

**قرار داد آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا در آشپزخانه
بیمارستان سینا شهرستان کامیاران**



این قرارداد به استناد تصویب نامه 38326/ت 27506 ه مورخ 1381/9/5 هیأت وزیران و در اجرای آیین نامه مالی معاملاتی دانشگاه های علوم پزشکی و در اجرای بند 11 مصوبات دومین جلسه کارگروه کاهش تصدی گری دانشگاه در سال 1405 به منظور واگذاری قسمتی از فعالیت های پشتیبانی و خدماتی دولتی به بخش خصوصی بشرح ذیل منعقد می گردد.

ماده (1) مشخصات طرف اول قرارداد (کارفرما) : شبکه بهداشت و درمان شهرستان کامیاران

1-1- نام نماینده دستگاه : دکتر امید بنفشی

1-2- سمت نماینده دستگاه : مدیر شبکه بهداشت و درمان شهرستان کامیاران

1-3- نشانی کارفرما : استان کردستان- شهرستان کامیاران- شهرک الهیه - شبکه بهداشت و درمان
نشانی اعلامی به منزله اقامتگاه قانونی وی می باشد لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی فوق الذکر ابلاغ قانونی تلقی می شود.

ماده (2) مشخصات طرف دوم قرارداد (پیمانکار) :

1-2) شماره و تاریخ ثبت شرکت طرف قرارداد : شماره تاریخ

2-2) نام نماینده شرکت طرف قرارداد :

2-3) سمت نماینده شرکت طرف قرارداد:

2-4) شماره و تاریخ تعیین صلاحیت شرکت : شماره تاریخ توسط اداره کل تعاون ، کار و رفاه اجتماعی که در این قرارداد
منبعده به اختصار پیمانکار نامیده می شود

2-5) نشانی پیمانکار : همراه : کد پستی : شناسه ملی:

2-6) نشانی اعلامی به منزله اقامتگاه قانونی وی می باشد لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی فوق الذکر قانونی تلقی می شود.

ماده (3) موضوع قرار داد: واگذاری امورات آماده سازی ، طبخ و توزیع وعده های غذایی صبحانه ، ناهار و شام و میان وعده بیماران و پرسنل بیمارستان سینا که
مطابق با آنالیز و برنامه غذایی که طی پیوست شماره 6 و 2 مشخص گردیده است .

نوع کار : خدمات آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا

واحد کار: پرس غذا

حجم کار : میانگین تقریبی روزانه 31 پرس صبحانه ، 102 پرس ناهار ، 86 پرس شام ، و 14 پرس رژیم مایعات، سوپ پر پروتئین و گاوآذ در یک روز (پیوست
شماره 2) می باشد . ضمناً میزان این مقدار مطابق بند 1، فصل اول (روش اصلاح قرارداد) قابل تغییر می باشد .

تذکر مهم : میانگین آمار روزانه وعده های غذایی (صبحانه ، ناهار و شام) بصورت حدودی و تقریبی محاسبه گردیده است ، لذا در صورت هر گونه افزایش یا
کاهش آمار وعده های روزانه ، پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد و متعهد به اجرای مفاد قرارداد می باشد .
کیفیت کار : مطابق شرایط قرارداد با تأیید ناظر کارفرما می باشد.

امکانات و تجهیزات مورد نیاز : فضا و تجهیزات مربوطه توسط کارفرما تامین می گردد.

ماده (4) مدت انجام قرارداد:

از تاریخ : لغایت به مدت یکسال شمسی می باشد .

ماده (5) مبلغ قرارداد :

5-1) مبلغ ماهیانه قرارداد حدوداً (ریال می باشد).

5-2) مبلغ سالانه قرارداد حدوداً (ریال می باشد).

5-3) ارزش حجم کل کار : شامل هزینه های تامین نیروی انسانی ، کسورات متعلقه و سهم پیمانکار در انجام امورات آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا می باشد.

ماده (6) نحوه محاسبه و پرداخت کارکرد ماهیانه پس از کسر کسورات قانونی :

- 1-6) محاسبه کارکرد شرکت طرف قرارداد در پایان هر ماه مطابق گواهی کار تأیید شده توسط کارشناس تغذیه یا ناظرین کارفرما براساس تعداد پرس غذای توزیعی انجام می گیرد .
- 2-6) صدور گواهی کارکرد و پرداختی به پیمانکار براساس سقف آمار اعلامی در قرارداد بوده و پرداختی های مازاد بر میانگین اعلامی در پایان قرارداد و طی صورتجلسه و برابر گواهی های صادره از سوی ناظر کارفرما تا سقف 25٪ کل مبلغ قرارداد پرداخت می گردد .
- 3-6) با توجه به ثابت بودن تعداد افراد شاغل در آشپزخانه واحدها در صورت افزایش مازاد بر سقف 25٪ آمار وعده های غذایی در مدت اجرای قرارداد هیچ گونه مبلغی به پیمانکار پرداخت نمی گردد و مسئولیت هرگونه اقدام در جهت تأمین و توزیع غذا برعهده پیمانکار می باشد و حق اعتراض و مطالبه هیچ گونه وجه اضافی ندارد .
- 4-6) پیمانکار موظف است در صورت تاخیر در پرداخت صورت وضعیت ماهیانه توسط کارفرما تا 3 ماه توان مالی لازم جهت پرداخت حقوق و مزایای پرسنل خود را داشته و در این مدت نسبت به ارائه خدمت بر اساس مفاد قرارداد اقدام نماید.
- 5-6) با توجه به عقد قرارداد جدید واکذاری امورات آماده سازی ، طبخ و توزیع وعده های غذایی صبحانه ، نهار و شام و میان وعده بیماران و پرسنل بیمارستان سینا. این شبکه، پرداختی مبلغ ماهیانه قرارداد جدید هیچ گونه ارتباطی با مطالبات قبلی نداشته و شرکت طرف قرارداد متعهد به اجرای مفاد قرارداد جدید می باشد.

فصل اول (روش اصلاح قرار داد :

- 1) کارفرما می تواند در صورت ضرورت نسبت به تغییر میزان کار با اعلام به پیمانکار پس از اخذ مجوز از معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه حجم قرارداد را تا 25٪ کاهش و یا افزایش دهد.
- تبصره : لازم به یاد آوری است افزایش حجم و میزان کار از اختیارات کارفرما بوده و مشمول پیشنهاد قیمت جدید شرکت نمی باشد ، لذا قیمت اعلامی پیمانکار طرف قرار داد تا پایان قرار داد ثابت می باشد .
- 2) با توجه به ثابت بودن تعداد افراد شاغل در آشپزخانه واحدها در صورت افزایش مازاد بر سقف 25٪ آمار وعده های غذایی در مدت اجرای قرارداد هیچ گونه مبلغی به پیمانکار پرداخت نمی گردد و مسئولیت هرگونه اقدام در جهت تأمین و توزیع غذا برعهده پیمانکار می باشد و حق اعتراض و مطالبه هیچ گونه وجه اضافی ندارد .
- 3) کارفرما می تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجرای این قرارداد و رعایت مقررات عمومی، شرایط اختصاصی را که لازم می داند به این قرارداد الحاق نماید. کلیه الحاقیه های قرار داد با امضاء طرفین معتبر خواهد بود .
- 4) پیمانکار موظف است در صورت درخواست کتبی کارفرما پس از اتمام قرارداد تا تعیین شرکت جایگزین نسبت به انجام وظایف محوله و تعیین شده با همان مبلغ پیشنهادی و شرایط موجود درمفاد قرارداد فی ما بین اقدام نماید.

فصل دوم (تعهدات کارفرما :

- 1) کارفرما مواد غذایی خام را بر اساس آمار روزانه و آنالیز وعده های غذایی با نظارت ناظر خود در اختیار پیمانکار قرار می دهد .
- 2) تهیه وسایل بهداشتی ، مواد شوینده و ضدعفونی کننده ، سم پاشی آشپزخانه و سلف سرویس ، ظروف و لیوان یک بار مصرف ، کیسه زباله و... با تشخیص کارشناس بهداشت محیط مرکز بعهد کارفرما می باشد .
- 3) چنانچه هر گونه تغییراتی در قوانین و مقررات ، مصوبات و یا سایر دستورالعمل های لازم الاجرا در طول برگزاری مناقصه یا عقد قرارداد و ... ابلاغ گردد، کارفرما بدون پرداخت هیچگونه وجهی بابت خسارات مختار است در صورت صلاحدید نسبت به اعمال تغییرات (افزایش ، کاهش ، تعدیل و فسخ قرارداد به صورت یکجانبه) برابر قوانین و مقررات جاری و بر مبنای صرفه و صلاح دانشگاه اقدام قانونی لازم را مبذول و شرکت داوطلب و طرف قرارداد حق هیچگونه اعتراضی در این زمینه را ندارد .
- 4) در صورتی که قرارداد موصوف مشمول مالیات بر ارزش افزوده گردد در هر زمانی که گواهی نامه ثبت نام مالیات بر ارزش افزوده توسط پیمانکار ارائه گردد کارفرما متعهد به پرداخت مالیات بر ارزش افزوده زمان قرار داد منعقد می باشد .

فصل سوم : تعهدات پیمانکار

- 1) پیمانکار موظف است کتباً یک نفر را به عنوان نماینده آگاه ، کار آمد و تام الاختیار خود به صورت تمام وقت (از زمان شروع بکار تا پایان توزیع وعده های غذایی) به کارفرما معرفی و قبل از استقرار، صلاحیت ایشان می بایست به تایید نماینده کارفرما برسد و چنانچه در طول قرارداد ، صلاحیت کاری یا رفتاری ایشان مورد تایید نباشد، پیمانکار موظف است پس از درخواست کتبی کارفرما ، ظرف مدت 48 ساعت نسبت به استقرار فرد جایگزین اقدام نماید. کلیه مسئولیتهای حقوقی و قانونی فرد موصوف بعهد پیمانکار میباشد .
- 2) پیمانکار اقرار می نماید که از مشخصات و میزان حجم کار و امکانات موجود در آشپزخانه بیمارستان سینا بازدید نموده و با علم و اطلاع کافی نسبت به ارائه

مبلغ پیشنهادی خود اقدام نموده است. بدیهی است پس از انعقاد قرار داد هیچگونه عذری از سوی پیمانکار مبنی بر عدم اطلاع در برآورد قیمت مناسب، افزایش نرخ تورم و نیروی کار و یا هر دلیل دیگری که در طول مدت اجرای قرارداد منجر به درخواست تعدیل قیمت، فسخ و یا هر عنوان دیگری شود پذیرفته و قابل قبول نمی باشد و پیمانکار تحت هر شرایطی می بایست به تعهدات قراردادی خود عمل نماید.

3) پیمانکار متعهد است تمامی اموال، تجهیزات و امکاناتی را که بطور امانی از طرف کارفرما برابر صورتجلسه تحویل گرفته به نحو احسن نگهداری و حراست نموده و جز برای انجام تعهدات این قرارداد از آن استفاده دیگری ننماید و در پایان قرارداد آنها را صحیح و سالم مسترد نماید، چنانچه در اثر سهل انگاری پیمانکار آسیبی به تجهیزات و امکانات امانی وارد آید، کارفرما می تواند پس از اخذ نظریه کارشناسان خود نسبت به جبران خسارات وارده از محل مطالبات پیمانکار، ضمانتنامه حسن انجام تعهدات و یا سایر مطالبات پیمانکار اقدام نماید.

تبصره 1: پیمانکار موظف است دستگاهها و تجهیزات تحویلی موضوع قرارداد (چرخ گوشت، اجاق گاز، وسایل تجهیزات ...) را روزانه بازدید و بررسی نماید و در صورت هر گونه نقص نسبت به تعمیر و یا تعویض قطعات مورد نیاز در اسرع وقت به منظور جلوگیری از هر گونه خلل در امورات آشپزخانه اقدام نماید.

4) پیمانکار متعهد است به کارکنان خود اعلام نماید که حق انتقال هیچگونه وسایل، مواد غذایی خام و آماده را به خارج از مرکز نداشته و در صورت مشاهده، کارفرما مجاز به برخورد با پیمانکار طبق نظریه کارشناسی مرتبط خود و اعمال جریمه براساس خسارت وارده خواهد بود.

5) پیمانکار متعهد می گردد نیروهای انسانی واجد شرایط خود را برابر با مفاد قرارداد به منظور اخذ صلاحیت های لازم کتباً به کارفرما (هسته گزینش) معرفی نماید.

6) پیمانکار مکلف به رعایت و اجرای آخرین دستورالعمل ها و ضوابط بخش تغذیه و سنجه های اعتبار بخشی و پاسخگویی به ارزیابان مربوطه واحد تغذیه و آشپزخانه بیمارستان بوده و همچنین پس از عقد قرارداد و قبل از شروع به کار نسبت به تشکیل پرونده پرسنلی (برگه عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، کارت سلامت و گواهی آموزشی دوره های بهداشتی و اصناف مرتبط) جهت هر کدام از پرسنل خود و ارائه آن به کارفرما اقدام نماید که پس از برگزاری آزمون توجیهی بدو ورود و تایید صلاحیت آنان مجاز به شروع بکار می باشند. لازم بذکر است کلیه هزینه های مربوط به انجام امورات مذکور بعهد پیمانکار می باشد. 7) پیمانکار متعهد به بکارگیری نیرو های ذیل **برای سینا شهرستان کامیاران** به ترتیب **1 نفر** آشپز که دارای گواهینامه آشپزی از سازمان آموزش فنی و حرفه ای و سایر سازمانهای ذیربط باشند و همچنین **1 نفر** تخته کار، مقسم، آبدارچی، **1 نفر** متصدی جهت پذیرائی در سلف سرویس، **1 نفر** ظرفشوی، انباردار و نظافتچی که دارای کارت تندرستی باشند را بکارگیری نماید. کارگرانی که وظیفه نظافت را بر عهده دارند به هیچ عنوان در طبخ و توزیع غذا نبایستی بکارگیری شوند.

* یادآور میگردد نماینده پیمانکار جزو نیروی کار در آشپزخانه (مطابق بند فوق) محسوب نمی شود.

و در صورت اعلام شرایط بحرانی پیمانکار مکلف و موظف به پوشش ارائه خدمات موضوع قرارداد به صورت تمام وقت (24 ساعته) خواهد بود.

8) پیمانکار متعهد است نسبت به اخذ تأییدیه مهارتهای شغلی، گواهینامه آموزشگاه بهداشت و اصناف و کارت بهداشت معتبر متصدیان امور طبخ، توزیع کنندگان غذا و سایر کارگران و نماینده خود اقدام نماید.

9) نیروهای بکارگیری شده در آشپزخانه باید:

که الزاماً دارای شرایط عمومی ذیل می باشند.

الف: داشتن شرایط سنی براساس قانون کار مصوب سال 1369

ب: داشتن تابعیت ایران

ج: انجام خدمت دوره ضرورت یا معافیت قانونی دائم برای مردان

د: عدم اعتیاد به دخانیات و مواد مخدر و روانگردان

ه: نداشتن سابقه محکومیت جزایی موثر (عدم سوء پیشینه کیفری)

و: دارا بودن مدرک تحصیلی حداقل دیپلم

ز: داشتن سلامت جسمانی، روانی و توانایی انجام کاری (سلامت طب کار) که برای آن بکارگیری می شوند.

ط: التزام به قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران

تبصره 2- نیروهایی که در حال حاضر مشغول به فعالیت در انجام امورات تغذیه و آشپزخانه هستند مشمول ماده 9 نمی گردد در صورت بکارگیری نیروی جدید و جایگزین جهت انجام امورات مربوطه توسط پیمانکار، بایستی داری مدرک تحصیلی دیپلم باشند و با هماهنگی و تأیید کارفرما باشد.

تبصره 3: قانون منع به کارگیری بازنشنگان در نحوه بکارگیری پرسنل الزاماً اجرا میگردد.

10) پیمانکار موظف است برنامه کاری پرسنل تحت پوشش خود را با ذکر مسئولیت هر یک از آنان در ابتدای ماه به ناظر کارفرما اعلام نماید، ضمناً هر گونه جابجایی نیرو از سوی پیمانکار الزاماً با تأیید و نظر ناظر کارفرما صورت می گیرد.

- 11) کارفرما مختار است در صورت عدم رضایت از عملکرد هر یک از کارکنان تحت پوشش شرکت طرف قرارداد تقاضای جایگزین نماید و پیمانکار موظف است ظرف مدت 48 ساعت نسبت به بکارگیری نیروی جایگزین اقدام نماید. بدیهی است کلیه مسئولیت های حقوقی و قانونی فرد موصوف بعهدہ پیمانکار می باشد.
- 12) پیمانکار باید کلیه نیروهای موضوع قرارداد را به منظور جبران خسارت جانی احتمالی تحت پوشش بیمه مسوولیت مدنی قرارداد و کلیه هزینه های مربوط به اخذ بیمه نامه های مذکور بر عهده پیمانکار خواهد بود. تاکید می نماید کارفرما در خصوص جبران خسارت مذکور از هر قبیل جانی، مالی و هیچگونه تعهدی ندارد.
- 13) پیمانکار متعهد می گردد کلیه عوامل تحت امر وی ملزم به رعایت مقررات اخلاقی و شئونات اسلامی و ضوابط حاکم بر مراکز و واحد های دولتی بوده و در صورت عدم رعایت موارد مذکور توسط هر کدام از نیروهای پیمانکار نسبت به جایگزینی وی در اسرع وقت اقدام نماید. کلیه افراد تحت پوشش پیمانکار بایستی دارای کارت پایان خدمت و گواهی عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد به مواد مخدر بوده و قبل از بکاری کتباً به کارفرما معرفی شوند.
- 14) کلیه سبزیجات و میوه جات مصرفی: باید با مواد ضد عفونی کننده، مطابق دستورالعملهای بهداشت محیط ضد عفونی گردد.
- 15) پیمانکار حق استفاده از امکانات و تجهیزات آشپزخانه را جهت طبخ و توزیع غذا برای خارج از بیمارستان را ندارد.
- 16) کلیه متصدیان طبخ غذا در حین انجام کار ملزم به رعایت نکات ایمنی، مسائل کاری و بهداشتی میباشند.
- 17) استفاده از لباس کار (روپوش، کلاه، دستکش، کفش مخصوص و یا دمپایی و شلوار کار) بطور مستمر برای کلیه پرسنل از جمله سر آشپز الزامی است و پیمانکار موظف به تهیه حداقل دو دست لباس در طول مدت قرار داد برای نیروهای خود می باشد.
- 18) ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه در زمان تهیه، طبخ و توزیع غذا ممنوع بوده و مسئولیت این امر با پیمانکار می باشد.
- 19) ساعت کار ارائه خدمات بر اساس برنامه زمانبندی (بند 7 از فصل سوم تعهدات پیمانکار) خواهد بود که از سوی کارفرما به شرکت طرف قرار داد ابلاغ و پیمانکار موظف به اجرای آن می باشد. و حضور پرسنل در شیفت کاری به صورت تمام وقت خواهد بود.
- 20) هر گونه تغییر در منوی غذایی توسط پیمانکار ممنوع میباشد، در شرایط خاص جابجایی منوی غذایی با تأیید ناظر یا کارشناس تغذیه و مدیریت بیمارستان امکان پذیر می باشد.
- 21) شرکت ملزم است زباله و مانده غذاها را از محل آشپزخانه، سلف و بخشها جمع آوری و به محل تعیین شده انتقال نماید.
- 22) با توجه به راه اندازی سیستم HIS در بخش های بیمارستان پیمانکار مکلف است بر اساس آمار ارسالی از طریق سیستم مذکور و برای پرسنل از طریق سیستم حضور و غیاب با تأیید ناظر کارفرما نسبت به توزیع غذا اقدام نماید.
- 23) توزیع غذا روزانه بر اساس آمار بیماران، پرسنل و رزیدنت که به تأیید کارشناس تغذیه یا مسئول آمار واحد تغذیه و یا مدیریت بیمارستان خواهد رسید صورت گیرد.
- 24) پیمانکار موظف است با رعایت اصول بهداشتی نسبت به تحویل و توزیع غذا در سلف سرویس و بخش های درمانی با نظر کارشناس تغذیه با دما و با کیفیت مناسب اقدام نماید.
- تبصره 4: تحویل و فروش غذا از سوی پیمانکار به غیر از افرادی که ناظر کارفرما تعیین می نماید چه در داخل و یا خارج از سلف سرویس ممنوع بوده و شرکت در هر صورت پاسخگو خواهد بود.
- 25) توزیع غذا کلاً با پیمانکار است و پیمانکار موظف است بر اساس شرایط اعلام شده در این قرارداد غذا را طبق برنامه توزیع نماید.
- تبصره: آماده سازی، طبخ و توزیع غذا بر اساس تعداد و آنالیز مقدار مواد غذای خام روزانه که از سوی ناظر کارفرما تحویل پیمانکار می گردد صورت می گیرد، و پیمانکار ملزم به تحویل پرس شمار اعلامی از سوی کارفرما بوده، بدیهی است در صورت کاهش تعداد پرس غذای توزیعی به هر دلیلی توسط عوامل پیکانکار موظف به جبران پرس های غذا به همان تعداد خواهد بود. در غیر اینصورت دو برابر آمار آن وعده از مطالبات پیمانکار کسر میگردد.
- 26) پیمانکار موظف است وعده های غذایی روزانه (صبحانه، ناهار، شام، میان وعده ها و سوپ پرپروتئین) را به همراه چای در هر وعده با نظارت کارشناس تغذیه و برابر برنامه تنظیمی و در ساعات اعلامی کارفرما تهیه و توزیع نماید.
- تبصره 5: تعیین نوع وعده های غذایی نهار و شام برای بیماران رژیم برابر برنامه غذایی توسط کارفرما انجام می گیرد.
- 27) در صورت برگزاری مراسم، کارگاههای آموزشی، جشنواره و ... پیمانکار متعهد است بر اساس برنامه و نظریه نماینده کارفرما نسبت به آماده سازی، طبخ و توزیع غذا با قیمت پیشنهادی شرکت اقدام نماید.
- 28) شرکت در قبال هر گونه کم کاری برابر مفاد قرار داد فی ما بین و برنامه اعلامی کارفرما مسئول است و باید ضمن اصلاح و جبران موارد پیش آمده مسئولیت عواقب سوء آن را تقبل نماید.
- 29) پیمانکار حق استفاده از محیط و امکانات آشپزخانه را به عنوان اسکان یا جهت تهیه غذای سایر مجالس به صورت شخصی و غیره را ندارد.

- 30) جبران خسارات و پاسخگویی قانونی در خصوص نقض مفاد قرارداد فی مابین در تهیه و توزیع غذا که باعث ضرر و زیان جانی و مالی برای بیماران ، همراهان و پرسنل بیمارستان شود بر عهده پیمانکار خواهد بود .
- 31) پیمانکار متعهد می گردد بر اساس بند 7 از فصل سوم (تعهدات پیمانکار) نسبت به بکارگیری پرسنل تعیین شده از سوی کارفرما اقدام نماید و پوشش کار تحت عناوینی مانند اضافه کاری و اشتغال مضاعف در شیفت های کاری ممنوع بوده و در صورت اثبات، کارفرما مختار است ضمن کسر دستمزد به میزان یک نفر نیرو در همان روز از پرس شمار روزانه نسبت به اعمال جرائم مربوطه بر اساس بند 1 از فصل ششم (جرائم) اقدام نماید و پیمانکار می بایست مقررات قانون کار جمهوری اسلامی ایران مصوب سال 1369 و قانون تامین اجتماعی را در انجام وظایف موضوع قرارداد و تعیین مزد و حقوق نیروهای تحت پوشش خود رعایت نماید و هر گونه پاسخگویی به شکایات و اجرای آرای مربوط به هیات های حل اختلافات کارگری و سایر تعهدات قانون کار بر عهده بگیرد.
- 32) پیمانکار مکلف است تصویرلیست حقوق و لیست بیمه ماهیانه کارکنان خود را به تائید سازمان تامین اجتماعی رسیده به کارفرما ارائه نماید . تبصره 7: هر گونه افزایش در حقوق پرسنل در سال آینده مشمول قرار داد نخواهد بود و بعهد پیمانکار می باشد . تبصره 8: بر اساس ماده 92 قانون کار مصوب سال 1369 پیمانکار باید برای همه افراد تحت الامر پرونده پزشکی تشکیل دهد و حداقل سالی یک بار توسط کلینک طب کار معاینات و آزمایشات لازم و دوره ای بعمل آید و نتیجه را در پرونده مربوطه ضبط نماید.
- 33) پرداخت دستمزد و کارمزد ، حق السعی ، خسارات اخراج، سنوات ، بیمه ، عائله مندی ، حق مسکن، غذای پرسنل ، بن کارگری ، پاداش و اضافه کاری افراد تحت پوشش شرکت بر عهده پیمانکار میباشد .
- 33-1) پیمانکار نمی تواند بعلت تاخیر در پرداخت حق الزحمه از سوی کارفرما، اقدام به فسخ و یا هر گونه اخلال در خدمات نماید. لذا پیمانکار ضمن اسقاط حق حبس خود در هر صورت مکلف به ارائه خدمات مورد تعهد می باشد.
- تبصره 9: پیمانکار جهت تامین غذای پرسنل تحت اختیار شرکت، تعداد و مبلغ پرس غذا مصرفی در پایان هر ماه از سوی ناظر کارفرما محاسبه و از پرداخت های ماهیانه پیمانکار کسر می گردد.
- تذکر 1: محاسبه قیمت وعده های غذایی (مبلغ پرس) بر اساس قیمت تمام شده مواد اولیه در همان ماه بوده و در طول اجرای قرارداد متغیر میباشد.
- تذکر 2) پرسنل تحت اختیار شرکت در صورت صرف غذا ملزم به صرف همان منوی غذایی توزیعی بر اساس برنامه هفتگی می باشد و تغییر نوع غذا صرفاً با نظر کارشناسان تغذیه صورت خواهد گرفت.
- 34) تهیه وسایل ایمنی، رعایت مسائل کاری و بهداشتی و تهیه کارت سلامت بر اساس استانداردهای موجود برای پرسنل شرکت (اعم از ماهر یا غیر ماهر) بمنظور پیشبرد مفاد قرارداد بعهد شرکت می باشد.
- 35) چنانچه حادثه ای به دلیل عدم وجود وسایل ایمنی و یا عدم رعایت حفاظت فردی و یا هر دلیل دیگری برای هر یک از نیروهای تحت پوشش شرکت طرف قرارداد پیش آید مسئولیت آن متوجه پیمانکار بوده و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی نخواهد داشت و چنانچه خسارتی متوجه کارفرما شود پیمانکار مسئول جبران خسارت وارده می باشد.
- 36) پیمانکار متعهد به انجام موضوع قرارداد می باشد و کلیه مسئولیت های حقوقی و قانونی در مورد مباحث نیروی انسانی مربوط به شرکت طرف قرارداد است و دانشگاه (کارفرما) هیچگونه ارتباط و تعهدی در این زمینه ندارد .
- تبصره 10: در صورت فسخ و یا اتمام قرارداد ، تسویه حساب قانونی نیروی تحت پوشش شرکت بر عهده پیمانکار است.
- 37) جبران و پرداخت خسارات وارده احتمالی اعم از آتش سوزی، انفجار و به تاسیسات، لوازم یا ساختمان های کارفرما یا سایر اشخاص حقیقی و حقوقی که بر اثر قصور و یا سهل انگاری کارگران پیمانکار صورت پذیر بر عهده پیمانکار بوده و شرکت طرف قرار داد میبایستی میزان خسارت وارده را طبق نظریه کارشناس معتمد کارفرما پرداخت نماید. و پیمانکار ملزم به اخذ بیمه مسئولیت مدنی معتبر حسب موضوع قرارداد میباشد.
- 38) چنانچه کارفرما بنا به ضرورت مبادرت به جابجائی محل موضوع اجرای قرارداد بنماید، پیمانکار متعهد است بدون هیچگونه شرطی، نسبت به جابجائی نیروها و استقرار آنها در محل جدید اقدام و ارائه خدمات نماید.
- 39) در صورت درخواست فسخ قرارداد توسط پیمانکار ، کارفرما می تواند پس از تسویه حساب با پیمانکار نسبت به ضبط ضمانت نامه حسن انجام تعهدات شرکت با اخذ مجوز های لازم از سوی معاونت توسعه دانشگاه اقدام نماید. و پیمانکار ملزم به انجام تعهدات در صورت درخواست فسخ قرارداد تا جایگزینی پیمانکار جدید می باشد.
- 40) جمع آوری و شستشوی کلیه ظروف در وعده های غذایی بعهد پیمانکار می باشد ، همچنین به منظور شستشوی مرتب سلف ، انبار و سردخانه ، تجهیزات پخت و پز و سایر بخش های آشپزخانه پیمانکار طبق برنامه ناظر کارفرما و پیوست شماره 7 این قرار داد عمل می نماید .
- 41) پیمانکار موظف به ارائه غذا در ماه مبارک رمضان در وعده افطاری و سحری بوده و محاسبه آن یک وعده افطاری (درحکم وعده صبحانه) و عده سحری (درحکم وعده نهار) مطابق برنامه ابلاغی ناظر کارفرما اقدام نماید . در هر صورت پخت و توزیع غذا در ماه مبارک رمضان برای وعده افطاری در افطار و

برای وعده سحر، در سحر انجام خواهد شد .

42) پیمانکار موظف است ضمن رعایت بهداشت محیط و وسایل مصرفی ، نهایت سعی و تلاش خود را در نگهداری مواد غذایی بخصوص مواد غذایی فاسد شدنی مانند مرغ ، گوشت و غیره را به کارگیرد و در غیر اینصورت باید خسارات وارده را برابر محاسبات بیمارستان جبران نماید . این خسارات از محل مطاببات ، ضمانت نامه شرکت و ... قابل وصول خواهد بود .

43) تخلیه و جابجایی مواد غذایی خام تهیه شده توسط بیمارستان از درب آشپزخانه تا فضای داخلی انبارها و سردخانه ها به عهده پیمانکار می باشد .

44) شرکت طرف قرار داد متعهد است به صورت ماهیانه فایل تنظیم شده جهت ارائه به سازمان بیمه تامین اجتماعی را پس از تأیید امور مالی کارفرما همزمان در سایت اداره کل منابع انسانی به آدرس <http://hrcompany.behdasht.gov.ir> بارگذاری نموده و اطلاعات تکمیلی مورد نیاز را وارد نماید.

فصل چهارم (تضامین :

1) شرکت یک فقره ضمانت نامه بانکی معتبر و قابل وصول از بانک شعبه کد شماره ضمانتنامه شماره سپام مورخه به مبلغ (.....) ریال معادل 10% کل مبلغ قرارداد را بعنوان تضمین حسن انجام تعهدات شرکت در وجه کارفرما بنام **شبکه بهداشت و درمان شهرستان کامیاران** و اصل ضمانت نامه را به امور مالی کارفرما تسلیم و رسید اخذ نموده است . و همچنین یک فقره چک به مبلغ 30.000.000.000 (سی میلیارد) ریال به شماره حساب بانک شعبه کد بابت تضمین تخلیه محل به کارفرما ارائه نموده که در پایان قرارداد در صورت تخلیه محل به شرکت عودت داده میشود.

2) آزاد نمودن ضمانت نامه حسن انجام تعهدات پس از ارائه تسویه حساب کامل (بیمه، مالیات و ...) از تامین اجتماعی، امور اقتصادی و دارایی و سایر مراجع ذیربط و برابر قوانین و مقررات قانونی و تأیید کارفرما حداکثر سه ماه پس از پایان قرارداد امکان پذیر خواهد بود .

3) کارفرما مختار است در خاتمه قرارداد چنانچه پیمانکار در مدت سه ماه نسبت به ارائه مفاسد حساب ها اقدام ننماید ، تضمین حسن انجام تعهدات پیمانکار با نظر معاونت محترم توسعه مدیریت و منابع دانشگاه به نفع خود ضبط و یا به پیشنهاد پیمانکار و موافقت کارفرما (معاونت محترم توسعه مدیریت و منابع دانشگاه (نسبت به تمدید آن اقدام نمایند .

فصل پنجم (نظارت :

1) کارفرما حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد ناظر خود را جهت نظارت مستمر بر روند اجرای قرارداد مستقر می نماید.

تبصره 8: کارفرما هیچگونه تعهدی در خصوص تامین فضای فیزیکی مورد نیاز جهت استقرار نماینده پیمانکار را ندارد.

2) نظارت بر حسن انجام اجرای مفاد قرارداد به صورت پایش های دوره ای توسط مدیریت امور پشتیبانی و رفاهی دانشگاه صورت می گیرد.

3) کارشناسان بهداشت محیط ، تغذیه و ناظر کارفرما (مستقر در واحد نظارت احداثی در آشپزخانه) مجاز به بازدید از کلیه مکانها و محل های آشپزخانه (انبارها، سردخانه ها، محل طبخ و توزیع غذا و ...) جهت نظارت بر کیفیت و کمیت نحوه آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا می باشد.

4) در صورت قصور پیمانکار در عدم کیفیت غذای توزیعی در هر وعده غذایی ، پیمانکار موظف و متعهد به تهیه غذا با کیفیت مطلوب از خارج مرکز با هزینه خود و با تشخیص کارشناس تغذیه و تأیید ریاست بیمارستان می باشد . و کارفرما هیچ گونه تعهدی در خصوص هزینه های مازاد تحمیلی ندارد.

تبصره: در صورت امتناع پیمانکار ، کارفرما مختار است راساً نسبت به تهیه غذا براساس شاخصهای اعلامی اقدام نموده و هزینه مربوطه (کل وعده غذایی) از کارکرد ماهانه پیمانکار کسر میگردد.

5) ارائه خدمات توسط پیمانکار باید با رعایت کامل اصول بهداشتی و تحت نظر کارشناس تغذیه و نظارت مستمر کارشناس بهداشت محیط و سایر مسئولین ذیربط بیمارستان صورت می گیرد.

فصل ششم (جرائم) :

1) در صورتی که بر اساس گزارش کتبی ناظر کارفرما ، پیمانکار در اجرای تعهدات قانونی قرارداد از نظر کمی و کیفی (کلیه مفاد قرارداد) و بکارگیری و چیدمان نیروی کارگری تحت الامر کوتاهی و قصور داشته باشد :

پس از تذکر شفاهی ناظر کارفرما و پس از یادآوری مکتوب و تذکر کتبی نسبت به اعمال جرائم به شرح ذیل اقدام میگردد.

در مرحله اول 3٪ جریمه از حق الزحمه (کارکرد) ماهیانه پیمانکار کسر می شود.

در مرحله دوم 5٪ جریمه از حق الزحمه (کارکرد) ماهیانه پیمانکار کسر می شود.

در مرحله سوم 10٪ جریمه از حق الزحمه (کارکرد) ماهیانه پیمانکار کسر می شود.

در صورت عدم تغییر در روند کاری توسط پیمانکار، کارفرما می تواند نسبت به فسخ قرارداد و ضبط ضمانت نامه حسن انجام تعهدات پیمانکار با نظر وتائید معاون توسعه مدیریت و منابع دانشگاه اقدام نماید.

تبصره 1: در صورتی که در هر شیفته کاری تعداد پرسنل کمتر از تعداد تعیین شده قرارداد باشد با ازای هر نفر 3 برابر حق الزحمه روزانه از کارکرد روزانه کسر می گردد.

تبصره 2 : کارفرما مجاز و مختار است بنا به شرایط و عملکرد و با تشخیص خود مدت زمان اجرای جرائم فوق الذکر را حتی در فاصله زمانی یک ماه اعمال نماید و پیمانکار حق هر گونه اعتراض و ادعایی را در این خصوص از خود سلب می نماید.

تبصره 3: در صورت احراز عدم کیفیت هر وعده غذایی بر اساس نظریه کارشناسان کارفرما ، کارفرما مختار است نسبت به کسر 30٪ از پرس شمار همان وعده غذایی به عنوان جریمه خسارت اقدام نماید.

فصل هفتم (شرایط عمومی قرارداد :

1) مدیر عامل و اعضاء هیئت مدیره شرکت داوطلب ، نایبستی طبق لایحه قانون راجع به " منع مداخله وزراء و نمایندگان مجلس و کارمندان دولت در معاملات دولتی و کشوری مصوب 1337/10/22 مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی بوده و متعهد می گردد تا پایان قرارداد و تسویه حساب نهایی به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در موضوع قرارداد سهیم و ذینفع ننماید و در صورت اثبات ، دانشگاه مجاز به اقدام قانونی از جمله فسخ قرارداد و ضبط ضمانتنامه حسن انجام تعهدات به نفع خود خواهد بود.

2) کارگرانی که برای اجرای تعهدات پیمانکار در مدت قرارداد بکار گرفته می شوند مستخدمین پیمانکار بوده و هیچگونه رابطه استخدامی و کارگری با دانشگاه را ندارند و از این لحاظ مشمول هیچکدام از نیروهای شاغل دانشگاه از جمله (استخدام رسمی ، پیمانی ، قانون کار و ...) نخواهند بود و در صورت بروز اختلاف فی مابین شرکت طرف قرارداد و افراد بکار گمارده شده، کارفرما بعنوان یک مقام بی طرف عمل خواهد نمود . بدیهی است چنانچه پیمانکار یا نیروهای در اختیار وی در هریک از مراجع اداری یا قضایی و دیگر سازمان ها ذیربط شکوائیه و ادعایی در این خصوص بر علیه دانشگاه طرح نمایند ، کلیه مسئولیت های حقوقی و قانونی موضوع بعهد پیمانکار طرف قرارداد دانشگاه خواهد بود .

3) در صورت اثبات جعلی بودن اسناد و مدارک ارسال شده توسط شرکت ، قبل و یا بعد از انعقاد قرارداد دانشگاه مختار است بصورت یکطرفه سپرده شرکت در مناقصه را ضبط و یا بعد از انعقاد قرار داد می تواند قرار داد را لغو و ضمانتنامه حسن انجام تعهدات شرکت را ضبط نماید و شرکت حق هر گونه طرح دعوی و اعتراضی را در این زمینه از خود سلب می نماید .

4) هر گونه کسورات قانونی اعم از (مالیات ، بیمه ، و سایر موارد) که به این قرارداد تعلق گیرد بر عهده پیمانکار است .

5) پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزئاً (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد.

6) مواردی که در این قرارداد پیش بینی نگردیده است ، تابع آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه و سایر قوانین و مقررات مربوط می باشد.

7) کلیه جداول ، فرمها و ضمائم پیوستی جزء لاینفک این قرارداد محسوب می باشد .

8) چنانچه نیازی به ثبت قرارداد در دفترخانه اسناد رسمی باشد کلیه هزینه های مربوطه به عهده پیمانکاری باشد .

فصل هشتم : مرجع حل اختلاف

1) این قرارداد تحت حاکمیت آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه منعقد شده است و هر گاه در مورد تغییر ، تفسیر یا نحوه اجرای مفاد این قرارداد اختلافی حادث شود بدو طرفین با مذاکره دو جانبه در صد رفع آن برمی آیند و در صورت عدم توافق با مراجعه به کمیسیون ماده 94 آیین نامه مالی معاملات دانشگاهها خواهان رسیدگی می گردند و در صورت عدم حصول نتیجه طرفین حق دارند با توجه به قوانین موضوعه کشوری از طریق ذیصلاح برای احقاق حقوق خود اقدام نمایند . لازم به ذکر است پرداخت کلیه هزینه های دادرسی طرفین دعوی در مراجع قضایی (از جمله حق الوکاله، هزینه طرح دعوی و ...) ولو در صورت محکومیت کارفرما بر عهده پیمانکار خواهد بود. و در خلال مدت رسیدگی طرفین همچنان به تعهدات مربوط به خود مطابق قرارداد ادامه می دهند.

تبصره 1: اگر طرف دوم قرارداد از مذاکره و مراجعه به کمیسیون ماده 94 آ.م.د خوداری کند، دانشگاه حق خواهد داشت برای احقاق حقوق خود مستقیماً به مراجع قضایی رجوع نماید.

تبصره 2: طرفین توافق نمودند در صورت عدم حل و فصل اختلاف توسط کمیسیون ماده 94 آیین نامه معاملاتی دانشگاه، محاکم دادگستری شهرستان سنج صالح به رسیدگی باشند.

تبصره 3: طرف دوم پیش از انعقاد قرارداد مکلف است نسبت به ثبت نام در سامانه ابلاغ الکترونیکی اقدام نموده و سند مثبت ثبت نام را جهت پیوست نمودن به قرارداد به طرف اول تحویل نماید.

فصل نهم : نشانی طرفین قرارداد

1) نشانی کارفرما و پیمانکار به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشد ، لذا کلیه مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات به نشانی های فوق قانونی تلقی می گردد و در صورت تغییر آدرس طرفین موظفند ظرف مدت 48 ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند . در غیر اینصورت کلیه نامه های ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی باشد.

فصل دهم : امضاء طرفین قرارداد

1) اعضاء هیأت مدیره شرکت حق امضاء این قرارداد را به بعنوان رئیس هیئت مدیره شرکت تفویض نموده و حق هرگونه ادعای و اعتراضی بعدی را در خصوص امضاء و عقد قرارداد موصوف از شرکت سلب می نمایند.

2- این قرارداد در 6 ماده ده فصل و چهار نسخه تهیه و تنظیم گردیده است ، که پس از امضاء طرفین هر یک از نسخ حکم واحدی را دارند و مفاد آن برای طرفین لازم الاجرا است.

طرفین قرارداد

دکتر امید بنفشی مدیر شبکه بهداشت و درمان شهرستان کامیاران	 رئیس هیئت مدیره
--	--------------------------------

" پیوست شماره 7 "

" بهداشت محیط "

پیمانکار متعهد می شود موارد بهداشتی ذیل را بنحو احسن انجام دهد.

کلیه موارد ذکر شده این ضمیمه بایستی مطابق برنامه تدوین شده از طرف واحد تغذیه و یا هر زمان که آن واحد تشخیص بدهد و لازم بداند بایستی انجام پذیرد و در غیر اینصورت مطابق فصل ششم اقدام خواهد شد.

الف - سالن غذاخوری

- 1- نظافت و شستشوی دیوارها و کف، آینه و درب و پنجره های سالنها با مواد شوینده، گند زدا و ضد عفونی کننده به صورت روزانه
- 2- نظافت کلیه میزها با مواد شوینده و ضد عفونی کننده مناسب . براساس نظارت ناظر کارفرما
- 3- نظافت فاضلاب و آبروها و تخلیه سیستم چربی گیر بصورت ماهیانه .
- 4- نظافت روزانه و ضد عفونی دوره های (دوبار در هفته) سالن غذاخوری بصورت هفتگی انجام شود.
- 5- نظافت آبخوری و قراردادن لیوانهای یکبار مصرف مناسب به صورت روزانه

ب- سالن آشپزخانه

- 1) شستشوی کف، دیوارها و آبروها با مواد شوینده و ضد عفونی کننده.
- 2) نظافت کلیه کفشورها، آبروها و جلوگیری از هر گونه گرفتگی.
- 3) پاکیزگی و نظافت وسایل مورد استفاده در تهیه، سرو و توزیع غذا، آبجوش و چای
- 4) جمع آوری و حمل به موقع زباله ها به سایت جمع آوری زباله طبق برنامه مرکز همراه با نصب برچسب و ذکر ساعات و تاریخ
- 5) جلوگیری از ورود گل آلودگی، خاک و مواد آلوده به محیط آشپزخانه در مجاورت مواد غذایی در حال طبخ و نگهداری، نظیر سبزیجات و...
- 6) سم پاشی با سموم مناسب با نظر کارشناس بهداشت محیط، سم پاشی غیرتتخینی (مه پاشی)، فاضلابها هر دو هفته یکبار (7) جلوگیری از نفوذ حشرات تا حد امکان.
- 8) شستشوی کامل کباب پز خانه و عدم وجود چربی در سطوح کباب پزخانه پس از هر بار مصرف .
- 9) ضد عفونی آشپزخانه بصورت روزانه انجام شود.
- 10) گندزدایی تمامی وسایل کار (چاقو، قیچی، ساطور ...) با مواد گندزدایی مناسب بصورت روزانه پس از اتمام کار.
- 11) ممانعت از ورود افراد غیر مسئول به داخل سالن آشپزخانه
- 12) جمع آوری و شستشوی کلیه ظروف در وعده های غذایی.
- 13) عدم استعمال دخانیات در آشپزخانه در تمام 24 ساعت شبانه روز

ج- انبار نگهداری مواد غذایی

- 1) مواد غذائی نظیر برنج، روغن، سیب زمینی، پیاز، رب و... را روی پالتهای فلزی نگهداری گردد و از تماس آنها با کف انبار جلوگیری بعمل آید.
- 2) مجزا بودن انبار مواد غذایی خشک از سایر مواد غذایی .
- 3) عدم تجمع وتل انبار نمودن مواد غذائی در حجم زیاد و فضای محدود.
- 4) جلوگیری از نفوذ جانوران موذی و حشرات (طعمه گذاری).
- 5) شستشوی کف انبارها بطور مرتب.
- 6) ضد عفونی انبار نگهداری مواد غذایی بصورت هفتگی انجام شود.
- 7) کنترل دمای سردخانه بالای صفر و زیر صفر درجه .

د- قصابخانه یا محل آماده سازی گوشت:

- 1) شستشوی دیوارها و کف و میزها با مواد شوینده و ضد عفونی کننده .
- 2) جلوگیری از نفوذ حشرات و جانوران موذی.
- 3) استفاده دائم و مستمر از سیستم تهویه قصابخانه .
- 4) نظافت کلیه لوازم قصابخانه پس از هر بار مصرف و عدم وجود باقیمانده مواد غذائی روی آن .
- 5) نگهداری لوازم قصابخانه نظیر کارد و ساطور در محلی خشک و غیر قابل نفوذ.
- 6) از ورود افراد غیرمسئول به داخل قصابخانه جلوگیری بعمل آید

ه- سرویسهای بهداشتی

- 1) سرویس های بهداشتی بایستی تمیز و فاقد هر گونه آلودگی باشد.
- 2) وجود مایع صابون در محل الزامی است. همچنین باید از محلول های ضدعفونی کننده مناسب جهت دست کلیه پرسنل استفاده شود.
- 3) از شستن هر گونه البسه در دستشوییها و سینکهای ظرفشویی جداً خودداری شود.
- 4) از سیستم تهویه سرویس های بهداشتی دائماً استفاده شود.
- 5) ضدعفونی سرویسهای بهداشتی و رختکن کارگران با استفاده از پمپ و مواد ضدعفونی مناسب بصورت هفته ای دو مرتبه انجام گیرد.
- 6) نظافت سرویسهای بهداشتی بصورت روزانه انجام شود.

و- بهداشت فردی

- 1) کوتاه بودن موی سر و صورت و ناخنها
- 2) عدم وجود هر گونه بریدگی و خراش و دمل در سطوح بدن.
- 3) سلامت کامل (عاری بودن از هر گونه بیماری یا عارضه خاص حتی اگر خفیف باشد)
- 4) استحمام روزانه قبل از شروع کار و در پایان کار.
- 5) شستوی کامل دستها با آب و صابون هنگام خروج از دستشویی ها و ضدعفونی دستها باماده ضدعفونی کننده .
- 6) خودداری از استعمال دخانیات در کلیه قسمتهای آشپزخانه و...
- 7) خودداری از دست زدن به مو، گوش و... در کلیه ی مراحل و آماده سازی پخت و توزیع
- 8) جهت آشپز و کمک آشپز علاوه بر اصلاح کامل سر و صورت کوتاه بودن موی دست از مچ دست تا آرنج.
- 9) کلیه پرسنل آشپزخانه در صورت داشتن بیماریهای واگیر و سرماخوردگی باید تا زمان بهبودی کامل خارج از محیط کاری در استراحت باشند. همچنین لازم است پرسنلی که نتیجه کشت آزمایشگاهی آنها جهت کارت تندرستی مثبت اعلام شده باشد تا زمان بهبودی کامل محل را ترک نموده و پس از بهبودی و ارائه جوابیه آزمایشگاه رفرنس و بررسی توسط پزشک صلاحیت ادامه فعالیت را خواهند داشت.

ز- پوشش بهداشتی کارگران

- 1) کلیه کارگران به هنگام کار و تماس با مواد غذایی چه خام و چه پختنی بایستی حتماً از کلاه ، ماسک ،روپوش یاپیش بند مناسب وساق بند در صورت کوتاه بودن آستین و دستکش استفاده نمایند.(مقسم های غذا نیز باید این مورد را کاملاً رعایت کنند)
- 2) کلیه ظرفشورها بایستی ملبس به پیش بند و دستکش باشند و هنگام کار از چکمه استفاده کنند.
- 3) کلیه البسه و وسایل شخصی کارگران تمیز و مرتب باشد.
- 4) جهت پرسنل آشپزخانه وجود دو دست لباس فرم (جهت کار در آشپزخانه و هنگام توزیع غذا) الزامی است.
- 5) کلیه پرسنل و همچنین پیمانکار باید دارای اتیکت شناسایی عکسدار با ذکر نام شرکت و سمت فرد باشند.

ح- کارت بهداشتی معتبر

- کلیه کارگران بایستی قبل از شروع به کار دارای کارت بهداشتی معتبر و مورد تأیید وزارت بهداشت باشند.
- کلیه کارگران بایستی قبل از شروع به کار دارای کارت معتبر آموزشگاه اصناف و مورد تأیید وزارت بهداشت باشند.

ی- شرایط نگهداری موادغذائی اولیه

- 1) مواد پروتئینی منجمد نظیر کره حیوانی که برای مدت طولانی بایستی نگهداری شود در فریزر 18- درجه سانتیگراد و مواد پروتئینی در فواصل کوتاه مدت صرف میگردد در سردخانه 5 درجه سانتیگراد نگهداری شود و آنها را مجزا نموده و مواد غذایی پخته و خام و دارای بر چسب تاریخ باشد.
- 2) مازاد سرکه و آبلیمو و ماست یادوغ در صورت مصرف مجدد بایستی در سردخانه 5+ درجه سانتیگراد نگهداری گردد.
- 3) روغنهای مایع بایستی در مکانی قرار گیرد که در مقابل تابش آفتاب، دمای بالاتر از 25 درجه و ضربه محفوظ بوده و حتی الامکان در مکانی تاریک و خنک نگهداری شود.

ک- شرایط طبخ و توزیع غذا

- 1) از حرارت دادن بیش از حد مواد غذایی جداً پرهیز شود.
- 2) هنگام سرخ کردن مواد غذایی بایستی ماهیتابه از ماده مورد نظر مملو بوده و در صورت کاسته شدن ماده غذایی مذبور، حرارت گاز کم گردد.
- 3) حتی الامکان خورشتها و انواع سوپها و آش ها به مدت طولانی و با حرارت ملایم طبخ شود.
- 4) هنگام طبخ موادغذائی بایستی درپوش مناسب روی آن قرارگیرد.

5) افراد توزیع کننده غذا بایستی ملبس به البسه با آرم شرکت و مجزا از البسه داخل آشپزخانه، کلاه، روپوش، دستکش، پیش بند و کفش جلو بسته و ماسک باشند

ل- نگهداری باقیمانده غذای طبخ شده

1. زمان گندزدائی میوه جات حداقل 10 دقیقه و حداکثر 15 دقیقه و زمان گندزدائی سبزیجات حداقل 15 دقیقه و حداکثر 20 دقیقه بوده و محلول گندزدای مصرفی به میزان 2٪ می باشد.

2. اگر سبزیجات گل آلوده اند بایستی ابتداء با آب تمیز شسته شده و سپس گندزدائی گردد.

3. بهداشت ادوات و تجهیزات ابتدا به صورت شستشو با آب و سپس شستشو با مایع ظرفشویی و در مرحله نهائی با ضدعفونی کننده صورت میگردد.

م- شرایط بهداشت سردخانه

1) دیوارها و کف سردخانه بایستی تمیز باشد

2) ورود افراد متفرقه به محیط سردخانه اکیداً ممنوع می باشد.

3) کفش مخصوص جهت سردخانه تهیه شود و از تردد افراد با کفشهای داخل آشپزخانه به سردخانه جلوگیری بعمل آید.

4) از باز و بسته کردن درهای سردخانه به تناوب جلوگیری بعمل شود.

ن- نگهداری و شستشوی کلیه ظروف

1) کلیه ظروف اعم از استیل، آلومینیومی یا پلاستیکی بایستی تمیز بوده و فاقد هرگونه چربی، باقیمانده مواد غذایی و زنگزدگی باشد.

2) کلیه ظروف بایستی در جای خاصی مستقر بوده و از پراکندگی آنها در سطح آشپزخانه جلوگیری بعمل آید.

3) ضد عفونی ادوات و تجهیزات پس از هر بار استفاده انجام شود.

4) تخته گوشت خرد کنی پس از هر بار استفاده شستشو شده و نمک سود گردد.

5) فرد مسئول شستشوی ظروف باید در تمام ساعات در آشپزخانه حضور داشته باشد. تا از تجمع ظروف نشسته خودداری گردد.

س- ادوات و لوازم آشپزخانه

1) کلیه ادوات برقی بایستی پس از هر بار مصرف شسته و خشک گردد.

2) تنها افراد صلاحیت دار حق کار با ادوات و لوازم برقی را دارند.