



1- طبخ کلیه مواد غذایی موضوع قرارداد و توزیع غذای طبخ شده بعهده پیمانکار (شرکت/رستوران) بوده و پیمانکار (شرکت/رستوران) باید کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را رعایت کرده و هر گونه فعالیت پیمانکار در بیمارستان باید به تایید کارفرما رسیده باشد نظارت مستقیم بر کار پیمانکار بر عهده هیاتی متشکل از کارشناسان تغذیه، کارشناسان بهداشت محیط و حرفه ای و ناظران مقیم آشپزخانه و ناظر ویژه ریاست (طبق ابلاغیه ریاست بیمارستان)، ناظر تاسیسات و رئیس امور عمومی و مدیر بیمارستان می باشد. همچنین کمیته ای با حضور نمایندگان مدیریتهای امور مالی، امور پشتیبانی و رفاهی، دفتر حقوقی، حراست، بازرسی و معاونتهای درمان و بهداشتی در طول مدت قرارداد می تواند جهت حسن اجرای امور و انطباق عملکرد پیمانکار (شرکت/رستوران) با مفاد قرارداد و قوانین پیمانکار را ارزیابی نمایند بدیهی است پیمانکار (شرکت/رستوران) مکلف به اعمال نظرات هیات نظارت و کمیته موصوف می باشد. لذا عدم اجرای تذکرات ناظرین و یا کمیته به منزله نقض تعهد است و می تواند منتهی به اعمال ضمانت اجراهای قراردادی و یا قانونی گردد.

تبصره 1: چک لیست پیوست جهت نظارت کامل برانجام امور توسط کارفرما بصورت روتین کامل میگردد بدیهی است امتیازات داده شده در تایید گواهی کار پیمانکار (شرکت/رستوران) تاثیر مستقیم دارد در صورت پایین بودن متوسط امتیازات از 80، موضوع در هیات نظارت مطرح و متناسب با آن به ازای هر یک امتیاز پایین تر از 80، یک درصد از کل پرداختی همان ماه کسر می گردد.

تبصره 2: کلیه کارشناسان تغذیه مرکز با هر نوع شرایط استخدامی (رسمی، قراردادی، پیمانی، طرحی) مستخدم دولت محسوب شده و نظارت آنها بر عملکرد پیمانکار (شرکت/رستوران) بخشی از شرح وظایف قانونی ایشان می باشد. بدیهی است پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم به رعایت کلیه تذکرات آنها می باشد. هر نوع اعتراض نسبت به تذکرات ناظرین به صورت مکتوب قابل پذیرش است. لذا بحث و مذاکره با ناظرین فاقد وجهت و منتهی به اخطارهای بعدی به پیمانکار (شرکت/رستوران) می گردد.

تبصره 3: درج امضا ناظرین قرارداد در ذیل قرارداد موضوعیت ندارد و در صورت تغییر ناظرین تغذیه در حین قرارداد ناظرین جدید جایگزین افراد قبلی گردید و پیمانکار ملزم به تبعیت از نظرات ایشان می باشد.

2- پیمانکار یا نماینده پیمانکار موظف است در صورت دعوت از ایشان در جلسات موضوع قرارداد حضور یابند و صورتجلسات را امضاء نموده و مصوبات جلسات مربوط به موضوع قرارداد را اجراء نماید.

3- کلیه وسایل مورد نیاز باید حداقل یک هفته قبل از شروع بکار پیمانکار و پس از عقد قرارداد در فضای آشپزخانه بیمارستان استقرار یابد.

4- در صورت صلاحدید بیمارستان جهت اموری مانند تعمیرات یا سم پاشی آشپزخانه، مکان جایگزین بایستی ظرف سه روز توسط پیمانکار معرفی و پس از تأیید هیات نظارت آشپزخانه موقتاً به مکان مزبور منتقل می گردد.

5- پیمانکار (شرکت/رستوران) به هیچ وجه مجاز به ورود و خروج مواد غذایی به بیمارستان نمی باشد، در صورت مشاهده موارد تخلف به ازاء هر بار مشاهده، پیمانکار (شرکت/رستوران) مطابق جدول جرائم جریمه می گردد.

6- در صورت مشاهده استفاده یا وجود مواد اولیه در آشپزخانه، مغایر با آنچه کارفرما به پیمانکار تحویل داده است دستور خروج صادر می شود. به ازای هر بار مشاهده تخلف از مفاد این بند به میزان دو درصد از کارکرد همان ماه از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. این وجه التزام مانع اجرای سایر الزامات مربوط به ایفاء تعهدات نمی باشد. در صورت تکرار علاوه بر جرایم مذکور با حضور کارشناس بهداشت محیط مواد غذایی مذکور جمع آوری و معدوم می گردد.

7- محل آماده سازی مواد اولیه و طبخ غذا آشپزخانه بیمارستان می باشد لیکن چنانچه به هر دلیلی از جمله تعمیرات قطع گاز یا برق و ... امکان آماده سازی و یا طبخ در آشپزخانه بیمارستان نباشد. پیمانکار (شرکت/رستوران) مکلف است غذای بیمارستان را در محل مناسب دیگری که به تایید ناظرین قرارداد رسیده باشد تأمین و طبق روال معمول توزیع نماید.

8- پیمانکار حق استفاده از آشپزخانه بیمارستان را بمنظور نگهداری و آماده سازی مواد اولیه و طبخ غذا برای خارج از بیمارستان ندارد، همچنین به غیر از مورد فوق الذکر حق ندارد غذاهایی که در جای دیگر پخت شده را در بیمارستان توزیع نماید.

9- آمار میزان غذایی که پیمانکار موظف به تهیه آن می باشد، قبل از پخت توسط واحد تغذیه به نماینده پیمانکار (شرکت/رستوران) تحویل می گردد و هر گونه تغییر در برنامه طی 24 ساعت قبل از پخت، توسط کارفرما بلامانع می باشد.



10- نحوه مصرف مواد اولیه مانند رب گوجه یا روغن مایع و ... بایستی به گونه ای باشد که پس از باز شدن، در کمترین زمان ممکن به مصرف برسد. و تا زمان اتمام بسته بندی یک ماده غذایی از بازکردن بسته بندی جدید گردد. در صورت عدم رعایت مفاد این بند پیمانکار (شرکت/رستوران) مطابق جدول جرائم جریمه می گردد.

11- نظارت اولیه بر کیفیت و کمیت غذا توسط (کارشناس تغذیه، متصدی غذا، ناظر ویژه ریاست، سوپروایزر شیفت مربوط) انجام می گیرد در صورت مشاهده هر گونه نقصی مراتب به هیات نظارت منعکس و این هیات مطابق مفاد قرارداد عمل می نماید. لازم به ذکر است تحویل کلیه مواد اولیه به پیمانکار (شرکت/رستوران) به صورت روزانه هفتگی یا ماهانه انجام می پذیرد و تحویل غذای تهیه شده توسط پیمانکار (شرکت/رستوران) به کارفرما به صورت "پخته" مطابق آنالیز پیوست انجام می گیرد.

12- هزینه آب، برق و گاز آشپزخانه بر اساس کنتورهای مربوطه محاسبه شده و پیمانکار (شرکت/رستوران) متعهد به پرداخت هزینه های مربوطه به شرح ذیل می باشد:

- الف) در صورتی که در بیمارستان کنتور جداگانه نصب نشده باشد 2.5٪ (دو و نیم درصد) مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به عنوان هزینه آب، برق و گاز در نظر گرفته شده که پرداخت آن بر عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد.
 - ب) در صورت نصب کنتور پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است همه ماهه پس از محاسبه مجموع مصرفی کنتور آشپزخانه نسبت به مصرف کنتور اصلی بیمارستان و نهایی شدن مبلغ مورد نظر، طبق ناظر تاسیسات و ناظر مالی هزینه را به حساب درآمد اختصاصی بیمارستان واریز و فیش واریزی را به حسابداری بیمارستان تحویل نماید. همچنین بیمارستان می تواند هزینه مذکور را از مطالبات همان ماه پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر نماید.
- 13- برنامه غذایی هفتگی شامل نوع غذای روزهای مختلف هفته توسط واحد تغذیه بیمارستان به پیمانکار ابلاغ می گردد. تکرار یک نوع غذا در برنامه غذایی هفتگی بستگی به نظر کارشناسان تغذیه بیمارستان دارد در صورتیکه در موارد خاص به هر دلیل تهیه یک وعده غذا طبق برنامه برای پیمانکار مقدور نباشد تغییر برنامه آن وعده صرفاً با هماهنگی قبلی و اعلام موافقت کارفرما بلامانع است. در غیر اینصورت هرگاه غذای جایگزین (بدون مجوز کارفرما) توسط پیمانکار توزیع شود ضمن تذکر کتبی مبلغ آن محاسبه نمی گردد. اخذ قیمت پیشنهادی غذاها در مناقصه هیچ گونه تعهدی برای کارفرما مبنی بر گنجاندن آن در برنامه هفتگی ایجاد نمی نماید لذا نوع غذا با تشخیص کارشناسان تغذیه و صرف و صلاح کارفرما انتخاب می گردد. تعداد فراوانی تعیین شده در اسناد مناقصه هیچ محدودیتی در این خصوص ایجاد نمی نماید. بدیهی است پیمانکار در هر صورت مکلف به اعمال نظرات کارشناسان تغذیه و ناظرین قرارداد است.

تبصره 1: تخمین فراوانی ها مربوط به شرایط عادی و برگرفته از آمار سنوات قبل می باشد لذا چنانچه به هر دلیلی تعداد بیمار و غذای استفاده شده کاهش یابد ملاک تعیین موضوع و مبلغ قرارداد، غذای مصرف شده است و در این خصوص پیمانکار حق هیچ گونه ادعایی ندارد.

تبصره 2: مسئولیت رعایت این بند از جهت صرفه و صلاح دستگاه در ارتباط با انتخاب نوع غذا بر عهده کارشناس تغذیه و ناظرین قرارداد می باشد. کارشناس تغذیه مکلف است قبل از تهیه برنامه غذایی و یا تغییر نوع غذا بررسی لازم را از حیث صرفه و صلاح مالی به عمل آورده و مراتب را به تایید تمامی ناظرین برساند. کارشناس موصوف در صورت عدم رعایت این امر پاسخگو می باشد.

14- در صورتی که پیمانکار در خصوص تهیه غذا در هر وعده غذایی یا میان وعده به تعهدات خود عمل ننماید و بیمارستان ناگزیر راساً نسبت به تهیه غذا اقدام کند، هزینه های مربوط (هزینه غذای تهیه شده و قیمت مواد غذایی اولیه تحویلی به پیمانکار (شرکت/رستوران)) به علاوه 40٪ از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. این امر مانع از اعمال سایر ضمانت اجرای قراردادی و قانونی نمی باشد.

15- این قرارداد تحت هیچ شرایطی مشمول تعدیل نمی باشد.

16- کلیه غذاهای مورد نیاز مرکز در فهرست آنالیز آمده است بدیهی است در صورت اعلام توسط کارفرما، پیمانکار موظف به طبخ و توزیع غذا بوده و مبنای محاسبه با توجه به قیمت پایه و قیمت اعلام شده توسط پیمانکار در برگ پیشنهاد قیمت مناقصه می باشد. پیمانکار (شرکت/رستوران) با پذیرش تبصره های ذیل حق هیچ گونه اعتراضی را در این خصوص نخواهد داشت.

تبصره (1): کارفرما اختیار دارد که از بین لیست غذای پیشنهاد شده برنامه غذایی را انتخاب و یا حذف نماید در هر صورت ملاک پرداخت، نوع غذا و تعداد غذای مصرف شده می باشد.

تبصره (2): در صورت تقاضای کارفرما مبنی بر پخت چند نوع غذا در یک وعده به صورت همزمان، در راستای برنامه اعتباربخشی واحد تغذیه، پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به تهیه و توزیع همزمان چند نوع غذا می باشد.



تبصره (3): چنانچه کارفرما جدا از آنالیز اعلام شده نیاز به تهیه غذای ویژه برای بیماران خاص داشته باشد، پیمانکار موظف به تهیه و توزیع آن است.
تبصره (4): در صورت ضرورت و صلاحدید، کارفرما می تواند پس از اخذ مجوز معاونتهای درمان و توسعه دانشگاه نسبت به اعلام کاهش و یا افزایش آنالیز مواد اولیه مصرفی اقدام نماید. در این صورت تغییر قیمت ناشی از تغییرات اعمال شده با نسبت معین شده در آنالیز مبانی قیمت از طریق هیات نظارت محاسبه می گردد.

تبصره (5): با توجه به اینکه پس از اعلام قیمت برنده مناقصه/استعلام، بیمارستان مبادرت به اعمال درصد پیشنهادی در تمامی موارد آنالیز می نماید و سامانه قراردادهای دانشگاه امکان ورود اعداد اعشاری وجود ندارد، لذا در جدول آنالیز قیمت گرد به پائین ملاک عمل خواهد بود و برنده مناقصه ضمن پذیرش این بند حق هرگونه اعتراضی را در این خصوص از خود ساقط می نماید.

17- تعیین، برآورد، تأمین و مدیریت تعداد و ترکیب نیروی انسانی مورد نیاز برای اجرای کامل و صحیح خدمات موضوع قرارداد، منحصرأ بر عهده پیمانکار می باشد و پیمانکار متعهد است با رعایت کلیه سنجه های اعتباربخشی، استانداردهای بهداشتی، الزامات ایمنی و دستورالعمل های درمانی و اجرایی، خدمات را بدون وقفه ارائه نماید.

نقش کارفرما در این خصوص محدود به بررسی و تأیید نیروها از حیث گزینشی و انطباق با ضوابط داخلی بیمارستان بوده و این تأیید، نافی مسئولیت های پیمانکار در قبال کفایت، تعداد و عملکرد نیروی انسانی نخواهد بود، لذا پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است با توجه به ضوابط و استانداردهای مربوطه ذیل نیروها را تأمین و به کارگیری نماید به طوری که خدمات موضوع قرارداد با تأیید ناظرین به نحو احسن انجام شود و هرگونه نقص یا قصوری در اثر کمبود نیرو در قرارداد ایجاد شود متوجه پیمانکار (شرکت/رستوران) است و باید از عهده کلیه خسارات وارده برآید بدیهی است در صورت لزوم جرایم و ضمانت اجراهای نقض تعهدات در مورد وی اعمال می گردد. در ضمن رعایت تمامی قوانین و مقررات قانون کار برای پیمانکار (شرکت/رستوران) الزامی است.

18- پیمانکار (شرکت/رستوران) مکلف می باشد توزیع وعده های غذایی را در ساعات اعلام شده رعایت نماید. در غیر این صورت بهای غذای آن وعده به عنوان وجه التزام از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر می گردد. همچنین در صورت احراز توزیع غذا کمتر از میزان تعیین شده، هزینه مربوط به آن از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. پیمانکار (شرکت/رستوران) متعهد است امور مرتبط با نیروی انسانی شرکتی طبق قرارداد و قوانین و مقررات که اهم آن در جدول ذیل آمده است به انجام رساند.

ردیف	موضوع	شرح وظایف مرتبط با نیروی انسانی اعم از شرکت ها و رستوران ها
1	مدارک پرسنلی	کپی شناسنامه، کپی کارت پایان خدمت، برگ عدم اعتیاد به مواد مخدر، گواهی سلامت روحی و جسمی، نشانی محل سکونت و سمت آنان را تحویل گرفته و نتیجه را به همراه یک برگ قرارداد فیما بین شرکت/رستوران و پرسنل بر مبنای قوانین کار و امور اجتماعی و طرح طبقه بندی مشاغل به کارفرما تحویل نماید. داشتن گواهینامه بهداشت عمومی (از آموزشگاه اصناف) که جزء الزامات شاغلین در واحدهای صنفی از قبیل رستورانها و سایر محلهای طبخ مواد غذایی می باشد الزامی است.
2	وضعیت کارکنان	افراد بکار گرفته شده توسط پیمانکار می بایست آموزش دیده و از سلامت جسمی و روحی کامل و دارای پرونده پزشکی طب کار باشند همچنین حسن اخلاق و رفتار برخوردار بوده و مورد تأیید کارفرما باشند. لازم است کلیه شئون اداری، اسلامی و مقررات محل کار از جمله پوشیدن لباس متحدالشکل و سایر موارد مشابه را به دقت رعایت نمایند. ضمناً در صورت عدم رضایت کارفرما و اعلام پایان کار هر یک از کارکنان پیمانکار (شرکت/رستوران) می بایست ظرف مدت 48 ساعت نسبت به جایگزینی فرد مزبور تأیید کارفرما اقدام نماید و فرد جایگزین جهت انجام امور آشپزخانه توجیه شده باشد. پیمانکار (شرکت/رستوران) نمی تواند از یک پرسنل در دو محل کاری استفاده نماید و پرسنل می بایست در ساعت کاری آشپزخانه در همان بیمارستان مشغول بکار شود.



		پیمانکار (شرکت/رستوران) بایستی دستگاه تایمکس برای ثبت ساعات ورود و خروج با هماهنگی کارفرما برای نیروهای شرکت/رستوران نصب نماید. برنامه کاری روزانه نیروهای پیمانکار در روز قبل با ناظرین هماهنگ شود. هر نیرو پیمانکار (شرکت/رستوران) متناسب با یک نوع مسئولیت مجزا و اختصاصی به وظیفه خود در آشپزخانه عمل کند. در کلیه مراحل آماده سازی غذا، حضور و تردد افراد غیر مسئول به محیط آشپزخانه اکیداً ممنوع بوده و پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است از آن جلوگیری نماید.
3	نیروی متخصص سرآشپز و آشپز	- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است سرآشپز و آشپزهای خود را از بین نیروهای تخصصی و آموزش دیده (دارای مدرک فنی و حرفه ای یا سازمان حج و زیارت) و یا دارای تجربه کاری مفید مورد تایید هیات نظارت انتخاب نماید و کارفرما حق دارد بر فرآیند انتخاب آنها نظارت دقیق داشته و یا امتحان عملی بگیرد. یک آشپز تحت عنوان آشپز شب کار بایستی از ساعت 3 بامداد تا اتمام توزیع صبحانه در نظر گرفته شود. - مهارتهای سرآشپز و آشپز، باید به تائید کارشناس تغذیه بیمارستان برسد. - آشپز یا سرآشپز باید حداقل تا ساعت 19:30 و پایان پخت غذای شام در محل آشپزخانه حضور داشته و حق ندارند فرآیند پخت غذای شام را به کارگران واگذار نموده و آشپزخانه را ترک کنند. - همچنین کارگران خدمات آشپزخانه، حق دخالت در امور تهیه، آماده سازی و طبخ و توزیع غذا را ندارد. - باید وظایف تخصصی سرآشپز، آشپز، کمک آشپز، کارگر آشپزخانه، کارگر آبدارخانه و توزیع غذا و کارگر نظافتچی محیط آشپزخانه، نیروی آماده کننده گاوآژ به صورت دقیق از هم تفکیک گردد و لیست نیروها و شرح وظایف آنها به تائید کارشناس تغذیه برسد. - در صورت جایگزینی و یا تغییر پرسنل، نیروی جایگزین می بایست تمام شرایط دفترچه مناقصه را دارا باشد.
4	نماینده پیمانکار	جهت نظارت بر حسن اجرای قرارداد، پیمانکار می بایست نماینده/نمایندگان تام الاختیار خود را که دارای صلاحیت و آموزشات لازم بوده و آشنا با عملکرد سیستم خدمات تغذیه و بهداشت محیط می باشد، کتباً به کارفرما معرفی نماید. فرد مزبور می بایست پس از تایید کارفرما ضمن حضور مؤثر و دائمی در بیمارستان بر عملکرد کارگران آشپزخانه و ایفای مفاد قرارداد، نظارت مستمر داشته باشد.
5	کارت بهداشتی	- تهیه کارت بهداشتی و سلامت کارکنان و داشتن گواهی بهداشتی اصناف جزء تعهدات الزامی برنده مناقصه است و می بایست قبل از شروع به کار دارای کارت بهداشتی باشند افرادی که به هر نحو دارای کارت بهداشت نباشند اجازه حضور در محل کار را نخواهند داشت. ضمناً اخذ گواهی دوره ویژه بهداشت عمومی کلیه پرسنل حتی کارپرداز و رانندگان حمل مواد غذایی الزامیست. - داشتن کارت بهداشتی حتی برای نیروهایی که به طور آزمایشی مشغول به کار می شوند الزامی است.
6	حفظ ایمنی کارکنان	- پیمانکار (شرکت/رستوران) عهده دار تأمین وسایل و پوشش ایمنی کارکنان خود بوده و چنانچه حادثه ای برای هر یک از کارکنان وی پیش آید مستقیماً عهده دار پاسخگویی به مقامات ذیصلاح بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این رابطه نخواهد داشت. - پرسنل آشپزخانه ها باید تحت پوشش بیمه حوادث شناور به تعداد کافی قرار گیرند. - تهیه، نصب و شارژ کپسولهای آتشنشانی در محل آشپزخانه بر عهده کارفرما می باشد. حداقل تعداد کپسول با نظر ناظر تاسیسات مرکز تعیین خواهد شد.
7	حقوق و مزایای پرسنل	- حقوق و مزایای متعلقه کارکنان تحت پوشش مطابق با قانون کار به طور کامل حداکثر تا پایان هر ماه پرداخت گردد. بدیهی است که تایید و پرداخت صورتحساب پیمانکار هر ماه منوط به ارائه لیست بانکی پرداخت حقوق و بیمه کارکنان می باشد. - در ماه مبارک رمضان به لحاظ افزایش ساعات کار آشپزخانه، علاوه بر حقوق و مزایا و بیمه کارکنان تحت پوشش، اضافه کاری آنان به طور کامل طبق قانون کار پرداخت گردد.
8	انتخاب نیروهای آشپزخانه	- تمامی مسئولیتهای ناشی از عملکرد کارگران آشپزخانه مستقیماً بر عهده پیمانکار است، لذا انتخاب آشپز، کارگران آشپزخانه و توزیع غذا، مأمور خرید، انباردار، راننده و ... تماماً بایستی با دقت و پس از تائید هیات نظارت صورت گیرد. - نیروهای شاغل در آشپزخانه باید به هسته گزینش دانشگاه معرفی شوند.



9	لباس پرسنل	- برنده مناقصه متعهد می باشد جهت پرسنل آشپزخانه و کارگران توزیع غذا، لباس جداگانه و روپوش مناسب همراه با اتیکت و با تایید کارشناس ناظر تهیه نماید. - استفاده از دمپایی و لباس کار آشپزخانه در هنگام توزیع غذا ممنوع می باشد.
10	اختیارات کارفرما در پرداخت دستمزد	- در صورتیکه پیمانکار (شرکت/رستوران) در انجام تعهدات خود در قبال نیروهای آشپزخانه و پرداخت حقوق و دستمزد و کسور تأمین اجتماعی مربوطه ناتوان گردد و یا از پرداخت آنها خودداری نماید، کارفرما در اجرای ماده 13 قانون کار پس از وصول احکام قطعی اداره کار نسبت به پرداخت حقوق و دستمزد قانونی و لیست بیمه کارکنان از محل مطالبات و تضامین اقدام می نماید. مبلغ 10.000.000 ریال (ده میلیون ریال) به ازاء هر نفر به عنوان وجه التزام اجرای تعهدات مرتبط با اجرای تعهدات نیروهای آشپزخانه تعیین گردید که در صورت نقض این تعهد جریمه از مطالبات پیمانکار کسر می گردد.
11	حجم نیروی انسانی	- در ایام تعطیل پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به تأمین نیروی کافی جهت اجرای برنامه غذایی مورد تایید کارفرما بوده و تغییر برنامه غذایی به دلیل کمبود نیرو در ایام تعطیل مجاز نمی باشد.

19- کارفرما تعهدی در قبال حفاظت از اموال واگذار شده به پیمانکار ندارد. لذا وظیفه حفظ و نگهداری اموال، مواد موجود و نیز رعایت ایمنی و جبران هر گونه خسارت در این رابطه بر عهده پیمانکار می باشد.

20- در صورت دیرکرد پرداخت مطالبات، پیمانکار بایستی توان مالی پرداخت کلیه هزینه های قرارداد را به مدت 2 (دو) ماه داشته باشد. تأخیر بیمارستان در پرداخت ماهیانه پیمانکار به هر دلیلی که باشد مانعی برای ارائه خدمات و پرداخت دستمزد ماهیانه کارگران از سوی پیمانکار (شرکت/رستوران) نمی باشد.

21- پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم به رعایت قوانین و مقررات کار و تأمین اجتماعی در خصوص حقوق و مزایای کارکنان می باشد و صدور گواهی کارکرد پیمانکار (شرکت/رستوران) در پایان هرماه منوط به ارائه لیست واریزی دستمزد کارگران و پرداخت حق بیمه توسط پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد و تا زمان ارائه لیست های مذکور مبلغ ماهیانه قرارداد نیز پرداخت نخواهد شد.

22- پس از اتمام قرارداد چنانچه به هر دلیلی برگزاری مناقصه و انتخاب پیمانکار (شرکت/رستوران) جدید با تاخیر مواجه شود پیمانکار (شرکت/رستوران) مکلف است تا تعیین پیمانکار (شرکت/رستوران) جدید طبق شرایط قرارداد، موضوع قرارداد را ادامه دهد.

23- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف می باشد در صورت صلاحدید بیمارستان در خصوص ارائه منو انتخابی غذا جهت پرسنل و بیماران همکاری لازم انجام نماید.

24- به غیر از مالیات بر ارزش افزوده کلیه مالیات ها، کسورات قانونی و هر نوع عوارضی که به این قرارداد تعلق گیرد بر عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) خواهد بود. و پیمانکار (شرکت/رستوران) مکلف به پرداخت و تسلیم مستندات به کارفرما می باشد.

25- پیمانکار (شرکت/رستوران) حسب مورد و با اعلام هیات نظارت بایستی از ابتدای قرارداد یک یا چند نفر نماینده با مدرک کارشناسی تغذیه یا کارشناس بهداشت محیط یا کارشناس صنایع غذایی را تعیین و به کارفرما معرفی نماید، نامبرده باید دارای اطلاعات بهداشتی و تغذیه ای لازم، کافی و مورد تایید کارفرما باشد، در مقابل انجام تعهدات مندرج در قرارداد بعنوان نماینده پیمانکار در هر مورد مسئول و پاسخگو بوده و می بایست کمبودها و نیازها را بر طرف نماید. این موضوع در هر حال رافع مسئولیت پیمانکار نخواهد بود. ضمناً کلیه ابلاغ های کتبی و شفاهی به نماینده شرکت به منزله ابلاغ به پیمانکار خواهد بود. کارفرما در هر ساعت از شبانه روز میتواند آشپزخانه را بازدید نموده و گزارش حاصل از آن را به رویت مدیریت و نماینده پیمانکار برساند.

تبصره 1- نماینده باید در ساعات کاری مربوط به وعده های مختلف حضور داشته باشد .

تبصره 2- پیمانکار موظف است یک نفر را بعنوان انباردار به بیمارستان معرفی نماید .

تبصره 3- کارشناس بهداشت محیط یا تغذیه یا صنایع غذایی پیمانکار مستقر در آشپزخانه موظف است تمامی اهتمام و همکاری خویش را با کار فرما در انجام و اجرای مستندات اعتبار بخشی به عمل آورده در صورت عدم همکاری این امر به منزله نقض تعهد محسوب و مطابق شرایط قرارداد با پیمانکار برخورد می گردد.



26- پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم به رعایت کلیه ضوابط اعتبار بخشی بیمارستان ها، آئین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و استانداردهای مربوطه بیمارستان و همچنین هرگونه دستورالعمل ارسالی از سوی دانشگاه بوده و در صورت تخطی از هریک از اصول (استراتژیها، خطی مشی و صلاحیتها و دستورالعمل ها ...) کارفرما مجاز به انجام هرگونه برخورد قانونی شامل صدور اخطار و جریمه و در نهایت فسخ قرارداد فی مابین می باشد.

27- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است در صورت نیاز به برگزاری کلاسهای آموزشی نیروهای تحت پوشش در خصوص مسائل بهداشتی و تغذیه ای دوره آموزشی برگزار نماید. تأمین مدرس لازم در این خصوص بعهده پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد تشخیص برگزاری دوره، تعداد و ساعات آن با تشخیص هیات نظارت خواهد بود.

28- ارائه گواهینامه آموزش بهداشت عمومی (40 ساعته) حداکثر یک ماه پس از شروع به کار از مراکز مورد تأیید برای کلیه پرسنل الزامی می باشد .

29- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است طی لیستی اسامی کلیه پرسنل آشپزخانه را در بدو شروع قرار داد به کارفرما معرفی نماید. کلیه پرسنل آشپزخانه در بدو شروع قرارداد باید کارت بهداشت از مرکز بهداشت و پرونده سلامت طب کار از پزشکان دارای مجوز طب کار و گواهی معاینات دوره ای سلامت و گواهی عدم اعتیاد را ارائه نمایند. بکارگیری نیروی جدید درحین کار توسط پیمانکار (شرکت/رستوران) منوط به ارائه گواهی های مورد اشاره و رضایت کارفرما می باشد. در صورت عدم ارائه مدارک مذکور پرداخت مطالبات از سوی مرکز انجام نخواهد گردید.

30- کلیه کارگران پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به حفظ نظافت شخصی، کوتاه بودن مو و ناخن، عدم استفاده از زیورآلات در هنگام کار با مواد غذایی و همچنین لباس تمیز و مرتب می باشد. همچنین نیروهای شرکت ملزم به پوشیدن لباس کار متحدالشکل که از طرف کارفرما تعیین می گردد و با آرم شرکت بوده و اتیکت نام و نام خانوادگی داشته باشد، ضمناً رعایت نظافت و بهداشت و مرتب بودن لباس الزامی است تعداد نیروهای پیمانکار (شرکت/رستوران) باید طوری باشد که هیچ زمان کمبودی در توزیع غذا و در امور آشپزخانه اعم از تهیه، آماده سازی، طبخ و توزیع غذا خدمات نظافتی، ظرفشویی و ... احساس نگردد. به غیر از پرسنل توزیع غذا هیچ کدام از پرسنل پیمانکار (شرکت/رستوران) حق خروج از آشپزخانه با کفش و لباس مخصوص را ندارند .

31- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به تهیه لباس فرم بشرح زیر می باشد:

الف: آشپز: آقایان روپوش سفید (رنگ های روشن) - شلوار - کلاه - پیشبند - دمپایی جلو بسته - کفش ایمنی و دستکش ساق بلند خانگی - ماسک و دستکش

خانمها: روپوش سفید (رنگ های روشن) - مقنعه سفید - پیشبند - کفش ایمنی - دمپایی جلو بسته - ماسک و دستکش همه به رنگ مورد تأیید کارفرما.

ب: توزیع کننده غذا: روپوش- شلوار برای آقایان - روپوش شلوار برای خانمها - کلاه یا مقنعه سفید - پیشبند - کفش یا دمپایی جلو بسته- دستکش یکبار مصرف - ماسک (برای داخل آشپزخانه) و هنگام توزیع غذا روپوش به رنگ روشن و مقنعه و کلاه هم به رنگ روشن.

پ: ظرفشو: پیراهن - شلوار - کلاه یا مقنعه - پیشبند - چکمه - دستکش ظرفشویی، همه به رنگ مورد تأیید کارفرما

ت: کارگر نظافتی: پیراهن - شلوار - کلاه - پیشبند - چکمه - دستکش ظرفشویی، همه به رنگ مورد تأیید کارفرما

تبصره 1- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است حداقل هر دو ماه نسبت به تعویض لباس پرسنل آشپز، کمک آشپز و نظافتچی آشپزخانه و هر شش ماه نسبت به تعویض لباس پرسنل توزیع غذا اقدام نماید. چنانچه در بعضی شرایط به صلاح دید بیمارستان نیاز به تعویض زودتر وسایل حفاظت فردی و لباسهای کار پرسنل آشپزخانه باشد بر عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) است که باید در اسرع وقت اقدام نماید .

تبصره 2- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است از وسایل حفاظت فردی مورد استفاده پرسنل مانند (پیشبند، چکمه، کلاه، ماسک، دستکش و غیره) غیر از استفاده مداوم پرسنل از هر کدام 10 عدد به صورت استوک در انبار خود موجود داشته باشد .

تبصره 3 - پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است در شرایط اپیدمی و پاندمی بیماری ها کلیه تجهیزات بهداشت فردی از قبیل گان، شیلد، عینک، ماسک (از نوع سه لایه پزشکی) و دستکش، کاور کفش از نوع یک بار مصرف و مورد تایید مسئول بهداشت حرفه ای و حفاظت فردی تهیه و به تعداد افراد شاغل در دسترس نیروها قرار گیرد. در غیر این صورت به ازاء هر مورد تخلف مبلغ 10.000.000 ریال جریمه منظور می گردد.

تبصره 4: چنانچه هر یک از نیروهای تحت پوشش به علت عدم وجود وسایل حفاظت فردی و ایمنی، در معرض حادثه یا بیماری شغلی قرار گیرد، مسئولیت آن متوجه پیمانکار (شرکت/رستوران) بوده و کارفرما از هر مسئولیتی مبرا خواهد بود.

مهر و امضاء شخص یا اشخاص دارنده حق امضاء

مجاز پیمانکار (شرکت/رستوران - با قید نام و سمت)

کارشناس ناظر قرارداد

ناظر مالی قرارداد

مهر و امضاء کارفرما



*بهداشت تجهیزات و مکان:

32- جابجایی و تغییر کاربری هریک از فضاهای آشپزخانه بدون هماهنگی کارفرما ممنوع می باشد. نظافت، ضد عفونی و شستشوی کلیه قسمتهای دیوار و کف و سقف آشپزخانه، شیشه ها، نهارخوری، انبار، یخچال ها و سردخانه های داخل آشپزخانه و سایر محل های مورد نظر کارفرما و موضوع قرارداد و وسایل و تجهیزات با توجه به مقررات بیمارستان و تأمین سطل زباله بزرگ قابل شستشو و درب دارو پدال دار در قسمت های مختلف آشپزخانه و سلف و بین بزرگ دربدار و چرخدار جهت نگهداری موقت پسماند به تعداد کافی به تأیید کارفرما و کیسه زباله مناسب آن بعهده پیمانکار می باشد. در صورت لزوم حسب تذکر ناظرین ظروف باید در مهلت تعیین شده تعویض شود. شستشو و نظافت کامل آشپزخانه بایستی به طور روتین انجام گردد به طوریکه آشپزخانه و سلف دائماً تمیز و پاکیزه باشد.

تبصره 1- ثبت دما و رطوبت کلیه یخچال ها، سردخانه ها و انبارها بصورت روزانه در حداقل 2 نوبت انجام گردد و مستندات آن موجود و به تأیید ناظرین برسد. استفاده از دماسنج و رطوبت سنج مورد تأیید ناظرین بایستی انجام گیرد. استفاده از دماسنج جیوه ای ممنوع است
تبصره 2- نظم و چیدمان وسایل مورد استفاده باید در آشپزخانه رعایت گردد.

تبصره 3- کلیه ترالی ها بایستی دارای گرمکن سالم و تمیز باشند. و دمای لازم غذا طبق بخشنامه ها و اعتبار بخشی را تازمان توزیع حفظ نماید.
تبصره 4- استعمال دخانیات ممنوع می باشد.

تبصره 5- در سردخانه نباید شیرابه مواد غذایی مانند شیرابه سبزیجات، گوشت یا آبخون باشد و بسته بندی مواد غذایی بهداشتی و مناسب باشد. در صورت هر مورد مشاهده به ازای تخلف صورت گرفته مبلغ 10/000/000 ریال جریمه منظور می گردد.

تبصره 96- در انبار مواد غذایی و سردخانه ها استفاده از کارتن ممنوع میباشد و نگهداری ظروف روغن، مربا و ... باید با استفاده از سبدهای مورد تأیید یا سطوح طبقه بندی صورت گیرد. ضمناً به هیچ عنوان نباید از سبدهای بازیافتی، گونی، کلیه پلاستیکها و توری ها در انبار ها و سردخانه ها استفاده نگردد.

تبصره 7- پیمانکار (شرکت/رستوران) باید جهت روشن کردن گازها از فندک استفاده نماید.

تبصره 8- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است برای حفظ دمای لازم غذا طبق دستورالعمل از ترالی های گرم خانه دار سالم و کافی با کارایی مطلوب و مورد تأیید کارفرما جهت سرو کردن انواع غذا و حمل و توزیع غذا استفاده نماید.

تبصره 9- رعایت شرایط بهداشتی اطاق تهیه گاوآذر بر اساس دستورالعمل مربوطه بایستی توسط پیمانکار (شرکت/رستوران) صورت پذیرد.

33- در صورت نیاز به انجام آزمایش روی غذای تهیه شده جهت اطمینان از سلامت آن ها، پیمانکار موظف است هزینه ی آزمایشات را پرداخت کرده همکاری های لازم را بعمل آورد. در غیر اینصورت بیمارستان راساً اقدام و کلیه هزینه ها به اضافه 40٪ از فاکتورهای مورد نظر کسر میگردد این مهم ب تشخیص واحد بهداشت محیط صورت می پذیرد.

34- چنانچه آزمایشاتی منجر به اعلام عدم سلامت غذای تهیه شده گردد آن وعده غذایی سریعاً حذف و هزینه ای بابت آن پرداخت نمی گردد و در صورت استفاده هزینه آن به اضافه 40 درصد قیمت آن وعده غذایی کسر می گردد. بدیهی است قیمت مواد اولیه تهیه وعده غذایی موصوف از مطالبات پیمانکار کسر می گردد.

35- توزیع غذا باید با رعایت تمامی ضوابط و مطابق نظر ناظرین صورت گیرد و جمع آوری ظروف و سایر مواد مربوط به توزیع و سرو غذا و همچنین پسماند غذایی و زوائد و باقیمانده ها بایستی در فاصله 45 الی 90 دقیقه بعد از توزیع غذا توسط پرسنل توزیع جمع آوری گردد. در جمع آوری سینی ها و ظروف مواد غذایی تسریع در جمع آوری که موجب نارضایتی بیمار گردد نباید صورت گیرد.

36- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به خریداری و نصب جعبه کمک های اولیه و همچنین وسایل ایمنی لازم در آشپزخانه می باشد و در صورت عدم نصب پس از تذکر، کارفرما راساً تهیه و هزینه آن را به علاوه 40٪ از مطالبات پیمانکار کسر می نماید.

37- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است پالت های مورد نیاز آشپزخانه را از جنس فلز زنگ نزن یا پالت پلاستیک فشرده یا سایر پالت های دارای استاندارد و دارای سطح صاف و قابل نظافت (اعم از سردخانه، کلیه انبارها، انبار ظروف و ...) تهیه نماید هیچ گونه مواد غذایی نبایستی بر روی زمین قرار گیرد.



- 38- پیمانکار (شرکت/رستوران) در طبخ غذا مجاز به استفاده از رنگهای خوراکی و یا مواد جایگزین زعفران نمی باشد و موظف است طبق آنالیز از زعفران استفاده نماید. بدیهی است چنانچه در اثر استفاده از این مواد خساراتی به فرد یا افرادی وارد گردد پیمانکار ملزم به پاسخگویی و جبران آن می باشد. کارفرما نیز می تواند به تشخیص هیئت نظارت راسا نسبت به جبران خسارات از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) اقدام نماید.
- 39- تهیه مواد شوینده ضدعفونی کننده، ابزار و لوازم شوینده، سطهای زباله دربار و پدالی و تهیه ترالی های دربار و چرخدار دربار با رنگ مشخص و تعداد کافی جهت نگهداری موقت پسماند و انتقال زباله به محل نگهداری زباله های بیمارستان تا زمان حمل بصورت بهداشتی و طبق درخواست کارفرما به عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد.
- 40- در صورتیکه پیمانکار (شرکت/رستوران) در جلوگیری از خروج مواد غذایی بزرگتر از توری نصب شده داخل کانال آشپزخانه اقدامی ننماید و یا به صورتی باعث تخریب توری ها بشود به ازای هر بار نقص در چربی گیر و مسدود شدن لوله ها فاضلاب و یا منهل ها ده میلیون ریال از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر خواهد شد. علاوه بر اینکه رفع نقص و تعمیرات بعهد پیمانکار (شرکت/رستوران) خواهد بود. حمل دستی زباله تاجیگاه یا کمبود بین و یا سطل یا گذاردن کیسه زباله بر اساس شرایط درخواستی کارفرما در بیرون از آشپزخانه مجاز نیست.
- 41- کلیه سبزیجات باید طبق دستورالعمل واحد بهداشت ضدعفونی و سپس مصرف گردند و در غیر اینصورت هزینه آن از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر می گردد. (پرسنل این امر باید مشخص و مجزا باشند). بدیهی است چنانچه این امر موجب مسمومیت و بروز خسارتی برای بیمار و یا هر شخص دیگر گردد مسئولیت حقوقی و قضایی آن بر عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) خواهد بود.
- 42- گندزدائی محیط آشپزخانه، تخته گوشت و سایر لوازم باید طبق دستورالعمل واحد بهداشت انجام پذیرد و تخته گوشت ماهیانه لایه برداری گردد. تبصره 1- پیمانکار موظف است کلیه مواد غذایی را از قبیل (نان، حبوبات، ادویه جات) در ظروف در بسته یا شرایط مورد تأیید از طرف کارفرما و در انبار و سردخانه مواد غذایی قرار دهد.
- 43- تهیه مواد شوینده مربوط به بهداشت فردی پرسنل آشپزخانه (شامپو، مایع دستشویی، حوله، دستمال توال و غیره) بعهد پیمانکار میباشد.
- 44- در صورتیکه محلی از آشپزخانه و سلف جهت مبارزه با حشرات، جوندگان و خزندگان و ... نیاز به سمپاشی داشته باشد، انجام سمپاشی آشپزخانه و سلف سرویس طبق درخواست کارفرما به عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد سمپاشی باید توسط شرکت های تخصصی مجوزدار مورد تأیید کارفرما انجام گیرد. بدیهی است مسئولیت سوء عملکرد در سمپاشی به عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد. ضمناً مبارزه حرارتی (شعله گرفتن) بایستی به صورت روزانه توسط پیمانکار انجام شود حرارت دهی بایستی به رویت ناظر کارفرما رسیده و مستندات انجام آن موجود باشد.
- 45- کلیه ابنیه، آب، برق، فاضلاب، گاز وسایل کار و سایر متعلقات به پیمانکار به صورت صحیح و سالم به شرح چک لیست پیوست تحویل می گردد و هر گونه رفع نقصان در طول مدت قرارداد حتی رفع نقص مربوط به کف و سطوح و دیوار تاسیسات فاضلاب توسط پیمانکار (شرکت/رستوران) جبران می گردد. تعمیرات جزئی، رنگ آمیزی وسایل، تعویض لامپها، تعویض شیشه، نظافت شیشه، تعویض توری وسائیدن ماهیانه تخته ها (مخصوص انواع گوشت و سبزیجات) بعهد پیمانکار (شرکت/رستوران) میباشد.
- 46- نظافت و شستشوی مرتب و به موقع چرخ گوشت، سیخهای کباب الزاماً استیل، ظروف و سایر وسایل توسط پیمانکار (شرکت/رستوران) الزامی است. همچنین وسایل آشپزی مانند دیگها، ماهی تابه، صافی، قابلمه، کتری استیل، تخته گوشت، سیخ کباب، انواع ملاقه و زنگ زن آب گردان و کلیه لوازم مربوط به آشپزی و غیره باید همیشه داخل و بیرون آن تمیز و سفید بوده دود زده نباشند و جنس آنها طبق دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی مورد تأیید کارفرما باشد در صورت نقص در خصوص وسایل فوق یا هرگونه وسایل بهداشتی در وسایل و مستهلک شدن، پیمانکار (شرکت/رستوران) باید سریعاً نسبت به خروج وسایل آشپزی و جایگزینی ابزراقدام نماید. در صورت عدم رفع نقص بیمارستان رأساً خریداری و هزینه آن به علاوه 40٪ مبلغ فاکتور از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر می گردد. این امر مانع از اعمال سایر ضمانت اجرای قانونی و قراردادی نمی باشد.
- 47- به منظور رعایت امور بهداشتی و کاهش اشاعه عفونت پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم است با هماهنگی ناظرین ترتیبی اتخاذ نماید که در حین توزیع غذا، رفت و آمد و مداخله نیروهای توزیع کننده با رعایت اصول بهداشتی صورت گیرد. در این خصوص پیمانکار (شرکت/رستوران) متعهد است تذکرات ناظرین را اعمال نماید.

*الزامات مربوط به ایمنی:

الف- ایمنی غذایی:



48- چنانچه بیماران یا پرسنل و یا هر شخصی بر اثر استفاده از غذای طبخ شده توسط پیمانکار دچار مسمومیت و بیماری و یا فوت شوند، کل قیمت غذای آن وعده محاسبه نمی گردد و قیمت مواد اولیه تهیه آن وعده غذایی از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر خواهد شد. در ضمن کلیه مسئولیت های قضایی و جبران خسارات و پرداخت دیه اشخاص آسیب دیده و یا فوت شده بر عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) است.

49- پیمانکار (شرکت/رستوران) حق نگهداری غذای اضافی و یا استفاده مجدد از آن را در وعده بعد نخواهد داشت و در صورت مشاهده، تمام هزینه غذای توزیع شده در وعده مزبور، محاسبه نمی شود.

ب- ایمنی و سلامت شغلی کارکنان: (بهداشت حرفه ای)

50- پیمانکار باید تاییدیه ایمنی شرکت رابطب ماده 2 و 3 آیین نامه ایمنی امور پیمانکاران از اداره کار را داشته باشد.

51- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به رعایت کلیه نکات ایمنی کار در مورد کارگران خود و محیط کار همچنین تهیه بیمه نامه های لازم می باشد. بدیهی است هر گونه خسارت جانی و مالی در این زمینه به عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد که می بایست توسط پیمانکار (شرکت/رستوران) جبران شود و کارفرما هیچگونه تعهدی در این زمینه ندارد. پیمانکار (شرکت/رستوران) متعهد می گردد جهت صیانت از نیروی کار نسبت به بیمه نمودن کلیه کارگران تحت پوشش خود (بیمه حوادث و بیمه تامین اجتماعی) اقدام نماید و طبق آیین نامه ایمنی امور پیمانکاران، یک نسخه از بیمه مسئولیت آن پیمانکار (شرکت/رستوران)، حداکثر یک ماه بعد از انعقاد قرارداد فی ما بین تحویل واحد بهداشت حرفه ای گردد. همچنین کلیه لوازم ایمنی و حفاظتی شخصی و وسایل و ابزار مورد نیاز را جهت انجام موضوع قرارداد در اختیار کارگران تحت پیمان خود گذاشته و ایشان را ملزم به استفاده از وسایل مزبور نماید چنانچه حادثه ای برای هریک از کارگران پیمانکار (شرکت/رستوران)، پرسنل کارفرما یا اشخاص ثالث به دلیل عدم رعایت نکات و موارد ایمنی و احتیاط و عدم وجود وسایل ایمنی رخ دهد مسئولیت آن متوجه پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد و کارفرما از هر گونه مسئولیتی مبرا خواهد بود. و پیمانکار ملزم به گزارش حادثه به واحد بهداشت حرفه ای و معرفی فرد حادثه دیده به اداره کار و بیمه تامین اجتماعی و بیمه مسئولیت آن شرکت/رستوران در اسرع وقت می باشد و انجام پیگیری های لازم در خصوص درمان و معرفی فرد حادثه دیده به بیمه حوادث بر عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) است. عدم ارائه بیمه مسئولیت سبب جلوگیری از هرگونه پرداختی به پیمانکار (شرکت/رستوران) خواهد گردید.

52- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است به منظور شناسایی و تشخیص بیماری های شغلی، معاینات طب کار دوره ای کلیه نیروهای تحت تکلف خود را به صورت سالانه طبق ماده 92 قانون کار، توسط پزشکان دارای مجوز انجام و یک نسخه از پرونده طب کار کلیه نیروهای تحت پوشش خود را همراه با آزمایشات مربوطه به نماینده کارفرما، کارشناس بهداشت حرفه ای، تحویل دهد. کلیه عواقب ناشی از بروز بیماری های شغلی در هریک از نیروهای تحت تکلف برعهده پیمانکار بوده و پیمانکار موظف است در صورت استخدام نیروی جدید، معاینات طب کار بدو استخدام را از فرد مذکور اخذ و با تایید واحد بهداشت حرفه ای نیروی جدید را جذب نمایند. (هزینه انجام معاینات دوره ای بر عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد).

53- به استناد به آیین نامه ایمنی امور پیمانکاران، پیمانکار باید صلاحیت انجام کار خود را از نظر ایمنی از وزارت کار و امور اجتماعی اخذ نماید (تاییدیه صلاحیت ایمنی) و پیمانکار ملزم به رعایت کلیه آیت های آیین نامه ایمنی امور پیمانکاران می باشد.

54- تعویض و جابجایی کارگران توسط پیمانکار (شرکت/رستوران) مجاز نیست مگر با اطلاع قبلی کارفرما که پس از تأیید صلاحیت اخلاقی و جسمی و کاری وی جایگزینی فرد جدید صورت پذیرد و در صورتی که کارفرما عدم صلاحیت کارگری را اعلام کرد در اسرع وقت فرد نامبرده باید آشپزخانه را ترک نماید. پیمانکار (شرکت/رستوران) مسئول کلیه اعمال و رفتار کارگران خود در محیط کار می باشد.

55- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است امور مربوط به معاینات قبل از استخدام، دوره ای و واکسیناسیون و غیره کارکنان خود را انجام داده و وسایل حفاظت فردی مورد نیاز برای حضور در آشپزخانه مانند دستکش خانگی و نسوز، ضدبرش، پیش بند چرمی و یا پلاستیکی، ماسک، چکمه و ... تهیه نموده و بر استفاده از موارد فوق نظارت نماید.

56- شرایط ارگونومی و رفاهی کار در آشپزخانه از جمله میز و صندلی مناسب جهت انجام کار، حمل و جابجایی بار، ابزار کار مناسب، کمد و رختکن بایستی طبق تاییدیه کارفرما باشد. تهیه میز و صندلی جهت غذاخوری کارگران الزامی است.

57- تأمین تمامی امور رفاهی کارکنان پیمانکار (شرکت/رستوران) از جمله تهیه ماشین لباسشویی و نصب تجهیزات سرمایشی و گرمایشی به عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) بوده و مسئولیت پاسخگویی به کارکنان و مراجع ذی ربط به عهده وی می باشد.

*تعمیرات:



58- فهرست لوازم و تجهیزات، همراه با تاسیسات برودتی و ساختمانی در لیستی جداگانه تحویل پیمانکار (شرکت/رستوران) می گردد. پیمانکار موظف به نگهداری و تعمیر وسایل و تجهیزات است که در ابتدای قرارداد طی صورتجلسه ای به صورت سالم توسط کارفرما به پیمانکار (شرکت/رستوران) تحویل می گردد و در پایان قرارداد باید طبق صورتجلسه ای سالم تحویل بیمارستان نماید. پس از صورتجلسه در صورتی که به ساختمان، یا تجهیزات و وسایل آشپزخانه خسارتی وارد آید پیمانکار موظف به جبران خسارت در اولین زمان ممکن می باشد. ضمناً ساختمان آشپزخانه، انبار، سردخانه های زیر صفر و بالای صفر (با طبقات) فرگاز، اجاق گاز، کباب پز، ظروف استیل و تاسیسات مربوط به ساختمانها و هر آنچه در اختیار پیمانکار قرار می گیرد در پایان قرارداد بایستی سالم مسترد گردد.

59- تعمیر، سرویس و چربی زدایی مرتب هواکش های آشپزخانه بعهد پیمانکار (شرکت/رستوران) است و در صورت ایجاد نقص بایستی سریعاً ظرف مدت 48 ساعت تعمیر یا تعویض گردد. همچنین تخلیه و لایروبی کامل فاضلاب مربوط به چربیگیر آشپزخانه بر عهده پیمانکار می باشد. که بایستی در فواصل زمانی سی روز صورت گیرد و در صورت عدم انجام به موقع دقیقاً به ازای هر سی روز از طریق بیمارستان اقدامات لازم انجام شده و هزینه به اضافه 40 درصد از پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر گردد.

60- فیلترهای هود مرکزی هود و کباب پز و ...، لوله ها و مجاری فاضلاب باید به طور مرتب توسط پیمانکار (شرکت/رستوران) ماهیانه باز شده و شستشو شده و مجدداً نصب گردد. و در صورت عدم انجام به موقع دقیقاً براساس بند بالا توسط بیمارستان اقدام خواهد شد و هزینه به اضافه 40 درصد از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر خواهد شد.

61- حق استفاده از دوربین در آشپزخانه مرکز در صورتی امکان پذیر است که با هماهنگی ناظرین نصب گردد و مانیتورینگ کلیه مکان های تحت رصد در همه زمان ها برای بیمارستان نیز امکان پذیر باشد.
*وظائف توزیع غذا:

62- الصاق کارت شناسایی قابل رویت بر روی روپوش پرسنل توزیع کننده به نحوی که کاملاً مشهود و قابل رویت باشد الزامی است و کلیه پرسنل توزیع غذا موظف هستند در هنگام توزیع غذا علاوه بر همراه داشتن لیست غذای بیماران؛ موازین بهداشتی را رعایت کرده و برخورد مناسبی با بیماران و پرسنل داشته و از ریختن غذا در محوطه و راهروها جدا خودداری نمایند. وظیفه جمع آوری آمار که با هماهنگی ناظر بر مبنای سیستم HIS بیمارستان و دفتر پرستاری و آمار بخش ها صورت میگیرد، بعهد پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد.

63- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به استفاده از نیروهای کارآموده و مجرب میباشد خصوصاً نیروی آشپز کاملاً مجرب جهت امور آشپزی بوده و تامین پرسنل کافی جهت توزیع غذا بعهد پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد و بیمارستان هیچگونه مسئولیتی در این خصوص ندارد.
*ساعت شروع و خاتمه توزیع غذا:

64- ساعت توزیع غذا

الف: غذای بیمارستان به طور معمول در شش نوبت صبحانه، نهار، شام، میان وعده صبح، میان وعده عصر و میان وعده شب و یا به طور اخص در هر زمان از 24 ساعت توزیع می گردد. غذای گاوآذ بیماران در 7 الی 12 وعده در لیوانهای گیاهی درب دار طبق دستورالعمل کارشناسان تغذیه صورت می گیرد.

ب: غذای پرسنل تمام وقت در سه نوبت صبحانه، نهار، شام و در ماه مبارک رمضان سحری و افطاری توزیع می گردد.

ج: غذا بایستی در ساعتهای تعیین شده برای بخشهای مختلف سرو گردد.

د : غذای بیماران :

صبحانه : از ساعت 6/15 شروع و در ساعت 7/15 خاتمه یابد.

نهار : از ساعت 12 شروع و در ساعت 13 خاتمه یابد.

شام : از ساعت 18/30 شروع و در ساعت 19/30 در تابستان و از ساعت 18 تا 19 در زمستان توزیع می گردد.

میان وعده صبح : از ساعت 10 شروع و در ساعت 10/30 خاتمه یابد.

میان وعده عصر : از ساعت 15 شروع و در ساعت 15/30 خاتمه یابد.

میان وعده بعد از شام : از ساعت 21 شروع و در ساعت 21/30 خاتمه یابد.

هـ: غذای پرسنل:



صبحانه پرسنل شب کار از ساعت 6 شروع و در ساعت 6/45 خاتمه یابد.

صبحانه پرسنل صبح کار از ساعت 8 الی 9 صبح

نهار از ساعت 12 شروع و در ساعت 14 خاتمه یابد.

شام از ساعت 20 شروع و در ساعت 22 خاتمه یابد.

تبصره 1- لازم به ذکر است که تغییر تمام ساعت‌های تعیین شده برای سرو غذا با توجه به فصول مختلف از طرف بیمارستان امکان‌پذیر بوده و پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم به رعایت ساعات اعلام شده از طرف بیمارستان می‌باشد.

تبصره 2- سرو و توزیع غذا برای رزدینت‌ها بایستی تا 2 ساعت بعد از سرو غذای پرسنل ادامه داشته باشد. پیمانکار ملزم است تمهیدات لازم را جهت جلب رضایت حداکثری رزدینت‌ها معمول دارد.

تبصره 3- در صورتی که سرو و توزیع غذاها و میان وعده‌ها با تاخیر یا در خارج از زمان مقرر صورت بگیرد، تعداد کل غذای آن وعده یا میان وعده در صورت وضعیت ماهیانه لحاظ نمی‌گردد.

*تاییدیه کمی و کیفی کارفرما:

65- ظروف استیل و یکبار مصرف برای توزیع کردن غذا به شرح زیر می‌باشد:

65-1) صبحانه: ظرف نیم پرس - قاشق چایخوری - کارد بسته بندی و پرس شده - نان درون نایلون پرس شده

65-2) میان وعده صبح وعصر: سوپ و سایر غذاهای میان وعده کاسه استیل یا یکبارمصرف - یک عدد قاشق بسته بندی پرس شده

الزاماً میان وعده‌ها یا سرو هر نوع ماده غذایی اعم از میوه، شیرینی، آب میوه خرما، شیر، زولبیا و..... کاملاً بسته بندی و با شرایط بهداشتی تحویل گردد (بسته بندی در نایلون پرس شده یا تحویل در ظروف اعم از ظروف درب دار، لیوان درب دار و ...)

65-3) نهار: سرو در ظروف استیل یا یکبار مصرف - قاشق یکبار مصرف - چنگال یک بار مصرف (بسته بندی شده و در نایلون پرس شده) - ماست تک نفره - نان بسته بندی پرس شده (در صورت صرف غذا در سلف و استفاده از ظرف یک بار مصرف هزینه به عهده پیمانکار می‌باشد)

65-4) شام: سرو در ظروف استیل یا یک بار مصرف - قاشق یکبار مصرف - چنگال (بسته بندی شده و در نایلون پرس شده) - نان درون نایلون پرس شده (در صورت صرف غذا در سلف و استفاده از ظرف یک بار مصرف هزینه به عهده پیمانکار می‌باشد)

65-5) گنجایش سینی غذای بیمار باید آنقدر باشد که ظرف برنج - ظرف خورش - ظرف سالاد - ظرف سوپ - ظرف ماست به صورت مجزا در آن چیده شود و بیمار به دلیل کسر جا مجبور نشود آنها را از سینی خارج کند.

65-6) در صورتی که ظروف استیل لب‌پریدگی داشته باشند در اسرع وقت تعویض و جایگزین صورت گیرد.

65-7) صبحانه گرم مانند عدسی و املت بایستی در ظرف آلومینیوم سرو گردد.

65-8) در موارد خاص و لزوم استفاده از ظروف ویژه با توجه به شرایطی مانند بیماری مسری اجتماعی، نوع ظرف با تشخیص کارفرما و ناظر اعلام می‌گردد و پیمانکار ملزم به رعایت دستورات ناظرین است. انواع لیوان‌های مورد استفاده که پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به تهیه آن است لیوان درب دار سلولزی (مایعات گرم بعنوان میان وعده بیمار)، لیوان درب دار (مایعات سرد میان وعده بیمار)، لیوان شفاف (مایعات سرد)، لیوان سلولزی یا کاغذی (مایعات گرم) به عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) در کلیه وعده‌ها می‌باشد.

66- تشخیص کیفیت مواد غذایی: بر اساس استانداردهای تغذیه به‌عهده مسئول تغذیه هیات نظارت می‌باشد. از جمله عواملی که میتواند موجب عدم تایید کیفیت غذا شود: عدم پختگی غذا - جا نیافتادن غذاها و یا خورش - خرد شدن یا له شدن برنج، پخت زیادی غذا که سبب له شدن گوشت و یا سبزیجاتی مانند کدو یا بادمجان و.... می‌باشد. هر موردی که مغایر آنالیز و شرایط قرارداد تشخیص داده شود پیمانکار (شرکت/رستوران) ضمن العقد نظر هیات نظارت را در این خصوص پذیرفته لذا حق هر نوع اعتراضی را از خود ساقط نمود.

تبصره 1- مشاهده هرگونه جسم خارجی در غذا موجب جریمه پیمانکار (شرکت/رستوران) می‌گردد در صورتیکه وجود جسم خارجی منجر به مخاطرات جانی و یا فوت شود، پیمانکار مسئول جبران خسارت وارده به بیمارستان، بیمار، پرسنل و یا اشخاص ثالث و پرداخت دیه خواهد بود و به مراجع قانونی و قضایی ذیصلاح معرفی خواهد شد. بدیهی است کارفرما هیچگونه مسئولیتی در قبال خسارات فوق نخواهد شد.



67- تشخیص کمیت مواد غذایی بر اساس جداول ضمیمه خواهد بود و جداول مذکور جزء لاینفک قرارداد می باشد که مقدار و نوع مواد غذایی مورد مصرف در کلیه غذا ها باید به رویت ناظرین منصوب برسد. به منظور رعایت کمیت؛ پیمانکار (شرکت/رستوران) می بایست الزاما مواد اولیه را به صورت خام به رویت ناظر رسانده و به تأیید ایشان برساند.

تبصره 1: با توجه به مجوز مربوط به وزن ± 5 در خصوص مواد پخته در جدول آنالیز غذایی، پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم است به نحوی عمل نماید که تعداد موارد کاهش وزن (5-) از حد متعارف بیشتر نگردد. لذا در صورت تکرار موارد کاهش (5-) بیش از تعدادی که از سوی ناظرین متعارف قلمداد می گردد، پیمانکار (شرکت/رستوران) علاوه بر جبران خسارات وارده به تشخیص ناظر و انعکاس تخلف کم فروشی به سازمان تعزیرات حکومتی مشمول جریمه بند ح جدول جرائم ذیل ماده 128 خواهد شد.

*در مورد کمیت غذایی :

68- چنانچه پیمانکار (شرکت/رستوران) به جای هر یک از اقلام مندرج در آنالیز مواد دیگری مورد استفاده قرار دهد از جمله استفاده از پودر سوخاری، سویا و سیب زمینی به منظور نشان دادن حجم بیشتر گوشت در هر مورد طبق ماده 3-11 قرارداد جریمه می شود.

در صورتیکه تعداد غذای توزیع شده به هر دلیلی از آمار ارائه شده به پیمانکار (شرکت/رستوران) کمتر باشد، پیمانکار موظف است نسبت به تهیه غذا به تعداد پرس غذا که نوع آن توسط کارفرما مشخص می شود اقدام نماید، چنانچه تعداد غذای یک روز به دلیل کاهش آمار بیماران و یا عدم مصرف به هر دلیلی بیشتر باشد و غذای مازاد وجود داشته باشد، پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم به عودت کلیه غذاهای موصوف به کارفرما می باشد. چنانچه پیمانکار (شرکت/رستوران) مبادرت به اعمال غذای مازاد در لیست آمار مربوط به بیمارستان نماید مشمول جرایم و ضمانت اجراهای قانونی و قراردادی مربوط به نقض تعهدات خواهد شد.

تبصره 1- چنانچه به هر دلیلی جزئی از غذای تعیین شده در وعده غذایی توزیع نشود، هزینه آن جزء شامل قیمت آن و کسورات متعلقه وفق جدول مبانی قیمت بعلاوه 30٪ به عنوان جریمه از صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد.

تبصره 2- در مواردی که بنا به تشخیص کارفرما یک جزء از موارد مندرج در مبانی قیمت کسر گردد نیز هزینه آن مورد با احتساب کسورات متعلقه پرداخت نمی شود.

*ابزار و لوازم:

69- تجهیزات مربوط به آشپزخانه موضوع طبق صورتجلسه تحویل اموال به شماره 10/49/112 مورخ 1403/07/23 که پیوست و جزء لاینفک قرارداد می باشد با حضور نماینده اداره اموال، حراست شبکه و مدیر بیمارستان و ناظر تحویل پیمانکار (شرکت/رستوران) گردید و نامبرده در خاتمه قرارداد و یا در صورت فسخ ملزم است اموال تحویلی را صحیح و سالم عیناً تحویل افراد موصوف دهد. در صورت نقص و ایجاد عیب در طول دوره بهره برداری حسب تشخیص ناظر پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم است نسبت به خریداری و جایگزینی کالای نقصان یافته اقدام کند در غیر این صورت معادل قیمت آن از مطالبات و تضامین پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر خواهد شد و وظیفه اجرای این بند بر عهده ناظر است.

تبصره 1- کلیه غذاهای توزیع شده در بخش یا سلف سرویس میبایستی بصورت گرم و با دمای استاندارد که از طرف واحد تغذیه اعلام میشود توزیع گردد. ضمناً در خصوص توزیع غذاهایی که میبایستی بصورت سرد ارائه گردد پیمانکار (شرکت/رستوران) میبایست تمهیدات لازم در این خصوص را در نظر بگیرد.

تبصره 2- غذای طبخ شده بایستی بصورت گرم و در ظروف تعین شده در اختیار پرسنل و بیماران گذاشته شود. در صورت نیاز به تعمیرات تجهیزات آشپزخانه پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است حداکثر یک روز پس از اعلام نسبت به تعمیر اقدام نماید. در خصوص بخشهایی که کارفرما بر اساس تأییدیه معاونت درمان و سنجه های اعتبار بخشی اعلام می نماید از جمله بخشهای عفونی، دیالیز و ... پیمانکار ملزم به توزیع غذا در ظروف یکبار مصرف مورد تایید کارفرما می باشد. پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به سرویس دهی غذا با شرایط مناسب مطلوب و بهداشتی و دمای مناسب مورد تایید بخش های خارج از ساختمان می باشد.

تبصره 3- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به سرویس دهی کلیه بیماران عفونی، ایزوله ها، ایزوله های معکوس (بیماران نقص سیستم ایمنی) و ... با توجه به نوع بخش می باشد (رعایت کلیه دستورالعمل ها الزامیست و تهیه وسایل حفاظت فردی به تفکیک نیاز در هر بخش در اختیار آبدارچیان قرار گیرد).



- 70- تهیه تجهیزات و وسایل مورد نیاز که در لیست تحویلی به پیمانکار نباشد با تشخیص ناظر، بر عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد و هر گاه در طول قرارداد نیاز به تهیه تجهیزات و یا تعمیر آنها باشد این امر بر عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) است. بدیهی است اموال خریداری شده توسط پیمانکار متعلق به خودش بوده و در خاتمه به وی مسترد می شود.
- 71- در صورتی که بر اساس مقررات و بخشنامه های بالادستی رویه مربوط به اجرای قرارداد و ارائه خدمات در خصوص، طبخ و توزیع غذا و... تغییر نماید پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم به انجام موضوع قرارداد طبق مفاد اعلامی می باشد. پیمانکار (شرکت/رستوران) ضمن العقد با پذیرش این بند حق هر گونه ادعا و اعتراضی در خصوص مقررات مندرج در این بند را از خود ساقط نمود.
- 72- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به خریداری تخته ی گوشت از جنس مورد تأیید کارفرما بوده و باید در صورت تذکر ناظرین نسبت به تعویض آن اقدام نماید.
- 73- کالیبراسیون کلیه وسایل که نیاز به کالیبره شدن دارند، بعهد پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد و در ابتدای قرارداد باید نسبت به کالیبراسیون اقلام مذکور اقدام نموده و مستندات را در اختیار کارفرما قرار دهد.
- ※ نظارت بر مواد غذایی:
- 74- در صورت درخواست کارفرما برای تهیه دورچین و مخلفات همراه غذا پیمانکار (شرکت/رستوران) بایستی با چیدمان مناسب دورچین را در ظرف غذا قرار دهد.
- 75- تشخیص زمان خرید و نگهداری مواد لازم برای انجام موضوع قرارداد از اختیارات کارفرما است، پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه مورد نیاز را حداقل ده روز قبل از پخت غذا در انبار نگهداری نماید در هنگام مصرف مواد اولیه غذائی بایستی از نوع مرغوب و با مواد اولیه تحویلی کاملاً مطابقت داشته باشد.
- 76- توزیع نان مصرفی روزانه همراه با غذا به طور کاملاً بهداشتی طبق کیفیت مورد تأیید کارفرما به عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد. توزیع نان بایستی به صورت پرس شده انجام شود. نان های مانده باید از آشپزخانه خارج گردد. در صورت عدم رعایت موارد مذکور به ازای هر گزارش ناظر مبلغ 50/000/000 ریال از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر می گردد.
- 77- پیمانکار (شرکت/رستوران) باید کره، مربا، عسل، حلوا شکری، پنیر، نمک، سماق، فلفل، دارچین، سس گوجه، سس سالاد و آبلیمو را در بسته بندی های یک نفره و هر زمان کارفرما تقاضا کرد توزیع کند.
- 78- روغن حرارت دیده نباید به هیچ عنوان در طبخ غذا استفاده گردد. در صورت مشاهده مبلغ کل غذا محاسبه نمی گردد.
- 79- نگهداری پوست مرغ، غذاهای مانده، استخوان و سایر مواد غذایی اضافی در سردخانه ها مطلقاً ممنوع می باشد و در صورت مشاهده ضبط و معدوم می گردد و در صورت مشاهده مجدد بر اساس جدول جرایم و ضمانت اجرای دیگر قراردادی و قانونی عمل می شود. انجماد مرغ گرم ممنوع بوده و به ازاء هر بار مشاهده مبلغ 50,000,000 ریال از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر می گردد. (تشخیص مازاد غیرمجاز و پرتی غیرمعارف، بر اساس گزارش ناظرین قرارداد، مسئول فنی تغذیه یا واحد بهداشت محیط بیمارستان، ملاک عمل خواهد بود)
- 80- پیمانکار موظف است همراه توزیع هر پرس صبحانه و خوراک 150 گرم نان و همراه ناهار 50 گرم و بین وعده 50 گرم نان توزیع نماید. تأمین نان مصرفی بیمارستان از نوع (سنتی / صنعتی / بسته بندی شده) بر عهده کارفرما بوده و پیمانکار موظف است نان مورد نیاز را مطابق برنامه ابلاغی کارفرما تحویل گیرد.
- تحویل نان به صورت روزانه و بر اساس پرس غذا. تحویل صرفاً با تنظیم رسید تحویل و ثبت در کاردکس صورت خواهد گرفت.
- در صورت استفاده از نان صنعتی یا بسته بندی شده و با تأیید کارفرما، تحویل نان می تواند به صورت چندروزه یا هفتگی انجام شود؛ مشروط بر آنکه شرایط نگهداری بهداشتی و استاندارد توسط پیمانکار فراهم گردد.
- از زمان تحویل نان، مسئولیت حفظ کیفیت، نگهداری صحیح، جلوگیری از فساد و ضایعات بر عهده پیمانکار بوده و هر گونه اتلاف یا مصرف خارج از ضوابط، قابل مطالبه از پیمانکار خواهد بود.
- 81- با توجه به اینکه سرو به موقع غذا و گرم بودن آن اهمیت بسزایی دارد، لذا مقتضی است پیمانکار (شرکت/رستوران) در این خصوص پیش بینی نیروهای مورد نیاز را انجام دهد. تعیین حداقل تعداد نیروی مذکور به عهده کارفرما می باشد.



- 82- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف به پخت و توزیع غذای سحر و افطار در ماه رمضان جداگانه جهت پرسنل می باشد و باید شروع پخت سحری از ساعت 12 شب باشد تا غذا تازه و گرم به دست پرسنل برسد .
- 83- مواد اولیه کتلت و کوفته (برای وعده شام)، باید قبل از ساعت 13/30 در حضور کارشناسان ناظر مخلوط شود و پخت باید از ساعت 16 به بعد باشد.
- 84- در صورت احراز، عدم استفاده از گوشت گوسفندی که توسط کارفرما به پیمانکار تحویل داده شده در کباب کوبیده چنانچه در آنالیز اعلام گردیده و یا از سوی ناظرین تعیین شده است هزینه آن وعده محاسبه نگشته و قیمت گوشت تویلی به پیمانکار (شرکت/رستوران) به اضافه 10٪ از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر می گردد.
- 85- جهت سرخ کردن مواد غذایی صرفاً باید از روغن مایع مخصوص سرخ کردن غذا استفاده شود. در موارد نادری که به تشخیص کارشناسان تغذیه استفاده از روغن زیتون و یا هسته انگور لازم باشد کارفرما نسبت به خرید و تحویل آن به پیمانکار اقدام می نماید.
- 86- سبزی و بادمجان و کلیه مواد غذایی باید در حضور ناظر آشپزخانه آماده شده باشد. سبزیجاتی که وارد سردخانه های بالا و زیر صفر شده باید حداکثر تا سه روز مصرف گردد و ملاک وزن سبزیجات که در آنالیز آمده است بعد از پاک شدن و پوست کندن و شستن می باشد.
- 87- استفاده از پیازی که از قبل پوست شده است ممنوع می باشد. برای هر وعده باید تازه پوست کنده شود.
- 88- نگهداری گوشت چرخ کرده در سردخانه های بالا و زیر صفر ممنوع است و چنانچه غذایی نیاز به گوشت چرخ کرده داشته باشد فقط در حضور کارشناس تغذیه یا ناظر آشپزخانه باید چرخ گردد. در غیر این صورت مورد تایید نمی باشد و غذایی که با این گوشت پخته شود محاسبه نمی گردد. گوشت کلیه خورشت ها و یا هر ماده غذایی الزاماً باید در حضور ناظر یا کارشناس تغذیه شروع به پخت گردد. هر گونه گوشت پخته شده از شب قبل سبب عدم محاسبه آن غذا می گردد.
- 89- در صورت عدم رعایت مفاد بند فوق (بند 88) قیمت مواد اولیه تحویلی از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر می گردد.
- 90- مواد گوشتی بیماران (مانند: جوجه کباب، کوبیده، چلو گوشت، ماهی، مرغ و ...) باید به صورت جداگانه توزیع شود.
- 91- منظور از مواد خالص که در آنالیز مواد غذایی درج شده به قرار زیر می باشد:
- الف- خالص مرغ خام: یعنی بدون پر، بال کامل (هر سه قسمت بال)، گردن، امعاء و احشاء و پوست و چربی .
- ب- خالص گوشت خام: یعنی پاک شده بدون چربی، بدون استخوان، دنبه، غضروف و هر جزئی که نام گوشت نداشته باشد.
- ج- خالص ماهی خام: منظور از فیله ماهی، بدون سر، دم، پوست و استخوان می باشد.
- 92- در موارد استفاده از گوشت منجمد پیمانکار (شرکت/رستوران) باید مراحل انجماد زدایی را بگذرانند. انجماد زدایی یعنی بیرون آوردن گوشت از سردخانه زیر صفر و قرار دادن آن در سردخانه بالای صفر به مدت 24 ساعت یا سایر روش های اعلام شده طی دستور العمل های مربوطه از سوی واحد بهداشت محیط است.
- 93- مرغ جوجه کباب باید فقط از قسمت سینه تهیه شود.
- 94- کلیه مواد غذایی که در سردخانه قرار دارد باید دارای تاریخ ورودی باشد و نحوه چیدمان و جدا سازی مواد غذایی باید کاملاً زیر نظر کارفرما باشد. *امور مربوط به سلف سرویس :
- 95- اداره سلف سرویس بعهد پیمانکار (شرکت/رستوران) بوده و پیمانکار موظف به نظافت و نگهداری و توزیع غذا در سلف سرویس می باشد در مورد واحدهائی که پرسنل آنها از سلف سرویس استفاده نمایند پس از تأیید کارفرما، پیمانکار موظف به تحویل غذا در محل می باشد.
- 96- تعویض چراغ های سلف سرویس به عهده پیمانکار (شرکت/رستوران) است.
- 97- تأمین مایع صابون و جای دستمال کاغذی و نظافت سلف سرویس طبق دستورالعمل بعهد پیمانکار (شرکت/رستوران) می باشد.
- 98- در صورت راه اندازی سیستم اتوماسیون تغذیه، توزیع غذا صرفاً با کارت هوشمند یا ژتون یا حواله های آماده از طرف کارفرما (به امضاء مدیر بیمارستان، رئیس اموراداری، مسئول واحد تغذیه، مترون بیمارستان) صورت می گیرد و پیمانکار (شرکت/رستوران) به هیچ وجه مجاز به توزیع غذا بدون موارد ذکر شده نمی باشد. پیمانکار (شرکت/رستوران) حق توزیع غذا به پرسنلی که در سیستم رزرواسیون غذا ثبت نام نکرده اند را ندارد و در صورت توزیع غذا قیمت غذای توزیع شده (قیمت مواد اولیه و هزینه تهیه و طبخ) از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر می گردد.
- 99- پرسنل توزیع کننده غذا در سلف سرویس موظف به جمع آوری ظروف درمدت زمان سرو غذا و نظافت مرتب میزها در سلف سرویس می باشند.



- 100- شستشو و گندزدایی ظروف پرسنل با مواد شوینده مناسب و مواد گند زدا مورد تأیید کارفرما بنحده پیمانکار (شرکت/رستوران) است.
- 101- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است در خصوص شرکت کلیه نیروهای تحت خدمت خود در کلاسهای الزامی آموزشی و تشکیل پرونده های پرسنل اقدامات لازم را انجام نماید.
- 102- چنانچه بیش از 10٪ بیماران بستری در مرکز از کیفیت و کمیت غذایی شکایت داشته باشند پس از بررسی و تأیید هیات نظارت هزینه غذای سرو شده به علاوه قیمت مواد اولیه مورد استفاده در همان وعده از مطالبات پیمانکار (شرکت/رستوران) کسر می شود.
- 103- پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است ساعت کار نیروهای خود را به گونه ای تعیین نماید که یک نفر از نیروها به منظور آماده سازی صبحانه از ساعت 4 صبح حضور داشته و اقدامات لازم را به عمل آورد.
- 104- کارگران پیمانکار (شرکت/رستوران) هیچگونه رابطه استخدامی با کارفرما نداشته و پیمانکار متعهد به رعایت کلیه حقوق قانونی آنها میباشد.
- 105- پیمانکار (شرکت/رستوران) و نیروهای تحت خدمت بایستی رعایت تکریم ارباب رجوع نموده و برخورد محترمانه با بیماران و همراهان و کارکنان داشته باشند.
- 106- با توجه به نیاز برخی بیماران به مکمل های غذایی، پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف خواهد بود مطابق نظریه کارشناس تغذیه فرمولای مورد نظر را جهت تأمین کالری ضروری (درشت مغذی ها و ریز تغذیه ها) بیمار در برنامه غذایی بیماران نیازمند قرار دهد. مسئولیت تهیه و تأمین این فرمولها با پیمانکار (شرکت/رستوران) است و با توجه به استثنایی بودن موارد مصرف آن، هزینه آن با ارائه اصل فاکتور و تأیید هیات نظارت به صورت وضعیت ماهیانه اضافه می گردد.
- 107- در صورتی که پیمانکار (شرکت/رستوران) در خصوص تعهدات خود در مورد هر یک از بندهای قرارداد سهل انگاری نماید و بیمارستان ناگزیر راساً اقدام نماید مبلغ هزینه شده به علاوه 40٪ از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. بدیهی است ضمانت اجرای قانونی و قراردادی ناشی از نقض تعهدات نیز قابل اعمال است.
- 108- مبلغ و نحوه محاسبه:
- بر اساس قیمت های پایه مندرج در اسناد، آنالیز، جدول مبانی قیمت و با توجه به قیمت پیشنهادی مناقصه گر تعیین می گردد. با توجه به شرایط اقتصادی و محاسبات دقیق صورت گرفته در مبانی قیمت در صورت بالا بودن قیمت پیشنهادی از دامنه مجاز (10٪) پیشنهاد ارائه شده کنار گذاشته می شود. پیمانکار (شرکت/رستوران) با پذیرش این بند حق هر گونه اعتراضی را از خود ساقط نمود.
- 109- اعمال جرایم مالی پیش بینی شده در بندهای این سند و لیست جدول ذیل بند 121 مانع از اجرای ماده 3-11 قرارداد و سایر ضمانت اجرای قراردادی و قانونی نخواهد گردید.
- 110- باتوجه به نیاز مبرم درمانی استان و جنوب شرق کشور به خدمات درمانی در این بیمارستان چنانچه راه اندازی بخش جدید درمانی در دستور کار وزارت متبوع و به تبع آن، این بیمارستان قرار گرفت آمار مصوب بخش جدید بدون افزایش ریالی و با شرایط مطروحه در این قرارداد تحت عنوان الحاقیه قالب 25٪ به سقف قرارداد اضافه خواهد شد.
- تبصره 1- چنانچه بخش درمانی از این بیمارستان به سایر بیمارستان های سطح شهر انتقال یافت آمار مصوب بخش مطروحه از سرجمع کسر و اصلاحیه قرارداد وفق مقررات لحاظ میگردد. و پیمانکار حق هرگونه اعتراضی را در این خصوص از خود سلب می نماید.
- 111- در راستای حمایت های وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی از اقشار آسیب پذیر و بیماریهای خاص، نادر و صعب العلاج که با توجه به رسالت وزارتخانه متبوع نیاز به حمایت دارند، پیمانکار در حدود قوانین و مقررات ذی ربط ضمن هماهنگی با معاونت اجتماعی دانشگاه بایستی اقدامات حمایتی خود را با استفاده از امکانات و ظرفیتهای قانونی و قراردادی به انجام برساند. در صورت لزوم توافق نامه های همکاری بین پیمانکار و معاونت یاد شده مبادله خواهد شد.
- پیمانکار (شرکت/رستوران) می تواند با توجه به سیاست های حمایتی دانشگاه، در شرایط مساوی لباسهای پرسنل شرکتی خود را از مجموعه های خیریه که در راستای رسالت دانشگاه فعالیت می نمایند تهیه نماید.
- 112- مفاد مندرج در این سند جزء لاینفک قرارداد طبخ و توزیع غذا می باشد و پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد.



113- اجاره بها آشپزخانه بیمارستان بر مبنای اظهارنظر کارشناسان خبره دانشگاه به میزان 2.5 درصد مبلغ کل قرارداد بوده که با توجه به مبلغ کل قرارداد ماهیانه مبلغ (.....) ریال می باشد که پیمانکار (شرکت/رستوران) موظف است ماهیانه به حساب درآمدهای دانشگاه اعلامی از سوی بیمارستان واریز نماید.

114- با توجه به مصوبه اخیر هیات محترم وزیران در خصوص خرید کالای ایرانی رعایت مقررات مربوط به این امر برای پیمانکار (شرکت/رستوران) الزامی است.

115- پیمانکار (شرکت/رستوران) ملزم است لیست صورت وضعیت مالی مربوط به بهای عملکرد هر ماه خود را تا دهم ماه بعد به مدیریت مرکز ارائه نماید. مدیریت مرکز مکلف است ترتیبی اتخاذ نماید لیست ارائه شده را با اطلاعات مندرج در اسناد و اوراق مربوط به قرارداد و همچنین سامانه تغذیه تطبیق و لیست نهایی صورت وضعیت مالی را ظرف یک هفته مغایرت گیری به امور مالی ارائه نماید.

116- پیمانکار (شرکت/رستوران) مکلف است در صورتی که صورت وضعیت ماهیانه از سقف ماهیانه مجاز مندرج قرارداد بیشتر شود مراتب را فوراً (ظرف 24 ساعت) به صورت مکتوب به رئیس مرکز اعلام نماید و رئیس مرکز ملزم به اعمال اصلاحات لازم می باشد.

117- پیمانکار (شرکت/رستوران) اذعان دارد با اطلاع کامل و آگاهی از تمامی مفاد قرارداد و شرایط اختصاصی اسناد و قوانین و مقررات ذی ربط و با توجه به شرایط بیمارستان محل ارائه خدمات مبادرت به انعقاد قرارداد نموده، لذا پس از انتخاب بعنوان برنده مناقصه حق تمسک به هیچ گونه عذر و بهانه ای ناشی از بی اطلاعی از مقررات و شرایط موضوع یا محل اجرای قرارداد را ندارد.

118- رستوران های دارای صلاحیت قانونی با رعایت شرایط مندرج در این سند می توانند در مناقصه شرکت و بر مبنای مفاد قرارداد ارائه خدمت نمایند.

119- رستوران های متقاضی شرکت در مناقصه بایستی تمامی شرایط عمومی و اختصاصی قرارداد را دارا باشند به جز مواردی که اختصاصاً مربوط به شرکت ها است و از حوزه صلاحیت قانونی و شرایط رستوران خارج است.

120- تأمین خدمات تغذیه در شرایط بحران و فورس ماژور عملیاتی در صورت بروز هرگونه شرایط اضطراری، بحران، حوادث غیرمترقبه، اپیدمی ها، افزایش ناگهانی تعداد بیماران، بلایای طبیعی، قطع یا اختلال در خدمات شهری، شرایط خاص درمانی یا هر وضعیت دیگری که منجر به افزایش نیاز بیمارستان به خدمات تغذیه گردد، پیمانکار مکلف است بنا به درخواست و اعلام کارفرما، خدمات طبخ و توزیع غذا را تا هر میزان مورد نیاز کارفرما افزایش داده و بدون وقفه ارائه نماید.
در این شرایط، پیمانکار موظف است:

- ظرفیت نیروی انسانی، تجهیزات، امکانات و توان عملیاتی خود را متناسب با نیاز اعلامی کارفرما افزایش دهد.

- خدمات تغذیه ای مورد نیاز را مطابق منوی مصوب یا منوی اضطراری ابلاغی از سوی کارفرما ارائه نماید.

- از هرگونه وقفه، تأخیر یا امتناع در ارائه خدمات اکیداً خودداری نماید.

بدیهی است نحوه تسویه مالی خدمات مزاد بر تعهدات عادی قرارداد، حسب مورد، مطابق نرخ های توافق شده در قرارداد یا بر اساس صورت وضعیت مورد تأیید کارفرما و در چارچوب ضوابط و مقررات مربوطه انجام خواهد شد.

تعهدات مندرج در این بند، ماهیتاً عملیاتی و مستقل بوده و فارغ از مفاد فورس ماژور مندرج در شرایط عمومی قرارداد می باشد؛ لذا تعلیق قرارداد یا استناد به فورس ماژور، نافی یا موجب محدود شدن اجرای الزامات این بند نخواهد بود.

121- نظارت بر قرارداد و اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی طبق جدول صفحه بعد صورت خواهد گرفت. در صورت نقض هر یک از مفاد قرارداد و شرایط اختصاصی به ازاء هر مورد طبق لیست جدول جرائم پیمانکار (شرکت/رستوران) جریمه و مبلغ جریمه از مطالبات وی کسر می گردد. اعمال جرایم مانع از بکارگیری سایر ضمانت اجراهای قانونی و یا مندرج در مفاد قرارداد و همچنین حق فسخ نمی باشد.

تبصره 1- مبالغ مربوط به جریمه ضمن العقد مورد قبول پیمانکار قرار گرفت فلذا حق اعتراض نسبت به آن را ندارد.



ردیف	موضوع	توضیحات
1	مدیریت نظارت کننده	مدیریت داخلی بیمارستان، مدیریت پرستاری (مترون) بیمارستان
2	کارشناس ناظر و نماینده کارفرما	کارشناس تغذیه بیمارستان، کارشناس بهداشت محیط/ناظر ویژه رئیس بیمارستان
3	واحدهای همکار	رئیس امور اداری، سوپروایزرها، کارشناس کنترل عفونت، ناظران مقیم آشپزخانه
4	نحوه نظارت و تهیه اسناد نظارتی	بر اساس چک لیستهای پیوست، فرمهای نظرسنجی دوره ای، گزارش بازدیدهای به عمل آمده از آشپزخانه و مصوبات کمیته تغذیه
5	نظارت نمایندگان واحدهای ستادی	نمایندگان امور مالی، امور پشتیبانی و رفاهی، دفتر حقوقی، حراست، بازرسی، معاونت درمان و بهداشتی
6	مستنداتی که واحدهای تابعه باید ارسال نمایند.	چک لیستهای تنظیم شده، نتایج نظرسنجی به عمل آمده، صورتجلسات، گزارش تخلف کیفی و کمی که به تأیید کارشناس تغذیه و بهداشت محیط رسیده باشد.
7	نحوه اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی	اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی به میزان جدول پیوست شماره (الف) و بر اساس صورتجلسه کسور جدول پیوست شماره (ب)

لیست جرائم و کسور ناشی از کنترل کیفی

ردیف	بند	امور	واحد	میزان جریمه (ریال)
کیفیت مواد خوراکی و غیر خوراکی				
الف	1	مغایرت کیفیت مواد پذیرایی (چای، بیسکویت یا شیر و میان وعده ها) با موارد ذکر شده در قرارداد	به ازاء هر مورد گزارش مستند	10.000.000
	2	مغایرت کیفیت مواد اولیه غذایی (گوشت، مرغ، برنج، روغن، حبوبات و ...) با مواد اولیه تحویل داده شده توسط کارفرما	به ازاء هر مورد گزارش مستند	20.000.000
	3	استفاده از روغن مایع معمولی یا روغن جامد برای سرخ کردن مواد غذایی یا استفاده مجدد از روغن حرارت دیده	به ازاء هر مورد گزارش مستند	20.000.000
	4	نگهداری مواد غذایی تاریخی مصرف گذشته	به ازاء هر مورد گزارش مستند	20.000.000
		نگهداری مواد غذایی فاقد مشخصات بهداشتی بودن ظروف یکبارمصرف یا نگهداری نامناسب ظروف یکبارمصرف	به ازاء هر مورد گزارش مستند	15.000.000
	5	قرار دادن مواد غذایی خصوصاً مواد پروتئینی در کف آشپزخانه و روی زمین حتی در هنگام شستشو و آماده سازی اولیه	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
	6	مغایرت کیفیت مواد مصرفی غیر خوراکی یا عدم وجود (شوینده ها، دستمال کاغذی، ظروف و گندزداها، وسایل نظافتی و ...) با موارد ذکر شده در قرارداد	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
	7	کیفیت پایین پخت غذا (پخت نامناسب برنج، مرغ، گوشت، حبوبات، سبزیجات و ...)	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000



8	ورود مواد اولیه به صورت فله و غیر بهداشتی بدون بسته بندی و پروانه بهداشتی و مهر استاندارد و استفاده از آن	به ازاء هر مورد گزارش مستند	20.000.000
9	نداشتن شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر عدم مصرف پیاز داغ، چاشنیها و سرخ نشدن، عدم مهارت و کم کاری)	به ازاء هر مورد گزارش مستند	به ازای هر پرس غذا 160.000 الی 300.000 ریال (بسته به نظر کارشناس تغذیه)
10	شور، تلخ و یا تندی غذا	به ازاء هر مورد گزارش مستند	به ازای هر پرس غذا 160.000 الی 3000.000 ریال (بسته به نظر کارشناس تغذیه)
11	جانيفتادن غذا (زنده بودن و وارفتگی برنج، سوپ، خورشتها و خوراک)	به ازاء هر مورد گزارش مستند	به ازای هر پرس غذا 160.000 الی 300.000 ریال (بسته به نظر کارشناس تغذیه)
12	استفاده از مواد زاید و دور ریختنی در طبخ غذا یا استفاده از چربی و دنبه به جای گوشت یا عدم رعایت بند های قرارداد در این زمینه	به ازاء هر مورد گزارش مستند	20.000.000
13	سوختگی غذا در برنج، خورشت و کباب	به ازاء هر مورد گزارش مستند	به ازای هر پرس غذا 160.000 الی 300.000 ریال (بسته به نظر کارشناس تغذیه)
14	عدم رعایت اصول رفع انجماد مواد پروتئینی مرغ، گوشت و ماهی هر بار	به ازاء هر مورد گزارش مستند	به ازای هر مورد 15.000.000 و عدم پرداخت هزینه غذا در آن وعده
15	عدم استفاده از ظروف مندرج در شرایط مناقصه برای سرو غذای بیماران و پرسنل	به ازاء هر مورد گزارش مستند	به ازای هر بخش 10.000.000
16	استفاده مجدد از ظروف یکبار مصرف	به ازاء هر مورد گزارش مستند	2.600.000
17	نگهداری غذای مازاد، اضافه کردن آن به غذای روز بعد هر بار	به ازاء هر مورد گزارش مستند	هزینه کل غذای توزیع شده محاسبه نمی شود. هر بار



نگهداری غذای	5.000.000			
جایگزینی مواد غذایی بر خلاف جدول آنالیز مواد غذایی	18	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000	
اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا (اعم از رنگهای خوراکی به جای زعفران، آرد برای تغلیظ خورشتهایی از جمله فسنجان و ...)	19	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000	
جداسازی اجزا با کیفیت مواد مثل فیله و راسته گوشت	20	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000	
استفاده مجدد از روغن حرارت دیده جهت طبخ غذا	21	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000	
عدم استفاده از نمک یددار تصفیه شده دارای پوشش رنگی مقاوم و دارای پروانه بهره برداری	22	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000	
عدم بسته بندی مواد قید شده که الزاما بسته بندی یک نفره مانند قند، نمک، پنیر و ... که در قرارداد قید شده است	23	به ازاء هر مورد گزارش مستند	2.000.000	
عدم تامین آب جوش بیماران	24	به ازاء هر مورد گزارش مستند	1.000.000	
عدم پک کردن نان، قاشق، چنگال، کارد و ...	25	به ازاء هر مورد گزارش مستند	2.000.000	

کیفیت ارائه خدمات				
عدم توزیع ماست تک نفره و دوغ تک نفره همراه با غذای مقرر در برنامه غذایی	1	به ازای هر پرس مبلغ 160.000 الی 300.000 ریال (مطابق با قیمت به روز ماست و دوغ تک نفره) از صورت وضعیت ماهیانه کسر گردد.	به ازاء هر مورد گزارش مستند	
عدم ارائه مخلفات و دورچینها همراه با غذای مقرر در برنامه غذایی بنا بر نظر کارشناس تغذیه (از جمله سالاد، سبزیجات، کره، گوجه، خیار و ...)	2	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000	
گرم نبودن غذا به هر دلیل (دما کمتر از 63 درجه در هر بار)	3	به ازای هر پرس مبلغ 160.000 الی 300.000 ریال	به ازاء هر مورد گزارش مستند	
عدم سرو غذا پیش از پایان ساعت توزیع مقرر در شرایط مناقصه	4	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000	



5	موجود نبودن سینی، ادویه جات، یخدان، پارچ، قاشق و چنگال و ...	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
6	عدم جایگزینی به موقع لوازم و ست ادویه جات در سلف سرویس	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5000.000
7	عدم انجام پذیرایی هماهنگ شده	به ازاء هر جلسه	5.000.000
8	عدم توزیع نان به صورت بسته بندی تک نفره، حمل غیر بهداشتی، یا جمع آوری نانهای اضافه	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
9	تأخیر در سرو غذا تمیز کردن میزهای غذا و یا کثیف بودن میز غذا	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
10	تأخیر بیش از سی دقیقه در پذیرایی و توزیع غذا	به ازاء هر جلسه	5.000.000
11	نظافت غیر قابل قبول کف، دیوار، سقف، آبدارخانه، آشپزخانه و فضای جانبی و سلف سرویس و یا سم پاشی نامطلوب	به ازاء هر مورد گزارش مستند	8.000.000 هر بار
12	عدم طبخ و توزیع غذای رژیمی مطابق با درخواست کارشناس تغذیه	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
13	توزیع اشتباه غذا	به ازاء هر گزارش	5.000.000
14	توزیع اشتباه غذای رژیمی	به ازاء هر گزارش	10.000.000
15	طبخ و توزیع مواد غذایی که قبلاً به تائید کارشناس تغذیه نرسیده	به ازاء هر مورد گزارش مستند	دو برابر ارزش مواد طبخ شده
16	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع و هماهنگی با کارشناس تغذیه	به ازاء هر مورد گزارش مستند	عدم محاسبه مبلغ آن وعده
17	برگشت مواد غذایی توزیع شده برای مصرف از آشپزخانه به سردخانه و انبار بدون اطلاع ناظر	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
18	نظافت نامناسب انبار خشک و سردخانه نگهداری مواد غذایی و یا بی نظمی و چیدمان نامناسب آنها	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
19	وضعیت نامناسب نظافت و گندزدایی محیط و تجهیزات آشپزخانه (چرخ گوشت، سیخ کباب و ...) کلیه ظروف و ابزار کار	به ازاء هر مورد گزارش مستند	10.000.000
20	آسیب رساندن به اموال و تجهیزات کارفرما در اثر سهل انگاری و قصور	به ازاء هر مورد گزارش مستند	تعمیر یا خرید وسیله آسیب دیده
21	مصرف بی رویه آب، برق، گاز و عدم صرفه جویی و مصرف بهینه	به ازاء گزارش مستند	5.000.000
22	عدم حضور سرآشپز یا آشپز در زمان طبخ غذا وعده های غذایی و ترک آشپزخانه زودتر از ساعت 19:30 و سپردن فرآیند طبخ شام به کارگران	به ازاء هر مورد گزارش مستند	10.000.000
23	عدم ثبت به موقع ورود مواد اولیه در فرم های مربوطه	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
24	عدم پالت مناسب در سردخانه ها یا انبار های مواد اولیه	به ازاء هر مورد گزارش مستند	10.000.000



25	عدم لایه برداری به موقع یا مغایرت در استفاده از تخته گوشت و مرغ و... عدم ضدعفونی بموقع تخته گوشت ها و عدم نمک پاشی (به ازای هر مورد ذکر شده این جریمه لحاظ می گردد)	به ازای هر مورد گزارش مستند	5000.000
وجود انواع جانور در محیط آشپزخانه			
1	مشاهده موش و سوسک و مگس و لارو آنها به علت عدم سمپاشی دوره ای	به ازای هر مورد گزارش مستند	5000.000
2	مشاهده فضله موش در برنج خیسانده (ضمن معدوم نمودن برنج)	به ازای هر مورد گزارش مستند	10.000.000
	عدم حرارت دهی محل جهت مبارزه با حشرات (شعله گرفتن)	به ازای هر مورد گزارش مستند	5000.000
وجود اشیاء خارجی در غذای طبخ شده به ازای هر مورد			
1	مو، خرد شیشه، میخ، سوزن، منگنه، ریگ، نخ و سیم ظرفشویی، تکه سیگار، تکه کاغذ یا مقوا، ضایعات گوشتی (مو و پوست)، پر مرغ، هسته لیمو و یا لیموی گندیده، وجود حشرات و یا لاروها یا هرگونه ماده خارجی و...	به ازای هر مورد گزارش مستند	10.000.000
2	مشاهده فضله موش و یا فضولات حیوانی (ضمن معدوم نمودن غذای محتوی آن پرس غذا)	به ازای هر مورد گزارش مستند	10.000.000
کمیت مواد غذایی و پذیرایی			
1	کمیت پایین غذا در مقایسه با آنالیز ذکر شده در قرارداد و اسناد مناقصه	به ازای هر مورد گزارش مستند	بدو 30 درصد مبلغ آن غذا در صورت تکرار کل مبلغ وعده غذایی کسر شود
موارد مرتبط با نیروی انسانی			
1	عدم پوشیدن یا نامرتب یا کثیف بودن لباس و اتیکت در حین طبخ و توزیع غذا	به ازای هر فرد در هر گزارش	20.000.000
2	نداشتن کارت بهداشتی و گواهی ویژه بهداشت عمومی و یا رعایت نکردن در بهداشت فردی	به ازای هر فرد در هر گزارش	10.000.000
3	عدم تمدید به موقع کارت بهداشتی	به ازای هر فرد در هر گزارش	10.000.000
4	نداشتن پرونده پرسنلی	به ازای هر فرد در هر گزارش	4.000.000
5	عدم استفاده از صابون بعد از توالت یا عدم تفکیک دمپایی در دستشویی	به ازای هر فرد در هر گزارش	10.000.000
6	عدم استفاده از دستکش، کلاه، چکمه مناسب و ماسک	به ازای هر فرد در هر گزارش	20.000.000



7	استفاده از دمپایی آشپزخانه در محوطه بیمارستان یا بخشهای بستری	به ازاء هر فرد در هر گزارش	10.000.000
8	عدم استفاده از دمپایی جدا در سردخانه	به ازاء هر فرد در هر گزارش	10.000.000
9	عدم یخ زدایی به موقع و نظافت محیط و قفسات سردخانه	به ازاء هر گزارش	10.000.000
10	عدم برچسب گذاری مواد غذایی (گوشت، مرغ و ...) شامل تاریخ ورود و سایر اطلاعات مربوطه	به ازاء هر گزارش	10.000.000
11	عدم کنترل ثبت روزانه دما در سردخانه و انبار نگهداری مواد غذایی	به ازاء هر گزارش روز	10.000.000
12	شستشوی وسایل نظافت مثل جارو و دسته تی در ظروف آماده سازی و پخت و سینک ظرفشویی به ازای هر بار	به ازاء هر گزارش	10.000.000
13	استعمال دخانیات در محیط آشپزخانه	به ازاء هر گزارش	10.000.000
14	ایجاد هر گونه تنش و برخورد نامناسب در محیط کار	به ازاء هر گزارش	10.000.000
15	ورود افراد متفرقه و غیر مسئول به محیط آشپزخانه	به ازاء هر نفر	10.000.000
	تعطل در نظافت و گندزدای تراسی های توزیع غذا	به ازاء هر گزارش	20.000.000
	عدم وجود یا عدم تعویض دمپایی مناسب یا عدم استفاده از کاور کفش بر اساس شرایط	به ازاء هر نفر	10.000.000
	عدم وجود یا مغایرت سطل های درب دار و وسایل مربوط به پسماند و عدم بسته بندی مناسب پسماند و تحویل به موقع و نصب برچسب	به ازاء هر مورد گزارش	20.000.000

موارد مدیریتی

1	رعایت نکردن تعهد پرداخت به موقع حقوق و بیمه کارگران تحت امر	به ازاء هر مورد گزارش مستند	به ازای هر نفر 10.000.000
2	عدم بکارگیری تعداد نیروی انسانی به فراخور حجم کار و مطابق با تعداد نیروی ارزیابی شده در مفاد شرایط مناقصه	به ازاء هر مورد گزارش	20.000.000 ریال هر نفر و بکارگیری سریع نیروها به تعداد ارزیابی شده در مفاد مناقصه
3	عدم رعایت عوامل ایمنی محل آشپزخانه و کارکنان تحت پوشش پیمانکار	به ازاء هر مورد گزارش مستند	5.000.000
4	بکارگیری سرآشپز و آشپزی که مهارت های حرفه ای وی توسط کارشناس تغذیه مورد تایید قرار نگرفته است.	به ازای هر هفته	10.000.000
5	عدم برگزاری کلاسهای آموزشی مهارت افزایی و جلسات توجیهی ماهیانه برای پرسنل آشپزخانه با هماهنگی کارشناس تغذیه	به ازاء هر ماه	5.000.000
6	عدم تعیین با حضور نماینده تام الاختیار یا کارشناس بهداشت محیط در آشپزخانه	به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر	20.000.000

ی



7	عدم شرکت مدیر یا نماینده تام الاختیار در جلسات معین شده	به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر	20.000.000
8	عدم انجام مفاد صورتجلسات و مکاتبات در تاریخ های مقرر شده	به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر	20.000.000
9	پاسخگو نبودن پیمانکار یا نماینده تام الاختیار وی در موارد پیش آمده	به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر	20.000.000
10	عدم انجام بازدیدهای دوره ای ناظرین پیمانکار و عدم ارائه گزارشات مربوطه	به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر	10.000.000
11	تعطل در رفع مشکلاتی که به پیمانکار تذکر داده شده است عدم توجه به تذکرات شفاهی و کتبی ناظر قرارداد	به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر	علاوه بر جرایم، ضمانت اجرای قانونی و قراردادی اعمال میشود
12	ایجاد هر گونه تنش و برخورد نامناسب پیمانکار و پرسنل و ایجاد فضای منفی در محیط کار در دوره بحران یا در قبال رعایت شرایط قرارداد و دستورالعمل های مربوطه	به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر	40.000.000
13	ورود مواد اولیه پس از ساعت 13:30	به ازاء هر مورد گزارش مستند	40.000.000
14	پاسخگو نبودن به تلفن های آشپزخانه	به ازاء هر مورد گزارش مستند	10.000.000
15	عدم توجه پیمانکار یا کارگران وی به امنیت و ایمنی غذا	به ازاء هر مورد گزارش مستند	کسر 10 تا 30 درصد مبلغ ماهیانه شرکت/رستوران به تشخیص هیات نظارت
16	بکارگیری نیروی خدمات و نظافت چی در تهیه و آماده سازی طبخ، سرو و توزیع غذا	به ازاء هر مورد گزارش	40.000.000 هر نفر،
17	حضور افراد متفرقه در آشپزخانه	به ازاء هر مورد گزارش	10000.000
18	عدم انجام و رعایت سایر شرایط قرار داد که در کسورات ریز نشده است	به ازاء هر مورد گزارش	20.000.000

تبصره: مواردی که در متن شرایط قرارداد پیش بینی گردید و در جدول جرایم ذکر نشده است یا حتی ایراداتی که در شرایط پیش بینی نگردید ولی در طول اجرای قرارداد توسط پیمانکار نقض شود به عنوان تخلف محسوب شود و جریمه آن تا سقف ده درصد پرداختی ماهیانه توسط هیات نظارت تعیین و از وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.



پیوست شماره 2

صورتجلسه جرائم و کسور ناشی از کنترل کیفی
پیرو بازدید به عمل آمده در تاریخ از عملکرد و خدمات ارائه شده توسط پیمانکار در محل
اساس بررسی های به عمل آمده و با عنایت به قرارداد فیمابین به شماره مورخ
طبق گزارش واصله از واحد و بر موارد ذیل به عنوان قصور شرکت/رستوران
محرز گردید:

- 1- مغایر با بند قرارداد مذکور
- 2- مغایر با بند قرارداد مذکور
- 3- مغایر با بند قرارداد مذکور
- 4- مغایر با بند قرارداد مذکور

لذا طبق جدول کسور ناشی از کنترل کیفی - مذکور در جدول ذیل ماده 128 شرایط اختصاصی مناقصه که جزء لاینفک قرارداد محسوب می شود -
جرائمی به شرح ذیل به پیمانکار تعلق می گیرد که از صورت وضعیت ماه سال جاری کسر خواهد شد:

- | | | |
|---------|---------------|--|
| 1- مبلغ | ریال طبق ردیف | جدول ذیل ماده 128 شرایط اختصاصی مناقصه |
| 2- مبلغ | ریال طبق ردیف | جدول ذیل ماده 128 شرایط اختصاصی مناقصه |
| 3- مبلغ | ریال طبق ردیف | جدول ذیل ماده 128 شرایط اختصاصی مناقصه |
| 4- مبلغ | ریال طبق ردیف | جدول ذیل ماده 128 شرایط اختصاصی مناقصه |

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

کارشناس تغذیه بیمارستان مدیر داخلی بیمارستان رئیس حسابداری بیمارستان

توضیح: چنانچه پیمانکار نسبت به جرائم اعمال شده اعتراضی دارد می تواند پس از دریافت نامه مربوط به این صورتجلسه، حداکثر تا 72 ساعت بعد
نسبت به ارائه اعتراض خود به صورت کتبی اقدام نماید. رسیدگی به اعتراض در صلاحیت کمیته حل اختلاف موضوع ماده 94 آیین نامه مالی و معاملاتی
دانشگاه است. جرائم اعلامی از مطالبات کسر و در صورت رای کمیته ماده 94 به برگشت و حذف جرائم در پرداختی بعدی شرکت/رستوران عودت داده
خواهد شد.