

فرم قرارداد و اگذاری فعالیت‌های پشتیبانی

(موضوع تصویب نامه‌های شماره ۳۸۳۲۶/ت/۲۷۵۰۶- مورخ ۱۳۸۱/۹/۵ و ۸۴۵۱۵/ت/۳۴۶۱- مورخ ۱۳۸۴/۱۲/۱۵ هیات محترم وزیران)

ع - ۱۳۰ (۲-۸۵) ت معاونت برنامه‌ریزی و نظارت راهبردی

۱ - نام دستگاه (کارفرما):	
۲ - نام نماینده دستگاه:	۳ - سمت نماینده دستگاه:
۴ - نام شرکت (طرف قرارداد یا پیمانکار):	۵ - شماره و تاریخ تعیین صلاحیت شرکت:
شماره ثبت شرکت: کد اقتصادی:	تاریخ ثبت شرکت: شناسه ملی:
۶ - نام نماینده پیمانکار:	۷ - سمت نماینده پیمانکار:
۸ - شماره و تاریخ صورتجلسه تشریفات مناقصه: شماره:	
۹ - موضوع قرارداد عبارتست از: ۹-۱ - نوع کار: تهیه، طبخ و توزیع غذا. ۹-۲ - واحد کار: پرس/غذا ۹-۳ - حجم کار: بر اساس شرح مندرج در پیوست (الف) (فرم پیشنهاد قیمت) قرارداد. ۹-۴ - کیفیت و کمیت کار: بر اساس پیوست (ب) (شرایط اختصاصی) قرارداد. ۹-۵ - حداقل نیروی انسانی مورد نیاز: بر اساس جدول شماره (۱) (جدول نفرات) پیوست قرارداد.	
۱۰ - مدت انجام قرارداد: مدت زمان انجام قرارداد به مدت: یکسال شمسی تاریخ شروع: تاریخ خاتمه:	
۱۱ - مبلغ قرارداد: ۱۱-۱ - مبلغ واحد کار (پرس/غذا): بر اساس جدول پیوست الف (فرم پیشنهاد قیمت) قرارداد. ۱۱-۲ - مبلغ سالانه کل قرارداد (ارزش حجم کل کار): * (حجم کل کار شامل کلیه مواد مصرفی، هزینه‌های پرسنلی، حمل و نقل و کسورات متعلقه و سود پیمانکار می‌باشد) ۱۱-۳ - مبلغ مالیات بر ارزش افزوده: ریال ۱۱-۴ - مبلغ کل قرارداد با احتساب مالیات بر ارزش افزوده: ریال	
۱۲ - نحوه پرداخت پس از کسر کلیه کسورات قانونی: پرداخت بر اساس تایید کارفرما در دوازده مرحله، به شرح زیر صورت می‌گیرد: پرداخت‌های ماهانه؛ در پایان هر ماه پیمانکار پس از پرداخت کلیه حق الزحمه پرسنل خود بر اساس بند ۵ و ۶-۱۷ قرارداد، مدارک مربوطه را به همراه صورت وضعیت ماهیانه جهت تایید ناظر ارسال می‌نماید که پس از تنظیم فرم گزارش نظارت توسط ناظر و اعمال جرایم مربوطه (طبق دستورالعمل پیوست) بر اساس آیین‌نامه مالی معاملات دانشگاه و مفاد قرارداد در وجه پیمانکار پرداخت می‌گردد.	
۱۳ - روش اصلاح قرارداد: ۱۳-۱ - کارفرما می‌تواند در صورت ضرورت پس از اخذ مجوز از معاونت توسعه مدیریت و برنامه‌ریزی منابع، نسبت به تغییر میزان کار با اعلام به پیمانکار، مبلغ قرارداد را تا ۲۵ درصد کاهش و یا افزایش دهد. ۱۳-۲ - کارفرما می‌تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجرای این قرارداد و رعایت مقررات عمومی، شرایط اختصاصی را که لازم می‌داند به این قرارداد الحاق نماید. ۱۳-۳ - پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما پس از اتمام قرارداد تا تعیین شرکت جدید و تحویل کار حداقل به مدت ۲ ماه برابر مفاد موجود در این قرارداد به ارائه خدمت ادامه دهد.	

۱۴ - تعهدات کارفرما:

- ۱- ۱۴ - کارفرما یک نفر ترجیحاً کارشناس تغذیه را به عنوان ناظر قرارداد و نماینده خود جهت نظارت بر روند اجرای قرارداد، تکمیل فرم گزارش نظارت ماهیانه و تأیید صورت وضعیت ماهیانه به پیمانکار معرفی می نماید.
- ۲- ۱۴ - کارفرما متعهد می شود اطلاعات لازم را جهت انجام خدمات در اختیار پیمانکار قرار دهد.
- ۳- ۱۴ - کارفرما متعهد است نسبت به واریز مالیات متعلقه به حسابهای مربوطه در راس موعد مقرر اقدام لازم معمول دارد.
- ۴- ۱۴ - ضمن حق فسخ یکطرفه قرارداد از سوی کارفرما در هر مرحله از قرارداد، کارفرما متعهد است حداقل یک ماه قبل از فسخ، موضوع را کتبا به پیمانکار اطلاع دهد، ضمناً پیمانکار حق هیچگونه اعتراض یا درخواست خسارت از کارفرما را ندارد.
- ۵- ۱۴ - کارفرما متعهد است هزینه های انجام خدمات را طبق قرارداد از محل اعتبارات تخصیص یافته پرداخت نماید.
- ۶- ۱۴ - براساس تبصره ۳ بند ۴ مصوبه ۸۴۵۱۵ مورخ ۸۴/۱۲/۱۵ هیئت محترم وزیران، کارفرما موظف است بررسیهای لازم را توسط واحدهای ذی-ربط و سایر عوامل انجام و در صورت مشاهده هرگونه تخلف، نسبت به استیفای حقوق کارکنان تحت پوشش پیمانکار «براساس بند ۳-۱۵ قرارداد» اقدام و گزارش آن را به وزارت کار و امور اجتماعی منعکس نموده و سپس با رعایت مقررات مربوطه پس از دادن دو اخطار کتبی با فاصله یک ماه نسبت به لغو قرارداد اقدام نماید. بدیهی است پس از لغو قرارداد هرگونه انعقاد قرارداد با پیمانکار مزبور ممنوع می باشد.

۱۵ - تعهدات پیمانکار:

- ۱- ۱۵ - کلیه خدمات رفاهی کارگران از جمله تمدید دفترچه های بیمه، وصول و جابجایی چک های دریافتی از کارفرما، واریز و دریافت فیش های مالیاتی و بیمه، پیگیری صورتحسابهای مربوط به قرارداد، پاسخگویی در خصوص نحوه کار و وضع ظاهری کارگران و تضمین کیفیت مواد مصرفی، حفاظت از تجهیزات پیمانکار به عهده نماینده پیمانکار می باشد.
- ۲- ۱۵ - پیمانکار متعهد می گردد نیروی انسانی واجد شرایط، امکانات و تجهیزات را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به کار گیرد.
- ۳- ۱۵ - به استناد تبصره ۵ بند ۴ مصوبه ۸۴۵۱۵ هیئت محترم وزیران در صورتی که دستگاه اجرایی متوجه تخلف شرکت پیمانکار شود، پرداختی به کارکنان را از محل مبلغ قرارداد از طریق ذیحساب (مدیر امور مالی) و یا مسوول امور مالی حسب مورد انجام خواهد داد و متناسباً صورت وضعیت پیمانکار را کاهش و یا از محل تضمین انجام تعهدات قرارداد کسر خواهد نمود.
- ۴- ۱۵ - پیمانکار متعهد می گردد که خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی که به تأیید کارفرما می رساند انجام دهد.
- ۵- ۱۵ - به استناد تبصره ۴ بند ۴ مصوبه ۸۴۵۱۵ هیئت محترم وزیران کلیه تعهدات پرسنلی مربوط به قانون کار به عهده پیمانکار می باشد و کارفرما (دستگاه اجرایی) جز در اجرای تبصره ۱ ماده ۱۳ قانون کار (مطالبات کارگر جزء دیون ممتازه بوده و کارفرمایان موظف می باشند بدهی پیمانکاران به کارگران را برابر رای مراجع قانونی از محل مطالبات پیمانکار، از جمله ضمانت حسن انجام کار، پرداخت نمایند) هیچگونه تعهدی در این زمینه نخواهد داشت.
- ۶- ۱۵ - پیمانکار اقرار می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دیماه ۱۳۳۷ نمی باشد.
- ۷- ۱۵ - پیمانکار متعهد می گردد مقررات قانون کار و قانون تامین اجتماعی را در انجام وظایف موضوع قرارداد و تعیین مزد و حقوق کارگران رعایت نماید و هرگونه پاسخگویی به شکایات و اجرای آراء مربوط به هیاتهای حل اختلافات کارگری و سایر تعهدات قانون کار را به عهده بگیرد.
- ۸- ۱۵ - پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزئاً (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد.
- ۹- ۱۵ - هرگونه تغییر در وضعیت پیمانکار می بایستی ظرف مدت ۵ روز کتباً به کارفرما اعلام گردد. بدیهی است عواقب و مسوولیت های ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار می باشد.
- ۱۰- ۱۵ - پیمانکار متعهد است ماهیانه تصویر لیست پرداخت حقوق و لیست بیمه ماه قبل کارکنان خود را که به تأیید سازمان تامین اجتماعی رسیده باشد، به کارفرما ارائه نماید.
- ۱۱- ۱۵ - در صورت فسخ، لغو یا اتمام قرارداد، تسویه حساب قانونی کارکنان با ارائه مستندات قانونی و اخذ رای از دادگاههای صالحه توسط پیمانکار پرداخت خواهد شد.
- ۱۲- ۱۵ - پیمانکار طرف قرارداد متعهد می گردد برای نیروی انسانی تحت پوشش، کارت سلامت و بهداشت و گواهی آموزشی دوره های بهداشتی اخذ نماید. که در این صورت کلیه هزینه های مربوط به اخذ کارت فوق به عهده پیمانکار بوده و چنانچه در موعد مقرر نسبت به انجام آن اقدام ننماید کارفرما می تواند از محل طلب پیمانکار نسبت به انجام آن اقدام نموده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی در این خصوص ندارد.
- ۱۳- ۱۵ - شرکت متعهد می گردد، آموزش های تخصصی، حرفه ای، عقیدتی و سیاسی لازم را به کارکنان خود (جهت واگذاری کار) بدهد.
- ۱۴- ۱۵ - ضمانت حسن رفتار و اخلاق کارکنان و کیفیت انجام کار آنان به عهده پیمانکار است و شرکت پیمانکار در مقابل دستگاه پاسخگوست.
- ۱۵- ۱۵ - پیمانکار متعهد به رعایت نظام های جاری دستگاه، حفظ اسرار و نکات ایمنی می باشد.
- ۱۶- ۱۵ - به منظور حسن اجرای قرارداد و تضمین انجام تعهدات، پیمانکار طرف قرارداد متعهد است به میزان ۱۰٪ مبلغ سالانه کل قرارداد که در آئین نامه تضمین برای معاملات دولتی مقرر گردیده است ضمانت نامه بانکی بسپارد. بدیهی است به استناد تبصره ۳ بند ۴ مصوبه ۸۴۵۱۵ مورخ ۸۴/۱۲/۱۵ هیئت محترم وزیران چنانچه پیمانکار طرف قرارداد به تعهدات قانونی خود به هر دلیلی عمل و هر یک از مفاد قرارداد را بطور صحیح و

کامل اجرا ننماید، تضمین حسن انجام تعهدات به نفع کارفرما ضبط گردیده و قرارداد فسخ می‌گردد.
* یک فقره ضمانتنامه بانکی (حسن انجام تعهدات) به شماره --- مورخ --- به مبلغ به ----- تسلیم گردید که در صورت رعایت کامل مفاد قرارداد و تسویه حساب کامل با کارکنان تحت پوشش و تایید کارفرما قابل استرداد است.

۱۷- ۱۵ - کلیه کارگران که در اجرای این قرارداد بکار گرفته می‌شوند کارگر پیمانکار محسوب می‌شوند و هیچگونه رابطه استخدامی کارگری با کارفرما نداشته و نخواهند داشت.

۱۸- ۱۵ - پیمانکار مکلف است در بکارگیری مستخدمین اعم از مرد یا زن داشتن سلامت جسمی و روانی کامل کارگران را لحاظ نموده و افرادی را به کار گمارد که سوء سابقه نداشته و دارای کارت معافیت دائم و یا کارت پایان خدمت نظام وظیفه باشند ضمناً رعایت کلیه مقررات حفاظتی قانون کار بعهد پیمانکار بوده و وی مکلف است، پس از عقد قرارداد و قبل از شروع به کار نسبت به تشکیل پرونده پرسنلی (برگه عدم سوئی پیشینه، عدم اعتیاد، کارت بهداشتی، کارت پایان خدمت یا معافیت دائم و...) جهت هر کدام از پرسنل خود ارائه آن به کارفرما اقدام نماید.

۱۹- ۱۵ - حقوقی که بر اثر تخلف از شرایط مندرج در قرارداد فیما بین کارفرما و پیمانکار، برای کارفرما ایجاد می‌شود، جز در مورد احکام قطعی محاکم قضائی که لازم‌الاجرا خواهد بود، کلاً یا بعضاً قابل بخشودن نبوده و کارفرما مجاز است موارد اشاره شده را از محل تضمین انجام تعهدات پیمانکار برداشت نماید و پیمانکار متعهد می‌گردد در این خصوص اعتراضی ننماید.

۲۰- ۱۵ - ساعت انجام کار را کارفرما تعیین می‌کند. پیمانکار متعهد است ترتیبی اتخاذ نماید که نیروی انسانی وی، در ساعات غیراداری نیز به صورت کشیک، جهت انجام برخی از امور در محل کار حضور داشته باشند.

۲۱- ۱۵ - در مبلغ ارزش حجم کل قرارداد، کلیه هزینه‌های مربوطه، شامل: دستمزد نیروی انسانی بر اساس قانون کار و طبقه‌بندی مشاغل، سود پیمانکار و غیره منظور شده است و همچنین کلیه افزایشات قانونی ناشی از افزایش حقوق و دستمزد و قیمت مواد اولیه در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار می‌باشد و به هیچ وجه حق درخواست اضافه پرداختی را نخواهد داشت.

۲۲- ۱۵ - پیمانکار موظف است به استناد ماده ۸۵ و ۹۱ قانون کار و بر اساس ماده ۶۱ آیین نامه حفاظت و بهداشت عمومی در هر سال دو دست لباس کار مجاناً در اختیار هر کارگر بگذارد. لباس کار باید مناسب با نوع کار بوده و به تایید ناظر قرارداد رسیده و طوری تهیه شود که کارگر بتواند به راحتی وظایف خود را انجام دهد و موجب بروز سوانح نگردد.

۲۳- ۱۵ - پیمانکار متعهد است بر اساس ماده ۶۲ آیین نامه حفاظت و بهداشت عمومی به کارگرانی که با مواد شیمیایی کار می‌کنند علاوه بر لباس کار - بر حسب نوع کار وسایل استحضاطی لازم از قبیل پیش بند و کفش و دستکش مخصوص و عینک و غیره که آنان را از آسیب مواد مزبور مصون دارد، ارائه نماید.

۲۴- ۱۵ - پیمانکار متعهد است از امکاناتی که بطور امانی از طرف کارفرما در اختیار شرکت قرار گرفته به نحو احسن نگهداری و حراست نموده و جز برای انجام تعهدات این قرارداد از آن استفاده دیگری ننموده و در پایان قرارداد آنها را صحیح و سالم، به کارفرما مسترد نماید و چنانچه در اثر سهل‌انگاری پیمانکار آسیبی به امکانات وارد آید، با نظر کارفرما، جبران خسارت نماید.

۲۵- ۱۵ - جبران و پرداخت خسارات وارده احتمالی به تاسیسات و لوازم یا ساختمان‌های کارفرما یا سایر اشخاص حقیقی و حقوقی که بر اثر قصور یا تقصیر و سهل‌انگاری کارگران پیمانکار صورت می‌پذیرد جزء تعهدات پیمانکار بوده و میزان خسارت وارده و نظریه کارشناسی مربوطه مورد قبول طرفین خواهد بود.

توجه: پیمانکار کلیه نیروهای موضوع قرارداد را به منظور جبران خسارت جانی احتمالی تحت پوشش بیمه مسوولیت مدنی قرارداده و کلیه هزینه‌های مربوط به اخذ بیمه نامه‌های مذکور بر عهده پیمانکار بوده و می‌بایست توسط وی در مبلغ قرارداد لحاظ گردد. تاکید می‌نماید کارفرما در خصوص جبران خسارت اشاره شده از قبیل جانی و ... هیچگونه تعهدی ندارد.

۲۶- ۱۵ - مطلع نمودن کارفرما از هرگونه تغییر کارگران از تعهدات پیمانکار بوده و در صورتیکه یک یا چند نفر از کارگران مورد قبول کارفرما فرارنگیرند و اخلاق و رفتار و نحوه انجام وظیفه آنان مورد رضایت کارفرما نباشد، پیمانکار موظف است ظرف مدت چهار و هشت ساعت پس از ابلاغ کتبی کارفرما، نسبت به تعویض آنان اقدام و جایگزین مناسب را معرفی نماید.

۲۷- ۱۵ - حضور و غیاب کارکنان پیمانکار توسط کارفرما صورت می‌گیرد.

۲۸- ۱۵ - چنانچه کارفرما بنا به ضرورت مبادرت به جابجائی دفاتر خود از ساختمانی به ساختمان دیگر و یا طبقه‌ای به طبقه دیگر نماید، پیمانکار متعهد است بدون هیچگونه شرطی، نسبت به جابجائی نیروها و استقرار آنها در محل جدید اقدام و ارائه سرویس نماید.

۲۹- ۱۵ - پیمانکار طرف قرارداد متعهد است نسبت به تعداد کارکنان شاغل، افراد مورد تایید کارفرما را به عنوان جایگزین افرادی که در مرخصی استحقاقی یا استعلاجی می‌باشند، تعیین نموده و برای آنان کارت تایمکس تهیه و در اختیار آنان قرار دهد.

۳۰- ۱۵ - پیمانکار متعهد است براساس طرح هم‌آهنگ طبقه بندی مشاغل وزارت کار حقوق و دستمزد و سایر مزایای کارکنان خود را محاسبه و پرداخت نماید.

۳۱-۱۵ - پیمانکار متعهد است باتوجه به طرح تکریم ارباب رجوع به کارکنان خود تفهیم نماید، در رفتار با کارکنان واحد و ارباب رجوع رعایت کامل انضباط و ادب را بنمایند و از دخالت در کارهای خارج از شرح وظایف خود اجتناب ورزند. در صورت مشاهده هرگونه تخلف و برخورد ناشایست کارفرما، طبق تشخیص خود مجاز به برخورد خواهد بود .

۳۲-۱۵ - پیمانکار متعهد است به کارکنان خود تفهیم نماید بدون اخذ مجوز از نماینده کارفرما ، حق انتقال هیچگونه وسایلی از اماکن موضوع قرارداد به خارج و داخل را نداشته و در صورت مشاهده ، کارفرما مجاز به برخورد با پیمانکار طبق تشخیص خود و اعمال جریمه براساس خسارت وارده خواهد بود .

۳۳-۱۵ - از آنجائیکه پیمانکار ، خود کارفرمای کارکنان تحت پوشش می باشد لذا متعهد است ، ضمن عقد قرارداد فیما بین خود و کارکنان تحت پوشش ، براساس ضوابط قانون کار و طرح طبقه بندی مشاغل، یک نسخه از قرارداد مذکور را جهت اطلاع به کارفرما تحویل نماید .

۳۴-۱۵ - پیمانکار موظف است کلیه خدمات موردنیاز کارفرما را براساس موارد مندرج در شرایط اختصاصی که جزء لاینفک قرارداد می باشد به انجام رساند.

۳۵-۱۵ - پیمانکار موظف است در صورت عدم پرداخت صورت وضعیت ماهیانه توسط کارفرما تا ۲ ماه توان مالی لازم جهت ارائه خدمت را داشته و در این مدت نسبت به ارائه خدمت بر اساس مفاد قرارداد اقدام نماید

۱۶ - نظارت :

۱-۱۶ - کارفرما می بایستی حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد فرد یا افراد (حقیقی و حقوقی) واجد شرایط را که صلاحیت آنان به تایید رسیده است را به عنوان ناظر به طرف قرارداد معرفی نماید .

۲-۱۶ - کلیه پرداخت ها به طرف قرارداد با تایید ناظر یا ناظرین صورت می گیرد .

۳-۱۶ - نظارت بر اجرای تعهدات قانونی شرکت و کارکنان متبوع آنها با ناظر است .

۴-۱۶ - ناظر به کلیه کارکنان و واحدها معرفی می شود تا برحسب اجرای قرارداد توسط شرکت و کارفرما نظارت نماید و مشکلات به ناظر منعکس گردد .

۵-۱۶ - ناظر باید مکانیزم اجرایی نظارت را باتوجه به شیوه های علمی و مدیریتی مبتنی بر نظرسنجی پیش بینی و اعمال نماید .

۶-۱۶ - به استناد بند ۴ تصویب نامه ۸۴۵۱۵ مورخ ۱۳۸۴/۱۲/۱۵ هیات محترم وزیران ، پرداختهای قانونی کارگران پیمانکار ، همچنین وجوه پرداختهای غیرنقدی آنان از قبیل «بُن و غیره» براساس لیست های تنظیمی تهیه و انجام می گردد .

۱۷ - شرایط عمومی قرارداد :

۱-۱۷ - کارفرما درقبال مطالبات نیروی انسانی شرکت درزمینه ، قانون تامین اجتماعی و سایر قوانین و مقررات مربوط در برابر وزارت کار و امور اجتماعی، سازمان تامین اجتماعی و سایر مراجع قانونی ذیربط و ذیصلاح مسئولیت ندارد .

۲-۱۷ - باتوجه به ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی پرداخت آخرین صورت وضعیت به پیمانکار و استرداد تضمین حسن انجام تعهدات، موکول به ارائه مفاصحساب بیمه از سوی پیمانکار می باشد.

۳-۱۷ - در صورتیکه براساس گزارش کتبی ناظر، طرف قرارداد در اجرای تعهدات خود از نظر کمی یا کیفی کوتاهی و قصور داشته باشد از محل صورت وضعیت پیمانکار بر اساس دستورالعمل جریمه که پیوست قرارداد است جرایم مربوطه کسر می گردد.

۴-۱۷ - در صورت ایراد خسارت و عدم اجرای تعهدات از سوی طرف قرارداد ، کارفرما مجاز است ، درصدی از محل طلب ها و یا سپرده تضمین حسن انجام تعهدات شرکت اخذ خسارت نماید .

۵-۱۷ - وجوه مربوط به حقوق، مزایا، حق الزحمه، عیدی و پاداش، ذخیره مرخصی، بُن، حق السعی، حق مسکن، سنوات و سایر پرداختهای قانونی کارکنان از قبیل حق بیمه سهم کارفرما و مالیات حقوق کارکنان (مطابق لیست تنظیمی پیمانکار که به تایید ناظر قرارداد و کارفرما رسیده باشد) در پایان هرماه ، توسط پیمانکار به حساب کارگران واریز خواهد شد ، لیست های مربوطه در پایان هرماه همراه صورت وضعیت جهت رویت و تایید ناظر کارفرما ارائه می گردد .

۶-۱۷ - به استناد تبصره ۱ بند ۴ مصوبه ۸۴۵۱۵ هیئت محترم وزیران ، پیمانکار متعهد به دریافت رسید حق بیمه و مالیاتهای پرداختی و سایر کسورات قانونی مربوط به هر یک از صورت وضعیتهای این قرارداد، از واحدهای مربوطه و سازمان تامین اجتماعی و ارائه آن به دستگاههای اجرایی (کارفرما) در پایان ماه بعد می باشد . بدیهی است پرداخت حق الزحمه ماه بعد به پیمانکار منوط به ارائه رسید مذکور می باشد .

۷-۱۷ - پرداخت آخرین صورت وضعیت به پیمانکار باید به نحوی برنامه ریزی گردد که کلیه حقوق قانونی کارگران از قبیل عیدی، سنوات، عائلهمندی، مرخصی و غیره پرداخت و پس از اخذ اقرارنامه از کارگران مبنی بر دریافت کلیه حق و حقوق و مطالبات مرتبط خود ، تسویه حساب نهایی انجام گیرد .

۸-۱۷ - در صورتی که از نحوه کار پیمانکار رضایت حاصل نباشد، کارفرما مجاز است پس از ابلاغ دو اخطار کتبی ، به فاصله ده روز و عدم تغییر رویه

تاریخ:
شماره:
پیوست:

نسبت به فسخ قرارداد پس از تایید کمیسیون ماده ۹۴ آئین نامه مالی معاملاتی دانشگاه بصورت یکجانبه اقدام و تضمین حسن انجام تعهدات شرکت را به نفع خود ضبط نماید .

۹- ۱۷ - در صورت بروز هر گونه ابهام و اختلاف در ارتباط با موضوع قرارداد و انجام وظایف محوله به هر نحوی ، چنانچه طرفین نتوانند آنرا از طریق مسالمت آمیز حل و فصل نمایند ، در این صورت موضوع اختلاف به کمیسیون ماده ۹۴ آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه به عنوان حکم مشترک و مرضی الطرفین ارجاع ورأی صادره از کمیسیون حل اختلاف که صلاحاً صادر می شود قطعی و نسبت به طرفین لازم الاجرا خواهد بود ورأی مذکور از طریق کمیسیون به نشانی طرفین که در این قرارداد درج گردیده است به پیوست نامه اداری ابلاغ خواهد شد

۱۸ - نشانی طرفین جهت انجام مکاتبات :

۱ - ۱۸ - نشانی کارفرما :

نشانی :

نشانی پست الکترونیک :

۲ - ۱۸ - نشانی پیمانکار :

نشانی :

تلفن :

نشانی پست الکترونیک :

نشانی های فوق به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشد، لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی های فوق الذکر قانونی تلقی می شود. در صورت تغییر نشانی، طرفین موظفند ظرف مدت ۴۸ ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند. در غیر این صورت کلیه نامه ها ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی باشد و مسوولیت های مالی و قانونی ناشی از عدم اعلام آدرس جدید به عهده پیمانکار است.

۱۹ - امضاء طرفین قرارداد :

این قرارداد در ۱۹ ماده و و پیوست های الف، ب، جدول شماره ۱ و دستورالعمل جریمه در ۵ نسخه جهت: طرف قرارداد(پیمانکار)، دستگاه(کارفرما)، وزارت کار و امور اجتماعی، سازمان بازرسی کل کشور و سایر موارد مورد نیاز تهیه و تنظیم شده که پس از امضای طرفین قرارداد لازم الاجرا خواهد بود.

کارفرما :

نام و نام خانوادگی نماینده :

سمت :

محل مهر و امضاء :

نماینده امور مالی کارفرما :

نام و نام خانوادگی :

سمت :

محل امضاء :

پیمانکار :

نام و نام خانوادگی نماینده :

سمت :

محل مهر و امضاء :

بسمه تعالی

«شرایط عمومی شرکت در مناقصه عمومی دو مرحله‌ای»

تاریخ:
شماره:
پیوست:
سند شماره: ۲۱ - LS - FO

واگذاری امور تهیه، طبخ و توزیع غذای

مجتمع بیمارستانی امام خمینی «ره»

دانشگاه علوم پزشکی تهران در نظر دارد واگذاری امور تهیه، طبخ و توزیع غذای مجتمع بیمارستانی امام خمینی «ره» واحدهای تابعه خود را مطابق با شرایط زیر به شرکت ذیصلاح و واجد شرایط و توانمند از طریق مناقصه عمومی دو مرحله‌ای واگذار نماید.

۱ - جدول زمان‌بندی برگزاری مناقصه:

شروع توزیع اسناد	پایان مهلت توزیع اسناد	جلسه توجیهی ساعت ۱۰:۳۰ الی ۱۱	پایان مهلت ارائه پیشنهادات	بازگشایی پاکات مرحله‌ی اول ساعت ۱۰	بازگشایی پاکات مرحله‌ی دوم ساعت ۱۰
۱۳۹۱/۱۰/۱۷	۱۳۹۱/۱۰/۱۹	۱۳۹۱/۱۰/۲۴	۱۳۹۱/۱۰/۳۰	۱۳۹۱/۱۱/۱	۱۳۹۱/۱۱/۸

متقاضیان می‌بایست پس از تکمیل مدارک خواسته شده به آدرس بزرگراه همت جنب برج میلاد پردیس همت دانشگاه علوم پزشکی تهران طبقه اول اتاق ۱۰۶ مراجعه و تحویل داده و رسید دریافت نمایند.

محتویات پاکت الف:

۱ - شرکت کننده مکلف است مبلغ -/۰۰۰/۰۰۰/۵۳۰ ریال را به عنوان سپرده شرکت در مناقصه بصورت ضمانت‌نامه معتبر بانکی و یا فیش واریزی به حساب شماره ۶۹۲۷۷۴۷۲۴ کد شناسه ۰۱۲/۲۳ نزد بانک ملت شعبه هجرت به نام دانشگاه علوم پزشکی تهران با مهلت اعتبار حداقل سه ماهه در وجه دانشگاه علوم پزشکی تهران تهیه نموده و اصل آنرا در پاکت الف ارائه نماید (ارائه سپرده به صورت دیگر از قبیل چک پول، وجه نقد و غیره مورد قبول نمی‌باشد).

۲ - تذکر مهم: یادآوری می‌نماید کلیه شرکت کنندگانی که سپرده شرکت در مناقصه آن‌ها به صورت فیش واریزی می‌باشد، ملزم به ارائه شماره حساب بانکی در فرم پیوست (فرم شماره ۱) جهت بازپرداخت مبلغ فیش سپرده‌های غیربرنده (بعد از بازگشایی پاکات)، می‌باشند. سپرده برنده اول و دوم مناقصه تا انعقاد قرارداد نزد کارفرما باقی می‌ماند و سپرده سایر شرکت کنندگان پس از تعیین برنده وفق شرایط جاری مسترد خواهد شد.

محتویات پاکت (ب) :

- مدارک مربوط به ثبت شرکت، اساسنامه، روزنامه رسمی و آخرین تغییرات در روزنامه رسمی، آدرس،
 - مدارک مربوط به تعیین صلاحیت از سوی وزارت کار و امور اجتماعی که دارای اعتبار باشد
 - برگ شرایط عمومی مناقصه، نمونه قرارداد، شرایط اختصاصی مناقصه به همراه پیوست‌ها و جداول که تمام صفحات توسط شرکت مهر و امضاء شده باشد با قید عبارت (قرائت شده، مورد قبول است)
 - مدارک و مستندات به شرح مندرج در (جداول پیوست A) جهت انجام ارزیابی در کمیته فنی بازرگانی.
- با توجه به برگزاری فرآیند مناقصه دو مرحله‌ای، مدارک و مستندات ارائه شده در قالب پاکت ب پس از بازگشایی از طریق کمیسیون مناقصه به کمیته ارزیابی فنی و بازرگانی احاله می‌گردد. کمیته مذکور بر مبنای ۶ شاخص مندرج در

تاریخ:

شماره:

پیوست:

جدول (A) امتیازبندی و ارزیابی نموده و نتایج بررسی جهت تصمیم‌گیری متعاقباً در جلسه بعدی کمیسیون مناقصه اعلام خواهد گردید. لذا ارسال مدارک مشروحه مندرج در جدول علاوه بر سایر مدارک ذکر شده در پاکت ب به صورت تفکیک شده و در پوشه‌های جداگانه الزامی است.

محتویات پاکت (ج):

حاوی پیشنهاد قیمت ارائه شده توسط شرکت متقاضی برای انجام کار با ذکر مبالغ به شرح جدول فرم پیشنهاد قیمت (پیوست الف) به حروف و به رقم که بایستی ممهور به مهر شرکت در پاکت در بسته با لفاف مناسب (پیشنهاداتی که صرفاً در فرم نمونه ممهور به مهر اداره امور قراردادهای ارائه گردیده) پذیرفته می‌شود. ضمناً می‌بایست مبلغ مالیات بر ارزش افزوده در مبالغ پیشنهادی لحاظ گردد.

روش انتخاب برنده مناقصه:

تعیین برنده بر مبنای روش انتخاب براساس کیفیت و قیمت (QCBS) بوده که با استفاده از قیمت تراز شده و از طریق فرمول محاسباتی ذیل امکان پذیر خواهد بود. نهایتاً شرکتی که کمترین قیمت تراز شده را کسب نماید، به عنوان برنده مناقصه شناخته خواهد شد.

$$I_t = \frac{100 \times C}{100 - \{i \times (100 - t)\}}$$

I_t = قیمت تراز شده

C = قیمت پیشنهادی

i = ضریب تاثیر امتیاز فنی (این ضریب ۰/۳ تعیین می‌گردد)

t = امتیاز فنی پیشنهادها (توسط کمیته فنی بازرگانی بر مبنای ۶ شاخص تعیین شده، حداکثر تا سقف ۱۰۰ امتیاز تعیین می‌گردد)

تذکره: حداقل امتیاز فنی بازرگانی جهت گشایش پیشنهادات مالی ۶۰ امتیاز می‌باشد که در صورت عدم کسب امتیاز ۶۰ توسط کلیه شرکت‌ها امتیاز ۵۰ ملاک محاسبه خواهد شد.

سایر شرایط:

- ۱- به پیشنهادات مبهم و مشروط و فاقد موارد خواسته شده هیچ‌گونه ترتیب اثری داده نخواهد شد.
- ۲- کارفرما در رد یا قبول هر یک از پیشنهادات واصله مختار است.
- ۳- مدارک ارسالی مسترد نخواهد شد.
- ۴- هزینه‌های انتشار آگهی در روزنامه‌ها به عهده برنده مناقصه است و هنگام انعقاد قرارداد از وی مطالبه می‌شود.
- ۵- هر گونه نقص در مدارک ارسالی موجب حذف پیشنهاد دهنده از دور رقابت خواهد شد، لذا در تهیه، تکمیل و ارسال اسناد مناقصه و مدارک خواسته شده دقت کافی صورت گیرد.
- ۶- متقاضی با آگاهی کامل از مفاد مندرج در قرارداد، پیوست‌ها و شرایط کارفرما می‌بایست از محل بازدید و اطلاعات لازم را از مسوولین ذیربط کسب نماید، بدیهی است در صورت برنده شدن در مناقصه هر گونه عذر عدم اطلاع از نحوه، میزان و شرایط کار مسموع نخواهد بود.
- ۷- متقاضی شرکت در مناقصه باید اهلیت معامله داشته باشد و هیچ‌گونه منع قانونی برای انجام معامله نداشته باشد از جمله مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت نباشد.

تاریخ:

شماره:

پیوست:

- ۸ - مدت قرارداد یک سال از تاریخ ۱۳۹۱/۱۲/۱ لغایت ۱۳۹۲/۱۱/۳۰ و مبلغ برآورد مناقصه -/۶۲۰/۳۵۶/۶۴۰/۸۵ ریال می باشد.
- ۹ - تمامی اوراق قرارداد، شرایط اختصاصی، شرایط عمومی، جداول و پیوست ها، جزء لاینفک اوراق مناقصه بوده و باید ممهور به مهر شرکت و امضاء مدیر عامل باشد.
- ۱۰ - در صورتی که تعداد شرکت کنندگان حائز شرایط (حداقل ممکن) یک شرکت کننده باشد کمیسیون در بازگشایی پاکت ج شرکت کننده مختار بوده و در صورتی که قیمت پیشنهادی مناسب باشد کمیسیون می تواند نسبت به انتخاب ایشان به عنوان برنده مناقصه اقدام نماید.
- ۱۱ - کلیه پیشنهاد دهندگان می بایست در جلسه توجیهی (سایت وبزیت) و بازگشایی پاکت ج (پیشنهاد مالی) شرکت نماید.
- ۱۲ - نتیجه کمیسیون به برنده مناقصه ابلاغ خواهد شد و برنده مناقصه موظف است از تاریخ ابلاغ، ظرف مدت یک هفته به استثناء ایام تعطیل نسبت به سپردن تضمین حسن انجام معامله (ضمانت نامه بانکی) اقدام و قرارداد مورد اشاره را امضاء نمایند، در غیر این صورت سپرده شرکت در مناقصه به نفع دانشگاه ضبط و قرارداد با برنده دوم منعقد می گردد. در صورت امتناع نفر دوم، تضمین وی نیز ضبط و مناقصه تجدید خواهد شد.
- ۱۳ - با استناد ردیف ۵ بند ب ماده ۶۴ آئین نامه مالی معاملاتی دانشگاه مدت اعتبار پیشنهادها سه ماه خواهد بود.

تاریخ:

شماره:

پیوست:

شرایط اختصاصی واگذاری امور طبخ و توزیع غذای مجتمع بیمارستانی امام خمینی (ره)

پیوست شماره ۱- تعهدات اختصاصی پیمانکار

الف) تعهدات اختصاصی پیمانکار مربوط به امور پرسنلی:

۱. پیمانکار یک نفر (کارشناس تغذیه) را به عنوان نماینده تام الاختیار خود جهت پاسخگوئی و ایجاد هماهنگی های لازم در انجام خدمات موضوع قرارداد کتباً به کارفرما معرفی می نماید.
۲. پیمانکار متعهد می گردد کلیه پرسنل با سوابق ذکر شده در این بند را در اختیار داشته باشد: سر آشپز (دارای ۵ سال سابقه کار) - آشپز ماهر (دارای ۳ سال سابقه کار) - کمک آشپز (دارای ۲ سال سابقه کار) - کارگر ساده (دارای یکسال سابقه کار)
۳. پیمانکار متعهد می گردد کلیه پرسنل را که در امر پخت و انجام امور آشپزخانه و توزیع غذا مشارکت دارند کتباً به کارفرما معرفی و در صورت تأیید کارفرما، درمورد کارت بهداشتی آنها اقدام نماید و داشتن کارت بهداشتی برای کلیه پرسنل پیمانکار الزامی میباشد. همچنین اخذ گواهینامه بهداشت عمومی معتبر و مورد تأیید معاونت سلامت دانشگاه علوم پزشکی تهران نیز الزامی است.
۴. آشپزها باید به تعداد مورد نیاز و کافی باشند به صورتیکه در هیچ مقطعی نباید از این نظر کمبود وجود داشته باشد و پیمانکار موظف است که یک نفر را که دارای سوابق کاری کافی در امر پخت غذا باشد بعنوان سر آشپز بطور تمام وقت در محل کار مستقر نماید. همچنین در غیاب یا مرخصی پرسنل نسبت به تامین جایگزین اقدام و در صورت عدم تامین جانشین، در پایان هر ماه به نسبت حقوق و مزایای افراد غایب از کارکرد پیمانکار کسر می گردد.

ب) تعهدات اختصاصی پیمانکار مربوط به مواد مصرفی خوراکی و غیر خوراکی

۱. برنج مصرفی باید از نوع هندی درجه یک (مورد تأیید کارشناسان تغذیه) باشد.
۲. نمک مصرفی باید از نمک تصفیه شده یددار باشد.
۳. گوشت مصرفی باید ترجیحاً گوشت گوساله کارتنی منجمد ایرانی یا خارجی (در صورت عدم منع استفاده از طرف وزارت بهداشت) با مجوزهای لازم باشد.
۴. مرغ و ماهی باید بصورت تازه خریداری شود.
۵. کلیه مواد پروتئینی باید با ماشین سردخانه دار روشن و در ساعات اداری تحویل واحد تغذیه گردد.
۶. تره بار و صیفی جات باید از نوع درجه یک و بصورت هفتگی خریداری شود.
۷. کلیه محصولات لبنی باید بصورت تکنفره و از کارخانجات معتبر با مجوز بهداشتی لازم و مهر استاندارد و تاریخ دار و با تأیید مسئول تغذیه بیمارستان خریداری شود.
۸. روغن مصرفی باید روغن مایع نباتی مخصوص سرخ کردنی و آشپزی (مطابق استاندارد) باشد.
۹. کلیه ادویه جات مصرفی باید بصورت بسته بندی استاندارد خریداری و استفاده گردند.
۱۰. کلیه مواد اولیه مصرفی ذکر شده در بندهای ۹-۱ می بایست حداقل برای ۱۰ روز کاری در انبارها و سردخانه ها، توسط پیمانکار ذخیره سازی گردد.
۱۱. خرید کلیه ظروف یکبار مصرف جهت بسته بندی غذای پرسنل و بیماران (داراری مجوز وزارت بهداشت) با تأیید کیفیت جنس از طرف مسئول تغذیه بیمارستان، به عهده پیمانکار میباشد. ضمناً پیمانکار ملزم به ذخیره سازی حداقل ۱۵ روز کلیه ظروف یکبار مصرف در انبار بیمارستان می باشد.
۱۲. خرید پنیر و خرما و قند و چای درجه یک افطاری ماه مبارک رمضان نیز به عهده پیمانکار میباشد و هیچگونه مبلغ اضافی بابت سرو آنها در این ماه به پیمانکار پرداخت نخواهد شد. همچنین تامین قند شکسته (۱۱۵۰ کیلوگرم)، شکر (۳۱۰ کیلوگرم) و چای درجه یک (۳۷۰ کیلوگرم) ماهیانه پرسنل بیمارستان نیز بعهد پیمانکار می باشد.

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

۱۳. پیمانکار موظف است مواد اولیه مصرفی خود را در ساعات اداری و با رعایت مقررات وارد بیمارستان نماید و پس از رویت مسئول تغذیه آنرا نگهداری و مصرف نماید. ضمناً پس از ساعت ۱۸ بعدازظهر حق ورود هیچگونه مواد اولیه مصرفی داده نخواهد شد مگر در مواقع ضرورت و با نظر مسئول تغذیه بیمارستان.

تبصره ۱: چنانچه مواد اولیه مصرفی مورد تأیید مسئول تغذیه بیمارستان نباشد، پیمانکار موظف به عودت مواد یاد شده خواهد بود. در غیر اینصورت پس از گذشت ۲۴ ساعت مذکور توسط کارفرما امحا خواهد شد.

تبصره ۲: مواد اولیه مصرفی بایستی قبل از پایان مدت انقضاء مصرف شده باشند، در غیر اینصورت در صورت مشاهده و با گزارش، مواد مذکور توسط کارفرما امحا خواهد شد.

۱۴. پیمانکار حق خروج مواد اولیه غذایی و مواد غذایی آماده شده را از سرویس تغذیه بدون تأیید مسئول تغذیه و طی مراحل اداری ندارد.

۱۵. طبخ غذا جهت مراکز خارج از بیمارستان باید با نامه و مجوز از کارفرما صورت پذیرد.

۱۶. در صورت درخواست کارفرما، پیمانکار موظف به سرو ۲ نوع غذای روزانه (جهت پرسنل)، با همان قیمت مندرج در قرارداد می باشد.

پ) تعهدات اختصاصی پیمانکار مربوط به رعایت موازین بهداشتی

۱. پیمانکار متعهد میگردد کلیه مسائل بهداشتی را در امر تهیه مواد مصرفی و پخت و نگهداری رعایت نماید و در صورت تخلف پیمانکار، کارفرما حق جریمه و شکایت را برای خود محفوظ میدارد.

۲. پیمانکار موظف به نظارت دقیق بهداشت فردی پرسنل خود و بهداشت محیط کار، سردخانه، انبارها، ظروف و کلیه وسایل کاری میباشد و در صورت مشاهده هر گونه ایراد موظف به جبران خسارت خواهد بود.

۳. کلیه پرسنل پیمانکار باید از روپوش، کلاه، چکمه و لباس تمیز و مرتب فرم استفاده نمایند و استفاده از کلاه و پیش بند و دستکش مخصوص جهت آشپزها، کفش مخصوص جهت سردخانه ها اجباری میباشد و تهیه اینگونه وسایل با پیمانکار میباشد. فرم خدمه بخشها باید متحدالشکل با رنگ متفاوت از کارگران آشپزخانه با آستین بلند، شلوار سفید و کفش سفید باشد.

۴. پیمانکار متعهد میگردد در پاکسازی مواد اولیه غذایی مانند برنج - سبزیجات و نهایت دقت را بعمل آورده و کارفرما در صورت مشاهده هر گونه سهل انگاری طبق چک لیست جرائم با پیمانکار برخورد خواهد کرد.

۵. پیمانکار متعهد میگردد کلیه غذاها را با کیفیت بالا پخت و در اختیار بگذارد.

۶. ساعات دقیق توزیع غذای سه گانه کتباً توسط واحد تغذیه به پیمانکار ابلاغ خواهد شد.

۷. برنامه غذایی هفتگی و رژیم بیمارانی ضمیمه قرارداد میباشد و پیمانکار موظف است مطابق برنامه مذکور عمل نماید و هر گونه تغییری در برنامه مذکور منوط به موافقت واحد تغذیه کارفرما خواهد بود. در صورت امتناع پیمانکار از اجرای صحیح برنامه مطابق پیوست شماره ۷ قرارداد، مشمول جریمه می گردد.

۸. پیمانکار موظف به توزیع غذای گرم و بهداشتی در ظروف یکبار مصرف (برنج در ظروف فوم درب دار و خورش در ظروف خورشی کوچک درب دار) در هر سه وعده غذایی بین پرسنل و بیمارانی بخشهای بیمارستانی به نحو احسن میباشد. توزیع غذا (صبحانه - نهار - شام) کلاً با پیمانکار میباشد که با استقرار پرسنل لازم باید بطریقی عمل نماید که غذا طبق برنامه تنظیمی و در ساعات مقرر بدون اینکه در کیفیت غذا تغییری پیش آید (سرما - گرما) توزیع گردد. ضمناً توزیع قاشق و چنگال و لیوان یکبار مصرف درجه یک (برای جای لیوانی یکبار مصرف کاغذی) هنگام سرو غذای پرسنل و بیمارانی الزامی میباشد. همچنین تهیه محلول گاوآژ، کلیه مکملهای غذایی مورد نیاز بیمارانی و مخلوط کن گاوآژ جهت بیمارانی زیر نظر کارشناسان تغذیه بیمارستان نیز بعهده پیمانکار است.

تبصره: پیمانکار موظف به حمل و توزیع غذای گرم در واحدهای مختلف مجتمع توسط وسایل نقلیه سرپوشیده و مجهز می باشد.

۹. پیمانکار متعهد می‌گردد از مواد غذایی پخته شده و مصرف شده، جهت وعده و روزهای بعد استفاده ننماید و در صورت بروز چنین اتفاقی با مشاهده و اثبات آن، هزینه آن وعده غذا پرداخت نخواهد شد.
۱۰. در صورت بروز نارضایتی گروهی یا جمعی کارکنان و بیماران از کیفیت و بهداشت غذای طبخ و توزیع شده کارفرما مجاز میباشد کل هزینه مربوط به غذای آن وعده را بعنوان جریمه از صورتحساب پیمانکار کسر نماید.
۱۱. جمع آوری و شستشوی ظروف و لوازم و تهیه آنها و نظافت سالنهای غذاخوری و محل های توزیع غذا همچنین آرایش و چیدمان سالنهای غذاخوری اعم از رومیزی، پارچ و نمکدان و... به عهده پیمانکار میباشد. (تهیه کلیه مواد شوینده و شیلنگ جهت نظافت محیط کار و ظروف و مایع صابون برای دستشویی ها بعهده پیمانکار است)
۱۲. خارج نمودن زباله های غذا به صورت کاملاً بهداشتی (به نحوی که مسیر آشپزخانه تا محل تخلیه زباله را آلوده ننماید) از محل آشپزخانه و سالنهای غذاخوری و حمل به محل جمع آوری زباله در محوطه بیمارستان که توسط کارفرما تعیین میشود به عهده پیمانکار میباشد و نیز استفاده از لباس فرم مخصوص و کیسه زباله ضروری میباشد.
۱۳. چنانچه در صورت عدم رعایت بهداشت محیط و وسایل مصرفی از طرف پیمانکار، بهداشت کارکنان و بیماران مورد تهدید قرار بگیرد علاوه بر طرح شکایت در مراجع قانونی و ذیصلاح، خسارت وارده از پیمانکار اخذ و درمورد ادامه کار پیمانکار نیز تصمیم گیری خواهد شد.

ت) تعهدات اختصاصی پیمانکار مربوط به امور مالی

۱. پیمانکار متعهد می‌گردد که کلیه مواد اولیه را در امر پخت رأساً به هزینه شخصی خود تهیه نماید.
 ۲. در صورتیکه پیمانکار نتواند به تعهد خود یعنی تهیه صبحانه- نهار- شام عمل نماید و این عدم انجام تعهد ناشی از تقصیر خود او باشد موظف به تهیه آن به هزینه شخصی از سالن های غذاخوری با نظر کارفرما می باشد و یا در صورتی که کارفرما در اینمورد اقدام نماید هزینه آنرا از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد کرد. همچنین کارفرما ۱۰٪ مبلغ وعده غذایی یادشده را بعنوان جریمه از پرداختهای پیمانکار کسر می نماید.
 ۳. پیمانکار متعهد می‌گردد سرمایه کافی برای هزینه تهیه، طبخ و توزیع صبحانه- نهار- شام بمدت دوماه را همواره در اختیار داشته باشد و در صورت عدم رعایت این موضوع، مسئولیت ناشی از عدم تهیه و توزیع صبحانه- نهار- شام بعهده پیمانکار میباشد.
 ۴. پیمانکار به هیچوجه مجاز نمی باشد تأخیر در پرداخت ها را در اجرای مفاد قرارداد تأثیر دهد و غذای مصرفی باید تحت هر شرایطی مطابق قرارداد آماده و تحویل گردد.
- تبصره ۱: افزایش نرخ کارگری و قیمت مواد اولیه مصرفی در طول مدت قرارداد به هیچ عنوان دلیل بر افزایش مبلغ قرارداد در طول مدت قرارداد نمی باشد و هیچگونه افزایش قیمتی در مدت قرارداد پذیرفته نخواهد شد.
- تبصره ۲: نظارت دقیق در کیفیت مواد اولیه غذایی خریداری شده بر عهده مسئول تغذیه بیمارستان میباشد.
- تبصره ۳: سرو سوپ و ماست جنب غذای بیماران در هر دو وعده نهار و شام الزامی است.
- تبصره ۴: سرو ماست کنار غذای پرسنل در هر دو وعده نهار و شام الزامی است.
- تبصره ۵: سرو سوپ یا سالاد جنب غذای پاوونها در هر دو وعده نهار و شام الزامی است.

ث) تعهدات اختصاصی پیمانکار مربوط به امور تجهیزاتی، تاسیساتی و ایمنی

۱. پیمانکار نمی تواند از امکاناتی که به طور امانی در اختیار وی قرار میگیرد جز برای انجام تعهدات این قرارداد استفاده دیگر نماید.
۲. پیمانکار موظف است در مصرف آب، برق، تلفن، گاز صرفه جویی نموده و از اسراف و هدر دادن این منابع جلوگیری نماید. در صورتی که مسئول سرویس تغذیه این بیمارستان و یا هر یک از مسئولین بیمارستان و بازرسان موارد فوق را مشاهده نمایند تا دو بار با تذکر کتبی و یا شفاهی به پیمانکار و در مورد سوم خسارت وارده برآورد و اخذ خواهد شد.
۳. پیمانکار متعهد می‌گردد که در حفظ و حراست وسایل و دستگاههای پخت که در اختیار دارد و متعلق به بیمارستان میباشد کوشش نماید و نگهداشت تجهیزات و تاسیسات آشپزخانه را عهده دار باشد و تمامی تجهیزات مذکور را همانگونه

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

که تحویل گرفته است در پایان قرارداد تحویل نماید. بدیهی است هر گونه خسارت و هزینه تعمیر تجهیزات در تمام مدت قرارداد بعهده پیمانکار است.

۴. تهیه کلیه ظروف مصرفی مانند آبکش، تشت، کفگیر، ملاقه و... بعهده پیمانکار می باشد و به محض فرسوده شدن می بایست تعویض گردد.

۵. پیمانکار متعهد میگردد که ۵۰٪ هزینه تعمیرات ناشی از استهلاک وسایلی را که در اختیار دارد تأمین نماید. ضمناً پرداخت کل هزینه تعمیرات دیگری که بنا به نظر کارشناس کارفرما بر اثر سهل انگاری کارکنان پیمانکار حادث میشود بعهده پیمانکار میباشد.

۶. رعایت ایمنی و حفاظت بهداشت کار از هر لحاظ جهت جلوگیری از بروز حوادث ناشی از کار، برق گرفتگی و ... با پیمانکار می باشد که باید بر اساس ضوابط و آئین نامه های حفاظت و ایمنی وبهداشت کار رعایت گردد.

۷. پیمانکار مسئول جوابگویی در قبال وزارت کار و امور اجتماعی و سایر سازمانهای ذیربط است که در اجرای قوانین مربوط به امور کارگران و کارگاهها نظارت دارند و مسئولیت حوادث ناشی از کار جهت کارگران با پیمانکار خواهد بود و بیمارستان در این مورد مسئولیتی ندارد.

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

پیوست شماره ۲- تعهدات اختصاصی کارفرما

۱. اختیار نظارت بر اجرای مفاد قرارداد در هر یک از بیمارستانهای ولیعصر و انستیتوکانسر، از سوی مدیریت مجتمع به مدیریت‌های آنها تفویض می‌گردد.
 ۲. کارفرما محل آشپزخانه را جهت پیمانکار آماده و در اختیار او قرار می‌دهد.
 ۳. کارفرما در حد امکان محلی را جهت دفتر و اقامت پرسنل (حداکثر ۴ نفر) در اختیار پیمانکار قرار می‌دهد (بدون حق اقامت در شب)
 ۴. کارفرما کلیه دستگاهها و وسایل مورد نیاز را جهت انجام کار در اختیار پیمانکار قرار می‌دهد (طبق صورتجلسه)، همچنین محلی را بعنوان انبار مواد غذایی (اعم از انبار خشک و سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد.
 ۵. کارفرما تعهد می‌نماید با توجه به پیشنهاد پیمانکار به ازای هر پرس غذا (صبحانه- نهار- شام)، صورتحساب را پس از کسر ۳٪ مالیات و ۵٪ حق بیمه در پایان ماه بعد و حداکثر تا دو ماه بعد به پیمانکار پرداخت نماید.
- تبصره ۱: تحویل غذا از جانب پیمانکار به پرسنل در قبال فیش و یا بر اساس آمار دستگاه اتوماسیون خواهد بود که به تاریخ روز و امضاء و مهر مقام مسئول خواهد رسید و در آخر هر ماه تعداد فیش های در اختیار پیمانکار مبنای محاسبه و پرداخت خواهد بود.
- تبصره ۲: روزانه حدود ۳۷۰-۴۱۰ پرس از غذای بیماران به صورت رژیم‌ی بوده که طبق نظر کارشناسان تغذیه و بر اساس جدول پیوست باید ارائه گردد که هر ماهه براساس قیمت جدول هزینه‌ها و صورت وضعیت تایید شده به پیمانکار پرداخت می‌گردد.
- تبصره ۳: لیست غذاهای داده شده که قیمت آنها جزء تعهدات پیمانکار میباشد با نظر کارشناس ناظر قرارداد، قابل تغییر میباشد.

تاریخ:

شماره:

پیوست:

پیوست شماره ۴ - آمار تجهیزاتی که در اختیار پیمانکار قرار می گیرد

۲ دستگاه	۱ - چرخ گوشت صنعتی سه فاز شماره ۴۲
" ۴	۲ - اجاق گاز چهار شعله
" ۲۶	۳ - اجاق گاز سه شعله
" ۴	۴ - کباب پز گازی
" ۳	۵ - یخچال ویتزینی
" ۴	۶ - سرد خانه بالای صفر
" ۳	۷ - سردخانه زیر صفر
" ۲	۸ - دستگاه سیخ شور (باظرفیت ۲۰۰ عدد در هر نوبت)
" ۲	۹ - دستگاه سبزی خرد کن (۵۰۰ کیلویی)
" ۲	۱۰ - دستگاه میکسر (۵۰) کیلویی
" ۲	۱۱ - دستگاه پوست گیر سیب زمینی (۳۵ و ۱۵ کیلویی)
" ۲	۱۲ - دستگاه خلال کن (۵۰ کیلویی)
" ۳	۱۳ - دیگهای پخت بخار (۵۰۰ لیتری)
" ۳	۱۴ - دیگهای پخت بخار (۲۵۰ لیتری)
" ۴	۱۵ - دیگهای پخت بخار (۱۵۰ لیتری)
" ۶	۱۶ - دیگهای پخت بخار (۱۰۰ لیتری)
" ۲	۱۷ - آب سرد کن
" ۹	۱۸ - کولر آبی
" ۹	۱۹ - ترالی حمل غذا
" ۴	۲۰ - چرخ حمل بار
" ۱۵	۲۱ - میز کار
" ۸	۲۲ - فلاسک چای
" ۱	۲۳ - چرخ گوشت صنعتی سه فاز شماره ۳۲

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

پیوست شماره ۵ - چک لیست هفتگی سرویس تغذیه

عنوان مطالب	تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ
۱- کارکنان ملبس به کلاه و روپوش سفید می‌باشند؟					
۲- کارکنان بهداشت فردی را کاملاً رعایت می‌کنند؟					
۳- لباس پرسنل در آشپزخانه با لباس آنان هنگام توزیع غذا متفاوت می‌باشد؟					
۴- نظافت دیوارها در حد قابل قبول می‌باشد؟					
۵- نظافت کف در حد قابل قبول می‌باشد؟					
۶- بالایی کلیه اجاق گازهای پخت، هواکش یا هود سالم وجود دارد؟					
۷- نظافت هواکشها و هودهای نصب شده قابل قبول می‌باشد؟					
۸- تجهیزات (چرخ گوشت، سبزی خردکن،...) پس از استفاده شسته می‌شوند؟					
۹- قسمت آرایش سبزی و آماده سازی آن از بقیه مواد مجزا است؟					
۱۰- قسمت آرایش گوشت و آماده سازی آن از بقیه مواد مجزا است؟					
۱۱- میزهای کار بعد از اتمام کار نمک سود می‌شوند؟					
۱۲- سینکها بعد از هر بار استفاده کاملاً شسته میشوند؟					
۱۳- شستشوی کاهو و سبزیجات طبق دستورالعمل استاندارد انجام می‌گیرد؟					
۱۴- در هنگام تهیه سالاد و سرو غذا از دستکش استفاده می‌شود؟					
۱۵- آیا مواد غذایی (گوشت، لبنیات،...) در سردخانه مناسب نگهداری می‌شود؟					
۱۶- وضعیت سردخانه ها بهداشتی و شستشو و نظافت آن به دفعات لازم انجام می‌گیرد؟					
۱۷- نظافت یخچالها در حد قابل قبول است؟					
۱۸- از دمپائی اختصاصی جهت سردخانه ها استفاده می‌شود؟					
۱۹- ترمومتر یخچالها و سردخانه ها سالم می‌باشد؟					
۲۰- تفکیک مواد غذایی در سردخانه ها بدرستی انجام می‌گیرد؟					
۲۱- مقدار مواد غذایی موجود در سردخانه ها متناسب با حجم آن میباشد؟					

تاریخ:

شماره :

پیوست:

عنوان مطالب	تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ
۲۲- در یخچال، سردخانه غذاهای پخته مانده از روزهای قبل مشاهده نمی‌شود؟					
۲۳- شستشو و ضدعفونی ظروف با دقت انجام و کاملاً جرم زدائی میشوند؟					
۲۴- وسایل اضافی در قسمتهای مختلف آشپزخانه و انبار مشاهده نمی‌شوند؟					
۲۵- مواد غذایی مصرفی آشپزخانه دارای استانداردهای بهداشتی میباشند؟					
۲۶- نظافت شیشه ها در حد قابل قبول می باشد؟					
۲۷- نظافت اتاق استراحت کارکنان در حد قابل قبول می باشد؟					
۲۸- نظافت کف و دیوار و قفسه های نگهداری ظروف قابل قبول می باشد؟					
۲۹- نظافت تراسی حمل غذا در حد قابل قبول می باشد؟					
۳۰- تمامی کفشورها دارای در پوش مناسب می باشد؟					
۳۱- کارکنان از کشیدن سیگار در محیط آشپزخانه خودداری می نمایند؟					
۳۲- تهویه در انبارها بنحوی صورت می گیرد که هوای داخل انبار سالم و کافی باشد؟					
۳۳- نظافت انبار و قفسه های مواد غذایی در حد قابل قبول می باشد؟					
۳۴- فاصله قفسه های موجود در انبار از دیوار ۳۰cm و از کف زمین ۱۰cm می باشد؟					
۳۵- کلیه مواد در انبارها روی پالتها قرار دارند؟					
۳۶- نظافت و جرم زدائی اجاق گازها در حد قابل قبول می باشد؟					
۳۷- نورگیرها تمیز وبدون زباله می باشد؟					
۳۸- نظافت سرویسهای بهداشتی در حد قابل قبول می باشد؟					
۳۹- تهویه توالتها در حد قابل قبول می باشد؟					
۴۰- ظروف صابون مایع در کنار دستشوئی ها تمیز و پر می باشد؟					
۴۱- فرد ظرفشور در هنگام کار از دستکش و پیش بند پلاستیکی استفاده می نماید؟					
۴۲- نظافت قسمت دیگ شور (کف ،دیوار،.....) در حد قابل قبول می باشد؟					
۴۳- زباله دانهای در پوش دار به تعداد کافی و مناسب موجود می باشد؟					
۴۴- زباله دانها بعد از هر بار تخلیه کاملاً شستشو و ضدعفونی می شوند؟					
۴۵- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان در محیط آشپزخانه دیده نمی‌شوند؟					

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	غذاخوری
						۴۶- مسئول توزیع غذا دارای کلاه،روپوش و دستکش یکبار مصرف می باشد؟
						۴۷- مسئول توزیع غذا بهداشت فردی را رعایت می کنند؟
						۴۸- نظافت سطح میزهای غذاخوری قابل قبول می باشد؟
						۴۹- نظافت دیوارها در حد قابل قبول می باشد؟
						۵۰- نظافت کف در حد قابل قبول می باشد؟
						۵۱- دستمالهای نظافت میزها تمیز می باشد؟
						۵۲- نظافت درب ورودی غذا خوری قابل قبول می باشد؟
						۵۳- نظافت شیشه ها قابل قبول می باشد؟
						۵۴- سطلهای زباله روزانه تخلیه و شستشو می شوند؟
						۵۵- نظافت پرده ها در حد قابل قبول می باشد؟
گزارش تکمیلی ماهیانه :						
امضاء مسئول آشپزخانه :						امضاء کارشناس بهداشت محیط :

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

پیوست شماره ۶ - اعمال نظارت و کنترل کیفی کارشناسان واحد تغذیه بر پیمانکار آشپزخانه

- کنترل روزانه مواد اولیه ورودی
- کنترل پاکسازی و شستشوی مواد اولیه غذایی
- کنترل و نظارت بر امر آماده سازی و پخت مواد غذایی
- کنترل نظافت کل فضای سرویس تغذیه و نظافت فردی پرسنل
- کنترل و نظارت بر بسته بندی و توزیع غذای پرسنل و بیماران
- کنترل و نظارت بر ارسال به موقع غذای بیماران
- کنترل اجرای صحیح برنامه های غذایی (پرسنل و بیماران)
- کنترل روزانه کلیه یخچالها و انبارها (از نظر بهداشت و رعایت نگهداری مواد غذایی)
- جمع آوری و تنظیم آمار روزانه غذایی بیماران و پرسنل
- ارائه آمارهای غذایی به واحد حسابداری

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

پیوست شماره ۷- چک لیست کنترل کیفی

ردیف	ریز بررسی	مبلغ جریمه (ریال)	واحد	جمع کسورات ناشی از کنترل کیفی
۱	عدم حضور نماینده تام الاختیار شرکت (کارشناس تغذیه) یا عدم دسترسی آسان به نامبرده	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۲	عدم رعایت هر یک از تعهدات پیمانکار	۲,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۳	عدم بکارگیری پرسنل حسب مفاد قرارداد و یا جابجائی آنها بدون هماهنگی با کارفرما	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد درماه	
۴	برخورد نامناسب کارگران پیمانکار با پرسنل یا بیماران	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۵	تغییر در برنج مصرفی بدون هماهنگی با کارفرما	محاسبه و کسر مابه التفاوت +۱۰٪	به ازاء هر وعده	
۶	تغییر در لیست غذائی پرسنل و بیماران (معمولی و یا رژیم) بدون هماهنگی با کارفرما	محاسبه و کسر مابه التفاوت +۱۰٪	به ازاء هر وعده	
۷	کیفیت نامطلوب مواد مصرفی تهیه شده (برنج، گوشت، مرغ، ماهی، تره بار و صیفی جات)	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۸	کیفیت نامطلوب مواد مصرفی نگهداری شده (گوشت، مرغ، ماهی، تره بار و صیفی جات) - عدم نگهداری مناسب	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۹	کیفیت نامطلوب نان و محصولات لبنی (شیر و ماست) تک نفره خریداری شده	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۱۰	کیفیت نامطلوب نگهداری نان و محصولات لبنی (شیر و ماست) تک نفره خریداری شده و یا تاریخ انقضاء گذشته	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۱۱	کیفیت نامطلوب روغن، سس، آبلیمو و ادویه خریداری شده و یا تاریخ انقضاء گذشته	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۱۲	استفاده از رنگ غذا - استفاده از ادویه جات، آبلیمو، سس و رب فله ای	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۱۳	استفاده مجدد از روغن مصرفی (روغن سوخته)	۱,۰۰۰,۰۰۰		
۱۴	کیفیت نامطلوب مواد مصرفی فاسد نشدنی نظیر حبوبات و... تهیه شده	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۱۵	کیفیت نامطلوب نگهداری مواد مصرفی فاسد نشدنی نظیر حبوبات و...	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۱۶	کیفیت نامطلوب مواد مصرفی غیر خوراکی نظیر: ظروف یکبار مصرف جهت برنج و خورش، قاشق، چنگال، لیوان و...	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۱۷	عدم رعایت مسائل بهداشتی در تهیه، پخت و نگهداری مواد غذائی مصرفی	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۱۸	سهل انگاری در پاکسازی برنج، سبزی و ... که منجر به مشاهده سنگریزه، حشرات و... شود	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۱۹	عدم رعایت مفاد قرارداد در ورود و خروج مواد اولیه مصرفی به بیمارستان	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد	
۲۰	نارضایتی گروهی یا جمعی کارکنان و بیماران از کیفیت و بهداشت غذای توزیع شده و یا مسمومیت غذائی پرسنل یا بیماران	کل هزینه آن وعده	به ازاء هر وعده	
۲۱	عدم تهیه و توزیع قند، چای و شکر پرسنل و بیماران	محاسبه هزینه +۱۰٪	به ازاء هر مورد	
۲۲	عدم تهیه و توزیع خرما، پنیر، قند و چای افطار	محاسبه هزینه +۲۰٪	به ازاء هر مورد	
۲۳	عدم تهیه و توزیع مکمل های غذائی بیماران رژیمی مطابق مقدار قید شده در قرارداد	محاسبه هزینه +۱۰٪	به ازاء هر مورد	

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

۲۴	عدم تهیه محلول گلاوژ زیر نظر کارشناسان تغذیه بیمارستان	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۲۵	عدم تهیه دو نوع غذای رژیمی تهیه شده از گوشت سفید و قرمز در هر وعده غذایی	محاسبه و کسر مابه التفاوت +۲۰٪	به ازاء هر وعده
۲۶	عدم تهیه پوره و دورچین در لیست غذائی بیماران رژیمی	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر وعده
۲۷	عدم تهیه نان سنگک جهت بیماران دیابتی	۱۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۲۸	عدم تهیه مواد صبحانه بصورت کامل و تک نفره	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر وعده
۲۹	عدم توزیع به موقع آب جوش جهت بخشها	۵,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر وعده
۳۰	عدم رعایت وزن مواد غذایی ارائه شده طبق مفاد قرارداد(شیر، ماست، برنج، مواد خورش و...)	محاسبه و کسر مابه التفاوت +۲۰٪	به ازاء هر وعده
۳۱	شوری ، نپختگی غذا و یا ته گرفتن و سوختن غذا	۵۰٪ مبلغ آن وعده	به ازاء هر وعده
۳۲	استفاده از مواد غذایی پخته و مصرف شده جهت وعده و روزهای بعد	هزینه آن وعده غذا پرداخت نخواهد شد.	به ازاء هر وعده
۳۳	عدم وجود کارت بهداشت جهت پرسنل	۵۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۳۴	عدم رعایت بهداشت فردی(کلیه کارکنان)	۵۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۳۵	عدم استفاده پرسنل از روپوش ، کلاه و چکمه حسب مفاد قرارداد	۵۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۳۶	چیدمان نامناسب سالن غذاخوری، کمبود نمکدان، پارچ آب و...	۲۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۳۷	تمیز نبودن آشپزخانه، رستوران ،سطلهای زباله و...	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۳۸	عدم رعایت نکات بهداشتی هنگام خروج زباله از محل آشپزخانه و سالنهای غذا خوری	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۳۹	عدم رعایت موارد ذکر شده در چک لیست شماره ۳ (چک لیست هفتگی) به جز موارد ذکر شده در این چک لیست، که دارای جریمه جداگانه می باشند.	۲۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۴۰	عدم انجام تعهد در تهیه صبحانه، نهار و شام	تهیه غذا از سالن های غذا خوری بیرون + ۱۰٪ مبلغ آن وعده	به ازاء هر وعده
۴۱	عدم ذخیره سازی ۱۰ روزه مواد اولیه مصرفی	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۴۲	عدم ذخیره سازی ۱۵ روزه کلیه ظروف یکبار مصرف	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد
۴۳	خسارت به ساختمان و یا تاسیسات آشپزخانه توسط پرسنل پیمانکار	۲ برابر خسارت وارده	به ازاء هر مورد
۴۴	تجمع اعتراض آمیز پرسنل شرکت به هر دلیل	۱۰٪ مبلغ ماهانه	به ازاء هر مورد
۴۵	عدم پرداخت به موقع حقوق و مزایای پرسنل شرکت	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر روز تاخیر
۴۶	عدم رعایت مقررات کار و امور اجتماعی در پرداخت حقوق ، بیمه و...	۱,۰۰۰,۰۰۰	به ازاء هر مورد

تاریخ:

شماره:

پیوست:

پیوست شماره ۸ - فرم نظر سنجی از عملکرد کارکنان رستوران

ردیف	مورد نظر سنجی	وضعیت موجود
۱	نحوه برخورد و همکاری کارکنان رستوران	خوب <input type="checkbox"/> بد <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/>
۲	وضعیت ظاهری و رعایت بهداشت عمومی کارکنان رستوران	خوب <input type="checkbox"/> بد <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/>
۳	نحوه پذیرایی کارکنان رستوران	خوب <input type="checkbox"/> بد <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/>
۴	زمانهای توزیع چای - شیر	خوب <input type="checkbox"/> بد <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/>
۵	کیفیت چای توزیع شده	خوب <input type="checkbox"/> بد <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/>
۶	کیفیت شیر توزیع شده	خوب <input type="checkbox"/> بد <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/>

توضیحات:

نام و نام خانوادگی کارکنان رستوران:

در صورت تمایل این قسمت را تکمیل نمایید:

نام و نام خانوادگی تکمیل کننده:

واحد مربوطه:

تاریخ:

شماره:

پیوست:

لیست غذای پرسنل

شام	نهار
عدس پلو یا لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش قیمه سیب زمینی
چلو خورش قیمه سیب زمینی یا قیمه بادمجان	چلو کباب کوبیده با گوجه فرنگی یا نارنج
خوراک مرغ با دورچین	چلو خورش فسنجان با گوشت مرغ
چلو کباب کوبیده با گوجه فرنگی یا نارنج	زرشک پلو با مرغ
شنیتسل مرغ یا ماهی با دورچین	شنیتسل مرغ+دورچین
زرشک پلو با مرغ یا باقالی پلو با گوشت	باقالی پلو با گوشت یا سبزی پلو با ماهی
چلو جوجه کباب	چلو جوجه کباب

لیست غذای بیماران رژیم

شام	دورچین غذا از هر یک ۵۰ گرم	نهار	آش و سوپ	شام	نهار
کاهو	گوجه فرنگی، خیارسبز	گوجه فرنگی، خیارسبز	سوپ ورمیشل	چلو مرغ	چلو کباب کوبیده
کاهو	گوجه فرنگی، خیارسبز	گوجه فرنگی، خیارسبز	آش آلو	شنیتسل ماهی با دورچین	زرشک پلو با مرغ
کاهو	گوجه فرنگی، خیارسبز	گوجه فرنگی، خیارسبز	سوپ ورمیشل	خوراک گوشت	چلو با جوجه
کاهو	گوجه فرنگی، خیارسبز	گوجه فرنگی، خیارسبز	آش جو	چلو کباب بختیاری	چلو مرغ
کاهو	گوجه فرنگی، خیارسبز	گوجه فرنگی، خیارسبز	سوپ ورمیشل	چلو با جوجه	چلو ماهی
کاهو	گوجه فرنگی، خیارسبز	گوجه فرنگی، خیارسبز	آش جو	چلو مرغ	چلو کباب بختیاری
کاهو	گوجه فرنگی، خیارسبز	گوجه فرنگی، خیارسبز	آش آلو	چلو کباب کوبیده	چلو مرغ

تعداد بیماران رژیمی برای هر وعده حدود ۴۱۰ نفر می باشد.

تبصره ۱: در هر وعده باید دو نوع غذای رژیمی از گوشت سفید و گوشت قرمز تهیه شود.

تبصره ۲: پوره جات، سوپ صاف شده، فرنی، شیربرنج، لعاب برنج، کته با ماست، آب گوشت، تخم مرغ آب پز، سبزیجات آب پز برای دورچین (کدو، هویج، نخودفرنگی، کرفس، سیب زمینی؛ از هر کدام ۵۰ گرم) بنا به نیاز بعضی از بیماران در لیست غذائی رژیم بیمار منظور میگردد.

تبصره ۳: دورچین سبزیجات آب پز برای بیماران با رژیم دیابتی الزامی می باشد.

تبصره ۴: در صورت نیاز بیماران گواژی به مکملهای غذائی و عدم توانائی بیمار به تهیه آنها و با تشخیص کارشناس ناظر پیمانکار موظف به تهیه ماهیانه حدود ۲۵-۲۰ قوطی پودرهای مکمل غذائی می باشد.

لیست غذای بیماران معمولی

شام	نهار
عدس پلو یا لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش قیمه سیب زمینی
چلو خورش قیمه سیب زمینی	چلو کباب کوبیده با گوجه فرنگی یا نارنج
خوراک مرغ یا ماهی با دورچین	چلو خورش قورمه سبزی
چلو کباب کوبیده با گوجه فرنگی یا نارنج	زرشک پلو با مرغ
چلو جوجه کباب با گوجه فرنگی	سبزی پلو با ماهی
کتلت با دورچین یا همبرگر با دورچین	چلو خورش قیمه بادنجان یا کدو
خوراک مرغ با دورچین-خوراک مرغ و قارچ	چلو جوجه کباب

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

برنامه صبحانه پرسنل

نان+ کره حیوانی+ مربا یا عسل+ چای+ قند یا شکر دو روز در هفته
مقدار مواد لازم برای هر نفر نان+ پنیر+ چای+ قند یا شکر
چهار روز در هفته نان+ تخم مرغ+ چای+ قند یا شکر
یک روز در هفته نان لوآش یک عدد- کره یک نفره ۱۵-۱۰ گرمی - مربای تک نفره ۳۰-۲۵ گرم- پنیر ۳۰ گرم- تخم مرغ یک عدد کامل- چای
تکنفره ۱ عدد - قند یا شکر ۲۵-۲۰ گرم

برنامه صبحانه بیماران

شیر+ نان+ پنیر+ چای+ قند یا شکر سه روز در هفته
مقدار مواد لازم برای هر نفر شیر+ نان+ کره حیوانی+ مربا یا عسل+ چای+ قند یا شکر
دو روز در هفته نان+ تخم مرغ+ چای+ قند یا شکر+ شیر
دو روز در هفته نان لوآش یک عدد- کره حیوانی یک نفره ۱۵-۱۰ گرمی - مربای تک نفره ۳۰-۲۵ گرم- پنیر ۳۰ گرم- تخم مرغ یک عدد کامل-
شیر تک نفره ۲۰۰ سی سی- قند یا شکر ۲۵-۲۰ گرم- چای تک نفره ۱ عدد
۱ - در صورت نیاز امکان جابجایی مواد صبحانه با نظر کارشناس ناظر قرارداد وجود دارد.
۲ - لازم به ذکر است توزیع صبحانه بیماران و پرسنل می بایست در ظروف یک بار مصرف به صورت پکیج و قراردادن یک
عدد قاشق چایخوری یکبار مصرف در بسته بندی ها باشد.
۳ - روزانه باید حدود ۵۰۰ عدد شیر جهت پرسنلی که طبق قانون، حق شیر دارند، توزیع گردد.
۴ - سرو میان وعده (بیسکوئیت، میوه بصورت متنوع) برای بخش کودکان بیمارستان ولیعصر بصورت روزانه الزامی است.
۵ - نان همراه برنج (پرسنل و بیماران): ۱/۲ لوآش
۶ - نان همراه خوراک بدون برنج (پرسنل و بیماران): ۲ عدد نان لوآش

الف - جدول هزینه مربوط به بیمارستان امام خمینی (ره)

جدول هزینه ماهانه صبحانه بیمارستان امام (ره) - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	صبحانه	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هر پرس (ریال)	جمع هزینه ماهانه (ریال)
۱	پنیر + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۱۴	۱۲۵۰		
۲	کره + عسل + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۴	۱۲۵۰		
۳	کره + مربا + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۴	۱۲۵۰		
۴	تخم‌مرغ + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۸	۱۲۵۰		
۵	جمع				

جدول هزینه ماهانه نهار بیمارستان امام (ره) - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	غذا	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس در ماه)	قیمت هر غذا با ماست (ریال)	جمع هزینه ماهانه غذا با ماست (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده یک سیخه + گوجه + کره ۱۰ گرمی + ماست	۴	۲۵۰۰		
۲	چلو خورشت با گوشت قرمز + ماست	۶	۲۵۰۰		
۳	جوجه کباب با برنج + گوجه و کره + ماست	۴	۲۵۰۰		
۴	سبزی پلو با ماهی + لیموترش + ماست	۴	۲۵۰۰		
۵	انواع پلو با مرغ + ماست	۴	۲۵۰۰		
۶	انواع خوراک مرغ و آش + ماست	۴	۲۵۰۰		
۷	انواع غذا خوراک + دورچین سبزیجات + ماست + سوپ	۴	۲۵۰۰		
	جمع				

جدول هزینه ماهانه شام بیمارستان امام (ره) - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	غذا	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هر غذا با ماست (ریال)	جمع هزینه ماهانه غذا با ماست (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده + گوجه + کره ۱۰ گرمی + ماست	۴	۱۱۰۰		
۲	چلو خورشت با گوشت قرمز + ماست	۴	۱۱۰۰		
۳	انواع پلو مخلوط با گوشت قرمز + ماست	۴	۱۱۰۰		
۴	جوجه کباب با برنج + گوجه و کره + ماست	۴	۱۱۰۰		
۵	شنیتسل ماهی با دورچین + لیموترش + ماست	۴	۱۱۰۰		
۶	انواع پلو با مرغ + ماست	۴	۱۱۰۰		
۷	(انواع خوراک مرغ با دورچین سبزیجات و آش) + ماست	۴	۱۱۰۰		
۸	انواع غذا خوراک (با گوشت) + دورچین سبزیجات + ماست + آش یا سوپ	۲	۱۱۰۰		
۹	جمع				

جمع ماهانه غذای بیمارستان امام = ریال

ب - جدول هزینه مربوط به بیمارستان ولیعصر «عج»

جدول هزینه ماهانه صبحانه بیمارستان ولیعصر^(عج) - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	صبحانه	تعداد دفعات توزیع درماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هر پرس (ریال)	جمع هزینه ماهانه (ریال)
۱	پنیر + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۱۴	۴۵۰		
۲	کره + عسل + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۴	۴۵۰		
۳	کره + مربا + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۴	۴۵۰		
۴	تخم‌مرغ + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۸	۴۵۰		
۵	جمع				

جدول هزینه ماهانه نهار بیمارستان ولیعصر^(عج) - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	غذا	تعداد دفعات توزیع درماه	آمار تقریبی (پرس) درماه	قیمت هرغذا باماست (ریال)	جمع هزینه ماهانه غذا با ماست (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده یک سیخه + گوجه + کره ۱۰ گرمی + ماست	۴	۹۰۰		
۲	چلو خورشت با گوشت قرمز + ماست	۶	۹۰۰		
۳	جوجه کباب با برنج + گوجه و کره + ماست	۴	۹۰۰		
۴	سبزی پلو با ماهی + لیموترش + ماست	۴	۹۰۰		
۵	انواع پلو با مرغ + ماست	۴	۹۰۰		
۶	انواع خوراک مرغ و آش + ماست	۴	۹۰۰		
۷	انواع غذا خوراک + دورچین سبزیجات + ماست + سوپ	۴	۹۰۰		
۸	جمع				

جدول هزینه ماهانه شام بیمارستان ولیعصر^(عج) - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	غذا	تعداد دفعات توزیع درماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هرغذا با ماست (ریال)	جمع هزینه ماهانه غذا با ماست (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده + گوجه + کره ۱۰ گرمی + ماست	۴	۴۵۰		
۲	چلو خورشت با گوشت قرمز + ماست	۴	۴۵۰		
۳	انواع پلو مخلوط با گوشت قرمز + ماست	۴	۴۵۰		
۴	جوجه کباب با برنج + گوجه و کره + ماست	۴	۴۵۰		
۵	شنیتسل ماهی با دورچین + لیموترش + ماست	۴	۴۵۰		
۶	انواع پلو با مرغ + ماست	۴	۴۵۰		
۷	(انواع خوراک مرغ با دورچین سبزیجات و آش) + ماست	۴	۴۵۰		
۸	انواع غذا خوراک (با گوشت) + دورچین سبزیجات + ماست + آش یا سوپ	۲	۴۵۰		
۹	جمع				

جمع ماهانه غذای بیمارستان ولیعصر = ریال

پ - جدول هزینه مربوط به انستیتو کانسر

جدول هزینه ماهانه صبحانه انستیتو کانسر - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	صبحانه	تعداد دفعات توزیع درماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هر پرس (ریال)	جمع هزینه ماهانه (ریال)
۱	پنیر + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۱۴	۲۰۰		
۲	کره + عسل + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۴	۲۰۰		
۳	کره + مربا + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۴	۲۰۰		
۴	تخم مرغ + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۸	۲۰۰		
۵	جمع				

جدول هزینه ماهانه نهار انستیتو کانسر - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	غذا	تعداد دفعات توزیع درماه	آمار تقریبی (پرس) در ماه	قیمت هر غذا با ماست (ریال)	جمع هزینه ماهانه غذا با ماست (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده یک سیخه + گوچه + کره ۱۰ گرمی + ماست	۴	۶۵۰		
۲	چلو خورشت با گوشت قرمز + ماست	۶	۶۵۰		
۳	جوجه کباب با برنج + گوچه و کره + ماست	۴	۶۵۰		
۴	سبزی پلو با ماهی + لیموترش + ماست	۴	۶۵۰		
۵	انواع پلو با مرغ + ماست	۴	۶۵۰		
۶	انواع خوراک مرغ و آش + ماست	۴	۶۵۰		
۷	انواع غذا خوراک + دورچین سبزیجات + ماست + سوپ	۴	۶۵۰		
۸	جمع				

جدول هزینه ماهانه شام انستیتو کانسر - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	غذا	تعداد دفعات توزیع درماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هر غذا با ماست (ریال)	جمع هزینه ماهانه غذا با ماست (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده + گوچه + کره ۱۰ گرمی + ماست	۴	۲۰۰		
۲	چلو خورشت با گوشت قرمز + ماست	۴	۲۰۰		
۳	انواع پلو مخلوط با گوشت قرمز + ماست	۴	۲۰۰		
۴	جوجه کباب با برنج + گوچه و کره + ماست	۴	۲۰۰		
۵	سینه تیل ماهی با دورچین + لیموترش + ماست	۴	۲۰۰		
	انواع پلو با مرغ + ماست	۴	۲۰۰		
۶	(انواع خوراک مرغ با دورچین سبزیجات و آش) + ماست	۴	۲۰۰		
۷	انواع غذا خوراک (با گوشت) + دورچین سبزیجات + ماست + آش یا سوپ	۲	۲۰۰		
۸	جمع				

جمع ماهانه غذای انستیتو کانسر = ریال

ت - جدول هزینه مربوط به کل مجتمع (امام - ولیعصر - کانسر)

جدول هزینه ماهانه صبحانه کل مجتمع - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	صبحانه	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هر پرس (ریال)	جمع هزینه ماهانه (ریال)
۱	پنیر + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۱۴	۱۹۰۰		
۲	کره + عسل + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۴	۱۹۰۰		
۳	کره + مربا + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۴	۱۹۰۰		
۴	تخم‌مرغ + چای بسته‌ای + قند یا شکر بسته‌ای + نان لواش	۸	۱۹۰۰		
۵	جمع				

جدول هزینه ماهانه نهار کل مجتمع - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	غذا	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس) در ماه	قیمت هر غذا (ریال) با ماست (ریال)	جمع هزینه ماهانه (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده یک سیخه + گوجه + کره ۱۰ گرمی + ماست	۴	۴۰۵۰		
۲	چلو خورشت با گوشت قرمز + ماست	۶	۴۰۵۰		
۳	جوجه کباب با برنج + گوجه و کره + ماست	۴	۴۰۵۰		
۴	سبزی پلو با ماهی + لیموترش + ماست	۴	۴۰۵۰		
۵	انواع پلو با مرغ + ماست	۴	۴۰۵۰		
۶	انواع خوراک مرغ و آش + ماست	۴	۴۰۵۰		
۷	انواع غذا خوراک + دورچین سبزیجات + ماست + سوپ	۴	۴۰۵۰		
۸	جمع				

جدول هزینه ماهانه شام کل مجتمع - پیشنهاد پیمانکار

ردیف	غذا	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس)	قیمت هر غذا (ریال) با ماست (ریال)	جمع هزینه ماهانه غذا (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده + گوجه + کره ۱۰ گرمی + ماست	۴	۱۷۵۰		
۲	چلو خورشت با گوشت قرمز + ماست	۴	۱۷۵۰		
۳	انواع پلو مخلوط با گوشت قرمز + ماست	۴	۱۷۵۰		
۴	جوجه کباب با برنج + گوجه و کره + ماست	۴	۱۷۵۰		
۵	شنیتسل ماهی با دورچین + لیموترش + ماست	۴	۱۷۵۰		
۶	انواع پلو با مرغ + ماست	۴	۱۷۵۰		
۷	(انواع خوراک مرغ با دورچین سبزیجات و آش) + ماست	۴	۱۷۵۰		
۸	انواع غذا خوراک (با گوشت) + دورچین سبزیجات + ماست + آش یا سوپ	۲	۱۷۵۰		
۹	جمع				

جمع ماهانه غذای کل مجتمع = ریال

تاریخ:

شماره:

پیوست:

مقادیر مواد خام برحسب گرم

<p>چلوخورش قیمه سیب زمینی: برنج ۱۵۰ گرم - گوشت قرمز ۷۵ گرم - لپه ۱۰ گرم - سیب زمینی ۱۳۰ گرم - روغن ۳۰ گرم - رب ۲۰ گرم - لیمو عمانی و ادویه به مقدار کافی - نان ۱/۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>چلوخورش قورمه سبزی: برنج ۱۵۰ گرم - گوشت قرمز ۷۵ گرم - لوبیا قرمز ۱۵ گرم - سبزی پاک کرده ۱۰۰ گرم - روغن ۳۰ گرم - رب ۵ گرم - پیاز ۱۰ گرم - ادویه و آب لیمو به مقدار کافی - نان ۱/۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>چلوخورش کدو یا بادمجان: برنج ۱۵۰ گرم - گوشت قرمز ۷۵ گرم - لپه ۱۰ گرم - کدو یا بادمجان ۲۵۰ گرم - روغن ۳۰ گرم - رب ۲۰ گرم - ادویه و آب لیمو به مقدار کافی - نان ۱/۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>چلوکباب کوبیده: برنج ۱۵۰ گرم - گوشت چرخ کرده ۱۳۰ گرم - روغن ۳۰ گرم - پیاز ۳۰ گرم - گوجه فرنگی یا نارنج مطابق با فصل ۱۰۰ گرم - سماق به مقدار کافی ، کره حیوانی ۱۵ - ۱۰ گرم - نان ۱/۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>باقالی پلو با گوشت : برنج ۱۲۵ گرم - گوشت قرمز ۱۲۰ گرم - باقالا سبز ۲۵ گرم - شوید پاک کرده ۷۵ گرم - روغن ۳۰ گرم - رب ۵ گرم - پیاز ۱۰ گرم - ادویه به مقدار کافی - نان ۱/۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد - زعفران به مقدار کافی</p>
<p>زرشک پلو با مرغ: برنج ۱۵۰ گرم - مرغ ۳۵۰ گرم (یک چهارم مرغ) - روغن ۲۵ گرم - زرشک ۱۰ گرم - پیاز ۱۰ گرم - رب ۵ گرم - زعفران به مقدار کافی - نان ۱/۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>سبزی پلو با ماهی: برنج ۱۲۵ گرم - ماهی پاک کرده آماده طبخ ۲۵۰ گرم - سبزی پاک شده (شوید و جعفری و سیر تازه) ۷۵ گرم - روغن ۳۰ گرم - آرد سفید ۲۵ گرم - آب لیمو ۱۰ گرم - پیاز ۳۰ گرم - نارنج یا لیموترش ۶۰ گرم - ادویه به مقدار کافی - نان ۱/۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد - زعفران به مقدار کافی</p>
<p>خوراک مرغ: مرغ ۳۵۰ گرم (یک چهارم مرغ پاک کرده) - هویج فرنگی ۵۰ گرم - سیب زمینی ۵۰ گرم - خیارشور ۵۰ گرم - رب ۵ گرم - پیاز ۱۰ گرم - ادویه به مقدار کافی - نان ۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>جوجه کباب با برنج: برنج ۱۵۰ گرم - جوجه پاک کرده بدون استخوان ۲۰۰ گرم - روغن ۲۵ گرم - آبلیمو ۱۰ گرم - پیاز ۳۰ گرم - نارنج یا لیموترش ۶۰ گرم - زعفران و ادویه به مقدار کافی - نان ۱/۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>لوبیا پلو با گوشت: برنج ۱۲۵ گرم - گوشت قرمز تکه ای ۵۰ گرم - لوبیا سبز پاک کرده ۱۰۰ گرم - روغن ۳۰ گرم - پیاز ۱۰ گرم - ادویه به مقدار کافی - رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم - نان ۱/۲ عدد - ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>عدس پلو با گوشت: برنج ۱۲۵ گرم - گوشت قرمز چرخ کرده ۵۰ گرم - عدس ۳۰ گرم - پیاز ۲۵ گرم - کشمش پلوئی ۲۵ گرم - روغن ۳۰ گرم - رب</p>

تاریخ:

شماره:

پیوست:

<p>۵ گرمی-ادویه و زعفران به مقدار کافی-نان ۱/۲ عدد- ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>شنیتسل مرغ: سینه مرغ ۳۵۰ گرم (۱/۴ مرغ)-آرد سوخاری ۲۵ گرم-تخم مرغ ۱/۴ عدد-سیب زمینی آماده طبخ ۱۳۰ گرم-خیارشور ۵۰ گرم-سس تکنفره ۱ عدد-روغن ۵۰ گرم-پیاز ۳۰ گرم-آبلیمو ۱۰ گرم-ادویه و زعفران به مقدار کافی-نان ۲ عدد- ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>شنیتسل ماهی: ماهی آماده طبخ ۲۵۰ گرم-آرد سوخاری ۱۵ گرم-پیاز ۳۰ گرم- آبلیمو ۱۰ گرم-ادویه و زعفران به مقدار کافی-جعفری پاک شده ۵۰ گرم-خیارشور ۵۰ گرم- نان ۲ عدد- ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>چلوخورش فسنجان: برنج ۱۵۰ گرم-گوشت مرغ ۱۰۰ گرم-گردو ۳۰ گرم-رب انار ۱۰ گرم-پیاز ۱۰ گرم- ادویه و زعفران به مقدار کافی-شکر ۵ گرم-نان ۱/۲ عدد- ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>چلوکباب بخنیاری: برنج ۱۵۰ گرم- گوشت سفید ۱۲۰ گرم-گوشت قرمز ۸۰ گرم-روغن ۲۰ گرم- آبلیمو ۱۰ گرم- پیاز ۳۰ گرم-نارنج یا لیمو ترش ۶۰ گرم- ادویه و زعفران به مقدار کافی- نان ۱/۲ عدد- ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>
<p>کنتلت با دورچین: گوشت قرمز چرخ کرده ۷۰ گرم- سیب زمینی پخته ۹۰ گرم- تخم مرغ ۱/۸ عدد- پیاز ۳۰ گرم- آرد سوخاری ۲۵ گرم-ادویه به مقدار کافی- روغن ۵۰ گرم- سیب زمینی آماده طبخ دورچین ۱۳۰ گرم-سس تک نفره ۱ عدد- نان ۲ عدد- ماست ۱۰۰ گرمی ۱ عدد</p>

رعایت نکات ذیل ضروری است

- ۱- نان لواش مصرفی باید به صورت بسته‌بندی یک نفره با کیفیت بالا ارائه گردد.
تبصره: جهت بیماران دیابتی تهیه نان سنگک یا تافتون الزامی است.
- ۲- کلیه مواد صبحانه مانند: کره، مربا، پنیر، قند و نظایر آن بصورت بسته‌بندی تک نفره باید ارائه گردد.
- ۳- شیر مصرفی بیماران باید به صورت بسته‌بندی تک نفره ۲۰۰ سی سی با ۱,۵٪ چربی از کارخانجات معتبر و با مهر استاندارد و در بسته‌بندی مناسب تهیه شود.
- ۴- روزانه باید همراه صبحانه چای کیسه‌ای درجه یک جهت بیماران و بعدازظهر نیز در ساعت ۱۴-۱۴/۳۰ آب جوش در بخش‌ها توزیع گردد.
- ۵- کره مصرفی اعم از کره صبحانه یا کره کنار غذا باید کره حیوانی با مارک معتبر و تاریخ تولید و انقضا باشد.
- ۶- ماست مصرفی باید پاستوریزه با ۱,۵٪ چربی و از کارخانجات دارای مجوزهای لازم و با مهر استاندارد تهیه شود.
- ۷- هیچگونه مواد غذائی بصورت فله‌ای تهیه نگردد از جمله: رب گوجه فرنگی، آبلیمو، عسل، حبوبات و ادویه جات و غیره.
- ۸- کلیه مواد مصرفی صبحانه باید با تأیید مسوول تغذیه تهیه و مصرف شود.

از شرکت:

به: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

با سلام

احتراماً، اینجانب مدیر عامل شرکت گواهی می‌نماید کلیه اسناد و مدارک مربوط به مناقصه/مزایده جمعاً به تعداد برگ به شرح ذیل دریافت نموده‌ام که پس از تکمیل و اضافه نمودن موارد خواسته شده به دانشگاه ارسال نمایم و اذعان می‌دارم پس از این عواقب کاستی و نقص در اسناد و اوراق به عهده‌ی شرکت بوده و حق هر گونه اعتراض را از خود سلب می‌نمایم.

- شرایط عمومی شرکت در مناقصه به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- فرم نمونه قرارداد به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- شرایط اختصاصی به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- چک لیست نظارتی به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- برگ شرایط اختصاصی مناقصه به همراه پیوست‌ها و جداول به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- مدارک و مستندات از طرف این شرکت به شرح مندرج در (جداول پیوست A) جهت انجام فرآیند ارزیابی در کمیته فنی بازرگانی به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- لازم به ذکر است تمامی اوراق و صفحاتی که در بندهای بالا ذکر گردیده است بعد از قید عبارت (قرائت شده، مورد قبول است) مهور به مهر و امضاء مدیر عامل شرکت باشد.**
- جداول ارزیابی شاخص‌های فنی بازرگانی به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- فرم پیشنهاد قیمت به تعداد برگ که در پاکت ج قرار داده می‌شود.

قسمت ذیل توسط شرکت تکمیل شود:

- صورت جلسه سایت ویزیت به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- مدارک مربوط به ثبت شرکت، اساسنامه، روزنامه رسمی و آخرین تغییرات در روزنامه رسمی، آدرس به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- مدارک مربوط به تعیین صلاحیت از سوی وزارت کار و امور اجتماعی، یا گواهی نامه صلاحیت پیمانکاری که دارای اعتبار باشد به تعداد برگ که در پاکت ب قرار داده می‌شود.
- سپرده شرکت در مناقصه/مزایده فیش واریز نقدی یا ضمانت نامه بانکی به تعداد برگ که در پاکت الف قرار داده می‌شود.
- حساب شماره به نام شرکت نزد بانک
- شعبه جهت عودت سپرده شرکت در مناقصه/مزایده اعلام می‌گردد.

توجه: شماره حساب اعلام شده از سوی شرکت‌های دریافت کننده اسناد الزاماً باید بنام شرکت باشد از اعلام شماره حساب به نام اشخاص خودداری شود.

نام و نام خانوادگی مدیر عامل شرکت

مهر و امضاء

نام مدرک : فرم دستورالعمل جریمه پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع غذا

اهداف : نظارت بر عملکرد پیمانکاران غذا بصورت روزانه و دوره‌ای

منابع : گزارش‌های نظارتی

ردیف	موضوع	تعداد دفعات	نوع جریمه و میزان آن	توضیحات
۱	کسری غذا و مخلفات آن	نوبت اول	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۱۰٪ آمار آن روز	۱- جبران کسری در اسرع وقت ۲- محاسبه قیمت روز ضربدر آمار کل و باافزایش درصد جریمه محاسبه می گردد
		نوبت دوم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۲۵٪ آمار آن روز	
		نوبت سوم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۵۰٪ آمار آن روز	
		نوبت چهارم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۷۵٪ آمار آن روز	
		نوبت پنجم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۱۰۰٪ آمار آن روز و فسخ قرارداد و ضبط تضمین انجام تعهدات	
۲	در صورت عدم تهیه مواد از مراکز مجاز	نوبت اول	اجازه مصرف ندارد + مرجوع ماده + جایگزینی مناسب + تذکر + ۱۰٪ جریمه آمارروز	در صورتیکه برای سلامتی مشکل ایجاد کند
		نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	در صورتیکه برای سلامتی مشکل ایجاد نکند
		نوبت دوم	تذکر کتبی + ۲۵٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت سوم	تذکر کتبی + ۵۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت چهارم	تذکر کتبی + ۷۵٪ آمار روزانه جریمه	
نوبت پنجم	تذکر کتبی + ۱۰۰٪ آمار روزانه + فسخ قرارداد و ضبط سپرده			
۳	عدم تهیه مواد طبق مارک تعیین شده	نوبت اول	تذکر کتبی + جریمه ۲۵٪ آمار روزانه	فقط در صورت تعطیلی کارخانه یا توقف تولید ماده مذکور ، پیمانکار می تواند با دستور کتبی از ناظر تغذیه مارک جدید جایگزین نماید و جریمه نمی شود
		نوبت دوم	تذکر کتبی + جریمه ۵۰٪ آمار روزانه	
		نوبت سوم	تذکر کتبی + جریمه ۷۵٪ آمار روزانه	
		نوبت چهارم	تذکر کتبی + جریمه ۱۰۰٪ آمار روزانه	
۴	نداشتن کارت بهداشتی جهت هر نفر	نوبت اول	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	در صورت تکرار
		در صورت تکرار	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
۵	عدم حضور نماینده پیمانکار در آشپزخانه سلف و خوابگاه	نوبت اول	تذکر کتبی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت دوم	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت سوم	تذکر کتبی + ۵۰٪ آمار روزانه جریمه	

تاریخ:

شماره :

پیوست:.....

سند شماره: FO - LS - ۳۳

	تذکر کتبی + ۱۰۰٪ آمار روزانه جریمه + فسخ قرارداد و ضبط حسن انجام کار	نوبت چهارم	
+ درخواست تعویض نماینده پیمانکار			
در صورت مشکلاتی مثل قطعی گاز سراسری + برق + آب یا وقوع حوادث غیرمترقبه راهکار با نظرات کمیته ۳ نفره از طرف کارفرما تعیین می شود و جریمه ندارد	تذکر کتبی + جبران و ترمیم خسارت به تشخیص نماینده کارفرما + ۵۰ درصد مبلغ خسارت به عنوان جریمه	هر نوبت	۶ ایجاد خسارت ساختمانی و تاسیساتی به آشپزخانه و سلف و تاسیسات کارفرما

ردیف	موضوع	تعداد دفعات	نوع جریمه و میزان آن	توضیحات
۷	تاخیر و دیرکرد غذا	نوبت اول	تذکر کتبی و به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	-
		نوبت دوم	به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۲۵٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت سوم	به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۵۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت چهارم	به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۷۵٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت پنجم	تذکر کتبی + به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۱۰۰٪ جریمه و فسخ قرارداد و ضبط سپرده	
۸	عدم تناسب ظاهری غذا مانند بو، طعم، رنگ، قوام، غلظت، ... خامی و له شدگی و سایر موارد	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	-
		دفعات بعدی	به ازای هر سابقه قبلی ۱۰٪ به درصد قبلی اضافه می گردد	
۹	غیرقابل استفاده بودن قطعی غذا به تشخیص ۳ نفر از نمایندگان کارفرما و اعتراض جمعی نظیر فساد - ترشیدگی، ظاهر و طعم نامناسب	یک نوبت	تذکر کتبی + تنظیم صورتجلسه و اعمال ۱۰۰٪ جریمه و عدم استفاده از غذای موردنظر و مکلف نمودن پیمانکار به تهیه مناسب غذا در اسرع وقت با نظر نمایندگان کارفرما در صورت تکرار تذکر دوم و فسخ قرارداد و ضبط سپرده	-
۱۰	عدم رعایت بهداشت فردی، مواد غذایی، محیط در کلیه مراحل شامل تهیه، آماده سازی، پخت، توزیع و جمع آوری و رفع بهداشتی زباله و ...	نوبت اول	تذکر کتبی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	-
		دفعات بعدی	به ازای هر سابقه قبلی مشابه ۵٪ به جریمه اضافه می گردد	
۱۱	در صورت عدم صلاحیت هر کدام از نیروها، برخورد نامناسب نیروهای پیمانکار یا ارباب رجوع یا نمایندگان کارفرما در آشپزخانه، سلف سرویس ها، خوابگاه ها و یا نداشتن گواهی حسن انجام کار سرآشپز در موعد مقرر	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	-
		نوبت های بعدی	به ازای هر سابقه قبلی ۵٪ آمار روزانه به جریمه اضافه می گردد.	

* در صورت بروز موردی غیر از موارد فوق الذکر که موجب اخلال در فرایند ارائه خدمت یا ایجاد ناراضی خدمت گیرندگان شود کارفرما در تعیین نوع و میزان جریمه مخیر بوده و پیمانکار حق هر گونه اعتراض را از خود سلب می نماید



تاریخ:
شماره:
پیوست:

سند شماره: ۲۲ - LS - FO

پیوست الف
فرم پیشنهاد قیمت مجتمع بیمارستان امام خمینی «ره»
واگذاری امور تهیه، طبخ و توزیع غذا

اعضای محترم کمیسیون مناقصه و مزایده دانشگاه علوم پزشکی تهران

اینجانب مدیر عامل شرکت با آگاهی کامل و بررسی شرایط شرکت در مناقصه و متن قرارداد و شرایط اختصاصی واحد موضوع واگذاری امور تهیه، طبخ و توزیع غذا ضمن بازدید از محل و آگاهی کامل از نحوه انجام کار و مفاد قرارداد قیمت پیشنهادی خود را به شرح ذیل اعلام می‌دارم.

مبلغ ماهانه (به ریال)			واحد
صبحانه	ناهار	شام	
			مجتمع بیمارستانی امام خمینی «ره»

کل مبلغ ماهانه (به ریال)	کل مبلغ سالانه (به ریال)
به رقم ریال	به رقم ریال
به حروف ریال	به حروف ریال

مبلغ مالیات بر ارزش افزوده (ریال)	کل مبلغ سالانه با احتساب مالیات بر ارزش افزوده (به ریال)

مهر و امضاء پیمانکار
تاریخ



تاریخ:
شماره:
پیوست:

سند شماره: ۴۱ - LS - FO

جدول شماره ۱ - حداقل تعداد کارکنان مورد نیاز سال ۹۲ - ۹۱

ردیف	عنوان پرسنل	تعداد (نفر)
۱.	سرآشپز	۱ نفر
۲.	آشپز ماهر	۱۰ نفر
۳.	کمک آشپز	۱۰ نفر
۴.	کارگر ساده	۲۵ نفر
	جمع کل	۴۶ نفر



شماره سند: ۳۶ - LS - FO

فرم اعلام نتایج انعام کار در خصوص فرا دستمان در حال اجرا						
ردیف	موضوع انعام	مکان (ب+)	حوزه (A-)	موضوع (B+)	تاریخ (A+)	توضیحات
۱	کیفیت کار					از نظر کیفیت کار و رعایت اصول و مقررات
۲	کمیت کار					میزان تولید و رعایت اصول و مقررات
۳	تکریم کارکن					رعایت مسائل بهداشتی و ایمنی کارکنان و رعایت اصول و مقررات
۴	رعایت فاعل کارکن					رعایت اصول و مقررات و رعایت اصول و مقررات
ملاحظات: این فرم باید در پایان هر ماه تکمیل و به دفتر انعام ارسال شود.						

مدیر واحد
مهر و امضاء کارفرما



سازمان آموزش عالی و پرورش

۱-۱	۳	۱-۱	امداد تهیه نوبت کار
۱-۲	۳	۱-۲	۳
	۳	۱-۳	۳

شماره سند: LS - FO - ۲۶

جدول شماره ۱: معاینه امتیاز حسن انجام کار بیمه‌کار				
ردیف	عنوان	درصد نمره	امتیاز (۰-۱۰۰)	امتیاز مکتوبه
۱	تبدیل نام از کار فرمایان معتمد در سند طرح معتمد	۵۰		تبدیل نام از کار فرمایان معتمد در سند طرح معتمد
۲	فرآیند کارهای جدید انجام کار از کار فرمایان قبلی	۵۰		فرآیند کارهای جدید انجام کار از کار فرمایان قبلی
جمع امتیاز				

نمونه حسن انجام کار می‌تواند از میان معتمدان و کارفرمایان معتمد طرح‌های کار این شرکت در روزهای مقرر باشد.

امضا: ... (با مهر و امضاء کارفرمایان معتمد)



۱-۶	۲-۴	امتیاز کتبی آزمون تئوری
۱-۶	۲-۴	۱-۱
۱-۸	۲-۵	۲-۳

جدول شماره ۳: کیفیت کارکنان کلیدی					
ردیف	عنوان	مردودوزانی	امتیاز (۱-۱۰)	امتیاز مکتوبه	نحوه کسب امتیاز
۱	وجود کارشناس برآمده یا جیبار بهداشتی	۲۰			در صورت وجود کارشناس ۱۰ امتیاز
۲	وجود کارشناس تخصصی در هیات مدیره	۳۰			در صورت وجود کارشناس ۱۰ امتیاز
۳	سابق اشتغال هیات مدیره	۲۵			مهرگان کارشناسی از تیر ۱۳۸۰ تا شهریور ۱۳۸۰ - ۳۰ نفری هیات مدیره ۲۰
۴	ارائه خدماتنامه های آموزشی پرسنل کلیدی	۱۵			در صورتی که ۱۰ پرسنل کلیدی در آرای گواهینامه آموزشی داشته باشند ۱۰ امتیاز و در صورت تعداد کمتر امتیاز به نسبت کاهش می یابد
مجموع امتیاز					

- ۹۹- هر خصوصیت بند شماره ۱ در صورتی که شرکت کتبی گواهینامه خود را جهت فراوانی با معرفی و مدارک وین ارائه نماید و از آنکندگی از اشتغال هیات مدیره کارشناسی متوسط باشد جداگانه امتیاز را کسب می نماید.
- ۱۰۰- در خصوص سایر بندها ارائه مدارک تحصیلی و گواهی نامه های آموزشی از امر بوده که باید تصویر آن گواهی باشد.



سازمان بهداشت و آموزش پزشکی ایران

دانشگاه علوم پزشکی تهران

شماره: ۳
تاریخ: ۱۳۸۵

شماره: ۳
تاریخ: ۱۳۸۵

شماره سند: ۳۰ - FO-LS

جدول شماره ۳ معیارهای پذیرش و آزمون

ردیف	عنوان دوره آموزشی	انگیزش	نمره معدل	امتیاز آزمون	نوع انتخابیه
۱	پهناشک پزشکی		۶۵		پهناشک عمومی و تخصصی در رشته های تخصصی و فوق تخصصی و همچنین تخصصی و فوق تخصصی در رشته های تخصصی و فوق تخصصی
۲	پهناشک مواد اولیه		۶۵		از کلیه رشته های علوم پزشکی و داروسازی
۳	پهناشک نیروی انسانی		۶۵		از کلیه رشته های علوم پزشکی و داروسازی
۴	پهناشک تجهیزات		۶۵		از کلیه رشته های علوم پزشکی و داروسازی

شرکت بر طبق امتحان آزمون قبولی، معیارهای خود را در هر دو مرحله تعیین کرده است.

مکان آزمون هر دو مرحله آزمون، از آنجایی که در هر دو مرحله آزمون، معیارهای خود را در هر دو مرحله تعیین کرده است.