



شرایط و بسته خدماتی شرکت  
در مناقصه، طبخ و توزیع غذای  
بیمارستان امام خمینی(ره) اسفراین

مرداد ماه 1405

به استناد بند 3 مصوبه 84515 / ت 34613 مورخه 84/12/1 هیئت وزیران و آئین نامه اجرائی ماده 88 قانون تنظیم بخشی از مقررات مالی دولت به منظور توسعه مشارکت بخش غیر دولتی در ارائه خدمات و استفاده بهینه از امکانات موجود، دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی اسفراین در نظر دارد به استناد مصوبه 14/46 شورای عالی اداری نسبت به واگذاری مدیریتی طبخ و توزیع غذا بیمارستان امام خمینی اسفراین (ره) از طریق انجام مناقصه به شرکتها و رستورانهای دارای پروانه مجاز واجد شرایط به شرح ذیل اقدام نماید .

## 1- موضوع واگذاری:

1-1- شامل واگذاری مدیریتی و ارائه انجام کلیه امور مربوط به طبخ، حمل و توزیع غذا برابر قرارداد و بسته خدماتی، می باشد.

تبصره: انجام امور یاد شده در شیفت کاری و ایام تعطیل / غیر تعطیل الزامی می باشد.

1-2- محل واگذاری: اسفراین - انتها ی خیابان امام رضا(ع) - میدان ابن سینا - بیمارستان امام خمینی (ره)

1-3- مدت واگذاری: از تاریخ انعقاد قرارداد بمدت یک سال کامل شمسی خواهد بود. که امکان تمدید مدت 3 ماه برابر مقررات توسط کارفرما وجود خواهد داشت و برنده مناقصه ملزم به اجرای آن طبق پیشنهاد قیمت که ضمیمه قرارداد می باشد خواهد بود.

- محل طبخ و توزیع غذا:

1-4- طبخ غذا در آشپزخانه متعلق به کارفرما (بیمارستان امام خمینی ره) مورد تایید از لحاظ بهداشتی خواهد بود (حفظ و نگهداری شرایط بهداشتی محل مذکور بر عهده پیمانکار بوده و باید مورد تایید واحد بهداشت محیط و کارشناس تغذیه و امور عمومی کارفرما باشد، بازدید و نظارت از محل طبخ غذا بر اساس چک لیست بهداشتی و پیوستی بر عهده کارشناسان اعزامی از طرف کارفرما می باشد).

## 2- شرایط عمومی کار:

2-1- خدماتی که بایستی توسط پیمانکار در رابطه با اداره نمودن آشپزخانه و سلف سرویس بیمارستان انجام گیرد عبارتند از:

طبخ غذا با مشخصات مواد اولیه مورد مصرف مندرج در جداول پیوستی اوزان و شرح آنالیز مواد غذایی یک پرس، نگهداری و فرآوری مناسب مواد اولیه، طبخ غذا در محل آشپزخانه، توزیع غذای طبخ شده بین پرسنل و بیماران و پزشکان، در صورت تشخیص کارفرما (توزیع چای - قند و لیوان یکبار مصرف کاغذی)، نظافت سالن غذا خوری در سه نوبت صبحانه - ناهار - شام و جمع آوری ظروف و شستشوی ظروف استفاده شده در سلف و بخش های بستری، نظافت انبار مواد غذایی، نظافت محیط آشپزخانه و سرویس های بهداشتی، وسایل و حمل زباله های حاصل از آن و انتقال به محل مناسب و کلیه امور مرتبط به موضوع مناقصه برابر با بسته ی خدماتی که کلیات آن در ذیل آمده است.

3- آمارهای غذایی

3-1- پیمانکار با توجه به شرایط اقتضایی؛ حتی در آمار برای 20 نفر هم موظف به پخت و تحویل غذا میباشد.

3-2- تعداد تقریبی غذای قابل طبخ در هرروز صبحانه 180 پرس - ناهار 190 پرس - شام 200 پرس خواهد بود.

4- شرایط پرسنلی:

پرسنل مورد نیازی که جهت انجام و ارائه خدمات امور یاد شده از طریق برنده در محل بکار گرفته می شوند باید دارای شرایط ذیل باشد:

- 1-4- دارا بودن سلامت جسمی- روحی به تایید مراکز درمانی
- 2-4- اخذ گواهی عدم سوء پیشینه از مراجع قضایی در صورت لزوم
- 3-4- حداقل مدرک تحصیلی دیپلم (نیروهای قبلی در صورت رضایت و تائید کار فرما از این بند مستثنی می باشد)
- 4-4- عدم اعتیاد به مواد مخدر
- 5-4- دارا بودن تجربه و توانایی کافی در امور محوله
- 6-4- دارا بودن کارت بهداشت (مدت اعتبار 6 ماه ) و گواهینامه سلامت (مدت اعتبار 3 سال ) هر دو و انجام آزمایشات دوره ای (هر 6 ماه ) الزامی می باشد و هزینه ی کلیه ی آزمایشات بر عهده ی پیمانکار می باشد.
- 7-4- حداقل سن 18 سال و حداکثر 55 سال تمام و داشتن کارت پایان خدمت یا معافیت برای آقایان
- 8-4- در صورت نیاز به آموزش های لازم به همراه هزینه ها و امکانات لازم ان برای پرسنل آشپزخانه به عهده و هزینه خود پیمانکار می باشد.
- 9-4- نیرو های انتخاب شده بایستی شئونات و اخلاق اسلامی و کلیه مقررات اداری را در محل رعایت نمایند.
- 10-4- در صورت عدم رضایت دستگاه واگذار کننده از پرسنل تحت پوشش پیمانکار موظف است حداکثر ظرف مدت 48 ساعت پرسنل جایگزین دیگری را معرفی نماید.
- 11-4- هرگونه بکارگیری و تغییر و جابجایی نیرو با هماهنگی قبلی و تائید دستگاه واگذار کننده امکان پذیر خواهد بود و کلیه پرسنل آشپز خانه و نیروهای جایگزین باید با تایید حراست دانشکده باشد .
- 12-4- کلیه افراد بکارگیری شده توسط پیمانکار می بایست طبق بسته خدمات تعریف شده انجام وظیفه نماید.
- 13-4- تهیه ی لباس کار برای پرسنل بکارگیری شده برابر دستور العمل های مربوطه با نظر دستگاه مناقصه گذار الزامی و بر عهده پیمانکار می باشد . (طبق قوانین بهداشت حرفه ای پیمانکار موظف است وسایل حفاظت فردی کارکنان را مطابق ماده 91 قانون کار تهیه نماید. آشپز (لباس دوتیکه آستین دار)، پیش بند چرمی ، کلاه آشپزی، ماسک )، کمک آشپز (لباس آستین دار دوتیکه، کلاه آشپزی، ماسک ، پیش بند چرمی، دستکش (برای پخت کباب و برای خرد کردن گوشت )، و خدمات (لباس آستین دار ، پیش بند ضد آب . چکمه جهت شستشو ، دستکش استاد کار، عینک ایمنی ) باید توسط پیمانکار تهیه و در اختیار کارکنان شرکت قرار داده شود. در صورت عدم رعایت هر کدام از وسایل حفاظت فردی هنگام کار هرگونه حادثه ناشی از کار برابر بسته خدمتی بر عهده پیمانکار می باشد .
- تهیه حداقل 2 دست لباس کار برای هر یک از پرسنل بکارگیری شده (2 دست لباس کاربرای پرسنل محیط آشپزخانه و 2 دست لباس رسمی برای پرسنل توزیع و سفارش غذا) الزامی است. کلیه لباس ها چه در داخل و چه در خارج آشپزخانه می بایست رنگ روشن داشته باشند و لباس مورد نظر دارای اتیکت شرکت و متفاوت از سایر پرسنل بیمارستان باشد .
- 14-4- دستگاه مناقصه گذار هیچ گونه تعهد و رابطه استخدامی در قبال نیروهای بکارگیری شده در آشپز خانه را ندارد و کارکنان آشپزخانه از نظر حقوق و مزایا هیچ گونه ارتباطی با دستگاه مناقصه گذار ندارند . ولی پیمانکار بایستی کلیه ی حقوق و مزایا و اضافه کاری و عیدی و پاداش و حق و پایه سنوات و بازخریدی مرخصی پرسنل خود را مطابق با آخرین تعرفه ی قوانین قانون کار در پایان هر ماه پرداخت و نمونه قراردادی که بین

پیمانکار و کارگران آشپزخانه منعقد گردیده و دارای کلیه اطلاعات و جزئیات مربوط به حقوق ماهیانه بر اساس قانون کار تهیه و به تایید کارفرما رسیده باشد را همراه بافیش بانکی (که شماره فیش حقوقی کلیه ی کارکنان در آن قید شده باشد) به واحد مالی بیمارستان ارائه نماید و در صورت افزایش دستمزد مصوب وزارت کار در طول مدت قرار داد طبق تعرفه ی جدید دستمزد به پرسنل خود پرداخت نماید و عذری مورد قبول کارفرما نخواهد بود و در پایان قرارداد در آخرین پرداختی از سوی کارفرما باید رضایت نامه ی پرسنلی توسط پیمانکار به کارفرما ارائه نماید و تسویه حساب های قانونی را از ادارات مربوطه اخذ نماید.

15-4- افراد بکارگیری شده نباید استخدام در هیچ یک از دستگاههای دولتی و همچنین بازنشسته باشند.  
18-4- در صورت مرخصی افراد، پیمانکار موظف به جایگزین نمودن فرد دیگری تحت عنوان نیروهای جایگزین می باشد. این معرفی با تایید کارفرما بایستی لحاظ گردد.

17-4- نیروی جایگزین می بایست قبلاً از طرف دستگاه واگذار کننده مورد تأیید قرار گرفته باشد و نسبت به اخذ کارت بهداشتی اقدام کرده باشد.

18-4- غذای پرسنل و سرویس ایاب و ذهاب افراد بکارگیری شده به عهده پیمانکار می باشد و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در این قبال ندارد.

19-4- بدیهی است وقوع هرگونه حادثه برای نیروی بکارگیری شده یا سایر اشخاص و همچنین هرگونه خسارت دیگری که به دلیل عدم آموزش نیروهای بکارگیری شده و یا در اثر قصور و یا سهل انگاری و عدم احساس مسئولیت آنان به تجهیزات اداری، تاسیساتی، ساختمانی و ابنیه بیمارستان به صورت جزئی و کلی وارد آید به عهده پیمانکار خواهد بود و بیمارستان هیچگونه مسئولیتی در این موارد ندارد و در صورت عدم پرداخت خسارت از پرداختی ماهانه و یا ضمانتنامه برنده کسر خواهد شد.

20-4- پیمانکار ملزم است کارکنان خود را در ارتباط با سیستم اطفاء حریق و استفاده و نگه داشت از آنان توانمند سازد و مسئولیت آن بر عهده پیمانکار می باشد.

21-4- سقوط بر اثر لغزنده بودن کف آشپزخانه، سوختگی بر اثر شعله گاز، اشتعال بدلیل تخلیه نامناسب چربی ها در مکان نامناسب به جای مخزن چربی و استفاده ی مکرر از روغن استفاده شده و عدم رعایت کلیه موازین ایمنی بر عهده پیمانکار است و کارفرما در این زمینه مسئولیتی ندارد.

4-22- پیمانکار موظف می باشد نسبت به ارائه بیمه حوادث ناشی از کار جهت پرسنل آشپزخانه اقدام نماید.

4-23- پیمانکار ملزم به رعایت بکارگیری متناسب نیرو جهت هر چه بهتر انجام شدن روند کار در هر شیفت کاری می باشد در صورت عدم توجه برخورد مقتضی انجام خواهد گرفت.

4-24- حضور نماینده تام الاختیار که بصورت کتبی به کارفرما اعلام می شود بطور مستمر و تمام وقت تا پایان کار ساعت کار آشپزخانه جهت نظارت و سرپرستی امور الزامی است.

4-25- تهیه ی کارت شناسایی حاوی نام و نام خانوادگی و سمت و عکس پرسنل و آرم شرکت برای پرسنل الزامی و بر عهده ی پیمانکار می باشد.

4-26- ثبت ساعت ورود و خروج کارکنان توسط پیمانکار طبق قوانین جاری الزامی می باشد.

4-27- پیمانکار موظف است با توجه به خطرات موجود در آشپزخانه و ماده 85 قانون کار تسهیلات لازم جهت معاینات شغلی کلیه کارکنان خود را فراهم کند و کلیه پرسنل آشپزخانه می بایست پرونده تشکیل دهند.

28-4- پرسنل آشپزخانه الزاما بایستی آراستگی ظاهری و رعایت نکات بهداشتی را رعایت نمایند و کلیه افراد بکارگیری شده موظف اند در ساعات کار ملبس به لباس کار مخصوص بوده و کارت شناسایی خود را به سینه الصاق نمایند.

#### 5- **طریقه بکارگیری نیروها به شرح ذیل می باشد:**

1-5- تعداد پرسنل مورد نیاز آشپزخانه بر حسب وظیفه حداقل 5 نفر (آشپز) (یک نفر) - متصدی توزیع و خدمات 4 نفر) و پیمانکار ملزم به معرفی نیروهای رزرو در صورت مرخصی نیروهای اصلی خواهد بود.

#### 6- **ضوابط آماده سازی و توزیع**

1-6- کلیه ورود و خروج اجناس در انبار در شیفت صبح و با اطلاع و حضور نماینده کارفرما می بایست انجام گردد  
2-6- برنامه شستشو تجهیزات ، میزهای کار و لوازم مرتبط با آماده سازی غذا موجود است و زیر نظر کارشناس بهداشت محیط انجام شود.

3-6- پس از هر بار استفاده وسایل آماده سازی غذا با آب داغ و مایع ظرفشویی شسته شده و بطور هفتگی با محلول های شوینده گندزدایی شود

4-6- نظافت و گندزدایی و شست و شوی سطوح و فضای آشپزخانه و انبار و ماشین آلات و چاقو ها و ظروف بطور روزانه توسط نیروهای پیمانکار انجام شود.

5-6- قبل از شروع پخت غذا کیفیت گوشت توسط کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت محیط بررسی و از سالم بودن آن اطمینان حاصل شود.

6-6- آماده سازی ماهی بصورت کبابی و بخارپز و برشته کردن و سرخ شده باتوجه به نظر کارشناس تغذیه می باشد.

7-6- جهت گندزدایی سبزیجات و میوه جات از محلول های مورد تایید وزارت بهداشت و درمان استفاده گردد. و خریداری محلول گند زدا بر عهده پیمانکار می باشد .

8-6- در صورت تهیه سبزیجات سرخ شده در آشپزخانه از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.

9-6- در خیساندن برنج از نمک بلورین (تصفیه شده) یددار استفاده شود.

10-6- طبخ غذا براساس برنامه غذایی روزانه تعیین شده توسط کارشناس تغذیه مطابق فرم مربوطه صورت می گیرد.

11-6- انباردار موظف است بر طبق جیره تعیین شده در فرم مربوط اقلام غذایی را خارج و در اختیار آشپز قرار دهد.

12-6- نوع روغن مصرفی از نوع مایع بوده و نباید روغن نباتی و دنبه و روغن زرد مصرف شود و از روغن مناسب برای انواع طبخ یا مخصوص سرخ کردن غذا استفاده شود.

13-6- تهیه ی کلیه مواد شوینده و بهداشتی از جمله مایع ظرف شویی - دستشویی - تیرک بدون بو - طی - جارو - خاک انداز - سطل اشغال برای زباله تر و خشک - ماسک - دستکش - لیوان و ظروف یکبار مصرف مقاوم به حرارت - دستمال کاغذی و دستمال توال - مقنعه - کلاه - قاشق و چنگال یکبار مصرف - نایلون دسته دار جهت توزیع نان بیماران و توزیع غذای پزشکان و کارکنان - سفره یکبار مصرف برای میز ها - پلاستیک زباله مشکی رنگ بر عهده کارفرما می باشد .

14-6- توزیع غذا و آبجوش و میان وعده راس ساعت مقرر و طبق برنامه تنظیمی کارفرما بایستی صورت می گیرد.

- 15-6- پیمانکار باید از تجهیزاتی همچون ترابلی های مخصوص حمل غذا یا آسانسورهای مخصوص حمل مستقیم غذا از آشپزخانه به داخل بخش ها استفاده نماید .
- 16-6- کلیه ترابلی های حمل غذا در زمان حمل و توزیع باید تمیز بوده و اصول بهداشتی در زمان استفاده از آن ها رعایت شود.
- 17-6- داخل ترابلی های حمل غذا بطور منظم تمیز و روزانه شستشو شود.
- 18-6- درجه حرارت غذای گرم در زمان نگهداری و سرو غذا 57 درجه سانتیگراد و بالاتر و از افت درجه حرارت اجتناب شود.
- 19-6- درجه حرارت غذای سرد در زمان نگهداری و سرو غذا 5 درجه سانتیگراد و کمتر است.
- 20-6- سطح کلیه غذاها در زمان حمل و توزیع از محل آشپزخانه تا محل ارائه غذا به بیمار سرپوشیده باشند.
- 21-6- در هنگام توزیع غذا، متصدیان توزیع غذا از پیشبند ، کلاه ، دستکش و ماسک استفاده کنند.
- 22-6- متصدی بخش غذا به همراه نماینده کارفرما موظف است غذاها را بطور تصادفی وزن و با آنالیز مطابقت نماید.
- 23-6- در صورت نیاز و توزیع غذا در برخی بخشهای مورد تایید کارفرما (بخشهای روان - دیالیز- اورژانس- CCU-ICU)؛ ظروف یکبار مصرف و قاشق و چنگال و کارد یکبار مصرف مورد استفاده جهت بیماران و کارکنان و پزشکان و دانشجویان از نوع یکبار مصرف باشد و دورچین برای غذای بیماران وجود داشته باشد و در سایر بخشهای مورد تایید کارفرما (همچون بخشهای داخلی- زنان- زایشگاه- نوزادان- اطفال- اتاق عمل- بخشهای پاراکلینیک و ...) بایستی توزیع غذا در ظروف استیل و یا چینی که توسط کارفرما تهیه شده است صورت پذیرد و کارکنان پیمانکار موظف به شستشو و جمع آوری ظروف پس از هر بار توزیع غذا می باشند.
- 24-6- در صورت درخواست بیمارستان مبنی بر تعداد پرس اضافی در مواقع بحران بایستی توسط پیمانکار تهیه شود. همچنین در مواقع بحران در صورت کاهش تعداد پرس ها ؛ پیمانکار ملزم به ارائه همکاری میباشد.
- 25-6- غذای بیماران بخش دیالیز 30 دقیقه قبل از سایر بخش ها (اولین بخش) در ساعت 11.30 توزیع شود. و در شرایط خاص بنابه تشخیص کارفرما تهیه ی گاوآذ دست ساز بر عهده ی پیمانکار می باشد.
- 26-6- غذا در ساعت تعیین شده 12 تا 13 در بخش ها توسط پرسنل پخش غذا توزیع شود و حداکثر زمان نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی طبخ شده در خارج از یخچال 2 ساعت می باشد.
- 27-6- غذایی که قبلاً داغ شده به هیچ عنوان مجدداً گرم نشده و یا برای استفاده در زمان دیگری نگهداری نشود و باقیمانده غذا تحویل نماینده کارفرما شود.
- 28-6- برخورد مهماندار (توزیع کننده غذا) با بیمار بعنوان دریافت کننده خدمت در زمان سرو غذا مناسب بوده و احترام بیمار حفظ شود.
- 29-6- از سرو غذا مایعات و غذای داغ در ظروف یکبار مصرف مقاوم به حرارت استفاده گردد.
- 30-6- پیمانکار موظف است نواقص اتصالات الکتریکی موجود در آشپزخانه را در اسرع وقت به واحد بهداشت حرفه ای بصورت مکتوب گزارش دهد در غیر این صورت ، اگر حادثه ی (برق گرفتگی ، حریق) برای کارکنان رخ دهد و خسارتی هم به تجهیزات آشپزخانه وارد شود، عواقب آن بر عهده پیمانکار می باشد.
- 31-6- پیمانکار متعهد می گردد از تجهیزات، ابزار و لوازم کار و همچنین مکان هایی که از طرف کار فرما به منظور طبخ و توزیع غذا در اختیار وی قرار گرفته فقط برای انجام تعهدات این قرارداد استفاده نموده و استفاده

دیگری ننماید و حق طبخ برای بخش و خارج را نداشته و در صورت مشاهده این مسئله که پیمانکار برای مصارف دیگری این امکانات (شامل وسایل و مکان ها) را مورد استفاده قرار داده است به تشخیص کارفرما برخورد خواهد شد.

32-6- پیمانکار متعهد شود از کلیه ابزار و لوازم کار و همچنین مکان هایی که از طرف کارفرما در اختیار وی قرار گرفته حفاظت نموده و در صورت وارد آمدن هر گونه خسارت به لوازم و تجهیزات، کارفرما میزان خسارت را تعیین و برآورد نموده و از محل مطالبات و تضمین های پیمانکار کسر خواهد شد.

33-6- هزینه اساسی تعمیرسردخانه و یخچال ها در صورت استهلاک لوازم و تجهیزات بر عهده کارفرما و در موارد خسارت عمدی و یا به هر دلیل به غیر از استهلاک؛ بر عهده ی پیمانکار می باشد و تعیین و تشخیص نوع خسارت با کارفرما می باشد و باید در اسرع وقت گزارش کتبی خرابی دستگاه ها به کارفرما ارائه داده شود .

تبصره 1) تحویل غذای کلیه پزشکان و مهمانان داخل محوطه بیمارستان (پانسیون های داخل) و خارج بیمارستان (پانسیون ها و مکان هایی در سطح شهر که کارفرما مشخص می نماید و به هر تعداد) در ساعت مقرر که توسط بیمارستان اعلام میگردد با پیمانکار می باشد . همچنین توزیع و تحویل غذای اورژانس 115 و سایر معاونت های دانشکده نیز که خارج از بیمارستان میباشد نیز به هر تعداد با پیمانکار میباشد.

تبصره 2) نیروی توزیع کننده غذا (غذای پزشکان و معاونت ها در داخل و خارج بیمارستان) پیمانکار بایستی توسط پیمانکار به حوزه حراست دانشکده معرفی و پس از تایید حراست نسبت به تحویل غذا اقدام نماید.

34-6- تامین آب - برق - گاز مصرفی بر عهده بیمارستان می باشد.

35-6- برنده بایستی کلیه غذاهای درخواستی دستگاه را در محل آشپزخانه بیمارستان طبخ نماید و در صورت هرگونه پیشامد برای غذا و یا عدم آماده بودن موظف است در اسرع وقت غذای جدید با نظر دستگاه جایگزین نماید.

36-6- تاکید میگردد که وارد نمودن هرگونه غذای تهیه شده از خارج به داخل سلف سرویس ممنوع می باشد (مگر در شرایط خاص و با ابلاغ کتبی از سوی کارفرما) و در غیر این صورت مشمول جریمه و کسر قرارداد خواهد شد .

37-6- نمایندگان دستگاه مناقصه گذار اعم از کارشناسان فنی یا بهداشتی می توانند در هر زمان که بخواهند بنابر صلاح دید دستگاه محل طبخ غذا و انبار مواد غذایی و همچنین نحوه طبخ و توزیع غذا و مواد اولیه را بازرسی نمایند .

38-6- پیمانکار تعهد می نماید در صورتیکه مسئول یا کارشناس تغذیه سالن غذاخوری هرگونه مواد و یا غذایی تهیه شده را غیرقابل مصرف تشخیص دهند پس از تنظیم صورت جلسه توسط کار فرما معدوم نماید.

39-6- طبق آمار، غذای بخش هایی که باید درون ظروف یکبار مصرف کشیده شود بنا به تشخیص کارشناس تغذیه در داخل آشپزخانه درون ظروف کشیده شده و سپس به بخش ها ارسال گردد.

40-6- تجهیز جعبه کمک های اولیه بر عهده ی پیمانکار می باشد.

41-6- برنده ضمن اجرای وزن مواد غذایی طبق برنامه غذایی ارائه شده موظف است غذا را به بهترین شکل ممکن از نظر کیفیت و کمیت تهیه نماید و استفاده از چاشنی های غذایی مانند زعفران-هل-فلفل سیاه و قرمز- دارچین و زنجبیل-ادویه جات کاری-فلفل دلمه -سماق-آبلیمو-سرکه-آبغوره -زردچوبه -گل پر -زنجبیل در تهیه غذاها استفاده نماید .

42-6- ساعت توزیع میان وعده ساعت 10 صبح و 17 عصر می باشد .

43-6- ساعت توزیع غذای بیماران به شرح ذیل می باشد: صبحانه 6:30 صبح الی 7:30 صبح -ناهار 12 الی 13 و شام 19:30 الی 20:30 و برای پرسنل: صبحانه ساعت 6:30 صبح الی 7:30 و ساعت ناهار 13:00 الی 14 و ساعت شام پرسنل 20 الی 21 می باشد. توزیع آب جوش توسط ترایلی حمل آبجوش در ساعت 7 صبح و 18 عصر برای بیماران در کلیه ی بخش ها توسط پیمانکار صورت بگیرد و مخزن آبجوش آشپزخانه نیز به صورت 24 ساعته حاوی آبجوش باشد. همچنین توزیع میان وعده در صورت صلاحدید کارفرما ساعت ده صبح و هفده عصر می باشد.

تبصره: بنا به تشخیص و ابلاغ کتبی کارفرما امکان تغییر ساعات مذکور وجود خواهد داشت.

44-6- توزیع آبجوش توسط ترایلی حمل آبجوش در ساعت 7 صبح و 18 عصر برای بیماران در کلیه ی بخش ها و اتاق به اتاق توسط پیمانکار صورت بگیرد و مخزن آبجوش آشپزخانه نیز به صورت 24 ساعته حاوی آبجوش باشد و توزیع آبجوش و چای و قندولیان (در صورت نبود با صلاح دید کارفرما) در نوبت صبح ساعت 9 برای دانشجویان صورت بگیرد. کلیه هزینه های مربوط به اجرای این بند بر عهده کارفرما می باشد.

45-6- هرگونه پخت غذا به غیر از غذای بیمارستان جهت واحدهای تابعه دانشکده می بایست با هماهنگی مکتوب از کار فرما انجام پذیرد.

46-6- ظروف یک بار مصرف برای نگه داری غذا به بیمارانی که میل به مصرف غذا ندارند و درخواست می نمایند باید داده شود.

47-6- کلیه غذاهای رژیمی باید کم نمک و کم چرب باشند.

48-6- تغییر منو غذایی بدون هماهنگی با کارشناس تغذیه و کارفرما ممنوع می باشد و در صورت تغییر منو در چک لیست ماهیانه اعمال خواهد گردید.

تبصره 1-: امکان تغییر منو غذایی بنابه صلاحدید کار فرما وجود خواهد داشت.

تبصره 2-: بنابه صلاحدید کارفرما امکان در نظر گیری غذای مخصوص (صبحانه -ناهار- شام) در مورد بیماری های خاص مانند: رژیم دیابتی- پروتئین و موارد دیگر به تشخیص پزشک و کارفرما وجود خواهد داشت.

49-6- بر روی کلیه غذاهای کشیده شده در ظروف یکبار مصرف و رژیمی بر چسب نام بخش -نوع رژیم -نام بیمار نوشته شود.

50-6- رعایت کلیه نکات ایمنی به جهت جلوگیری از بروز سوانح و یا سرقت اموال در محدوده آشپز خانه و انبار مواد غذایی بر عهده پیمانکار می باشد.

51-6- پرداخت کارکردهای غذایی پیمانکار پس از تایید چک لیست های نظارتی و کسب امتیاز مورد نظر در صورت تامین اعتبار از سوی کارفرما به پیمانکار قابل پرداخت خواهد بود.

52-6- چک لیست جزو لاینفک بسته خدمتی می باشد و ملاک پرداخت و محاسبه کارکرد پیمانکار کسب امتیاز مطابق چک لیست است و در صورت عدم کسب امتیاز برابر با چک لیست از کارکرد شرکت کسر خواهد شد.

53-6- در صورت بروز هر گونه اختلاف فی مابین طرفین، حل اختلاف بر عهده کمیته حل اختلاف دانشگاه علوم پزشکی موضوع کمیسیون ماده 94 آئین نامه مالی معاملاتی دانشگاه بوده و رای مراجع مزبور برای طرفین لازم الاجرا خواهد بود و طرفین قرارداد حق هیچ گونه شکایت و اعتراض به مراجع قانونی نخواهد داشت.

54-6- استفاده از دمپایی مجزا جهت ورود به انبار مواد غذایی الزامی می باشد.

55-6- رعایت عدم ورود کارتن و شانه های تخم مرغ به آشپزخانه الزامی می باشد.

56-6- بیمارستان کلیه ی امکانات آشپزخانه خود را برابر صورتجلسه تحویل پیمانکار خواهد داد و پیمانکار موظف است در حفاظت از آنها کوشا باشد و پس از اتمام قرارداد کلیه ی لوازم و تجهیزات را سالم به بیمارستان تحویل دهد و در صورت خسارت هزینه توسط کارفرما تعیین و از پیمانکار دریافت می شود .

57-6- پرداخت آخرین کارکرد پیمانکار منوط به اخذ و ارائه مفاسد حساب از اداره امور مالیاتی و تامین اجتماعی و هم چنین اخذ گواهی کتبی از رضایت پرسنل و ارائه آن به امور مالی بیمارستان اقدام نماید .

58-6- در خصوص منوی غذایی ؛ شماره یک ؛ توسط کارفرما تعیین می شود و بنا به صلاحدید کارفرما منوی غذایی مربوطه بایستی توسط پیمانکار طبخ گردد. در خصوص طبخ منوی غذایی کارفرما بنا به صلاحدید منوی یک و یا منوی دو و یا طبخ هر دو منوی غذایی را با هم تعیین می نماید و پس از ابلاغ کتبی کارفرما پیمانکار موظف به اجرای آن میباشد.

59-6- حمل نان از نانوائی طرف قرارداد با پیمانکار می باشد.

تبصره: منوی غذایی دیالیز مطابق با پیشنهاد کارشناس تغذیه بایستی به صورت جداگانه طبخ گردد.

## **7- جرائم :**

در صورت مشاهده موارد ذیل دستگاه مجاز می باشد پیمانکار را بر اساس چک لیست (جدول شماره یک) پیوست بسته خدمتی جریمه نماید.

1-7- در صورت اثبات بروز مسمومیت غذایی ( از طریق مراجع ذیصلاح ) ناشی از طبخ و توزیع غذا کلیه تبعات قانونی و شکایات احتمالی و پیگیری ها برعهده پیمانکار خواهد بود ، و جهت تعیین و تکلیف موضوع به مراجع قضایی معرفی گردد و هیچ گونه مسئولیتی متوجه کار فرما نمی باشد .

2-7- برنده حق واگذاری مورد قرارداد را کلاً و جزئاً در هیچ قالب حقوقی از جمله وکالت، صلح، نمایندگی و غیره به دیگری ندارد. در صورت تخلف پیمانکار از موضوع کارفرما نسبت به فسخ قرار داد و ضبط سپرده ها و کسر کلیه خسارات وارده از محل مطالبات پیمانکار اقدام خواهد نمود.

3-7- در صورت فسخ قرارداد کارفرما مجاز است بدون مراجعه به مراجع قضایی مبلغ ضمانتنامه حسن انجام تعهدات پیمانکار را به سود خود ضبط نماید و در این خصوص پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت.

4-7- پرداخت کلیه ی کسورات قانونی از جمله بیمه - بیمه حوادث- مالیات و غیره به عهده ی پیمانکار می باشد.

5-7- برنده متعهد به رعایت اصل 141 قانون اساسی و قانون منع مداخله کارکنان دولت مصوب 22 دی 1337 در پیمانها و قراردادها می باشد و همچنین متعهد است در طول مدت قرارداد به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در قرارداد سهیم و ذینفع نکند.

6-7- به کارفرما وکالت بلاعزل داده می شود تا چنانچه برنده در پایان مدت مقرر از تحویل محل و وسایل خودداری و یا تأخیر نماید، کار فرما وکالت دارد بدون نیاز به دستور یا حکم قضایی در حضور یا غیاب پیمانکار و به هزینه پیمانکار وسایل را به محل دیگری حمل نماید و در این صورت هیچگونه ادعا و اعتراضی برای پیمانکار وجود نخواهد داشت.

7-7- بازگشایی پاکات با هر تعداد پیشنهاد دهنده صورت خواهد گرفت.

جدول شماره 1- فهرست تخلفات و جرایم (پیوست شماره 1)

اهداف : نظارت بر عملکرد پیمانکار غذا بصورت روزانه و دوره‌ای

منابع : گزارش‌های نظارتی و گزارشات کتبی و شفاهی

## کیفیت غذا :

| ردیف | شرح                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | جریمه                                                                         |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | عدم مطلوبیت پخت برنج، عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، شور یا بی نمک بودن<br>شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (                                                                                                                                                                                                         | از 10 تا 20 درصد قیمت کل غذای نامطلوب توزیع شده به ازای هر جزء با نظر کارشناس |
| 2    | عدم مطلوبیت پخت خورش: (عدم پختگی مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ..... شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی‌ها، سرخ نشدن) استفاده نکردن از چاشنی در خوراک‌ها و خورش‌ها و سوپ‌ها، جا نیفتادن خورش، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت |                                                                               |
| 3    | پخته نبودن کباب‌ها: پخته نبودن (مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ..... شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب) بافت کباب - سیخ گوجه (هر سیخ 4 گوجه )                                                                                                                                           |                                                                               |
| 4    | سرد بودن غذا هنگام پخش غذا                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                               |
| 5    | ارائه نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده و .....)                                                                                                                                                                                                                                                                                  | از 10 تا 20 درصد قیمت کل نان وعده + مبلغ مقدار ضایع شده                       |

کمیت غذا: عبارتست از عدم استفاده از مواد غذایی اصلی و فرعی طبق جدول آنالیز غذایی :

| دیف | شرح                                                    | مبلغ جریمه (ریال)                                                                                                                                                                                  |
|-----|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                        |                                                                                                                                                                                                    |
| 1   | رعایت نکردن وزن مواد غذایی طبق جدول آنالیز             | از 10 تا 20 درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده در صورت عدم امکان جبران                                                                                                             |
|     |                                                        | از 10 تا 20 درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت عدم امکان جبران - با نظر کارشناس                                                                                                                  |
| 2   | برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن | از 10 تا 20 درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده به ازای قیمت روز آن ماده غذایی<br>در صورت عدم امکان جبران از 10 تا 20 درصد قیمت کل غذای وعده و در صورت امکان جبران - با نظر کارشناس |
| 3   | پخش نامناسب غذا (اضافه و کم آمدن غذا)                  | جبران غذای کم آمده ، جریمه از 10 تا 20 درصد قیمت کل غذای وعده پس از اصلاح فرایند                                                                                                                   |

## بهداشت مواد غذایی:

| دیف | شرح                                                                                                                                                                                  | مبلغ جریمه (ریال)                                                                |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | رعایت نکردن اصول بهداشتی شست و شوی مواد غذایی (مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ) ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود.                                                 | از 1 تا 20 درصد قیمت کل ماده غذایی در صورت عدم امکان اصلاح                       |
| 2   | رعایت نکردن اصول بهداشتی آماده سازی مواد غذایی (رفع انجماد مواد پروتئینی، نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از 3 ساعت برای شست و شو، گرم نمودن روغن با حلب روغن) | از 1 تا 10 درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت عدم امکان اصلاح - با نظر کارشناس |
| 3   | رعایت نکردن اصول بهداشتی هنگام پخت (استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه)                                                                                                  | از 1 تا 10 درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت عدم امکان اصلاح - با نظر کارشناس |

| مبلغ جریمه (ریال)                                                                                                                               | شرح                                                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| از 1 تا 20 درصد قیمت صورت وضعیت روزانه                                                                                                          | مشاهده حشرات، جوندگان و حیوانات<br>....در آشپزخانه و غذا خوری                                   | 4 |
| از 1 تا 10 درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت عدم امکان اصلاح<br>از 1 تا 5 درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح - با نظر<br>کارشناس | ارائه غذا در ظروف غیر بهداشتی<br>(توزیع و بسته بندی )                                           | 5 |
| جبران خسارت وارده (مانند هزینه های درمان و جریمه 5 تا 20 درصد هزینه<br>تمام شده آمار آن وعده غذایی ) با نظر کارشناس                             | مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر<br>استفاده کنندگان (پس از تایید یه<br>مراجع مورد تایید کار فرما) | 6 |

تقلب در مواد غذایی :



دانشگاه گیلان - علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی - گیلان

| ردیف | شرح                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | مبلغ جریمه (ریال)                                                                                                                                                          |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | استفاده از مواد غذایی ناسالم و غیر بهداشتی برای غذا (مواد غذایی پخته شده قبلی، نگهداری و یا اخفاء گوشت پیاز زده شده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس و سوپ مانده، استفاده دوباره از روغن استفاده شده، مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطوب مواد، اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا، استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته، جدا سازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت و عدم استفاده آنها). | از 1 تا 20 درصد بهای صورت وضعیت روزانه و عدم پرداخت صورت وضعیت آن روز در صورت عدم امکان اصلاح<br>از 1 تا 20 درصد بهای صورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس |
| 2    | جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز (                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | از 10 تا 20 درصد بهای ماده غذایی و عدم پرداخت هزینه آن غذا در صورت عدم امکان اصلاح<br>از 10 تا 20 درصد بهای ماده غذایی در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس                  |
| 3    | پخت مواد غذایی بدون تایید کارشناس پخت غذا غیر از موضوع قرارداد                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | از 1 تا 20 درصد قیمت آن ماده غذایی با نظر کارشناس                                                                                                                          |

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

نگهداری نادرست مواد غذایی:

| ردیف | شرح                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | مبلغ جریمه (ریال)                                                                                                                                                                                        |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | <p>رعایت نکردن اصول بهداشتی در نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب ، نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم ، نگهداری صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی ، نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال ، نگهداری گوشت آماده سازی نشده در سرد خانه ها ، نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی ، فعالیت با مواد پر ریسک در کنار مواد غذایی و رعایت نکردن اصول چیدن مواد اولیه و ترتیب خروج آنها از انبار و ....).</p> | <p>جایگزینی آن ماده غذایی و از 10 تا 20 درصد جریمه قیمت کل ماده غذایی در صورت غیر قابل استفاده بودن</p> <p>از 5 تا 20 درصد قیمت کل ماده غذایی مورد خطر واقع شده در صورت امکان استفاده با نظر کارشناس</p> |
| 2    | <p>انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>جایگزینی آن ماده غذایی و از 10 تا 20 درصد جریمه قیمت کل ماده غذایی در صورت غیر قابل استفاده بودن</p>                                                                                                  |

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده

| ردیف | شرح                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | مبلغ جریمه (ریال)                                                                                                                                                                                          |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | وجود اشیایی که موجب آسیب جسمی به مصرف کننده می شود (خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظر فشویی و .....)                                                                                                                                                                                              | از 10 تا 20 درصد صورت وضعیت روزانه و جبران خسارات وارده (از جمله هزینه های درمان و سایر تعهدات تعلق یافته که با صلاح دید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد تعیین می شود) با نظر کارشناس                           |
| 2    | وجود اشیایی که از نظر بهداشتی، عرفی و یا شرعی مجاز پسندیده نیست (وجود فضله موش و یا فضولات حیوانی، اجزاء حرام گوشت مانند مغز حرام غدد لنفاوی و ضایعات گوشتی غیر قابل مصرف مانند پوست، پر مرغ و یا اجساد حشرات مانند لارو، مگس و .... سایر اشیا مانند ریگ و سنگ ریزه، تکه کاغذ و مقوا، نخ، موو .....) | در صورت غیر قابل استفاده بودن وعده غذایی بین 20 درصد تا 100 درصد قیمت غذا ضمن الزام به تهیه غذا و یا مواد اولیه مکفی توسط پیمانکار در صورت قابل استفاده بودن غذا، بین 5 تا 50 درصد قیمت غذا با نظر کارشناس |

تخلفات مربوط به عدم رعایت نظافت محیط و تجهیزات:

| ردیف | شرح                                                                                                          | مبلغ جریمه (ریال)                                |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1    | سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سرد خانه پیشخوان و تجهیزات و لوازم مربوط (دمپایی و.....) | از 1 تا 20 درصد صورت وضعیت روزانه با نظر کارشناس |

رایبند به اعلام پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی و سازمان اسناد و کتابخانه ملی

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 2 | <p>رعایت نکردن موارد بهداشتی در نظافت تجهیزات شامل یخ سازها و آب سرد کن ها ،چرخ گوشت ،سیب زمینی پوست کن ،سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن و وسایل مشابه ،میز ،تخته آماده سازی گوشت ،ظروف کمکی کنار چرخ گوشت ،میزهای کمکی ،ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار ،میزهای سالن ،دیگ ،تشت و ظرف پخت غذا و سینی ها و سالنها و .....</p> | از 1 تا 20 درصد صورت وضعیت روزانه به ازای هر مورد با نظر کارشناس |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|

### تخلفات مربوط به کارکنان :

| ردیف | شرح                                                                        | مبلغ جریمه (ریال)                                                                             |
|------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | <p>ارائه اطلاعات نادرست به ناظر (متناسب با مورد)</p>                       | <p>از 1 تا 5 درصد قیمت ماده غذایی که درباره آن اطلاعات نادرست داده شده است با نظر کارشناس</p> |
| 2    | <p>عدم همکاری مناسب عوامل پیمانکار با ناظران ،کارکنان دانشکده و سایرین</p> | <p>از نیم تا 5 درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما</p>                                 |

|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <p>از 2 تا 20 درصد وضعیت آن روز با نظر کارشناس</p>                                                                                                                                                              | <p>نداشتن حضور فعال و موثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز</p>    | <p>3</p> |
| <p>2 برابر هزینه دستمزد برحسب محل کار نیروی غایب در صورتی که اختلال در کار ایجاد نشود<br/>3 تا 5 برابر هزینه دستمزد روزانه بر حسب محل کار نیروی غایب در صورتی که اختلال جدی در کار ایجاد شود با نظر کارشناس</p> | <p>عدم حضور کارکنان آشپز خانه و سلف سرویس به تعداد کافی متناسب با حداقل نفرات</p> | <p>4</p> |
| <p>از 10 تا 20 درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده به ازای قیمت روز آن ماده غذایی در صورت عدم امکان جبران<br/>از 10 تا 20 درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران - با نظر کارشناس</p>  | <p>عدم همکاری مناسب با ناظر در رابطه با برداشت از انبار و ارائه آمار لازم</p>     | <p>5</p> |
| <p>از 2/ تا 5 درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما 0</p>                                                                                                                                                  | <p>اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش</p>              | <p>6</p> |

## رعایت بهداشت فردی کارکنان :

| ردیف | شرح                                                                                                                                                                                                             | مبلغ جریمه (ریال)                                                          |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1    | نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)                                                                                                                           | از 0/2 تا 5 درصد بهای صورت وضعیت به ازای هر نفر در هر روز با نظر کارشناس 0 |
| 2    | رعایت نکرده بهداشت فردی (بهداشت سر و ناخن، استعمال دخانیات، چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا، شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی، شستشوی لباس در محیط آشپزخانه، شستشوی لباس در ظروف پخت غذا) | از 0/5 تا 10 درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر مورد با نظر کارشناس    |
| 3    | به کارگیری کارگران دارای بیماریهای واگیر دار قابل تشخیص (به تشخیص ناظر) استفاده از کارکنان نظافت چی دستشویی ها و سرویس بهداشتی برای آماده سازی و پخت و پخش مواد غذایی                                           | از 0/5 تا 20 درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر نفر با نظر کارشناس     |

رایجترین بیماری های واگیر دار در محیط های بهداشتی و درمانی

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <p>از 0/5 تا 10 درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر مورد با نظر کارشناس</p> | <p>عدم استفاده از لباس مناسب و یا لوازم شخصی مخصوص کار (مانند دستکش و اتیکت ساقبند و وسایل کمکهای اولیه، لاتکس و کلاه مخصوص و ماسک دهان بند هنگام پخت و پخش غذا، چکمه، کفش مخصوص و ..... و یا استفاده از لوازم کثیف) و رعایت نکردن موارد بهداشتی (خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتنر سرو غذا، استفاده از تلف همراه در هنگام پخش غذا، استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا، استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل پخت و پخش غذا)</p> | <p>4</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

تاخیر در پخت و پخش غذا:

| مبلغ جریمه (ریال)                                                                                   | شرح                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ردیف     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <p>از 5/ تا 20 درصد بهای صورت وضعیت آن روز و پرداخت نکردن هزینه تعداد توزیع نشده با نظر کارشناس</p> | <p>تاخیر در پخش غذا (تمام شدن غذا قبل از زمان مقرر در اثر بی توجهی در کنترل آمار اتوماسیون یا فیش، پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز، ترک نمودن محل کار توسط افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا، دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا سلف سرویس ها بیش از 15 تا 30 دقیقه، معطلی افراد بیش از 15 دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده، نبودن قاشق، چنگال، سینی به اندازه کافی و .....)</p> | <p>1</p> |

|   |                                                                              |                                                        |
|---|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 2 | استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت و پخش (کف گیر، ملاقه، اب گردان، و....) | از 0/5 تا 5 درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس |
| 3 | تغییر در برنامه غذای و دسر بدون اطلاع اداره تغذیه                            | از 0/5 تا 5 درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس |
| 4 | سرو غذا و نوشیدنی در موقع توزیع غذا توسط کارگران                             | از 1 تا 5 درصد کارکرد همان روز                         |
| 5 | توزیع نا هماهنگ دسر 15+ و 15- خراب و نشسته                                   | 1 تا 10 درصد کارکرد آن روز                             |

## آموزش و سایر

| ردیف | شرح                                          | مبلغ جریمه (ریال)                                                                                                                   |
|------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | شرکت نمودن در کلاس های آموزشی تغذیه و بهداشت | به ازای هر نفر در هر جلسه 4 درصد دستمزد ماهیانه برای کارگران و 6 درصد دستمزد ماهیانه برای کمک آشپز و 10 درصد دستمزد ماهیانه سر آشپز |
| 2    | عدم شارژ کپسول آتش نشانی                     | شارژ توسط دانشگاه با 15 درصد با لاسری                                                                                               |
| 3    | عدم رعایت الگوی مصرف انرژی                   | پرداخت کارکرد همان ماه                                                                                                              |

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

تذکر 1- تشخیص و تایید تمامی موارد فوق ،صرفا به عهده ناظران و نمایندگان کار فرما است .

تذکر 2- جریمه سایر تخلفات که در فهرست گنجانده نشده به پیشنهاد کارشناس و با نظر کار فرما محاسبه و دریافت خواهد شد.

1. تذکر 3- ملاک اعمال جریمه علاوه بر جداول مذکور چک لیست پیوست نیز می باشد
2. تکمیل حداقل یک چک لیست در هر ماه الزامی است .
3. چک لیست کلی به عنوان معدل سایر چک لیست ها تنظیم و پرداخت براساس جدول نظام پرداخت ذیل صورت خواهد گرفت .
4. در صورتی که شرکت دوبار در طول قرارداد امتیاز زیر 70 درصد راکسب نماید قرارداد فسخ خواهد شد و ضمانت نامه آن بنفع کارفرما ضبط خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت

| درصد امتیاز کسب شده       | 90-100 % | 70-89%                                                                                                                                              | زیر 70%     |
|---------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| درصد پرداخت از کل قرارداد | 100%     | در ازای هر یک درصد کاهش<br>در امتیاز یک درصد از پرداخت ها<br>کاهش می یابد . برای مثال اگر امتیاز 89 درصد کسب شود 11 درصد از پرداخت کل کسر خواهد شد. | فسخ قرارداد |

## 20- مدارک لازم جهت ارائه:

1-20- پاکت الف ):

1- حاوی سپرده شرکت در مناقصه به مبلغ 5 درصد کل مبلغ سالیانه ضمانت نامه ی بانکی در وجه حساب شبای بانک مرکزی (تمرکز وجوه سپرده) به نام دانشکده علوم پزشکی اسفراین IR050100004101097152135915

کد اقتصادی بیمارستان: 41143635857 شناسه ملی 14003413171 کدپستی 9661813389  
ضمانت نامه بارگذاری شده واصل ان تحویل واحد حراست دانشکده واقع در خیابان طالقانی تحویل داده شود  
2-20- پاکت ب):

1- اساسنامه شرکت که مرتبط با موضوع قرارداد باشد.

2- آگهی تاسیس و آخرین تغییرات شرکت که دو سال از تاریخ آن نگذشته باشد .

3- ممهور نمودن کلیه اوراق با مهر و امضاء صاحب یا صاحبان امضای شرکت

4- ارائه گواهی تأیید صلاحیت معتبر از وزارت کار و امور اجتماعی یا سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور +  
گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی کار

5- آدرس قانونی با مهر و امضای شرکت

6- فرم تکمیل شده خود اظهاری + عدم شمول منع مداخلات کارکنان با مهر و امضای شرکت

7- تاییدیه امضای صاحب یا صاحبین امضای شرکت در دفاتر اسناد رسمی کشور

### 3-20-پاکت ج):

1- حاوی مبلغ پیشنهادی با مهر و امضای شرکت (فرم قیمت پیوست)

21. به پیشنهادات مبهم، مخدوش و فاقد سپرده و پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر برسد ترتیب اثر داده نخواهد شد.

23. واگذارکننده مختار است در صورت نیاز تا 25٪ از حجم قرارداد افزایش یا کاهش دهد.

تبصره: در صورت نیاز به تمدید مدت قرار داد از طرف کارفرما، پیمانکار موظف به اجرای موضوع قرار داد با احتساب آنالیز قیمت مندرج در قرار داد جاری می باشد.

24. کلیه مراحل برگزاری مناقصه از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ( ستاد ) به آدرس [www.setadiran.ir](http://www.setadiran.ir) انجام میپذیرد و مناقصه گر بایستی کلیه اسناد و مدارک درخواستی و قیمت‌های پیشنهادی خود را تنها از طرق سامانه فوق بارگزاری و اعلام نماید و نیازی به تحویل فیزیکی هیچ یکی از اسناد فوق نمی باشد.

25. چنانچه برنده مناقصه حداکثر ظرف مدت 7 روز کاری از اعلام برنده، از انعقاد قرارداد خود داری نماید سپرده شرکت در مناقصه به نفع دانشکده ضبط خواهد شد و با نفر دوم قرار داد منعقد خواهد گردید .

26. از برنده در زمان انعقاد قرارداد ضمانت نامه بانکی جهت حسن انجام کار و اجرای تعهدات به مبلغ 10٪ کل قرارداد اخذ خواهد شد و نزد بیمارستان باقی می ماند که در پایان مدت قرارداد پس از ارائه مفصلا حساب از اداره دارایی و تامین اجتماعی و اداره کار به وی مسترد خواهد شد.

27. در طول مدت قرار داد حق فسخ قرارداد با اطلاع کتبی یک ماه قبل صرفا توسط کارفرما است و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت .

28. چنانچه پیمانکار به هر دلیلی پس از انعقاد قرار داد از ادامه کار منصرف شود یا همکاری نکند با نظر کمیسیون ماده 94 آیین نامه مالی و معاملاتی، ضمانتنامه وی به نفع کار فرما ضبط خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت .

29. کمیسیون مناقصه در رد یا قبول کلیه پیشنهادات مختار است.

30 شرکت کننده موظف است فرم آنالیز پیوست را تکمیل و مهر و امضاء نماید.

(ضمناً مهر و امضای تمام صفحات الزامی است.)

31-ارائه آنالیز قیمت پیشنهادی در صورت درخواست دانشکده ضروری می باشد.

| روز های هفته     | صبحانه                          |                             | ناهار                                               |                                                        | شام                                                 |                                                |
|------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                  | منو 1                           | منو 2                       | منو 1                                               | منو 2                                                  | منو 1                                               | منو 2                                          |
| شنبه             | کره +مربا+نان                   | تخم مرغ اب پز<br>+نان+ پنیر | چلوگوشت+نان+ماست                                    | زرشک پلو با مرغ<br>+ماست+نان                           | لوبیا<br>پلو+ماست+نان                               | کوبیده گوشت +نان                               |
| یک شنبه          | پنیر +خیار+گوچه<br>فرنگی+نان    | حلوا شکری<br>+نان           | پلو خورشت قیمه با<br>سیب زمینی<br>+ماست+نان         | لوبیا پلو با لوبیا<br>قرمز و گوشت چرخ شده<br>+ماست+نان | زرشک پلو با مرغ<br>+ماست+نان                        | ته چین گوشت +<br>ماست+نان                      |
| قیمت<br>پیشنهادی |                                 |                             |                                                     |                                                        |                                                     |                                                |
| دو شنبه          | عدسی +لیمو                      | آملت+نان                    | پلو جوجه کباب<br>+گوچه کبابی<br>+ماست+نان+لیمو      | عدس پلو+ماست+نان                                       | چلوگوشت+نان+ماست                                    | چلو خورش کرفس+<br>ماست+نان                     |
| قیمت<br>پیشنهادی |                                 |                             |                                                     |                                                        |                                                     |                                                |
| سه شنبه          | پنیر+نان+خرما                   | پوره سیب<br>زمینی+نان       | پلو خورشت قیمه<br>بادمجان با سیب<br>زمینی +ماست+نان | پلو ماهی +خرما+نان                                     | پلو اکبرجوجه+<br>ماست+نان+سس<br>انار                | فسنجان +ماست+نان                               |
| قیمت<br>پیشنهادی |                                 |                             |                                                     |                                                        |                                                     |                                                |
| چهار شنبه        | تخم مرغ اب پز<br>+پنیر+نان      | حلواشکری +نان               | سبزی پلو با ماهی<br>+خرما+نان                       | استامبولی با لوبیا سبز<br>و گوشت چرخ کرده<br>+ماست+نان | پلو خورشت قیمه<br>بادمجان با سیب<br>زمینی +ماست+نان | خوراک مرغ+<br>ماست+نان                         |
| قیمت<br>پیشنهادی |                                 |                             |                                                     |                                                        |                                                     |                                                |
| پنج شنبه         | پنیر+گوچه<br>فرنگی+خیار+<br>نان | کره +عسل +نان               | پلو اکبرجوجه+<br>ماست+نان+سس انار                   | چلوکباب<br>+ماست+نان<br>+گوچه+لیمو                     | عدس پلو<br>+ماست+نان                                | خوراک جوجه کباب<br>+گوچه کبابی<br>+ماست+نان ته |
| قیمت<br>پیشنهادی |                                 |                             |                                                     |                                                        |                                                     |                                                |
| جمعه             | پنیر +خرما                      | کره+مربا+نان                | پلو قرمه سبزی<br>+ماست+نان                          | خوراک جوجه کباب<br>+گوچه کبابی<br>+ماست+نان            | پلو جوجه کباب<br>+گوچه کبابی<br>+ماست+نان+لیمو      | استامبولی با مرغ<br>+ماست+نان                  |
| قیمت<br>پیشنهادی |                                 |                             |                                                     |                                                        |                                                     |                                                |

کلیه اقلام غذایی خام در نظر گرفته شده مگر در روبه روی آن عبارت پخته ذکر شده باشد و مقادارها به واحد گرم به ازای هر یک پرس می باشد مگر در روبه روی آن واحد دیگری ذکر شود.

| کره - مربا       |                                 | تخم مرغ - گوجه            |                                 | پنیر - گوجه - خیار - نان  |                                                                   |
|------------------|---------------------------------|---------------------------|---------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| مقدار مورد نیاز  | اقلام غذایی                     | مقدار مورد نیاز           | اقلام غذایی                     | مقدار مورد نیاز           | اقلام غذایی                                                       |
| 1 عدد            | کره تک نفره<br>15 گرمی          | 1 عدد                     | تخم مرغ اب<br>پز                | 1 عدد                     | پنیر<br>30 گرمی                                                   |
| 1 عدد            | مربا تک نفره<br>25 گرمی         | 200 گرم یا 1 عدد          | نان                             | 200 گرم یا 1 عدد          | نان                                                               |
| 200 گرم یا 1 عدد | نان                             | 100 گرم یا 1 عدد<br>متوسط | گوجه فرنگی                      | 1 عدد                     | کارد یکبار<br>مصرف و<br>پلاستیک<br>وظرف یکبار<br>مصرف جهت<br>پنیر |
| 1 عدد            | کارد یکبار<br>مصرف و<br>پلاستیک | 1 عدد                     | کارد یکبار<br>مصرف و<br>پلاستیک | 1 عدد متوسط<br>یا 100 گرم | گوجه فرنگی                                                        |
|                  |                                 |                           |                                 | 1 عدد متوسط<br>یا 150 گرم | خیار                                                              |
|                  |                                 |                           |                                 |                           |                                                                   |

| حلواشکری         |                                 | خوراک عدسی       |                                                 | کره - عسل        |                                 |
|------------------|---------------------------------|------------------|-------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|
| مقدار مورد نیاز  | اقلام غذایی                     | مقدار مورد نیاز  | اقلام غذایی                                     | مقدار مورد نیاز  | اقلام غذایی                     |
| 1 عدد            | حلواشکری<br>50 گرمی             | 200 گرم یا 1 عدد | نان                                             | 1 عدد            | کره تک نفره<br>15 گرمی          |
| 200 گرم یا 1 عدد | نان                             | 50 گرم           | عدس                                             | 1 عدد            | عسل تک نفره<br>25 گرمی          |
| 1 عدد            | کارد یکبار<br>مصرف و<br>پلاستیک | 20 گرم           | سیب زمینی                                       | 200 گرم یا 1 عدد | نان                             |
|                  |                                 | 20 گرم           | رب گوجه<br>فرنگی                                | 1 عدد            | کارد یکبار<br>مصرف و<br>پلاستیک |
|                  |                                 | 20 گرم           | پیاز                                            |                  |                                 |
|                  |                                 | مقدار مورد نیاز  | ادویه جات:<br>گلپر - نمک و.                     |                  |                                 |
|                  |                                 | مقدار مورد نیاز  | روغن مایع                                       |                  |                                 |
|                  |                                 | 5 گرم            | آبلیمو                                          |                  |                                 |
|                  |                                 | 1 عدد            | ظرف یکبار<br>مصرف مقاوم<br>به حرارت<br>سوپ خوری |                  |                                 |

|  |  |  |                    |  |  |
|--|--|--|--------------------|--|--|
|  |  |  | قاشق یکبار<br>مصرف |  |  |
|--|--|--|--------------------|--|--|

| پنیر - تخم مرغ                                              |                  | پنیر - خرما                                                 |                  |
|-------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|------------------|
| اقلام غذایی                                                 | مقدار مورد نیاز  | اقلام غذایی                                                 | مقدار مورد نیاز  |
| نان                                                         | 200 گرم یا 1 عدد | نان                                                         | 200 گرم یا 1 عدد |
| تخم مرغ آب پز                                               | 1 عدد            | پنیر 30 گرمی                                                | 1 عدد            |
| پنیر 30 گرمی                                                | 1 عدد            | خرما                                                        | 3 عدد            |
| کارد یکبار مصرف<br>وپلاستیک و ظرف<br>یکبار مصرف<br>جهت پنیر | 1 عدد            | کارد یکبار مصرف<br>وپلاستیک و ظرف<br>یکبار مصرف<br>جهت پنیر | 1 عدد            |
| قیمت پیشنهادی:                                              |                  | قیمت پیشنهادی:                                              |                  |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

| آملت                                                         |                  | پوره سیب زمینی                                               |                  |
|--------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|
| اقلام غذایی                                                  | مقدار مورد نیاز  | اقلام غذایی                                                  | مقدار مورد نیاز  |
| نان                                                          | 200 گرم یا 1 عدد | نان                                                          | 200 گرم یا 1 عدد |
| گوجه فرنگی                                                   | 200 گرم          | سیب زمینی                                                    | 200 گرم          |
| تخم مرغ                                                      | 45 گرم           | پیاز                                                         | 12 گرم           |
| کارد یکبار مصرف<br>و پلاستیک و ظرف<br>یکبار مصرف<br>جهت پنیر | 1 عدد            | کارد یکبار مصرف<br>و پلاستیک و ظرف<br>یکبار مصرف<br>جهت پنیر | 1 عدد            |
| پیاز                                                         | 14 گرم           | روغن                                                         | 10 گرم           |
| روغن                                                         | 10 گرم           | ادویه جات                                                    | به مقدار لازم    |
| ادویه جات                                                    | به میزان لازم    | نعناع                                                        | 5 گرم            |
|                                                              |                  |                                                              |                  |

| پلو خورشت کرفس                              |                             |
|---------------------------------------------|-----------------------------|
| اقلام غذایی                                 | مقدار مورد نیاز             |
| برنج                                        | 150 گرم خام یا 300 گرم پخته |
| گوشت گوساله تازه بدون استخوان و چربی        | 60 گرم پخته                 |
| روغن مایع                                   | مقدار مورد نیاز             |
| کرفس                                        | 150 گرم خام                 |
| رب گوجه فرنگی                               | 20 گرم                      |
| پیاز                                        | 10 گرم                      |
| ماست تک نفره                                | 1 عدد                       |
| قاشق و چنگال یکبار مصرف                     | هر کدام 1 عدد               |
| آبلیمو                                      | 10 گرم                      |
| سبزیجات                                     | 40 گرم                      |
| لوبیا قرمز                                  | 25 گرم                      |
| ادویه جات                                   | مقدار لازم                  |
| نان                                         | 60 گرم                      |
| ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت برای<br>برنج  | 1 عدد                       |
| ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت برای<br>خورشت | 1 عدد                       |
|                                             |                             |

| چلو گوشت    |                 | خوراک گوجه کباب |                 | سبزی پلو با ماهی |                             |
|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------------------|
| اقلام غذایی | مقدار مورد نیاز | اقلام غذایی     | مقدار مورد نیاز | اقلام غذایی      | مقدار مورد نیاز             |
| برنج        | 150 گرم خام یا  | سینه مرغ        | 150 گرم پخته    | برنج             | 150 گرم خام یا 300 گرم پخته |

|                                 |                                                                 |  |                        |                                                                 |                 |                                                                 |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--|------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------|
|                                 |                                                                 |  |                        |                                                                 | 300 گرم پخته    |                                                                 |
| 150 گرم پخته                    | ماهی قزل الا                                                    |  | مقدار مورد نیاز        | روغن مایع                                                       | 80 گرم پخته     | گوشت گوساله                                                     |
| 2 عدد                           | خرما                                                            |  | 20 گرم                 | فلفل دلمه                                                       | مقدار مورد نیاز | روغن مایع                                                       |
| مقدار مورد نیاز                 | روغن مایع                                                       |  | مقدار لازم             | آبلیمو                                                          | 20 گرم          | پیاز                                                            |
| 10 گرم                          | سیر                                                             |  | 20 گرم                 | پیاز                                                            | مقدار مورد نیاز | اب لیمو                                                         |
| 30 گرم                          | آرد سوخاری                                                      |  | 100 گرم یا 1 عدد متوسط | گوچه فرنگی                                                      | 10 گرم          | زرشک                                                            |
| 20 گرم                          | پیاز                                                            |  | هر کدام 1 عدد          | قاشق و چنگال                                                    | 60 گرم          | نان                                                             |
| 1 عدد کوچک<br>هر نفر دورچین غذا | لیمو طبیعی                                                      |  | مقدار مورد نیاز        | زعفران                                                          | 20 گرم          | رب گوچه فرنگی                                                   |
| مقدار لازم                      | اب لیمو                                                         |  | 1 عدد                  | ماست تک نفره                                                    | مقدار مورد نیاز | ادویه جات                                                       |
| مقدار لازم                      | ادویه جات                                                       |  | مقدار مورد نیاز        | ادویه جات                                                       | مقدار مورد نیاز | زعفران                                                          |
| 60 گرم                          | نان                                                             |  | هر کدام 1 عدد          | قاشق و چنگال<br>یکبار مصرف                                      | 1 عدد           | ظرف یکبار مصرف<br>مقاوم به حرارت<br>برای برنج                   |
| 1 عدد                           | ظرف یکبار مصرف<br>مقاوم به حرارت<br>برای برنج                   |  | 1 عدد                  | ظرف یکبار مصرف<br>مقاوم به حرارت<br>برای برنج                   | 1 عدد           | ماست تک نفره                                                    |
| هر کدام 1 عدد                   | قاشق و چنگال<br>یکبار مصرف                                      |  | 200 گرم یا 1 عدد       | نان                                                             | هر کدام 1 عدد   | قاشق و چنگال<br>یکبار مصرف                                      |
| به مقدار لازم                   | دورچین شامل<br>خیارشوریاکلم قرمز<br>یا پیاز و جعفری و<br>ته دیگ |  | به مقدار لازم          | دورچین شامل<br>خیارشوریاکلم قرمز<br>یا پیاز و جعفری و<br>ته دیگ | به مقدار لازم   | دورچین شامل<br>خیارشوریاکلم قرمز<br>یا پیاز و جعفری و<br>ته دیگ |
| مقدار لازم                      | شوید                                                            |  |                        |                                                                 |                 |                                                                 |
|                                 |                                                                 |  |                        |                                                                 |                 |                                                                 |

| زمینی                       |                                                          |                             |                                                          |                             |                                                          |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------|
| مقدار مورد نیاز             | اقلام غذایی                                              | مقدار مورد نیاز             | اقلام غذایی                                              | مقدار مورد نیاز             | اقلام غذایی                                              |
| 150 گرم خام یا 300 گرم پخته | برنج                                                     | 150 گرم خام یا 300 گرم پخته | برنج                                                     | 150 گرم خام یا 300 گرم پخته | برنج                                                     |
| 60 گرم پخته                 | گوشت گوساله تازه بدون استخوان و چربی                     | 150 گرم پخته                | سینه مرغ                                                 | 70 گرم خام                  | گوشت گوساله چرخ شده                                      |
| مقدار مورد نیاز             | روغن مایع                                                | مقدار مورد نیاز             | روغن مایع                                                | مقدار مورد نیاز             | روغن مایع                                                |
| 100 گرم خام                 | بادمجان                                                  | 20 گرم                      | پیاز                                                     | 40 گرم خام                  | لوبیا سبز                                                |
| 20 گرم                      | پیاز                                                     | مقدار لازم                  | ادویه جات                                                | 30 گرم                      | پیاز                                                     |
| 20 گرم                      | رب گوجه فرنگی                                            | 60 گرم                      | نان                                                      | 20 گرم                      | رب گوجه فرنگی                                            |
| هر کدام یک عدد              | قاشق و چنگال یکبار مصرف                                  | 100 گرم یا 1 عدد متوسط      | گوجه فرنگی                                               | 50 گرم                      | سیب زمینی                                                |
| به مقدار لازم               | زعفران                                                   | مقدار لازم                  | آبلیمو                                                   | مقدار لازم                  | ادویه جات                                                |
| به مقدار لازم               | ادویه جات                                                | مقدار لازم                  | زعفران                                                   | مقدار لازم                  | زعفران                                                   |
| 1 عدد                       | ماست تک نفره                                             | 1 عدد                       | ماست تک نفره                                             | 60 گرم                      | نان                                                      |
| 30 گرم                      | لپه                                                      | هر کدام 1 عدد               | قاشق و چنگال یکبار مصرف                                  | هر کدام 1 عدد               | قاشق و چنگال یکبار مصرف                                  |
| 1 عدد                       | ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت خورشت خوری                 | 1 عدد                       | ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت برای برنج                  | 1 عدد                       | ماست تک نفره                                             |
|                             |                                                          | یک عدد                      | لیمو                                                     |                             |                                                          |
| 60 گرم                      | نان                                                      | به مقدار لازم               | دورچین شامل خیارشور یا کلم قرمز یا پیاز و جعفری و ته دیگ | 1 عدد                       | ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت برای برنج                  |
| به مقدار لازم               | دورچین شامل خیارشور یا کلم قرمز یا پیاز و جعفری و ته دیگ | قیمت پیشنهادی:              |                                                          | به مقدار لازم               | دورچین شامل خیارشور یا کلم قرمز یا پیاز و جعفری و ته دیگ |
| 100 گرم خام                 | سیب زمینی                                                |                             |                                                          |                             |                                                          |
| 10 گرم                      | لیمو عمانی                                               |                             |                                                          |                             |                                                          |
| 1 عدد                       | ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت برای برنج                  |                             |                                                          |                             |                                                          |
|                             |                                                          |                             |                                                          |                             |                                                          |

| زرشک پلو با مرغ                                          |                             | پلو قرمه سبزی                                            |                             |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| اقلام غذایی                                              | مقدار مورد نیاز             | اقلام غذایی                                              | مقدار مورد نیاز             |
| برنج                                                     | 150 گرم خام یا 300 گرم پخته | برنج                                                     | 150 گرم خام یا 300 گرم پخته |
| ران و سینه مرغ پاک شده و تمیز شده                        | 150 گرم پخته                | گوشت گوساله تازه بدون چربی واستخوان                      | 60 گرم پخته                 |
| روغن مایع                                                | مقدار مورد نیاز             | روغن مایع                                                | مقدار مورد نیاز             |
| هویج                                                     | 50 گرم                      | سبزیجات شامل: گشنیز - تره - جعفری - شنبلیله              | 150 گرم                     |
| رب گوجه فرنگی                                            | 20 گرم                      | لوبیا قرمز                                               | 40 گرم                      |
| پیاز                                                     | 510 گرم                     | پیاز                                                     | 40 گرم                      |
| ماست تک نفره                                             | 1 عدد                       | لیمو عمانی                                               | 10 گرم                      |
| قاشق و چنگال                                             | هر کدام 1 عدد               | رب گوجه فرنگی                                            | 20 گرم                      |
| زرشک                                                     | 5 گرم                       | زعفران                                                   | مقدار لازم                  |
| ادویه جات                                                | مقدار لازم                  | ادویه جات                                                | مقدار لازم                  |
| زعفران                                                   | مقدار لازم                  | ماست تک نفره                                             | 1 عدد                       |
| نان                                                      | 60 گرم                      | قاشق و چنگال یکبار مصرف                                  | هر کدام 1 عدد               |
| ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت برای برنج                  | 1 عدد                       | ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت خورشت خوری                 | 1 عدد                       |
| دورچین شامل خیارشور یا کلم قرمز یا پیاز و جعفری و ته دیگ | به مقدار لازم               | ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت برای برنج                  | 1 عدد                       |
|                                                          |                             | دورچین شامل خیارشور یا کلم قرمز یا پیاز و جعفری و ته دیگ | به مقدار لازم               |
|                                                          |                             |                                                          |                             |

| ته چین مرغ  |                 | استامبولی با لوبیا سبز |                 | عدس پلو     |                 |
|-------------|-----------------|------------------------|-----------------|-------------|-----------------|
| اقلام غذایی | مقدار مورد نیاز | اقلام غذایی            | مقدار مورد نیاز | اقلام غذایی | مقدار مورد نیاز |



|                                                                   |                                |                                                                                |                  |                                              |                 |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------|-----------------|
| برنج                                                              | 150 گرم خام یا<br>300 گرم پخته | سینه مرغ                                                                       | 150 گرم پخته     | سبزی جعفری                                   | 10 گرم          |
| گوشت<br>گوساله                                                    | 80 گرم پخته                    | روغن مایع                                                                      | مقدار مورد نیاز  | هویج                                         | 20 گرم          |
| روغن مایع                                                         | مقدار مورد نیاز                | زعفران                                                                         | مقدار لازم       | جو پوست کنده                                 | 30 گرم          |
| پیاز                                                              | 20 گرم                         | پیاز                                                                           | 20 گرم           | اب لیمو                                      | مقدار لازم      |
| اب لیمو                                                           | مقدار مورد نیاز                | ادویه جات                                                                      | مقدار لازم       | رب گوجه فرنگی                                | 20 گرم          |
| زرشک                                                              | 10 گرم                         | سیب زمینی                                                                      | 50 گرم           | ادویه جات                                    | مقدار لازم      |
| نان                                                               | 60 گرم                         | سیر                                                                            | 10 گرم           | سینه مرغ                                     | 50 گرم خام      |
| رب گوجه فرنگی                                                     | 20 گرم                         | نان                                                                            | 200 گرم<br>1 عدد | نخود فرنگی                                   | 20 گرم          |
| ادویه جات                                                         | مقدار مورد نیاز                | قاشق و چنگال<br>یکبار مصرف                                                     | هر کدام 1 عدد    | روغن مایع                                    | مقدار مورد نیاز |
| زعفران                                                            | مقدار مورد نیاز                | ماست تک نفره                                                                   | 1 عدد            | ظرف یکبار مصرف<br>مقاوم به حرارت<br>سوپ خوری | 1 عدد           |
| ظرف یکبار مصرف<br>مقاوم به حرارت<br>برای برنج                     | 1 عدد                          | فلفل دلمه ای                                                                   | 10 گرم خام       | قاشق یکبار مصرف                              | 1 عدد           |
| ماست تک نفره                                                      | 1 عدد                          | رب گوجه فرنگی                                                                  | 20 گرم           |                                              |                 |
| قاشق و چنگال<br>یکبار مصرف                                        | هر کدام 1 عدد                  | هویج                                                                           | 20 گرم خام       |                                              |                 |
| دورچین شامل<br>خیارشور یا کلم قرمز<br>یا پیاز و جعفری و<br>ته دیگ | به مقدار لازم                  | ظرف یکبار<br>مصرف مقاوم به<br>حرارت                                            | 1 عدد            |                                              |                 |
|                                                                   |                                | دورچین شامل خیارشور یا کلم قرمز<br>یا پیاز و جعفری و ته دیگ (به مقدار<br>لازم) |                  |                                              |                 |
|                                                                   |                                |                                                                                |                  |                                              |                 |

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

|                                |             |                                |             |  |  |
|--------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|--|--|
| چلو کباب کوبیده مرغ            | اقلام غذایی | فسنجان                         | اقلام غذایی |  |  |
| مقدار مورد نیاز                |             | مقدار مورد نیاز                |             |  |  |
| 150 گرم خام یا<br>300 گرم پخته | برنج        | 150 گرم خام یا<br>300 گرم پخته | برنج        |  |  |

|  |  |  |               |                                                                                         |  |                 |                                                                                         |
|--|--|--|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | 20 گرم        | روغن مایع                                                                               |  | 100 گرم         | سینه مرغ                                                                                |
|  |  |  | به مقدار لازم | زعفران                                                                                  |  | 15 گرم          | روغن مایع                                                                               |
|  |  |  | 25 گرم        | پیاز                                                                                    |  | 50 گرم          | پیاز                                                                                    |
|  |  |  | مقدار لازم    | ادویه جات                                                                               |  | یک دوم          | لیمو                                                                                    |
|  |  |  | 130 گرم       | سینه مرغ                                                                                |  | 5 گرم           | فلفل دلمه ای                                                                            |
|  |  |  | 15 گرم        | گردو                                                                                    |  | 60 گرم          | نان                                                                                     |
|  |  |  | 60 گرم        | نان                                                                                     |  | 80 گرم          | گوچه فرنگی                                                                              |
|  |  |  | هر کدام 1 عدد | قاشق و چنگال<br>یکبار مصرف                                                              |  | مقدار مورد نیاز | ادویه جات                                                                               |
|  |  |  |               |                                                                                         |  | مقدار مورد نیاز | زعفران                                                                                  |
|  |  |  | 10 گرم        | رب انار                                                                                 |  | 1 عدد           | ظرف یکبار مصرف<br>مقاوم به حرارت<br>برای برنج                                           |
|  |  |  | 10 گرم        | شکر                                                                                     |  | 3 گرم           | کره                                                                                     |
|  |  |  |               |                                                                                         |  | 1 عدد           | ماست تک نفره                                                                            |
|  |  |  | 1 عدد         | ظرف یکبار<br>مصرف مقاوم به<br>حرارت                                                     |  | هر کدام 1 عدد   | قاشق و چنگال<br>یکبار مصرف                                                              |
|  |  |  | به مقدار لازم | دورچین شامل<br>خیارشور یا کلم<br>قرمز یا پیاز و<br>جعفری و ته<br>دیگ (به مقدار<br>لازم) |  | به مقدار لازم   | دورچین شامل<br>خیارشور یا کلم<br>قرمز یا پیاز و<br>جعفری و ته<br>دیگ (به مقدار<br>لازم) |
|  |  |  |               |                                                                                         |  |                 |                                                                                         |
|  |  |  |               |                                                                                         |  |                 |                                                                                         |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

| سوپ رشته        |             |
|-----------------|-------------|
| مقدار مورد نیاز | اقلام غذایی |
| 10 گرم          | سبزی جعفری  |
| 20 گرم          | هویج        |
| 30 گرم          | رشته        |

|                                           |                 |
|-------------------------------------------|-----------------|
| اب لیمو                                   | مقدار لازم      |
| رب گوجه فرنگی                             | 20 گرم          |
| ادویه جات                                 | مقدار لازم      |
| سینه مرغ                                  | 50 گرم خام      |
| نخود فرنگی                                | 20 گرم          |
| روغن مایع                                 | مقدار مورد نیاز |
| ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت<br>سوپ خوری | 1 عدد           |
| قاشق یکبار مصرف                           | 1 عدد           |
|                                           |                 |

| فرنی            |                                        |
|-----------------|----------------------------------------|
| مقدار مورد نیاز | اقلام غذایی                            |
| 30 گرم          | آرد برنج                               |
| 30 گرم          | شکر                                    |
| 5 گرم           | گلاب                                   |
| 150 گرم         | شیر                                    |
| مقدار لازم      | ادویه جات                              |
| 1 عدد           | ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت سوپ خوری |
| 1 عدد           | قاشق یکبار مصرف                        |
|                 |                                        |
| شله زرد         |                                        |
| مقدار مورد نیاز | اقلام غذایی                            |
| 130 گرم         | برنج                                   |
| 50 گرم          | شکر                                    |
| مقدار لازم      | زعفران                                 |
| مقدار لازم      | روغن مایع                              |
| مقدار لازم      | ادویه جات                              |
| 1 عدد           | ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت سوپ خوری |
| 1 عدد           | قاشق یکبار مصرف                        |
| 2 گرم           | گلاب                                   |
| 1 گرم           | خلال بادام                             |
|                 |                                        |

آش حلبه

| نام فعالیت                                              | نوع امتیاز      | کسب |
|---------------------------------------------------------|-----------------|-----|
| برنج                                                    | 100 گرم         |     |
| حلبه (شنبلیله)                                          | 30 گرم          |     |
| زیره سیاه                                               | 30 گرم          |     |
| ادویه جات شامل زرد چوبه                                 | مقدار مورد نیاز |     |
| روغن                                                    | 30 گرم          |     |
| قاشق یکبار مصرف                                         | هر کدام یک عدد  |     |
| ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت سوپ خوری                  | عدد 1           |     |
| قیمت پیشنهادی:                                          |                 |     |
| کاجی                                                    |                 |     |
| اردبرنج                                                 | 100 گرم         |     |
| روغن                                                    | 50 گرم          |     |
| شکر                                                     | 100 گرم         |     |
| گلاب                                                    | 30 گرم          |     |
| زعفران سابیده                                           | 3 گرم           |     |
| ادویه جات شامل زردچوبه - زیره سبز و سیاه و رازیانه - هل | به مقدار لازم   |     |
| قاشق یکبار مصرف                                         | هر کدام یک عدد  |     |
| ظرف یکبار مصرف مقاوم به حرارت سوپ خوری                  | عدد 1           |     |
|                                                         |                 |     |

بسته ماه مبارک رمضان

- 1- در ماه مبارک رمضان اقلام خوراکی نظیر: زولبیا - بامیه - خرما - میوه فصل - پنیر - سبزی خوردن توسط کارفرما تهیه میشود و توزیع آن بر عهده پیمانکار می باشد.
- 2- پیمانکار موظف است در ماه مبارک رمضان در 3 نوبت صبحانه - ناهار - شام برای بیماران و برای کارکنان در دو نوبت افطار و سحر طبخ و توزیع نماید .
- 3- جهت کارکنان و پزشکان وعده ی ناهار به جای سحر و وعده ی شام به جای افطار محسوب می شود .
- 4- گند زدایی سبزیجات و پاک کردن و شست و شو میوه ها بر عهده پیمانکار می باشد.

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

|    |                                                                                                                                         | خوب<br>انجام<br>می شود<br>(3) | متوسط<br>انجام<br>می شود<br>(2) | ضعیف<br>انجام<br>می شود<br>(1) | انجام<br>نمی<br>شود<br>(0) |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------|--|--|
| 1  | آیا مقدمات پخت غذا نظیر پاک کردن ، خردکردن و شستشوی مواد اولیه غذایی با رعایت نکات بهداشتی صورت می پذیرد؟                               | 3                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 2  | آیا تمام مواد و فراورده های غذایی بالاتر از سطح زمین و جدا از مواد شوینده ( در انبار و سالن آشپزخانه ) نگهداری می گردد؟                 | 3                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 3  | آیا ثبت درجه حرارت یخچال ها و فریزرهای نگهداری مواد غذایی دو نوبت در روز انجام می گردد؟                                                 | 2                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 4  | آیا پخت مواد اولیه مورد نیاز جهت طبخ غذا را طبق برنامه تنظیمی به درستی انجام می دهد ؟                                                   | 4                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 5  | آیا غذای طبخ شده دارای کیفیت مطلوبی می باشد ؟                                                                                           | 10                            |                                 |                                |                            |  |  |
| 6  | آیا کمیت غذا مورد تأیید کارشناس مطابق جدول آنالیز برنامه غذایی میباشد ؟                                                                 | 5                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 7  | آیا غذاها طبق دستور کارشناس تغذیه تهیه و در اختیار بیمار قرار می گیرد ؟                                                                 | 8                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 8  | آیا بعد از اتمام کار با وسایل حرارتی از خاموش بودن آنها اطمینان حاصل می شود                                                             | 5                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 9  | رضایتمندی بیماران از کیفیت غذا چگونه است؟( طبق نظر سنجی نماینده کارفرما)                                                                | 10                            |                                 |                                |                            |  |  |
| 10 | رضایتمندی بیماران از کمیت غذا چگونه است؟                                                                                                | 10                            |                                 |                                |                            |  |  |
| 11 | آیا هنگام پخت غذا نکات بهداشتی نظیر داشتن کلاه، روپوش و دستکش رعایت می شود؟                                                             | 5                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 12 | آیا توزیع غذای پرسنل و بیمار به موقع صورت می پذیرد؟                                                                                     | 5                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 13 | آیا انتقال غذای طبخ شده به محل توزیع و سرو غذا در سلف سرویس و بخش ها با رعایت نکات بهداشتی (داشتن کلاه ، روپوش و دستکش ) صورت می گیرد ؟ | 3                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 14 | ایا پس از هر بار طبخ کلیه ظروف و وسایل استفاده شده با آب گرم و مواد شوینده مناسب شسته میشود؟                                            | 5                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 15 | آیا ظروف شسته شده در محلی دور از گردو غبار و دسترس حشرات قرار داده می شود ؟                                                             | 3                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 16 | آیا ماهیانه گزارش وضع آشپزخانه از بابت لوازم ، تجهیزات و نحوه انجام کار به مسئول مربوطه ارائه می دهد ؟                                  | 2                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 17 | آیا ظروف استفاده شده پس از سرو غذا جمع آوری و شسته می شود ؟                                                                             | 3                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 18 | آیا نظارت لازم در جمع آوری و شستشوی ظروف انجام می شود ؟                                                                                 | 3                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 19 | آیا تجهیزات مورد استفاده از نظر صحت وکار کرد کنترل می شود و در صورت نیاز اقدام لازم در این مورد انجام میشود ؟                           | 2                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 20 | آیا پرسنل به کارگیری شده دارای کارت بهداشتی معتبر و گواهینامه بهداشت عمومی می باشند ؟                                                   | 3                             |                                 |                                |                            |  |  |
| 21 | آیا پرسنل به کارگیری شده آموزش های لازم درخصوص کار خود دیده اند ؟                                                                       | 2                             |                                 |                                |                            |  |  |

| نوع امتیاز | نام فعالیت | نوع امتیاز             |                       |                        |                      | میزان کسب شده |
|------------|------------|------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|---------------|
|            |            | انجام نمی شود (0)      | ضعیف انجام می شود (1) | متوسط انجام می شود (2) | خوب انجام می شود (3) |               |
|            | 22         |                        |                       |                        |                      | 2             |
|            | 23         |                        |                       |                        |                      | 3             |
|            | 24         |                        |                       |                        |                      | 2             |
|            | 25         |                        |                       |                        |                      | 7             |
|            | 26         |                        |                       |                        |                      | 7             |
|            | 27         |                        |                       |                        |                      | 7             |
|            | 28         |                        |                       |                        |                      | 3             |
|            | 29         |                        |                       |                        |                      | 3             |
|            | 30         |                        |                       |                        |                      | 5             |
|            | 31         |                        |                       |                        |                      | 5             |
|            | 32         |                        |                       |                        |                      | 5             |
|            |            | جمع کل: 435 امتیاز کل: |                       |                        |                      |               |

توضیحات: %

5. هنگام تکمیل چک لیست در صورت برخورد به موردی که در قالب کاری آن واحد نباشد نمره کامل منظور

نمود.

6. تکمیل حداقل یک چک لیست در هر ماه الزامی است.

7. چک لیست کلی به عنوان معدل سایر چک لیست ها تنظیم و پرداخت براساس جدول نظام پرداخت ذیل

سورت خواهد گرفت.

در صورتی که شرکت دوبار در طول قرارداد امتیاز زیر 70 درصد را کسب نماید قرارداد فسخ خواهد شد . و

سمانت نامه آن بنفع کارفرما ضبط خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت

| درصد امتیاز کسب شده       | 90-100 % | 70-89%                                                                      | زیر 70%     |
|---------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| درصد پرداخت از کل قرارداد | 100%     | در ازای هر یک درصد کاهش<br>در امتیاز یک درصد از پرداخت ها<br>کاهش می یابد . | فسخ قرارداد |

مسئول امور عمومی

کارشناس تغذیه

کارشناس بهداشت محیط

ریاست بیمارستان

مدیر بیمارستان

مسئول امور مالی

تایید پیمانکار

فرم خود اظهاری اعلام کارهای در دست اجرا و ظرفیت آماده به کار

مطابق ماده 18 آیین نامه ارجاع کار در جهت رعایت ظرفیتهای اجرایی امضاء کنندگان زیر متعهد می گردد در تاریخ .....

برای مشارکت در مناقصه ..... پروژه .....

کارهای در دست اجرا و یا کارهای که اخیرا برنده شده به شرح زیر می باشد و با آگاهی از ظرفیتهای اجرایی پایه و رشته مربوط از نظر مبلغ و تعداد کار مجاز در دست اجراء ظرفیت آماده به کار لازم برای شرکت در مناقصه وعقد قرارداد پروژه مذکور را با مبلغ تعیین شده دارا می باشد .

| ردیف | نام پروژه | رشته کار | نام دستگاه اجرایی<br>طرف قرارداد | مبلغ<br>قرارداد | مبلغ کارکرد<br>قرارداد | ظرفیت پایه<br>در رشته | مانده<br>ظرفیت |
|------|-----------|----------|----------------------------------|-----------------|------------------------|-----------------------|----------------|
|      |           |          |                                  |                 |                        |                       |                |
|      |           |          |                                  |                 |                        |                       |                |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

چنانچه سازمان مدیریت و برنامه ریزی ظرفیت آماده بکار مذکور را تایید ننماید ، مسئولیت تاخیر در اجرای پروژه بعهدہ پیمانکار بوده است و مطابق با دستور العمل رسیدگی به تخلفات ناشی از عدم رعایت ضوابط ارجاع کار با شرکت رفتار می گردد .

تاریخ .....

امضاء مجاز و تعهدآور

این برگ جزء لاینفک اسناد مناقصه بوده و باید ضمیمه اسناد ، به پیمانکار تحویل گردد و پس از تکمیل شدن آن توسط پیمانکار پیشنهاد دهنده در پاکت ب پیشنهاد مورد بررسی قرار گرفته و به همراه اسناد و مدارک مورد نیاز به سازمان مدیریت و برنامه ریزی ارسال گردد .

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| فرم اطلاعات مربوط به سوابق شرکت | تاریخ تکمیل : |
|---------------------------------|---------------|

نام شرکت :

|                                                                                                        |                                       |                       |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| موضوع و نوع فعالیت شرکت : (قید شده در اساسنامه)                                                        |                                       |                       |                        |
| محدوده فعالیت :                                                                                        |                                       |                       |                        |
| شرکت : .....                                                                                           |                                       |                       |                        |
| نشانی :                                                                                                |                                       | تلفن ثابت :           | تلفن همراه :           |
| شماره ثبت :                                                                                            | تاریخ ثبت :                           | تاریخ آخرین تغییرات : | سرمایه ثبت شده<br>ریال |
| مشخصات رئیس هیأت مدیره :                                                                               | نام و نام خانوادگی :                  | پایه معلومات :        |                        |
|                                                                                                        | سابقه و تجربه در کارهای مقاطعه کاری : | در رشته های :         |                        |
| مشخصات مدیر عامل :                                                                                     | نام و نام خانوادگی :                  | پایه معلومات :        |                        |
|                                                                                                        | سابقه و تجربه کاری :                  | در رشته های :         |                        |
| مشخصات اعضاء هیأت مدیره :                                                                              | نام و نام خانوادگی :                  | سمت :                 |                        |
|                                                                                                        | نام و نام خانوادگی :                  | سمت :                 |                        |
|                                                                                                        | نام و نام خانوادگی :                  | سمت :                 |                        |
|                                                                                                        | نام و نام خانوادگی :                  | سمت :                 |                        |
| افراد با امضاء مجاز شرکت (طبق آخرین آگهی تغییرات) - اسناد و اوراق بهادار با امضاء ..... نفر معتبر است. | نام و نام خانوادگی :                  | سمت :                 |                        |
|                                                                                                        | نام و نام خانوادگی :                  | سمت :                 |                        |
|                                                                                                        | نام و نام خانوادگی :                  | سمت :                 |                        |

خلاصه سوابق کاری و همکاری با سازمان های دولتی یا خصوصی :

| ردیف | نام مؤسسه / سازمان | تاریخ شروع همکاری | تاریخ اتمام همکاری | مدت همکاری (قرارداد) | موضوع و حدود فعالیت (قرارداد) |
|------|--------------------|-------------------|--------------------|----------------------|-------------------------------|
|      |                    |                   |                    |                      |                               |
|      |                    |                   |                    |                      |                               |
|      |                    |                   |                    |                      |                               |
|      |                    |                   |                    |                      |                               |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

مدارک مربوط به نوع همکاری و تأییدیه و سایر مدارک مورد نیاز که بیانگر همکاری با مؤسسه، نهاد و یا ارگانهای دولتی و خصوصی می باشد را ضمیمه نمائید.  
پیشنهادهات :

مهر و امضاء صاحبان مجاز شرکت :



اعلام عدم شمول قانون منع مداخله در معاملات دولتی مورخ 1337/10/22

امضاء کننده/ امضا کنندگان ذیل نماینده مجاز رسمی شرکت ..... (پیشنهاد دهنده برای مناقصه / مزایده) بدینوسیله تأیید می نماید که شرکت فوق مشمول ممنوعیت مذکور قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات و قراردادهای دولتی مصوب دی ماه 1337 واصل 141 قانون اساسی نمی باشد (عین قانون پیوست و مهر و امضاء شده است) و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد دستگاه مناقصه گزار حق دارد که پیشنهاد را لغو و ضمانت نامه مربوط را ضبط نماید.

همچنین پیشنهاد دهنده/ پیمانکار قبول و تأیید می نماید چنانچه قرارداد را امضاء نماید و خلاف اظهارات فوق در خلال مدت قرارداد به اثبات برسد یا چنانچه افرادی را که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون فوق هستند در این قرارداد سهیم و ذینفع نماید و یا قسمتی از کار را به آنها محول کند دستگاه مناقصه گزار حق خواهد داشت که قرارداد را فسخ و ضمانت نامه انجام تعهدات برنده را ضبط و خسارات وارده در اثر فسخ قرارداد و تأخیر اجرای کار را از اموال این پیشنهاد دهنده (شرکت ..... ) اخذ نماید تعیین میزان خسارت وارده با تشخیص دستگاه مناقصه گزار می باشد.

این پیشنهاد دهنده متعهد می شود چنانچه در حین اجرای قرارداد مدیران یا بازرسان و نظارت کنندگان و یا اداره کنندگان شرکت یا هر یک از شرکا شرکت که دارای 5 یا بیش از 5 درصد سهام یا سرمایه یا منافع شرکت باشند و یا چنانچه چند نفر از شرکا شرکت که مجموع سهام یا سرمایه یا منافع آنها در شرکت 20 یا بیش از

20 درصد است جزء اشخاص مذکور در بند اول قانون فوق قرار گیرند و نیز چنانچه هر یک از اقربای مدیران و بازرسان و سهام داران شرکت به سمت وزارت یا معاونت یا مدیریت کل و یا ریاست در سازمانهای دولتی برسد مراتب را فوراً به اطلاع برساند در چنین مواردی دستگاه مناقصه گزار حق فسخ قرارداد را خواهد داشت و چنانچه این پیشنهاد دهنده مراتب فوق را بلافاصله به اطلاع نرساند نه تنها مناقصه گزار حق دارد قرارداد را فسخ نماید بلکه ضمانت نامه مربوط به قرارداد را نیز ضبط و خسارات ناشی از فسخ قرارداد و یا تأخیر در اجرای کار را بنا به تشخیص خود از اموال پیشنهاددهنده / برنده وصول نماید. مضافاً این پیشنهاددهنده اعلام می دارد که بر مجازاتها و تنبیهات متخلفین در قانون فوق آگاهی کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازاتهای مربوطه می باشد و همچنین اقرار می نمایم که جزء اعضای هیئت امناء و هیئت رئیسه دانشگاه نبوده و وابستگان درجه یک اینجانب نیز (همسران، فرزندان، والدین، خواهر و برادر) سهام دار شرکت نمی باشند چنانچه خلاف این امر محرز گردد هر گونه تصمیم دانشگاه لازم الاجرا بوده و حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

|                    |         |
|--------------------|---------|
| محل درج آرم طرف    | تاریخ : |
| قرارداد (پیمانکار) | شماره : |

**«ویژه کارکنان شرکت های خدمات پیمانکاری و تامین نیروی انسانی و تعاونی های خدمات نیروی انسانی و نظایر آنها»**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                      |                                   |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| الف) مشخصات طرف قرارداد                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ۱- نام خانوادگی:                                                     | ۲- نام:                           | ۳- شماره شناسنامه:      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ۴- نام پدر:                                                          | ۵- تاریخ تولد:                    | ۶- محل صدور:            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ۷- وضعیت تاهل:                                                       | ۸- تعداد اولاد (مشمول):           | ۹- وضعیت سربازی:        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ۱۰- کد ملی:                                                          |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ۱۲- آخرین مدرک و رشته تحصیلی:                                        |                                   |                         |
| ب) مشخصات پیمانکار                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ۱۳- نام شرکت:                                                        | ۱۴- نام و نام خانوادگی مدیر عامل: |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ۱۵- نشانی قانونی شرکت :                                              | ۱۶- شماره ثبت:                    |                         |
| ج- مشخصات شغل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ۱۷- عنوان شغل طرف قرارداد :                                          | ۱۸- کد شغل :                      | ۱۹- گروه شغل :          |
| د) مشخصات کارفرما و محل کار                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ۲۰- محل خدمت :: پیمانکار آشیپزخانه بیمارستان امام خمینی (ره) اسفراین |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | نشانی : اسفراین آشیپزخانه بیمارستان امام خمینی (ره) اسفراین          |                                   |                         |
| ۲۱) ساعت و مدت قرارداد : مدت قرار داد از تاریخ : ..... لغایت : .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                      |                                   |                         |
| ۲۵- شرح قرارداد :<br><br>این قرارداد بر اساس اعتبار قرارداد شماره ..... مورخه ..... بین بیمارستان / مرکز آموزشی و درمانی و شرکت / نهاد / ..... منعقد گردیده است .<br><br>مبلغ کمک عائله مندی طبق قانون کار به جمع حق الزحمه مزد ماهیانه اضافه می گردد .<br><br>کلیه افرادی که مشمول این دستور العمل می باشند ، موظفند به صورت در گردش (صبح - عصر - شب) ارائه خدمت نمایند . | ۲۲- مزد گروه (شغل):                                                  |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | مزد سنوات (پایه) :                                                   |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | سایر :                                                               |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ۲۳- جمع مزد مبنا                                                     |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ۲۴- مزایا (ماهانه)                                                   |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | کمک هزینه مسکن :                                                     |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | بن خواربار:                                                          |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | *عائله مندی:                                                         |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | نوبت کاری :                                                          |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | فوق العاده سختی کار :                                                |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | سایر :                                                               |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | **۲۶: جمع کل مزد و مزایای ماهیانه                                    |                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ۲۷- شماره :                                                          | تاریخ :                           | ۲۹- امضای طرف قرارداد : |
| ۲۸- نام امضا و مهر شرکت پیمانکار :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                      |                                   |                         |

\*افراد مشمول که برابر قانون کار از مزایای عائله مندی استفاده می نمایند معادل مبلغ مذکور به جمع حداکثر مبلغ ریالی حکم اضافه خواهد شد .

\*این فرم در دو برگه تکمیل شده وممهور به مهر و امضا شرکت گردد ( یک نسخه تحویل نیروی شرکته یا ذینفع گردد)



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی گیلان