**شرايط اختصاصي تهیه، طبخ و توزیع غذا درآشپزخانه بیمارستان امام خمینی (ره)**

1. **تهيه مواد اوليه غذايي جهت پخت غذا از مراكز مجاز و مورد تأييد نماينده كارفرما (کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت) با بسته‌بندي مناسب، داراي مهر استاندارد، تاريخ توليد و انقضاء، مشخصات كامل محصول، پروانه بهره‌برداري، ساخت و كد بهداشتي از وزارت بهداشت از نوع مرغوب درجه يك طبق مارك تعيين شده ادارة تغذيه باشد(استفاده از مواد غذایی فاقد موارد مذکور ممنوع می باشد).**
2. **پیمانکار موظف است مواد اولیه غذایی را به وسیله­ی وسایط نقلیه مخصوص حمل و تقل مواد غذایی که دارای شماره مجوز درج شده بر روی وسیله نقلیه به صورت برچسب صادره از معاونت بهداشتی باشد، حمل کند.**
3. **طبخ غذا همه روزه در سه وعده اصلی صبحانه،ناهارو شام و میان وعده میباشد و پیمانکار موظف است تا پایان قرارداد برابر جدول آنالیز و طبق آمار و برنامه تنظیمی ارائه شده از سوی کارفرما، غذای بیماران و پرسنل را طبخ و توزیع نماید (در صورت سرو میان وعده بصورت گرم و سرد طبق صلاحدید واحد تغذیه پیمانکار موظف است در زمان تعیین شده بر اساس آمار اقدام نماید).**
4. **با توجه به متغیر بودن آمار بیماران چنانچه تغييري در آمار مورد نظر حاصل گردد پيمانكار موظف به تامین غذا در هر ساعتی از آن وعده بوده و حق الزحمه مربوطه براساس آن پرداخت خواهد شد.**
5. **مواد اوليه غذايي و موارد مذكور بايستي از نظر مقدار طبق جدول آناليز ضميمه و پس از تاییدكارشناس تغذيه به مصرف برسند.**
6. **تهيه حبوبات مصرفي به شرط مرغوبيت، سلامت و درجه يك بودن کالا پس از تأیید ناظرین کارفرما به صورت فله بلامانع است.**
7. **گوشت قرمز از نوع منجمد یا کشتار روز و گوشت مرغ مصرفی و گوشت ماهی باید صرفا از نوع کشتار روز و غیر منجمد باشد و باید دارای تمام شرایط بهداشتی لازم از جمله تاریخ مصرف و تاریخ انقضا، مهر استاندارد یا دامپزشکی باشد. ضمنا مواردی که از نوع منجمد باشند باید حداقل 6 ماه از تاریخ مصرف آن باقی مانده باشد.**

**تبصره: گوشت های مصرفی(گوساله،گوسفند،مرغ و ماهی)باید از کشتارگاههای دارای مجوز دامپزشکی تهیه و با ماشین سردخانه دار مخصوص حمل گردد(وزن مرغ خریداری شده نباید کمتر از 1300گرم باشد)**

1. **تهيه برنج مصرفي مرغوب ودرجه یک براساس مارک معرفی شده توسط كارفرما به شرط مرغوبيت و سلامت به عهده پيمانكار مي‌باشد.**
2. **پيمانكار حق استفاده از غذاي پخته شده در روزهاي قبل در وعده‌هاي ديگر غذايي نداشته و مکلف به تحویل آن به کارفرما جهت هرگونه تصمیم گیری خواهد بود و در صورت تخلف مشمول جریمه خواهد شد(به تعداد غذای مجدد توزیع شده از سند هزینه کسر می گردد).**
3. **در صورتي كه كارفرما به عللي در موارد خاص از قبيل اعياد، مراسم و سمينارها نياز به پخت و توزيع غذا و ساير موارد مورد نياز داشته باشد، پيمانكار موظف به تهيه آن بوده و صورتحساب برابر مبلغ تهيه شده در اين قرارداد تعيين شده محاسبه مي‌شود.**
4. **كليه كاركنان پيمانكار بايد از روپوش، شلوار، لباس تميز و مرتب به رنگ روشن و فرم (متحدالشكل با آرم شركت) و مورد تاييد كارفرما استفاده نمايند و استفاده از كلاه، پيش‌بند و دستكش رنگي و يك بارمصرف، دمپايي، چكمه، ماسك مخصوص جهت آشپزها و توزيع كنندگان اجباري بوده و تهيه ملزومات شخصي مورد نياز كاركنان پيمانكار ازقبيل: روپوش، شلوار، كلاه، پيش‌بند، دستكش رنگي و يكبار مصرف، دمپايي، چكمه، ماسك و.... به عهدة پيمانكاراست. ( به ازای هر شش ماه دو دست لباس کار استاندارد وظایف مربوطه ) ضمنا استفاده از دستکش یکبار مصرف و ماسک هنگام تهیه و توزیع غذا برای تمام کارکنان الزامی است.**

**تبصره:لباس پرسنل توزیع کنندگان غذا باید جدا از لباس کار باشد.**

**تبصره: لباس كاركنان بايستي براساس مسؤوليت آنها (به عنوان مثال سرآشپز، آشپز، توزيع كننده غذا ...)تفكيك شده و نصب اتيكت نام، نام خانوادگي و سمت برروي آن الزامي مي‌باشد.**

**تبصره 3: با توجه به شرایط فعلی کرونا پیمانکار ملزم به تهیه تمام لوازم حفاظت فردی (گان،کلاه، ماسک، دستکش، عینک، شیلد، و.....) برای کلیه پرسنل آشپزخانه در محل تهیه ، پخت و توزیع غذا می باشد.**

1. **چنانچه حادثه‌اي به دليل عدم وجود وسايل ايمني يا عدم رعايت حفاظت‌هاي فردي يا به هر دليلي ديگري براي هر يك از كارگران و كاركنان بوجود آيد مسووليت آن متوجه پيمانكار بوده و كارفرما هيچ گونه مسووليت نخواهد داشت.**
2. **پيمانكار متعهد است هر سه ماه يك بار نسبت به سم‌پاشي و همچنین گندزدایی روزانه محل‌هاي آشپزخانه‌ها، سالن‌ها و سلف‌سرويس‌ها با نظارت كارشناس تغذيه و كارشناس بهداشت محيط مركز مورد نظر اقدام نمايد و در صورت استنكاف پيمانكار از وظيفه‌ي فوق، كارفرما به تشخيص خود سم‌پاشي را انجام و هزينه آن به انضمام 30% فاكتور تمام شده از صورتحساب همان ماه پيمانكار كسر مي‌نمايد.**

**تبصره: در زمان سم پاشی پیمانکار باید جابجا شده و غذا در فضایی مجزا پخت و تهیه شود.**

**14. پیمانکار متعهد است که گزارشات مربوط به حوادث ناشی از کار را در اسرع وقت به واحد بهداشت حرفه ای ارسال نماید.ضمنا" ارزیابی و چک کردن اصولی کلیه تجهیزات آشپزخانه و ارائه گزارش ارسالی به واحد بهداشت حرفه ای بر عهده پیمانکار می باشد.**

**تبصره : گندزدایی و ضد عفونی باید زیر نظر کارشناس بهداشت محیط انجام گیرد. ضمناً تهیه تمام مواد ضد عفونی و گند زدایی و همچنین سم پاشی بر عهده پیمانکار است و هیچ هزینه ای کارفرما به پیمانکار در این خصوص پرداخت نمی‌کند.**

**15.پیمانکار ملزم به رعایت تمامی سنجه‌های اعتبار بخشی واحد تغذیه و بهداشت محیط که مرتبط با آشپزخانه و تغذیه بیماران می‌باشد(پیوست مدیریت غذایی و بهداشت محیط).در صورت عدم رعایت این موضوع و یا دریافت اخطار در هر ماه ، گواهی پرداخت از سوی کارفرما در آن زمان صادر نخواهد شد.**

**16.پیمانکار موظف می باشد در فرایند ارزیابی آشپزخانه توسط ارزیابان اعتبار بخشی همکاری و پاسخگویی لازم را داشته باشد.**

**17.به منظور اطمینان از اجرای صحیح طبخ غذا، نمایندگان کارفرما(کارشناسان تغذیه و بهداشت،مدیر مرکز،سوپروایزر و...) مجاز خواهند بود در هرزمان که بخواهند بنا به صلاحدید در محل آشپزخانه و توابع آن (سالن پخت وتهیه و توزیع،انبار ،سلف و...) حضور داشته باشند و در صورتی که مسئولین هرگونه مواد یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهند بدون ذکر دلیل غذای تهیه شده پس از تنظیم صورت جلسه معدوم نموده و مشابه آن غذا که مورد تایید نماینده کارفرما باشد مجددا با هزینه پیمانکار تهیه و توزیع شود.**

**18.مواد اوليه مصرفي بايد درساعات اداري و با رعايت مقررات و پس از تأييد كارشناس تغذيه و بهداشت وارد آشپزخانه گردد.ضمنا بدون تایید کتبی حق مصرف و پخت آن‌ها را ندارد. در صورت عدم تایید توسط هر کدام، موظف به جایگزینی ماده ی غذایی مناسب که به تایید این دو واحد برسد می باشد.**

**19.پيمانكار متعهد است زيرنظر نمايندة كارفرما نسبت به ضدعفوني سبزيجات و ميوه‌جات با مواد ضدعفوني كننده مناسب كه مقدار و نوع آن توسط كارشناسان تغذیه و بهداشت تعيين مي‌شود، اقدام نمايد.**

**20.پيمانكار متعهد است كاركنان ماهر را به تعداد مورد نياز با توجه به حجم کار و در راستای اراِئه خدمات مناسب به صورت تمام وقت با كارت بهداشتي معتبر، داراي حداقل تحصيلات پايان دورة ابتدايي و 18 سال سن، پس از گذراندن دوره‌هاي ويژه بهداشت كاركنان آشپزخانه و ارايه گواهي معتبر پس ازمعرفي كتبي به ادارة تغذيه بکار گیرد به صورتي كه در هيچ مقطعي كمبودي احساس نشود. تأييد صلاحيت اخلاقي، مهارتي و .... كاركنان به عهدة نمايندة كارفرماست.**

**تبصره:داشتن تصویر گواهینامه دوره ویژه بهداشت عمومی برای تمام کارکنان،شخص پیمانکار و نماینده ، راننده و تمام کارکنان دخیل در تهیه ، توزیع و پخت وخرید مواد غذایی الزامی و باید در آشپزخانه در محل قابل رؤیت نصب گردد.**

**21.تهیه و ارائه کارت بهداشتی و سلامت کارکنان جزء تعهدات الزامی پیمانکار می باشد و پرسنل تحت پوشش پیمانکار که کارت بهداشتی نداشته باشند اجازه حضور در محل کار نخواهند داشت.در صورتی که یکی از کارکنان از نظر سلامت دچار بیماری های واگیر و یا زخم باز شود پیمانکار باید کارکنان سالم و دارای کارت بهداشت و سلامت جایگزین نماید.ضمناً کارکنان قبل از اتمام تاریخ اعتبار کارت بهداشتی باید برای تمدید اقدام نمایند ودر صورت سهل انگاری تا زمان تمدید حق حضور و فعالیت در تمامی مراحل تهیه، پخت توزیع و خرید را ندارند و پیمانکار باید نسبت به جایگزینی نیرو اقدام نماید.**

**22.پیمانکار و کارکنان او در زمان طبخ،توزیع و سرو غذا می بایست کلیه مقررات و ضوابط وشئونات اداری و اسلامی را دقیقا رعایت نمایند در غیر اینصورت برابرمقررات رفتار خواهد شد.**

**23.حضور و تردد افراد متفرقه در آشپزخانه و کلیه توابع آن ممنوع بوده و مسئولیت حسن اجرای آن به عهده پیمانکار می باشد . بدیهی است در صورت مشاهده مشمول جریمه خواهد شد.**

**24.پیمانکار موظف است به کار افرادی که به تشخیص نماینده کار فرما کارایی لازم را ندارند پایان داده و ظرف مدت 48 ساعت نسبت به جایگزینی بهینه افراد بصورت مکتوب اقدام نماید،بدیهی است تمام خسارت وارده در این خصوص بر عهده پیمانکار می‌باشد و کارفرما در این خصوص هیچ مسئولیتی ندارد.**

**25.در صورت مرخصی نیروها پیمانکار موظف به جایگزین نمودن میباشد که در اسرع وقت می بایست مجوز بکارگیری را از واحد تغذیه و حراست مرکز اخذ نماید.**

**26.پیمانکار متعهد به تهیه‌ی نان مصرفی تازه و با کیفیت مورد تایید کارفرما همراه با وعده های غذایی می‌باشد.نان بیمارستان باید در هر وعده گرم و تازه آورده شود .قابل ذکر است که نان مصرفی باید بصورت بسته بندی در کیسه فریزرهای بهداشتی برای هر نفر طبق جدول آنالیز توزیع گردد. نان های مانده باید از آشپزخانه خارج گردد. در صورت مشاهده حمل غیربهداشتی یا موارد تخلف در خصوص کیفیت نان و یا تازه نبودن و یا عدم جمع آوری نان‌های اضافه به ازای هربار تخلف مبلغ پنج میلیون ریال از مطالبات آن ماه پیمانکار کسر می­گردد.**

**لازم به ذکر است توزیع نان در هر سه وعده اصلی(صبحانه،ناهار،شام) برای تمامی پرسنل و بیماران الزامی می‌باشد.هزینه نان مصرفی همراه ناهار و شام جز آنالیز بوده و هزینه آن حساب نمی شود.**

**27. پیمانکار موظف است برای وعده صبحانه ظروف یکبار مصرف در دار با بسته بندی مناسب تهیه کنید.هم چنین برای ترشی مخلوط و خرما باید از ظروف یکبار مصرف در دار مناسب تهیه کند و در اختیار آشپزخانه قرار دهد.در صورت عدم رعایت این بند به ازای هربار تخلف مبلغ پنج میلیون ریال از مطالبات آن ماه پیمانکار کسر می‌گردد.**

**28.جهت بیماران دیابتی با وعده غذای صبحانه و خوراک‌ها ضرورتا نان‌های رژیمی و جهت رژیم‌های نرم از نان تست(3 قطعه در هر وعده) استفاده شود. قابل ذکر است نان در وعده‌هایی که به صورت خوراک هستند یک قرص ونیم و در وعده صبحانه یک قرص کامل می باشد.**

**تبصره :هزینه ای جهت نان در وعده های صبحانه ، نهار ، شام وخوراک ها و در صورت صلاحدید در میان وعده ها برای بیماران (معمولی و رژیمی )و هم پرسنلی پرداخت نمی‌شود.ضمنا نان جو رژیمی در وعده های ناهار و شام و میان وعده محاسبه میشود.**

**29.یمانکار متعهد می‌شود از ظروف یکبار مصرف سلولزی (پایه گیاهی) استاندارد یا ظروف آلومینیومی مورد تأیید وزارت بهداشت جهت غذاهای داغ و سرد برای بیماران ایزوله و بخش‌های خاص استفاده نماید. در صورتی که براساس نظر وزارت مطبوع وابلاغ کارفرما استفاده از ظروف استاندارد دیگری مورد نظر باشد پیمانکار موظف به تعیین هزینه براساس نوع ظروف مصرفی درخواستی کارفرما در صورت وضعیت ارسالی خواهد بود.(ضمنا تهیه تمامی ظروف تهیه،توزیع و طبخ بر عهده پیمانکار است) .**

**30.جهت توزیع غذاها بایستی اندازه ظروف مورد استفاده متناسب با حجم تعیین شده در قرارداد باشد و تعیین جنس ،حجم و اندازه کلیه ظروف(مخصوص خورش، خوراک ها، چلو و...) مطابق باصلاحدید و استانداردهای بخش تغذیه باشد.**

**31. اولویت برای توزیع غذا با ظروف چینی ، آرکوپال میباشد اما براساس صلاحدید کارفرما طی شرایط خاص غذا برای تمامی بیماران و پرسنل باید در ظروف یکبار مصرف گیاهی یا آلومینیوم مورد تایید کارفرما توزیع گردد.**

**32. تهیه سینی‌های پلاستیکی رنگی مخصوص سلف سرویس و بیماران و همچنین قاشق و چنگال استیل بر عهده پیمانکار می باشد و این شرط لازم الاجراست.**

**33.غذاهای گرم در ظروف مخصوص چینی ، ارکوپال، بلور، بین پرسنل و بیماران توزیع گردد بجز بخش های عفونی و ایزوله. هم چنین جمع آوری ظروف از بخش ها و شست وشوی آنها از تعهدات پیمانکار می باشد.**

**34 .در صورت بروز بیماری های مسری برای پرسنل آشپزخانه با تأیید پزشک به هیچ وجه نباید به کار مشغول شوند و برای شروع مجدد به کار حتماً باید گواهی سلامت از پزشک ارائه نمایند.**

**35. توزیع غذای بیمار وپرسنل كلاً بر عهده پيمانكار است و پيمانكار موظف است با استقرار تعداد كاركنان كافي غذا را طبق برنامه ودر ساعات تعیین شده از سوی کارفرما توزيع نمايد.ضمنا تغییر در ساعت مزبور بنا به نظر کارفرما امکان پذیر بوده و پیمانکار موظف به اجرای آن می‌باشد. در صورت اضافه شدن بخش به هرکدام از واحدهای طرف قرارداد و یا منفک شدن بخشی به مکانی دیگر،پیمانکار موظف به تهیه،حمل و توزیع غذا به بیماران و پرسنل بخش انتقال یافته می‌باشد.**

**تبصره: ساعت توزیع وعده‌های غذایی یا نحوه الویت بندی در توزیع غذای بیمار یا پرسنل توسط کارشناس مسئول تغذیه مشخص می‌گردد.**

**تبصره: توزیع غذا در بخش های زنان باید توسط پرسنل زن باشد که از نظر اخلاقی به تایید کارفرما رسیده باشد ضمناً در زمان توزیع استفاده از روپوش (جدا از لباس کار)،ماسک، دستکش، و کلاه الزامی می باشد. برای بخش های کرونا و عفونی استفاده از لوازم حفاظت فردی الزامی می باشد.**

**36 .حمل غذا از آشپزخانه به محل‌هاي توزيع غذا با استفاده از وسايل نقليه مخصوص، مجهز به اتاقك وسرپوشيده(ترالی گرم خانه دار) به عهده پيمانكار مي‌باشد.لازم به ذکر است قبل و پایان هر نوبت توزیع ترالی ها باید زیر نظر کارشناسان بهداشت محیط ضد عفونی گردد.**

**تبصره: پيمانكار موظف است از تحويل غذا به غير از افرادي كه كارفرما تعيين مي‌كند خودداري نمايد.**

**37.توزیع غذاي داغ وگرم در هر نوع ظرف يكبارمصرف معمولی ممنوع مي‌باشد و فقط استفاده از ظروف یکبار مصرف سلولزی (پایه گیاهی) یا پیشنهادی توسط کارفرما مجاز خواهد بود.**

**38. برنامه غذايي با توجه به فصل توسط كارشناس تغذيه تنظيم مي‌گردد و پیمانکار موظف است این برنامه غذایی را با هماهنگی و نظارت کارفرما تهیه،طبخ و توزیع نماید.برنامه غذایی از طریق نماینده پیمانکار به شرکت مربوطه اعلام می‌گردد و به موجب آن ملزم به اجرای دقیق برنامه می‌باشد و چنانچه بدون هماهنگی مکتوب تغییری مشاهده شود 30% مبلغ کل سند آن وعده کسر می‌گردد.**

**39.در صورتی که ماده ی اولیه ای در بازار به حدی کمیاب و نایاب شود و این موضوع مورد تایید کارفرما باشد استفاده از ماده اولیه جایگزین طبق نظر واحد تغذیه امکان پذیر است.**

**40.در صورتیکه نیاز باشد به صلاحدید واحد تغذیه بیمارستان در مشخصات ولیست آنالیز شده برنامه غذایی تغییراتی داده شود پیمانکار موظف به اجرای آن بوده وبراساس توافق مابه التفاوت آن پرداخت خواهد شد. تغییرات جدید و محاسبات جدید ریالی به عنوان متمم این قرارداد الحاق می شود و فرایند مقرراتی در این زمینه لازم الرعایه می باشد.**

**41.در ماه مبارک رمضان پیمانکار موظف است غذای افطاری وسحری را طبق دفترچه آنالیز و به تعداد آمار ارائه شده از سوی کارفرما تهیه و توزیع نماید (تهیه و توزیع غذای بیماران طبق روال معمول مندرج در قرارداد ادامه خواهد داشت).**

**42. در صورت نیاز به حذف یا اضافه نمودن مواد اولیه خاص با توجه به شرایط بیمار ، پیمانکار موظف به اجرای آن مطابق نظر کارشناس تغذیه می باشد .این امر لازم الاجرا میباشد.**

**43.غذاهای رژیمی بیماران سوختگی و اعصاب و روان بصورت 1.5 تا 2 پرس معمولی طبق نظر پزشک معالج و کارشناس تغذیه در نظر گرفته میشود و یا اینکه طبق نظر واحد تغذیه غذای بیشتر در ظروف بزرگ برای بیماران اعصاب و روان توزیع گردد.در صورت نیاز به حذف یا اضافه نمودن مواد اولیه خاص با توجه به شرایط بیمار پیمانکار موظف به اجرای آن مطابق نظر کارشناس تغذیه می باشد.این امر لازم الاجرا می باشد.**

**44.روغن مصرفی باید از نوع مایع ، بدون پالم و استاندارد بصورت جداگانه جهت پخت و مخصوص سرخ کردن بدون ترانس باشد.هم چنین استفاده مجدد از روغن هایی که حرارت دیده اند ممنوع می باشد.**

**45 – استفاده از زاج سبز، رنگ غذا،جوش شیرین، سنگ نمک و نمک های تصفیه نشده بجای نمک یددار در طبخ غذا و حتی خیساندن برنج ، اکیدا" ممنوع می باشد در صورت استفاده از رنگ های غیر مجاز مبلغ 5 میلیون ریال از مطالبات کسر میگردد. بدیهی است چنانچه در اثر استفاده از این مواد خسارتی به فرد یا افرادی وارد گردد پیمانکار ملزم به پاسخ گویی و جبران آن نزد مراجع قضایی و یا شبه قضایی می باشد.**

**46 - پیمانکار موظف است به تعداد مورد نیازسماور یا کتری جهت بخش‌ها تهیه نماید و آب جوش در سه نوبت صبح ،بعدازظهر و شب در اختیار بیماران به صورت رایگان قراردهد . هزینه ای در این خصوص به پیمانکار پرداخت نمی شود.**

**47- تهیه ی وسایل گرمایشی و سرمایشی آشپزخانه به تعداد کافی بر عهده­ی پیمانکار می­باشد.**

**48-خرید و تهیه کلیه لوازم مورد نیاز آشپزخانه و سلف سرویس‌ها (در صورت راه اندازی) و هم‌چنین تجهیزات مورد نیازجهت تهیه،طبخ و توزیع غذا به شرح ذیل به عهده پیمانکار می باشد:**

**\*ترمومتر لیزری و معمولی جهت کنترل دمای غذا و یخچال ها**

**\*چرخ گوشت صنعتی**

**\*ترازوی دیجیتال با دقت بالا و مستقر نمودن در محل توزیع غذا**

**\*دستگاه بسته بندی و پرس کن**

**\*سیب زمینی پوست گیر و خلال کن**

**\*ترالی های گرم خانه دار جهت توزیع غذا در بین بخش های هر سه مرکز**

**\*کباب گیر و کباب پز صنعتی،قابلمه خورش پز و برنج پز صنعتی**

**\*ظروف سالم ،استاندارد و بهداشتی(قابلمه،آبکش،پایه آبکش،وتمامی ظروف مورد نیاز پخت و پز)**

**\*میکسر صنعتی**

**\*ابمبوه گیری صنعتی جهت آبمیوه گیری میوه ها و سبزیجات اتاق گاواژ و بیماران تحت حمایت تغذیه ای و..**

**49- پیمانکار متعهد میشود جهت کلیه افراد استفاده کننده از غذا لیوان یکبار مصرف گیاهی، قاشق، چنگال و چاقو در صورت نیاز (تعیین نوع قاشق و چنگال بعهده کارفرما است) از نوع مرغوب و مورد تایید کارفرما بصورت بسته بندی شده بهداشتی بهمراه دستمال کاغذی ،نمک و سماق تهیه نماید.(نمک و سماق بصورت بسته بندی تکنفره)**

**50- پیمانکار متعهد می‌گردد در پاک‌سازی و شستشوی مواد اولیه مانند برنج، سبزیجات، حبوبات و ..... با کمال دقت اقدام و سبزیجات را قبل از مصرف با مواد ضدعفونی کننده استاندارد و طبق دستورالعمل‌های وزارت بهداشت و استفاده از نظر نماینده كارفرما ضد عفونی نماید و در صورت مشاهده هر گونه اجسام خارجی و غیربهداشتی و ..... در غذا که ناشی از سهل‌انگاری پيمانكار و عوامل وی باشد بلافاصله مشمول جریمه خواهد شد .**

**51- پیمانکار متعهد می‌شود کلیه مواد مصرفی در امور پخت را راساً و به هزینه شخصی خود تهیه نماید و با هزینه خود حمل، تخلیه، نگهداری و طبخ و توزیع نماید.**

**52- پیمانکار موظف است آنالیز مواد متعهد شده جهت غذاها را با نظارت کارشناس تغذیه و ناظرین مستقر در محل اجرای قرارداد به دقت توزین و مصرف نماید و به هر دلیلی حق استنکاف از این موضوع را ندارد و کارشناس تغذیه ناظر در هر زمان ، مواد اولیه هر نوع غذا در هر وعده غذایی را به صورت خام نیز می تواند توزین نماید .**

**53- پیمانکار مکلف است مواد اولیه غذایی فاسد شدنی مورد نیاز را به صورت روزانه تهیه و به طور تازه مصرف نماید.**

**54- پیمانکار متعهد می‌گردد کلیه مسایل بهداشتی را در امر تهیه، پخت، نگهداری، حمل و توزیع و جمع‌آوری و دفع ضایعات رعایت نماید و در صورت تخلف پيمانكار، كارفرما توسط گزارش نماینده خود، حق جریمه و نهایتاً فسخ یک طرفه قرارداد را خواهد داشت. در صورتی که پيمانكار نتواند به تعهد خود مبنی بر تهیه غذا و توزیع مناسب آن اقدام نماید و این عدم انجام تعهد ناشی از تقصیر او باشد در آن صورت كارفرما می‌تواند با صلاحدید خود غذای کارکنان را از رستوران‌های بیرون از مجموعه فراهم و فاکتور و هزینه آن به علاوه جرائم در نظر گرفته شده را از صورتحساب پيمانكار کسر نماید.**

**55-در صورت بروز نارضایتی گروهی یا جمعی کارکنان (بیش از 10% استفاده کنندگان از غذا نسبت به آمار روز) از کیفیت، کمیت و بهداشت غذای طبخ و توزیع شده از نظر شکل ظاهری، بافت و قوام و مزه و میزان خامی یا له شدگی آن و تایید كارشناس تغذيه، پیمانکار می بایست نسبت به تهیه غذای مورد نیاز آن وعده دراسرع وقت اقدام و پس از تایید کارفرما توزیع نماید.در غیر اینصورت کارفرما خود از محل دیگری تهیه و هزینه مربوط به آن را از صورتحساب پيمانكار کسر نماید و این علاوه بر آن كه پيمانكار براساس مفاد قرارداد جریمه خواهد شد.**

**56- اجرای آنالیز و برنامه غذایی که جزء تعهدات پيمانكار می‌باشد فقط با نظر و تایید کارشناس تغذیه قابل تغییر و جابجایی می‌باشد.**

**57- قراردادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته، گوشت و سبزیجات در کنار هم در یخچال و سردخانه ممنوع است و عدم رعایت آن موجب جریمه خواهد شد.**

**58- پیمانکار موظف به تهیه یخچال و سرد خانه مجزا برای نگهداری گوشت (منهای 2تا منهای 18 درجه سانتی گراد)،لبنیات(4 درجه سانتی گراد)و میوه و سبزی جات(4تا5 درجه) می باشد.**

**59-استفاده از پیازی که از قبل پوست شده است ممنوع می باشد. پوست گیری و آماده سازی پیاز قبل از وعده­ی غذایی انجام شود و در یخچال درون ظرف در بسته نگهداری شود.**

**60-پیمانکار موظف است به تعداد متوسط غذای روزانه تن ماهی مقرر در شرایط مناقصه تهیه و در انبار مواد غذایی خود نگهداری کند تا در صورت عدم تایید غذای طبخ شده از سوی واحد تغذیه جایگزین آن وعده شود.**

**61-چنانچه در صورت عدم رعايت بهداشت محيط و وسايل مصرفي از طرف پيمانكار،سلامت کارکنان و استفاده‌کنندگان مورد تهديد قرار گيرد علاوه بر طرح شکايت به مراجع قانوني، خسارت وارده از پيمانكار اخذ و از ادامه کار وي جلوگيري خواهد شد.**

**62- تهیه ونصب جعبه كمكهاي اوليه با كليه لوازم و مواد ضروري مربوطه در محل سلف سرويس و آشپزخانه بر عهده پیمانکار مي باشد**

**63- پیمانکار موظف است در پايان هر ماه صورتحساب مربوط به غذاي مصرفي را تنظيم و پس از اخذ تاييديه کيفي، کمي و بهداشتي از واحد تغذيه جهت دريافت به كارفرما ارائه نمايد و كارفرما نيز موظف است پس از رسيدگي‌هاي لازم مبلغ آن را در وجه پيمانكار پرداخت نمايد. مبناي تاييد علاوه بر رضايت کمي و کيفي و بهداشتي آمار ارائه شده توسط كارفرما مي‌باشد.**

**64-پیمانکار به هيچ وجه مجاز نمي‌باشد تاخير در پرداخت صورتحساب را در اجراي مفاد قرارداد تاثير داده و غذاي مصرفي بايد تحت هر شرايطي مطابق شرایط قرارداد آماده و تحويل نماید. توان مالی پیمانکار باید به حدی باشد که در صورت عدم دریافت وجه تا 4 ماه حق هیچ گونه اعتراض نداشته باشد.**

**65- پیمانکار حق واگذاري موضوع قرارداد  بصورت جزء يا كل به غير را ندارد .**

**66- برنده‌ی مناقصه متعهد است كليه مواد مصرفي سالن غذاخوری ، تجهيزات و مواد شوينده مورد نياز آشپزخانه را طبق جدول ذیل تهیه و توزیع نماید.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **لوازم و تجهیزات** | **ردیف** | **لوازم و تجهیزات** |
| **1** | **تی و نخ تی** | **13** | **سیم ظرفشویی** |
| **2** | **سطل زباله دربدار پدالی** | **14** | **سلفون** |
| **3** | **سبد داخل ظرفشویی** | **15** | **دستکش ظرفشویی** |
| **4** | **پارچه تنظیف** | **16** | **پودر جرم گیر** |
| **5** | **رومیزی پلاستیکی** | **17** | **دستکش یکبار مصرف** |
| **6** | **سِت ادویه رومیزی** | **18** | **دستکش نخی** |
| **7** | **دستمال کاغذی** | **19** | **کیسه فریزر** |
| **8** | **لیوان یکبار مصرف** | **20** | **وایتکس** |
| **9** | **چکمه و لباس کار مناسب** | **21** | **مایع ظرفشویی** |
| **10** | **اسکاچ و ابر** | **22** | **مایع دستشویی** |
| **11** | **کیسه زباله** | **23** | **آستری مرغوب** |
| **12** | **حوله نخی** | **24** | **دمپایی برای تمام کارگران آشپزخانه با رنگهای مجزا جهت آشپزخانه ،سردخانه ها ،سرویس بهداشتی(توالت) ، سالن غذا خوری** |
| **13** | **سبد طبقه ای با روکش پارچه ای** |  |  |

**67- جمع آوری و شستوي ظروف و لوازم و نظافت سالن‌هاي غذاخوري و محل‌هاي توزيع غذا، همچنين آرايش و چيدمان سالن‌هاي غذاخوري اعم از روميزي، پارچ و نمكدان به عهده پيمانكار مي‌باشد (تهيه كليه مواد شوينده جهت نظافت محيط كار و ظروف و**

**مايع صابون براي دستشويي‌ها به عهده پيمانكار است).**

**تبصره: درصورتی که هرگونه تجهیزات توسط کارفرما در اختیار پیمانکار قرار گرفته باشد ، در پایان قرارداد کلیه موارد از جمله فضا و تجهیزات صحیح و سالم به کارفرما بازگردانده می‌شود .**

**68-پیمانکار موظف است برای بخش های سوختگی و نوزادان و اطفال و بیماران دیابتی و مادران باردار میان وعده طبق برنامه‌ی غذایی تهیه شده توسط کارشناس تغذیه توزیع نماید.**

**69- در صورت اتمام مدت قرارداد پیمانکار موظف است تا زمان جایگزین شدن پیمانکار و برنده ی مناقصه ی جدید طبق روال گذشته و با همان شرایط و قیمت قرارداد قبلی غذا طبخ و توزیع نماید.تداوم قرارداد قبلی الزامی برای تمدید قرارداد قبلی (اتمام یافته)ایجاد نمی نماید.**

**70 -محل آماده سازی مواد اولیه و طبخ غذا آشپز خانه بیمارستان میباشد . لیکن چنانچه به هر دلیلی از جمله قطع گاز یا برق و .... امکان آماده سازی و یا طبخ در آشپزخانه بیمارستان نباشد ، به هر حال پیمانکار مکلف است غذای مرکز را در محل مناسب دیگری تامین و طبق روال معمول توزیع نماید.**

**71- پیمانکار حق استفاده از آشپزخانه بیمارستان را به منظور نگهداری و آماده سازی مواد اولیه و طبخ برای خارج بیمارستان ندارد، همچنین به غیر از موارد فوق الذکر حق ندارد غذاهایی که در جای دیگر پخت شده را در بیمارستان توزیع نماید و در صورت انجام این عمل کل هزینه غذای آن وعده از پرداختی ماهیانه پیمانکار کسر میگردد.**

**72-آشپز موظف هست که شیوه‌ی پخت تمام اقلام غذایی موجود در آنالیز قرارداد را با کیفیت بالا بلد باشد و یا نسبت به یادگیری آن اقدام نماید.**

**73-در صورت تصمیم گیری بیمارستان مبنی بردو منوی شدن غذای بیمارستان پیمانکار موظف به همکاری می باشد و زیر ساخت های لازم برای این امر را باید تامین نماید.**

**74- در صورت دو منوی شدن غذای بیمارستان و نیاز به نیروی بیشتر جهت این امر پیمانکار موظف به همکاری و تامین نیرو طبق پیش بینی و نظر کارفرما می­باشد.**

**75- در صورت تصمیم گیری بیمارستان مبنی بر تهیه ،طبخ و توزیع غذا برای همراه بیمار و نیاز به نیروی بیشتر جهت سرویس دهی پیمانکار موظف به همکاری می باشد.**

**76- پیمانکار موظف است کلیه عملیات مربوط به تبدیل وآماده سازی مواد اولیه به نیمه آماده و یا غذا طبخ شده را در محل آشپزخانه از جمله موارد زیر مورد تایید نماینده کارفرما انجام دهد.**

* **حبوبات قبل از پخت بايد به مدت 24-12 ساعت خيس خورده باشند.**
* **شستشوي سبزيجات بايد طبق دستورالعمل بهداشت محيط شامل مراحل شستشو وگندزدایی باشد .**
* **پوست گیری وجداکردن چربی مرغ قبل از طبخ الزامی است.**
* **آماده سازی گوشت ها وسبزیجات روی میز کار جداگانه الزامی است.**
* **شستشوی سبزیجات،مرغ وگوشت داخل سینک استیل جداگانه الزامی است.**
* **یخ زدایی گوشت، مرغ، ماهی و سبزیجات از 24 ساعت قبل ودر یخچال ومطابق آموزش های کارشناسان تغذیه وبهداشت محیط صورت گیرد.**
* **وجود سینک استیل جداگانه جهت شست وشوی سبزیجات، گوشت و مرغ الزامی است.**
* **در صورت سرو میوه ویا سبزیجات کنار غذا شستشو وبسته بندی آن الزامی است.**
* **غذاها حتی الامکان به صورت کم چرب و کم روغن،کم نمک وکم شیرین پخت گردند.**
* **نظافت و شستشوی تجهیزات،میزهای کار ولوازم ونیز کف آشپزخانه وسلف سرویس روزانه بعد از اتمام کار بايستي انجام شود.**
* **در زمان مستهلک شدن ظروف و وسایل بایستی تعویض بموقع آنها انجام گردد.**
* **آماده سازی محلول گاواژ :**
* **a.محلول گاواژ:محلولی میباشد جهت بیمارانی که از طریق لوله بینی معدی تغذیه می شوند.این مایع طبق آنالیز غذایی مندرج در قرارداد و حسب نظر کارشناس تغذیه و رژیم درمانی در شرایط بهداشتی تهیه و جهت توزیع در ظروف و بطری های درب داریکبار مصرف مناسب با حجم مورد نظر ریخته می شوند.**
* **.مسئول تهیه محلول گاواژبایستی در شرایطی کاملا" بهداشتی و استریل مواد اولیه مورد نیاز جهت تهیه محلول گاواژ را در اتاق گاواژ آماده سازی کند.تمامی ظروف اتاق تهیه گاواژ اعم از قابلمه،صافی ،توری،ملاقه و... تنها در این اتاق بایستی مورد استفاده قرار گیرند و نباید از اتاق خارج شوند.**
* **C.جهت تهیه محلول گاواژ باید از آب جوشیده سرد شده استفاده شود.**
* **d.مسئول تهیه گاواژ بایستی محلول تهیه شده را در ظروف یکبار مصرف با پایه سلولزی و بطری های درب دار بهداشتی بریزد و برچسبی شامل نام وعده،نام بخش،نام ونام خانوادگی بیمار،نوع محلول گاواژحجم آن،ساعت وتاریخ تهیه و.. را روی درب ظرف قید نماید و تا قبل از انتقال به بخش ها در اتاق آماده سازی در یخچال نگهداری شود.**
* **J: در صورت تهیه گاواژ دست ساز پیمانکار موظف است یک نیرو خانم را جهت آماده سازی گاواژ بکار گیرد.**
* **h: فورمولاسیون تهیه محلول های گاواژ توسط بخش تغذیه تهیه شده و در اختیار پیمانکار قرار می گیرد. بسته به نوع تشخیص درمان رژیمی بیمار ممکن است که تغییر یابد و پیمانکار موظف به اجرای این تغییرات می باشد.**

**77-کلیه لبنیات باید بصورت کم چرب و تکنفره تهیه شوند.دوغ به صورت کم نمک و بدون گاز تهیه شود.**

**78- دورچین (مخلفات)خوراک ها شامل سبزیجات پخته یا خام که در ذیل یاد شده و طبق نظر کارشناسان تغذیه می باشد و هزینه جداگانه پرداخت نمی شود.(گل کلم پخته، هویج، ذرت، پیاز، فلفل دلمه، گوجه، نارنج یا لیمو، جعفری)**

**79- تحویل غـذاي بيماران براساس نوع رژيم مندرج درليست غذاي بيمـاران بخش ها درسيستم HISو یا فرمهای مخصوص و با تأیید سرپرستار از بخشهای بستری جمع آوری و با آمار غذای پرسنل توسط کارشناس تغذیه جمع بندی شده و پس از درج در برگ آمار روزانه به نمایندۀ تام الاختیار پیمانکار ابلاغ می­گردد.ضمناً لیست پرسنل و کلیه نیروهای شیفت (24 ساعته ،پرسنل ص ع ،شب کار)جهت دریافت غذا باید در سیستم HISثبت و پس از تاییدسرپرستار بخش یا مسئول مربوطه جمع آوری و پس از تایید واحد تغذیه مراکز جهت اجرا به نماینده پیمانکار ارائه گردد.در صورت خرابی یا نقص سیستم HISلیست تحویلی از بخش ها باید در فرم های مخصوص و با تایید سر پرستار یا مسئول شیفت باشد.**

**تبصره:پیمانکار موظف است جهت کار با سیستم HIS و جمع آوری آمار غذاها (معمولی و رژیمی)نسبت به تامین نیروی مورد نیاز به صورت تمام وقت اقدام نماید.این نیرو از نظر صلاحیت اخلاقی و علمی باید به تایید کارفرما رسیده و پیمانکار بصورت کتبی به واحد تغذیه معرفی نماید. ضمنا آمار ارائه شده در ماده يك قرارداد متغير و تقريبي بوده لذا پيمانكار موظف است آمادگي سرويس دهي كامل به تمامي افراد را دارا باشد بديهي است در صورت استفاده شدن هزينه آن محاسبه ميگردد.ضمناً پیمانکار موظف به تهیه سیستم کامپیوتر ، پرینتر،کاغذ مصرفی و...جهت کار باسیستمHISمی باشد و حق استفاده از وسایل و امکانات بیمارستان را ندارد.**

**تبصره : در صورت وجود موارد بیماران ترخیص شده که دارای وعده غذایی بودند ، توزیع وعده این موارد باید براساس صلاحدید کارفرما انجام پذیرد.**

**80 -پیمانکار موظف است بصورت روزانه انبارها و محل های تهیه و طبخ را شستشو و نظافت نماید.**

**81 -پیمانکار موظف است یک نفر سرآشپز ماهر و با سابقه کار مفید(حداقل 5 سال) در ادارات یا رستوران ها یا مراکز دولتی که دارای گواهی حسن انجام کار باشد به کارفرما بصورت مکتوب معرفی نماید.**

**82-در شروع کار تمام اموال موجود در حیطه کار پیمانکار و هر آنچه در طول پیمان از سوی کارفرما خریداری میشود از جمله ساختمانی، تجهیزات،ظروف و ابزار کار و... طبق صورتجلسه ای توسط مسئول اموال تحویل پیمانکار می‌گردد و در پایان قرارداد همگی سالم طبق صورتجلسه تحویل کارفرما میگردد و در صورت خرابی یا نقص خسارت از صورتحساب کسر میگردد.**

**83-پیمانکارموظف است یک نفر نماینده تام الاختیار که دارای سابقه کار مفید در این زمینه می باشد پس از تایید کارفرما جهت حضور تمام وقت در محل پخت بصورت مکتوب معرفی نماید،نماینده پیمانکار موظف است در تمام ساعات کار در محل خودحاضر بوده و نظرات کارفرما و مسئولین واحدهای مربوطه و کارشناسان تغذیه و بهداشت را تامین نماید.وجود نماینده موجب سلب مسئولیت هایی که توسط قرارداد بر عهده پیمانکار گذاشته شده نمی شود و پیمانکار در هر حال مسئول اجرای کامل موارد و شرایط مندرج در قرارداد می باشد.**

**تبصره : اطلاع رسانی درخصوص کلیه مکاتبات صورت گرفته با شرکت طرف قرارداد صرفا از طریق نماینده معرفی شده از جانب پیمانکار در مجل کار (آشپزخانه) می‌باشد .**

**84-پیمانکار موظف است وعده صبحانه را بصورت بسته بندی در بین پرسنل شیفت و بیماران توزیع نماید و از دادن صبحانه بصورت فله خودداری نماید.**

**85-در صورتی که از نحوه کار پیمانکار رضایت حاصل نباشد،کارفرما مجاز است پس از ابلاغ 3 اخطار کتبی ،به فاصله پانزده روز و عدم تغییر رویه نسبت به فسخ قرارداد پس از تایید کمیسیون ماده 94 آیین نامه مالی معاملاتی دانشگاه بصورت یکجانبه اقدام و تضمین حسن انجام تعهدات شرکت را به نفع خود ضبط نماید.**

**86-از آنجائیکه کارفرما (دانشگاه علوم پزشکی) در برآورد مبلغ ریالی این قرارداد پیش بینی استفاده احتمالی به نسبت تعداد بیماران را منظور نموده لذا مبلغ برآوردی نمی‌تواند مبنای طرفین قرارگیرد و ملاک عملکرد واقعی صورت وضعیت هایی است که پس از تائید حوزه مربوطه نهایی می گردد. توضیح اینکه پیمانکار حق هیچگونه اعتراض در خصوص عدم تطابق بین برآورد اولیه و عملکرد واقعی نخواهد داشت .**

**87-. پیمانکار متعهد گردید سنجه های راهنمای جامع اعتبار بخشی ملی بیمارستان­ها را برابر با دستور العمل­های ابلاغی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اجراء کند . بدیهی است پرداخت ها بر اساس نمره کسب شده اعتبار بخشی بیمارستان بصورت درصدی خواهد بود،(درصورت کسب 100% امتیاز اعتبار بخشی صددرصد هزینه به پیمانکار پرداخت خواهد شد درغیر اینصورت به همان نسبت از پرداختها کسر می گردد. ) مراجعه به صفحه 3 الی 12 راهنمای ارزیابی اعتبار بخشی بیمارستان مربوط به آشپزخانه می باشد.(پیوست)**

**88. پیمانکار موظف به اجرای آئین نامه اجرای ماده 13قانون مواد خوراکی ، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و آئین نامه ایمنی پیمانکاران (HSE) می باشد .(هر دو پیوست)**

**89- کلیه کارکنان پیمانکار جهت اشتغال در آشپزخانه و توزیع مواد غذایی موظف به داشتن کارت بهداشت و واکسیناسیون می باشند.**

**90- کلیه تعداد پرس اعلام شده در قرارداد بصورت تقريبي بوده لذا پيمانكار موظف است آمادگي سرويس دهي كامل( حتی افزایش در تعداد پرس ها در صورت لزوم ) به تمامي افراد را دارا باشد بديهي است در صورت استفاده شدن هزينه آن محاسبه ميگردد.**

**91 –موارد با درج پرس صفر در هر زمان که کارفرما درخواست ارایه آن را داشته باشد پیمانکار باید آمادگی سرویس دهی مطابق با تعداد اعلام شده از جانب کارفرما را داشته باشد .**

**شرایط اختصاصی بیمارستان .....................................در مجموع دارای …. بند کلی می باشداینجانب.............................................. مدیر عامل شرکت ...................................................... که در مناقصه­ی برگزار شده توسط دانشگاه علوم پزشکی ایلام برنده شده ام، تمام بند های قرارداد را مطالعه نموده و نسبت به آن آگاهم و متعهد می شوم تمامی این بند ها را اجرا نمایم.**

**مهر و امضاءپیمانکار:**