



شرایط اختصاصی قرارداد تغذیه

ماده 1: موضوع قرارداد: واگذاری خرید تمامی اقلام مصرفی و مواد اولیه غذایی بر طبق جدول آنالیز مواد متشکله هر پرس غذا و انجام خدمات طبخ و توزیع غذای گرم برای بیماران بستری، پرسنل.....و همراه بیمار برابر برنامه هفتگی ابلاغی، چک لیست کیفیت و لیست های پیوست و انجام پذیرایی جای پرسنل و غذای پاییون پزشکان و غذای ویژه جلسات، مراسم ها و سمینارهای آموزشی، نظافت آشپزخانه و ظروف استفاده شده و سایر لوازم و تجهیزات، حمل و زباله های حاصل و انتقال به محل جمع آوری زباله ها و کلیه امور مرتبط با موضوع قرارداد.

ماده 2: مدت قرارداد:

از تاریخ لغایت به مدت یکسال شمسی می باشد که در صورت اعلام ضرورت از سوی کارفرما و صدور مجوزهای قانونی قابل تمدید است.

ماده 3: آمار غذا:

بند 1 - متوسط آمار ماهانه بیمارستان در مجموع سه وعده پرس (صبحانه پرس،ناهار پرس، شام پرس) و میان وعده ماهانه پرس، مایعات پرس و تعداد پودر تجاری گاواژ، ماهانه قوطی می باشد. تعداد پرس غذا در سه وعده با مایعات و میان وعده ماهانه بصورت شناور تا سقف پرس خواهد بود. لذا پیمانکار موظف است بر اساس صورت ریز مواد اولیه انواع غذاهای روزانه (جداول آنالیز پیوست) قیمت هر پرس غذا را به صورت جداگانه مشخص و در فرم پیشنهاد قیمت پیشنهاد نماید.

تبصره: در طول مدت قرارداد پیمانکار حق مطالبه هیچ گونه وجه اضافی بابت انجام هرگونه خدماتی که به نحوی برای طبخ، توزیع و سرو غذا ضروری می باشد را نخواهد داشت.

بند 2- آمار طبخ غذا و لیست مصرف کنندگان غذا توسط واحد تغذیه حداقل تا ساعت 9/30 صبح همان روز به پیمانکار ارائه خواهد شد و پیمانکار موظف می باشد فقط مطابق با لیست ارائه شده نسبت به تهیه و توزیع غذا (برای بیماران، کارکنان، دانشجویان و مهمانان) اقدام نماید و بعد از توزیع غذا در وعده های صبحانه، ناهار، شام، آمار مطابق لیست توزیع غذای بخش ها به عنوان آمار نهایی برای پیمانکار منظور خواهد شد و در صورت تهیه غذا برای افراد خارج از بیمارستان باید هماهنگی با واحد تغذیه (رئیس یا مدیر و مسئول تغذیه بیمارستان) و بصورت جدا از تهیه غذای بیماران و کارکنان باشد.

-در صورت شروع هر گونه همه گیری اعم از کووید و.... امکان تغییر غیر معمول آمار اعم از کاهش و یا افزایش در مدت قرارداد پس از تایید بالاترین مقام مجاز دانشگاه وجود خواهد داشت و پیمانکار بدین وسیله حق هرگونه اعتراض در این رابطه را از خود سلب می نماید.

تبصره: در بیمارستانهای فاقد واحد تغذیه تعیین ناظر قرارداد برعهده ریاست بیمارستان می باشد و پیمانکار بدون هیچ عذری ملزم به همکاری با ناظر قرارداد می باشد. ناظر قرارداد باید به صورت رسمی از سوی بیمارستان به پیمانکار اعلام گردد.

بند 3- پیمانکار موظف است توزیع غذا را طبق زمانبندی توزیع غذای روزانه ابلاغ شده از سوی واحد تغذیه، با اخذ ژتون معتبر از پرسنل و لیست بیماران طبق آمار کتبی برگرفته از سیستم HIS با کمیت و کیفیت قابل قبول به انجام رساند.



بند 4- پیمانکار موظف است آمار غذای توزیع شده در پایان هرروز را تفکیک و به طور دقیق جمع آوری نموده و جهت بررسی به متصدی امور غذا تحویل نماید. این آمار باید توسط واحد تغذیه تایید گردد.

بند 5- پیمانکار مکلف است از تحویل غذابه غیر از افرادی که کارفرما تعیین می نماید در داخل و خارج از بخش ها و واحدهای بیمارستان جداً خودداری نماید. تحویل غذا بدون اخذ ژتون از پرسنل و یا بدون وجود نام بیمار در لیست HIS قابل محاسبه در آمار روزانه نخواهد بود و مسئولیت آن متوجه پیمانکار می باشد .

بند 6- چنانچه غذا زودتر از وقت مقرر به اتمام رسد، پیمانکار مسئول و ملزم به جبران و جانشینی غذای مناسب می باشد در غیر این صورت طبق بند (ب- 3) از جدول جرائم (پیوست الف) مشمول جریمه خواهد شد.

بند 7- پیمانکار موظف است غذای مازاد بر توزیع روزانه را تماماً طبق فرم مخصوص تحویل واحد تغذیه دهد. تصمیم گیری در مورد غذای مازاد توسط کمیته تغذیه و با هماهنگی با مدیریت بیمارستان انجام خواهد گرفت.

بند 8- نحوه پرداخت صورت وضعیت ماهیانه بر اساس قیمت پیشنهادی هر غذا و آمار ماهیانه صبحانه، نهار، شام، میان وعده، مایعات و چک لیست بازدید که توسط واحد تغذیه و بهداشت محیط تکمیل می گردد و براساس نظام پرداخت مندرج در پیوست شرایط مناقصه میباشد پس از تایید مسئولین مربوطه خواهد بود.

بند 9- آمار غذای بیمارستان تنها شامل پرسنل و بیماران میباشد و ارائه هرگونه غذا به نیروهای شرکتهای طرف قرارداد و یا همراه بیمار خارج از چارچوب این قرارداد بوده و تنها با نظر بالاترین مقام بیمارستان و تایید معاونت توسعه امکان پذیر میباشد.

ماده 4: تجهیزات و امکانات بیمارستان:

بند 1- کلیه اموال و امکانات موجود در آشپزخانه و سلف سرویس که متعلق به بیمارستان می باشد طی صورتجلسه ای با شرح وضعیت موجود آن ها و با هماهنگی اداره اموال طبق پیوست شماره 1 قرارداد به پیمانکار تحویل داده خواهد شد. پیمانکار موظف است پس از انقضای قرارداد کلیه لوازم و تجهیزات مذکور را با توجه به استهلاک معمول آن، سالم به کارفرما مسترد دارد. هرگونه خسارتی که از طرف پیمانکار متوجه ساختمان، تاسیسات و لوازم آشپزخانه گردد، یا چنانچه وسایل و تجهیزاتی مفقود شده باشد پیمانکار ملزم به جبران آن بوده و کارفرما حق دارد خسارت مورد نظر را طبق مستندات و تشخیص کارشناس تغذیه و بالاترین مقام بیمارستان به عنوان زیان از مبلغ سپرده حسن انجام کار پیمانکار کسر نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت. همچنین خرید و تهیه ی تجهیزاتی که در بیمارستان موجود نیست مانند ترفالی گرمخانه دار، ظروف مناسب جهت توزیع غذا، مایکروویو- مخلوط کن و ... بر عهده ی پیمانکار میباشد .

بند 2- استهلاک و ضایعات معقول و قابل قبول که در نتیجه استفاده به وجود می آید عیب و نقص محسوب نخواهد شد، اما عدم استفاده صحیح از تجهیزات به دلایل مختلف مانند عدم آموزش پرسنل و ... بر عهده پیمانکار است و تشخیص قطعی این امر با کارشناس تغذیه بیمارستان و بالاترین مقام بیمارستان خواهد بود.



ماده 5: تهیه و آماده سازی مواد اولیه غذا:

بند 1- تهیه و آماده سازی تمامی مواد اولیه غذایی به عهده پیمانکار بوده و پیمانکار متعهد است خرید مواد اولیه و پخت، توزیع، بسته بندی، حمل و نقل و سایر موارد مرتبط با غذا و محل پخت آن را طبق موارد زیر انجام دهد (رعایت این نکات با توجه به نوع بیماران بستری در بیمارستان و به دلیل نقش عمده غذا در بهبود بیماران، به شدت مورد نظارت خواهد بود).

بند 2- کلیه امور تغذیه ای و بهداشتی مربوط به خرید، نگهداری، آماده سازی و طبخ مواد غذایی بر اساس آخرین ویرایش ضوابط بخش تغذیه بیمارستانهای کشور، ابلاغی از سوی وزارتخانه بهداشت و درمان و آموزش پزشکی بوده و پیمانکار ملزم به انجام تمامی موارد آن می باشد.

5-1: مواد اولیه مصرفی :

بند 1- تامین کلیه اقلام مصرفی غیر خوراکی و تمامی مواد اولیه غذایی (اعم از برنج، گوشت قرمز، مرغ، روغن مایع مخصوص سرخ کردنی، خواروبار، ادویه جات، حبوبات، سبزیجات و کلیه مواد اولیه موجود در آنالیز غذایی بیمارستان) بر عهده پیمانکار می باشد، که پیمانکار ملزم می باشد مواد اولیه مورد نیاز را قبل از طبخ آماده نماید.

بند 2- کلیه اجناس خریداری شده موضوع قرارداد توسط پیمانکار باید دارای فاکتور خرید مشخص و معتبر بوده و محل خرید آن دقیقاً مشخص باشد و قبل از ورود به انبار به رویت و تأیید واحد تغذیه رسیده باشد.

بند 3- در صورت کمیابی برخی مواد اولیه غذایی یا تعلل پیمانکار در تأمین مواد مورد نیاز، چنانچه پیمانکار مرتب راجه طور مکتوب 48 ساعت قبل و در وقت اداری به اطلاع کارفرما برساند، در صورتی که کارفرما خود اقدام به تهیه مواد اولیه نماید، هزینه آن با قیمت تمام شده به اضافه 50 درصد کل هزینه به عنوان جریمه از اولین صورت حساب پیمانکار کسر خواهد شد. در صورت عدم اطلاع رسانی به موقع چنانچه پیمانکار مجبور به استفاده از مواد اولیه درجه دو گردد، پس از کسب مجوز مکتوب از کارفرما، تفاوت قیمت نوع مرغوب و نوع استفاده شده به تشخیص کارفرما از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

بند 4- تمامی مواد اولیه غذایی مصرفی باید از نوع مرغوب و دارای نشان استاندارد، پروانه بهداشتی از سازمان غذا و دارو، پروانه بهره برداری، شماره ثبت شرکت تولید کننده و ضمن برخورداری از بسته بندی سالم، تاریخ تولید و انقضاء مصرف بر روی کالا درج شده و کلیه اصول مندرج در جدول شماره 2 پیوستی را نیز داشته باشد و به تأیید واحد تغذیه و بهداشت محیط برسد.

بند 5- تاریخ مصرف تمامی کالاها در هنگام ورود به بیمارستان کنترل شده و نمی بایست بیش از نصف تاریخ مصرف آنها منقضی شده باشد.

بند 6- نمک مورد استفاده باید از نوع ید دار و دارای پروانه معتبر و مهر استاندارد باشد.

بند 7- استفاده از جوهر لیمو، جوش شیرین، رنگ های خوراکی، طعم دهنده های صنعتی و مواد مشابه در تهیه مواد غذایی ممنوع است.

بند 8- استفاده از آرد و مواد مشابه در تغلیظ خورشت ها ممنوع است.

بند 9- آرد سوخاری مورد استفاده برای برخی از غذاها باید دارای بسته بندی معتبر و مورد تأیید واحد تغذیه و دارای نشان استاندارد باشد.



- بند 10-** حجم بسته بندی مواد اولیه غذایی مانند رب گوجه فرنگی یا روغن مایع باید به گونه ای باشد که پس از باز شدن ، در کمترین زمان ممکن به مصرف برسد واز برندهای مورد تایید کارشناس تغذیه باشد.
- بند 11-** در آنالیز مواد اولیه مصرفی نهار و شام ، وزن مرغ و گوشت مصرفی باید مطابق با جدول آنالیز مواد غذایی قرارداد در نظر گرفته شود (مقدار گوشت ، مرغ ، ماهی ، برنج و سبزیجات موجود در آنالیز مواد مصرفی طبق جداول پیوست می باشد) که پیمانکار موظف است مواد اولیه مصرفی را به لحاظ کمیت و کیفیت بر اساس آنالیز غذایی و زیر نظر واحد تغذیه به مصرف برساند.
- بند 12-** ورود اقلام غذایی به صورت فله و بدون بسته بندی معتبر ممنوع می باشد.
- بند 13-** اقلام غذایی مانند ادویه جات و سبزیجات خشک از جمله نعنا و شوید خشک باید از نوع مرغوب ، بسته بندی معتبر و دارای پروانه بهداشتی و مهر استاندارد باشد.
- بند 14-** کلیه اقلام غذایی از جمله حبوبات باید دارای بسته بندی معتبر باشد و کیفیت آن به تأیید واحد تغذیه برسد.
- بند 15-** توزیع ماست فله ای، ماکارونی و یا پنیر در بسته بندی حلبی ممنوع می باشد. در صورت توزیع ماست فله یا مشاهده هر گونه ماکارونی در بسته بندی فله کیسه ای و یا پنیر در بسته بندی حلب مثلاً 17 کیلویی ، مطابق جدول پیوست الف کنترل کیفی بند الف-8 با پیمانکار برخورد می شود.
- بند 16-** اقلام غذایی مانند قند و شکر به صورت بسته بندی تک نفره الزامی بوده و یا بسته بندی این مواد غذایی توسط پیمانکار به صورت مطلوب و با رعایت اصول بهداشتی و با تأیید واحد تغذیه تهیه و در اختیار مصرف کنندگان قرار گیرد.
- بند 17-** کلیه مواد غذایی از جمله انواع گوشت ها ، تمامی سبزیجات و میوه های مورد استفاده و سایر مواد غذایی نیازمند شستشو قبل از مصرف باید طبق اصول شستشوی صحیح ابلاغی از طرف واحد بهداشت محیط بیمارستان و با نظارت کارشناس بهداشت محیط و در مورد سبزی و میوه با مواد ضدعفونی کننده مخصوص شستشوی و آماده سازی شوند.
- بند 18-** تمامی مواد اولیه غذایی مورد استفاده در صبحانه می بایست به صورت بسته بندی تک نفره باشد.
- تبصره 1)** در صورت موجود نبودن پنیرهای ساده و بدون چربی تک نفره در بازار و محدودیت مصرف پنیرهای تک نفره خامه ای برای بیماران رژیمی ، از پنیرهای کم چرب مورد تایید واحد تغذیه و بسته بندی شده در اندازه بزرگتر که با رعایت اصول بهداشتی و تحت تأیید و نظارت کارشناس بهداشت محیط به صورت بسته های مطابق با آنالیز قرارداد و به صورت روزانه توسط شرکت بسته بندی شود استفاده گردد.
- بند 19-** نگهداری غذای مانده جهت استفاده مجدد تحت هر شرایطی ممنوع میباشد و پیمانکار مکلف به معدوم نمودن غذای مانده می باشد که در صورت تخلف مشمول جریمه سنگین خواهد شد (بند الف - 17).
- تبصره 1)** نگهداری غذای نیمه آماده (مثل آماده سازی خمیر کباب کوبیده یا سبزیجات و پیاز سرخ شده) تنها با اطلاع و هماهنگی کارشناس تغذیه و تأیید وی ، حداکثر برای مدت 24 ساعت در داخل یخچال امکان پذیر است .
- 5-2) شرایط کیفی برنج ، گوشت ، مرغ و روغن :**
- بند 1-** برنج باید از انواع مرغوب و شرایط مندرج در جدول پیوست شماره 2 را داشته باشد. بدیهی است در صورت استفاده از انواع برنج های نامرغوب که شرایط مندرج در جدول پیوست شماره 2 را نداشته باشد، مشمول جرائم سنگین خواهد شد (بند الف - 1).



بند 2- بیمارستان تنها در صورتی که امکان انجماد سریع (Quick Freeze) داشته باشد مجاز به انجماد گوشت تازه می باشد و در غیر این صورت اجازه منجمد کردن گوشت تازه و نگهداری آن را ندارد .

بند 3- انواع گوشت ها در هنگام ورود به بیمارستان باید دارای مهر سازمان دامپزشکی بوده و با خودروی یخچال دار مخصوص حمل فرآورده های پروتئینی حمل شوند در غیر این صورت مرجوع خواهد شد.

تبصره 1) ورود هرگونه گوشت به صورت چرخ کرده و فله ای ممنوع بوده از ورود گوشت به صورت چرخ کرده و فله ای جلوگیری می شود .

بند 4- انواع گوشت ها باید با هماهنگی کارشناس تغذیه و پس از تایید نمونه اولیه در ساعت اداری به داخل بیمارستان حمل شود.

بند 5- مرغ بسته بندی شده باید دارای وزن مطلوب (مرغ های کامل و سالم با حداقل وزن 1400 گرم ، مرغ آماده طبخ با وزن بالای 1300 گرم ، حداکثر وزن مجاز مرغ خریداری شده نباید بیشتر از 1600 گرم باشد) و مورد تایید کارشناس تغذیه بوده و مرغ های با وزن کمتر، تحت هر شرایطی مرجوع می گردد .

بند 6- ماهی استفاده شده در بیمارستان حتما باید از انواع داخلی باشد و استفاده از انواع ماهی های خارجی در بیمارستان ممنوع می باشد

بند 7- با توجه به امکان خرید ماهی تازه (ماهی دریای جنوب)، ارجحیت در خرید و مصرف ماهی به شکل روزانه است و تنها در صورتی که امکان خرید فوری نباشد، مجاز به مصرف ماهی منجمد می باشد.

بند 8- نوع ماهی داخلی قابل استفاده جهت طبخ بر اساس صلاحدید واحد تغذیه انتخاب میگردد و پیمانکار ملزم به تهیه می باشد.

3-5) شرایط کیفی غذای طبخ شده:

بند 1- در صورتی که کارشناس تغذیه، کیفیت غذای طبخ شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد پیمانکار حق توزیع غذا را ندارد و موظف است نسبت به تهیه غذای مورد نظر اقدام کند، ضمن اینکه پیمانکار مشمول جریمه طبق جدول جرائم (پیوست الف) خواهد شد.

بند 2- بدیهی است در صورت عدم توانایی یا تخلف پیمانکار از این امر، کارفرما می تواند خود راساً اقدام به تهیه غذای نموده و هزینه و خسارات وارده را از مطالبات پیمانکار برداشت نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت.

بند 3- در صورت قابل مصرف بودن اما کیفیت پایین غذای طبخ شده، مطابق جدول جرائم (پیوست الف) پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد.

4-5) برنامه غذایی انواع غذا (منو غذایی) :

بند 1- انواع غذا در وعده های صبحانه، نهار و شام به شرح جدول آنالیز پیوست بوده و برنامه غذایی هفتگی بر طبق شرایط فصلی



از بین منوی غذایی پیوست و با نظر واحد تغذیه کارفرما تعیین و به پیمانکار ابلاغ می شود.

بند 2- برنامه غذایی بصورت فصلی، ماهانه و یا هفتگی تعیین و کتباً به پیمانکار ابلاغ می گردد.

تبصره 1) تنظیم برنامه غذایی باید به نحوی صورت گیرد که در آن کلیه انواع غذاهای موجود در محاسبه میانگین با فراوانی مبنای محاسبه میانگین در یک برنامه غذایی تنظیم گردد، به نحوی که میانگین قیمت برنامه غذایی بیمارستان در سه وعده صبحانه، نهار و شام با میانگین پیشنهادی پیمانکار برای این وعده های غذایی تطابق داشته باشد.

بند 3- تهیه انواع غذا بنا به مقتضیات فصل و یا انواع غذای رژیمی بیماران با درخواست واحد تغذیه و تهیه، طبخ و توزیع انواع غذا که در برنامه هفتگی به صورت ثابت هستند الزامی می باشد و پیمانکار نمی تواند به علل مختلف از جمله به عذر تغییر قیمت ها در فصول مختلف از طبخ غذاهای ثلثت برنامه هفتگی خودداری نماید یا برنامه غذایی را به میل خود و بدون هماهنگی قبلی تغییر دهد، در اینصورت طبق بند ب- 13 جدول جرائم (پیوست الف) جریمه خواهد شد.

بند 4- اضافه کردن غذای جدید در چارچوب آنالیز موجود با صلاحدید کارشناس تغذیه بلامانع بوده و سرآشپز موظف به تهیه آن می باشد.

بند 5- میزان آنالیز غذاهای رژیمی (پرپروتئین، کم پروتئین، پرفیبر و سایر رژیم های بیمارستانی جهت بیماران) توسط ناظر قرارداد تعیین می شود و افزایشی در هزینه هر پرس ایجاد نمی کند و پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد.

5-5) توزیع غذا :

بند 1- تهیه ظروف سرو غذای بیماران و پرسنل برعهده پیمانکار می باشد.

بند 2- سرو غذای کلیه کارکنان (اعم از کادر درمانی و غیر درمانی) و دانشجویان در ظروف منطبق بر اساس استانداردهای اعتباربخشی بیمارستان در محل سلف سرویس بیمارستان صورت می گیرد.

بند 3- درخصوص پرسنل بخش های خاص (مصوب جلسه تغذیه) از ظروف درب دار گیاهی یا آلومینیومی استفاده می شود.

بند 4- سرو غذای کلیه بیماران بیمارستان در ظروف منطبق با استانداردهای اعتباربخشی بیمارستان که با فویل آلومینیومی یا سلفون کشیده شده و دارای برچسب حاوی نام بیمار، نام بخش، نوع رژیم غذایی، شماره اتاق و شماره تخت می باشد، صورت می گیرد.

بند 5- در خصوص بیماران بخش ایزوله، عفونی، اعصاب و روان و دیالیز از ظروف درب دار گیاهی یا آلومینیومی استفاده شده و برای خورش کاسه های یکبار مصرف گیاهی درب دار جداگانه و به همراه قاشق و چنگال یکبار مصرف گیاهی استفاده می شود.

بند 6- هرگونه استفاده از ظروف پلاستیکی و ظروف فوم برای سرو غذای گرم ممنوع می باشد و در صورت مشاهده مشمول جرائم سنگین بند (الف - 6) خواهد شد.

بند 7- برای انتقال و توزیع غذا به بخش های بستری از ترالی های گرمخانه دار سینی خور طبق شرایط استانداردهای اعتباربخشی مورد تأیید واحد تغذیه استفاده شود.

بند 8- تهیه ترالی های گرمخانه دار سینی خور طبق نظر واحد تغذیه بر عهده پیمانکار می باشد. تشخیص تعداد و نوع ترالی گرمخانه دار مورد نیاز جهت توزیع بر اساس استانداردهای اعتباربخشی بیمارستان و با نظر واحد تغذیه تعیین می گردد.

بند 9- لزوماً برای چای و مایعات گرم و داغ از لیوان یکبار مصرف کاغذی استفاده شود.

بند 10- لزوماً برای ارسال رژیم مایعات و گاوآژ به بخش های بستری از ظروف گیاهی درب دار مدرج که برچسب گذاری شده است، باید استفاده شود.



بند 11- کلیه ظروف یکبار مصرف باید درب دار بوده و در غیر این صورت باید سلفون و یا فویل آلومینیومی به عنوان پوشش رویی تهیه شود.

بند 12- حمل و توزیع غذای پخت شده جهت بخش های خارج از ساختمان مرکزی بیمارستان در صورت وجود باید به وسیله خودرو مناسب و مورد تایید واحد تغذیه و بهداشت محیط انجام پذیرد.

5-6) ساعت کار و زمان توزیع غذا :

بند 1- ساعت کار آشپزخانه بیمارستان از ساعت **5:30** صبح لغایت **23** شب و در تمام ایام سال اعم از روزهای کاری ، روزهای جمعه و تعطیل می باشد (در ماه رمضان بصورت شبانه روزی است) ، که پیمانکار متعهد است غذای بیماران و پرسنل را طبق ساعات زیر آماده و توزیع نماید :

بند 2- توزیع صبحانه بیماران از ساعت **7** لغایت **8:30** صبح و پرسنل از ساعت **7** لغایت **8** صبح می باشد.

بند 3- توزیع ناهار بیماران از ساعت **11:30** لغایت **13** و پرسنل از ساعت **12** لغایت **14** می باشد.

بند 4- توزیع شام بیماران از ساعت **17:45** لغایت **19:15** و پرسنل از ساعت **19:15** لغایت **20:30** شب می باشد.

بند 5- توزیع غذای بیماران و پرسنل پس از تایید کارشناس تغذیه یا جانشین وی در شیفت صبح و شیفت عصر امکانپذیر بوده و در صورت عدم تایید، پیمانکار موظف به تهیه غذای جایگزین با تایید کارشناس تغذیه می باشد.

بند 6- ساعت توزیع ناهار بیماران دیالیزی با توجه به شرایط وصل بودن آنها به دستگاه دیالیز با هماهنگی سرپرستار بخش دیالیز و حداقل **45** دقیقه زودتر از سایر بیماران صورت می گیرد.

بند 7- ساعات توزیع غذای پرسنل و بیماران بنا به صلاحدید واحد تغذیه قابل تغییر خواهد بود.

5-7) دسر و دور چین غذایی :

بارائه انواع دسر و دورچین غذایی از قبیل ماست موسیر، دوغ، ماءالشعیر، سالاد، ترشیجات، زیتون و با تایید واحد تغذیه بیمارستان خارج از برنامه غذایی بیمارستان با پرداخت هزینه از سوی کارکنان قابل ارائه در محل سلف سرویس می باشد . البته این امر منوط به داشتن یخچال در محل سلف سرویس جهت نگهداری این اقلام است .

5-8) نان :

بند 1- نان می باید تازه و بصورت بسته بندی تک نفره باشد و در برخی از روزها با نظر کارشناس تغذیه ، میتواند نان بربری ، سنگک ، جویاچاودار سرو شود .

بند 2- نان بیماران دیابتیک حتماً باید از نوع رژیمی (نان بربری ، نان سنگک) و مورد تایید واحد تغذیه بیمارستان باشد. ارائه هر نوع نان برخلاف نظر واحد تغذیه جهت این دسته از بیماران مشمول جریمه خواهد شد.

بند 3- در مورد سایر بیماران در صورت صلاحدید واحد تغذیه پیمانکار ملزم به توزیع نان رژیمی مورد تایید واحد تغذیه بیمارستان می باشد. ارائه هر نوع نان برخلاف نظر واحد تغذیه مشمول جریمه بند (الف - 1) خواهد شد.

5-9) فروش غذا :

بند 1- فروش غذا توسط پیمانکار به هر صورتی ممنوع می باشد.

5-10) انبارداری :



بند 1- کلیه مسئولیت های انبارداری از بابت نگهداری مواد اولیه خشک و گوشت قرمز و سفید و سایر مواد پروتئینی در سردخانه زیر صفر و یخچال های تحت اختیار پیمانکار مستقیماً بر عهده وی بوده و کارفرما در حفظ و حراست از اموال پیمانکار (مواد مصرفی) هیچ مسئولیتی ندارد.

بند 2- تفکیک فیزیکی مناسب انواع مواد غذایی خشک و خام از مواد شوینده و همچنین رعایت نظم در چیدمان مواد اولیه در انبار خشک و سردخانه زیر صفر و بالای صفر و کنترل دمای مناسب و تهویه مطلوب مستقیماً بر عهده پیمانکار می باشد.

بند 3- رفع خرابی سردخانه های زیر صفر و بالای صفر و انجام قفسه بندی انبارها بر عهده کارفرما است. در صورتی که طبق نظر کارشناس ناظر تأسیسات بیمارستان، خرابی سردخانه های زیر صفر و بالای صفر ناشی از قصور پیمانکار (به عنوان مثال عدم رعایت ظرفیت مجاز سردخانه ها) باشد هزینه تعمیر به عهده پیمانکار خواهد بود.

بند 4- پیمانکار حق استفاده از سردخانه، انبار و فضای آشپزخانه بیمارستان، برای انبار کردن و نگهداری هر گونه وسایل، تجهیزات، مواد خوراکی و غیر خوراکی برای غیر را نخواهد داشت و در صورت مشاهده این مورد ضمن معدوم نمودن موارد خلاف، مشمول جریمه سنگین خواهد شد (بندی 12-).

بند 5- پیمانکار حق خارج نمودن هیچگونه وسایل، تجهیزات، مواد غذایی و غیر خوراکی از آشپزخانه، سردخانه و انبار بیمارستان را بدون اخذ مجوز کتبی از واحد تغذیه و با تأیید کارفرما ندارد.

بند 6- پیمانکار موظف است جهت کنترل ورود و خروج بار و همینطور مدیریت مقدار موجودی موجود در انبار برنامه کامپیوتری انبارداری مورد نظر واحد تغذیه را فراهم و در انبار مرکزی غذایی آشپزخانه نصب نماید. کلیه ورود و خروج بار و همینطور مصارف روزانه مواد غذایی در این برنامه باید ثبت گردد.

5-11) نظافت و سم پاشی :

بند 1- پیمانکار موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در کلیه مراحل تهیه و آماده سازی مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا تحت نظارت کارشناس بهداشت محیط رعایت نماید.

بند 2- نظافت، ضد عفونی و گندزدایی روزانه آشپزخانه (اعم از محل طبخ، محل های آماده سازی، محل شستشوی ظروف و ...)، انبار خشک، سردخانه ها، سلف سرویس، توالت و دستشویی، حمام، اتاق رختکن و اتاق استراحت مورد استفاده کارگران، کلیه درب ها، پنجره ها، شیشه های آشپزخانه، سلف سرویس و انبار مواد غذایی و همچنین نظافت کلیه ظروف و وسایل آشپزی، طبق دستورالعمل ابلاغی از طرف واحد بهداشت محیط بیمارستان مستقیماً بر عهده پیمانکار می باشد و باید روزانه در ساعات معینی زیر نظر کارشناس بهداشت محیط صورت گیرد.

بند 3- به تناسب استفاده از مکان های فوق الذکر، در صورتی که طبق نظر واحد بهداشت محیط بیمارستان نظافت چند نوبت در روز برخی مکان ها ضروری باشد پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد.

بند 4- جمع آوری و خروج و انتقال زباله های آشپزخانه و سالن غذا خوری بصورت روزانه به محل دفع زباله های عادی بیمارستان بر عهده پیمانکار است (با بر چسب گذاری روی پلاستیک و مشخص نمودن نوع زباله که بر روی پلاستیک قید می شود).

بند 5- بدیهی است پیمانکار ملزم به ضد عفونی کردن سطل های زباله به طور دائم و تامین کیسه زباله برای کلیه سطل های زباله می باشد.



بند 6- در صورت عدم اجازه برای تخلیه زباله های آشپزخانه در محل دفع زباله های بیمارستان ، پیمانکار موظف است روزانه به هزینه خود زباله های ناشی از قرارداد را جمع آوری و از محوطه بیمارستان خارج نماید.

بند 7- انجام سمپاشی منظم آشپزخانه و سالن های غذاخوری زیر نظر کارشناس بهداشت محیط بیمارستان الزامی بوده و هزینه سمپاشی بر عهده پیمانکار می باشد .

بند 8- پیمانکار موظف است جهت دفع زباله های آشپزخانه تمهیدات لازم را در نظر گیرد. دفع کلیه زباله های تولید شده در آشپزخانه بیمارستان بر عهده پیمانکار می باشد.

12-5 (حمل و نقل اقلام و ورود مواد اولیه :

بند 1- انتقال کلیه اقلام مورد نیاز آشپزخانه و مواد اولیه مصرفی به داخل بیمارستان می بایست در ساعات اداری و با حضور و نظارت کارشناس تغذیه و بهداشت محیط به اندازه نیاز اعلام شده بیمارستان انجام شود. در صورت ورود بار در ساعات غیراداری توسط پیمانکار، بر طبق بند ب-21 مشمول جریمه خواهد شد.

بند 2- برنج باید با هماهنگی واحد تغذیه و پس از تأیید نمونه اولیه ، در ساعات اداری به داخل بیمارستان حمل شود.

بند 3- هزینه های مربوط به تهیه وسیله نقلیه و تخلیه مواد غذایی به انبار ها و سردخانه ها بر عهده پیمانکار می باشد .

بند 4- ورود مواد پروتئینی مثل انواع گوشت ها، مواد لبنی مانند پنیر، کره و ... فقط توسط خودروهای سردخانه دار و دارای مجوز از سازمان دامپزشکی امکانپذیر می باشد .

بند 5- سبدها، دبه های خالی، حلب های خالی شده و موارد مشابه حداکثر ظرف مدت 24 ساعت، باید از بیمارستان خارج گردد و محل نگهداری آنها مزاحمتی برای آشپزخانه یا سایر واحد ها ایجاد ننماید .

13-5 (توانایی مالی :

بند 1- پیمانکار باید اظهارنامه توانایی مالی خود را در فرم تعهد نامه مربوط ارائه نماید .

بند 2- بر این اساس پیمانکار متعهد می گردد که بدون دریافت حق الزحمه، سه ماه متوالی توانایی پرداخت حقوق کارکنان خود و کلیه هزینه های خرید مواد اولیه غذایی و تجهیز آشپزخانه موضوع قرارداد را بدون درخواست هیچگونه وجهی از کارفرما دارا می باشد . این سه ماه از زمان ارائه کامل مدارک توسط پیمانکار جهت تأیید صورت حساب ماهانه خواهد بود و عدم تأیید صورت حساب هر ماه به دلیل نقص مدارک پیمانکار، جز این سه ماه محسوب نخواهد شد .

14-5 (تعمیرات :

بند 1- پیمانکار موظف است بنا به صلاح دید واحد تغذیه و بر اساس گزارش تیم ناظران تجهیزات (متشکل از یک نفر از واحد تاسیسات بیمارستان، یک نفر از واحد تغذیه بیمارستان و یک نفر از واحد تدارکات بیمارستان) با توجه به بازدیدهای دوره ای مشخص و بر اساس چک لیست پیوست شماره 3 نسبت به سلامت لوازم مورد استفاده اطمینان داشته، به نحوی که هیچگونه نقصان و خللی در برنامه های تنظیمی طبخ و توزیع ایجاد نگردد .

بند 2- انجام تعمیرات یا تعویض کلیه وسایل و تجهیزات آشپزخانه و سلف سرویس مانند فرگاز، اجاق گاز، کباب پزها، چرخ گوشت، سبزی خردکن، المنت گرمکن تراسی حمل غذا و سماورها، هواکش ها، ترازوها، چرخ تراسی و همچنین تعویض لوازمی که جنبه مصرفی



دارند مانند شیلنگ، تخته گوشت، لایه برداری تخته های کار، سبد و سایر موارد بر اساس گزارش تیم نظارت تجهیزات بیمارستان بر عهده پیمانکار می باشد.

بند 3- رفع گرفتگی فاضلاب ها، توالت ها، دستشویی، چربی گیر و هر قسمت از فضای آشپزخانه و توزیع غذا به عهده پیمانکار می باشد.

5-15) - تعدیل کاهش یا افزایش :

در صورت بروز هرگونه کاهش یا افزایش به میزان بیش از 20٪ در میانگین قیمت کالاهای اساسی شامل گوشت، مرغ (مرغ کامل و فیله مرغ)، برنج، روغن و حبوبات، لبنیات؛ اعمال تعدیل اعم از کاهش یا افزایش حداکثر یکبار در سال به شرح ذیل امکان پذیر خواهد بود:

1- مدارک مورد نیاز که جهت شروع روند بررسی افزایش قیمت باید ارائه شود شامل:

- درخواست کتبی ممهور به مهر و با امضاء مدیرعامل شرکت که از سوی بیمارستان به صورت کتبی و با نظر ایشان در رابطه با همکاری پیمانکار در اجراء قرارداد ارسال می گردد.
- مکاتبه توسط معاونت توسعه دانشگاه با سازمان صمت و درخواست استعلام قیمت اقلام اساسی فوق الذکر
- لیست قیمت اقلام اساسی غذایی اعلام شده سازمان صمت در زمان درخواست تعدیل
- پیوست نمودن لیست قیمت اقلام اساسی اعلام شده از سازمان صمت، پیوست اوراق برآورد کارشناسی پایه در زمان برگزاری مناقصه

- پیوست نمودن اوراق آنالیز غذاهای حاوی اقلام اساسی فوق، پیشنهادی پیمانکار در زمان مناقصه

- تهیه اوراق آنالیز جدید غذاهای حاوی اقلام اساسی با جایگزین نمودن قیمت‌های جدید اقلام اساسی غذایی استعلام شده در جداول آنالیز پیشنهاد قیمت پیمانکار در زمان مناقصه و محاسبه قیمت جدید غذاها توسط کارشناس تغذیه بیمارستان و تایید ریاست محترم بیمارستان. (این قیمت‌ها پس از تایید کمیته فنی، مبنای اعمال تعدیل خواهد بود)

تبصره: بدیهی است در صورتی که قیمت این اقلام در اوراق پیشنهاد قیمت پیمانکار در زمان مناقصه بالاتر یا برابر با قیمت‌های جدید باشد، قیمت‌های جدید محاسبه شده غذاها مشمول افزایش نخواهد گردید. (این قیمت‌ها پس از تایید کمیته فنی مبنای اعمال تعدیل خواهد بود)

- ثبت درخواست تعدیل پیمانکار پس از تکمیل مدارک فوق انجام خواهد پذیرفت و به درخواست های ناقص ترتیب اثر داده نخواهد شد.

2- کمیته فنی دانشگاه، پس از بررسی صحت اوراق استعلام شده و احراز افزایش قیمت اقلام اساسی به میزان بیش از 20 درصد (مطابق اوراق استعلام شده از سازمان صمت در زمان مناقصه و در زمان درخواست تعدیل)، و بررسی اوراق آنالیز قیمت غذایی جدید (تهیه شده توسط کارشناس تغذیه به شرح مذکور در بند 1) و اوراق آنالیز قیمت غذاها (پیشنهادی پیمانکار در زمان مناقصه) و احراز افزایش قیمت غذاها بر مبنای قیمت‌های جدید استعلام شده مجوز افزایش قیمت را برای غذاهایی که مشمول افزایش قیمت قرار گرفته اند صادر خواهد نمود.



تبصره 1- ذکر این نکته ضروری است که در **جواز تعدیل**، افزایش بیش از 20 درصد اقلام اساسی به شرحی که ذکر شد مبنا می باشد لکن **درصد اعمال تعدیل** براساس قیمت غذاها می باشد که به شرح ذکر شده در بند 1 توسط کارشناس تغذیه محاسبه و اعمال خواهد گردید.

3- تعدیل افزایش قیمت تنها به مواد اولیه غذایی شامل گوشت، مرغ، برنج، روغن، حبوبات و لبنیات تعلق خواهد گرفت و سایر اقلام غذایی در بررسی تعدیل در نظر گرفته نخواهد شد.

4- در صورت کاهش قیمتها نیز کمیته فنی مختار خواهد بود که بر اساس جدول قیمت بررسی و تایید شده توسط این کمیته، تعدیل کاهش را اعمال نماید.

تبصره 1: با توجه به پیگیریها و مکاتبات وزارت متبوع در خصوص تامین اقلام اساسی غذایی، در صورت تامین، کارفرما مختار خواهد بود که هریک از مواد اولیه غذایی شامل گوشت، مرغ، برنج، روغن، حبوبات و لبنیات را راسا تهیه و قیمت این اقلام را در محاسبه قیمت غذا صفر منظور نماید و برآورد کارشناسی جدید از قیمت غذاها بعمل آید و پس از تایید کمیته فنی، پرداخت قیمت هر غذا براساس جدول جدید قیمتها اعمال گردد.

تبصره 2- از آنجا که پیمانکار در زمان مناقصه در پیشنهاد قیمت خود مخیر خواهد بود و ممکن است قیمت اقلام غذایی را بیش از قیمت بازار در زمان مناقصه منظور نماید بدیهی است چنانچه قیمت پیشنهادی پیمانکار (درج شده در آنالیز قیمت غذاها) در زمان مناقصه برابر یا بیش از قیمت فعلی استعمال شده از سازمان صمت باشد، هیچگونه تعدیلی اعمال گردید
تبصره 2- مواد گوشتی مورد استفاده در قرارداد از نوع منجمد بوده لذا در هر جا که قیدی آورده نشده باشد منظور گوشت، مرغ، ماهی و... نوع منجمد آن می باشد

ماده 6: وسایل و تجهیزات مورد تعهد پیمانکار:

بند 1- پیمانکار متعهد است کلیه مواد مصرفی سالن غذا خوری، تجهیزات و مواد شوینده مورد نیاز آشپزخانه را طبق صلاحدید واحد تغذیه بر اساس جدول ذیل به تعداد کافی تهیه و توزیع نماید :

ردیف	نام تجهیزات	تعداد مورد نیاز
1	ظروف درب دار مناسب (ترجیحا شیشه ای) جهت نگهداری ادویه جات	به تعداد کافی
2	چلیک نگهداری حبوبات، غلات خشک، شکر و قند	به تعداد کافی
3	سطل آشغال درب دار با پایه چرخی قفلدار	به تعداد کافی
4	سطل زباله پدالی دربدار	به تعداد کافی
5	چکمه مخصوص یا کفش و یا کاور مخصوص سردخانه	به تعداد کافی
6	جاکفشی جهت تعویض کفش و دمپایی پرسنل، بازرسین و میهمانان در محل درب های ورودی و کنار سرویس بهداشتی و داخل انبار ها و سردخانه ها	به تعداد کافی



7	چکمه جهت پرسنل تهیه و طبخ غذا، دمپایی های تمیز، سالم و پلاستیکی قابل شستشو و به تعداد کافی تعداد کافی، کاور یا دمپایی از جنس یکبار مصرف و سطل زباله برای دورانداختن آن . - رنگ دمپایی مخصوص سرویس بهداشتی باید متفاوت باشد .
8	کاور کفش و روپوش بهداشتی جهت بازرسین و میهمانان احتمالی
9	چاقو ها ، ساطور ، چاقو تیزکن استیل استاندارد به تعداد کافی
10	سیخ های کباب استیل استاندارد به تعداد کافی
11	درب کنسرو بازکن برقی یا دستی
12	آبکش، قابلمه، ماهی تابه، کف گیر، ملاقه و سایر وسایل مصرفی پخت و پز در سایزهای مختلف
13	جعبه کمک های اولیه 1 عدد
14	تمام ملزومات و البسه مورد نیاز مسئول شستشوی ظروف (چکمه، روپوش ضد آب، دستکش و ...)
15	صابون مایع، حوله کاغذی، آینه، برس جهت تمیز کردن ناخن، وسایل استحمام برای هر یک از پرسنل
16	وسایل نظافتی مجزا همراه با محلولهای شستشو و ضد عفونی کننده برای نظافت روزانه محیط (تی شور ، محلول های ضد عفونی کننده و جرم گیر سطوح ، ماسک و دستکش مخصوص هنگام کار با این مواد تنظیفی)
17	محلول های شستشو و ضد عفونی ظروف اعم از مایع ظرفشویی، اسکاچ و ابر، سیم ظرفشویی و ...
18	کلاه، ماسک، دستکش، ساق دست، روپوش و پیش بندهای یکسان با رنگ سفید و مجزا برای پرسنل هر قسمت
19	کیسه های زباله، کیسه فریزر، دستکش های یکبار مصرف
20	مواد شوینده و تی شور (در مجاورت سرویس های بهداشتی)
21	تابلو اعلانات جهت نصب منوی غذا و سایر اطلاعیه های مربوطه 1 عدد
22	لیوان یکبار مصرف کاغذی به تعداد کافی در کنار آبسردکن ها و تأمین آب آنها
23	لوازم مورد نیاز روی میزهای غذاخوری اعم از ست ادویه رومیزی، رومیزی پارچه ای و پلاستیکی، دستمال کاغذی، گلدان کوچک رومیزی
24	رخت آویز یا توشه نگه دار
25	ظروف غذای بیماران بخش های عفونی وایزوله ، بخش های ویژه ، سوختگی ، پیوند و دیالیز ویا خارج از برنامه زمانی سرو غذای بیمارستان و یا اورژانس از جنس یکبار مصرف آلومینیومی یا گیاهی استاندارد
26	لیوان های گیاهی درب دارمدرج مخصوص رژیم مایعات و گاوآژ



<p>27 تجهیزات اتاق گاوژ بر اساس استانداردهای اعتبار بخشی شامل مخلوط کن، ترازو، سینک بر اساس استانداردهای اعتبار بخشی ظرفشویی، اجاق گاز، سطل زباله دربار، آبمیوه گیری بیمارستان ها</p>	<p>اعتبار بخشی</p>
--	--------------------

- تبصره 1) تهیه و نصب تخته گوشت و تخته سبزی خردکن و سایر تجهیزات مورد نیاز احتمالی پخت و پز بر اساس آخرین ویرایش دستورالعمل های بهداشتی بر عهده پیمانکار بوده و رعایت نظافت، لایه برداری دوره ای از سطح تخته ها و رعایت تفکیک آنها (یک تخته مخصوص گوشت قرمز و یک تخته مخصوص گوشت مرغ و ماهی و یک تخته جداگانه برای آماده سازی و خرد کردن انواع سبزیجات) ضروری است .
- تبصره 2) تهیه و نصب کپسول های آتشنشانی در محل آشپزخانه بر عهده کارفرما اما شارژ آن ها بر عهده پیمانکار می باشد.
- تبصره 3) تهیه ملزومات و تجهیزات اتصال به سیستم HIS تغذیه بیماران و چاپ لیست بیماران از جمله سیستم کامپیوتر ، پرینتر، اسکنر جهت اسکن نمودن آمار غذا از مارک های مورد تایید واحد تغذیه، فیش پرینتر (جهت چاپ برچسب غذای بیماران)، جوهر پرینتر و کاغذ بر عهده پیمانکار می باشد.
- تبصره 4) در صورت نیاز نصب و راه اندازی دستگاه صدور ژتون جهت پرسنل بیمارستان بر عهده کارفرما و تهیه کاغذ مخصوص دستگاه صدور ژتون و سایر موارد مورد نیاز بر عهده پیمانکار می باشد .

ماده 7: پیمانکار متعهد است امور مرتبط با نیروی انسانی را طبق جدول ذیل به انجام رساند .

بند 1- مدارک پرسنلی:

- تبصره 1 - پیمانکار موظف است قبل از شروع به کار در آشپزخانه، به منظور تشکیل پرونده پرسنلی، کپی شناسنامه، کپی کارت پایان خدمت، برگ عدم اعتیاد به مواد مخدر، گواهی سلامت روحی و جسمی، نشانی محل سکونت، شماره تماس ضروری و عنوان شغلی هر یک از پرسنل را در یک پوشه به همراه یک برگ قرارداد فی مابین شرکت و پرسنل بر مبنای قوانین کار و امور اجتماعی و طرح طبقه بندی مشاغل به واحد تغذیه تحویل نموده و پس از بررسی و تأیید می توانند مشغول به کار شوند. این امر در خصوص پرسنلی که به طور آزمایشی یا به جایگزینی فردی نیز می خواهند مشغول به کار شوند، صدق می کند.
- تبصره 2- داشتن گواهینامه بهداشت عمومی (از آموزشگاه اصناف) که جزء الزامات شاغلین در واحدهای صنفی از قبیل رستوران ها و سایر محل های طبخ مواد غذایی می باشد، الزامی است و پیمانکار موظف است جهت اخذ این گواهینامه برای پرسنل خود اقدام نماید.
- تبصره 3- اخذ کارت بهداشت و سلامت توسط کارکنان مشغول در آشپزخانه ضروری می باشد.

بند 2- وضعیت کارکنان:

- تبصره 1- افراد به کار گرفته شده توسط پیمانکار می بایست آموزش دیده و از سلامت جسمی و روحی کامل و همچنین حسن اخلاق و رفتار برخوردار بوده و مورد تأیید کارفرما باشند.
- تبصره 2- افراد به کار گرفته شده موظف هستند طبق شرح وظایف توضیحی در پیوست شماره 4 این قرارداد به انجام امور محوله بپردازند. در صورت عدم تمکین افراد از امور محوله طبق نظر واحد تغذیه، پیمانکار موظف است نسبت به جایگزینی افراد خاطی اقدام نماید.



تبصره 3- شرح وظایف پرسنل طبق نظر واحد تغذیه قابل تغییر است.

تبصره 4- پیمانکار ملزم به کارگیری نیروی خانم به تعداد تعیین شده توسط واحد تغذیه جهت انجام امور تهیه و سرو غذا می باشد. تصمیم گیری در این خصوص بر عهده واحد تغذیه بیمارستان می باشد.

تبصره 5- پرسنل تحت نظر پیمانکار لازم است کلیه شئون اداری، اسلامی و مقررات محل کار از جمله پوشیدن لباس متحدالشکل و سایر موارد مشابه را به دقت رعایت نمایند.

تبصره 6- در صورت عدم رضایت کارفرما و اعلام پایان کار هر یک از کارکنان، پیمانکار می بایست ظرف مدت 48 ساعت نسبت به جایگزینی فرد مزبور با تأیید کارفرما اقدام نماید و فرد جایگزین جهت انجام امور آشپزخانه توجیه شده باشد.

تبصره 7- پیمانکار نمی تواند از یک پرسنل در دو محل کاری استفاده نماید و پرسنل می بایست در ساعت کاری آشپزخانه در همان بیمارستان مشغول بکار شوند.

تبصره 8- هرگونه به کارگیری، جایگزینی و تغییر نیرو با هماهنگی قبلی، ارسال درخواست مکتوب، به همراه پرونده پرسنلی مندرج در بند 1 این ماده و تأیید کارشناس تغذیه امکان پذیر خواهد بود و نیروی جایگزین می بایست تمام شرایط مندرج در شرایط اختصاصی قرارداد را دارا باشد. افراد به کارگیری شده نباید استخدام در هیچ یک از دستگاه های دولتی باشند.

تبصره 9- در به کارگیری نیروها توسط پیمانکار می بایست وظایف تخصصی سرآشپز، آشپز، کمک آشپز، کارگر آشپزخانه، مهماندار (سالن دار) و توزیع غذا، نظافتچی محیط آشپزخانه، نیروی آماده کننده گاوآژ بصورت دقیق از هم تفکیک گردد و لیست نیروها و شرح وظایف آنها به تأیید کارشناس تغذیه برسد.

تبصره 10- در کلیه مراحل آماده سازی غذا، حضور و تردد افراد غیر مسئول به محیط آشپزخانه اکیداً ممنوع بوده و پیمانکار موظف است از آن جلوگیری نماید.

تبصره 11- کلیه کارکنان پیمانکار ملزم به رعایت قوانین کاری و شئون اخلاقی می باشند و نظارت بر انجام کار آن نیروها بر عهده پیمانکار می باشد و در صورت بروز هرگونه مشکل اخلاقی و اجتماعی در محیط کار، مسئولیت و عواقب آن بر عهده پیمانکار میباشد.

بند 3- توانمندی و تخصص مورد نیاز نیروهای پیمانکار:

تبصره 1- پیمانکار موظف است سرآشپز و آشپزهای خود را از بین نیروهای تخصصی و آموزش دیده (دارای مدرک فنی و حرفه ای معتبر یا سازمان حج و زیارت و یا سایر نهادهای صادرکننده مدرک معتبر آشپزی) و با تجربه کاری مفید انتخاب نماید و کارفرما حق دارد بر فرآیند انتخاب آنها نظارت دقیق داشته و امتحان عملی بگیرد.

تبصره 2- مهارت های سرآشپز و آشپز، باید به تأیید کارشناس تغذیه بیمارستان برسد.

تبصره 3- آشپز یا سرآشپز، باید حداقل تا پایان پخت غذای شام در محل آشپزخانه حضور داشته باشد و حق ندارد فرآیند پخت غذای شام را به کارگران واگذار نموده و آشپزخانه را ترک کنند.

تبصره 4- کارگران خدمات نظافت آشپزخانه، بطور همزمان حق دخالت در امور طبخ و توزیع غذا را ندارند.



بند 4 - جهت نظارت بر حسن اجرای قرارداد پیمانکار می بایست نماینده تام الاختیار خود را که دارای صلاحیت و آموزش های لازم بوده و مورد تایید کارشناس تغذیه و آشنا با عملکرد سیستم خدمات تغذیه می باشد، کتباً به کارفرما معرفی نماید. فرد مزبور می بایست ضمن حضور موثر و تمام وقت (شیفت صبح و عصر) در محیط آشپزخانه همکاری لازم را با واحد تغذیه بیمارستان داشته باشد.

بند 5- کارت بهداشت :

تبصره 1 - تهیه کارت بهداشتی و سلامت کارکنان و داشتن گواهی بهداشتی اصناف جزء تعهدات الزامی پیمانکار است و پرسنل مورد نظر پیمانکار می بایست قبل از شروع به کار دارای کارت بهداشتی باشند.

تبصره 2 - افرادی که به هر نحو دارای کارت بهداشت نباشد اجازه حضور در محل کار را نخواهند داشت .

تبصره 3 - داشتن کارت بهداشتی حتی برای نیروهایی که به طور آزمایشی یا به عنوان جایگزین موقت مشغول به کار می شوند الزامی است.

تبصره 4 - هزینه انجام معاینات جهت دریافت کارت بهداشتی بر عهده پیمانکار است.

بند 6- حفظ ایمنی کارکنان پیمانکار و آموزش های مورد نیاز:

تبصره 1 - پیمانکار عهده دار تامین وسایل و پوشش ایمنی کارکنان خود بوده و چنانچه حادثه ای از قبیل سوختگی، برق گرفتگی و نقص عضو به دلیل عدم وجود وسایل ایمنی و یا عدم رعایت حفاظت های فردی یا به هر دلیل دیگری برای هریک از کارکنان وی، پیش آید مستقیماً عهده دار پاسخگویی به مقامات ذصلاح بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این رابطه نخواهد داشت.

تبصره 2- ارائه آموزش های لازم به پرسنل اعم از آموزش های ایمنی، بهداشتی، استفاده صحیح از لوازم و تجهیزات و هرگونه آموزش دیگری که به تشخیص کارشناس تغذیه ضروری باشد بر عهده پیمانکار می باشد.

تبصره 3- تهیه و نصب کپسول های آتش نشانی در محل آشپزخانه بر عهده کارفرما می باشد اما شارژ آنها بر عهده پیمانکار می باشد.

بند 7- حقوق و مزایای پرسنل پیمانکار:

تبصره 1 - پیمانکار متعهد به پرداخت حقوق، مزایا و پاداش های پرسنل خود مطابق با قوانین کار و تأمین اجتماعی و مصوبات شورای عالی کار با رعایت طرح طبقه بندی مشاغل می باشد و کلیه افراد بکارگیری شده جهت طبخ و توزیع مورد موضوع این قرارداد کارکنان پیمانکار بوده و از نظر دریافت حقوق و مزایا و سایر موارد هیچگونه ارتباطی با کارفرما ندارند و هیچگونه تعهد استخدامی (پیمانی، قراردادی) و یا تعهد دیگری از سوی دانشگاه برای پیمانکار و پرسنل وی ایجاد نمی گردد و همچنین پیمانکار متعهد به رعایت کلیه مقررات و ضوابط قانون کار و تأمین اجتماعی و مالیات (اعم از نحوه پرداخت حقوق و مزایا، بیمه (اعم از بازنشستگی، مشاغل سخت و.....) در مورد آنان می باشد و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در این مورد نخواهد داشت. بدیهی است که تایید صورتحساب پیمانکار هر ماه منوط به ارائه لیست بانکی پرداخت حقوق و بیمه کارکنان می باشد که عدم ارائه این موارد موجب عدم تایید صورتحساب پیمانکار خواهد داشت و مسئولیت آن بر عهده پیمانکار می باشد.

تبصره 2 - ساعت کاری پرسنل آشپزخانه مطابق با ساعات کار اعلام شده از سوی قانون کار بوده و در صورت اضافه کاری پرسنل

آشپزخانه، اضافه کاری آنان بطور کامل طبق قانون کار از سوی پیمانکار باید پرداخت گردد.



تبصره 3 - چنانچه حقوق و مزایای کارگران در طول مدت قرارداد از سوی وزارت مذکور افزایش یابد پیمانکار موظف است طبق تعرفه ج دید حقوق و مزایای متعلقه را به کارگران پرداخت نماید و عذری مورد قبول کارفرما نخواهد بود.

بند 8 - اختیارات پیمانکار در انتخاب نیروهای تحت نظارت خود:

تبصره 1- از آنجا که تمامی مسئولیت های ناشی از عملکرد کارگران آشپزخانه مستقیماً برعهده پیمانکار است، لذا اختیار انتخاب آشپز ، نیروهای خدمات آشپزخانه و توزیع غذا، انباردار و ... به شرط رعایت تمام شرایط ذکر شده در قرارداد، تماماً با پیمانکار می باشد و کارفرما هیچ نیرویی را به پیمانکار تحمیل نخواهد کرد.

تبصره 2 - تایید صلاحیت و یا عدم صلاحیت کاری نیروهای تحت نظارت پیمانکار توسط کارشناس تغذیه و تایید نهایی نیروها پس از تایید هسته گزینش و حراست کارفرما تعیین می گردد .

تبصره 3 - کلیه نیروهای پیمانکار در ابتدای کار و همچنین نیروهای جایگزین که حین مدت قرارداد به نیروهای تحت نظارت پیمانکار افزوده می گردند به واحد تغذیه معرفی و پس از تایید کارشناس تغذیه، کارفرما، حراست و گزینش مشغول به کار خواهند شد.

تبصره 4 - تأیید صلاحیت کلیه نیروی پیمانکار خصوصاً ناظر تمام وقت، سرآشپز و آشپزها و انباردار توسط واحد تغذیه بیمارستان صورت می گیرد.

بند 9 - نحوه پوشش نیروهای پیمانکار:

تبصره 1 - کلیه پرسنل آشپزخانه در محیط آشپزخانه باید ملبس به یونیفرم مخصوص کادر آشپزخانه شامل روپوش ، شلوار نسوز، پیشبند، کفش کار، چکمه، کلاه، دستکش، ماسک، ساق دست به رنگ سفید باشند. کلاه سرآشپز، آشپز و کمک آشپز باید به نوعی باشد که هیچگونه آلودگی در حین پخت به غذا منتقل ندهد و با نوارهای رنگی متفاوت از هم مجزا باشند. پیمانکار متعهد می باشد جهت پرسنل آشپزخانه و کارگران توزیع غذا، لباس جداگانه و روپوش مناسب با تأیید واحد تغذیه تهیه نماید.

تبصره 2 - پیمانکار موظف است برای تمامی افراد کارت شناسایی عکس دار شامل نام، نام خانوادگی و پست افراد تهیه نماید و افراد به کارگیری شده موظف اند در ساعات کار کارت شناسایی خود رابه سینه الصاق نمایند.

تبصره 3 - استفاده از دمپایی و لباس کار آشپزخانه در هنگام توزیع غذا و خارج از آشپزخانه ممنوع می باشد.

تبصره 4- پیمانکار باید برای نیروهای تحت نظارت خود جهت توزیع غذا یونیفرم متحدالشکل و مورد تایید واحد تغذیه تهیه نماید.

تبصره 5 - البسه مورد استفاده نیروهای پیمانکار هر 3 ماه یکبار باید توسط پیمانکار تعویض گردد.

بند 10- البسه مورد استفاده نیروهای پیمانکار:

تبصره 1- آشپز و کارگر آشپزخانه : روپوش و شلوار سفید ، پیشبند نخی و چرمی ، دمپایی سفید ، کلاه ، دستکش لاستیکی ، کفش ایمنی ، چکمه

تبصره 2- کارگر توزیع غذا ، سالن غذاخوریو پاوویون : جلیقه و شلوار ، پیراهن ، کفش ، کلاه ، دستکش سفید و برای خانم ها مانتو شلوار و مقنعه

تبصره 3- رنگ لباس پرسنل توزیع غذا متفاوت با رنگ لباس پرسنل بخش های بیمارستان و با نظر واحد تغذیه باید باشد.



بند 11 - اختیارات کارفرما در قبال نیروهای تحت نظارت پیمانکار:

- تبصره 1- کارفرما هیچگونه تعهد استخدامی و دعوای در محاکم نسبت به کارکنان پیمانکار نداشته و از هرگونه مسئولیت در این مورد مبرا بوده و کلیه تعهدات مربوطه به عهده پیمانکار می باشد.

- تبصره 2- کارفرما هیچگونه تعهدی در قبال اسکان ، سرویس ایاب و ذهاب و تغذیه پرسنل تحت نظارت پیمانکار نخواهد داشت.
تبصره 3- در صورت در اختیار قراردادن محل استراحت پرسنل آشپزخانه از سوی کارفرما، تجهیز اتاق استراحت پرسنل آشپزخانه به امکانات رفاهی بر عهده پیمانکار می باشد. پیمانکار موظف است تجهیزات مورد نظر طبق نظر تیم مدیریت بیمارستان تهیه و در اختیار پرسنل آشپزخانه قرار دهد.

تبصره 4 - کلیه تعهدات جانی و مالی پرسنل آشپزخانه در صورت اقامت در این اتاق استراحت بر عهده پیمانکار می باشد و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این خصوص ندارد.

بند 12 - نیروی انسانی مورد نیاز بر اساس حجم کار:

تبصره 1- پیمانکار موظف تعداد نیروی مورد نیاز را بنا به حجم کار بیمارستان در نظر گیرد به گونه ای که هیچگونه خللی در روند ارائه خدمات موضوع قرارداد ایجاد نشود.

تبصره 2 - نیروی انسانی مورد نیاز برای پوشش خدمات مورد قرارداد در بیمارستان به شرح زیر است :

متصدی امور پخت غذا شامل سرآشپز بر اساس حجم کار

متصدی امور غذا بر اساس شرایط مندرج در قرارداد بر اساس حجم کار

پرسنل توزیع غذا و نظافت بر اساس حجم کار (میتواند وظایف دیگر هم انجام دهد .)

انباردار بر اساس حجم کار (میتواند وظایف دیگر هم انجام دهد).

یک نفر ناظر تمام وقت پیمانکار بر اساس حجم کار

تبصره 3 - با توجه به ارائه خدمات بیمارستان به صورت شبانه روزی و در تعطیلات، پیمانکار در ایام تعطیل موظف به تأمین

نیروی کافی جهت اجرای برنامه غذایی مورد تأیید کارفرما بوده و تغییر برنامه غذایی به دلیل کمبود نیرو در ایام تعطیل مجاز نمی باشد.

تبصره 4 -متصدی امور غذا فردی با مدرک تحصیلی پیراپزشکی و مرتبط با بهداشت با حداقل مدرک کاردانی می باشد که دوره های

آموزشی تغذیه و بهداشت مرتبط با آشپزخانه را گذرانده است و سابقه کار در سلف سرویس را دار می باشد، معتمد و آشنا با فعالیت

های تحت سرپرستی واحد تغذیه بوده و تحت نظارت پیمانکار رابط بین آشپزخانه و آبدارها با واحد تغذیه می باشد.

تبصره 5- با توجه به حجم کار در صورت نیاز به افزایش تعداد نیروی انسانی بنا به صلاحدید کارفرما ، پیمانکار موظف به تأمین نیروی

بر اساس حجم کار جهت ارائه خدمات می باشد.

بند 13- شرایط عمومی نیروهای پیمانکار:

نیروهای تحت نظارت پیمانکار باید دارای شرایط زیر باشند:

- دارای حداقل مدرک تحصیلی سیکل ، دارای حداقل 3 سال سابقه کار

- دارای گواهی رضایتمندی از کارفرمایان و کارگاه های قبلی

- دارای حداقل 20 سال و حداکثر 55 سال سن - برخوردار از سلامت کامل جسمی و حرکتی



بند 14- پیمانکار مسئول کنترل حضور و غیاب نیروهای به کارگیری شده خود می باشد و هرگونه تعلل در این زمینه را رسماً پاسخگو خواهد بود.

بند 15- مسئولیت تامین و تادیه هرگونه خسارت جانی و مالی که در نتیجه فعل یا ترک فعل یا قصور پیمانکار یا پرسنل و نمایندگان او در جریان این قرارداد به هر شخص اعم از پرسنل پیمانکار و کارفرما، اموال، وسایل و تجهیزات و تاسیسات و یا اشخاص ثالث اعم از حقیقی و حقوقی، خصوصی و یا دولتی وارد گردد منحصر به عهده پیمانکار می باشد و کارفرما در این زمینه هیچگونه مسئولیتی اعم از کیفری و حقوقی نخواهد داشت و پیمانکار مکلف است کارفرما را در قبال هرگونه خسارت و دعاوی مربوط مصون بدارد.

بند 16- پیمانکار موظف به رعایت مقررات و دستورالعمل های ایمنی سازمانهای مربوطه و کارفرما بوده و حسب مورد با توجه به نوع کار و موضوع قرارداد وسایل ایمنی مناسب را به مقدار لازم و با هزینه خود تهیه و تحویل کارکنان خود دهد. بدیهی است در صورت بروز هر گونه حادثه یا سانحه ناشی از عدم رعایت اصول ایمنی، سهل انگاری و بی احتیاطی و یا عدم وجود وسایل ایمنی از هر نوع و به هر دلیل دیگری کارفرما هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت و پیمانکار مسئول خسارت های وارده به کارکنان خود، کارفرما و اشخاص ثالث خواهد بود. و پیمانکار متعهد است کارفرما را در کلیه مراجع و از هر حیث مصون و مبرا نماید.

ماده 8: شرایط خاص، غذاهای رژیمی:

8-1) پیمانکاری بایست نوسانات معمول و فصلی قیمت انواع مواد اولیه غذایی را در طی فصول مختلف در سال جاری در پیشنهاد قیمت خود لحاظ نماید و از بابت نوسانات معمول و فصلی قیمت مواد مصرفی تا پایان مدت قرارداد تعدیلی به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

8-2) ماه مبارک رمضان: در ماه مبارک رمضان غذای بیماران همچون گذشته در سه وعده صبحانه، نهار و شام تهیه و توزیع می گردد. برای تهیه و توزیع غذای پرسنل بیمارستان پیمانکار موظف است نسبت به تهیه، طبخ و توزیع غذا در ماه مبارک رمضان بر اساس آمار ارائه شده از طرف واحد تغذیه، در وعده های افطاری، شام و سحری غذای مناسب با نظر و برنامه غذایی ابلاغی از سوی واحد تغذیه تهیه و سرو نماید.

بند 1- قیمت وعده افطاری با توجه به برنامه غذایی و طبق قیمت های اعلام شده در مناقصه می باشد. همچنین وعده سحری معادل یک وعده نهار و وعده شام همانند قبل محاسبه می گردد.

8-3) غذاهای رژیمی و گاوژ:

بند 1- انواع غذاهای گاوژ برای بیماران بستری در بخشهای مراقبت ویژه که سطح هوشیاری آنها پایین است و یا بیمارانی که بدلیل مشکلات ناحیه حلق و دهان قادر به بلع غذا نیستند تهیه می شود که حسب دستور پزشک و با نظر کارشناس تغذیه برای هر گروه از بیماران تهیه می شود.

بند 2- استفاده از فرمولای دست ساز گاوژ به جز در موارد اضطراری با تصمیم کمیته تغذیه بیمارستان، ممنوع میباشد



بند 3- غذاهای رژیمی کم نمک و کم چرب، دیابتیک، کم پروتئین، پرپروتئین و سایر رژیم های بیمارستانی برای بیماران با رژیم غذایی خاص سرو می شود که شامل یکی از انواع غذاهای مذکور در آنالیز پیوست است که با فرآیند جداگانه ای تهیه شده و فاقد نمک و روغن و سایر شرایط مورد نظر واحد تغذیه است.

بند 4- قیمت پایه غذای ویژه مراسم ها و سمینارهای آموزشی، در موارد پذیرایی از میهمانان سمینارهای آموزشی، مراسم های سالانه و نظیر آن که بنا به درخواست کارفرما انجام می پذیرد در صورت درخواست از بین غذاهای موجود در آنالیز و با همان کیفیت انجام پذیرد مبلغ هر پرس بر اساس قیمت پیشنهادی پیمانکار در قرارداد منعقد شده محاسبه خواهد شد.

ماده 9: آخرین پرداخت صورت وضعیت، اخطار جرائم:

9-1) آخرین پرداخت صورت وضعیت به پیمانکار، منوط به ارائه مفاصا حساب از سازمان تأمین اجتماعی و سایر مدارک موردنیاز درخواست شده از سوی کارفرما و ارائه آن به اداره کل امور مالی می باشد. بدیهی است پیمانکاری بایست توانایی پرداخت حقوق، اضافه کار و مزایا، پاداش و عیدی و سنوات و سایر مزایای مستمر و غیر مستمر کارکنان خویش را حداکثر تا روز پایانی هر ماه داشته باشد و پرداخت های مذکور را منوط به دریافت آخرین صورت وضعیت ماهانه از کارفرما ننماید.

9-2) در صورت عدم اجرای صحیح هر کدام از مواد قرارداد که منجر به صدور سه اخطار کتبی به پیمانکار گردد. کارفرما مجاز است به طور یکجانبه نسبت به فسخ قرارداد اقدام و سپرده حسن انجام کار و حسن انجام تعهدات پیمانکار را به نفع دستگاه ضبط نماید. اما پیمانکار متعهد است در صورت صدور اخطار کتبی سوم، تا برگزاری مناقصه مجدد و تعیین برنده بعدی به ارائه خدمت موضوع قرارداد پرداخته، تا هیچگونه اختلالی در ارائه خدمات صورت نپذیرد و صورت وضعیت های پرداخت نشده تا زمان تعیین پیمانکار جدید، غیر قابل پرداخت خواهد بود.

9-3) کلیه مبالغ جریمه درج شده در جدول پیوست الف، مبالغ پایه است که در صورت دریافت سه گزارش کتبی در هر مورد، طبق مفاد شرایط عمومی مناقصه، به این مبالغ اضافه خواهد گردید.

ماده 10: فرآیند نظارت بر عملکرد شرکت برنده مناقصه، رسیدگی و تأیید صورت وضعیت پیمانکار:

نظارت بر قرارداد و اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی به صورت زیر خواهد بود:

بند 1- کارشناس تغذیه به عنوان ناظر و نماینده کارفرما نظارت اصلی بر عملکرد پیمانکار را بر عهده خواهد داشت.

بند 2- واحدهای همکار با واحد تغذیه در زمینه نظارت بر عملکرد پیمانکار عبارتند از مدیریت داخلی بیمارستان و واحد بهداشت محیط بیمارستان.

بند 3- نحوه نظارت و تهیه اسناد نظارتی به این صورت است که واحد تغذیه و کلیه واحدهای همکار بر اساس چک لیست های تدوین شده توسط واحد تغذیه، فرم های نظرسنجی دوره ای، گزارش بازدیدهای به عمل آمده از آشپزخانه و مصوبات جلسات تغذیه، بر عملکرد پیمانکار نظارت می کنند. کلیه گزارش تخلفات کیفی و کمی باید به تأیید واحد تغذیه رسیده باشد.



بند 4- نحوه اعمال کسور ناشی از کنترل و نظارت های صورت گرفته به این صورت است که کارشناس تغذیه پس از جمع بندی کلیه اسناد نظارتی، به میزان جدول جرائم (پیوست الف) و بر اساس صورتجلسه کسور یعنی پیوست ب، مبلغ کل جریمه هر ماه را محاسبه و از صورت وضعیت همان ماه کسر خواهد کرد.

تبصره: در صورت دریافت هرگونه گزارش تخلف از واحدهای ستادی خارج از بیمارستان نظیر مدیریت امور پشتیبانی و رفاهی دانشگاه، معاونت درمان دانشگاه، معاونت بهداشتی و مراکز بهداشت دانشگاه، مربوط به آشپزخانه بیمارستان و ناشی از قصور و سهل انگاری پیمانکار مبالغ جریمه دو برابر مبلغ های ذکر شده در جدول جرائم (پیوست الف) منظور خواهد گردید.

ماده 11: وظایف و تعهدات کارفرما:

ماده 1- کارفرما متعهد است موارد مندرج در ذیل را به انجام رساند.

1- کارفرما متعهد می گردد اطلاعات لازم جهت نحوه انجام خدمات را در اختیار برنده مناقصه قرار دهد.

2- کارفرما متعهد می گردد ضمن معرفی کارشناس تغذیه مرکز به عنوان نماینده، آمار غذا بر اساس برگه های سفارش بخش ها و ژتون های فروخته شده را به صورت روزانه در اختیار پیمانکار قرار دهد.

3- کارفرما متعهد می گردد با معرفی کارشناس تغذیه مرکز به عنوان نماینده خود، آمار غذای مصرف شده در هر روز را در روز بعد با اسناد ارائه شده از سوی پیمانکار مطابقت داده و پس از بررسی و تأیید نهایی، در فرم ها و کاربرگ های مخصوص درج و به امضاء طرفین برساند. این فرم های آمار روزانه ملاک رسیدگی به صورت وضعیت های ماهانه ی صادر شده از سوی پیمانکار خواهد بود.

4- کارفرما متعهد می گردد هزینه انجام خدمات را بر اساس صورت وضعیت تأیید شده ظرف مدت 90 روز از تاریخ تحویل صورت وضعیت نهایی تأیید شده به همراه کلیه مدارک لازم به واحد حسابداری و در صورت وجود اعتبار به پیمانکار پرداخت نماید.

5- کارفرما متعهد می گردد تجهیزات ایمنی و فیزیکی فضا، تجهیزات منصوبه موجود در آشپزخانه، آب و برق و ... را طبق شرایط درج شده در مناقصه در اختیار قرار دهد.

6- کارفرما متعهد می گردد که از هرگونه تماس تلفنی و ارتباط پرسنل خود به غیر از پرسنل واحد تغذیه و ریاست بیمارستان با پیمانکار جلوگیری به عمل آورد.

7- کارفرما متعهد می گردد که در صورت تغییر در برنامه غذایی، برنامه غذایی جدید را یک هفته قبل به صورت کتبی به پیمانکار اعلام نماید.

تبصره: تامین اعتبار از محل درآمد اختصاصی طبق تفاهم نامه متبادله با واحد و اعتبارات هزینه ای - جاری قابل پرداخت خواهد بود.

ماده 12: رسیدگی و تأیید صورت وضعیت طی فرآیند مذکور در جدول ذیل انجام خواهد شد:

توضیحات	موضوع	ردیف
توسط پیمانکار و حداکثر تا دهم ماه بعد	ارائه صورت وضعیت ماهانه و لیست پرداخت حقوق و	1

بیمه کارگران	
2	ملاک تأیید خدمات ارائه شده مندرج در صورت وضعیت براساس گواهی انجام کار به همراه کلیه کاربرگ ها و مستندات مربوطه و صورت جلسات کسور ناشی از کنترل کیفی
3	تاریخ رسیدگی و تأیید خدمات ارائه شده مندرج در صورت وضعیت توسط مسوول واحد تغذیه حداکثر تا 5 روز بعد
4	تأیید نهایی و ارسال صورت وضعیت به امور مالی با دستور پرداخت توسط ریاست مرکز

ماده 13: مکان تجهیزات و لوازم آشپزی :

بند 1- مبلغ آب و برق مصرفی بیمارستان به قرار زیر است :

مبلغ آب ریال معادل (..... تومان) و مبلغ برق ریال معادل (

..... تومان) می باشد که از صورت وضعیت ماهانه کسر می گردد.

بند 2- تامین گاز مصرفی، تخلیه چاه و شارژ کپسول های آتش نشانی به عهده پیمانکار می باشد. در صورت تامین این موارد توسط کارفرما، ضمن اخذ هزینه مربوطه از پیمانکار مشمول جریمه نیز خواهد شد.

بند 3- در صورت تیکه آشپزخانه و سلف سرویس نیاز به تعمیرات داشته باشد پیمانکار موظف است غذای کارکنان و بیماران را در خارج از آشپزخانه و تحت نظارت کارشناس تغذیه و بهداشت محیط با همان قیمت تعیین شده طبخ و تحویل نماید.

بند 4- پیمانکار حق استفاده از سالن سلف سرویس، آشپزخانه و وسایل و تجهیزات مربوطه، برای طبخ غذا به غیر از بیمارستان مورد ق راداد را نخواهد داشت و در مورد استثناء با هماهنگی و اجازه کتبی کارشناس تغذیه و تایید کارفرما و در صورت عدم هزینه بر بودن بر ای بیمارستان امکان پذیر خواهد بود.

ماده 14 - تضمین حسن انجام تعهدات و حسن انجام کار:

بند 1- کارفرما مکلف است بابت تضمین حسن انجام تعهدات 10٪ از مبلغ کل قرارداد را به صورت ضمانت نامه بانکی یا چک تضمین شده از پیمانکار اخذ نماید و علاوه بر آن بابت تضمین حسن انجام کار از هر پرداخت به پیمانکار مبلغ 10٪ کسر و در حساب سپرده نگهداری نماید. تضمینات مذکور پس از اتمام قرارداد و رضایت کارفرما مسترد می گردد.

ماده 15- موارد فسخ قرارداد از طرف کارفرما:

بند 1- کارفرما حق دارد در صورت مشاهده هر یک از موارد زیر از جانب پیمانکار قرارداد را بصورت یکجانبه فسخ نماید.

1- عدم اجرای هر یک از موارد قرارداد.

2- عدم رعایت مقررات و دستورالعمل های جاری موضوع قرارداد.

3- انتقال کلی و یا جزئی موضوع قرارداد به شخص ثالث.

4- عدم رعایت قانون منع مداخله کارمندان دولت .

5- عدم رعایت استانداردهای کارفرما.

6- عدم پذیرش درخواستهای کارفرما در چارچوب قرارداد.

7- ورشکستگی پیمانکار.

8- در صورت عدم رضایت.

9- عدم رضایت در هر کدام از قسمت های موضوع این قرارداد که با این پیمانکار منعقد گردیده است.

بند 2 - هر گاه کارفرما قرارداد را به یکی از علل مشروحه در بالا فسخ نماید مراتب را کتباً به اطلاع پیمانکار میرساند.

بند 3- در صورتی که طرفین قرارداد بنا به دلایل توجیهی و محکمه پسند حاضر به همکاری نباشند ضروریست حداقل دو ماه قبل موضوع را کتباً به طرف مقابل اعلام نمایند و در صورت بررسی موضوع و تایید کمیسیون ماده 94 آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها با حضور پیمانکار و نماینده تام الاختیار مطرح و تصمیمات نهایی اتخاذ می گردد.

بند 4- هر گاه پیمانکار به تعهدات خود به صورت کلی یا جزئی عمل ننماید و موجبات ضرر و زیان کارفرما را فراهم سازد علاوه بر فسخ قرارداد با پیمانکار ، مطالبات و تضمینات پیمانکار به نفع کارفرما ضبط می گردد.

ماده 16 : حل اختلاف :

بند 1- در صورت بروز اختلاف بین طرفین قرارداد در مورد تغییر یا تفسیر مفاد و ضوابط قرارداد، ابتدا طرفین سعی خواهند کرد موضوع را از طریق جلسات دوستانه و مسالمت آمیز حل و فصل نمایند در غیر این صورت طبق ماده 94 آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها، موضوع در کمیونی مرکب از حداقل سه نفر که از طرف رئیس موسسه تعیین خواهند شد با حضور پیمانکار یا نماینده تام الاختیار وی مطرح می گردد و تصمیم حداکثر افراد کمیونی لازم الاجرا است.

ماده 17 : تذکرات مهم و سایر موارد :

بند 1- پیمانکار علاوه بر هزینه ارقام مورد نیاز می بایست کلیه هزینه های جاری و مورد نظر را در یک پرس غذا در نظر بگیرد. به عبارت دیگر علاوه بر آنالیز مواد غذایی ، کلیه هزینه ها نظیر دستمزد کارگران، تنظیفات، کسورات و مالیات، تعمیرات ، تخلیه چاه، لباس فرم پرسنل و ... را مد نظر گرفته بگیرد.

بند 2- پرداخت کلیه کسور قانونی متعلقه از جمله بیمه، مالیات، عوارض و ... بر عهده پیمانکار می باشد.

بند 3- درصد مطلوبیت انجام خدمات توسط کارشناس ناظر قرارداد بر اساس چک لیست نظارتی انجام می پذیرد. کلیه جرائم متعلقه در همراه از صورت وضعیت همان ماه کسر می گردد. (جدول جرائم پیوست الف)



بند 4- تذکر : سوپ همراه غذا، سالاد و ... جزء آنالیز اصلی غذا نبوده و در قیمت تمام شده غذای اصلی محاسبه نمی گردد. قیمت سوپ همراه غذا، انواع آش و ... به صورت جداگانه در برگ پیشنهاد قیمت اخذ شده و در صورت صلاحدید بیمارستان و با نظر کارشناس تغذیه، به همراه غذا سرو شده و مبلغ آن حسب آمار مورد تأیید کارشناس تغذیه، بصورت جداگانه در صورت وضعیت پیمانکار قابل محاسبه و پرداخت می باشد.

بند 5- هرگونه تغییر در برنامه غذایی باید با نظر کارشناس تغذیه صورت می گیرد.

بند 6- با توجه به اهمیت و ارزش غذایی وعده صبحانه، نمایندگان کارفرما و ناظرین ستادی بر نحوه اجرای تعهدات پیمانکار در وعده صبحانه نظارت دقیق داشته و هرگونه تخلف پیمانکار از اجرای برنامه غذایی و آنالیز مواد مذکور در جدول فوق ، مشمول جریمه سنگین بوده و به تعداد پرس های غذایی که به صورت ناقص سرو شوند ، جریمه اعمال خواهد شد.

بند 7- پیمانکار نمی تواند کل یا قسمتی از موضوع قرارداد را به غیر واگذار نماید.

بند 8- پیمانکار موظف است در پایان قرارداد در صورت نیاز و اعلام کارفرما تا انعقاد قرارداد جدید به مدت 3 ماه دیگر به انجام موضوع قرارداد ادامه دهد.

بند 9- پیمانکار اقرار می نماید که موضوع قرارداد را به دقت مطالعه نموده و از مفاد آن به طور کامل اطلاع دارد و نسبت به اجرای هر کدام از تعهدات خود نمی تواند به عذر عدم اطلاع از اجرای مفاد قرارداد خودداری کند.

بند 10- پیمانکار متعهد می گردد نسبت به اخذ تاییدیه و مجوزهای لازم در خصوص موضوع قرارداد اقدام نماید. مسئولیت قانونی در این خصوص متوجه وی می باشد.

بند 11- هر گونه توافق کتبی در ارتباط با قرارداد در صورتیکه مخالف قرارداد نباشد به منزله تصریح در قرارداد تلقی شده و طرفین متعهد به اجرای آن می باشند.

بند 12- هرگاه در طول مدت قرارداد، پیمانکار مرتکب تخلف گردد و باصلاحیت وی از سوی مراجع قانونی مردود شناخته شود کارفرما مختار خواهد بود قرارداد را نسبت به مدت باقیمانده فسخ و کلیه حق و حقوق خود را از محل تضمینات پیمانکار تامین و پیمانکار در این خصوص حق هرگونه اعتراض و شکایت را از خود سلب می نماید.

بند 13- پیمانکار متعهد می شود با علم و آگاهی کامل از انجام موضوع قرارداد نسبت به اجرای آن اقدام نموده و هیچگونه عذری از بابت عدم اطلاع از جانب وی پذیرفته نخواهد بود.

پیوست الف : لیست جرائم و کسور ناشی از کنترل کیفی



ردیف	بند	امور	واحد	میزان جریمه
الف (کیفیت مواد خوراکی و غیر خوراکی :				
1	الف	مغایرت کیفیت مواد اولیه غذایی (گوشت ، مرغ ، روغن، برنج و ...) با موارد ذکر شده در قرارداد و مورد تأیید کارشناس تغذیه	به ازاء هر مورد گزارش	50% صورت وضعیت همان وعده
2	الف	استفاده از روغن مایع معمولی یا جامد برای سرخ کردن مواد غذایی	به ازاء هر مورد گزارش	50% صورت وضعیت همان وعده
3	الف	نگهداری مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته	به ازاء هر مورد گزارش	پنج میلیون ریال
4	الف	قراردادن مواد غذایی مخصوصاً مواد پروتئینی در کف آشپزخانه و روی زمین حتی در هنگام شستشو و آماده سازی اولیه	به ازاء هر مورد گزارش	دو میلیون ریال
5	الف	قراردادن آبکش های برنج روی زمین هنگام آبکشی آن ها	به ازاء هر مورد گزارش	دو میلیون ریال
6	الف	کیفیت نامناسب مواد مصرفی غیر خوراکی (شوینده ها ، دستمال کاغذی ، ظروف و ...) با موارد ذکر شده در قرارداد	به ازاء هر مورد گزارش	پنج میلیون ریال
7	الف	ورود مواد اولیه به صورت فله و غیر بهداشتی بدون بسته بندی و پروانه بهداشتی و مهر استاندارد و بدون استفاده از آن	به ازاء هر مورد گزارش	سی میلیون ریال و مرجوع کردن محموله مورد نظر
8	الف	ورود مواد اولیه به صورت فله و غیر بهداشتی بدون بسته بندی و پروانه بهداشتی و مهر استاندارد و استفاده از آن	به ازاء هر مورد گزارش	100% صورت وضعیت همان وعده
9	الف	نداشتن شکل ظاهری، رنگ و بوی مناسب غذا یا مواد غذایی به هر دلیل	به ازاء هر مورد گزارش	15% صورت وضعیت همان وعده
10	الف	شوری ، تلخی و یا تندی غذا به گونه ای که موجب نارضایتی پرسنل یا بیمار گردد.	به ازاء هر مورد گزارش	50% صورت وضعیت همان وعده



11	الف	جا نیفتادن غذا (زنده بودن و وارفتگی برنج ، پخت نیم پز گوشت و مرغ ، سوپ ، خورشت ها و ...)	به ازاء هر مورد گزارش	25% صورت وضعیت همان وعده
12	الف	استفاده از مواد زائده دورریختنی در طبخ غذا (به عنوان مثال گوجه های کپک زده در خورشت یا سبزیجات پلاسیده در قورمه سبزی و ...)	به ازاء هر مورد گزارش	30% صورت وضعیت همان وعده
13	الف	سوختگی غذا در برنج ، خورشت و کباب	به ازاء هر مورد گزارش	در صورت قابل مصرف بودن 50% صورت وضعیت همان وعده و در صورت غیر قابل مصرف بودن 100% صورت وضعیت همان وعده و جایگزینی با غذای دیگر
14	الف	عدم رعایت اصول رفع انجماد مواد پروتئینی مرغ ، گوشت و ماهی در هر بار	به ازاء هر مورد گزارش	سه میلیون ریال
15	الف	عدم استفاده از ظروف مناسب طبق موارد مندرج در قرارداد برای سرو غذای بیماران و پرسنل	به ازاء هر مورد گزارش	سی میلیون ریال
16	الف	استفاده مجدد از ظروف یکبار مصرف	به ازاء هر مورد گزارش	ده میلیون ریال
17	الف	نگهداری غذای مازاد و اضافه کردن آن به غذای روز بعد هر بار	به ازاء هر مورد گزارش	چهل میلیون ریال
18	الف	جایگزینی مواد غذایی بر خلاف جدول آنالیز مواد غذایی بدون اطلاع واحد تغذیه	به ازاء هر مورد گزارش	100% صورت وضعیت همان وعده
19	الف	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا (اعم از رنگهای خوراکی بجای زعفران ، آرد برای تغلیظ خورشت ها)	به ازاء هر مورد گزارش	50% صورت وضعیت همان وعده
20	الف	جداسازی اجزا با کیفیت مواد غذایی (مثل فیله و راسته گوشت ، جداسازی ران و سینه و مثلاً سرو تنها ران برای غذایی مانند زرشک پلو بامرغ)	به ازاء هر مورد گزارش	پنج میلیون ریال



21	الف	استفاده مجدد از روغن جهت طبخ غذا	به ازاء هر مورد گزارش	70% صورت وضعیت همان وعده
22	الف	عدم استفاده از نمک ید دار تصفیه شده دارای پوشش رنگی	به ازاء هر مورد گزارش	دو میلیون ریال
23	الف	عدم ذخیره احتیاطی و موجود نبودن مواد مورد نیاز در سردخانه ها و انبار نگهداری مواد غذایی	به ازاء هر مورد گزارش	سه میلیون ریال
ب (کیفیت ارائه خدمات :				
1	ب	عدم ارائه مخلفات و دورچین ها همراه با غذای مقرر در برنامه غذایی بنا بر نظر کارشناس تغذیه از جمله سالاد، سبزیجات ، ماست تک نفره ، گوجه ، خیار و ...	به ازاء هر مورد گزارش	50% صورت وضعیت همان وعده
2	ب	گرم نبودن غذا به هر دلیل دما کمتر از 63 درجه در هر بار	به ازاء هر مورد گزارش	20% صورت وضعیت همان وعده
3	ب	موجود نبودن غذا پیش از پایان ساعت توزیع مقرر در شرایط مناقصه	به ازاء هر مورد گزارش	دو برابر قیمت هر پرس غذای همان وعده به ازای تعداد پرس کسری
4	ب	موجود نبودن سینی ادویه جات رومیزی قاشق و چنگال و	به ازاء هر مورد گزارش	دو میلیون ریال
5	ب	عدم جایگزینی به موقع لوازم و ست ادویه جات در سلف سرویس	به ازاء هر مورد گزارش	یک میلیون ریال
6	ب	تاخیر در تمیز کردن میزهای غذای سلف سرویس و یا کثیف بودن میز غذا	به ازاء هر مورد گزارش	یک میلیون ریال
7	ب	تاخیر بیش از سی دقیقه در پذیرایی و توزیع غذا	به ازاء هر مورد گزارش	دو میلیون ریال
8	ب	نظافت غیر قابل قبول کف دیوار سقف آشپزخانه و فضای جانبی و سلف سرویس	به ازاء هر مورد گزارش	سه میلیون ریال
9	ب	سم پاشی نامطلوب و عدم انجام به موقع سم پاشی	به ازاء هر مورد گزارش	سه میلیون ریال



10	ب	توزیع نان بیات	به ازاء هر مورد گزارش	50% صورت وضعیت همان وعده
11	ب	عدم طبخ و توزیع صحیح غذای رژیمی مطابق با درخواست کارشناس تغذیه	به ازاء هر مورد گزارش	30% تا 50% صورت وضعیت همان وعده بسته به نظر کارشناس تغذیه
12	ب	توزیع اشتباه غذای رژیمی برای هر بیمار	به ازاء هر مورد گزارش	50% صورت وضعیت همان وعده
13	ب	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع و هماهنگی با کارشناس تغذیه	به ازاء هر مورد گزارش	100% صورت وضعیت همان وعده
14	ب	برگشت مواد غذایی توزیع شده برای مصرف از آشپزخانه به سردخانه و انبار بدون اطلاع کارشناس تغذیه	به ازاء هر مورد گزارش	سه میلیون ریال
15	ب	نظافت نامناسب انبار خشک و سردخانه نگهداری مواد غذایی و یا بی نظمی و چیدمان نامناسب آنها	به ازاء هر مورد گزارش	سه میلیون ریال
16	ب	وضعیت نامناسب نظافت تجهیزات آشپزخانه (چرخ گوشت و)	به ازاء هر مورد گزارش	پنج میلیون ریال
17	ب	آسیب رسانیدن به اموال و تجهیزات کارفرما در اثر سهل انگاری و قصور	به ازاء هر مورد گزارش	تعمیر یا خرید وسیله آسیب دیده با تایید کارشناس تغذیه
18	ب	مصرف بی رویه آب و برق و عدم صرفه جویی و مصرف بهینه	به ازاء هر مورد گزارش	دو میلیون ریال
19	ب	عدم حضور سر آشپز با آشپز در زمان طبخ غذا وعده های غذایی و ترک آشپزخانه زودتر از ساعت 19:30 دقیقه و سپردن فرآیند طبخ شام به کارگران	به ازاء هر مورد گزارش	100% صورت وضعیت همان وعده
20	ب	حمل مواد غذایی با ماشین غیر استاندارد	به ازاء هر مورد گزارش	عودت بار و دو میلیون ریال
21	ب	ورود هر گونه بار اعم از خوراکی و غیر خوراکی بعد از ساعت اداری	به ازاء هر مورد گزارش	عودت بار و دو میلیون ریال



ج) وجود انواع جانور در محیط آشپزخانه				
1	ج	وجود انواع جانور و حشرات در محیط آشپزخانه بدلیل عدم سم پاشی دوره ای بازگذاشتن درب های ورودی آشپزخانه.....	به ازاء هر مورد گزارش	سه میلیون ریال
چ) وجود اشیاء خارجی در غذای طبخ شده به ازاء هر مورد				
1	چ	خردشیشه میخ سوزن منگنه ریگ نخ و سیم ظرفشویی تکه سیگار تکه کاغذ یا مقوا ضایعات گوشتی (مو و پوست) پر مرغ، هسته لیمو و یا لیموی گندیده، نخ گونی و سایر اقلام غیر متعارف	به ازاء هر مورد گزارش	100% صورت وضعیت همان وعده
2	چ	مشاهده فضله موش و یا فضولات حیوانی وجود حشرات یا لارو آنها در غذای طبخ شده یا برنج خیسانده شده (ضمن معدوم نمودن غذای محتوی آن پرس غذا)	به ازاء هر مورد گزارش	100% صورت وضعیت همان وعده
ح) کمیت مواد غذایی و پذیرایی				
1	ح	کمیت پایین مواد غذایی یا غذادر مقایسه با آنالیز ذکر شده در قرارداد و اسناد مناقصه	به ازاء هر مورد گزارش	50% صورت وضعیت همان وعده
2	ح	عدم توزین مواد اولیه مصرفی (گوشت، برنج و...) در حضور کارشناس تغذیه یا متصدی امور غذا در مراحل انجام دزداییو قبل از پخت	به ازاء هر مورد گزارش	50% صورت وضعیت همانوعده
د) موارد مرتبط با نیروی انسانی :				
1	د	نا مرتب و کثیف بودن لباس و اتیکت در حین توزیع غذا	به ازاء هر مورد گزارش	سه میلیون ریال
2	د	نداشتن کارت بهداشتی و یا عدم تمدید به موقع کارت بهداشتی	به ازاء هر مورد گزارش	پنج میلیون ریال
3	د	رعایت نکردن بهداشت فردی	به ازاء هر مورد گزارش	سه میلیون ریال
4	د	نداشتن پرونده پرسنلی	به ازاء هر مورد گزارش	پنج میلیون ریال



سه میلیون ریال	به ازاء هر مورد گزارش	عدم استفاده از دستکش کلاه چکمه مناسب	د	5
سه میلیون ریال	به ازاء هر مورد گزارش	استفاده از دمپایی آشپزخانه در محوطه بیمارستان یا بخش های بستری	د	6
سه میلیون ریال	به ازاء هر مورد گزارش	عدم استفاده از دمپایی جدا در سردخانه	د	7
سه میلیون ریال	به ازاء هر مورد گزارش	استفاده از دمپایی آشپزخانه در محوطه بیمارستان یا بخش های بستری	د	8
پنج میلیون ریال		عدم نظافت محیط و قفسات سردخانه	د	9
سه میلیون ریال	به ازاء هر مورد گزارش	عدم برچسب گذاری مواد غذایی در سردخانه ها خصوصا گوشت مرغ و ... (شامل تاریخ ورود مواد غذایی به بیمارستان تاریخ انقضاء و سایر اطلاعات مربوطه)	د	10
هفت میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	عدم اطلاع رسانی به واحد تغذیه هنگام ورود هر گونه بار اعم از خوراکی به آشپزخانه	د	11
سه میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	عدم کنترل ثبت روزانه دما در سردخانه و انبار نگهداری مواد غذایی	د	12
سه میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	شست و شوی نظافت مثل جارو و دسته تی در ظروف آماده سازی و پخت و سینک ظرفشویی به ازای هر بار	د	13
پنج میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	استعمال دخانیات در محیط آشپزخانه	د	14
سی میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	ایجاد هر گونه تنش و برخورد نامناسب در محیط کار	د	15
سه میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	عدم اطلاع رسانی به واحد تغذیه هنگام توزین مواد اولیه جهت ارسال به قسمت آماده سازی	د	16
سه میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	عدم اطلاع هنگام سرو غذای بیماران و پرسنل به واحد تغذیه	د	17



18	د	ورود افراد متفرقه و غیر مسئول به محیط آشپزخانه ناشی از سهل انگاری پرسنل (به عنوان مثال بازگذاشتن درب های ورودی و...)	به ازاء هر گزارش	پنج میلیون ریال
19	د	مرخصی پرسنل به هر صورتی بدون اطلاع کارشناس تغذیه	به ازاء هر گزارش	یک میلیون ریال
20	د	تغییر جابجایی و تعویض نیرو بدون اطلاع و تاکید کارشناس تغذیه	به ازاء هر گزارش	پنجاه میلیون ریال
(ی) موارد مدیریتی				
1	ی	رعایت نکردن تعهد پرداخت به موقع حقوق و بیمه کارگران تحت امر	به ازاء هر گزارش	پنج میلیون ریال
2	ی	عدم بکارگیری تعداد نیروی انسانی به فراخور حجم کار به نحوی که باعث پایین آمدن کیفیت کار گردد. - به ازای هر روز 5٪ به مبلغ پایه جریمه اضافه خواهد شد.	به ازاء هر گزارش	50٪ صورت وضعیت همان روز و به کار گیری سریع نیروها متناسب با حجم کار
3	ی	عدم رعایت عوامل ایمنی محل آشپزخانه و کارکنان تحت پوشش پیمانکار	به ازاء هر گزارش	دو میلیون ریال
4	ی	بکارگیری سر آشپز و آشپزی که مهارت های حرفه ای وی توسط کارشناس تغذیه مورد تایید قرار نگرفته است	به ازای هر روز	20٪ صورت وضعیت نهار و شام همان روز
5	ی	عدم برگزاری کلاسهای آموزشی مهارت افزایی و جلسات توجیهی ماهیانه برای پرسنل آشپزخانه با هماهنگی کارشناس تغذیه	به ازای هر ماه	سه میلیون ریال
6	ی	عدم تعیین یا عدم حضور نماینده تام الاختیار در آشپزخانه (غیبت بدون اطلاع یا بدون جایگزین واحد تغذیه نماینده مشمول این بند می شود)	به ازاء هر گزارش	یک میلیون ریال
7	ی	عدم شرکت مدیر یا نماینده تام الاختیار در جلسات معین شده	به ازاء هر گزارش	سه میلیون ریال
8	ی	عدم انجام مفاد صورتجلسات در تاریخ های مقرر شده	به ازاء هر گزارش	سی میلیون ریال



سی میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	پاسخگو نبودن پیمانکار یا نماینده تام الاختیاری در موارد پیش آمده به واحد تغذیه	ی	9
سی میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	تعطل در رفع مشکلاتی که به پیمانکار تذکر داده شده است و عدم توجه به تذکرات شفاهی و کتبی ناظر قرارداد.	ی	10
پنجاه میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	عدم توجه پیمانکار یا کارگران وی به امنیت و ایمنی غذا*	ی	11
خروج سریع مواد و پنج میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	استفاده از انبار و سردخانه های بیمارستان جهت نگهداری مواد غذایی و غیر خوراکی غیر مرتبط با بیمارستان	ی	12
پنجاه میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	استفاده از امکانات بیمارستان جهت طبخ غذای غیر مرتبط با بیمارستان مورد قرارداد	ی	13
ن (سایر موارد :				
پنجاه میلیون ریال	به ازاء هر گزارش	هرگونه تخلفی که در موارد فوق ذکر نشده باشد و پیمانکار مرتکب آن شود.	ن	1

*امنیت و ایمنی غذا: اطمینان از سالم و فاقد آلودگی بودن غذا(این آلودگی شامل آلودگی میکروبی، انگلی، شیمیایی و انواع مسمومیت های ناشی از آن می باشد که خطرات جانی و مالی جبران ناپذیری در پی خواهد داشت.
توضیحات: کلیه کسور بر اساس صورتجلسات کسور ناشی از کنترل کیفی از صورت وضعیت پیمانکار، توسط کارشناس تغذیه کسر خواهد شد،

پیوست ب

صورتجلسه جرائم و کسور ناشی از کنترل کیفی

پیرو بازدید به عمل آمده در تاریخ از عملکرد و خدمات ارائه شده توسط پیمانکار در محل طبق گزارش واصله از واحد و بر اساس بررسی های بعمل آمده و با عنایت به قرارداد فی مابین به شماره مورخ موارد ذیل به عنوان قصور شرکت محرز گردید:



1- مغایر با بند قرارداد مذکور لذا طبق جدول کسور ناشی از کنترل کیفی - مذکور در جدول ذیل شرایط اختصاصی مناقصه که جزء لاینفک قرارداد محسوب می شود.

جرائم که به شرح ذیل به پیمانکار تعلق می گیرد که از صورت وضعیت ماه سال جاری کسر خواهد شد:

1- مبلغ ریال طبق ردیف شرایط اختصاصی مناقصه

2- مبلغ ریال طبق ردیف شرایط اختصاصی مناقصه

3- مبلغ ریال طبق ردیف شرایط اختصاصی مناقصه

جمع کل مبلغ جرائم و کسور ناشی موارد عدم انطباق در کنترل کیفیت ریال میباشد.

مدیر داخلی بیمارستان

کارشناس تغذیه بیمارستان

توضیح: چنانچه پیمانکار نسبت به جرائم اعمال شده اعتراضی دارد می تواند پس از دریافت نامه مربوط به این صورت جلسه ، حداکثر تا 72 ساعت بعد نسبت به ارائه اعتراض خود بصورت کتبی اقدام نماید.

تبصره 1) اعتراض باید به صورت کتبی به واحد تغذیه بیمارستان اعلام گردد.

تبصره 2) به اعتراض هایی که پس از 72 ساعت از ابلاغ جریمه به کارفرما وصول شود رسیدگی نمی گردد.

پیمانکار

کارفرما

شرکت
به نمایندگی
مهر و امضاء

بیمارستان
به نمایندگی دکتر
مهر و امضاء

مدیر داخلی

رئیس امور مالی

.....

.....

مسئول تغذیه

کارشناس بهداشت محیط

.....

.....

رئیس امور عمومی

.....

مهر و امضاء پیمانکار

مهر و امضاء کارفرما