰				
۵	گاواژ	۶۰۰۰				
قیمت پیشنهادی وعده های غذایی بزرگسالان						
۶	انواع چلو خورشت (شامل: چلو خورشت قورمه سبزی سالیانه ۳۴۰۰۰ پرس چلو خورشت قیمه بادمجان سالیانه ۳۳۰۰۰ پرس، چلو خورشت کرفس سالیانه ۱۸۰۰۰ پرس، چلو خورشت لوبیا سبز سالیانه ۱۲۰۰۰ پرس، چلو خورشت لوبیا سفید سالیانه ۲۳۰۰۰ پرس)	۱۲۰۰۰۰				
۷	انواع پلو (شامل: استانبولی سالیانه ۸۰۰۰ پرس-عدس پلو سالیانه ۴۰۰۰ پرس لوبیا پلو سالیانه ۶۰۰۰ پرس)	۱۸۰۰۰				
۸	زرشک پلو با مرغ	۵۵۰۰۰				
۹	چلو جوجه کباب	۶۲۰۰۰				
۱۰	سبزی پلو با ماهی	۳۰۰۰۰				
۱۱	خوراک مرغ	۴۰۰۰				
۱۲	چلو کباب کوبیده	۷۷۰۰۰				
۱۳	غذای سرد سحری	۵۰۰۰				
۱۴	کوفته	۶۲۰۰				
۱۵	ماکارونی	۱۳۰۰۰				
۱۶	آبگوشت	۶۲۰۰				
۱۷	چلو تن ماهی	۶۰۰۰				

بقیه در صفحه بعد



جدول قیمت پیشنهادی:

توجه: در صورت عدم تکمیل جدول ذیل (بصورت کامل و دقیق)،  
پیشنهاد دهنده از دور مناقصه خارج خواهد گردید.

پیوست شماره ۵

ردیف	نام غذا (غذاها، مطابق آنالیز پیوست های شماره ۳ سرو خواهد شد)	حداکثر تعداد پرس سالیانه (ستون ۱)	قیمت پیشنهادی فروش هر پرس غذا (ریال) (ستون ۲)		حداکثر قیمت هر غذا در سال (مبالغ به ریال) (باتوجه به تعداد پرس سالیانه و قیمت پیشنهادی فروش هر پرس غذا) ستون ۱ × ستون ۲ = (ستون ۳)	
			بحد	بحروف	بحد	بحروف
قیمت پیشنهادی وعده های غذایی اطفال						
۱۸	انواع چلو خورشت (شامل: چلو خورشت قورمه سبزی سالیانه ۶۰۰۰ پرس چلو خورشت قیمه بادمجان سالیانه ۶۰۰۰ پرس، چلو خورشت کرفس سالیانه ۳۰۰۰ پرس، چلو خورشت لوبیا سبز سالیانه ۲۰۰۰ پرس، چلو خورشت لوبیا سفید سالیانه ۵۰۰۰ پرس)	۲۲۰۰۰				
۱۹	انواع پلو (شامل: استانبولی سالیانه ۳۰۰۰ پرس - عدس پلو سالیانه ۲۰۰۰ پرس لوبیا پلو سالیانه ۳۰۰۰ پرس)	۸۰۰۰				
۲۰	زرشک پلو با مرغ	۱۶۰۰۰				
۲۱	چلو جوجه کباب	۱۸۰۰۰				
۲۲	سبزی پلو با ماهی	۸۰۰۰				
۲۳	خوراک مرغ	۳۰۰۰				
۲۴	چلو کباب کوبیده	۱۸۰۰۰				
۲۵	ماکارونی	۱۲۰۰۰				
۲۶	آبگوشت	۲۰۰۰				
۲۷	کوفته	۲۰۰۰				
		جمع کل ستون (۱): ۸۷۸۴۰۰ پرس سالیانه			جمع کل ستون (۳):*	

جمع کل ستون (۳):\*

جمع کل ستون (۱):\*

میانگین فروش هر پرس غذا (ریال)

÷

۸۷۸۴۰۰ پرس

=

(بعدد):

(بحروف):

## توجه

پیشنهاد دهندگان می بایست به همراه قیمت های پیشنهادی مطابق صفحات ۳۱ و ۳۲ برگ شرایط (پیوست شماره ۵) آنالیز کلیه قیمت های پیشنهادی خود را در برگ جداگانه بصورت کامل ارائه نمایند.

پیوست شماره ۶

« بسمعه تعالی »

« اعلام شماره حساب (ترجیحاً صادرات) جهت استرداد سپرده شرکت در مناقصه / سپرده حسن انجام تعهدات / سپرده حسن انجام کار »

اینجانب / اینجانبان ..... سمت : .....

..... صاحب امضاء / صاحبان امضاء مجاز شرکت .....

شماره حساب بانکی خود را جهت استرداد سپرده شرکت در مناقصه / سپرده حسن انجام

تعهدات / سپرده حسن انجام کار به شرح ذیل اعلام می‌نمایم.

❖ شماره حساب شرکت : .....

❖ نام بانک : ..... شعبه : .....

❖ بنام : .....

❖ شناسه ملی شرکت : .....

❖ کد اقتصادی شرکت : .....

❖ شماره همراه صاحب امضاء شرکت : .....

❖ کد ملی صاحب امضاء شرکت : .....

نام و نام خانوادگی :

مهر و امضاء :

تاریخ :

پیوست شماره ۷

– واگذاری واحد تغذیه :

ارزیابی واحد تغذیه شامل ارزیابی این واحد در دو بخش اصلی می گردد :

- چک لیستهای کنترلی برای غذا، آشپزخانه، فرآیند آماده سازی غذا و کارکنان آشپزخانه
- ارزیابی میزان رضایتمندی کارکنان و بیماران از کیفیت خدمات تغذیه

وزن شاخص (اهمیت)	خیلی ضعیف ۱	ضعیف ۲	متوسط ۳	خوب ۴	عالی ۵	۱-۱- چک لیست کنترلی غذا	
۱۴						کیفیت و کمیت مواد اولیه غذا پیش از پخت	۱-۱-۱
۱۴						کیفیت پرس غذاهای تهیه شده ( مزه غذا )	۲-۱-۱
۱۲						کمیت پرس غذا های تهیه شده	۳-۱-۱
۱۵						تطابق غذای طبخ شده با نیازهای تغذیه ای و رژیم غذایی بیمار ( با توجه به دستور پزشک و ...)	۴-۱-۱
۱۲						کیفیت و کمیت وعده های غذایی رژیمی	۵-۱-۱
۴						عدم وجود ضایعات غذا ( آیا غذا به اندازه مورد نیاز تهیه می گردد )	۶-۱-۱
۵						زمان سرو غذا	۷-۱-۱
۳						ارائه شیر به پرسنل واحدهای تعیین شده	۸-۱-۱
۵						طبخ و تهیه غذا بر اساس آمار بیماران و پرسنل	۹-۱-۱
۸						وجود برنامه غذایی متنوع که توسط کارشناس تغذیه تهیه شده باشد	۱۰-۱-۱
۸						نظارت مستمر کارشناس تغذیه بر کلیه امور واحد	۱۱-۱-۱

جمع کل : .....

جمع کل وزنهای شاخصهای جدول : ۱۰۰

تعداد کل شاخصها : ۱۱

**“برگ شرایط شرکت در مناقصه عمومی خرید غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه” سال ۱۳۹۷**

وزن شاخص (اهمیت)	خیلی ضعیف	ضعیف	متوسط	خوب	عالی	۱-۲- چک لیست کنترلی آشپزخانه	
۹						۱-۲-۱	نظافت و شستشوی کف، شقف، دیوارها و سطوح آشپزخانه
۷						۲-۲-۱	نظافت و شستشوی تجهیزات و لوازم آشپزخانه
۵						۳-۲-۱	نحوه نگهداری تجهیزات و تاسیسات آشپزخانه
۷						۴-۲-۱	استفاده از لوازم و وسایل یکبار مصرف برای بیماران عفونی (قاشق و ظرف یکبار مصرف)
۵						۵-۲-۱	تامین تجهیزات و وسایل مورد نیاز و تعمیر به موقع دستگاههای خراب و از کار افتاده
۶						۶-۲-۱	وجود داشتن و در دسترس بودن مواد شوینده و ضد عفونی کننده مورد تأیید کارشناس
۷						۷-۲-۱	استفاده از روشهای ایمن و بهداشتی برای دفع و حمل زباله های آشپزخانه
۲						۸-۲-۱	وجود داشتن و در دسترس بودن آب گرم
۳						۹-۲-۱	استفاده درست و بهداشتی از سموم و حشره کشها در محوطه آشپزخانه و محلهای سرو غذا
۴						۱۰-۲-۱	وجود داشتن و در دسترس بودن جعبه های کمکه های اولیه و آگاهی از نحوه استفاده از آن
۴						۱۱-۲-۱	کنترل ورود افراد متفرقه به محیط آشپزخانه
۶						۱۲-۲-۱	وجود حمام در ورودی آشپزخانه جهت استفاده پرسنل و نیز وجود دمبایی مخصوص برای ورود به آشپزخانه
۳						۱۳-۲-۱	وجود داشتن و در دسترس بودن دستمال کاغذی
۳						۱۴-۲-۱	وجود توری بر روی پنجره ها
-						۱۵-۲-۱	متعادل بودن درجه حرارت آشپزخانه
۲						۱۶-۲-۱	تهویه مطبوع هوای آشپزخانه
۶						۱۷-۲-۱	در دسترس بودن و نظافت دستگاههای چرخ گوشت، ساتور و چاقو و تخته گوشت
۶						۱۹-۲-۱	نظافت یخچال ها و سردخانه
۵						۲۰-۲-۱	جداسازی مواد خام و پخته در یخچالها و سردخانه و همچنین جداسازی مواد اولیه متفاوت خام (مثلاً گوشت و سبزیجات و ...)
-						۲۱-۲-۱	وجود فاضلاب و آب روهای مناسب در کف آشپزخانه
۵						۲۲-۲-۱	کنترل مداوم دمای یخچالها و سردخانه ها
۵						۲۳-۲-۱	وجود سطهای زباله مناسب و دربار به تعداد کافی
-						۲۴-۲-۱	عدم استفاده از میزهای ترک خورده و شکسته که سطح آنها کاملاً تمیز نمی شود.

جمع کل : .....

جمع کل وزنهاي شاخصهای جدول : ۱۰۰

تعداد کل شاخصها : ۲۴



وزن شاخص (اهمیت)	خیلی ضعیف	ضعیف	متوسط	خوب	عالی	۳-۱- چک لیست کنترلی فرآیند آماده سازی غذا	
	۱	۲	۳	۴	۵		
۱۷						جداسازی وسایل و ابزار تمیز و کثیف آشپزخانه	۱-۳-۱
۱۰						جداسازی تخته های گوشت و سبزیجات	۲-۳-۱
۱۹						شستشو و ضدعفونی کردن سبزیجات طبق دستورالعمل و رعایت مراحل سالم سازی ( پاک سازی ، انگل زدایی ، ضدعفونی ، شستشو و آبکشی)	۳-۳-۱
۱۹						شستشوی مواد اولیه غذا پیش از پخت ( بطور مثال گوشت ، سبزیجات و ... )	۴-۳-۱
۱۵						عدم استفاده از غذای مانده و روغن جامد	۵-۳-۱
						استفاده از گوشت گوسفند برای حداقل ۲۰٪ از گوشت مصرفی برای طبخ غذا	۶-۳-۱
۱۵						نظارت کارشناس تغذیه بر طبخ و توزیع غذا	۷-۳-۱
						فاصله زمانی تحویل مواد اولیه مورد نیاز برای طبخ غذا از انبار به آشپزخانه	۸-۳-۱
.						فاصله زمانی پاستوریزاسیون انبار بیمارستان به درخواست آشپزخانه ( مواد اولیه برای طبخ )	۹-۳-۱
۵						خریداری مواد غذایی اولیه طبق آمار و نظارت کارشناس تغذیه	۱۰-۳-۱

جمع کل : .....

جمع کل وزنهای شاخصهای جدول : ۱۰۰

تعداد کل شاخصها : ۱۰

**“برگ شرایط شرکت در مناقصه عمومی خرید غذای مرکز آموزشی درمانی شهید مطهری ارومیه” سال ۱۳۹۷**

۴-۱- چک لیست کنترلی پرسنل آشپزخانه						وزن شاخص ( اهمیت )	خیلی ضعیف	ضعیف	متوسط	خوب	عالی
							۱	۲	۳	۴	۵
۱-۴-۱	داشتن کارت بهداشتی برای پرسنل					۵					
۲-۴-۱	تجدید و بروز رسانی کارت بهداشتی پرسنل و معاینات دوره ای پرسنل					۴					
۳-۴-۱	وجود شرح وظایف مشخص و شفاف برای پرسنل آشپزخانه و آشنایی این پرسنل با شرح وظایف خود					۴					
۴-۴-۱	تعداد پرسنل شاغل در واحد با توجه به حجم کار واحد تغذیه					۴					
۵-۴-۱	استفاده از پرسنل با تجربه و آموزش دیده در واحد تغذیه					۷					
۶-۴-۱	چینش پرسنل آشپزخانه با توجه به مهارت و آشنایی با موازین بهداشتی و ایمنی و ...					۵					
۷-۴-۱	تجربه سرآشپز					۸					
۸-۴-۱	استفاده از دستکش یکبار مصرف و کلاه					۶					
۹-۴-۱	استفاده از کفش مناسب و مجزا در محوطه آشپزخانه					۴					
۱۰-۴-۱	رعایت موازین بهداشت فردی توسط پرسنل آشپزخانه					۵					
۱۱-۴-۱	استفاده از یونیفرم توسط پرسنل شاغل در امور تغذیه و نظافت و تمیزی این لباسها					۵					
۱۲-۴-۱	حضور به موقع پرسنل آشپزخانه در سرکار					۳					
۱۳-۴-۱	جلوگیری از ورود افراد متفرقه به محیط آشپزخانه					۴					
۱۴-۴-۱	رعایت انجام استحمام قبل و بعد از کار در آشپزخانه					۵					
۱۵-۴-۱	رعایت طریقه صحیح پخت غذایی طبق دستورات کارشناس تغذیه					۵					
۱۶-۴-۱	خودداری از عطسه و سرفه و صحبت کردن در برابر مواد غذایی بدون پوشش					۳					
۱۷-۴-۱	انجام آموزش دوره ای پرسنل توسط کارشناس تغذیه					۴					
۱۸-۴-۱	تعویض لباسهای پرسنل آشپزخانه در موقع ورود و خروج آنها از آشپزخانه					۴					
۱۹-۴-۱	آشنایی پرسنل آشپزخانه از موازین بهداشتی و ایمنی کار در این واحد و رعایت آن					۳					
۲۰-۴-۱	حضور نماینده پیمانکار در بیمارستان (نماینده مطلع از مسائل مربوط به تغذیه )					۴					
۲۱-۴-۱	دارا بودن گواهی مبنی بر عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد پرسنل شاغل در واحد تغذیه					۱					
۲۲-۴-۱	رعایت موازین و دستورالعملهای قانون کار در پرداخت به پرسنل واحد تغذیه					۴					
۲۳-۴-۱	واکسینه شدن پرسنل بر علیه بیماریهای هپاتیت ب و کزاز					۳					

جمع کل : .....

جمع کل وزنهاي شاخصهای جدول : ۱۰۰

تعداد کل شاخصها : ۲۳