**شرايط شرکت در مناقصه عمومي یک مرحله اي انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400**

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی استان اردبیل در نظر دارد **انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400**  را از طریق برگزاری مناقصه عمومی یک مرحله ای و به صورت الکترونیکی و از طریق **سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ( ستاد ) به نشانی** [**www.setadiran.ir**](http://www.setadiran.ir) **به** شرکت های واجد شرایط **(اشخاص حقوقی دارای صلاحیت در زمینه مشاغل امور آشپزخانه)** واگذار نماید . لذا کليه شرکت کنندگان در مناقصه فوق الذکر بايستي شرايط ذيل را دقيقاً مطالعه و پيشنهادات خود را منطبق با شرايط قيد شده در اسناد تکمیل نمایند .

**1- موضوع مناقصه: انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد جریان سال 1401 – 1400**

**2- شرح مختصري از مشخصات و مقادير کار:** **انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد** به شرح جداول شماره 1 و 2 و 3 و 4 و 5 و 6 ( صفحه 46 الی 51 از 69 ) و پیوستهای شماره 1 و 2 و 3 ( صفحه 52 الی 66 از 69 )

**3- محل اجراي کار: بیمارستان شهداء پارس آباد**

**4 – محل اعتبار :** از محل اعتبارات درآمد

**5 – نحوه پرداخت :** پرداخت ها به صورت نقدی خواهد بود .

**6- نحوه ارائه قيمت:** پیشنهاد قیمت ارائه شده توسط شرکت متقاضی شامل ( پیشنهاد قیمت تأمین اقلام مصرفی غذا ، پیشنهاد قیمت طبخ و توزیع غذا و پیشنهاد قیمت کل ) به حروف و به رقم بر اساس برنامه های غذایی ارائه شده و تعداد پرس های غذایی اعلامی در جداول شماره 1 و 2 و 3 و 4 و 5 و 6 ( صفحه 46 الی 51 از 69 ) و پیوستهای شماره 1 و 2 و 3 ( صفحه 52 الی 66 از 69 )خواهد بود که مجموع قیمت تأمین اقلام مصرفی غذا و طبخ و توزیع ( قیمت کل سالانه ) ملاک محاسبه و تعیین برنده خواهد بود .

**7- مدت اجراي کار:** یک سال شمسی

**8- کار فرما:** شبکه بهداشت و درمان شهرستان پارس آباد

**9- واحد نظارت:** شبکه بهداشت و درمان شهرستان پارس آباد

**10- دستگاه مناقصه گزار:** دانشگاه علوم پزشکي و خدمات بهداشتي و درماني استان اردبيل

**11- مبلغ سپرده شرکت در فرآیند ارجاع کار :** بر اساس ماده 6 دستورالعمل تضمین معاملات دانشگاههای علوم پزشکی به شماره 581/205/د مورخ 01/03/1397 کمیته فنی و تخصصی مالی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی به مبلغ **000/000/574/2 ریال ( دو میلیارد و پانصد و هفتاد و چهار میلیون ريال)** که بايد به يکي از صورتهاي مشروحه زير در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ( ستاد ) به نشانی[**www.setadiran.ir**](http://www.setadiran.ir) بارگذاری و « اصل آن » در پاکتی تحت عنوان **پاکت الف** به دستگاه مناقصه گزار تسليم شود:

**الف-** ارائه فيش واريزي **( نسخه صاحب حساب )** به مبلغ فوق به شماره حساب 0103473540002 نزد بانک صادرات شعبه ميدان ورزش اردبيل بنام دانشگاه علوم پزشکي و خدمات بهداشتي ، درماني استان اردبيل

**ب-** ضمانتنامه بانکي به نفع دانشگاه علوم پزشکي و خدمات بهداشتي درماني استان اردبيل

مدت اعتبار تضمينهاي فوق بايد حداقل سه ماه بوده و براي سه ماه ديگر نيز قابل تمديد باشد. وجود هرگونه شرط و محدودیت در متن ضمانت نامه در زمان درخواست وصول توسط مناقصه گزار ، موجب عدم گشایش و قرائت فایلهای مربوط به پاکتهای « ب » و « ج » پیشنهاد دهنده در سامانه خواهد شد.

**ج-** هزينه درج آگهي در روزنامه به عهده برنده مناقصه خواهد بود.

**12-** پیشنهاد دهندگان باید پیشنهاد و مدارک خود را در سه فایل جداگانه « الف » ، « ب » و « ج » به صورت الکترونیکی و از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ( ستاد ) به نشانی [**www.setadiran.ir**](http://www.setadiran.ir) به شرح ذیلارائه نمایند :

**فایلهای مربوط به پاکتهاي الف و ب و ج بايد محتوي مدارک زير باشد:**

**12-1- اسناد و مدارکي که بايد در فایل مربوط به پاکت (( الف )) گذاشته شود:**

- سپرده شرکت در فرایند ارجاع کار به مبلغ **000/000/574/2 ریال ( دو میلیارد و پانصد و هفتاد و چهار میلیون ريال)** ( به شرح بند 11 شرایط شرکت در مناقصه)

**تبصره : پاکت « الف » حاوی اصل سپرده شرکت در فرآیند ارجاع کار ، علاوه بر ارائه از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به نشانی** [**www.setadiran.ir**](http://www.setadiran.ir) **می بایست به صورت سربسته و لاک و مهر شده به نشانی : اردبيل – انتهاي خيابان دانشگاه – جنب شهرک دادگستري – دبیرخانه ستاد مرکزی دانشگاه علوم پزشکي اردبیل تسلیم و رسید دریافت نموده و روی پاکت نوشته شود :**

**« پاکت « الف » مربوط به مناقصه عمومی یک مرحله ای انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400**  **» به اضافه نام و نشانی پیشنهاد دهنده و تاریخ تسلیم پاکت .**

**12-2- اسناد و مدارکي که بايد در فایل مربوط به پاکت (( ب )) گذاشته شود:**

- شرايط شرکت در مناقصه به تعداد 4 برگ (صفحه 1 الي 4 از 69 )

- نمونه قرارداد طبخ و توزیع غذا و قرارداد تأمین اقلام مصرفی غذایی به تعداد 10 برگ (صفحه 5 الي 14 از 69 )

- شرایط اختصاصی به تعداد 24 برگ (صفحه 15 الي 38 از 69 )

- فرم تعهد نامه پيشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتي مورخ 22/10/1337 به تعداد 1 برگ (صفحه 39 از 69 )

- نمونه فرم رويت و بازديد از محل اجراي کار 1 برگ (صفحه 40 از 69 )

- نمونه ضمانتنامه ها ، نمونه هاي 1،2،3،4،5 به تعداد 5 برگ (صفحه 41 الي 45 از 69 )

- جداول شماره 1 ، 2 ، 3 ، 4 و 5 و 6 به تعداد 6 برگ (صفحه 46 الي 51 از 69 )

- پیوست شماره 1 (چک لیست ارزیابی عملکرد پیمانکار آشپزخانه) به تعداد 4 برگ (صفحه 52 الي 55 از 69 )

- پیوست شماره 2 (آنالیز غذای پیشنهادی )به تعداد 5 برگ (صفحه 56 الي 60 از 69 )

- پیوست شماره 3 (جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی ) به تعداد 6 برگ (صفحه 61 الي 66 از 69 )

- هر نوع ضمايم و مدارکي که بعداً از طرف کارفرما ارسال يا درخواست شده باشد.

- تصویر گواهی نامه تأیید صلاحیت ایمنی و نیز گواهی نامه صلاحیت در زمینه امورات مربوط به مشاغل امور آشپزخانه دارای اعتبار از اداره کار، تعاون و رفاه اجتماعی

- گواهي سوابق كاري و رضايت كاري از فعاليتهاي مشابه در ساير موسسات وسازمانهاي دولتي وخصوصي در صورت فعاليت

- اساسنامه شرکت ، روزنامه رسمي کشور حاوي امضاهاي مجاز و آخرين آگهي تغييرات شرکت

**تبصره1 : ارائه اصل مدارک فوق در هنگام عقد قرارداد الزامی می باشد .**

**تبصره 2 : پیشنهاد(ب) و (ج) دارای امضای الکترونیکی مورد پذیرش است. در جلسه بازگشایی پاکت های (ب) و (ج)، اسناد فیزیکی(کاغذی) و اسناد فاقد امضای الکترونیکی(دارای مهر گرم) به هیچ وجه مورد پذیرش نیست."**

**12-3- اسناد و مدارکي که بايد در فایل مربوط به پاکت (( ج )) گذاشته شود :**

- برگ پيشنهاد قيمت به تعداد 3 برگ (صفحه 67 الي 69 از 69 )

**13-** هر گونه توضيح و يا تجديد نظر يا حذف و اضافه نمودن اسناد و مدارک مناقصه و نحوه تغيير و تسليم آنها کتباً از سوي دستگاه مناقصه گزار اعلام و جزء اسناد و مدارک مناقصه منظور خواهد شد.

**14-** مناقصه گزار حق تغيير ، اصلاح يا تجديد نظردر اسناد و مشخصات را قبل از انقضاي مهلت تسليم پيشنهاد ها براي خود محفوظ مي دارد و اگر چنين موردي پيش آيد مراتب به شرکت کنندگان ابلاغ مي شود .

**15 - دریافت اسناد مناقصه :**

هریک از مناقصه گران می توانند فایل اسناد مناقصه را از روز **چهارشنبه مورخه 16/04/1400 لغايت ساعت 14:00 روز سه شنبه مورخه 22/04/1400** از سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ( ستاد ) به نشانی [www.setadiran.ir](http://www.setadiran.ir) دریافت نمایند .

**16-** هر يک از شرکت کنندگان که نسبت به مفهوم اسناد و مدارک مناقصه ابهامي داشته باشند می توانند در جلسه توجیهی **روز شنبه مورخه 26/04/1400 راس ساعت 10:00 قبل از ظهر** در محل واحد امور اداری شبکه بهداشت و درمان پارس آباد شرکت نمایند.

**17- آخرين مهلت ارائه پيشنهادها :**

مناقصه گران باید پیشنهاد خود را منطبق با شرایط قید شده در اسناد مناقصه و پس از رویت و اطلاع کامل تکمیل نموده و تا **ساعت 14:00 روز دوشنبه مورخه 04/05/1400** از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ( ستاد ) به نشانی [www.setadiran.ir](http://www.setadiran.ir) ارائه نمایند . بدیهی است **پاکت الف** می بایست تا تاریخ فوق به دبیرخانه ستادمرکزی دانشگاه تسلیم گردد .

**18-** شرکتهايي که پس از دريافت اسناد مناقصه ، مايل به شرکت در آن نيستند ، مراتب را تا ساعت **14:00 روز** **یکشنبه مورخه 03/05/1400** به دستگاه مناقصه گزار اطلاع دهند.

**19 – تاریخ و محل بازگشائی پاکتها ( فایل ها )**

پيشنهاد هاي واصله ( فایل های بارگذاری شده ) راس ساعت **09:30** قبل از ظهر روز **چهارشنبه مورخه 06/05/1400** در کميسيون مناقصه به نشاني : اردبيل – انتهاي خيابان دانشگاه – جنب شهرک دادگستري ستاد دانشگاه علوم پزشکي اردبیل و از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ( ستاد ) به نشانی [**www.setadiran.ir**](http://www.setadiran.ir)گشایش و خوانده مي شود.

**20** – به پاکتهایی ( به جز پاکت « الف » ) که به صورت فیزیکی ارائه گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد .

**21-** دستگاه مناقصه گزار در رد و يا قبول هر يک از پيشنهادها مختار است.

**22-** رقم پيشنهاد قيمت ماهانه و سالانه خرید اقلام مصرفی غذا و نیز طبخ و توزیع غذا و قیمت کل باید به صورت مجزا در برگ پیشنهاد قیمت ( پاکت ج ) نوشته شود.

**23-** برنده مناقصه بايد حداکثر تا **بیست (20) روز کاری** پس از ابلاغ کارفرما ، با سپردن تضمين اجراي تعهدات بر اساس قيمت پيشنهادي خود به انعقاد قرارداد مبادرت نمايند. در غير اينصورت سپرده شرکت در فرآیند ارجاع کار او بدون هيچ تشريفات قضايي به نفع کارفرما ضبط مي شود و حق هيچگونه اعتراضي ندارد.

**24-** در صورتيکه برنده مناقصه اعلام گرديده و او با توجه به موارد ياد شده بالا حاضر به انعقاد پيمان نشود نفر دوم بر اساس آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها به عنوان برنده مناقصه اعلام مي شود و چنانچه او نيز با توجه به موارد ياد شده بالا حاضر به انعقاد پيمان نشود سپرده شرکت در فرآیند ارجاع کار او هم به نفع کارفرما ضبط مي شود و مناقصه تجديد خواهد شد.

**25-** پس از تعيين نفرات اول و دوم مناقصه، تضمين شرکت در مناقصه سایر مناقصه گران، حداکثر تا **سه هفته** بعد مسترد مي شود.

**26-** ساير شرايط تابع مقررات عمومي دولت جمهوري اسلامي ايران و سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور و آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه مي باشد.

**27-** به استناد تصويب نامه هيئت وزيران به شماره 73377/ت20374ه-22/12/1383 ، در صورتيکه برنده مناقصه مرتکب يکي از اعمال مندرج در بندهاي ماده يک آئين نامه پيشگيري و مبارزه با رشوه در دستگاههاي اجرايي شوند مناقصه گزار مجاز به عقد قرارداد جديد با اشخاص ياد شده به مدت 5 سال نمي باشد.

**28 ـ** در صورت مغايرت اساسنامه شركت با موضوع امور آشپزخانه واگذار شده مذكور يا ناقص بودن اسناد و مدارك درخواستي در بند 12 و ساير مفاد شرايط مناقصه،شركت مذكور از فهرست پيشنهاد دهندگان حذف خواهد شد.

**29 ـ** پيشنهاد دهنده بايد با خط خوانا و بدون قلم خوردگي براي تمامي امور مورد درخواست واحد مربوطه پیشنهاد قیمت خود را تعيين و مهر و امضاء نمايد.

**30 ـ** مناقصه گر اقرار و متعهد به صحت و سقم تمامي اطلاعات و مدارك در طول مناقصه مذكور را نموده و در صورت اثبات هرگونه فساد اطلاعاتي و مغايرت در ارائه مدارك و اطلاعات ارسالي مسئوليت و عواقب قانوني آنرا به عهده مي گيرد.

**31 ـ** مبلغ ماهانه قرارداد پس از ارائه لیست پرداخت حقوق و دستمزد کارگران ( طبق قانون کار ) که ممهور به مهر و امضاء سازمان تأمین اجتماعی و بانک عامل پرداخت کننده خواهد بود و پس از تائید کارفرما پرداخت خواهد شد .

**32 ـ** شرکت در مناقصه و دادن پيشنهاد به منزله قبول اختيارات وتکاليف تعيين شده واحد مناقصه گزار مي باشد.

**33-** در صورت مساوي بودن مبالغ پيشنهادي حق تقدم با برنده مناقصه اي خواهد بود که در محل شهرستان انجام کار سکونت دارد و يا حسب تصميم کميسيون و با رعايت صرفه و صلاح دانشگاه اتخاذ تصميم خواهد شد.

**34-** برنده مناقصه متعهد می گردد توانایی اجرای موضوع قرارداد و پرداخت حداقل دو ماه دستمزد و کسورات قانونی کارگران را بدون دریافت وجهی از کارفرما دارا می باشد .

**35** – مدت زمان انجام قرارداد **یک سال شمسی** می باشد که از تاریخ **01/06/1400** شروع و در تاریخ **31/05/1401** خاتمه می یابد .

**36-** برنده مناقصه موظف است در گزينش افراد شاغل خود نهايت دقت را به عمل آورده و ضمن اخذ گواهي عدم سوء پيشينه و گواهي عدم اعتياد به مواد مخدر و گواهیهای صلاحیت حرفه ای قبل از بكار گماردن ، ليست اسامي آنها را بانضمام مدارك لازم به كارفرما ارائه نمايد.

**37** – شرکت هایی که اعضای هیئت مدیره مشترک دارند، در مناقصه شرکت داده نمی شوند.

**38** – اسنادی که در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ( ستاد ) بارگذاری می شود باید به ترتیب و به صورت خوانا باشد .

**39** – مناقصه گزار می تواند درصورت نیاز25 %(بیست وپنج درصد) حجم قرارداد را با محاسبات فنی در صورت صلاحدید درهرزمان افزایش ویا کاهش دهد .

**40-** برنده مناقصه متعهد است به صورت ماهانه فایل تنظیم شده جهت ارائه به سازمان بیمه تأمین اجتماعی را پس از تائید امورمالی واحد مربوطه همزمان در سایت اداره کل منابع انسانی وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی به آدرس [hrcompany.behdasht.gov.ir](http://karkonan.behdasht.gov.ir) نیز بارگذاری نموده واطلاعات تکمیلی مورد نیاز را وارد نمایند .

**توجه : به منظور رسيدگي سريع و مطلوب لطفاً اسناد و مدارك خود را به ترتيب خواسته شده بارگذاری نمائيد.**

|  |  |
| --- | --- |
| **دستگاه مناقصه گزار** | **نام و نام خانوادگي**  **اعضاي مجازتعهد آور و مهر و امضاء پيشنهاد دهنده** |
| **لاک و مهر پاکت « الف » فراموش نشود**. | |

**قرارداد طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400**

قرارداد حاضر با استناد به صورتجلسه کميسيون گشايش مناقصه دانشگاه علوم پزشکی اردبيل بشماره .......تاريخ ...... مابین واحد...........به نمایندگی آقای ............باسمت ...............به نشانی ..............تلفن تماس............ بعنوان کارفرما از یک طرف و شرکت پخت و پز .........به شماره ثبت...............تاریخ ............... ، شناسه ملی ................. ، کد اقتصادی ...................... به نمایندگی ومسئولیت آقای/خانم..................باسمت............................. دارای شماره شناسنامه ...... کد ملی ............... صادره از .......به نشانی..................... کد پستی ................... و تلفن تماس.................... بعنوان پیمانکار از طرف دیگر بشرح زیر منعقد می گردد :

**ماده 1 ) موضوع قرارداد :**

موضوع قرارداد عبارت است از : طبخ و توزیع غذای غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد بر اساس برنامه های غذایی ارائه شده و تعداد پرس های غذایی و سایر موارد مندرج در پیوست قرارداد و شرایط اختصاصی قرارداد که جزء لاینفک این قرارداد می باشد .

**ماده 2) مدت قرارداد :**

مدت قرارداد از تاریخ **01/06/1400** لغایت **31/05/1401** به مدت **یک سال شمسی** خواهد بود.

**ماده3 ) محل اجرای قرارداد :**

انجام موضوع قرارداد در محل آشپزخانه بیمارستان شهدا پارس آباد می باشد که پیمانکار اقرار نمود از محل موضوع قرارداد اطلاع کافی و کامل دارد .

**ماده 4 ) مبلغ کل قرارداد و نحوه پرداخت :**

1-4 ) مبلغ قرارداد به ازای هر پرس طبخ و توزیع غذا در سه وعده ( صبحانه – ناهار – شام ) ( بدون لحاظ مواد و لوازم اولیه ) مطابق برنامه های تنظیمی توسط کارفرما بشرح زیر می باشد .

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| وعده غذایی | میانگین تعداد پرس (ماهانه ) | قیمت طبخ و توزیع هر پرس غذا بر حسب ریال | مبلغ ماهانه بر حسب ریال |
| صبحانه | 4500 | ریال | ریال |
| ناهار | 9000 | ریال | ریال |
| شام | 7500 | ریال | ریال |
| جمع کل مبلغ ماهانه | | | ریال |

جمع کل ماهانه به عدد .......................................................... ریال به حروف (.......................................................... ریال )

جمع کل سالانه به عدد .......................................................... ریال به حروف (.......................................................... ریال )

2- 4 ) پرداخت براساس تاييد كارفرما پس از کسر کسورات قانونی در دوازده مرحله، به شرح زير صورت مي‌گيرد :

پرداخت‌هاي ماهانه؛ در پايان هر ماه پيمانكار پس از پرداخت كليه حق‌الزحمه پرسنل خود براساس بند 15-7 این قرارداد، مدارك مربوطه را به همراه صورت وضعيت ماهانه جهت تاييد ناظر ارسال مي‌نمايد كه پس از تنظيم فرم گزارش و تکمیل چک لیست نظارت پیوستی توسط ناظر و اعمال جرايم مربوطه طبق جداول پیوستی براساس آيين‌نامه مالي معاملاتي دانشگاه و مفاد قرارداد دروجه پيمانكار پرداخت مي‌گردد.

3-4 ) مبلغ قرارداد پس از کسر کسورات قانونی به حساب شماره ........................ نزد بانک ...................... شعبه .................. به نام شرکت ............... پرداخت خواهد شد .

**ماده5 ) ضمانت اجرای قرارداد :**

پیمانکار موظف است 10 % (ده درصد) مبلغ کل قرارداد را بعنوان سپرده حسن انجام تعهدات به حساب شماره ...................... بانک ............... شعبه .................. واریز و فیش آن را به کارفرما تحویل نماید ، یا معادل 10 % (ده درصد) مبلغ کل قرارداد یک فقره ضمانت نامه معتبر بانکی به شماره .......... تاریخ ......... بانک ............شعبه ........... به مبلغ ..........ریال به حروف ..........بااعتبار 18 ماه از تاریخ عقد قرارداد به کارفرما تحویل نمایند .

**6 ) تعهدات کارفرما :**

1 – 6 – کارفرما هیچ مسئولیتی در قبال افزایش دستمزد در طول مدت قرارداد ندارد .

2 – 6 –ایاب و ذهاب و تغذیه کارکنان پیمانکاروخودپیمانکار هیچ ارتباطی به کارفرما ندارد .

3-6 - کارفرما می تواند درصورت نیاز25 %(بیست وپنج درصد) حجم قرارداد را با محاسبات فنی در صورت صلاحدید درهرزمان افزایش ویا کاهش دهد.

4 –6– کارفرما مجاز است که از لحاظ امور حفاظتی و ایمنی در صورت لزوم در زمان ورود و خروج کارگران آنها را توسط نگهبانان خود بازرسی نماید .

5 – 6– کارفرما هیچگونه تعهدی درخصوص استخدام و پرداخت حقوق و مزایای حین کار عوامل و کارکنان موضوع قرارداد را ندارد و از هر گونه مسئولیتی در این مورد مبرا بوده و کلیه تعهدات ذیربط به عهده پیمانکار خواهد بود و کلیه کارگران شاغل در قرارداد طبق ماده 13 قانون کار در استخدام پیمانکار بوده و هیچکدام از آنها رابطه کارگری و کارفرمائی با کارفرما نخواهد داشت و پیمانکار متعهد می گردد تمامی مقررات قانون کار ، تامین اجتماعی و پرداخت به موقع کلیه حقوق ، دستمزد ، عیدی ، ایاب و ذهاب ، پاداش ، سنوات ، حق بیمه ، مالیات و...را در مورد کارگران خود اعمال نماید و کارفرما هیچگونه مسئولیتی دراین زمینه به جزء موضوع تبصره یک ماده سیزده قانون کار ندارد .

6-6- هزینه آب، برق و گاز آشپزخانه بر اساس کنتورهای مربوط محاسبه شده و پیمانکار متعهد به پرداخت هزینه های مربوطه می باشد. لازم به تذکر است در صورتی که در آشپزخانه کنتور جداگانه نصب نشده باشد 1%(یک درصد) مبلغ پرداخت ماهانه به عنوان هزینه آب، برق و گاز در نظر گرفته شده که پرداخت آن بر عهده پیمانکار می باشد. در این راستا پیمانکار موظف است همه ماهه پس از نهایی شدن مبلغ مورد نظر هزینه را به حساب اعلامی از طرف کارفرما (غیر قابل برداشت دانشگاه) واریز و فیش واریزی را به امورمالی کارفرما تحویل نماید.

7 – 6 – پرداخت حق الزحمه ماهانه بر اساس تعداد پرسهای غذای تحویلی توسط پیمانکار و بر مبنای برنامه تنظیمی و آمار روزانه توسط کارشناس تغذیه یانماینده کارفرماتائید و پس از طی مراحل قانونی انجام خواهد شد و نیز آخرین پرداخت صورت کارکرد پیمانکار و استرداد ضمانت حسن انجام تعهدات منوط به ارائه مفاصاحساب از سازمان تأمین اجتماعی و اداره کار ، تعاون و رفاه اجتماعی و پرداخت حقوق و مزایای کارگران و ارائه گواهی حسن انجام کار و سایر مدارک مورد نیاز درخواست شده از سوی کارفرما می باشد .

**7 ) تعهدات پیمانکار :**

1-7- شرایط اختصاصی و پیوست های قرارداد جزء لاینفک این قرارداد بوده و برای طرفین لازم الاجرا می باشد .

2 – 7 – تعداد افراد شاغل در آشپزخانه و آبدارخانه حداقل 9 نفر طبق جدول شماره 3 خواهد بود و پیمانکار موظف است که در ایام قرارداد طوری برنامه ریزی نماید که خللی در امور تغذیه کارفرما پیش نیاید .

3-7- پیمانکار موظف است نیروهای بکارگیری شده را قبلاً به کارفرما معرفی نماید تا مراحل گزینش آنها انجام گیرد.

4 – 7 – تهیه کارت بهداشتی و سلامت کارکنان و داشتن گواهی بهداشتی جزء تعهدات الزامی پیمانکار 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.

5-7-داشتن کارت بهداشتی حتی برای نیروهایی که به طور آزمایشی مشغول به کار می شوند الزامی است.

6-7-هزینه های مربوط به اخذ کارت بهداشتی بصورت شش ماهه بعهده پیمانکار می باشد.

7 -7 – فهرست لوازم و تجهیزات همراه با تاسیسات برودتی و ساختمانی در لیستی جداگانه تحویل پیمانکار 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 تحویل می گردد و در پایان قرارداد باید طبق صورتجلسه ای سالم تحویل کارفرما نماید. پس از صورتجلسه در صورتی که به ساختمان آشپزخانه در اثر سهل انگاری 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 و تاسیسات مربوط به ساختمانها و هر آنچه از امین اموال طی صورت جلسه ای دریافت کرده باشد، در اختیار پیمانکار قرار می گیرد و در پایان قرارداد بایستی سالم مسترد گردد.

8– 7– کلیه کسورات قانونی ناشی ازاجرای قرارداد اعم ازبیمه،مالیات وغیره ... بعهده پیمانکار میباشد .

9 –7 – پیمانکار متعهد می گردد توانایی اجرای موضوع قرارداد و پرداخت حداقل دو ماه دستمزد و کسورات قانونی کارگران را بدون دریافت وجهی از کارفرما دارا می باشد .

10 – 7– پیمانکار اقرار و متعهد به صحت و سقم اطلاعات و مدارک در طول مناقصه و قرارداد را نموده و در صورت اثبات هر گونه فساد اطلاعاتی و مغایرت در ارائه مدارک و اطلاعات ارسالی مسئولیت و عواقب قانونی آن را در هر زمان به عهده می گیرد .

11 – 7 – باتوجه به اهمیت انجام به موقع و دقیق امورات در صورتی که پیمانکاربه هریک از تعهدات خود به طور کلی یا جزئی عمل ننماید کارفرما مراتب را به پیمانکار اخطار و در صورت عدم حصول نتیجه کارفرما می تواند رأساً نسبت به انجام آن قسمت از امور اقدام و مبلغ هزینه به اضافه 40% مبلغ فاکتور و خسارت وارده را از اجرت ماهانه و مطالبات پیمانکار کسر نماید و در صورتی که اخطارهای صادرشده از دو فقره تجاوز نماید قرارداد از طرف کارفرما فسخ و تضمین حسن انجام تعهدات پیمانکار به نفع کارفرما ضبط خواهد شد .

12 – 7– پیمانکار متعهد می گردد مشمول ممنوعیت های قانونی ناشی از قانون منع مداخله کارکنان در معاملات دولتی مصوب 1337 نمی باشد .

13 –7 – کلیه کارگران تحت امر پیمانکار بایستی دارای کارت پایان خدمت ، یا معافیت و سلامت بوده و هیچگونه تعهد خدمتی دیگر در ادارات و سازمانهای دیگر نداشته باشند و کلیه کارکنان و عوامل ملزم به رعایت شئونات اخلاقی ، اسلامی ، ایمنی ، اصول بهداشتی و مقررات جاری اداری می باشند و در صورت عدم رضایت کارفرما از هریک ازافراد شاغل ، پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به اخراج فرد مورد نظر اقدام که در این صورت کلیه مزایا و مطالبات قانونی متعلقه به فرد اخراجی به عهده پیمانکار است و پیمانکار حق بکارگیری وی را در سایر واحدهای دانشگاه ندارد .

14 – 7 – حقوق و مزایای متعلقه کارکنان تحت پوشش (حقوق-عیدی – سنوات- شیفت گردان- اضافه کار و ... ) مطابق با قانون کار به طور کامل حداکثر تا پایان هرماه پرداخت گردد. بدیهی است که تایید صورتحساب پیمانکار هرماه منوط به ارائه لیست بانکی پرداخت حقوق و بیمه کارکنان می باشد.

15-7 - پیمانکار موظف به لحاظ افزایش حداقل حقوق دستمزد کارگران اعلامی از وزارت کار، تعاون و رفاه اجتماعی در قیمت پیشنهادی مناقصه می باشد.

16 – 7 – پیمانکار به هیچ عنوان حق واگذاری و انتقال تمام یا قسمتی از تعهدات مورد قرارداد رابغیر ندارد .

17-7 – پس از اتمام قرارداد چنانچه به هر دلیلی برگزاری مناقصه و انتخاب پیمانکار جدید با تاخیر مواجه شود پیمانکار مکلف است حداکثر تا سه ماه تا تعیین پیمانکار جدید طبق شرایط قرارداد، موضوع قرارداد را ادامه دهد.

18 - 7 - پيمانكار موظف است حداكثر تا ده روز پس از عقد قرارداد با تمامي افرادي كه به انجام امور مربوطه بكار خواهد گرفت قرارداد كار منعقد نموده و يك نسخه از آن را به اداره كار و امور اجتماعي و يك نسخه نيز به کارفرما تسليم نمايد و ضمناً كليه مزاياي مربوطه شغلي از قبيل ( اضافه كاري – شيفت گرداني و ... ) به عهده پيمانكار ميباشد.

19 - 7 - نظارت بر اجراي كل قرارداد بر عهده كارفرما بوده و كليه پرداختهاي موضوع قرارداد پس از تائيد كارفرما صورت خواهد گرفت .

20 - 7 - پيمانكار اقرار نمود از شرح وظايف امور موضوع قرارداد اطلاع كافي داشته و به بهانه عدم اطلاع نميتواند مدعي گردد .

21 – 7 - پيمانكار موظف به رعايت كليه قوانين و مقررات جاري در انجام موضوع قرارداد بوده و مسئوليت حقوقي و جزائي ناشي از عدم رعايت قوانين و مقررات مزبور بعهده پيمانكار ميباشد .

22 – 7 - هر گونه افزايش حقوق و دستمزد کارگرانی كه جهت اجراي موضوع قرارداد به كار گماره ميشوند و همچنين پاداش عيدي و سنوات به صورت تناسبي ( بر مبناي ميزان كاركرد ) در طول مدت قرارداد به عهده پيمانكار ميباشد .

23 –7– پیمانکار بر کلیه بندهای ذکر شده در این قرارداد و شرایط اختصاصی اطلاع کامل داشته و در جریان مفاد قرارداد هر گونه ادعائی مبنی بر عدم اطلاع از موضوع ، قابل قبول نبوده و با رضایت کامل اقدام به امضای قرارداد نموده است .

24 – 7 – پیمانکار کلیه خیارات قانونی من جمله خیارات غبن فاحش و سایر خیارات را از خود ساقط و هر گونه مسئولیت حقوقی و جزائی حاصله از اجرای موضوع قرارداد به عهده ایشان می باشد .

25 – 7 – ضمن عقد خارج لازم ، پیمانکار به کارفرما وکالت می دهد که در صورت امتناع از پرداخت حقوق و مزایای کارگران تحت امر در طول مدت قرارداد طبق آخرین دستورالعمل های ابلاغی درخصوص حقوق و مزایا کارگران و سایر کسورات قانونی کارفرما به نیابت از پیمانکار از محل تضمین و مطالبات پیمانکار پرداخت نماید به همین منظور قبل از عقد قرارداد پیمانکار وکالت نامه بلاعزل به شماره مورخه در دفترخانه اسنادرسمی شهرستان تنظیم و تحویل کارفرما نموده است .

26-7**-** پیمانکار متعهد است به صورت ماهانه فایل تنظیم شده جهت ارائه به سازمان بیمه تأمین اجتماعی را پس از تائید امورمالی واحد مربوطه همزمان در سایت اداره کل منابع انسانی وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی به آدرس [hrcompany.behdasht.gov.ir](http://karkonan.behdasht.gov.ir) نیز بارگذاری نموده واطلاعات تکمیلی مورد نیاز را وارد نمایند .

27-7-در صورتی که پیمانکار در خصوص تعهدات خود در مورد هریک از بندهای قرارداد سهل انگاری نماید و کارفرما ناگزیر راساً اقدام نماید مبلغ هزینه شده به اضافه 40% مبلغ فاکتور از مطالبات ماهانه پیمانکار کسر می گردد و در صورتیکه پیمانکار در خصوص هر یک از تعهدات خود تخطی نماید و در این خصوص جریمه ای مشخص نشده باشد کارفرما راساً اقدام و یک درصد از مطالبات همان ماه پیمانکار کسر خواهد کرد. بدیهی است اجرای این بند نافی از اجرای سایر جرایم و موارد قانونی نخواهد بود.

28-7- در ماه مبارک رمضان غذای پرسنل و برخی از بیماران در دو وعده افطار و سحری طبق برنامه ارائه شده از جانب کارفرما خواهد بود که از نظر مبلغ ، افطاری برابر با صبحانه و شام و سحری برابر با ناهار خواهد بود .

**ماده8 ) سایرشروط :**

1-8- در صورتیکه تعداد غذای توزیع شده به دلیل سهل انگاری پیمانکار از آمار ارائه شده به پیمانکار کمتر باشد، پیمانکار موظف است نسبت به تهیه غذای توزیعی که نوع آن توسط کارفرما مشخص می شود، اقدام و بعلاوه به ازای هر وعده غذایی ، مبلغ پانصد هزار ریال از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. چنانچه آمار غذای توزیع شده یک روز به دلیل کاهش آمار کمتر از آمار اعلام شده به پیمانکار باشد، پیمانکار حق فروش هیچگونه غذای اضافه را ندارد و باید مازاد غذا را به کارشناس تغذیه تحویل نماید.

2-8-اقامتگاه پیمانکاروشماره تلفن همان است که درنامه اعلام قیمت وعنوان قراردادذکرشده است وهرگونه نامه ومکاتبه پستی ویاازطریق دیگربه آدرس قانونی پیمانکار ارسال گردد ابلاغ شده تلقی میگرددوپیمانکارمتعهد است درصورت تغییرمحل ویاشماره تلفن مراتب رابه کارفرما حداکثرظرف 48 ساعت پس ازجابجائی وتغییرمحل اعلام نماید.

3-8- اسناد مناقصه جزء لاینفک قرارداد می باشد.

**ماده 9 ) فسخ قرارداد :**

1-9- چنانچه هریک از طرفین از اجرای مفاد قرارداد خودداری نماید طرف دیگر انجام تعهدات را مکتوباً طی دو فقره نامه هر کدام به فاصله 2 هفته از تاریخ ابلاغ ، در خواست خواهد نمود .

2-9-در صورتیکه بعد از صدور اخطاریه های موضوع بند فوق هر یک از طرفین به تعهدات خود عمل ننمایند طرف دیگر می تواند با ارائه دلایل و مدارک مستندو متقن فسخ قرارداد را از کمیسیون موضوع ماده94آیین نامه مالی معاملاتی دانشگاه در خواست نماید.کمیسیون بعد از رسیدگی به دلایل و مدارک ابرازی ،اتخاذ تصمیم خواهد نمود .نظر کمیسیون ،نظر داوری تلقی گردیده وبرای طرفین لازم الاتباع می باشد.

3-9-چنانچه کارفرما فسخ قرارداد را به شرح فوق از کمیسیون موضوع ماده 94 در خواست نموده باشد و رای کمیسیون ، دال برتأیید و قبول نظر کارفرما باشد ، کارفرما می تواند ضمن فسخ قرارداد، ضمانتنامه موضوع ماده (5) این قرارداد وسایر سپرده های پیمانکار را بدون مراجعه به مراجع قضایی به نفع خود ضبط نماید.

4-9- چنانچه از لحاظ قوانین و دستور العمل های ابلاغی واگذاری موضوع قرارداد،کلاً کان لم یکن تلقی گردد، کارفرما می تواند با اطلاع کتبی یک ماه قبل به پیمانکار ، قرارداد را به صورت یکجانبه فسخ نماید .

**ماده 10) نحوه حل اختلاف:**

طرفین قرارداد، مستنداً به مواد 454 و 455 آئین دادرسی دادگاههای عمومی و انقلاب مصوب سال1379، کمیسیون موضوع ماده 94 آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاههای علوم پزشکی را به عنوان داور، جهت حل اختلافات احتمالی تعیین می کنند ودر صورت بروز اختلاف ، رای کمیسیون مذکور برای طرفین ، لازم الاتباع می باشد.

**تبصره :** در صورتیکه هریک از طرفین ، ظرف یک ماه از ابلاغ نظر کمیسیون ، از اجرای آن خودداری نماید طرف دیگر می تواند اجرای آن را از مراجع ذیصلاح درخواست نماید .

**ماده 11 ) فورس ماژور ( بروز حوادث قهری ) :**

منظور از موارد غیرپیش بینی و فورس ماژور عبارت است از هرگونه حادثه یا واقعه غیرقابل پیش بینی و خارج از اراده طرفین است که اجرای قرارداد یا انجام تعهد را به طور دائم یا موقت غیر ممکن می سازد و مرجع تشخیص دانشگاه خواهد بود .

**ماده 12 ) مواد و تبصره های قرارداد :**

این قرارداد در 12 ماده و 45 بند و در 6 نسخه 6 صفحه ای و ... صفحه پیوست ها و شرایط اختصاصی که جزء لاینفک این قرارداد می باشد ، تنظیم ، امضاء و مبادله گردید و هر نسخه حکم واحد را دارد و و به موجب ماده 10 قانون مدني و بعد ازتأیید مدیریت حقوقی و ثبت در دبیرخانه ستاد مرکزی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل از شروع مدت قرارداد برای طرفین لازم الاجرا می باشد.

**مهر و امضاء پیمانکار مهر و امضاء کارفرما**

**قرارداد تأمین اقلام مصرفی غذایی بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400**

این قرارداد به استناد صورتجلسه گشایش مناقصه به شماره ...... فی مابین ....................... به نمایندگی ........................ با سمت ............................ که منبعد در این قرارداد ( کارفرما ) نامیده می شود از یک طرف و شرکت ..... به نمایندگی آقای / خانم ........... به شماره شناسنامه ..... و کد ملی ....... نام پدر ....... و شماره ثبت ....... به آدرس ....... و شماره تلفن ثابت ....... و همراه ...... که منبعد در این قرارداد ( پیمانکار ) نامیده می شود با شرایط زیر منعقد می گردد.

**ماده 1 ) موضوع قرارداد**

موضوع قرارداد عبارت است از تأمین اقلام مصرفی غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد بر اساس برنامه های غذایی ارائه شده و تعداد پرس های غذایی و سایر موارد مندرج در پیوست قرارداد و شرایط اختصاصی قرارداد که جزء لاینفک این قرارداد بوده و به شرح جدول ذیل می باشد:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| وعده غذایی | میانگین تعداد پرس (ماهانه ) | **مبلغ تأمین اقلام مصرفی غذایی (به ريال)** | |
| ماهانه ( بر حسب ریال ) | سالانه( بر حسب ریال ) |
| **صبحانه** | **4500** |  |  |
| **ناهار** | **9000** |  |  |
| **شام** | **7500** |  |  |
| **جمع مبلغ پیشنهادی** | |  |  |

**ماده 2 ) مدت قراداد**

مدت زمان انجام قرارداد به مدت  **یک سال شمسی** می باشد که از تاریخ **01/06/1400** شروع و در تاریخ **31/05/1401** خاتمه می یابد.

**ماده 3 ) مبلغ قرارداد**

1-3 - مبلغ کل قرارداد طبق قیمت پیشنهادی پیمانکار ....... ریال به حروف ........... ریال می باشد که پس از کسر کسورات قانونی و انجام تعهدات و تأمین رضایت کارفرما در وجه پیمانکار قابل پرداخت می باشد .

2-3 –پرداخت مبلغ مالیات بر ارزش افزوده در صورت ارائه مدارک قانونی توسط پیمانکار ، بر عهده کارفرما می باشد .

3-3- کلیه مطالبات پیمانکار پس از کسر کسورات قانونی به حساب شماره ........................ نزد بانک .......... شعبه ............. به نام .................... واریز خواهد شد .

**ماده 4 ) تعهدات پیمانکار**

1-4- شرایط اختصاصی و پیوست های قرارداد جزء لاینفک این قرارداد بوده و برای طرفین لازم الاجرا می باشد .

2-4- در صورتی که هر کدام از اقلام مواد غذایی در طول مدت قرارداد بنا به تشخیص ، توسط کارفرما تهیه شود، مبلغ مقادیر خریداری شده از رقم قرارداد کسر می گردد.این کاهش مبلغ قرارداد مشمول بند 25% کاهش و یا افزایش قرارداد نمی باشد.

تبصره: پیمانکار موظف است در صورت معرفی توسط کارفرما به مراجع دولتی نسبت به خرید اقدام کرده و در صورتی که هزینه توسط کارفرما پرداخت گردد، مابه‌التفاوت هزینه از صورت وضعیت پیمانکار حذف می‌گردد.

3-4- کلیه هزینه‌های بارگیری،حمل،تخلیه ونگهداری تازمان تحویل وهمچنین چیدمان مواددرانبار کارفرما برعهده پیمانکار می باشد.

4-4- کلیه کسورات قانونی ناشی از این قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد.

5- 4 - پیمانکار موظف است کالاها و مواد مصرفی را از محصولات استاندارد و مرغوب که بر اساس شرايط اختصاصي میباشد انتخاب و تهیه نماید .

6-4- پیمانکار حق واگذاري موضوع قرارداد را به اشخاص ديگر كلاً يا جزئاً (اعم از حقيقي يا حقوقي) ندارد .

7-4- پیمانکار تعهد می نماید مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب 22 دیماه 1337 نمی باشد.

8-4 - هر گونه تغيير در وضعيت پیمانکار مي‌بايستي ظرف مدت 5 روز كتباً به کارفرما اعلام گردد. بديهي است عواقب و مسئوليت‌هاي ناشي از عدم رعايت اين بند به عهده پیمانکار مي‌‌باشد .

9-4-پیمانکار متعهد به رعايت نظام‌هاي جاري کارفرما و حفظ اسرار و نكات ايمني مي‌‌باشد .

10-4-پیمانکار موظف است در صورت عدم پرداخت صورت وضعيت ماهانه توسط کارفرما تا 2 ماه توان مالي لازم جهت ارائه خدمت را داشته و در اين مدت نسبت به ارائه خدمت براساس مفاد قرارداد اقدام نمايد .

11-4-پیمانکار با علم و اطلاع کامل نسبت به ارائه قيمت تأمین اقلام مصرفی که در فرم پيشنهاد قيمت در مناقصه ارائه نموده ، مبادرت به امضاء قرارداد نموده است.

12-4-پیمانکار یک نفر را بعنوان نماینده تام‌الاختیار خود جهت پاسخگوئی و ایجاد هماهنگی‌های لازم در انجام امور تأمین موضوع قرارداد کتباً به کارفرما معرفی می‌نماید.

13-4-پیمانکار مکلف است در تحويل کالاهای مندرج در قرارداد نهایت دقت و هماهنگی را با نماینده کارفرما به عمل آورده به نحوی که حداقل تمامی مواد اولیه غذایی مورد نیاز در انبار موجود باشد.

14-4-کلیه کالاهای مندرج در قرارداد در ساعات اداری و با نظر ناظرين قرارداد وارد انبار میگردد.

15-4-در انتقال مواد تهیه شده بایستی نهایت دقت مبذول گردد به نحوی که از هر جهت رعایت موازین بهداشتی به عمل آمده و مورد تایید نماینده کارفرما باشد.

16-4-تاخیر کارفرما در پرداخت صورت وضعيت هاي ارائه شده ، رافع مسئولیت پیمانکار در خصوص تأمین اقلام مصرفی غذایی نخواهد بود.

17-4-پیمانکار متعهد می‌گردد توان مالی متناسب با موضوع قرارداد را دارا باشد.

18-4-پیمانکار با علم و اطلاع نسبت به ارائه خدمات و مبلغ قرارداد مبادرت به امضاء قرارداد نموده است.

19-4 - پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما پس از اتمام قرارداد تا تعيين پیمانکار جديد به مدت 3 ماه برابر مفاد و  
قیمت های موجود در اين قرارداد به ارائه خدمت ادامه دهد .

20-4-در صورتی که پیمانکار در خصوص تعهدات خود در مورد هریک از بندهای قرارداد سهل انگاری نماید و کارفرما ناگزیر راساً اقدام نماید مبلغ هزینه شده به اضافه 40% مبلغ فاکتور از مطالبات ماهانه پیمانکار کسر می گردد و در صورتیکه کارفرما در خصوص هر یک از تعهدات خود تخطی نماید و در این خصوص جریمه ای مشخص نشده باشد کارفرما راساً اقدام و یک درصد از مطالبات همان ماه پیمانکار کسر خواهد کرد. بدیهی است اجرای این بند نافی از اجرای سایر جرایم و موارد قانونی نخواهد بود.

**ماده 5 ) تعهدات کارفرما**

1-5- کارفرما متعهد می شود پرداخت های مربوط به ماده 3 قرارداد را در موعد مقرر انجام دهد.

2-5- کارفرما متعهد مي‌شود اطلاعات لازم را جهت انجام موضوع قرارداد در اختيار پیمانکار قراردهد .

3-5- کارفرما باید در طول فرایند تهیه و تحویل مواد اولیه به طور مستمر بر کیفیت و کمیت آنها نظارت نماید و پیمانکار مکلف به همکاری است.

**ماده6 ) سایر شروط**

1-6- کارفرما در صورت نیاز می تواند نسبت به افزایش یا کاهش حجم قرارداد تا 25% اقدام نماید.

2-6- پیمانکار ضمن اقرار به اطلاع و آگاهی کامل از مفاد قرارداد کافه خیارات قانونی از جمله خیار غبن فاحش را از خود سلب نموده و حق هر گونه ادعای بعدی را نخواهد داشت.

3-6- پیمانکار حق افزایش قیمت موضوع قرارداد در مدت قرارداد تحت هیچ شرایطی نداشته و مکلف به تحویل و انجام آن می باشد.

4-6- اسناد مناقصه جزء لاینفک قرارداد می باشد.

**ماده 7 – ضمانت اجرای قرارداد**

پیمانکار تعهد می نماید همزمان با عقد قرارداد ضمانت نامه معتبر بانکی به ارزش 10% مبلغ قرارداد را به عنوان ضمانت حسن انجام تعهدات در اختیار کارفرما قرار دهد. ( ضمانت نامه شماره ............ به مبلغ ........... ریال به حروف .......... ریال عهده بانک ....... شعبه ...... دریافت گردید.)

**ماده 8 ) فورس ماژور**

منظور از موارد غیرپیش بینی و فورس ماژور عبارت است از هرگونه حادثه یا واقعه غیرقابل پیش بینی و خارج از اراده طرفین است که اجرای قرارداد یا انجام تعهد را به طور دائم یا موقت غیر ممکن می سازد و مرجع تشخیص دانشگاه خواهد بود .

**ماده 9 ) حل اختلاف**

طرفین قرارداد، مستنداً به مواد 454 و 455 آئین دادرسی دادگاههای عمومی و انقلاب مصوب سال1379، کمیسیون موضوع ماده 94 آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاههای علوم پزشکی را به عنوان داور، جهت حل اختلافات احتمالی تعیین می کنند ودر صورت بروز اختلاف ، رای کمیسیون مذکور برای طرفین ، لازم الاتباع می باشد.

تبصره : در صورتیکه هریک از طرفین ، ظرف یک ماه از ابلاغ نظر کمیسیون ، از اجرای آن خودداری نماید طرف دیگر می تواند اجرای آن را از مراجع ذیصلاح درخواست نماید .

**ماده 10) نحوه فسخ**

1-10- چنانچه هریک از طرفین از اجرای مفاد قرارداد خودداری نماید طرف دیگر انجام تعهدات را مکتوباً طی دو فقره نامه هر کدام به فاصله 2 هفته از تاریخ ابلاغ ، در خواست خواهد نمود .

2-10-در صورتیکه بعد از صدور اخطاریه های موضوع بند فوق هر یک از طرفین به تعهدات خود عمل ننمایند طرف دیگر می تواند با ارائه دلایل و مدارک مستندو متقن فسخ قرارداد را از کمیسیون موضوع ماده94آیین نامه مالی معاملاتی دانشگاه در خواست نماید.کمیسیون بعد از رسیدگی به دلایل و مدارک ابرازی ،اتخاذ تصمیم خواهد نمود .نظر کمیسیون ،نظر داوری تلقی گردیده وبرای طرفین لازم الاتباع می باشد.

3-10-چنانچه کارفرما فسخ قرارداد را به شرح فوق از کمیسیون موضوع ماده 94 در خواست نموده باشد و رای کمیسیون ، دال برتأیید و قبول نظر کارفرما باشد ، کارفرما می تواند ضمن فسخ قرارداد، ضمانتنامه موضوع ماده (7) این قرارداد وسایر سپرده های پیمانکار را بدون مراجعه به مراجع قضایی به نفع خود ضبط نماید.

4-10- چنانچه از لحاظ قوانین و دستور العمل های ابلاغی واگذاری موضوع قرارداد،کلاً کان لم یکن تلقی گردد، کارفرما می تواند با اطلاع کتبی یک ماه قبل به پیمانکار ، قرارداد را به صورت یکجانبه فسخ نماید .

**ماده 11 ) مشخصات و نشانی طرفین قرارداد**

نشانی طرفین قرارداد همان است که در صدر قرارداد ذکر گردیده است و در صورت تغییر در آن ، طرفین ملزمند نسبت به اطلاع همدیگر حداکثر تا 72 ساعت اقدام نمایند در غیر این صورت هر گونه مکاتبه به آدرسهای ذکر شده ابلاغ شده تلقی می گردد.

**ماده 12 ) مفاد و تعداد بندهای قرارداد**

این قرارداد در 12 ماده و 34 بند و در 6 نسخه 4 صفحه ای و ..... صفحه پیوست ها و شرایط اختصاصی که جزء لاینفک این قرارداد می باشد ، تنظیم ، امضاء و مبادله گردید و هر نسخه حکم واحد را دارد و و به موجب ماده 10 قانون مدني و بعد ازتأیید مدیریت حقوقی و ثبت در دبیرخانه ستاد مرکزی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل از شروع مدت قرارداد برای طرفین لازم الاجرا می باشد.

**مهر و امضاء پیمانکار مهر و امضاء کارفرما**

**شرایط اختصاصی انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریال سال 1401 - 1400**

تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع کلیه مواد غذایی موضوع قرارداد بعهده پیمانکار بوده و باید کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را رعایت کرده و هرگونه فعالیت پیمانکار در خصوص قرارداد باید به تایید کارفرما رسیده باشد . نظارت مستقیم بر کار پیمانکار بر عهده کارشناسان تغذیه و رئیس امور عمومی واحد می باشد. همچنین نظارت عالیه به طور کلی و از جمیع جهات بر عهده کمیته ای متشکل از نماینده مدیریت بیمارستان و امور مالی و حراست وکارشناس تغذیه می باشد و پیمانکار مکلف به اعمال نظرات ناظرین و کمیته موصوف می باشد. لذا عدم اجرای تذکرات ناظرین و یا کمیته به منزله نقض تعهد است و میتواند منتهی به اعمال ضمانت اجرایی قراردادی و یا قانونی گردد.

تبصره : چک لیست پیوست جهت نظارت کامل بر انجام امور توسط کارفرما بصورت روتین کامل میگردد بدیهی است امتیازات داده شده در تایید گواهی کار پیمانکار تاثیر مستقیم دارد .درصورت پایین بودن متوسط امتیازات از 70 ، موضوع در کمیته نظارت مطرح و متناسب با آن به ازای هر یک امتیاز پایین تر از 70، یک درصد از کل پرداختی همان ماه کسر می گردد.

1. 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.
2. کلیه مواد اولیه مورد نیاز پس از عقد قرارداد و حداقل یک هفته قبل از شروع به کار توسط پیمانکار وارد محل طبخ و توزیع غذا گردد.
3. در صورت صلاحدید کارفرما در مواقع ضروری مانند تعمیرات یا سم پاشی آشپزخانه، بهتر است پیمانکار مکانی برای جابجایی داشته باشد در غیر اینصورت به محلی که توسط کارفرما تعیین میگردد باید نقل مکان نماید و تهیه کلیه امکانات مورد نیاز جهت پخت در محل جدید به عهده پیمانکار می باشد.
4. برنج تهیه شده توسط پیمانکار الزاماً باید ( 50% ایرانی درجه یک اعلا هاشمی و 50% خارجی مرغوب ) و مورد تایید نماینده کارفرما باشد. بدیهی است درصورت عدم تایید برنج توسط کارفرما پس از یک مرتبه تذکر کتبی مبنی بر تعویض نوع برنج، در صورت رعایت نکردن تذکر ، کارفرما مجاز است کل هزینه برنج مصرفی را کسر نماید و در صورت تکرار ضمانت های اجرایی دیگر قرارداد و یا قانونی اعمال می گردد.

تبصره: در صورتیکه به هر دلیل کارفرما تصمیم به استفاده از برنج خارجی به هر نسبت بگیرد پیمانکار موظف به اجرا می باشد.(در صورت اجراء بایستی مبلغ تفاوت از کل مبلغ هر یک کم شود. )

1. پیمانکار به هیچ وجه مجاز به خروج مواد اولیه غذایی یا غذای تهیه شده از بیمارستان امام و شهداء نمی باشد، مگر در موارد استثنایی که مواد اولیه مورد تایید کارفرما نباشد، در اینصورت با برگ خروج و مجوز می تواند آن مواد غذایی را خارج نماید و در غیر اینصورت به ازاء هر بار مشاهده مبلغ پنج میلیون ریال از دریافتی پیمانکار کسر میگردد. این وجه التزام مانع اجرای سایر الزامات مربوط به ایفاء تعهدات نمی باشد.
2. محل آماده سازی مواد اولیه و طبخ غذا، آشپزخانه بیمارستان شهداء می باشد لیکن چنانچه به هر دلیلی از جمله قطع گاز یا برق و ... امکان آماده سازی و یا طبخ درآشپزخانه محل تعیین شده، نباشد، به هرحال پیمانکار مکلف است غذای مرکز را در محل مناسب دیگری تامین و طبق روال معمول توزیع نماید.
3. پیمانکار حق استفاده از آشپزخانه را به منظور نگهداری و آماده سازی مواد اولیه و طبخ غذا برای خارج از مفاد قرارداد را ندارد، همچنین به غیر از موارد فوق الذکر حق ندارد غذاهایی که در جای دیگر پخت شده را در محل تعیین شده توسط کارفرما توزیع نماید و در صورت انجام این عمل کل هزینه غذای آن وعده از پرداختی ماهانه پیمانکار کسر میگردد.
4. آمار میزان غذایی که پیمانکار موظف به تهیه آن می باشد، قبل از پخت توسط واحد تغذیه به نماینده پیمانکار تحویل میگردد و هرگونه تغییر در برنامه طی 24 ساعت قبل از پخت توسط کارفرما بلامانع می باشد.

تبصره1: حجم بسته بندی مواد اولیه مانند رب گوجه یا روغن مایع به گونه ای باشد که پس از باز شدن، در کمترین زمان ممکن به مصرف رسد.

تبصره2 : نظارت بر کیفیت و کمیت غذا توسط کارشناس تغذیه انجام میگردد.

1. هزینه آب، برق و گاز آشپزخانه بر اساس کنتورهای مربوط محاسبه شده و پیمانکار متعهد به پرداخت هزینه های مربوطه می باشد. لازم به تذکر است در صورتی که در آشپزخانه کنتور جداگانه نصب نشده باشد 1%(یک درصد) مبلغ پرداخت ماهانه به عنوان هزینه آب، برق و گاز در نظر گرفته شده که پرداخت آن بر عهده پیمانکار می باشد. در این راستا پیمانکار موظف است همه ماهه پس از نهایی شدن مبلغ مورد نظر هزینه را به حساب اعلامی از طرف کارفرما (غیر قابل برداشت دانشگاه) واریز و فیش واریزی را به امورمالی شبکه بهداشت و درمان پارس آباد تحویل نماید.
2. برنامه غذایی هفتگی شامل نوع غذای روزهای مختلف هفته توسط واحد تغذیه به پیمانکار ابلاغ می گردد. تکرار یک نوع غذا در برنامه غذایی هفتگی بستگی به نظر کارشناسان تغذیه دارد . در صورتیکه در موارد خاص به هر دلیل 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 غذا محاسبه نمی گردد. ارائه قیمت پیشنهادی غذاها در مناقصه توسط پیمانکار هیچ گونه تعهدی برای کارفرما مبنی بر گنجاندن در برنامه هفتگی نمی باشد.
3. در صورتی که پیمانکار در خصوص تهیه غذا در هر وعده غذایی یا میان وعده به تعهدات خود عمل ننماید کارفرما راساً نسبت به تهیه غذا اقدام نموده و کلیه هزینه ها به اضافه 50% هزینه همان غذا از مطالبات شرکت کسر میگردد. این امر مانع از اعمال سایر جریمه های نقض تعهدات، نمی باشد.
4. پیمانکار مکلف است قیمت پیشنهادی را با توجه به شرایط یاد شده از جمیع جهات و با در نظر گرفتن شرایط اقتصادی و نوسانات قیمتی حاکم بر بازار کالاهای مورد نیاز در نظر بگیرد، لذا پیش بینی نرخ تورم و افزایش احتمالی قیمت ها بر عهده وی می باشد. بنابراین پس از اتمام مناقصه و انعقاد قرارداد پیمانکار ملزم است تا پایان مدت قرارداد تعهدات خود را مطابق قیمت پیشنهادی اولیه به انجام برساند .
5. کلیه غذاهای مورد نیاز بیمارستان امام و شهداء 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.

تبصره 1: کارفرما اختیار دارد که از بین لیست غذای پیشنهاد شده بسته به نظر سنجی های انجام شده نوع و چیدمان برنامه غذایی را انتخاب و یا حذف نماید و ملاک پرداخت، نوع غذا و تعداد غذای سفارش داده شده می باشد.

تبصره 2 : در صورت تقاضای کارفرما مبنی بر پخت چند نوع غذا در یک وعده به صورت همزمان که در راستای برنامه اعتبار بخشی واحد تغذیه باشد، پیمانکار موظف به تهیه و توزیع همزمان می باشد.

تبصره 3 : چنانچه کارفرما جدا از آنالیز اعلام شده نیاز به تهیه غذای خاص ( مراسمات ) داشته باشد، پیمانکار موظف به تهیه و توزیع آن است.

تبصره4 : در صورت صلاحدید کارفرما نسبت به کاهش یا افزایش آنالیز مواد اولیه مصرفی در تهیه غذاها پیمانکار موظف است طبق نظر کارفرما عمل نماید.

1. پیمانکار مکلف می باشد توزیع وعده های غذایی را در ساعات اعلام شده از طرف کارفرما رعایت نماید.

تبصره: تعداد نیرو بر اساس **جدول شماره 3** می باشد که کیفیت فنی آنها می بایست مورد تایید کارفرما باشد.

پیمانکار متعهد است امور مرتبط با نیروی انسانی شرکت را 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 |
| 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 فیمابین پیمانکار 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 واحد های 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 روحی و جسمی کامل و همچنین حسن اخلاق و رفتار برخوردار بوده و مورد تائید کارفرما باشند. * کلیه افراد بکارگیری شده توسط پیمانکار باید *مرد* باشند . * لازم است کلیه شئونات اداری، اسلامی و مقررات محل کار از جمله پوشیدن لباس متحدالشکل وسایر موارد مشابه را به دقت رعایت نمایند. * ضمناً در صورت عدم رضایت کارفرما واعلام پایان کار ، هر یک از کارکنان پیمانکار می بایست ظرف مدت 48 ساعت نسبت به جایگزینی فرد مزبور با تائید کارفرما اقدام نماید و فرد جایگزین جهت امور آشپزخانه توجیه شده باشد. * پیمانکار نمی تواند از یک پرسنل در دو محل کاری استفاده نماید و پرسنل می بایست در ساعت کاری آشپزخانه در همان آشپزخانه مشغول بکار شود. * در کلیه مراحل آماده سازی غذا، حضور و تردد افراد غیر مسئول به محیط آشپزخانه اکیداً ممنوع بوده و پیمانکار موظف است از آن جلوگیری نماید. |
| 3 | نیروی متخصص سرآشپز و آشپز | * پیمانکار موظف است سرآشپز و آشپز های خود را از بین نیروهای تخصصی و آموزش دیده (دارای مدرک فنی و حرفه ای یا سازمان حج و زیارت ) و با تجربه کاری مفید انتخاب نماید و کارفرما حق دارد بر فرایند انتخاب آنها نظارت دقیق داشته ویا امتحان عملی بگیرد. * مهارت های سرآشپز و آشپز، باید به تائید کارشناس تغذیه برسد. * سرآشپز یا آشپز باید تا پایان پخت غذای شام در محل آشپزخانه حضور داشته و حق ندارند فرایند پخت غذای شام را به کارگران واگذار نموده و آشپزخانه را ترک کنند. * کارگران خدمات آشپزخانه، بطور همزمان حق دخالت در امور طبخ و توزیع غذا را ندارند. * باید وظایف تخصصی سرآشپز، آشپز، کمک آشپز، کارگر آشپزخانه ،کارگر آبدارخانه و توزیع غذا و کارگر نظافتچی محیط آشپزخانه، از هم تفکیک گردد و لیست نیروها و شرح وظایف آنها به تائید کارشناس تغذیه برسد. * پیمانکار موظف به معرفی نیروی جایگزین با لحاظ تمامی شرایط اعلامی در مناقصه در صورت درخواست کارفرما باشد.در هر صورت مجموع نیروهای به کار گیری شده توسط پیمانکار بایستی مطابق با جدول شماره 3 باشد. |
| 4 | نماینده پیمانکار | جهت نظارت بر حسن اجرای قرارداد،پیمانکار می بایست نماینده تام الاختیار خود را که دارای صلاحیت و آموزش های لازم بوده و آشنا با عملکرد سیستم خدمات تغذیه و بهداشت محیط می باشد، کتباً به کارفرما معرفی نماید. فرد مزبور می بایست ضمن حضور موثر و بازدیدهای دوره ای (الزاماً حداقل سه بار در هفته) و نظارت بر عملکرد کارگران آشپزخانه، در مواقع لزوم در محل انجام موضوع قرارداد حضور یابد. |
| 5 | کارت بهداشتی | * تهیه کارت بهداشتی و سلامت کارکنان و داشتن گواهی بهداشتی جزء تعهدات الزامی پیمانکار 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. * داشتن کارت بهداشتی حتی برای نیروهایی که به طور آزمایشی مشغول به کار می شوند الزامی است. * هزینه های مربوط به اخذ کارت بهداشتی بصورت شش ماهه ، بعهده پیمانکار می باشد. |
| 6 | حفظ ایمنی کارکنان | * پیمانکار عهده دار تامین 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 آتش نشانی در محل آشپزخانه برعهده کارفرما می باشد. |
| 7 | حقوق و مزایای پرسنل | * حقوق و مزایای متعلقه کارکنان تحت پوشش (حقوق-عیدی – سنوات- شیفت گردان- اضافه کار و ... ) مطابق با قانون کار به طور کامل حداکثر تا پایان هرماه پرداخت گردد. بدیهی است که تایید صورتحساب پیمانکار هرماه منوط به ارائه لیست بانکی پرداخت حقوق و بیمه کارکنان می باشد. * پیمانکار موظف به لحاظ نمودن افزایش حداقل حقوق دستمزد کارگران ، اعلامی از وزارت کار، تعاون و رفاه اجتماعی در قیمت پیشنهادی مناقصه می باشد. |
| 8 | انتخاب نیروهای آشپزخانه | * قرارداد واگذاری امورآشپزخانه یک قرارداد کاملاً حجمی بوده و تمامی مسئولیتهای ناشی از عملکرد کارگران آشپزخانه مستقیماً برعهده پیمانکار است. * نیروهای به کار گیری شده در آشپزخانه باید دارای صلاحیت و تائیدیه هسته گزینش باشند . |
| 9 | لباس پرسنل | * پیمانکار متعهد می باشد جهت پرسنل آشپزخانه و کارگران توزیع غذا، لباس جداگانه و روپوش مناسب همرا با اتیکت وبا تائید کارشناس ناظر تهیه نماید. * استفاده از دمپایی و لباس کار آشپزخانه در هنگام توزیع غذا ممنوع می باشد. * حداقل هر 6 ماه یکبار 2 دست لباس برای پرسنل آشپزخانه تهیه گردد. |
| 10 | اختیارات کارفرما در پرداخت دستمزد | * در صورتیکه پیمانکار در انجام تعهدات خود در قبال نیروهای آشپزخانه و پرداخت حقوق و دستمزد وکسور تامین اجتماعی مربوط ناتوان گردد و یا از پرداخت آنها خودداری نماید، کارفرما در اجرای ماده 13 قانون کار با توجه به وکالت بلاعزل ارئه شده از سوی پیمانکار مختار است راساً نسبت به پرداخت حقوق و دستمزد قانونی و لیست بیمه اقدام نموده و این مبالغ را از صورت وضعیتهای پیمانکار کسر نماید. * در این صورت، به ازای هر نفر مبلغ 000/000/1 ریال ( یک میلیون ریال) ماهانه به عنوان جریمه از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. |
| 11 | حجم نیروی انسانی | * تعداد نیروی انسانی مورد نیاز طبق شرایط اختصاصی ارزیابی می شود. * در ایام تعطیل ( به صلاحدید کارفرما ) پیمانکار موظف به تامین نیروی کافی جهت اجرای برنامه غذایی مورد تایید کارفرما بوده و تغییر برنامه غذایی به دلیل کمبود نیرو در ایام تعطیل مجاز نمی باشد. |
| 12 | بهداشت فردی | رعایت بهداشت اولیه و بهداشت محیط توسط پرسنل به عهده پیمانکار بوده و در صورت عدم رعایت در صورت مشاهده شدن موارد غیر بهداشتی از مبلغ صورت وضعیت کسر خواهد شد. |

1. کارفرما تعهدی در قبال امنیت مکان یا وسایل واگذار شده به پیمانکار ندارد لذا وظیفه حفظ و نگهداری اموال، مواد موجود و نیز رعایت ایمنی و جبران هرگونه خسارت در این رابطه بر عهده پیمانکار می باشد.
2. در صورت دیرکرد پرداخت مطالبات، پیمانکار بایستی توان مالی پرداخت کلیه هزینه های قرارداد را به مدت 2 (دو) ماه داشته باشد. تاخیر کارفرما در پرداخت ماهانه پیمانکار به هر دلیلی که باشد مانعی برای پرداخت دستمزد ماهانه کارگران از سوی پیمانکار نمی باشد.
3. پس از اتمام مدت قرارداد چنانچه به هر دلیلی برگزاری مناقصه و انتخاب پیمانکار جدید با تاخیر مواجه شود پیمانکار مکلف است حداکثر تا سه ماه تا تعیین پیمانکار جدید طبق شرایط قرارداد، موضوع قرارداد را ادامه دهد.
4. پیمانکار موظف می باشد با توجه به صلاحدید کارفرما در خصوص ارائه فهرست غذای انتخابی غذا برای بیماران بستری و پرسنل کشیک و یا مراسم خاص همکاری لازم را داشته باشد.
5. پرداخت کلیه کسورات قانونی قرارداد برعهده پیمانکار خواهد بود.
6. پیمانکار بایستی از ابتدای قرارداد یک نفر نماینده ترجیحاً کارشناس تغذیه یاکارشناس صنایع غذایی کنترل کیفیت یا صنایع غذایی تکنولوژی مواد غذایی یاشیمی مواد غذایی (الزاماً مورد تایید کارفرما باشد)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 برطرف 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 می تواند آشپزخانه را بازدید نموده و گزارش حاصل از آن را به رویت مدیریت و نماینده پیمانکار برساند.

تبصره1: نماینده باید حداقل یک شیفت کاری و نیز در ساعات مورد نیاز حسب نظر کارفرما درمحل آشپزخانه حضور داشته باشد.

تبصره2: پیمانکار موظف است یک نفر را به عنوان انبار دار از بین نیروهای موجود معرفی نماید.

تبصره3: نماینده مستقر در آشپزخانه موظف است تمامی اهتمام و همکاری خویش را با کارفرما در انجام و اجرای امورات محوله به عمل آورده در صورت عدم همکاری در کمیته تغذیه در این خصوص تصمیم گیری خواهد شد.

و تصمیم اخذ شده توسط پیمانکار قابل اجراء می باشد.

1. پیمانکار موظف است هر ماه یکبار و هر بار دو ساعت کلاسهای آموزشی مورد نیازهای تحت پوشش را در خصوص مسائل بهداشتی و تغذیه ای برگزار نماید.(تامین مدرس لازم در این خصوص بعهده پیمانکار می باشد)در صورت عدم مشاهده مستندات مربوط به تشکیل کلاسها به ازای هر ماه مبلغ یک میلیون ریال و در صورت عدم آگاهی پرسنل از دستورالعمل های ابلاغ شده به پیمانکار به ازای هر مورد مبلغ پانصد هزار ریال از حساب پیمانکار کسر میگردد.
2. ارائه گواهینامه آموزش بهداشت عمومی (40 ساعت) حداکثر دو ماه پس از شروع بکار از مراکز مورد تائید برای کلیه پرسنل الزامی می باشد و در صورت سهل انگاری با پیمانکار برخورد خواهد شد.
3. پیمانکار موظف است طی لیستی اسامی کلیه پرسنل آشپزخانه را در بدو شروع قرارداد به کارفرما معرفی نماید. کلیه پرسنل آشپزخانه در بدو شروع قرارداد باید کارت بهداشت از مرکز بهداشت و گواهی معاینات دوره ای سلامت و گواهی عدم اعتیاد را ارائه نمایند. بکارگیری نیروی جدید در حین کار توسط پیمانکار، پس از تایید کارفرما و منوط به ارئه گواهی های مورد اشاره و رضایت کارفرما میباشد در صورتیکه پیمانکار در این رابطه سهل انگاری نماید به ازای حضور هر یک از پرسنل آشپزخانه بدون گواهی در هر روز ضمن تذکر کتبی، مبلغ دو میلیون ریال از دریافتی پیمانکار کسر می گردد.
4. کلیه کارگران پیمانکار موظف به حفظ نظافت شخصی، کوتاه بودن مو و ناخن، عدم استفاده از زیورالات در هنگام کار با مواد غذایی و همچنین لباس تمیز، غیر چرک و اتو کشیده می باشد. همچنین نیروهای پیمانکار ملزم به پوشیدن لباس کار متحدالشکل که از طرف کارفرما تعیین می گردد با آرم شرکت بوده و اتیکت نام و نام خانوادگی داشته باشد ، ضمناً رعایت نظافت و بهداشت و مرتب بودن لباس الزامی است . ب
5. پیمانکار موظف به تهیه لباس فرم بشرح زیر می باشد:

الف: سرآشپز و آشپز: پیراهن – شلوار – کلاه – پیشبند – دمپایی – چکمه مخصوص به رنگ سفید و دستکش ساقه بلند خانگی – ماسک

ب: توزیع کننده غذا: پیراهن – شلوار – کلاه – پیشبند – کفش – دستکش یکبار مصرف – ماسک

پ: ظرفشو: پیراهن – شلوار – کلاه – پیشبند چرمی ضد آب – چکمه – دستکش ظرفشویی، همه به رنگ مورد تائید کارفرما

ت: کارگر نظافتچی : پیراهن – شلوار – کلاه – پیشبند – چکمه – دستکش ظرفشویی، همه به رنگ مورد تایید کارفرما

ج: تخته کار : پیراهن – شلوار – کلاه – دستکش – دمپایی - چاقو

تبصره – پیمانکار موظف است حداقل هر سه ماه نسبت به تعویض لباس پرسنل سرآشپز ، آشپز، کمک آشپز و نظافتچی آشپزخانه و پرسنل توزیع غذا اقدام نماید. چنانچه در بعضی شرایط به صلاحدید کارفرما نیاز به تعویض زودتر وسایل حفاظت فردی و لباسهای کار پرسنل آشپزخانه باشد پیمانکار باید در اسرع وقت اقدام نماید.

**بهداشت تجهیزات و مکان :**

1. جابجایی و تغییر کاربری هر یک از فضاهای آشپزخانه بدون هماهنگی کارفرما ممنوع می باشد. نظافت، ضدعفونی و شستشوی کلیه قسمتهای دیوار و کف و سقف آشپزخانه،شیشه ها، ناهار خوری، انبار، یخچالها، و سردخانه های داخل آشپزخانه و سایر محل های مورد نظر کارفرما و موضوع قرارداد و وسایل و تجهیزات با توجه به مقررات و نظر کارشناس مربوطه و تامین سطل زباله بزرگ قابل شستشو درب دارو پدال دار و کیسه زباله مناسب آن بعهده پیمانکار می باشد . در صورت عدم رعایت به ازای هر بار مشاهده برای هر مورد مجزا یک میلیون ریال از مطالبات پیمانکار کسر میگردد. کلیه ظروفی که پیمانکار حسب تذکر ناظرین قرارداد مکلف به تعویض آن می باشد، چنانچه در مهلت تعیین شده اقدام نشود کارفرما می تواند وسایل را خریداری و مبلغ آن را به علاوه 40% مبلغ فاکتور های خریداری شده از مطالبات پیمانکار کسر نماید. آخر هفته باید شستشو و نظافت کامل آشپزخانه انجام گردد و در صورت گزارش ناظر در خصوص عدم رعایت این بند قرارداد، از مطالبات ماهانه پیمانکار به مبلغ دو میلیون ریال کسر می گردد. بخصوص شستن هر هفته هود ها باید به طور کامل انجام شود.
2. در صورت نیاز به انجام آزمایش روی مواد اولیه جهت اطمینان از سلامت آن ها ، پیمانکار موظف است هزینه آزمایشات را پرداخت کرده و همکاری های لازم را به عمل آورد . در غیر این صورت کارفرما رأساً اقدام و کلیه هزینه ها به اضافه 40% از فاکتورهای مورد نظر از مطالبات پیمانکار کسر می گردد . این مهم به تشخیص واحد بهداشت محیط صورت می پذیرد .
3. در صورت اعلام کارفرما اقلامی از قبیل چای، ادویه جات ، حبوبات و کلیه مواد غذایی مصرفی باید در بسته بندی های مناسب و دارای پروانه ساخت، مهر استاندارد، تاریخ انقضاء و کلیه مجوزهای بهداشتی باشد. در صورت عدم رعایت این بند نوع غذای پخته یا توزیع شده محاسبه نمی گردد. ضمناً نمونه اقلام قبل از خرید بایستی توسط کارشناس تغذیه تایید گردد.

تبصره: تاریخ تولید مواد گوشتی منجمد که دارای تاریخ مصرف بلند مدت هستند می بایست دارای تائیدیه شرکت پشتیبانی امور دام باشد، در غیر اینصورت عودت داده می شود.

1. جمع آوری سینی ها و زباله ها از قبیل (ظروف یکبار مصرف، نان و...) حین و بعد از توزیع غذا توسط پرسنل سالن کار انجام می گردد.
2. در صورت استفاده از مواد غذایی فاقد مجوزهای قانونی و یا عدم تایید کارفرما کل هزینه غذایی آن وعده کسر میگردد.
3. پیمانکار موظف به خریداری و نصب جعبه کمک های اولیه و شارژ مستمر آن در آشپزخانه می باشد.
4. پیمانکار در طبخ غذا مجاز به استفاده از رنگ های خوراکی نمی باشد و موظف است طبق آنالیز از زعفران استفاده نماید. در صورت استفاده از رنگ های غیر مجاز به ازای هر مورد گزارش مستند مبلغ یک میلیون و سیصد هزار ریال از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. 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.
5. کلیه مواد غذایی مصرفی آشپزخانه موکداً می بایست در ساعات حضور کارشناس تغذیه و با تایید نامبرده تخلیه گردد و قبل از انتقال به انبار پیمانکار موظف است به کارفرما اطلاع داده تا مواد فوق الذکر توسط نماینده کارفرما تائید شود. بدیهی است در صورت حمل مواد غذایی به انبار بدون تایید کارفرما مبلغ پنج میلیون ریال از مطالبات پیمانکار کسر می گردد.
6. تهیه مواد شوینده ضدعفونی کننده، ابزار و لوازمات شوینده، سطلهای زباله و انتقال زباله به محل نگهداری زباله بصورت بهداشتی به عهده پیمانکار می باشد. در صورتیکه پیمانکار در جلوگیری از خروج مواد غذایی بزرگتر از توری نصب شده داخل کانال آبرو آشپزخانه اقدامی ننماید و یا بصورتی باعث تخریب توری ها بشود به ازای هر بار نقص در چربی گیر دو میلیون ریال از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.در صورت مشاهده حمل دستی زباله تا جایگاه یا کمبود سطل یا گذاردن کیسه زباله در بیرون از آشپزخانه به ازای هر بار مشاهده مبلغ پانصد هزارریال از مطالبات پیمانکار کسر می گردد.
7. کلیه سبزیجات باید طبق دستورالعمل واحد بهداشتی و به صورت بسته بندی شده تک نفری تحویل داده شوند و در غیر اینصورت هزینه آن از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. بدیهی است چنانچه این امر موجب مسمومیت و بروز خسارتی برای مصرف کننده گردد مسئولیت حقوقی و قضایی آن برعهده پیمانکار خواهد بود.
8. گندزدائی محیط آشپزخانه، تخته گوشت و سایر لوازم باید طبق دستورالعمل واحد بهداشت انجام پذیرد. تخته گوشت در مواقع لزوم طبق نظر کارفرما لایه برداری گردد.

تبصره : پیمانکار موظف است کلیه مواد غذایی را از قبیل (نان، حبوبات، ادویه جات) در ظروف مورد تائید از طرف کارفرما و در انبار و سردخانه مواد غذایی قراردهد.

1. تهیه مواد شوینده مربوط به بهداشت فردی پرسنل آشپزخانه (شامپو، صابون، حوله وغیره) بعهده پیمانکار می باشد.
2. 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 می باشد.تعیین زمان سمپاشی و نوع سم و نظارت بر عهده کارشناس بهداشت محیط بوده و سمپاشی باید توسط شرکت های تخصصی مورد تائید کارفرما انجام گیرد. بدیهی است مسئولیت سوء عملکرد در سمپاشی به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره1: ثبت دما و رطوبت کلیه یخچالها، سردخانه ها و انبارها بصورت روزانه انجام گردد.

تبصره 2: نظم و چیدمان وسایل مورد استفاده باید در آشپزخانه رعایت گردد.

تبصره3 : کلیه ترالی ها بایستی سالم و تمیز باشند.

تبصره4 : در انبارها و سردخانه ها بایستی دمپایی مجزا وجود داشته باشد.

تبصره 5 : کلیه سیخهای کباب بایستی استیل باشد.

تبصره6 : استعمال دخانیات ممنوع می باشد( در صورت استعمال دخانیات در محیط آشپزخانه و یا در حین توزیع غذا مبلغ پانصد هزار ریال از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. )

تبصره7 : در سردخانه نباید شیرابه مواد غذایی مانند شیرابه سبزیجات، گوشت یا آبخون باشد.

تبصره8 : در انبار مواد غذایی استفاده از کارتن ممنوع میباشد و نگهداری ظروف روغن، مربا و ... باید با استفاده از سبدها یا سطوح طبقه بندی صورت گیرد.

1. تعمیرات جزئی شامل : نظافت شیشه، تعویض توری و سائیدن تخته ها ( مخصوص گوشت و سبزیجات) بعهده پیمانکار می باشد.
2. نظافت و شستشوی مرتب و به موقع چرخ گوشت، سیخهای کباب و سایر وسایل الزامی است. همچنین وسایل آشپزی مانند دیگ ها، ماهی تابه، صافی، قابلمه، کتری استیل، تخته گوشت، سیخ کباب، انواع ملاقه و آب گردان و کلیه لوازم مربوط به آشپزی و غیره باید همیشه داخل و بیرون آن تمیز و سفید بوده دودزده نباشند ضمناً در صورت نقص در وسایل و مستهلک شدن، سریعاً نسبت به خروج وسایل آشپزی و جایگزینی ابزار اقدام گردد. در صورت عدم رفع نقص کارفرما راساً خریداری و هزینه آن را به علاوه 40% مبلغ فاکتور به عنوان وجه التزام از مطالبات پیمانکار کسر میگردد.
3. حمل و انتقال بهداشتی به عهده پیمانکار بوده و بایستی غذا در ظرف غیرقابل نفوذ و به صورت گرم منتقل شود .
4. تأمین وانت اتاق دار مسقف جهت حمل صبحانه ، ناهار ، شام از بیمارستان شهداء به بیمارستان امام (ره ) به عهده پیمانکار می باشد .

**الزامات مربوط به ایمنی:**

**الف- ایمنی غذایی:**

1. چنانچه دانشجویان یا پرسنل و یا هر شخصی بر اثر استفاده از غذای طبخ شده توسط پیمانکار دچار مسمومیت و بیماری و یا فوت شوند، قیمت غذای آن وعده محاسبه نمی گردد و ضمن اخطار کتبی 20% از مبلغ ماهانه پیمانکار کسر می گردد. در ضمن کلیه مسئولیتهای قضایی و جبران خسارات و پرداخت دیه اشخاص آسیب دیده ویا فوت شده بر عهده پیمانکار است.
2. پیمانکار حق استفاده مجدد از غذای اضافی را در وعده بعد نخواهد داشت و در صورت مشاهده، هزینه کل غذای توزیع شده، محاسبه نمی شود. در صورت نگهداری باقیمانده مواد غذایی در آشپزخانه به ازاء هر بار مشاهده دو میلیون ریال از مطالبات پیمانکار کسر می گردد.

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

1. پیمانکار باید تاییدیه ایمنی شرکت را طبق ماده 2 و 3 آیین نامه ایمنی امور پیمانکاران از اداره کار را داشته باشد.
2. پیمانکار موظف به رعایت کلیه نکات ایمنی درمورد کارگران خود و محیط کار می باشد. بدیهی است هرگونه خسارت جانی و مالی در این زمینه به عهده پیمانکار می باشد که می بایست توسط پیمانکار جبران شود و کارفرما هیچگونه تعهدی در این زمینه ندارد.
3. تعویض و جابجایی کارگران توسط پیمانکار مجاز نیست مگر با اطلاع قبلی کارفرما که پس از تائید صلاحیت گزینشی و جسمی و کاری وی جایگزینی فرد جدید صورت پذیرد در صورتی که کارفرما عدم صلاحیت کارگری را اعلام کرد در اسرع وقت فرد نامبرده باید آشپزخانه را ترک نماید. پیمانکار مسئول کلیه اعمال و رفتار کارگران خود در محیط کار می باشد در صورت عدم رعایت بند فوق ضمن تذکر کتبی دو میلیون ریال از مطالبات ماهانه پیمانکار کسر می گردد.
4. پیمانکار موظف است پیگیری کارکنان خود را جهت انجام معاینات قبل از استخدام و دوره ای و واکسیناسیون و تیتر انجام داده و وسایل حفاظت مورد نیاز برای حضور در آشپزخانه مانند دستکش خانگی و نسوز، ضد برش، پیش بندچرمی و یا پلاستیکی، ماسک، چکمه و ... تهیه نموده و بر استفاده از موارد فوق نظارت نماید . در صورت عدم پیگیری موارد فوق به ازای هر مورد مشاهده یک میلیون ریال از مطالبات پیمانکار کسر می گردد.
5. تامین امور رفاهی نیروهای شرکتی طرف قرارداد طبق مقررات مربوطه به عهده پیمانکار می باشد.

**تعمیرات:**

1. فهرست لوازم و تجهیزات همراه با تاسیسات برودتی و ساختمانی در لیستی جداگانه تحویل پیمانکار 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 تحویل می گردد و در پایان قرارداد باید طبق صورتجلسه ای ، سالم تحویل کارفرما نماید. پس از صورتجلسه در صورتی که به ساختمان آشپزخانه در اثر سهل انگاری خسارتی وارد آید پیمانکار موظف به جبران خسارت در سریع ترین زمان ممکن می باشد. ضمناً ساختمان آشپزخانه، انبار، سردخانه های زیر صفر و بالای صفر (با طبقات) فرگاز،اجاق گاز،کباب پز و تاسیسات مربوط به ساختمانها و هر آنچه از امین اموال طی صورت جلسه ای دریافت کرده باشد، در اختیار پیمانکار قرار می گیرد و در پایان قرارداد بایستی سالم مسترد گردد.

**وظائف توزیع غذا:**

1. پیمانکار موظف به استفاده از نیروهای کار آزموده و مجرب می باشد خصوصا نیروهای سر آشپز و آشپز کاملا مجرب جهت امور آشپزی بوده و در صورت عدم رعایت بند فوق به ازاء هر مورد طبخ بدون حضور سرآشپز یا آشپز مورد تایید کارفرما مبلغ سه میلیون ریال از پرداختی همان ماه به پیمانکار کسر می گردد تامین پرسنل کافی جهت توزیع غذا بعهده پیمانکار میباشد و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این خصوص ندارد.

**ساعت شروع و خاتمه توزیع غذا :**

1. ساعت توزیع غذا

الف: غذابیماران بستری و پرسنل کشیک در سه وعده صبحانه ، ناهار و شام طبق برنامه تنظیمی کارفرما در بخش ها توزیع می گردد.

ب: غذای دو نوبت افطار و سحری در ماه مبارک رمضان و طی برنامه تنظیم شده کارفرما قابل تهیه و توزیع است.

پ: غذا بایستی در ساعتهای تعیین شده توسط کارفرما و بر حسب فصول سال و شرایط خاص قابل توزیع باشد .

1. ساعت توزیع صبحانه 30/6 صبح – ناهار از ساعت 12 ظهر و شام از ساعت 30/18 توزیع می گردد .

**تائیدیه کمی و کیفی کارفرما :**

1. تشخیص کیفیت مواد غذایی، بر اساس استاندارهای تغذیه بعهده مسئول تغذیه می باشد. تعدادی از عواملی که میتواند روی کیفیت غذا موثر باشد شامل: عدم پختگی غذا- جا نیفتادن غذاها و یا خورش – خرد شدن و یا دم نکشیدن برنج یا له شدن برنج، پخت زیادی غذا که سبب له شدن گوشت و یا سبزیجاتی مانند کدو یا بادمجان و... می شود اعضا کمیته تغذیه بعنوان داور طبق تبصره 1ذیل بند 1 در مورد کیفیت غذا و عدم پرداخت هزینه اظهار نظر می نمایند. لذا حکم این کمیته مورد پذیرش پیمانکار است و حق هیچ اعتراضی در این خصوص ندارد.

تبصره : در صورت مشاهده هر گونه جسم خارجی در غذا کارفرما مجاز است در هر مورد پنج میلیون ریال از مطالبات آن ماه پیمانکار کسر نماید در صورتیکه وجود جسم خارجی منجر به مخاطرات جانی و یا فوت شود، پیمانکار مسئول جبران خسارت وارده 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 داشت .

1. تشخیص کمیت مواد غذایی در جداول پیوستی خواهد بود و جداول مذکور جزء لاینفک قرارداد میباشد که مقدار و نوع موادغذایی مورد مصرف در کلیه غذا ها باید به رویت نماینده کارفرما برسد.

در مورد کمیت غذایی :

1. باتوجه به اهمیت انجام به موقع و دقیق امورات در صورتی که پیمانکاربه هریک از تعهدات خود به طور کلی یا جزئی عمل ننماید کارفرما مراتب را به پیمانکار اخطار و در صورت عدم حصول نتیجه کارفرما می تواند رأساً نسبت به انجام آن قسمت از امور اقدام و مبلغ هزینه به اضافه 40% مبلغ فاکتور و خسارت وارده را از اجرت ماهانه و مطالبات پیمانکار کسر نماید و در صورتی که اخطارهای صادرشده از سه فقره تجاوز نماید قرارداد از طرف کارفرما فسخ و تضمین حسن انجام تعهدات پیمانکار به نفع کارفرما ضبط خواهد شد .
2. در صورتیکه تعداد غذای توزیع شده به دلیل سهل انگاری پیمانکار از آمار ارائه شده به پیمانکار کمتر باشد، پیمانکار موظف است نسبت به تهیه غذای توزیعی پرس غذا که نوع آن توسط کارفرما مشخص می شود، اقدام و به علاوه به ازای هر وعده غذایی ، مبلغ پانصد هزار ریال از مطالبات پیمانکار کسر می گردد. چنانچه آمار غذای توزیع شده یک روز به دلیل کاهش آمار کمتر از آمار اعلام شده به پیمانکار باشد، پیمانکار حق فروش هیچگونه غذای اضافه را ندارد و باید مازاد غذا را به کارشناس تغذیه تحویل نماید.

**ابزار و لوازم:**

1. کلیه غذا های توزیع شده در 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 میبایست تمهیدات لازم ( رعایت زنجیره سرد غذایی) در این خصوص را در نظر بگیرد . در صورت سهل انگاری به هر دلیل به ازاء هر بار مشاهده عدم رعایت موارد مذکور مبلغ دو میلیون ریال از مطالبات پیمانکار کسر میگردد.
2. تهیه کلیه تجهیزات مصرفی آشپزخانه و ظروف یکبار مصرف مورد تائید کارفرما برعهده پیمانکار می باشد.
3. تامین اقلام مصرفی مورد تائید کارفرما به شرح ذیل بعهده پیمانکار می باشد .

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| وسایل مصرفی مورد نیاز ماهانه | | | | | |
|  |  | واحد | مقدار مصرف ماهانه | نام کالا | ردیف |
|  |  | عدد | 3 | تی لاستیکی | 1 |
|  |  | عدد | 8 | تی نخی | 2 |
|  |  | عدد | 8 | تی جارویی | 3 |
|  |  | لیتر | 150 | مایع ظرفشویی | 4 |
|  |  | لیتر | 10 | مایع دستشویی(صابون مایع) | 5 |
|  |  | قوطی | - | پودر لباسشویی دستی | 6 |
|  |  | قوطی | - | پودر لباس شویی ماشین | 7 |
|  |  | لیتر | - | پرکلرین | 8 |
|  |  | لیتر | 15 | سفید کننده وجرم گیر | 9 |
|  |  | عدد | 40 | سیم ظرفشویی | 10 |
|  |  | عدد | 40 | اسفنج | 11 |
|  |  | متر | 30 | پارچه تنظیفات | 12 |
|  |  |  | برحسب نیاز | سطل اشغال درب دار | 13 |
|  |  | کیلو | 60 | کیسه زباله | 14 |
|  |  |  | برحسب نیاز | سطل | 15 |
|  |  | عدد | 4 | چاقو | 16 |
|  |  | رول | 3 | سفره یک بار مصرف | 17 |
|  |  | عدد | 1 | جارو | 18 |
|  |  | عدد | - | قاشق سلولوزی | 19 |
|  |  | عدد | - | چنگال سلولوزی | 20 |
|  |  |  | برحسب نیاز | آبکش | 21 |
|  |  |  | برحسب نیاز | تشت | 22 |
|  |  |  | برحسب نیاز | نایلکس | 23 |
|  |  | جفت | 30 | دستکش ساق بلند | 24 |
|  |  | جفت | 400 | دستکس لاتکس | 25 |
|  |  | بسته | 26 | دستکش یکبار مصرف | 26 |

**نظارت برمواد غذایی :**

1. دورچین و مخلفات همراه غذا باید بصورت زیبا و با چیدمان مناسب در ظرف غذا قرار داده شود.
2. تشخیص زمان خرید و نگهداری مواد لازم برای انجام موضوع قرارداد از اختیارات پیمانکار است ولی در هر صورت پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه مورد نیاز را متناسب با میزان مصرف و مدت زمان نگهداری و ماهیت و نوع مواد غذایی حداقل یک هفته قبل از پخت غذا در انبار نگهداری نماید. ضمناً در هنگام مصرف مواد اولیه غذائی بایستی از نوع مرغوب و مورد تائید نماینده کارفرما باشد.
3. تهیه و توزیع نان مصرفی روزانه همراه با غذا طبق کیفیت مورد تائید کارفرما به عهده پیمانکار می باشد. بدیهی است در صورت وجود واحد نانوایی در محل انجام موضوع قرارداد، پیمانکار ترجیحاً باید نان باکیفیت مطلوب و گرم را از نانوایی مذکور تهیه نماید.جهت حمل نان از بیرون و نگهداری نان در آشپزخانه باید از ظروف استیل درب دار بزرگ متناسب با حجم نان استفاده گردد . نان تهیه شده باید در هر وعده گرم و تازه (به صورت بسته بندی شده)آورده شود.نان های مانده باید از آشپزخانه خارج گردد.
4. پیمانکار باید قادر به توزیع کره، مربا، عسل، حلواشکری، پنیر، نمک، سماق ، سس گوجه فرنگی، سس سالاد باید از نوع یک نفره نیز باشد که هر زمان کارفرما تقاضا کرد توزیع شود.
5. روغن حرارت دیده نباید به هیچ عنوان در طبخ غذا استفاده گردد.
6. نگهداری بال و گردن، غذای مانده، استخوان و سایر مواد غذایی اضافی در سردخانه ها مطلقاً ممنوع می باشد و در صورت مشاهده ضبط و معدوم میگردد.
7. با توجه به اینکه سرو بموقع غذا و گرم بودن آن اهمیت بسزایی دارد، لذا مقتضی است پیمانکار در این خصوص پیش بینی نیروهای مورد نیاز و لوازم مربوطه را انجام دهد.
8. تهیه غذا در افطاری و سحری در ایام ماه مبارک رمضان به نحوی خواهد بود که غذای گرم در اختیار دانشجویان در ساعات تعیین شده توسط کارفرما قرارداده شود.

**تذکر**

* مواد اولیه کتلت ( برای وعده شام) باید تا ساعت 30/13 مخلوط شده باشد.
* در صورت سفارش کارفرما از کباب گوشت مخلوط، عدم استفاده از گوشت گوسفند در کباب کوبیده گوشت قرمز سبب کسر هزینه آن وعده می گردد.
* روغن مصرفی آشپزخانه باید طبق نظر کارشناس تغذیه باشد. جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مایع مخصوص سرخ کردن غذا استفاده شود. هر جا روغن زیتون لازم بود پیمانکار باید تهیه نماید. بدیهی است باید در روغن مصرفی آشپزخانه اسید چرب ترانس، صفر باشد.
* سبزیجات بایستی بصورت آماده در بسته بندی های مورد تائید کارفرما قابل تحویل باشد.
* استفاده از پیازی که از قبل پوست شده است ممنوع میباشد. برای هر وعده باید تازه پوست کنده شود.
* نگهداری گوشت چرخ کرده در سردخانه های بالا و زیر صفرممنوع 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 تائید 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. هرگونه گوشت پخته شده از شب قبل سبب عدم محاسبه آن غذا می گردد.
* پیمانکار ملزم به تهیه ظروف درب دار برای نگهداری مواد غذایی در یخچال و یا آشپزخانه میباشد.

1. مواد گوشتی به صورت تکه باید روی چلو قرار گیرد.( مانند جوجه کباب – کوبیده – چلو گوشت – ماهی)

منظور از خالص که در آنالیز مواد غذائی درج شده به قرار زیر می باشد:

1. مرغ خالص : یعنی بدون پر، بال، گردن، امعاء، احشاء و پوست و چربی
2. گوشت خالص : یعنی پاک شده بدون چربی، بدون استخوان، دنبه، غضروف و هر جزئی که نام گوشت نداشته باشد.
3. گوشت ماهی : منظور از فیله ماهی بدون سر، دم، پوست و استخوان می باشد .

الف- گوشت مورد استفاده در غذا بر طبق نظر کارفرما از قسمت ران یا سردست و درجه یک باشد و پیمانکار باید از آوردن گوشتهای چرب ماننده قلوه گاه و غیره جداً خوداری نماید.

ب- هرگونه گوشت باید مراحل انجماد زدایی را بگذراند. انجماد زدایی یعنی بیرون آوردن گوشت از سردخانه زیر صفر و قرار دادن آن در سردخانه بالای صفر به مدت 24 ساعت.

ج- منظور از سینه مرغ کاملاً بدون بال و گردن و پوست می باشد. منظور از ران یعنی ران کامل با ته ران بدون پوست. وزن مرغ های مصرفی باید بین 1500 گرم تا 2000 گرم باشد.

د- مرغ جوجه کباب باید فقط از قسمت سینه تهیه شود. مستقیماً از کشتارگاههای مجاز و با رعایت شرایط بهداشتی در بسته بندی هایی با وزن استاندارد حمل شود.

1. کلیه مواد غذایی که در سردخانه قرار دارد باید دارای تاریخ ورودی باشد و نحوه چیدمان و جداسازی مواد غذایی باید کاملاً زیر نظر کارفرما باشد.

**امور مربوط به سلف سرویس :**

1. اداره سلف سرویس بعهده پیمانکار بوده و پیمانکار موظف به نظافت و نگهداری و توزیع غذا در سلف سرویس و محل های مورد نظر کارفرما میباشد
2. تهیه دستمال کاغذی، رومیزی، برای هر میز و سایر لوازم مصرفی که در سلف سرویس مورد نیاز است بعهده پیمانکار میباشد.
3. تامین مایع صابون و جای دستمال کاغذی و نظافت سلف سرویس بعهده پیمانکار میباشد.
4. تهیه لیوان یکبار مصرف کاغذی بعهده پیمانکار است.
5. با عنایت به راه اندازی سیستم اتوماسیون تغذیه، توزیع غذا صرفاً با کارت هوشمند یا ژتون یا حواله های آماده از طرف کارفرما صورت می گیرد و پیمانکار به هیچ وجه مجاز به توزیع غذا بدون موارد ذکر شده نمی باشد.
6. پرسنل توزیع کننده غذا در سلف سرویس موظف به جمع آموری ظروف در مدت زمان سرو غذا و نظافت مرتب میزها در سلف سرویس میباشند.
7. شستشوی ظروف دانشجویان و پرسنل با مواد شوینده مناسب و مورد تائید بعهده پیمانکار است.
8. پیمانکار موظف است در صورت وجود غذای مازاد نسبت به توزیع آن طبق صلاحدید کارفرما اقدام نماید.
9. پیمانکار موظف است در خصوص شرکت کلیه نیروهای تحت خدمت خود در کلاسهای الزامی آموزشی و تشکیل پرونده های پرسنل اقدامات لازم را انجام دهد در صورت عدم رعایت این مهم تذکر کتبی ارائه میگردد.
10. کارگران پیمانکار هیچگونه رابطه استخدامی با کارفرما نداشته و پیمانکار متعهد به رعایت کلیه حقوق قانونی آنها میباشد.
11. پیمانکار موظف است کلیه مایحتاج آشپزخانه از قبیل مواد غذایی و لوازم مورد نیاز را از شرکتها و فروشگاههایی که دارای مجوز لازم و معتبر از مراجع قانونی هستند خریداری نموده و مجوزهای فوق الذکر را به نماینده کارفرما تحویل نماید. بدیهی است از ورود کلیه اقلام خریداری شده فاقد مجوز به آشپزخانه جلوگیری بعمل خواهد آمد.
12. پیمانکار و نیروهای تحت خدمت بایستی رعایت تکریم ارباب رجوع نموده و برخورد محترمانه با دانشجویان و کارکنان داشته باشند.
13. در صورتی که پیمانکار در خصوص تعهدات خود در مورد هریک از بندهای قرارداد سهل انگاری نماید و کارفرما ناگزیر راساً اقدام نماید مبلغ هزینه شده به اضافه 40% مبلغ فاکتور از مطالبات ماهیانه پیمانکار کسر می گردد و در صورتیکه پیمانکار در خصوص هر یک از تعهدات خود تخطی نماید و در این خصوص جریمه ای مشخص نشده باشد کارفرما راساً اقدام و یک درصد از مطالبات همان ماه پیمانکار کسر خواهد کرد. بدیهی است اجرای این بند نافی از اجرای سایر جرایم و موارد قانونی نخواهد بود.
14. اعمال جرایم مالی پیش بینی شده در بندهای شرایط اختصاصی مانع از اجرای ماده 11-7 و 28-7 قرارداد و سایر ضمانت اجراهای قراردادی و قانونی نخواهد گردید.
15. در مورد غذاهای رژیمی با اولویت بخش های ویژه منطبق بر پروتکل های ابلاغی وزارتخانه خواهد بود .

**فرایند نظارت بر عملکرد پیمانکار، رسیدگی و تایید صورت وضعیت پیمانکار**

1. نظارت بر قرارداد و اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی طبق جدول ذیل صورت خواهد گرفت.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ردیف | موضوع | توضیحات |
| 1 | مدیریت نظارت کننده | مدیر بیمارستان - رئیس امور عمومی- رئیس اداره تغذیه |
| 2 | کارشناس ناظر و نماینده کارفرما | کارشناس تغذیه و نماینده منتخب مدیر بیمارستان و نماینده دفتر بهبود کیفیت |
| 3 | واحدهای همکار | رئیس امور عمومی – کارشناس تغذیه – مسئول سلف سرویس |
| 4 | نحوه نظارت و تهیه اسناد نظارتی | براساس چک لیست های پیوست، فرمهای نظر سنجی بیماران و پرسنل، گزارش بازدید های به عمل آمده از آشپزخانه و مصوبات کمیته تغذیه |
| 5 | نحوه اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی | اعمال کسور ناشی از کنترل کیفی به میزان جدول شماره (الف) و بر اساس صورتجلسه کسور جدول شماره (ب) |
| 6 | گزارشات دوره ای دفتر بهبود کیفیت | چک لیست های تنظیم شده دفتر بهبود و کیفیت |

**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 اولیه غذایی ( گوشت، مرغ، برنج، روغن و ...) با موارد ذکر شده در قرارداد و مورد تایید کارشناس تغذیه | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 3% صورت وضعیت همان روز | | |
| 2 | | استفاده از روغن مایع معمولی یا روغن جامد برای سرخ کردن مواد غذایی | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/700 | | |
| 3 | | نگهداری مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/700 | | |
| 4 | | 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 | | | 000/300 | | |
| 5 | | مغایرت کیفیت مواد مصرفی غیر خوراکی ( شوینده ها، دستمال کاغذی، ظروف و ...) با موارد ذکر شده در قرارداد | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/300 | | |
| 6 | | کیفیت پایین پخت غذا( پخت نامناسب برنج، مرغ، گوشت، حبوبات، سبزیجات و...) | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/300/1 | | |
| 7 | | 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 000/8 الی 000/15 ریال ( بسته به نظر کارشناس تغذیه) | | |
| الف | | 8 | | شور، تلخ و یا تندی غذا | | به ازاء هرمورد گزارش مستند | | | به ازاء هر پرس غذا 000/8 الی 000/15 ریال ( بسته به نظر کارشناس تغذیه) | | |
| 9 | | جانیفتادن غذا( زنده بودن و وارفتگی برنج، سوپ و خورشتها و خوراک) | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | به ازاء هر پرس غذا 000/8 الی 000/15 ریال ( بسته به نظر کارشناس تغذیه) | | |
| 10 | | استفاده از مواد زاید و دورریختنی در طبخ غذا | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/300/1 | | |
| 11 | | سوختگی غذا در برنج، خورشت و کباب | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | به ازاء هر پرس غذا 000/8 الی 000/15 ریال ( بسته به نظر کارشناس تغذیه) | | |
| 12 | | عدم رعایت اصول رفع انجماد مواد پروتئینی مرغ ، گوشت و ماهی هر بار | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/700 | | |
| 13 | | نگهداری غذای مازاد و اضافه کردن آن به غذای روز بعد هر بار | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/700 | | |
| 14 | | جایگزینی مواد غذایی بر خلاف جدول آنالیز مواد غذایی | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/700 | | |
| 15 | | اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا ( اعم از رنگ های خوراکی به جای زعفران ، آرد برای تغلیظ خورشتهایی از جمله فسنجان و ...) | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/300/1 | | |
| 16 | | جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و راسته گوشت | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/700 | | |
| 17 | | استفاده مجدد از روغن جهت طبخ غذا و سس مانده | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/000/3 | | |
| 18 | | عدم استفاده از نمک ید دار تصفیه شده دارای پوشش رنگی مقاوم و دارای پروانه بهره برداری | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/700 | | |
| 19 | | عدم ذخیره احتیاطی و موجود نبودن مواد مورد نیاز به مدت حداقل یکماه در سرد خانه ها و انبار نگهداری مواد غذایی | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/300/1 | | |
| **کیفیت ارائه خدمات** | | | | | | | | | | | |
| ب | | 1 | | موجود نبودن ماست تک نفره و دوغ تک نفره همراه با غذای مقرر در برنامه غذایی | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/000/3 ریال و به ازای هر پرس مبلغ 000/8 الی 000/10 ریال (مطابق با قیمت به روز ماست و دوغ تک نفره ) از صورت وضعیت ماهیانه کسر گردد. |
| 2 | | عدم ارائه مخلفات و دورچینها همراه با غذای مقرر در برنامه غذایی بنا برنظر کارشناس تغذیه ( از جمله سالاد، سبزیجات، کره، گوجه، خیار و ...) | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | به ازای هر پرس مطابق با قیمت محاسبه شده آن دورچین توسط کارشناس تغذیه، از صورت وضعیت ماهیانه کسر گردد. |
|  | | 3 | | گرم نبودن غذا به هر دلیل( دما کمتر از 63 درجه در هر بار) | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | به ازای هر پرس 000/3 الی 000/10 ریال |
| 4 | | موجود نبودن غذا پیش از پایان ساعت توزیع مقرر در شرایط مناقصه | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/700 |
|  | | 5 | | موجود نبودن سینی، ادویه جات، یخدان، پارچ، قاشق و چنگال و ... | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/300 |
| 6 | | عدم جایگزینی به موقع لوازم و ست ادویه جات در سلف سرویس | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/300 |
| 7 | | عدم انجام پذیرایی هماهنگ شده | | به ازاء هر جلسه | | | | | 000/300/1 |
| 8 | | موجود نبودن نان به صورت بسته بندی تک نفره | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/150 |
| 9 | | تاخیر در تمیز کردن میزهای غذا و یا کثیف بودن میز غذا | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/150 |
| 10 | | تاخیر بیش از سی دقیقه در پذیرایی و توزیع غذا | | به ازاء هر جلسه | | | | | 000/700 |
| 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 | | | | | 000/300/1 |
| 12 | | توزیع نان بیات شده | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/300 |
| ب | | 13 | | عدم طبخ و توزیع غذای رژیمی مطابق با درخواست کارشناس تغذیه | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/700 |
| 14 | | توزیع اشتباه غذای رژیمی | | به ازاء هر گزارش | | | | | 000/700 |
| 15 | | طبخ و توزیع مواد غذایی که قبلاً به تایید کارشناس تغذیه نرسیده است | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | برابر ارزش مواد طبخ شده |
| 16 | | تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع و هماهنگی با کارشناس تغذیه | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | به ازای هر روز عدم اجرا 3% صورت کارکرد همان روز |
| 17 | | برگشت مواد غذایی توزیع شده برای مصرف از آشپزخانه به سردخانه و انبار بدون اطلاع ناظر | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/700 |
| 18 | | نظافت نامناسب انبار خشک و سردخانه نگهداری مواد غذایی و یا بی نظمی و چیدمان نامناسب آنها | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/300/1 |
| 19 | | وضعیت نامناسب نظافت تجهیزات آشپزخانه( چرخ گوشت و سردخانه ها و یخچال ها و ... ) | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/300 |
| 20 | | آسیب رساندن به اموال وتجهیزات 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 | | | | | 000/300/1 |
| 22 | | عدم حضور سرآشپز یا آشپز و عدم حضور فرد جایگزین در زمان طبخ مواد های غذایی و ترک آشپزخانه زودتر از پایان پخت غذای شام و سپردن فرایند طبخ شام به کارگران | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | | | 000/000/3 |
| وجود اشیاء خارجی در غذای طبخ شده به ازاء هرمورد | | | | | | | | | | | |
| ج | 1 | | خردشیشه، میخ، سوزن، منگنه، ریگ، نخ و سیم ظرفشویی، تکه سیگار، تکه کاغذ یا مقوا، ضایعات گوشتی (مو و پوست)، پر مرغ و ... | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/000/2 | | | |
| 2 | | مشاهده فضله موش ویا فضولات حیوانی | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/000/2 ( ضمن معدوم نمودن غذای محتوی آن پرس غذا) | | | |
| 3 | | وجود حشرات و یا لاروها | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/000/2 | | | |
| کمیت مواد غذایی و پذیرایی | | | | | | | | | | | |
| ح | 1 | | مغایرت کمیت مواد غذایی در مقایسه با آنالیز ذکر شده پیوستی | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/000/2 | | | |
| موارد مرتبط با نیروی انسانی | | | | | | | | | | | |
| د | 1 | | نامرتب یا کثیف بودن لباس و اتیکت در حین توزیع غذا | | به ازاء هر گزارش | | | 000/700 | | | |
| 2 | | نداشتن کارت بهداشتی و یا رعایت نکردن در بهداشت فردی | | به ازاء هر گزارش | | | 000/700 | | | |
| 3 | | عدم تمدید به موقع کارت بهداشتی | | به ازاء هر گزارش | | | 000/700 | | | |
| 4 | | نداشتن پرونده پرسنلی | | به ازاء هر گزارش | | | 000/400 | | | |
| 5 | | عدم استفاده از صابون مایع بعد از توالت یا عدم تفکیک دمپایی در دستشویی | | به ازاء هر گزارش | | | 000/400 | | | |
| 6 | | عدم استفاده از دستکش، کلاه، چکمه مناسب | | به ازاء هر گزارش | | | 000/150 | | | |
| 7 | | عدم استفاده از دمپایی جدا در سردخانه | | به ازاء هر گزارش | | | 000/400 | | | |
| 8 | | عدم یخ زدایی به موقع و نظافت محیط و قفسات سردخانه | | به ازاء هر گزارش | | | 000/400 | | | |
| 9 | | عدم برچسب گذاری مواد غذایی ( گوشت، مرغ و ...) شامل تاریخ ورود و سایر اطلاعات مربوطه | | به ازاء هر گزارش | | | 000/700 | | | |
| 10 | | عدم کنترل ثبت روزانه دما در سردخانه و انبار نگهداری مواد غذایی | | به ازاء هر گزارش | | | 000/400 | | | |
| 11 | | شستشوی وسایل نظافت مثل جارو و دسته تی در ظروف آماده سازی و پخت وسینک ظرفشویی به ازای هر بار | | به ازاء هر گزارش | | | 000/300 | | | |
| 12 | | استعمال دخانیات در محیط آشپزخانه | | به ازاء هر گزارش | | | 000/300 | | | |
| 13 | | ایجاد هرگونه تنش و برخورد نامناسب در محیط کار | | به ازاء هر گزارش | | | 000/700 | | | |
| د | 14 | | ورود افراد متفرقه و غیر مسئول به محیط آشپزخانه | | به ازاء هر نفر | | | 000/400 | | | |
| موارد مدیریتی | | | | | | | | | | | |
| ی | 1 | | رعایت نکردن تعهد پرداخت به موقع حقوق وبیمه کارگران تحت امر | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/000/7 | | | |
| 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 | | | 000/000/7 ریال 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 | | | 000/300/1 | | | |
| 4 | | بکارگیری سرآشپز و آشپزی که مهارتهای حرفه ای وی توسط کارشناس تغذیه مورد تایید قرار نگرفته است | | به ازای هر هفته | | | 000/000/4 | | | |
| 5 | | عدم رعایت ساعت اعلامی کارفرما در برنامه کاری آشپزخانه | | به ازاء هرگزارش کارشناس ناظر | | | 000/000/4 | | | |
| 6 | | هرگونه درخواست وجه اعم از پول نقد، چک، سفته و ... | |  | | | 000/000/1 | | | |
| 7 | | تغییر برنامه شیفت کاری پرسنل بدون هماهنگی کارشناس تغذیه | | هر مورد گزارش مستند | | | 000/200 | | | |
| 8 | | عدم برگزاری کلاسهای آموزشی مهارت افزایی و جلسات توجیهی ماهیانه برای پرسنل آشپزخانه با هماهنگی کارشناس تغذیه | | به ازاء هر ماه | | | 000/000/1 | | | |
| 9 | | عدم حضور نماینده در آشپزخانه | | به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر | | | 000/600 | | | |
| 10 | | عدم انجام مفاد صورتجلسات در تاریخ های مقررشده | | به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر | | | 000/300/1 | | | |
| 11 | | پاسخگو نبودن پیمانکار یا نماینده تام الاختیار وی در موارد پیش آمده | | به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر | | | 000/300/1 | | | |
| 12 | | عدم انجام بازدید های دوره ای و عدم ارائه گزارشات مربوطه | | به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر | | | 000/300/1 | | | |
| 13 | | تعلل 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 | | | 000/000/3 | | | |
| 14 | | ایجاد هرگونه تنش و برخورد نامناسب و ایجاد فضای منفی در محیط کار در دوره بحران | | به ازاء هر گزارش کارشناس ناظر | | | 000/000/3 | | | |
| 15 | | عدم توجه پیمانکار یا کارگران وی به امنیت و ایمنی غذا | | به ازاء هر مورد گزارش مستند | | | 000/000/7 | | | |

**صورتجلسه جرائم و کسور ناشی از کنترل کیفی**

پیرو بازدید به عمل آمده در تاریخ از عملکرد و خدمات ارائه شده توسط پیمانکار در محل

طبق گزارش واصله از واحد و براساس بررسی های به عمل آمده و با عنایت به قرارداد فیمابین به شماره

مورخ موارد ذیل به عنوان قصور پیمانکار محرز گردید:

1. مغایر با بند ....... شرایط اختصاصی / بند ........ قرارداد مذکور
2. مغایر با بند ....... شرایط اختصاصی / بند ........ قرارداد مذکور
3. مغایر با بند ....... شرایط اختصاصی / بند ........ قرارداد مذکور

4-..........................................

لذا طبق جدول کسور ناشی از کنترل کیفی – مذکور در جدول ذیل ماده 93 شرایط اختصاصی مناقصه که جزء لاینفک قرارداد محسوب می شود – جرائمی به شرح ذیل به پیمانکار تعلق می گیرد که از صورت کارکرد ماه سال جاری کسر خواهد شد:

1-مبلغ ریال طبق ردیف جدول ذیل ماده 93 شرایط اختصاصی مناقصه

2-مبلغ ریال طبق ردیف جدول ذیل ماده 93 شرایط اختصاصی مناقصه

3-مبلغ ریال طبق ردیف جدول ذیل ماده 93 شرایط اختصاصی مناقصه

4- ..................................

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

**کارشناس تغذیه مدیر بیمارستان رئیس امور اداری**

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.

**تعهد نامه پيشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتي تاريخ 22/10/1337**

**مربوط به انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401-1400**

اين پيشنهاد دهنده با امضاي ذيل اين ورقه، بدينوسيله تائيد مي نمايد که مشمول ممنوعيت مذکور در قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتي مصوب دي ماه 1337 نمي باشد و چنانچه خلاف اين موضوع به اثبات برسد، کارفرما يا مناقصه گزار حق دارد که پيشنهاد ارائه شده براي مناقصه فوق را مردود و تضمين شرکت در مناقصه را ضبط نمايد.

همچنين قبول و تاييد مي گردد که هرگاه اين پيشنهاددهنده برنده مناقصه فوق تشخيص داده شود و بعنوان پيمانکار، پيمان مربوطه را امضاء نمايد و خلاف اظهارات فوق در خلال مدت پيمان (تا تحويل موقت) به اثبات برسد يا چنانچه افرادي را که مشمول ممنوعيت مذکور در قانون فوق هستند، در اين پيمان سهيم و ذينفع نمايد و يا قسمتي از کار را به آنها محول کند، کارفرما حق خواهد داشت که قرارداد را فسخ و ضمانتنامه انجام تعهدات پيمانکار را ضبط و خسارت وارده را در اثر فسخ پيمان و تاخير اجراي کار را از اموال او اخذ نمايد. تعيين ميزان خسارت وارده با تشخيص کارفرما مي باشد.

اين پيشنهاددهنده متعهد مي شود چنانچه در حين اجراي پيمان بدليل تغييرات و يا انتصابات در دستگاه دولت مشمول قانون مزبور گردد، مراتب را بلافاصله به اطلاع کارفرما برساند تا طبق مقررات به پيمان خاتمه داده شود. بديهي است چنانچه اين پيشنهاد دهنده مراتب فوق را بلافاصله به اطلاع نرساند نه تنها کارفرما حق دارد پيمان را فسخ نموده و ضمانتنامه هاي مربوط را ضبط نمايد، بلکه خسارت ناشي از فسخ پيمان و يا تاخير در اجراي کار را نيز به تشخيص خود از اموال اين پيشنهاد دهنده وصول خواهد نمود.

مضافا اين پيشنهاددهنده اعلام مي دارد که به مجازاتهاي مترتب بر متخلفين از قانون فوق آگاهي کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازاتهاي مربوطه مي باشد.

**تاريخ: نام پيشنهاددهنده:**

**نام و نام خانوادگي و سمت وامضاي صاحبان مجاز و تعهدآورو مهر پيشنهاد دهنده**

**نمونه فرم رويت و بازديد از محل اجراي کار**

**به : شبکه بهداشت و درمان شهرستان پارس آباد**

**از : شرکت**

احتراماً بديوسيله گواهي مي شود اين شرکت از محل **انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401-1400**

بازديد کامل بعمل آورده و اسناد موجود مربوطه را به دقت مورد بررسي قرارداده ، و بر اساس آنها نسبت به ارائه پيشنهاد قيمت اقدام نموده است . بديهي است متعاقباً اين شرکت هيچ گونه ادعايي در مورد عدم اطلاع از جزئيات کار نخواهد داشت.

**مهر و امضاي مجاز شرکت تاريخ**

**ضمانتنامه شرکت در فرایند ارجاع کار**

**( کار برگ شماره یک)**

نظر به اینکه نام متقاضی باشناسه حقیقی / حقوقی به نشانی کد پستی

مایل است در ارجاع کار / مناقصه / مزایده موضوع ارجاع کار شرکت نماید.

نام ضامن از نام متقاضی در مقابل نام کار فرما/ ذینفع برابر مبلغ ریال / ارزتضمین تعهد می نماید چنانچه نام کارفرما / ذینفع به نام ضامن اطلاع دهد که پیشنهاد شرکت کننده نامبرده مورد قبول واقع شده و موضوع ارجاع کار در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده و مشارالیه از امضای پیمان مربوط با تسلیم ضمانت نامه انجام تعهدات استنکاف نموده است ، تا میزان ریال / ارز هر مبلغی را که نام کارفرما/ ذینفع مطالبه نماید، به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی نام کارفرما/ ذینفع اینکه احتیاجی به اثبات استنکاف یا اقامه دلیل و یا صدور اظهارنامه یا اقدامی از مجاری قانونی یا قضایی داشته باشد، در وجه یا حواله کرد نام کارفرما/ ذینفع بپردازد.

مدت اعتبار این ضمانتنامه سه ماه است و تا آخر ساعت اداری روز سه ماه تا آخرین تاریخ تحویل پیشنهاد معتبر می باشد این مدت بنابه درخواست کتبی

نام کارفرما/ ذینفع برای مدت سه ماه دیگر قابل تمدید است و در صورتیکه نام ضامن نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را تمدید کند و یا نام متقاضی موجب این تمدید را فراهم نسازد و نام ضامن را موفق به تمدید ننماید، نام ضامن متعهد است بدون اینکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد ، مبلغ درج شده در این ضمانتنامه را در وجه یا حواله کرد نام کار فرما/ ذینفع پرداخت کند.

چنانچه مبلغ این ضمانتنامه در مدت مقرر از سوی نام کار فرما/ ذینفع مطالبه نشود، ضمانتنامه درسررسید ، خود به خود باطل و از درجه اعتبار ساقط است ، اعم از اینکه مسترد گردد یا مسترد نگردد.

در صورتیکه مدت ضمانتنامه بیش از سه ماه مد نظر کارفرما با اعلام در اسناد فرایند ارجاع کار و آگهی در روزنامه کثیرالانتشار میسر خواهد بود. در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور برسد.

**ضمانتنامه انجام تعهدات**

**( کار برگ شماره دو)**

نظر به اینکه نام متقاضی باشناسه حقیقی / حقوقی به نشانی کد پستی

بهنام ضامن اطلاع داده است قصد انعقاد قرارداد موضوع قرارداد که موضوع ارجاع کار در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده را با نام کار فرما /ذینفع دارداز نام متقاضی در مقابل نام کار فرما /ذینفع برای مبلغ ریال/ارز به منظور انجام تعهداتی که موجب قرارداد یاد شده به عهده می گیرد تضمین و تعهد می نماید در صورتی که نام کارفرما/ ذینفع کتباً و قبل از انقضای سررسید این ضمانتنامه به نام متقاضی اطلاع دهد که نام متقاضی از اجرای هر یک از تعهدات ناشی از قرارداد یاد شده تخلف ورزیده است ، تامیزان ............................. ریال / ارز ، هر مبلغی را که نام کارفرما / ذینفع مطالبه کند به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی نام کارفرما / ذینفع با تایید وزیر یا بالاترین مقام کارفرما بدون آنکه احتیاجی به صدور اظهار نامه یا اقدامی از مجاری قانونی و قضایی داشته باشد، با ذکر نوع تخلف در وجه یا حواله کرد نام کارفرما / ذینفع بپردازد.

مدت اعتبار این ضمانتنامه تا آخر وقت اداری روز است و بنا به درخواست کتبی واصله نام کارفرما/ ذینفع قبل از پایان وقت اداری روز تعیین شده ، برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید می باشد و در صورتی کهنام ضامن نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را تمدید کند و یا نام متقاضی موجب این تمدید را فراهم نسازد ونتواندنام ضامن را حاضر به تمدید نماید نام ضامن متعهد است بدون آنکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد مبلغ درج شده در بالا را در وجه یا حواله کرد نام کارفرما/ ذینفع پرداخت کند.

در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت برنامه ریزی کشوری برسد.

**ضمانتنامه پیش پرداخت**

**(کاربرگ شماره سه)**

نظر به اینکه نام متقاضی با شناسه حقیقی / حقوقی به نشانی کد پستی

به نام ضامن اطلاع داده است که قرارداد موضوع قرارداد که موضوع ارجاع کار آن در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده را با نام کارفرما/ ذینفع منعقد نموده است و قرار است مبلغ ریال / ارز به عنوان پیش پرداخت به نام متقاضی پرداخت شود نام ضامن متعهد است در صورتی که نام کارفرما/ ذینفع کتباً به نام ضامن اطلاع دهد که خواستار بازپرداخت مبلغ پیش پرداخت داده شده به نام متقاضی است هر مبلغی تامیزان پیش پرداخت مستهلک نشده رابه محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله ازسوینام کارفرما/ذینفع بپردازد. اعتبار این ضمانتنامه تا آخر وقت اداری روز است و بنا به درخواست کتبی نام کارفرما/ ذینفع واصله تا قبل از پایان وقت اداری روز تعیین شده، برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید می باشد و در صورتی که نام ضامن نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را تمدیدکند و یا نام متقاضی موجب این تمدید را فراهم نسازد و نتواند نام ضامن را حاضر به تمدید نماید نام ضامن متعهد است بدون آنکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد، مبلغ درج شده در بالا را در وجه یا حواله کرد نام کارفرما/ ذینفع پرداخت کند.

مبلغ این ضمانتنامه بنا به درخواست کتبی نام متقاضی که در آن مبلغ پیش پرداخت واریز شده درج شده است، طبق نظر کتبی نام کارفرما/ ذینفع که باید حداکثر ظرف سی روز از تاریخ تحویل نامه استعلام نام ضامن به نام کارفرما/ ذینفع در مورد مبلغ پیش پرداخت واریز شده واصل گردد، تقلیل داده می شود و در صورت عدم وصول پاسخی از سوی نام کارفرما/ ذینفع ضمانتنامه معادل مبلغی که نام متقاضی اعلام نموده است تقلیل داده خواهد شد.

در صورتی که تمام مبلغ این پیش پرداخت به ترتیب تعیین شده در این ضمانتنامه واریز گردد و مبلغ آن به صفر تقلیل داده شود، این ضمانتنامه خود به خود باطل و از درجه اعتبار ساقط است، اعم از اینکه اصل آن به بانک مسترد گردد یا نگردد.

در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور برسد.

**ضمانتنامه استرداد کسور حسن انجام کار**

**(کاربرگ شماره چهار)**

نظر به اینکه نام متقاضی با شناسه حقیقی / حقوقی به نشانی کد پستی

به نام ضامن اطلاع داده است که مقرر است مبلغ ریال/ ارز از طرف نام کارفرما/ ذینفع به عنوان استرداد کسور حسن انجام قراردادموضوع قرارداد که موضوع ارجاع کار آن در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده به نام متقاضی پرداخت شود از این رو پس از پرداخت وجه مزبور به نام متقاضی ، نام ضامن متعهد است در صورتی نام کارفرما/ ذینفع کتباً و قبل از انقضای سر رسید این ضمانتنامه بهنام ضامن اطلاع دهد که نام متقاضی از اجرای تعهدات ناشی از قرارداد یاد شده تخلف ورزیده است، تا مبلغ ریال / ارز ، هر مبلغی را که نام کارفرما/ ذینفع مطالبه کند، به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی نام کارفرما/ ذینفع بدون آنکه احتیاجی به صدور اظهارنامه و یا اقدامی از مجاری قانونی و قضایی داشته باشد، در وجه یا حواله کرد نام کارفرما/ ذینفع بپردازد. مدت اعتبار این ضمانتنامه تا آخر وقت اداری روز است و بنا به درخواست کتبی نام کارفرما/ ذینفع واصله تا قبل از پایان وقت اداری روز تعیین شده، برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید است و در صورتی که نام ضامن نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را قبل از انقضای آن تمدید کند و یا نام متقاضی موجب تمدید آن را فراهم نسازد و نتواند نام ضامن را حاضر به تمدید نماید نام ضامن متعهد است بدون آنکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد، مبلغ درج شده در بالا را در وجه یا حواله کرد نام کارفرما/ ذینفع پرداخت کند.

در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور برسد.

**تایید مطالبات به جای ضمانتنامه**

**(کاربرگ شماره پنج)**

نظر به اینکه نام متقاضی با شناسه حقیقی / حقوقی به نشانی کد پستی

می‌پذیرد که مبلغ تایید شده زیر به عنوان ضمانتنامه موضوع قرارداد که موضوع ارجاع کار آن در پایگاه اطلاع رسانی مناقصات / معاملات درج شده نزد نام کارفرما/ ذینفع از مطالبات تایید شده و پرداخت نشده وی از نام کارفرما/ ذینفع کسر و منظور گردد نحوه ضبط و استرداد مطابق ضوابط آیین نامه تضمین معاملات و شرایط قراردادی است.

نام متقاضی نام و نام خانوادگی ، مهر و امضاء / امضاهای اسناد تعهدآور

نام کارفرما/ ذینفع

موضوع قرارداد مرتبط با معاملات : شماره طرح/پروژه مرتبط با موضوع مطالبات :

شماره و تاریخ قرارداد مرتبط با موضوع مطالبات:

کل مبلغ کارکرد یا حق الزحمه مرتبط با موضوع مطالبات: پرداخت های قبلی به نام متقاضی :

مانده قابل پرداخت قبل از کسور :

مانده پرداخت پس از کسور پیش پرداخت و علی الحساب و ... به حروف :

مانده پرداخت پس از کسور پیش پرداخت و علی الحساب و ... به عدد :

امضاء و تایید مقام مجاز کارفرما :

امضاء و تایید ذیحساب :

**این کاربرگ در دو نسخه تهیه شده یک نسخه در ذیحسابی و یک نسخه در مجری طرح ضمیمه اسناد مربوط گردد.**

در صورت ضبط ضمانت نامه موضوع به اطلاع سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور برسد.

**جدول شماره 1**

**برنامه غذای بیماران بیمارستان امام خمینی (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ایام هفته | صبحـــــــانه | نــــاهــــار | شــــــــــــــام |
| شنبه | نان - کره - عسل - شیر | چلوکباب کوبیده | کوکوسیب زمینی |
| یکشنبه | نان - پنیر - شیر | عدس پلو با کشمش | خوراک مرغ |
| دوشنبه | نان – تخم مرغ - شیر | زرشک پلو با مرغ | چلو خورشت بادمجان |
| سه شنبه | نان – پنیر – شیر | چلو قیمه چرخ کرده | تاس کباب |
| چهارشنبه | نان – کره – مربا – شیر | چلو جوجه کباب | خوراک کوفته تبریزی |
| پنجشنبه | نان – تخم مرغ – شیر | چلو قورمه سبزی | چلو جوجه کباب |
| جمعه | نان – پنیر - شیر | چلو خورشت بادمجان | عدس پلو |

**برنامه غذای پرسنل بیمارستان امام خمینی (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ایام هفته | صبحـــــــانه | نــــاهــــار | شــــــــــــــام |
| شنبه | طبق برنامه بیماران | چلو خورشت پیچاق قیمه | چلو ماهی |
| یکشنبه | طبق برنامه بیماران | چلوکباب کوبیده | زرشک پلو با مرغ |
| دوشنبه | نان - تخم مرغ | زرشک پلو با مرغ | چلو خورشت بادمجان |
| سه شنبه | طبق برنامه بیماران | چلو جوجه کباب | سالاد الویه و نان باگت / عدس پلو |
| چهارشنبه | طبق برنامه بیماران | چلو خورشت | چلوکباب کوبیده |
| پنجشنبه | نان – تخم مرغ | چلو ماهی | چلو جوجه کباب |
| جمعه | طبق برنامه بیماران | چلو قیمه سیب زمینی | زرشک پلو با مرغ |

**برنامه غذایی هفتگی ماه مبارک رمضان بیمارستان امام خمینی (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ایام هفته | سحــــــــــــــری | افـــــــــــــــــطار |
| شنبه | زرشک پلو با مرغ | چلو کباب |
| یکشنبه | چلو گوشت | قرمه سبزی |
| دوشنبه | چلو جوجه کباب | زرشک پلو با مرغ |
| سه شنبه | چلو خورشت مسماء | چلو ماهی |
| چهارشنبه | جوجه کباب | چلو کباب |
| پنجشنبه | زرشک پلو با مرغ | چلو جوجه کباب |
| جمعه | چلو گوشت | چلو خورش خلال ( پیچاق قیمه ) |

**جدول شماره 2**

**تعداد تکرار وعده صبحانه**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **تعداد تکرار وعده صبحانه** | | |
| **ردیف** | **منو** | **تعداد تقریبی پرس در ماه** |
| **1** | نان - کره - عسل - شیر | 675 |
| **2** | نان - پنیر - شیر | 1890 |
| **3** | نان – تخم مرغ - شیر | 675 |
| **4** | نان – کره – مربا – شیر | 630 |
| **5** | نان – تخم مرغ | 630 |
| **جمع کل صبحانه در ماه** | | **4500** |

**جدول شماره 3**

**تعداد تکرار وعده ناهار**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **تعداد تکرار وعده ناهار** | | |
| **ردیف** | **منو** | **تعداد تقریبی پرس در ماه** |
| **1** | چلوکباب کوبیده | 650 |
| **2** | عدس پلو با کشمش | 650 |
| **3** | زرشک پلو با مرغ | 1250 |
| **4** | چلو قیمه چرخ کرده | 650 |
| **5** | چلو جوجه کباب | 650 |
| **6** | چلو قرمه سبزی | 650 |
| **7** | چلو خورشت بادمجان | 1250 |
| **8** | چلو ماهی | 650 |
| **9** | چلوکباب کوبیده | 650 |
| **10** | چلو خورشت پیچاق قیمه | 650 |
| **11** | چلو جوجه کباب | 650 |
| **12** | چلو قیمه سیب زمینی | 650 |
| **جمع کل آمار ناهار ماهانه** | | 9000 |

**جدول شماره 4**

**تعداد تکرار وعده شام**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **تعداد تکرار وعده شام** | | |
| **ردیف** | **منو** | **تعداد تقریبی پرس در ماه** |
|  | | |
| **1** | کوکوسیب زمینی | 500 |
| **2** | خوراک مرغ | 500 |
| **3** | چلو خورشت بادمجان | 600 |
| **4** | تاس کباب | 500 |
| **5** | خوراک کوفته تبریزی | 500 |
| **6** | چلو جوجه کباب | 600 |
| **7** | عدس پلو | 600 |
| **8** | چلو ماهی | 500 |
| **9** | زرشک پلو با مرغ | 1100 |
| **10** | چلو خورشت بادمجان | 500 |
| **11** | سالاد الویه و نان باگت / عدس پلو | 500 |
| **12** | چلوکباب کوبیده | 500 |
| **13** | چلو جوجه کباب | 600 |
| **جمع کل آمارماهانه شام** | | 7500 |

**جدول شماره 5**

**میانگین تعداد پرس های غذایی ( یک ماهه )**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| شام(پرس) | ناهار(پرس) | صبحانه(پرس) |
| **7500** | **9000** | **4500** |

**جدول شماره 6**

**تعداد نیروی انسانی مورد نیاز**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| توضیحات | شرح وظایف | تعداد | نام نام خانوادگی | ردیف |
|  | نظارت برکیفیت و فرایند پخت و توزیع، مدیریت آشپزخانه و هماهنگی بین کارشناس تغذیه و پرسنل و تقسیم غذا در زمان توزیع(شام و ناهار) | 1 | سر آشپز | 1 |
|  | پخت و پز (زیر نظر سر آشپز) و تقسیم غذا در ساعات مقرر | 2 | آشپز | 2 |
|  | کمک به آشپز در تهیه غذا و تقسیم غذا در ساعات مقرر | 1 | کمک آشپز | 3 |
|  | انجام امور مربوط به نظافت شامل ظرفشویی – شستشوی سالن ها و نظافت و جمع آوری سینی ها ........ | 3 | کارگر ساده تنظیفات | 4 |
|  | تحویل اقلام طبق برنامه و اقدام به اماده سازی آن | 1 | تخته کار | 5 |
|  | انجام امور سالن شامل نظافت و آماده سازی سالن (پر کردن پارچ ها و نمک دانها و ......) | 1 | سالن کار | 6 |

**پیوست شماره 1**

چک لیست ارزیابی عملکرد پیمانکار آشپزخانه

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ضعیف | متوسط 0.25 امتیاز | خوب  0.5 امتیاز | عالی 1امتیاز | عنوان | |
|  |  |  |  | همکاری با رئیس واحد تغذیه | 1 |
|  |  |  |  | حضور کارشناس تغذیه در زمان تهیه و توزیع غذا | 2 |
|  |  |  |  | عدم جایگزینی پرسنل خاطی با افراد مورد تأیید کارفرما ظرف 48 ساعت پس از اقدام کتبی کارفرما | 3 |
|  |  |  |  | حس همکاری پرسنل پیمانکار با کارفرما | 4 |
|  |  |  |  | مکفی بودن مواد شوینده در آشپزخانه و سرویس هاي بهداشتی | 5 |
|  |  |  |  | حضور نماینده پیمانکار در زمان تهیه و توزیع غذا | 6 |
|  |  |  |  | مطابقت غذا با امار داده شده | 7 |
|  |  |  |  | اجرای صحیح و بی نقص برنامه ارائه شده | 8 |
|  |  |  |  | جمع آوری تجهیزات توزیع بعد از اتما م توزیع | 9 |
|  |  |  |  | عدم نظارت یا عدم حضو ر نماینده و کارشناس تغذیه پیمانکار بر کیفیت مواد اولیه غذایی خریداري شده | 10 |
|  |  |  |  | رعایت مدت زمان نگهداري مواد اولیه در انبار و سردخانه ها و تخلیه ننمودن آنها بنا به درخواست کارفرما | 11 |
|  |  |  |  | همکاری با رئیس بخش تغذیه در اجرای برنامه اعتبار بخشی بخش تغذیه | 12 |
|  |  |  |  | عدم انجام به موقع تعمیر و سرویس کاري | 13 |
|  |  |  |  | دیر رسیدن غذا به خوابگاهها و یا سلف سرویس ها وعدم توزیع غذا درساعات مقرر | 14 |
|  |  |  |  | پراکندگی زباله در محوطه | 15 |
|  |  |  |  | تعامل و همکاری با واحد بهداشت محیط در ارتقاء کیفیت خدمات غذایی | 16 |
|  |  |  |  | اجرای ضوابط بخش تغذیه در محدوده خدمات غذایی و تلاش در رفع مشکلات و نواقص موجود | 17 |
|  |  |  |  | عدم حضور فعال و مؤثر نماینده تام الاختیار پیمانکار | 18 |
|  |  |  |  | عدم حضور سرآشپز ونداشتن جایگزین در زمان مرخصی | 19 |
|  |  |  |  | ورود افراد غیر مسئول و یا مسئول فاقد پوشش مورد تأیید نماینده کارفرما به آشپزخانه | 20 |
|  |  |  |  | ایجاد صف طولانی و غیر متعارف در محل توزیع غذا به دلیل فقدان یا ضعف نیرو کار | 21 |
|  |  |  |  | نحوه برخورد نیروهاي پیمانکار با پرسنل با بیماران بستری و پرسنل کشیک | 22 |
|  |  |  |  | استفاده بهینه آب ، برق ، گاز و تلفن | 23 |
|  |  |  |  | چیدمان نیرو در سلف سرویس ها | 24 |
|  |  |  |  | برخورد ناشایست نیروهاي پیمانکار با ناظرین تغذیه | 25 |
|  |  |  |  | کیفیت برنج بر اساس نظر کارشناس تغذیه | 26 |
|  |  |  |  | کیفیت رفع انجماد مواد پروتئینی و مواد غذایی مختلف | 27 |
|  |  |  |  | کیفیت مواد غذایی طبخ شده | 28 |
|  |  |  |  | وضعیت شارژ جعبه کمک هاي اولیه | 29 |
|  |  |  |  | تطابق کیفیت و کمیت مواد اولیه غذا و دسربا تابلوی غذایی | 30 |
|  |  |  |  | اضافه ننمودن مواد غذایی غیر مجاز به غذا (مانند جوهر لیمو، جوش شیرین و..) | 31 |
|  |  |  |  | نگهداري و یا استفاده از مواد غذایی تاریخ گذشته | 32 |
|  |  |  |  | کیفیت مواد شوینده و دارا نبودن مشخصات کامل برچسب محصول | 33 |
|  |  |  |  | وضعیت دمای سرو غذا (دماي بالا براي دسرها و دماي پایین براي غذاها) | 34 |
|  |  |  |  | جداسازي و پاك شدن اصولی مواد اولیه غذایی | 35 |
|  |  |  |  | وضعیت و کیفیت توزیع نان | 36 |
|  |  |  |  | دارا کارت بهداشتی | 37 |
|  |  |  |  | نداشتن ناخن بلند و ریش و موی بلند پرسنل پیمانکار | 38 |
|  |  |  |  | رعایت اصول بهداشتی در تهیه ؛پخت و سرو غذا | 39 |
|  |  |  |  | عدم نگهداري مواد غذایی خام و پخته در کنارهم | 40 |
|  |  |  |  | رعایت اصول و موازین بهداشتی هنگام انجماد زدایی مواد غذایی | 41 |
|  |  |  |  | عدم استفاده از نیروهاي مخصوص نظافت در امور آشپزي، کمک آشپزي و توزیع غذا | 42 |
|  |  |  |  | قرار ندادن مواد غذایی؛ خصوصاً مواد پروتئینی در کف آشپزخانه | 43 |
|  |  |  |  | استفاده کارکنان بخش توزیع از پوشش مناسب در زمان توزیع غذا | 44 |
|  |  |  |  | استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (کلاه ؛ روپوش ؛ شلوار، کفش و پیشبندو....... ) | 45 |
|  |  |  |  | نظافت تجهیزات و وسایل آشپزخانه وسلف سرویس ها | 46 |
|  |  |  |  | وضعیت نظافت محیط داخلی سردخانه هاي آشپزخانه ،انبار ها، سلف سرویس ها | 47 |
|  |  |  |  | وضعیت چیدمان انبار و سردخانه ها | 48 |
|  |  |  |  | عدم نگهداري مواد غذایی پخته در سردخانه ها و یخچالها | 49 |
|  |  |  |  | عدم نگهداری وحمل و نقل مواد غذایی در ظروف بدون درب و پوشش | 50 |
|  |  |  |  | وضعیت وانت حمل غذا | 51 |
|  |  |  |  | رعایت حداقل فاصله زمانی بین فرآیند پخت و فرآیند توزیع غذا | 52 |
|  |  |  |  | عدم وجود مواد زائد و غیر خوراکی در غذا (سنگ ریزه، مو، ناخن و ...) | 53 |
|  |  |  |  | عدم مشاهده رطوبت و هر نوع آلودگی در ظروف سرو غذا | 54 |
|  |  |  |  | تفکیک میزهاي کار مجزا، براي آماده سازي گوشت، مرغ و سبزیجات، مواد آماده مصرف و خام | 55 |
|  |  |  |  | عدم حضور کارکنان بیمار ، دارای زخم باز یا باندپیچی شده در دست و ...در محل کار | 56 |
|  |  |  |  | عدم استعمال دخانیات توسط کارکنان پیمانکار در محیط کار | 57 |
|  |  |  |  | وضعیت نظافت سینی های غذا | 58 |
|  |  |  |  | کیفیت ادویه جات و چاشنی ها(مهر استاندارد - تاریخ انقضاء– پروانه ساخت و بهره برداری) | 59 |
|  |  |  |  | عدم شستشوی تجهیزات نظافت در داخل ظروف آشپزی | 60 |
|  |  |  |  | وضعیت نگهداري مواد پروتئینی رفع انجماد شده یا تازه خریداري شده  \*\*\*(عدم نگهداری در فضاي آزاد آشپزخانه به مدت بیش از 3 ساعت) | 61 |
|  |  |  |  | وضعیت آشنایی صحیح پرسنل با تجهیزات آشپزخانه | 62 |
|  |  |  |  | شستشو وضدعفونی صحیح مواد اولیه غذایی و دسرها | 63 |
|  |  |  |  | عدم استفاده از غذاي مازاد در غذاي روز بعد | 64 |
|  |  |  |  | وضعیت سطل های زباله | 65 |
|  |  |  |  | استفاده از مواد غذایی با تاریخ تولید معتبر | 66 |
|  |  |  |  | وضعیت بهداشتی سرویسهاي عمومی پرسنل آشپزخانه | 67 |
|  |  |  |  | شرایط بهداشتی برای خروج از انجماد مواد غذایی منجمد | 68 |
|  |  |  |  | وضعیت تفکیک صحیح زباله ها | 69 |
|  |  |  |  | کیفیت روغن مورد استفاده | 70 |
|  |  |  |  | دارا بودن گواهینامه دوره های آموزشی و بهداشتی | 71 |
|  |  |  |  | حضور نماینده پیمانکار در محل آشپزخانه | 72 |
|  |  |  |  | نظافت خودروهاي حمل غذا | 73 |
|  |  |  |  | نظافت آبروها | 74 |
|  |  |  |  | استفاده از دمپایی مجزا جهت و رود به سردخانه ها و سرویس هاي بهداشتی | 75 |
|  |  |  |  | \*\*\*\*حداقل امتیاز کسب شده نباید از 70 کمتر باشد | |

**پیوست شماره 2**

**آنالیز برنامه غذایی**

**آنالیز برنامه غذایی بیمارستان امام خمینی (ره) و شهداء پارس آباد ( ناهار) در جریان سال 1401 – 1400**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نوع وعده غذایی ناهار | مواد اولیه تشکیل دهنده و مقدار آن | توضیحات |
| 1 | زرشک پلو مرغ | گوشت مرغ خام 250 گرم  برنج از نوع ذکر شده درستون توضیحات160 – 140 گرم  روغن 30 – 20 گرم  زرشک 5 گرم  پیاز ، رب گوجه و ... بمقدار لازم | برنج مورد مصرفی 50% ایرانی درجه یک اعلا هاشمی و 50% خارجی مرغوب مقدار برنج برای بیماران 140 گرم و برای کارمندان 160 گرم می باشد.  گوشت مرغ باید از کارخانجات بهداشتی تهیه شده و دارای برگه کشتار در کارخانجات کشتار مرغ باشد. |
| 2 | چلوجوجه کباب | گوشت مرغ خام 250 گرم  برنج 160 – 140 گرم  پیاز – زعفران و سایر مخلفات بمقدار لازم  گوجه فرنگی 50 گرم  روغن بمقدار لازم  آب لیمو یا لیموترش بمقدار لازم | روغن مصرفی در این مورد و در کلیه موارد باید منحصراً برای سرخ کردن از روغن مایع مخصوص سرخ کردن و برای اضافه کردن به غذا از نوع روغن مایع باشد.  مقدار روغن برای غذاهای مختلف از 20 – 30 گرم می باشد. درصورت درخواست بیماران ، پیمانکار موظف به دادن لواش اضافی به بیمار در وعده های غذایی است. |
| 3 | چلو کباب کوبیده | گوشت مناسب برای کوبیده (بدون استخوان) 100 گرم  برنج 160 – 140 کرم  گوجه فرنگی 75 گرم  پیاز – روغن – سماق و ... بمقدار لازم | مقدار پیاز برای کوبیده 10 گرم، برای چلومرغ  ، چلو خورشت، قیمه سیب زمینی، چلو خورشت قورمه سبزی، عدس پلو با کشمش ، چلو خورشت بادمجان و چلو خورشت لوبیا سبز ، 15 گرم می باشد.  برای چلو قیمه چرخ کرده ، خوراک لوبیاسبز 20 گرم می باشد.  برای خوراک تاسکباب بادمجان – خوراک کوفته- خوراک لوبیا قرمز 30 گرم و برای چاوخورشت ترشی قورمه، پیچاق قیمه ، خوراک مرغ و راگو هویج 50 گرم است. |
| 4 | چلو قیمه سیب زمینی  یا  چلو قیمه چرخ کرده | گوشت بدون استخوان 80 گرم  برنج 160 – 140 گرم  سیب زمینی 100 گرم  لپه 15 گرم  پیاز – رب – روغن و سایر مخلفات بمقدار لازم  لیموعمانی 1 گرم | در مورد چلو قیمه چرخ کرده مقدار خلال بادام 2 گرم و زرشک 2 گرم برای هر نفر به برنامه غذایی افزوده می شود. |
| 5 | عدس پلو با کشمش | گوشت بدون استخوان 80 گرم  برنج 160 – 140 گرم  عدس 30 گرم  کشمش 20 گرم  رب – پیاز – روغن و سایر افزودنی ها بمقدار لازم | درمورد رژیم غذایی کم نمک ، کم چرب، گوشت مورد استفاده در عدس پلو با کشمش و سایر غذاها باید بدون چربی قابل رویت و کم چری باشد. |
| 6 | چلو خورشت بادمجان | گوشت بدون استخوان 80 گرم  برنج 160 – 140 گرم  بادمجان 100 گرم  رب – پیاز – روغن و سایر افزودنی ها بمقدار لازم  گوجه فرنگی 50 گرم | در هفته 2 روز بجای سوپ جو برای نهار کارمندان ، آش دوغ منظور خواهد شد. |
| 7 | چلو ماهی | گوشت ماهی (خام) 250 گرم  برنج 160 – 140 گرم  پیاز – روغن و سایر افزودنی ها بمقدار لازم  لیمو ترش بمقدار لازم | نوع گوشت ماهی مصرفی و نحوه طبخ آن توسط کارشناس تغذیه و با رعایت اصول رژیم غذایی بیماران مشخص شده و شامل ماهی قباد و قزل آلا و انواع Mackerel و... است. |
| 8 | چلوخورشت قورمه سبزی | گوشت بدون استخوان 80 گرم  برنج 160 – 140 گرم  سبزی 100 گرم  لوبیا چشم بلبلی 15 گرم  رب – پیاز – روغن و سایر افزودنی ها بمقدار لازم | گوشت قرمز مصرفی برای رژیم کم چرب کم نمک باید فاقد چربی قابل رویت و کم چرب باشد.  سبزی مورد استفاده باید بصورت بسته بندی با مشخصات بهداشتی و... بصورت خشک باشد. |

**توجه : در وعده ناهار ، نان به مقدار مورد نیاز توزیع خواهد شد .**

**آنالیز برنامه غذایی بیمارستان امام خمینی (ره) و شهداء پارس آباد ( شام ) در جریان سال 1401 – 1400**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نوع وعده غذایی شام | مواد اولیه تشکیل دهنده و مقدار آن | توضیحات |
| 1 | خوراک مرغ | گوشت مرغ خام 250 گرم  سیب زمینی سرخ شده یا آب پز 100 گرم  گوجه فرنگی و هویج (هرکدام) 50 گرم  نان لواش یک عدد یا 120 گرم  رب – پیاز – روغن و سایر افزودنی ها بمقدار لازم | سیب زمینی آب پز برای بیماران با رژیم کم نمک کم چرب مورد استفاده قرار می گردد. |
| 2 | خوراک کوفته تبریزی | برنج 15 گرم  گوشت قرمز 60 گرم  لپه 15 گرم  کشمش پلویی 5 گرم  آلو 10 گرم  مغز گردو 5 گرم  رب 15 گرم  دنبه و قلوه گاه گوسفندی 15 گرم  سبزی پاک شده 25 گرم  ادویه جات مجاز به مقدار لازم  آرد 15 گرم  نمک تصفیه شده بدون ید به مقدار لازم  پیاز 20 گرم |  |
| 3 | خوراک تاسکباب معمولی | گوشت قرمز بدون استخوان 80 گرم  سیب زمینی 100 گرم  آلو 20 گرم  به و پیاز (هرکدام ) 50 گرم  نان لواش یک عدد یا 120 گرم  رب – روغن – ادویه – آب لیمو به مقدار لازم |  |
| 4 | کوکو سیب زمینی | روغن 40 گرم  سیب زمینی 115 گرم  تخم مرغ 80 گرم  ادویه جات مجاز 10 گرم  نمک تصفیه شده بدون ید به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 5 | سالاد الویه | سیب زمینی 100 گرم  تخم مرغ 1 عدد  هویج 20 گرم  فلفل دلمه ای 30 گرم  خیار شور 20 گرم  گوشت مرغ 60 گرم  نخود فرنگی 60 گرم  بقیه مواد به مقدار لازم |  |

**آنالیز برنامه غذایی بیمارستان امام خمینی (ره) و شهداء پارس آباد ( صبحانه ) در جریان سال 1401 – 1400**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نوع وعده غذایی صبحانه | مواد اولیه تشکیل دهنده ومقدار آن | توضیحات |
| 1 | نان – چای – پنیر- شیر | نان 1 عدد (120 گرم)  پنیر 30 گرم  شیر 1 لیوان (240گرم)  قند 20 گرم  چای یک لیوان | نوع پنیر مصرفی باید از نوع کارخانه ای با مجوز ساخت و شماره ساخت از وزارت بهداشت و تاریخ مصرف باشد و درصورت درحلبی بودن باید مشخصات فوق داشته باشد. |
| 2 | نان – شیر- کره – مربا - چای | نان 1 عدد (120 گرم)  کره 15 گرم  مربا تک نفره 30 گرم  شیر 1 لیوان (240گرم)  قند 20 گرم  چای یک لیوان | شیر مورد مصرفی پاستوریزه و بهداشتی باشد.  کره و مربای مصرفی باید تک نفره – پاستوریزه و دارای مشخصات بهداشتی قلبل قبول باشد.  کره تک نفره مصرفی باید از نوع حیوانی باشد. |
| 3 | نان – شیر- تخم مرغ - چای | نان 1 عدد (120 گرم)  تخم مرغ یک عدد  شیر 1 لیوان (240گرم)  قند 20 گرم  چای یک لیوان | برای بیماران دیابتی بجای تخم مرغ 2 عدد سفیده تخم مرغ آب پز داده می شود.  قند مصرفی بیمار در وعده صبحانه 20 گرم و در وعده نهار و شام 10 گرم برای هر نفر است قند بیماران باید بصورت بسته بندی نایلونی 40 گرمی در اختیار بیماران قرار گیرد.  (درصورت درخواست باید قند جعبه ای کارخانه ای داده شود). |

**آنالیز برنامه غذایی بیمارستان امام خمینی (ره) و شهداء پارس آباد ( سحری ) در جریان سال 1401 – 1400**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نوع وعده غذایی شام | مواد اولیه تشکیل دهنده و مقدار آن | توضیحات |
| 1 | چلوگوشت | ران و یا سردست گوسفندی (110 گرم ) و یا ران و یا سردست گوساله (80گرم )  رب گوجه فرنگی حدوداً 20 گرم  سبزی شوید ( خرد شده ) 40 گرم  روغن مایع حدوداً 30 گرم  پیاز حدوداً 40 گرم  نمک ، زعفران ، زردچوبه ، ادویه ، دارچین ، زنجبیل ، آویشن ، فلفل قرمز ، فلفل سیاه ، آبلیمو ، لیمو عمانی ، هل ، پودر سیر و ... به میزان لازم |  |
| 2 | چلو خورشت مسماء | مرغ 250 گرم  پیاز 50 گرم  آب 4/5 پیمانه  رب گوجه فرنگی 2 قاشق غذا خوری  بادمجان 400 گرم  غوره 3/4 پیمانه  گوجه فرنگی متوسط 2 عدد  نمک ، فلفل ، زرچوبه ، پودر سیر و ... به میزان لازم |  |
| 3 | چلور خورشت خلال ( پیچاق قیمه) | گوشت گوسفندی 60 گرم  پیاز 25 گرم  تخم مرغ 1 عدد  خلال بادام 10 گرم  زعفران یک ق چ دم کرده  برگ بو 2 عدد  آب 100 سی سی  کره محلی 20 گرم  آبغوره یا آبلیمو 1 قاشق چایخوری  ادویه خورشتی به میزان لازم |  |

**پیوست شماره 3 ( در سربرگ با آرم شرکت برنده خواهد بود )**

**جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ........ ماه ......... سال ...........**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نام کالا | مقدار ( کیلو ) | فی | جمع |
| 1 | گوشت منجمد برزیلی |  |  |  |
| 2 | گوشت گوسفندی |  |  |  |
| 3 | فیله مرغ |  |  |  |
| 4 | گوشت مرغ با استخوان |  |  |  |
| 5 | روغن مایع |  |  |  |
| 6 | برنج هندی |  |  |  |
| 7 | برنج هاشمی |  |  |  |
| 8 | ماکارونی |  |  |  |
| 9 | لپه |  |  |  |
| 10 | فلفل سیاه |  |  |  |
| 11 | گردو |  |  |  |
| 12 | نان لواش |  |  |  |
| 13 | لیمو عمانی |  |  |  |
| 14 | لوبیا قرمز |  |  |  |
| 15 | دارچین |  |  |  |
| 16 | تخم مرغ |  |  |  |
| 17 | لوبیا سفید |  |  |  |
| 18 | نخود |  |  |  |
| 19 | عدس |  |  |  |
| 20 | جو |  |  |  |
| 21 | جو پرک |  |  |  |
| 22 | رب گوجه |  |  |  |
| 23 | رب انار |  |  |  |
| جمع کل صفحه | | |  |  |

**تحویل گیرنده تحویل دهنده رئیس امور عمومی**

**جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ........ ماه ......... سال ...........**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نام کالا | مقدار ( کیلو ) | فی | جمع |
| 24 | آبلیمو |  |  |  |
| 25 | ابغوره |  |  |  |
| 26 | نخود فرنگی |  |  |  |
| 27 | نمک تصفیه شده |  |  |  |
| 28 | ادویه کاری |  |  |  |
| 29 | زرد چوبه |  |  |  |
| 30 | سماق |  |  |  |
| 31 | روغن زیتون |  |  |  |
| 32 | زنجبیل |  |  |  |
| 33 | رشته آش |  |  |  |
| 34 | آلوچه سیاه |  |  |  |
| 35 | آلوچه قرمز |  |  |  |
| 36 | ذرت |  |  |  |
| 37 | قلوه گاه |  |  |  |
| 38 | ماهی قزل آلا |  |  |  |
| 39 | فلافل |  |  |  |
| 40 | کشک |  |  |  |
| 41 | برنج حسنی |  |  |  |
| 42 | خرما |  |  |  |
| 43 | زعفران |  |  |  |
| 44 | کوکو سبزی |  |  |  |
| جمع کل صفحه | | |  |  |

**تحویل گیرنده تحویل دهنده رئیس امور عمومی**

**جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ........ ماه ......... سال ...........**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نام کالا | مقدار ( کیلو ) | فی | جمع |
| 45 | زرشک |  |  |  |
| 46 | کشمش |  |  |  |
| 47 | روغن سرخ کردنی |  |  |  |
| 48 | نعناع خشک |  |  |  |
| 49 | ماکارونی فرم |  |  |  |
| **اقلام تک نفری** | | | | |
| 1 | مربا |  |  |  |
| 2 | کره تک نفره |  |  |  |
| 3 | شیر تک نفری |  |  |  |
| 4 | چای کیسه ای |  |  |  |
| 5 | کوکو سیب زمینی |  |  |  |
| 6 | عسل |  |  |  |
| 7 | نان باگت |  |  |  |
| 8 | پنیر تک نفری |  |  |  |
| 9 | نان فطیر |  |  |  |
| 10 | کوکو سبزی |  |  |  |
| 11 | سس قرمز |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| جمع کل صفحه | | |  |  |

**تحویل گیرنده تحویل دهنده رئیس امور عمومی**

**جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ........ ماه ......... سال ...........**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **سبزی و صیفی جات** | | | | |
| ردیف | نام کالا | مقدار ( کیلو ) | فی | جمع |
| 1 | فلفل قرمز |  |  |  |
| 2 | شوید |  |  |  |
| 3 | قارچ |  |  |  |
| 4 | سیب زمینی |  |  |  |
| 5 | پیاز |  |  |  |
| 6 | جعفری |  |  |  |
| 7 | تره |  |  |  |
| 8 | گشنیز |  |  |  |
| 9 | سبزی سیر |  |  |  |
| جمع کل صفحه | | |  |  |

**تحویل گیرنده تحویل دهنده رئیس امور عمومی**

**جدول اقلام خوراکی و غیر خوراکی تحویلی در هفته ........ ماه ......... سال ...........**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نام کالا | مقدار ( کیلو ) | فی | جمع |
| 13 | ریحان |  |  |  |
| 14 | مرزه |  |  |  |
| 15 | سیرحبه ای |  |  |  |
| 16 | فلفل دلمه ای |  |  |  |
| 17 | باقالی سبز |  |  |  |
| 18 | هویج |  |  |  |
| 19 | بادمجان |  |  |  |
| 20 | لوبیا سبز |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| جمع کل صفحه | | |  |  |
| **اقلام مصرفی غیر خوراکی** | | | | |
| ردیف | نام کالا | مقدار ( کیلو ) | فی | جمع |
| 1 | سفره یکبار مصرف |  |  |  |
| 2 | قاشق یکبار مصرف |  |  |  |
| 3 | چنگال یکبار مصرف |  |  |  |
| 4 | ظرف یکبار مصرف سلولوز |  |  |  |
| 5 | لیوان یکبار مصرف |  |  |  |
| 6 | چاقو |  |  |  |
| 7 | اسکاج |  |  |  |
| 8 | مایع ظرفشویی |  |  |  |
| 9 | پودر لباسشویی |  |  |  |
| 10 | پودر معمولی |  |  |  |
| 11 | سیم ظرفشویی |  |  |  |
| 12 | تی |  |  |  |
| 13 | جارو |  |  |  |
| 14 | سفید کننده |  |  |  |
| 15 | جرم گیر |  |  |  |
| 16 | تشت پلاستیکی |  |  |  |
| 17 | نمکدان |  |  |  |
| 18 | سماق دان |  |  |  |
| 19 | آبکش |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| جمع کل صفحه | | |  |  |
| **جمع کل ماهانه** | | | |  |

**تحویل گیرنده تحویل دهنده رئیس امور عمومی**

**برگ پیشنهاد قیمت تأمین اقلام مصرفی غذایی بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد 1401 – 1400 ( 1 )**

اینجانب ، امضاء کننده زير پس از بررسي و آگاهي کامل و پذيرش تعهد اجرا و مسئوليت در مورد مطالب و مندرجات دعوتنامه شرکت در مناقصه ، تعهدنامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتي و به طورکلي تمامي مدارک و اسناد مناقصه جهت **تأمین اقلام مصرفی غذایی بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400** و پس از بازديد کامل از محل کار و با اطلاع از جميع شرايط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهاي مورد مناقصه و اينکه هزينه آگهي مناقصه بعهده برنده مناقصه خواهدبود پيشنهاد مي نمايم که:

1. عمليات موضوع مناقصه فوق را بر اساس مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه به مبلغ ذیل انجام دهم :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| وعده غذایی | میانگین تعداد پرس (ماهانه ) | **مبلغ پیشنهادی تأمین اقلام مصرفی غذا(به ريال)** | |
| ماهانه ( بر حسب ریال ) | سالانه ( بر حسب ریال ) |
|  |  |
| **صبحانه** | **4500** |  |  |
| **ناهار** | **9000** |  |  |
| **شام** | **7500** |  |  |
| **جمع مبلغ پیشنهادی** | |  |  |

**تاريخ : پيشنهاددهنده شرکت**

**نام و نام خانوادگي و سمت دارنده امضاء مجاز وتعهدآور**

**برگ پیشنهاد قیمت طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400 ( 2 )**

اینجانب ، امضاء کننده زير پس از بررسي و آگاهي کامل و پذيرش تعهد اجرا و مسئوليت در مورد مطالب و مندرجات دعوتنامه شرکت در مناقصه ، تعهدنامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتي و به طورکلي تمامي مدارک و اسناد مناقصه جهت **طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400** و پس از بازديد کامل از محل کار و با اطلاع از جميع شرايط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهاي مورد مناقصه و اينکه هزينه آگهي مناقصه بعهده برنده مناقصه خواهدبود پيشنهاد مي نمايم که:

1. عمليات موضوع مناقصه فوق را بر اساس مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه به مبلغ ذیل انجام دهم :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| وعده غذایی | میانگین تعداد پرس (ماهانه ) | **مبلغ پیشنهادی طبخ و توزیع غذا (به ريال)** | |
| ماهانه ( بر حسب ریال ) | سالانه ( بر حسب ریال ) |
|  |  |
| **صبحانه** | **4500** |  |  |
| **ناهار** | **9000** |  |  |
| **شام** | **7500** |  |  |
| **جمع مبلغ پیشنهادی** | |  |  |

**تاريخ : پيشنهاددهنده شرکت**

**نام و نام خانوادگي و سمت دارنده امضاء مجاز وتعهدآور**

**برگ پیشنهاد قیمت انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400 ( 3 )**

اینجانب ، امضاء کننده زير پس از بررسي و آگاهي کامل و پذيرش تعهد اجرا و مسئوليت در مورد مطالب و مندرجات دعوتنامه شرکت در مناقصه ، تعهدنامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتي و به طورکلي تمامي مدارک و اسناد مناقصه جهت **انجام کلیه امور تأمین مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران بستری و پرسنل کشیک بیمارستان امام (ره) و شهداء پارس آباد در جریان سال 1401 – 1400** و پس از بازديد کامل از محل کار و با اطلاع از جميع شرايط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهاي مورد مناقصه و اينکه هزينه آگهي مناقصه بعهده برنده مناقصه خواهدبود پيشنهاد مي نمايم که:

عمليات موضوع مناقصه فوق را بر اساس مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه به مبلغ ذیل انجام دهم :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | مبلغ پیشنهادی تأمین اقلام مصرفی غذا (به ريال) | مبلغ پیشنهادی طبخ و توزیع غذا (به ريال) | مبلغ پیشنهادی کل ( تأمین اقلام مصرفی غذا و طبخ و توزیع غذا ) ( به ریال ) |
| **ماهانه** |  |  |  |
| **سالانه** |  |  |  |

**مبلغ کل ( ماهانه ) (به عدد)** ......................................................................................... **ريال**

**مبلغ کل ( ماهانه ) (به حروف)** ........................................................................................................................................... **ريال** انجام دهم.

**مبلغ کل ( سالانه ) (به عدد)** ......................................................................................... **ريال**

**مبلغ کل ( سالانه ) (به حروف)** ........................................................................................................................................... **ريال** انجام دهم.

**ملاک عمل در تعیین و انتخاب برنده مبلغ کل پیشنهادی تأمین اقلام مصرفی غذا و طبخ و توزیع غذا می باشد .**

**تاريخ : پيشنهاددهنده شرکت**

**نام و نام خانوادگي و سمت دارنده امضاء مجاز وتعهدآور**