

بسمه تعالی

«شرایط عمومی شرکت در مناقصه عمومی دو مرحله‌ای»

واگذاری امور تهیه، طبخ و توزیع غذای از واحدهای تابعه دانشگاه علوم پزشکی بهداشتی درمانی تهران
مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه «س»

دانشگاه علوم پزشکی تهران در نظر دارد امور طبخ و توزیع غذای مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه «س» 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 ۱۱	پایان مهلت ارائه پیشنهادات	بازگشایی پاکات مرحله اول	بازگشایی پاکات مرحله دوم
۱۳۹۱/۷/۱	۱۳۹۱/۷/۴	۱۳۹۱/۷/۸	۱۳۹۱/۷/۱۶	۱۳۹۱/۷/۱۹	۱۳۹۱/۷/۲۴

محتویات پاکت الف:

۱) شرکت کننده مکلف است مبلغ -/۰۰۰/۰۰۰/۲۰ ریال را به عنوان سپرده شرکت در مزایده 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).

تذکر مهم: یادآوری می‌نماید کلیه شرکت کنندگان که سپرده شرکت در مزایده آن‌ها به صورت فیش واریزی می‌باشد، ملزم به ارائه شماره حساب بانکی به نام شرکت کننده (شرکت یا فرد) جهت بازپرداخت مبلغ فیش سپرده‌های غیربرنده (بعد از بازگشایی پاکات)، می‌باشند. (در صورت عدم اعلام شماره حساب عواقب احتمالی به عهده شرکت کننده می‌باشد)

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 فرآیند ارزیابی در کمیته فنی بازرگانی.

با توجه به برگزاری فرآیند مناقصه دومرحله‌ای، 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 جدول (A) امتیازبندی و ارزیابی نموده و نتایج بررسی جهت تصمیم‌گیری متعاقباً در جلسه بعدی کمیسیون مناقصه

تاریخ:

شماره:

پیوست:

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 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.

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

L = 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 ۱: 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.

تذکره ۲: با توجه به برگزاری مناقصات واحدهای تابعه دانشگاه به صورت تجمیعی حداکثر کار قابل واگذاری به هر پیمانکار ۳ قرارداد می‌باشد.

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 اصله 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 شمسی از تاریخ ۱۳۹۱/۸/۱ لغایت ۱۳۹۲/۷/۳۱ و مبلغ برآورد مناقصه ۸۰۵,۴۵۰,۶۳۸ ریال می‌باشد.
- ۹ - تمامی اوراق قرارداد، شرایط اختصاصی، شرایط عمومی، جداول و پیوست‌ها، جزء لاینفک اوراق مناقصه بوده و باید ممهور به مهر شرکت و امضاء مدیر عامل باشد.
- ۱۰ - در صورتی که تعداد شرکت‌کنندگان حائز شرایط (حداقل ممکن) یک شرکت‌کننده باشد کمیسیون در بازگشایی پاکت ج شرکت‌کننده مختار بوده و در صورتی که قیمت پیشنهادی مناسب باشد کمیسیون می‌تواند نسبت به انتخاب ایشان به عنوان برنده مناقصه اقدام نماید.
- ۱۱ - کلیه پیشنهاد دهندگان می‌بایست 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 (ضمانت‌نامه 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 می‌گردد. 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 معاملات دانشگاه مدت اعتبار پیشنهادها سه ماه خواهد بود.

شرایط اختصاصی مناقصه عمومی دو مرحله‌ای پخت و توزیع غذا

الف: تعهدات اختصاصی پیمانکار:

۱ نوع کار: پخت، حمل، توزیع غذا براساس برنامه غذایی ارائه شده از طرف کارفرما، جمع‌آوری، شستشوی ظروف غذا و حمل زباله، تأمین مواد شوینده و سایر لوازم طبق مفاد قرارداد و شرایط اختصاصی، جداول و پیوست‌ها

که عبارت است از:

- ۱- ۱ حمل و نگهداری مواد غذایی (به طور مناسب و مورد تأیید کارفرما و مطابق با کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی
- ۱- ۲ پیمانکار متعهد می‌شود کلیه مایحتاج و مواد غذایی که از طریق تدارکات خریداری می‌شود به انبار منتقل و مواد اولیه صبحانه، نهار و شام را از انبار تحویل و در سردخانه و انبار نگهداری نماید.
- ۱- ۳ پخت (مناسب و مورد تأیید کارفرما و مطابق با کلیه موازین استاندارد و بهداشتی)
- ۱- ۴ حمل غذای پخت شده، پیش غذا، دسر، اقلام صبحانه و... (با شرایط بهداشتی و در ظروف در بسته و ماشین مسقف)
- ۱- ۵ توزیع اقلام مورد اشاره در بند ۳-۱ (به طور مناسب و بهداشتی و با کیفیت و کمیت کاملاً مطلوب در موعد مقرر و مورد نظر کارفرما)
- ۱- ۶ جمع‌آوری و شستشوی ظروف، شستشو و پاکسازی محیط و تجهیزات، بطور مناسب و بهداشتی در زمان مقرر و مورد نظر کارفرما
- ۱- ۷ تأمین مواد شوینده، پاک کننده و لوازم نظافت
- ۲ پیمانکار باید قبل از پیشنهاد قیمت ضمن بازدید از محل‌های پخت و توزیع، نوع و تعداد ظروف و سایر ملزومات مورد نیاز را ارزیابی و نسبت به تأمین آن برنامه‌ریزی نماید.
- ۳ پیمانکار موظف است در مصرف آب، برق و گاز صرفه جویی نموده و از اسراف و هدررفتن این منابع جلوگیری نماید. در صورتی که کارفرما یا هر یک از مسوولین دانشگاه و بازرسان موارد فوق را مشاهده نمایند تا دو بار تذکر کتبی به پیمانکار و در نوبت سوم خسارت وارده برآورد و اخذ خواهد شد.
- ۴ پیمانکار متعهد می‌گردد ضمن حضور مستمر در جلسات تغذیه، به موارد تصویب شده در صورتجلسات عمل نماید.

ب: شرایط نیروی کار مورد نیاز:

- ۱ - پیمانکار متعهد می‌گردد نیروی انسانی واجد شرایط را حداقل به تعداد **۱۰ نفر** تأمین نماید.
- تبصره ۱: کارفرما می‌تواند بنا بر صلاحدید نوع چیدمان و تعداد نیروها را تغییر دهد.
- ۲ - کلیه پرسنل پیمانکار باید از روپوش، شلوار و لباس فرم تمیز و مرتب (متحدالشکل تهیه شده توسط پیمانکار پس از الصاق آرم شرکت) استفاده نمایند و استفاده از کلاه، پیش‌بند، دستکش رنگی و یکبار مصرف، ساق دست، دمپایی، چکمه و ماسک مخصوص جهت سر آشپز، آشپزها و توزیع کنندگان غذا اجباری بوده که تهیه وسایل ذکر شده به عهده پیمانکار می‌باشد.
- ۳ - البسه می‌بایست از نظر کمیت، کیفیت و رنگ با تأیید نماینده کارفرما تهیه گردد.

تاریخ:

شماره:

پیوست:

۴ - پیمانکار موظف است جهت امور پخت و توزیع غذا از کارکنان ماهر به تعداد کافی همه روزه به صورت تمام وقت استفاده نموده و طبق لیست آنالیزنیرو، مسوولیت کاری هر فرد مشخص گردد. تأیید صلاحیت نیروها توسط نماینده کارفرما انجام می‌گیرد و هرگونه جابجایی پرسنل پیمانکار پس از تأیید نماینده کارفرما قابل اجراء است.

تبصره ۲: باتوجه به خرید مواد اولیه غذایی توسط بیمارستان، انباردار و کمک انباردار توسط کارفرما انتخاب می‌شوند.

۵ - کارگرانی که وظیفه نظافت را به عهده دارند نباید به هیچ عنوان در آماده‌سازی مواد اولیه، تهیه، پخت و توزیع غذا دخالت نمایند.

۶ - کارگرانی که دارای زخم باز بوده و یا مبتلا به یکی از بیماری‌های واگیردار باشند تا بهبودی کامل نباید به کار گمارده شوند. این افراد در زمان برگشت به کار باید گواهینامه سلامت مبنی بر بهبود کامل از پزشک مود تأیید کارفرما ارائه نمایند.

۷ - پیمانکار حسن رفتار، سلوک و عملکرد کارکنان خود را در محل پخت و توزیع غذا با مأمور به مهربان‌ترین این قرارداد ضمانت می‌نماید و در صورت عدم رضایت کارفرما از عملکرد برخی پرسنل، پیمانکار موظف است سریعاً نسبت به تسویه حساب کامل با فرد مذکور و انتخاب جایگزین مناسب ظرف مدت ۴۸ ساعت اقدام نماید و کارگرانی که به جایگزینی افراد معرفی می‌شوند، پس از ارائه کارت بهداشت معتبر می‌توانند شروع به کار نمایند.

۸ - پیمانکار و کلیه کارکنان تحت امر وی موظف به رعایت نکات ایمنی در محیط و جلوگیری از بروز حوادث می‌باشند و مسوولیت بروز هر گونه سانحه و عواقب ناشی از آن مانند سوختگی، جراحات، برق گرفتگی، انفجارات و خفگی ناشی از گاز، سقوط و نقص عضو کارگران و کارکنان مربوطه وزیر آوار ماندن حین کار و ... به عهده پیمانکار است.

۹ - رعایت ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی برای طرفین الزامی بوده و کلیه مطالبات پرسنل تحت پوشش پیمانکار اعم از حق بیمه تأمین اجتماعی، حقوق و مزایا و اضافه‌کاری، هزینه ایاب و ذهاب، غذا و هزینه لباس به عهده پیمانکار می‌باشد.

۱۰ - کلیه کارکنان موضوع قرارداد باید دارای شناسنامه ایرانی بوده و سن آنها پایین‌تر از ۱۸ سال نباشد.

۱۱ - کارکنان موضوع قرارداد حق مجادله و شوخی نایجا با هیچکس را نداشته و اموری را که از عهده ایشان خارج است باید به نمایندگان پیمانکار و یا در صورت لزوم به نمایندگان کارفرما ارجاع دهند و با مراجعین با حسن اخلاق رفتار نموده و عکس‌العمل احتمالی مراجعین را جهت پی‌گیری به کارفرما گزارش نموده و از ایجاد جو درگیری خودداری کنند.

۱۲ - پیمانکار متعهد می‌گردد برای نیروی انسانی تحت پوشش خود کارت سلامت اخذ نماید، همچنین همه‌ی متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید و نگهداری مواد خوردنی، آشامیدنی اشتغال دارند، موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را گذرانیده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند، پرداخت هزینه‌ی اخذ کارت سلامت و دوره‌ها به عهده‌ی پیمانکار می‌باشد و پیمانکار حق اخذ هیچگونه مبلغی بابت صدور کارت سلامت و دوره‌ها را از کارکنان خود ندارد.

۱۳ - پیمانکار موظف است از ورود و دخالت افراد متفرقه به محل تهیه، پخت، حمل و نقل و توزیع مواد غذایی جلوگیری نماید.

۱۴ - استعمال دخانیات و استفاده از تلفن همراه، انگشتر، گردن بند، ساعت، دستبند و ... توسط متصدیان و کارگران در حین کار و در محل‌های پخت و توزیع ممنوع است.

۱۵ - پیمانکار متعهد می‌شود که در صورت تصمیم کارفرما مبنی بر توزیع چای و بیسکویت در رستوران بین کارکنان در ساعات صبح و عصر و شب اقدام نماید. اقدامات لازم شامل آماده کردن چای و توزیع و نظافت را انجام دهد. (لازم به ذکر است که خرید بیسکویت توسط خود واحد انجام می‌گیرد و توزیع به عهده‌ی پیمانکار می‌باشد).

تاریخ:

شماره:

پیوست:

۱۶- در مواردی که بیماران جدید بستری می‌شوند یا عمل جراحی بیمارانی که کنسل می‌گردد پیمانکار متعهد است در وعده صبحانه تا ۱۰ صبح و در وعده ناهار تا ساعت ۱۵/۳۰ و در وعده شام تا ساعت ۲۰ نسبت به سرو غذا جهت بیمار اقدام و در سایر زمان‌ها با شیر و بیسکویت از بیمار پذیرائی نماید.

۱۷- کارگران پیمانکار جز در موارد ضروری و توافقی حق اسکان در محل مرکز را ندارند و در صورت اسکان کارکنان پیمانکار در مرکز می‌بایست رعایت کامل مقررات و انضباط اداری را بنمایند. نگهبانان مرکز نیز در تمامی ساعات شبانه روز باید به محل اسکان آنها سرکشی و کنترل لازم را اعمال نماید.

۱۸- پیمانکار متعهد می‌گردد که ۵۰٪ تعمیرات ناشی از استهلاک وسایلی را که در اختیار دارد تامین نماید. ضمناً پرداخت هزینه تعمیرات دیگری که بنا به نظر کارشناس دانشگاه بر اثر سهل‌انگاری کارکنان پیمانکار حادث می‌شود به عهده پیمانکار می‌باشد.

ج: مواد اولیه و پخت:

۱- تهیه تمامی مواد اولیه غذایی، سمپاشی و تله‌گذاری به عهده کارفرما می‌باشد.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است نسبت به اعلام لزوم انجام سمپاشی و تله‌گذاری به گونه‌ای برنامه‌ریزی و پیشگیری نماید که همواره مکان‌های پخت و توزیع غذا از هر حیث با موازین بهداشتی مطابقت داشته باشد.

۲- پیمانکار مجاز نمی‌باشد مواد غذایی که تاریخ مصرف آن گذشته است را مصرف و یا توزیع نماید.

۳- چنانچه پیمانکار در امر نگهداری و فرآوری مواد غذایی اولیه سهل‌انگاری نماید و نماینده کارفرما مواد غذایی فرآوری شده را فاقد کیفیت مطلوب و یا غیربهداشتی تشخیص دهد، پیمانکار متعهد است در اسرع وقت نسبت به معدوم و جایگزینی آن با غذای مناسب اقدام نماید.

۴- تهیه تمامی مواد شوینده و ضدعفونی کننده از جمله صابون مایع، پودر، وایتکس و و ابزار کار، به عهده پیمانکار می‌باشد.

۵- کلیه مواد شوینده و ضدعفونی کننده مورد نیاز بایستی از نوع مرغوب و درجه یک بوده و دارای مهر استاندارد، بسته‌بندی‌های مناسب، تاریخ تولید و انقضاء، مشخصات کامل محصول، پروانه بهره‌برداری، پروانه ساخت و کد بهداشتی از وزارت بهداشت و سازگار با پوست باشد و به تأیید نمایندگان کارفرما برسد و استفاده از موادی که فاقد موارد مذکور و یا تقلبی باشد ممنوع است.

۶- پیمانکار متعهد می‌گردد در پاکسازی و شستشوی مواد اولیه مانند برنج، سبزیجات و ... با کمال دقت اقدام و سبزیجات را قبل از مصرف با مواد ضدعفونی کننده استاندارد طبق دستورالعمل‌های وزارت بهداشت و موازین بهداشتی، شستشو و ضدعفونی نماید و در صورت مشاهده هرگونه سهل‌انگاری پیمانکار جریمه خواهد شد. بدیهی است مسوولیت هر نوع پیش آمد که ناشی از عدم رعایت موارد فوق باشد به عهده پیمانکار خواهد بود.

۷- پیمانکار متعهد می‌گردد کلیه مواد غذایی مصرفی و سایر امکانات مورد نیاز کارفرما را از انبار مرکزی و دیگر مکان‌های مورد نظر نماینده کارفرما تحویل گرفته، حمل، تخلیه و توزیع نماید.

۸- پیمانکار موظف است نهایت سعی و تلاش خود را در نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی مانند مرغ، گوشت، ماهی و ... به کار گیرد و در غیر این صورت باید خسارت وارده را برابر محاسبات کارشناسان کارفرما جبران نماید.

تاریخ:
شماره:
پیوست:

۹- پیمانکار و عوامل وی حق خارج نمودن مواد خام یا پخته شده را بدون مجوز کارفرما، از محل و یا محیط کار ندارند.
۱۰- پیمانکار مکلف است مواد اولیه غذایی فاسد شدنی مورد نیاز را به صورت روزانه و تازه حمل، پخت، توزیع و مصرف نماید.
۱۱- آمار پخت غذا در آخرین روز کاری هفته توسط نماینده کارفرما جهت هفته آتی به پیمانکار به صورت کتبی ابلاغ خواهد شد و چنانچه تغییری در آمار مورد نظر حاصل گردد، نماینده کارفرما مراتب را ۲۴ ساعت قبل اعلام و پیمانکار موظف به اجرای آن در روزهای مقرر خواهد بود.

۱۲- هر صورتی که پیمانکار نتواند به تعهد خود مبنی بر پخت و توزیع غذای مناسب عمل نماید و این عدم انجام تعهد بنابر تشخیص نماینده کارفرما ناشی از تقصیر پیمانکار باشد، پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع غذای آن وعده در اسرع وقت از رستوران‌های معتبر و مورد تأیید نماینده کارفرما اقدام نموده و در صورت قصور، کارفرما می‌تواند غذا را تهیه و ۱/۵ برابر هزینه آن را از صورت‌حساب پیمانکار کسر نماید.

۱۳- هر صورت بروز نارضایتی گروهی از کمیت، کیفیت و بهداشت غذای پخت و توزیع شده از نظر شکل ظاهری، بافت، قوام، مزه و میزان خامی یا له‌شدگی آن و تأیید ناظرین، کارفرما مجاز می‌باشد بنابر نظر ناظرین خود، تمام یا قسمتی از هزینه‌های مواد اولیه و پخت و توزیع آن وعده را به عنوان جریمه از صورت‌حساب پیمانکار کسر نماید.

۱۴- پیمانکار نباید به هیچ عنوان از مواد غذایی پخته شده جهت وعده‌های غذایی دیگر استفاده نماید.

۱۵- چنانچه بر اثر استفاده از غذای پخت شده توسط پیمانکار دچار مسمومیت گروهی گردند (به شرط تأیید کارفرما) پیمانکار مسوول بوده و مسمول جریمه و جبران خسارت خواهد شد.

۱۶- پیمانکار باید توانایی ارائه خدمات غذایی در شرایط خاص نظیر اردوها، اعیاد، جشن‌ها و مراسم مذهبی و تعطیلات رسمی و غیررسمی و یا در زمان وقوع حوادث غیرمترقبه، قطع آب، برق، گاز، بحران‌ها و ... را داشته باشد و جهت این موارد پیش‌بینی‌های لازم را به عمل آورد

تبصره ۴: در مواردی که نیاز به پخت غذایی غیر از غذای روزمره باشد مانند اردوها، همایش‌ها و مراسم‌های مختلف با هماهنگی قبلی (حداقل ۴۸ ساعت قبل) موضوع به پیمانکار اعلام خواهد شد و پیمانکار موظف به انجام آن با همان مبلغ تعیین شده در قرارداد می‌باشد.

د: نگهداری، حمل، توزیع و فروش:

۱- **زمان توزیع:** صبحانه بیماران از ساعت ۵/۳۰ تا ۶/۱۵، ناهار از ساعت ۱۱/۳۰ تا ۱۳/۴۵، شام از ساعت ۱۹ تا ۱۹/۳۰، صبحانه پرسنل از ساعت ۷ تا ۷/۳۰، ناهار از ساعت ۱۲ تا ۱۴، شام از ساعت ۱۹ تا ۲۰ در تمام روزهای هفته
تبصره: ساعت‌های مذکور با نظر کارفرما قابل تغییر است.

۲- پیمانکار موظف است ماهانه توزیع ۴۹۸۰ پرس صبحانه و طبخ و توزیع ۴۷۰ پرس میان وعده را براساس جدول الف به صورت رایگان انجام دهد.

۳- پیمانکار متعهد می‌شود طبق برنامه سرو غذا و پیش غذا (معمولی و رژیمی و میان وعده) طبق نظر کارفرما را راس ساعت تعیین شده در ظروف یکبار مصرف (تهیه ظروف به عهده کارفرما می‌باشد) به صورت بسته‌بندی توزیع نماید.

تاریخ:

شماره:

پیوست:

۴- پیمانکار با توجه به محدود بودن میزهای سالن غذا خوری باید نیروی انسانی لازم را جهت تمیز کردن میزهای مذکور در حین توزیع غذا تأمین نماید .

تبصره ۴: پرسنل پیمانکار باید هنگام توزیع غذا در سلف سرویس ضمن رعایت شرایط لازم بهداشتی از پوشش مناسب و پاکیزه شامل کلاه، روپوش، شلوار، پیش بند، دستکش، ساق دست و ماسک استفاده نمایند .

۵- کلیه مواد فاسد شدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شوند و مدت نگهداری آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد و یا تغییر کیفیت نماید .

۶- قراردادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در داخل سرد خانه ممنوع بوده و عدم رعایت موارد فوق مشمول جریمه خواهد شد.

ه: وسایل و تجهیزات، محل و محیط کار:

امکانات و تجهیزات مورد نیاز: تهیه کلیه مواد غذایی، سمپاشی و تله گذاری به عهده کارفرما می باشد و به کارگیری نیروی

انسانی واجد شرایط، تهیه مواد شوینده و ابزار کار و تهیه لباس پرسنل مطابق مفاد مندرج در قرارداد به عهده پیمانکار است.

۱- کلیه ظروف مصرفی جهت پخت و توزیع غذا (شامل دیگ، کانتین استیل، کانتین آلومینومی درب دار، پاتیل، سیخ، فلاسک مخصوص حمل خورش و ...) در ابتدای قرارداد با حضور امین اموال تحویل نماینده پیمانکار می گردد. تهیه هرگونه کسری آن در ابتدا و طول مدت قرارداد، به عهده کارفرما می باشد.

۲- پیمانکار مکلف است کلیه وسایل، دستگاهها و تجهیزاتی را که در محل آشپزخانه و سلف سرویسها قرار دارد برابر مقررات تحویل گرفته و لیست اموال و تجهیزات تحویلی را امضاء نماید و هنگام تسویه حساب آنها را صحیح و سالم به کارفرما تحویل دهد و در صورت وارد آمدن هر گونه خسارت در این مورد، کارفرما می تواند بنا به تشخیص خود میزان خسارت را تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت و صورتجلسه تنظیمی جزء لاینفک این قرارداد می باشد .

۳- پیمانکار متعهد می گردد در حفظ و حراست وسایل و دستگاههای پخت که در اختیار دارد و متعلق به دانشگاه می باشد، کوشش نموده و در صورت بروز هر گونه خسارتی که ناشی از سهل انگاری پرسنل پیمانکار باشد نسبت به تعمیر و جبران خسارت به هزینه شخصی اقدام نماید

۴- چنانچه هر یک از وسایل مصرفی آشپزخانه که در ابتدای قرارداد از طرف کارفرما به صورت امانی به پیمانکار تحویل داده شده است (از قبیل: قابلمه، صافی، ماهیتابه و ...) مفقود گردد و یا در اثر سهل انگاری دچار خسارت شود، پیمانکار موظف است نسبت به جایگزینی آن در اسرع وقت اقدام نماید و در صورت عدم اقدام، کارفرما رسماً اقدام نموده و پیمانکار موظف به پرداخت صورتحساب ظرف مدت ۱ هفته می باشد و در صورت عدم پرداخت صورتحساب توسط پیمانکار کارفرما به میزان ۱/۵ برابر فاکتور از اولین صورتحساب پیمانکار کسر می نماید .

۵- مسوولیت جمع آوری و اعاده ظروف ویژه حمل غذا به محل پخت و شستشوی آنها پس از توزیع هر وعده غذایی به عهده پیمانکار است و در صورت عدم جمع آوری آنها مطابق لیست جریمه ها، مشمول جریمه خواهد شد .

۶ - خرید و تهیه کلیه لوازم مصرفی آشپزخانه و سلف سرویس‌ها جهت پخت، توزیع، نظافت و پذیرایی از قبیل: مواد شوینده و پاک کننده استاندارد، رومیزی، پارچ بلور درب دار (جهت هر میز یک پارچ)، نمکدان، دستمال کاغذی (به ازاء هر نفر یک برگ)، سبد نان درب دار، اسکاچ و سیم ظرفشویی، خاک انداز، انواع جارو، خشک کن (تی)، کیسه زباله، آستری، تنظیف، سطل زباله درب دار پدالی، شیلنگ، قطع کن آب سرشلنگ، پوست کن، کفگیر و ملاقه، بیل، رنده، چاقو، کارد و انبرک، فویل، سلفون و ... که مورد تأیید کارفرما می باشد به عهده پیمانکار است .

تبصره ۱: پیمانکار موظف است نسبت به ذخیره سازی مواد فوق با پیش بینی یک ماهه اقدام نماید .

تبصره ۲: دستمال کاغذی در وعده ناهار در سلف سرویس‌ها باید ارائه گردد .

۷ - کارفرما تمامی تجهیزات از قبیل سردخانه‌ها کولرها و ... همچنین ظروف موجود را طبق صورتجلسه‌ای با حضور امین اموال به نماینده پیمانکار تحویل خواهد داد.

۸ - پیمانکار موظف به رعایت بهداشت فردی پرسنل خود، بهداشت محیط کار (آشپزخانه، سلف سرویس‌ها و مکان‌های توزیع غذا اعم از کف، دیوار، درب، شیشه‌ها، فیلترها، هواکش و سایر وسایل موجود و سرویس‌های بهداشتی)، محوطه پیرامون آن‌ها، اتاق ناظرین تغذیه، زیر زمین و پشت‌بام آشپزخانه، سردخانه‌ها و انبارها می باشد و در صورت مشاهده هر گونه سهل انگاری، مشمول جریمه می گردد .

۹ - نظافت، شستشو و استریل کردن مستمر ظروف مخصوص حمل غذا و وسایل غذاخوری شامل سینی، لیوان ، قاشق، چنگال ، پارچ و ... و کلیه وسایل، تجهیزات و ابزار کار به عهده پیمانکار است .

۱۰ - پیمانکار نمی تواند بدون موافقت کارفرما هیچیک از لوازم متعلق به خود یا کارفرما را در طول مدت قرارداد از محل خارج نماید بجز مواردی که نیاز به تعمیرات داشته باشد که در این صورت با موافقت کارفرما این امر صورت خواهد پذیرفت .

۱۱ - عدم تحویل تجهیزات کارفرما پس از پایان قرارداد موجب خواهد شد کارفرما تجهیزات مذکور را به صورت نو خریداری و بهای آن را از محل مطالبات یا سپرده‌های پیمانکار برداشت نماید .

۱۲ - پیمانکار نمی تواند از آشپزخانه ، سلف سرویس‌ها و امکاناتی که بطور امانی در اختیار وی قرار می گیرد جز برای انجام تعهدات این قرارداد استفاده نماید .

۱۳ - پیمانکار متعهد می گردد نسبت به تهیه و استفاده از زباله دان درپوش دار پدالی، زنگ زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی اقدام نماید و زباله دان بایستی مجهز به کیسه زباله بوده و در محل مناسب قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد .

۱۴ - پیمانکار موظف است پس از پایان هر مرحله کاری زباله‌های غذا را از محل آشپزخانه‌ها و توزیع غذا و سلف سرویس‌ها خارج نموده و به محل‌هایی که کارفرما معین می کند، منتقل نموده و در هیچ شرایطی مجاز به انباشت زباله در محل‌های طبخ و توزیع غذا و اطراف آن نمی باشد. بدیهی است در صورت سهل انگاری، پیمانکار مشمول جریمه گردیده و عواقب ناشی از آن بر عهده پیمانکار است .

۱۵ - پیمانکار متعهد است جعبه کمک‌های اولیه با محتویات داخل آن را جهت استفاده پرسنل خود، تهیه و در آشپزخانه و سلف سرویس‌ها نصب نموده و نسبت به تأمین مجدد تجهیزات داخل آن در صورت لزوم اقدام نماید .

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): شماره ثبت شرکت: کد اقتصادی:	۵- شماره و تاریخ تعیین صلاحیت شرکت: شماره: تاریخ: توسط:
۶- نام نماینده پیمانکار:	۷- سمت نماینده پیمانکار:
۸- شماره و تاریخ صورت‌جلسه تشریفات مناقصه: شماره: تاریخ:	
۹- موضوع قرارداد عبارتست از:	
<p>۱- ۹- نوع کار: پخت، حمل، توزیع غذا براساس برنامه غذایی ارایه شده از طرف کارفرما، جمع‌آوری، شستشوی ظروف غذا، حمل زباله، تامین ظروف، براساس مفاد قرارداد و انجام سایر موارد مندرج در شرایط اختصاصی قرارداد</p> <p>۲- ۹- واحد کار: پرس / غذا</p> <p>۳- ۹- حجم کار: بر اساس شرح مندرج در شرایط اختصاصی پیوست قرارداد</p> <p>۴- ۹- میزان میانگین آمار غذا در حدود پرس روزانه ، پرس سالانه</p> <p>۴- ۹- کیفیت و کمیت کار: براساس شرایط اختصاصی پیوست قرارداد</p> <p>۵- ۹- حداقل نیروی انسانی مورد نیاز: براساس آنالیز نیرو، مندرج در شرایط اختصاصی</p> <p>۶- ۹- مکان‌های توزیع غذا: بیمارستان</p>	
۱۰- مدت انجام قرارداد:	
مدت زمان انجام قرارداد به مدت : یکسال شمسی تاریخ شروع : ۹۱/۸/۱ تاریخ خاتمه : ۹۲/۷/۳۰	
۱۱- مبلغ قرارداد:	
۱- ۱۱- مبلغ واحد کار (پرس / غذا) : ریال	
۲- ۱۱- مبلغ سالیانه کل قرارداد (ارزش حجم کل کار) : ریال	
* (حجم کل کار شامل هزینه‌های پرسنلی، حمل و نقل، تهیه مواد شوینده، حمل زباله، کسورات متعلقه، مالیات بر ارزش افزوده و سود پیمانکار می‌باشد.)	
۳- ۱۱- مبلغ مالیات بر ارزش افزوده: ریال	
۴- ۱۱- مبلغ کل قرارداد با احتساب مالیات بر ارزش افزوده: ریال	
۱۲- نحوه پرداخت پس از کسر کلیه کسورات قانونی:	
پرداخت براساس تایید کارفرما در دوازده مرحله، به شرح زیر صورت می‌گیرد:	
پرداخت‌های ماهانه: در پایان هر ماه پیمانکار پس از پرداخت کلیه حق‌الزحمه پرسنل خود براساس 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) براساس آیین‌نامه مالی معاملات دانشگاه و مفاد قرارداد در وجه پیمانکار پرداخت می‌گردد.	
۱۳- روش اصلاح قرارداد:	
۱- ۱۳- 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.	
۲- ۱۳- 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.	
۳- ۱۳- 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 ماهانه و تایید صورت وضعیت ماهانه 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 حساب های 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 هیات محترم وزیران، کارفرما موظف است بررسی های لازم را توسط واحدهای ذیربط 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- پیمانکار طرف قرارداد یک نفر را بعنوان نماینده تام الاختیار خود جهت پاسخگویی و ایجاد هماهنگی های لازم در انجام امور تغذیه موضوع قرارداد کتیباً به کارفرما معرفی می نماید.
- ۲- 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 صورتحساب های 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.
- ۳- ۱۵- پیمانکار متعهد می گردد نیروی انسانی واجد شرایط، امکانات و تجهیزات را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به کار گیرد.
- ۴- ۱۵- به استناد تبصره ۵ بند ۴ مصوبه ۸۴۵۱۵ هیات محترم وزیران در صورتی که دستگاه اجرائی 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.
- ۵- ۱۵- پیمانکار متعهد می گردد که خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی که به تایید کارفرما می رساند انجام دهد.
- ۶- ۱۵- به استناد تبصره ۴ بند ۴ مصوبه ۸۴۵۱۵ هیئت محترم وزیران کلیه تعهدات پرسنلی مربوط به قانون کار بعهد پیمانکار می باشد و کارفرما (دستگاه اجرائی) 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.
- ۷- ۱۵- پیمانکار اقرار می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دیماه ۱۳۳۷ نمی باشد.
- ۸- 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 هیات های حل اختلافات کارگری و سایر تعهدات قانون کار را به عهده بگیرد.
- ۹- ۱۵- پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزئاً (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد.
- ۱۰- ۱۵- هرگونه تغییر در وضعیت پیمانکار می بایستی ظرف مدت ۵ روز کتیباً به کارفرما اعلام گردد. بدیهی است عواقب و مسوولیت های ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار می باشد.
- ۱۱- ۱۵- پیمانکار متعهد است ماهیانه تصویر لیست پرداخت حقوق و لیست بیمه ماه قبل کارکنان خود را که به تایید سازمان تامین اجتماعی رسیده باشد، به کارفرما ارائه نماید.
- ۱۲- ۱۵- در صورت فسخ، لغو یا اتمام قرارداد، تسویه حساب قانونی کارکنان با ارائه مستندات قانونی و اخذ رای از دادگاه های صالحه توسط پیمانکار پرداخت خواهد شد.
- ۱۳- 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.

- ۱۴- ۱۵ - شرکت متعهد می‌گردد، آموزش‌های تخصصی، حرفه‌ای، عقیدتی و سیاسی لازم را به کارکنان خود (جهت واگذاری کار) بدهد.
- ۱۵- ۱۵ - ضمانت حسن رفتار و اخلاق کارکنان و کیفیت انجام کار آنان به عهده پیمانکار است و شرکت پیمانکار در مقابل دستگاه پاسخگوست.
- ۱۶- ۱۵ - پیمانکار متعهد به رعایت نظام‌های جاری دستگاه، حفظ اسرار و نکات ایمنی می‌باشد.
- ۱۷- ۱۵ - به منظور حسن اجرای قرارداد و تضمین انجام تعهدات، پیمانکار طرف قرارداد متعهد است به میزان ۱۰٪ مبلغ سالانه کل قرارداد که در آئین‌نامه تضمین برای معاملات دولتی مقرر گردیده است ضمانت‌نامه بانکی بسپارد. بدیهی است به استناد تبصره ۳ بند ۴ مصوبه ۸۴۵۱۵ مورخ ۱۳۸۴/۱۲/۱۵ 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.
- ۱۸- ۱۵ - کلیه کارگران که در اجرای این قرارداد بکارگرفته می‌شوند کارگر پیمانکار محسوب می‌شوند و هیچگونه رابطه استخدامی کارگری با کارفرما نداشته و نخواهند داشت.
- ۱۹- 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 سوءسابقه نداشته و دارای کارت معافیت دائم و یا کارت پایان خدمت نظام وظیفه باشند ضمناً رعایت کلیه مقررات حفاظتی قانون کار بعهده پیمانکار بوده و وی مکلف است، پس از عقد قرارداد و قبل از شروع به کار نسبت به تشکیل پرونده پرسنلی (برگه عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، کارت بهداشتی، کارت پایان خدمت یا معافیت دائم و....) جهت هر کدام از پرسنل خود و ارائه آن به کارفرما اقدام نماید.
- ۲۰- 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.
- ۲۱- 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.
- ۲۲- 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 در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار می‌باشد و به هیچ وجه حق درخواست اضافه پرداختی را نخواهد داشت.
- ۲۳- ۱۵ - پیمانکار موظف است به استناد ماده ۸۵ و ۹۱ قانون کار و بر اساس ماده ۶۱ آیین‌نامه 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 و وظائف خود را انجام دهد و موجب بروز سوانح نگردد.
- ۲۴- ۱۵ - پیمانکار متعهد است بر اساس ماده ۶۲ آیین‌نامه 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 پیش‌بند و کفش و دست‌کش مخصوص و عینک و غیره که آنان را از آسیب مواد مزبور مصون دارد، ارائه نماید.
- ۲۵- 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.
- ۲۶- 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 قرارداد 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.
- ۲۷- ۱۵ - مطلع نمودن کارفرما از هرگونه تغییر کارگران از تعهدات پیمانکار بوده و در صورتیکه یک یا چند نفر از کارگران مورد قبول کارفرما قرار نگیرند و اخلاق و رفتار و نحوه انجام وظیفه آنان مورد رضایت کارفرما نباشد، پیمانکار موظف است ظرف مدت چهل و هشت ساعت پس از

ابلاغ کتبی کارفرما، نسبت به تعویض آنان اقدام و جایگزین مناسب را معرفی نماید .

۲۸- ۱۵- حضور و غیاب کارکنان پیمانکار توسط کارفرما صورت می‌گیرد.

۲۹- 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 .

۳۰- 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 .

۳۱- ۱۵- پیمانکار متعهد است براساس طرح هم آهنگ طبقه‌بندی مشاغل وزارت کار حقوق و دستمزد و سایر مزایای کارکنان خود را محاسبه و پرداخت نماید .

۳۲- ۱۵- پیمانکار متعهد است با توجه 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 .

۳۳- 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 .

۳۴- ۱۵- از آنجائیکه پیمانکار، خود کارفرمای کارکنان تحت پوشش می‌باشد لذا متعهد است، ضمن عقد قرارداد فی‌مابین خود و کارکنان تحت پوشش، براساس ضوابط قانون کار و طرح طبقه‌بندی مشاغل، یک نسخه از قرارداد مذکور را جهت اطلاع به کارفرما تحویل نماید .

۳۵- ۱۵- پیمانکار موظف است کلیه خدمات موردنیاز کارفرما را براساس موارد مندرج در شرایط اختصاصی که جزء لاینفک قرارداد می‌باشد به انجام رساند.

۳۶- 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 براساس مفاد قرارداد اقدام نماید

۱۶- نظارت :

۱- ۱۶- کارفرما می‌بایستی 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 می‌گیرد .

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

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

۵- ۱۶- ناظر باید مکانیزم اجرایی نظارت را با توجه به شیوه‌های علمی و مدیریتی مبتنی بر نظرسنجی پیش‌بینی 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 لیست‌های تنظیمی تهیه و انجام می‌گردد .

۱۷- شرایط عمومی قرارداد :

۱- ۱۷- کارفرما در قبال مطالبات نیروی انسانی شرکت در زمینه، 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 مسوولیت ندارد .

۲- ۱۷- با توجه به ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی پرداخت آخرین صورت وضعیت به پیمانکار و استرداد تضمین حسن انجام تعهدات، موکول به ارائه مفاصاحساب بیمه از سوی پیمانکار می‌باشد.

۳- ۱۷- در صورتی که 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 می‌گردد.

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. لیست‌های مربوطه در پایان هرماه همراه صورت وضعیت جهت رویت و تایید ناظر کارفرما ارائه می‌گردد.

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 می‌باشد. بدیهی است پرداخت حق الزحمه ماه بعد به پیمانکار منوط به ارائه رسید مذکور می‌باشد.

۷- ۱۷- پرداخت آخرین صورت وضعیت به پیمانکار باید به نحوی برنامه‌ریزی 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 نسبت به فسخ قرارداد پس از تایید کمیسیون ماده ۹۴ آئین‌نامه مالی معاملات 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 آئین‌نامه مالی و معاملاتی دانشگاه به عنوان حکم مشترک و مرضی‌الطرفین ارجاع و رأی صادره از کمیسیون حل اختلاف که صلحاً صادر می‌شود قطعی و نسبت به طرفین لازم‌الاجرا خواهد بود و رأی 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 :
تلفن :

نشانی پست الکترونیک :

۲- ۱۸- نشانی پیمانکار :

نشانی :
تلفن :
نشانی پست الکترونیک :

نشانی‌های فوق به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می‌باشد، لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی‌های فوق‌الذکر قانونی تلقی می‌شود. در صورت تغییر نشانی، طرفین موظفند ظرف مدت ۴۸ ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند. در غیر این صورت کلیه نامه‌ها ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی‌باشد و مسوولیت‌های مالی و قانونی ناشی از عدم اعلام آدرس جدید به عهده پیمانکار است.

۱۹- امضاء طرفین قرارداد :

این قرارداد در ۱۹ ماده و شرایط عمومی و اختصاصی و پیوست‌های و جداول 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 لازم‌الاجرا خواهد بود.

کارفرما :

نماینده امور مالی کارفرما :

پیمانکار :

نام و نام خانوادگی نماینده :

نام و نام خانوادگی :

نام و نام خانوادگی نماینده :

سمت :

سمت :

سمت :

محل مهر و امضاء :

محل امضاء :

محل مهر و امضاء

بسمه تعالی

تاریخ:

شماره:

پیوست:

پیوست الف

فرم پیشنهاد قیمت مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) واگذاری امور طبخ و توزیع غذا

اعضای محترم کمیسیون مناقصه و مزایده دانشگاه علوم پزشکی تهران با سلام

اینجانب مدیر عامل شرکت با آگاهی کامل و بررسی شرایط شرکت در مناقصه و متن قرارداد و شرایط اختصاصی واحد موضوع واگذاری امور 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.

وعده غذایی	مبلغ پیشنهادی برای هر پرس ناهار و شام	مبلغ کل پیشنهادی سالانه برای حدود ۲۰/۷۶۰ پرس
ناهار و شام	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)

تبصره یک: کارفرما هیچگونه تعهدی نسبت به قطعی بودن آمار و تعداد غذای مندرج در این فرم را ندارد و آمار تقریبی بوده و حسب شرایط، ممکن است کاهش یا افزایش داشته باشد.

تبصره دو: ملاک کمیسیون برای تعیین برنده قیمت تراز می‌باشد.

تبصره سه: پیمانکار موظف است در قیمت پیشنهادی کلیه افزایشات ناشی از حقوق و دستمزد و غیره در سال ۱۳۹۲ پیش‌بینی و در آن لحاظ نماید.

تبصره چهار: پیمانکار موظف است ماهانه توزیع ۴۹۸۰ پرس صبحانه و طبخ و توزیع ۴۷۰ پرس میان وعده را براساس جدول الف به صورت رایگان انجام دهد.

مهر و امضاء پیمانکار

تاریخ:

تاریخ:

شماره:

پیوست:

نام مدرک: فرم دستورالعمل جریمه پیمانکاران 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 ضریب 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	
۴	نداشتن کارت بهداشتی جهت هر نفر	نوبت اول	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	
		در صورت تکرار	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
۵	عدم حضور نماینده پیمانکار در آشپزخانه سلف	نوبت اول	تذکر کتبی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	+ درخواست تعویض نماینده پیمانکار
		نوبت دوم	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت سوم	تذکر کتبی + ۵۰٪ آمار روزانه جریمه	
		نوبت چهارم	تذکر کتبی + ۱۰۰٪ آمار روزانه جریمه + فسخ قرارداد و ضبط حسن انجام کار	
۶	ایجاد خسارت ساختمانی و تاسیساتی به آشپزخانه و سلف و تاسیسات کارفرما	هر نوبت	تذکر کتبی + جبران و ترمیم خسارت به تشخیص نماینده کارفرما + ۵۰ درصد مبلغ خسارت به عنوان جریمه	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

تاریخ:

شماره:

پیوست:

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٪ امار روزانه جریمه	-
		نوبت دوم	به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۲۵٪ امار روزانه جریمه	
		نوبت سوم	به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۵۰٪ امار روزانه جریمه	
		نوبت چهارم	به ازای هر ۳۰ دقیقه دیرکرد ۷۵٪ امار 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٪ امار 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 آماده سازی، پخت، توزیع و جمع آوری و رفع بهداشتی زباله و ...	نوبت اول	تذکر کتبی + ۵٪ امار 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 و یا نداشتن گواهی حسن انجام کار سرآشپز در موعد مقرر	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ امار روزانه جریمه	-
		نوبت های بعدی	به ازای هر سابقه قبلی ۵٪ امار 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



فرم استعلام حسن انجام کار در خصوص قرار دادهای در حال اجرا

ردیف	موضوع ارزیابی	عالی (۱۰۰ امتیاز)	خوب (۸۰ امتیاز)	متوسط (۵۰ امتیاز)	ضعیف (۰ امتیاز)	توضیحات
۱	کیفیت کار					از لحاظ کیفیت مواد مصرفی، کیفیت سخت، کیفیت توزیع و ...
۲	کمیت کار					در صورت گرم مواد غذایی بر اساس استاندارد ...
۳	کفایت کادر					رعایت مسائل بهداشتی و نوع رفتار توزیع کننده ها
۴	رعایت قانون کار و پرداخت های پرسنلی					رعایت پرداخت به پرسنل بر اساس قانون کار و طرح طبقه بندی مشاغل و رضایت نیروها

میانگین امتیاز مکسیمه

مدیر واحد

مهر و امضاء کارفرما

جدول (۸) شاخص های فنی بازار گامی و انگاری تهیه طبخ و توزیع غذا واحد های تابعه دانشگاه علوم پزشکی تهران

ردیف	معیار ارزیابی	امتیاز خام (۰-۱۰۰)	ضریب وزنی B (درصد)	امتیاز	تجزیه پیمانکار (سوابق اجرایی)	معیار های بهداشتی و کیفی
۱	تجربه پیمانکار (سوابق اجرایی)	۲۵	۲۵	۲۵	توان مالی	۳
۲	حسن سابقه در کار های قبلی	۲۰	۲۰	۲۰	توان مالی	۳
۳	مبلغ برآوردی مناقصه معادل یا کمتر از ۵۰ درصد برآورد مالیات متوسط سازه و با هزینه برآوردی قیمت تامین اجتماعی قطعی با طری الحساب بر داخلی (مستند به آخرین برآورد قطعی و اظهار نامه مالیاتی و صورت حساب بر داخلی اجتماعی)	۲۵	۲۵	۲۵	توان مالی	۳
۴	مبلغ برآوردی مناقصه معادل یا کمتر از ۵۰ درصد برآورد مالیات (مستند به آخرین اظهار نامه مالیاتی) تایید اعتبار از سوی بانک و با جوسبات مالی و اعتباری معین معادل برآورد سالیانه کل کار (مستند به متوسط موجودی ارائه شده توسط بانک) محاسبه اعتبار بر اساس شاخص های صورت در جدول شماره ۲	۱۵	۱۵	۱۵	توان اعتباری	۵
۵	توان گواهی نامه معین است قیمت (ISO-9001) بر اساس هر گواهی نامه ۱۰۰ امتیاز	۵	۵	۵	معیار های بهداشتی و کیفی	۶
۶	محاسبه اعتبار بر اساس شاخص های مطرح در جدول شماره ۳	۱۰	۱۰	۱۰	معیار های بهداشتی و کیفی	۶

بالا ترین عدد کسب شده در هر یک از شاخص های توان مالی معیاره بوده و در صورتی که بالاترین عدد ... ایسه شده از مبلغ برآوردی مناقصه کمتر باشد اعتبار مالی به نسبت کافی ... می باشد .
 حداقل اعتبار فنی بازار گامی جهت تعیین سیمان سازه مالی (بانک ۱۳) ۶۰ امتیاز می باشد که در صورت عدم کسب اعتبار ۶۰ توسط کمیته سنجش آزمون در محاسبه خواهد شد .



دانشگاه علوم پزشکی تهران

- | | | |
|----|----|---------------------------|
| ۶- | ۳- | امضاء کمیته فنی بازرگانی: |
| ۷- | ۴- | ۱- |
| ۸- | ۵- | ۲- |

جدول شماره ۱: محاسبه امتیاز حسن انجام کار پیمانکار

ردیف	عنوان	درصد وزنی	امتیاز (۰-۱۰۰)	امتیاز مکتسبه	نحوه کسب امتیاز
۱	استعلام از کارفرمایان فعلی در سطح دانشگاه	۵۰			استعلام بر اساس فرم استعلام حسن انجام کار
۲	ارائه گواهی حسن انجام کار از کارفرمایان قبلی	۵۰			به ازای هر گواهی حسن انجام کار در ۳ سال گذشته ۲۰ امتیاز
جمع امتیاز					

* گواهی حسن انجام کار می بایست دارای شماره و تاریخ بوده ، موضوع قرارداد در آن قابل رویت باشد.

امضاء و مهر پیمانکار (توسط صاحبان امضای مجاز شرکت):



- ۶- اعضاء کمیته فنی بازگانی: ۳-
- ۷- ۴-
- ۸- ۵- ۲-

جدول شماره ۲: کفایت کارکنان کلیدی

ردیف	عنوان	درصدوزنی	امتیاز (۱۰۰-۰)	امتیاز مکتسبه	نوعه کسب امتیاز
۱	وجود کارشناس مرتبط با معیار بهداشتی	۳۰			در صورت وجود کارشناس ۱۰۰ امتیاز
۲	وجود کارشناس نظریه در هیات مدیره	۳۰			در صورت وجود کارشناس ۱۰۰ امتیاز
۳	سایر اعضاء هیات مدیره	۲۵			مدیر کارشناسی ارشد به بالا ۴۰- کارشناسی ۳۰- فوق دیپلم ۲۰
۴	ارائه گواهینامه های آموزشی پرسنل کلیدی	۱۵			در صورتی که ۹۰٪ پرسنل فعلی دارای گواهینامه آموزشی باشند ۱۰۰ امتیاز و در صورت تعداد کمتر ، امتیاز به تناسب کاهش می یابد
جمع امتیاز					

- * در خصوص بند شماره ۱ در صورتی که شرکت گینا کارشناس خود را جهت قرارداد معرفی و مدارک وی را ارائه نمایند و یا اینکه یکی از اعضاء هیات مدیره کارشناس مرتبط باشد حداکثر امتیاز را کسب می نماید.
- * در خصوص سایر بندها ارائه مدارک تحصیلی و گواهی نامه های آموزشی الزام بوده که باید تصویر آن خوانا باشد .



دانشگاه علوم پزشکی تهران

امضاء کمیته فنی بازرگانی: _____
-۳
-۴
-۵
-۶
-۷
-۸

جدول شماره ۳: معیار بهد اثنتی و کیفی

ردیف	عنوان مورد ارزیابی	امتیاز	ضریب وزنی	امتیاز مکتسبه	نحوه محاسبه
۱	بهداشت محیط		۲۵		دقت دستورالعمل و استاندارد از دستورالعمل وزارت بهداشت و تقویم زمانی مکتوب بهداشت محیط و نحوه گند زایی و تعهد به اجرای آن
۲	بهداشت مواد اولیه		۲۵		ارائه دستورالعمل مکتوب بهداشت آماده سازی مواد اولیه و تعهد به اجرای آن
۳	بهداشت نیروی انسانی		۲۵		ارائه کمی کارت معاینه بهداشتی معتبر و عکس برای پرسنل سایر قرارها
۴	بهداشت نگهداری تجهیزات		۲۵		ارائه دستورالعمل بهداشت و نگهداری تجهیزات پس از استفاده روزانه و تعهد به اجرای آن

* شرکت موظف است کلیه اوراق دستورالعمل های پیشنهادی خود را مهر و امضا نموده و تعهد به اجرای آن نماید .
ملاک امتیاز دهی مقایسه موارد کلیدی ارائه شده در دستورالعمل ها توسط شرکتها با پیشنهادها و دستورالعمل های ابلاغی خواهد بود .



تاریخ:
شماره:
پیوست:

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

ردیف	عنوان پرسنل	تعداد (نفر)
۱.	آشپز	۲ نفر
۲.	کمک آشپز	۱ نفر
۳.	کارگر سلف	۱ نفر
۴.	ظرفشوی	۱ نفر
۵.	نظافتچی	۲ نفر
۶.	توزیع کننده خانم	۳ نفر
	جمع کل	۱۰ نفر



پیوست الف

جدول منوی ماهیانه غذا و دسر

مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) (ناهار) سال ۹۲ - ۹۱

ردیف	غذا + پیش غذا یا دسر	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرسی) در ماه
۱	چلو کباب کوبیده یک سیخ (۱۴۰ گرم خام) + ماست + انواع سوپ	۶	۲۲۸۰
۲	چلو خورشید (با گوشت گوساله) + ماست + سوپ	۵	۱۹۰۰
۳	انواع پلو مخلوط (لوبیا پلو و عدس پلو) و ماکارونی (با گوشت گوساله) + ماست + سوپ	۲	۷۶۰
۴	چلو جوجه کباب (بدون استخوان خام) + ۱۴۰ گرم ماست + سوپ	۵	۱۹۰۰
۵	سبزی پلو با ماهی (قزل آلا) شکم خالی ۲۰۰ گرم + ترشی + سوپ بیمار	۴	۱۵۲۰
۶	خوراک مرغ (پرسی ۳۰۰ گرم) + دورچین + ماست + سوپ و آش رشته (پرسنل)	۴	۱۵۲۰
۷	زرشک پلو با مرغ یا باقالی پلو با مرغ + ماست + سوپ	۴	۱۵۲۰
۸	جمع کل	۳۰	

۱ - سوپ فقط جهت بیماران می باشد.



پیوست الف

جدول منوی ماهیانه غذا و دسر

مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) (شام) سال ۹۲-۹۱

ردیف	غذا + پیش غذا یا دسر	تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس) در ماه
۱	چلوکباب کوبیده یک سیخ (+۱۴ گرم خام) + ماست + سوپ (انواع سوپ)	۵	۹۰۰
۲	چلو خورشت (با گوشت گوساله ۶۰ گرم) + ماست + سوپ	۵	۹۰۰
۳	انواع پلومخلوط (لوبیا پلو و عدس پلو) ماکارونی (با گوشت گوساله ۵۰ گرم) + ماست + سوپ	۴	۷۲۰
۴	چلو جوجه کباب (بدن استخوان ۱۴۰ گرم) + ماست + سوپ	۴	۷۲۰
۵	سبزی پلو ماهی (قزل آلا شکم خالی ۲۰۰ گرم) + سوپ بیمار + ترشی پرسنل	۲	۳۶۰
۶	خوراک مرغ (یا شنیسل) + دورچین (پخته شده ۲۰۰ گرم) + ماست + سوپ یا آتش رشته پرسنل	۲	۳۶۰
۷	انواع خوراک - گوشت با قارچ و خوراک راگو + ماست و سوپ	۲	۳۶۰
۸	انواع سالاد الویه (تک نفره) - کوکو - همبرگر (۲ عدد) + دورچین + سوپ و ماست	۲	۳۶۰
۹	زرشک پلویا باقالی پلو با مرغ (پخته شده ۲۰۰ گرم) + سوپ + ماست	۵	۹۰۰
۱۰	جمع کل	۳۱	

* توجه: ۱- وعده های ناهار و شام بیماران شامل سوپ می باشد.

۲- دورچین خوراکها شامل سیب زمینی سرخ شده + گوجه فرنگی + خیار شور می باشد.

* توضیح اینکه: در خصوص دسر پیمانکار موظف است ۵۰٪ آمار ماهیانه را ماست - ۲۵٪ آمار ماهیانه را دوغ یا ژله - ۲۵٪ آمار ماهیانه را سالاد یا میوه همراه غذا بدهند.



پیوست الف
جدول منوی ماهیانه غذا و دسر
مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) ۹۲-۹۱ - صبحانه

ردیف		تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس)
۱	نان و پنیر ۳۰ گرم + چای + قند و شکر (بیمار) + یک بسته شیر ۲۰۰ CC	۱۶	۲۲۸۰
۲	نان + کره حیوانی ۱۵ گرم + مربای ۲۵ گرم تک نفره + چای + قند و شکر بیمار + یک بسته شیر ۲۰۰ CC	۱۰	۱۸۰۰
۳	نان و کره ۱۵ گرمی تک نفره + عسل ۲۵ گرمی تک نفره + چای + قند و شکر بیمار + یک بسته شیر ۲۰۰ CC	۵	۹۰۰
	جمع کل	۳۱	۴۹۸۰



پیوست الف

جدول منوی ماهیانه غذا و دسر

مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) ۹۱-۹۲ - میان وعده بیماران

ردیف		تعداد دفعات توزیع در ماه	آمار تقریبی (پرس)
۱	یک لیوان شیر + CC۲۰۰ پاکتی آماده (رژیم مایعات)	۳۱ نوبت	۱۵۰ عدد
۲	یک عدد تخم مرغ آب پز (روزهای زوج) رژیمی	۱۳ نوبت	۹۰ عدد
۳	یک لیوان عدسی + CC ۲۰۰ رژیمی DPP	۹	۵۰ لیوان
۴	یک لیوان فرنی (CC۱۵۰) پنجشنبه‌ها	۵	۳۰ لیوان
۵	یک عدد آب میوه + CC۲۰۰ پاکتی (رژیم مایعات)	۳۱	۱۵۰ عدد

پکیج افطار : (نان ۱ عدد + ۲ عدد خرما + ۱ لیوان شیر بسته بندی + ۱ پیاله سوپ یا آش یا فرنی.... + قند و شکر و چای ۱ لیوان)

سحر و شام بیماران و کارکنان مانند ناهار و شام محاسبه می گردد.

* توجه : ۱- نوع و زمان میان وعده بسته به نظر کارشناس تغذیه تعیین می شود.



پیوست ب

مرکز آموزشی درمانی حضرت فاطمه (س) ۹۱-۹۲

تاریخ:
شماره:
پیوست:

نوع غذا	گوشت گوساله	ران یا سینه مرغ	ماقله (جوجه سینه) / اندون / استخوان	برنج درجه یک	ماکارونی	روغن	لوبیا قرمز یا عدس	لیه	سیب زمینی	بادمجان	ماهی شکم خالی	یاخوری سبزی پلو	لوبیا سبز	کوجه	کرفس	خیارشور	فلفل دلمه	قارچ	هویج	قلوه گاه کوسفندی	پیاز	لیمو عمانی	رب کوجه	نارنج یا لیمو	نان (کنسرس عدس پلو)	زعفران (ممتاز)
زرشک پلو با مرغ		۲۵۰		۱۴۰		۴۰											۲۰		۱۰		۲۰		۲۰	۲۰	۵٪	۳۰
سبزی پلو با ماهی				۱۴۰		۵۰					۲۰۰	۵۰									۲۰				۵٪	۳۰
عدس پلو با گوشت چرخ شده	۵۰			۱۴۰		۴۰	۲۰														۲۰				۵٪	۲۰
لوبیا پلو با گوشت چرخ شده	۵۰			۱۴۰		۵۰						۶۰									۲۰		۲۰		۵٪	۲۰
چلو جوجه ۱۴۰ گرم			۱۴۰	۱۴۰		۳۰								۵۰							۲۰				۵٪	۵۰
چلو کباب کوبیده ۱۴۰ گرم	۷۰			۱۴۰		۲۵								۵۰						۴۵	۵۰				۵٪	۵۰
چلو قورمه سبزی	۶۰			۱۴۰		۵۰	۲۵					۱۰۰									۲۰	۱			۵٪	۲۰
چلو قیمه سیب زمینی	۶۰			۱۴۰		۵۰		۲۵													۲۰	۱		۳۰	۵٪	۲۰
چلو قیمه بادمجان	۶۰			۱۴۰		۵۰		۲۰		۹۰											۲۰	۱		۳۰	۵٪	۲۰
ماکارونی	۵۰			۱۴۰	۲۰۰	۵۰			۲۰									۴۰			۲۰			۳۰	۵٪	۲۰
چلو خورش کرفس	۶۰			۱۴۰		۵۰						۵۰		۵۰							۲۰				۵٪	۲۰
خوراک مرغ		۳۰۰				۵۰								۷۰		۶۰	۲۰		۱۰		۲۰			۵۰	۲	۲
خوراک راگو						۱۰	۴۰												۲۰		۱۰			۲۰	۲	۲

• تمامی موارد به جز لیمو، نان و زعفران به گرم تعیین شده است.

• تمام موارد فوق بدون ضایعات و بابت هر پرس می باشد

• وزن مرغ تهیه شده برای خوراک مرغ و چلو مرغ نباید کمتر از ۱/۶۰۰ کیلو گرم باشد.

• سوپ فقط جهت بیماران می باشد.



تاریخ:
شماره:
پیوست:

پیوست ب
صبحانه سال ۹۱-۹۲

نان	پنیر	کره حیوانی تک نفره	مریبا تک نفره	عسل تک نفره	چای	قند	شکر	شیر تک نفره
۱ عدد	۳۰ گرم	۱۵ گرم	۲۵ گرم	۲۵ گرم	۱ بسته روزانه	۱۰ عدد روزانه	۲۰ گرم	۱ پاکت ۲۰۰ cc