تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی ـ درمانی تهران

# شرایط اختصاصی قرارداد تهیه، نگهداشت،طبخ و توزیع غذای دانشجویی

**الف : کلیات و تعهدات اجرایی پیمانکار:**

۱- **نوع کار:** طبخ، حمل غذا و کنار غذا، بسته بندی و توزیع غذا در قالب **دو منوی** غذایی جهت ناهار و شام **دانشجویان** و تهیه و توزیع غذای **نیم پرس** در سطح سلف سرویس و خوابگاه ها به صورت پلمپ و در صورت نیاز به صورت بسته بندی و تهیه و توزیع صبحانه دانشجویی به صورت سبد هفتگی، یا روزانه به همراه شام **بر اساس برنامه غذایی ارایه شده از طرف کارفرما** (طبق استاندارد و برخوردار از کیفیت بالا و منطبق با موازین بهداشتی و مورد قبول کارفرما)، تأمین کلیه مواد شوینده، کلیه ابزار نظافت و لوازم مصرفی مورد نیاز، تجهیزات و ابزارکار، کلیه ظروف لازم برای پخت و توزیع غذا، ظروف مخصوص حمل غذا، جمع‌آوری و شستشوی ظروف غذا، جمع آوری زباله از کلیه مراکز توزیع غذا، پرداخت هزینه تعمیر تجهیزات و دستگاه ها و تأمین کلیه ظروف یکبار مصرف و سایر لوازم طبق مفاد قرارداد و شرایط اختصاصی به عهده پیمانکار می باشد **که عبارت است از:**

**الف-** **تامین** و حمل و نگهداری کلیه مواد غذایی اولیه، کنار غذا، دسر، اقلام صبحانه و ... مطابق با برنامه غذایی اعلام شده از سوی اداره تغذیه ( به طور مناسب و مورد تأیید کارفرما و مطابق با کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی ) **به آشپزخانه با هماهنگی حراست و الزاما در حضور ناظرین کارفرما**

**ب**- طبخ (مناسب و با کیفیت مورد تأیید کارفرما و مطابق با کلیه موازین استاندارد و بهداشتی)

**ج**- حمل غذای طبخ شده، پیش غذا، کنارغذا، دسر، پکیج اقلام صبحانه و ... (با شرایط بهداشتی و در ظروف مخصوص حمل غذا و ماشین مجهز به گرم کن غذا یا ماشین مسقف) به گونه ای که غذا گرم سرو شود.

**د**- توزیع اقلام مورد اشاره در **بند ج** شرایط اختصاصی (به طور مناسب و بهداشتی و با کیفیت و کمیت کاملاً مطلوب در موعد مقرر و مورد نظر کارفرما)

**ه**- جمع آوری ظروف از سلف سرویس ها و خوابگاهها پس از هر وعده غذایی، انتقال به آشپزخانه و شستشوی آنها، انتقال زباله ها با کیسه زباله و به صورت اصولی به مکان مورد نظر کارفرما، نظافت، شستشو و پاکسازی محیط و تجهیزات، به طور مناسب و بهداشتی پس از پایان هر مرحله از کار آشپزی و یا توزیع غذا و مطابق با نظر کارفرما

**و**- تأمین کسری ظروف و لوازم از قبیل دیگ، پاتیل، کانتین استیل و ... و تأمین لوازم پذیرایی در سلف سرویس ها در مدت زمان قرارداد توسط پیمانکارالزامی است.

**ز**- تأمین کلیه مواد شوینده، پاک کننده و لوازم نظافتی با مارکهای معتبر و مورد تأیید کارفرما

**ح**- تأمین کسری تجهیزات و دستگاههای مورد نیاز و تعمیر کلیه تجهیزات و دستگاههای موجود در آشپزخانه و سلف سرویس ها ( انتخاب شرکت تعمیر کننده تجهیزات و دستگاههای موجود در آشپزخانه می بایست با صلاح دید و تأیید کارفرما صورت پذیرد. )

۲- **پیمانکار باید قبل از پیشنهاد قیمت ضمن بازدید از محل های پخت و توزیع، نوع و تعداد ظروف، تجهیزات و سایر ملزومات مورد نیاز را ارزیابی و نسبت به تأمین آن برنامه ریزی نماید.**

**۳** – هر زمان که طی بخشنامه های دولتی توزیع و ارائه خدمات رفاهی از جمله ارائه غذا به دانشجویان لغو گردد مفاد و اجرای این قرارداد کان لم یکن خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

**۴** – پیمانکار موظف است در مصرف آب، برق و گاز صرفه جویی نموده و از اسراف و هدر رفتن این منابع جلوگیری نماید. **در صورت مشاهده اسراف بر اساس دستور العمل جریمه اقدام خواهد شد.**

**۵** – نماینده پیمانکار موظف است روزانه صورتجلسه آمار و مواد غذایی خام را که تحویل ناظرین شده اسست، امضاء و تائید نماید.

**۶** – پیمانکار متعهد می گردد ضمن حضور مستمر در جلسات تغذیه، به موارد تصویب شده در صورتجلسات عمل نماید. در صورت عدم حضور پیمانکار در جلسات، مطابق با لیست تخلفات و جریمه ها ( پیوست ۳ ) جرائم لازم منظور خواهدشد.

**۷**– پرداخت هزینه ی **سرویس دوره ای کلیه سردخانه ها، یخچال ها و تعمیر سایر تجهیزات موجود در آشپزخانه، انبارها و سلف سرویس های پزشکی به عهده پیمانکار می باشد.**

**تبصره** – با توجه به حساسیت کار و بنا به ضرورت، در صورت عدم اقدام به موقع پیمانکار **به مدت یک هفته**، کارفرما نسبت به انجام هماهنگی های لازم برای تعمیر اقدام و پیمانکار موظف به پرداخت هزینه تعمیر حداکثر **ظرف مدت یک هفته** می باشد و **از صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار ۱/۵ برابر فاکتور آن کسر خواهد شد.**

**۸**– پیمانکار موظف است کلیه ملزومات، تجهیزات مورد نیاز را در **ساعات اداری** و پس از تأیید ناظرین مستقر در آشپزخانه و سلف سرویس ها تأمین نماید.

**۹**– پیمانکار موظف است نسبت به تأمین **۲** نفر نیروی متخصص جهت انجام امور انبارداری مواد غذایی **( انباردار و کمک انباردار)** و ثبت دقیق ورود و خروج کلیه اقلام اعم از مواد غذایی، شوینده و ... در آشپزخانه اقدام نماید.

**۱۰**– کارفرما ناظرین خود را جهت نظارت بر ورود و خروج صحیح مواد اولیه غذایی بر اساس آنالیز مندرج در قرارداد و آمار غذای روزانه **در آشپزخانه** می گمارد و پیمانکار موظف است کمال همکاری را با ایشان انجام دهد. بدیهی است در صورت وجود هرگونه گزارشی مبنی بر عدم رعایت موازین بهداشتی و عدم تطابق مواد مصرفی با آنالیز موجود در قرارداد، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست ۳) خواهد شد.

**۱۱**– پیمانکار متعهد می گردد تا پایان ساعت توزیع شام و نیز افطار و سحری در آشپزخانه **نماینده تام الاختیار** خود را جهت جلوگیری از بروز هر گونه مشکل مستقر نماید. در غیر اینصورت مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست ۳) خواهد شد.

**۱۲– پیمانکار موظف به تهیه دستگاه تستر کیفیت روغن با کیفیت مورد تأیید کارفرما در ابتدای قرارداد و تحویل آن به ناظر می باشد.**

## ب: شرایط نیروی کار مورد نیاز :

۱- پیمانکار متعهد می گردد نیروی انسانی واجد شرایط را حداقل به تعداد **۶۹** در آشپزخانه دانشگاه و واحدهای تابعه **به شرح جدول شماره ۱** تأمین نماید .

**تبصره ۱**– کارفرما می تواند بنا بر صلاحدید نوع چیدمان و تعداد نیروها را تغییر دهد. در صورت نیاز به افزایش تعداد نیروها، پیمانکار حق اعتراض ندارد. ضمناً بر اساس نیروهای مورد نیاز برای توزیع غذا در سطح خوابگاهها و سلف سرویس ها **(علاوه بر افزایش تعداد خودروها)** به تعداد افراد در جدول شماره ۱ اضافه می گردد. **به جز نیروهایی که به تأیید کارفرما رسیده باشد پیمانکار اجازه استقرار نیروهای مازاد بر نماینده ، مانند حسابدار و... را در فضای کاری کارفرما ندارد.**

**تبصره ۲**– آنالیز نیروهای آشپز شامل: برنج پز ماهر، خورش پز ماهر، تخته کار ماهر، فرنگی پز ماهر و **آشنا به کار با تجهیزات صنعتی** و **توزیع کننده های مجرب در زمینه توزیع مناسب غذا** می باشد که تعداد این افراد باید به تأیید کارفرما برسد.

**تبصره ۳**– جهت توزیع شام خوابگاهی بایستی در خوابگاههای کوچک حداقل یک نفر و در خوابگاههای بزرگ دو نفر و در کوی دختران و کوی پسران به ترتیب ۷ و ۶ نفر در محل حضور یابند. تعیین مصادیق با کارفرما می باشد، پیمانکار مخیر است از نیروهای موجود در آشپزخانه جهت توزیع غذای خوابگاهی استفاده نماید.

**تبصره ۴**– پرداخت دستمزد رانندگان به عهده پیمانکار می باشد.

**تبصره ۵– در صورت تعطیلی سلف سرویسهای دانشجویی و درخواست مکتوب پیمانکار، با در نظر گرفتن شرایط ،تعداد پرس غذا و صلاحدید ناظر قرارداد، تعداد نیروهای فوق الذکر قابل کاهش خواهد بود.**

**۲**–کلیه پرسنل پیمانکار باید از روپوش، شلوار و لباس فرم تمیز و مرتب (متحد الشکل تهیه شده توسط پیمانکار پس از الصاق آرم شرکت) استفاده نمایند و استفاده از کلاه، انواع پیش بند، دستکش ظرفشویی و دستکش یکبار مصرف (بنا بر مورد مصرف)، دستکش لاتکس، دستکش صنعتی و ساق دست، ماسک، چکمه، کفش کار، عرق گیر و ماسک مخصوص جهت سر آشپز، آشپزها و توزیع کنندگان غذا اجباری بوده که تهیه کلیه وسایل ذکر شده به عهده **پیمانکار** می باشد و قبل از تهیه باید به تأیید کارفرما برسد.

**تبصره ۱**– البسه می‌بایست با کیفیت عالی تهیه شده و از نظر کمیت، کیفیت و رنگ به تأیید کارفرما برسد. البسه باید **حداقل ۴ بار در سال برای کلیه پرسنل** تهیّه گردد. لباس کار (روپوش، شلوار و کلاه) بایستی به رنگ روشن باشد و

نفرات مسؤول پخت بایستی از روپوش و شلوار سفید، کلاه، دستکش، ساق دست و ماسک استفاده کنند و لباس توزیع کنندگان می بایست مجزا از لباس کار در آشپزخانه باشد و تهیّه کلیه این موارد به عهده پیمانکار است.

**تبصره ۲** – در صورت تشخیص کارفرما در خصوص نیاز به خرید لباس کار و سایر ملزومات، پیمانکار موظف به تأمین ملزومات مورد نیاز به محض اعلام کارفرما (صرف نظر از تعداد دفعات تأمین شده) **ظرف یک هفته** می باشد و در صورت عدم اقدام لازم، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست ۳) خواهد شد.

**۳–پیمانکار موظف است برای معرفی و جذب کارکنان، در حضور کارفرما جلسه مصاحبه برگزار نموده و بعد از تائید کارفرما، حداکثر تا ۱۰ روز** پس از شروع به کار، لیست اسامی کارکنان شرکت و مسؤولیت آنها را به همراه پرونده پرسنلی ایشان شامل تصویر شناسنامه، تصویر کارت پایان خدمت، برگه گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر، برگ عدم سوء پیشینه، گواهی سلامت روحی و جسمی و نشانی محل سکونت، تصویر کارت بهداشتی و گواهی دوره آموزشی بهداشت عمومی را به کارفرما ارائه نماید.

**۴**–کلیه کارکنان پیمانکار ملزم به ارائه کارت بهداشت دارای اعتبار، تهیّه شده از مراکز دولتی هر شش ماه یک بار می باشند، استفاده از کارکنان بیمار و مشکوک به بیماری ممنوع است. ضمناً کارگرانی که به جایگزینی افراد معرّفی می شوند نیز پس از ارائه کارت بهداشت و تأیید کارفرما می توانند شروع به کار نمایند.

**تبصره ۱**– پیمانکار موظف است تمامی کارتهای بهداشتی کارکنان شاغل در آشپزخانه و غذاخوری ها را در تابلوهای موجود در آشپزخانه و غذاخوری ها نصب و در معرض دید قرار دهد. ضمناً برای همه توزیع کنندگان غذا در خوابگاهها اتیکت معرف فرد ( نام و نام خانوادگی) تهیه و ایشان را ملزم به استفاده در ساعات توزیع غذا نماید.

**تبصره ۲**– هزینه تهیه کارت بهداشت کارکنان و محل اسکان و ایاب و ذهاب و کلیه امکانات لازم **به عهده پیمانکار** است. در صورت اسکان در اتاق پرسنل آشپزخانه هزینه اسکان و سایر خدمات به پرسنل پیمانکار توسط کارفرما تعیین و از صورتحساب عملکرد ماهانه پیمانکار کسر خواهد شد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی نخواهد داشت.

**۵**– پیمانکار موظف است در آشپزخانه **۲ نفر سرآشپز ماهر و با سابقه کار مفید در دانشگاهها و مراکز دولتی** (دارای گواهی حسن انجام کار) را به کارفرما **به صورت کتبی** معرفی نماید و در صورت صلاحدید کارفرما، فرد مذکور می بایست **گواهینامه دوره آموزش سرآشپزی از مؤسسات معتبر** یا مستنداتی دال بر سرآشپز بودن وی که به تأیید کارفرما برسد، را دارا باشد.

**تبصره** – در صورت کیفیت نامطلوب غذاها، نارضایتی دانشجویان و عدم تأیید عملکرد سرآشپزها توسط ناظرین کارفرما، پیمانکار موظف است **ظرف ۷۲ ساعت** نسبت به تعویض سرآشپز مورد نظر و معرفی سرآشپز جدید و مورد تأیید کارفرما، اقدام نماید. در غیر اینصورت مطابق با دستورالعمل جریمه ها (پیوست شماره ۳)، اقدام خواهد شد.

**۶**– پیمانکار موظف است جهت امور تهیه، پخت و توزیع غذا از کارکنان ماهر به تعداد کافی همه روزه **به صورت تمام وقت** استفاده نموده و طبق لیست آنالیز نیرو باید مسؤولیت کاری هر فرد را مشخص و لیست پرسنل همراه با وظیفه آنها را به صورت مکتوب به ناظرین کارفرما ارائه نماید. تأیید صلاحیت نیروها توسط ناظرین کارفرما انجام می گیرد و **هرگونه جابجایی پرسنل پیمانکار پس از تأیید ناظرین کارفرما قابل اجراست. بدیهی است در صورت عدم رعایت این بند پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد.**

**تبصره** – در صورت نیاز پرسنل به استفاده از مرخصی با توجه به حساسیت کار، پیمانکار موظف است برای مرخصی بیش از ۲ روز کارکنان قبلاً با ناظرین کارفرما هماهنگی نماید و با نظر ناظرین کارفرما نسبت به تأمین نیروی جایگزین اقدام نماید. لازم به ذکر است در امر حضور و غیاب روزانه تنها نیروهای حاضر **(نه پرسنلی که در مرخصی هستند)** ملاک احتساب تعداد نیرو خواهند بود.

**۷**– پیمانکار موظف است یک نفر کارشناس تغذیه / کارشناس بهداشت / کارشناس هتل داری دارای حداقل **۲** سال سابقه کار مشابه در محل های پخت را **به صورت تمام وقت** در آشپزخانه مستقر نماید و کارشناس پیشنهادی بایستی قبل از استقرار به تأیید کارفرما برسد.

**تبصره – در صورت عدم حضور کارشناس پیمانکار، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) می شود.**

**۸**– پیمانکار متعهد می گردد جهت نظارت بر حسن اجرای قرارداد و سهولت در سرویس دهی به دانشجویان شخصاً و مستمراً در محل اجرای قرارداد حضور داشته و یا نماینده تام الاختیار خود**( یک نفر ترجیحا کارشناس با حداقل ۵ سال سابقه کار مرتبط و قابل استعلام)** را کتباً به کارفرما معرفی نماید، فرد مزبور می بایست از ساعت **۷ صبح لغایت ۲۱** در محل کار حضور داشته باشند.

**تبصره ۱– در صورت عدم حضور پیمانکار یا نماینده تام الاختیار وی، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه ها (پیوست شماره ۳) می شود.**

**تبصره ۲– ساعت انجام کار را کارفرما تعیین می نماید. پیمانکار متعهد است ترتیبی اتخاذ نماید که نیروی انسانی وی، در ساعات تعیین شده توسط کارفرما ، در محل کار حضور داشته باشند.**

**۹** –کارگرانی که وظیفه نظافت را به عهده دارند نباید به هیچ عنوان در آماده سازی مواد اولیه، تهیه، پخت و توزیع غذا دخالت نمایند.

**۱۰** –کارگرانی که دارای زخم باز بوده 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 مورد تأیید کارفرما ارائه نمایند.

**۱۱**– پیمانکار حسن رفتار، سلوک و عملکرد کارکنان خود را در محل پخت و توزیع غذا با ممهور به مهر نمودن این قرارداد ضمانت می نماید 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 می شوند، پس از ارائه کارت بهداشت معتبر می توانند شروع به کار نمایند.

**۱۲**– درصورت عدم حضور سرآشپز و نماینده به دلایل موجه، لازم است پیمانکار حتماً نسبت به جایگزینی فرد مناسبی که مورد تأیید ناظرین کارفرما باشد اقدام کند به گونه ای که هیچ خللی در امر طبخ و توزیع غذا به وجود نیاید.

**۱۳**– پیمانکار و کلیه کارکنان تحت امر وی موظف به رعایت نکات ایمنی در محیط و جلوگیری از بروز حوادث می باشند و مسؤولیت 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 و زیر آوار ماندن حین کار و ... به عهده پیمانکار است.

**تبصره- پیمانکار موظف است علاوه بر پرسنل مربوطه، تمامی افراد و اشخاص ثالثی را که در محل کار حضور یافته و یا تردد می نمایند، به لحاظ احتمال بروز حوادث، تحت پوشش بیمه های مناسب قرار دهد به طوری که در صورت بروز حادثه کفاف جبران تمامی غرامت را بنماید. بدیهی است کارفرما در این راستا هیچ گونه مسؤولیت و تعهدی نخواهد داشت.**

**۱۴**– 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 اضافه کاری، هزینه ایاب و ذهاب، غذا و هزینه لباس** به عهده پیمانکار می باشد.

**۱۵**– پیمانکار موظف است برای نیروهای توزیع کننده شام و نیروهایی که بیش از ساعت مقرر کاری انجام وظیفه می نمایند متناسب با گروه شغلی ایشان اضافه کار در نظر بگیرد.

**۱۶**– کلیه کارکنان موضوع قرارداد باید دارای شناسنامه ایرانی بوده **و سن آنها پایین تر از ۱۸ سال نباشد.**

**۱۷**– کارکنان موضوع قرارداد حق مجادله و شوخی نابجا با هیچکس را نداشته و اموری که از عهده ایشان خارج است (از جمله پاسخگویی به دانشجویان و ....) را باید به نمایندگان پیمانکار یا در صورت لزوم به ناظرین کارفرما ارجاع دهند و با مراجعین با حسن اخلاق رفتار نموده و عکس العمل احتمالی مراجعین را جهت پیگیری به ناظرین کار فرما گزارش نموده و از ایجاد جو درگیری خودداری کنند.

**۱۸**– پیمانکار متعهد است بنا به صلاح دید کارفرما در مواقع مورد نیاز تعدادی از پرسنل خود را جهت همکاری در اموری که مربوط به کارفرماست در محوطه آشپزخانه، سلف سرویس و اطراف آنها در اختیار کارفرما قرار دهد.

**۱۹**– **کارفرما** هیچ گونه تعهدی در رابطه با مسائل رفاهی پرسنل پیمانکار از جمله **تغذیه** ، **محل استراحت** و ... ندارد.

**تبصره– در آشپزخانه حداکثر ۹ نفر بعد از پایان توزیع شام جهت انجام کارهای مربوط به آماده سازی غذا پس از تأیید کارفرما اجازه اقامت خواهند داشت.** **پیمانکار متعهد است محل استراحت پرسنل خود را از نظر بهداشتی کنترل نموده و همچنین برای هر کارگر وسایل نظافت و شستشوی مجزا تأمین کند.**

**۲۰– پیمانکار موظف است در شروع کار نسبت به ارائه گواهی معتبر دوره ویژه بهداشت عمومی برای کلیه نیروهای خود اقدام نماید.**

**۲۱–** پیمانکار موظف است از ورود و دخالت افراد متفرّقه به محل تهیه، پخت، حمل و نقل و توزیع مواد غذایی جلوگیری نماید. **در صورت مشاهده بر اساس دستورالعمل جریمه اقدام خواهد شد.**

**۲۲–** استعمال دخانیات و استفاده از تلفن همراه، انگشتر، گردن بند، ساعت، دستبند و .... توسط متصدیان و کارگران در حین کار و در محل های پخت و توزیع ممنوع است و در صورت مشاهده، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست ۳) خواهد شد.

**تبصره–** رعایت شؤونات اسلامی برای کلیه پرسنل بالاخص کارکنان خانم الزامی است. در صورت رؤیت باقی مانده سیگار در محوطه آشپزخانه و سلف سرویس ها و محیط پیرامون آشپزخانه پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد.

**۲۳- پیمانکار موظف است** برای تمامی افراد بکارگیری شده کارت شناسایی عکس دار با تایید اداره تغذیه تهیه نماید.

**۲۴-** پیمانکار **موظف است** جهت توزیع غذا، پرسنل دارای **حداقل مدرک تحصیلی دیپلم** و دارای حسن خلق و خوشرو را با تأیید کارفرما به کار گمارد.

**تبصره۱– پیمانکار موظف است نسبت به پرداخت هزینه آموزش پرسنل در مورد نحوه کار و اصول مراقبت از تجهیزات صنعتی اقدام نماید.**

تبصره۲– پیمانکار موظف است به پرسنل توزیع کننده غذا آموزش های لازم را ارائه داده و مستندات آموزشی را به کارفرما ارائه دهد.

**۲۵–** پیمانکار موظف است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را در آشپزخانه و محل‌های توزیع غذا فراهم نماید و همواره آن را مطابق آیین‌نامه بهداشتی ( پیوست شماره ۴ ) به روز نگه دارد.

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی ـ درمانی تهران

## ج: مواد اولیه غذایی ، پخت و مواد شوینده و نظافتی:

**۱**– در مورد محموله های پروتئینی نظیر مرغ، سینه مرغ بدون پوست و بدون کتف، ران مرغ بدون پوست، گوشت گوساله، قلوه گاه گوسفندی و ماهی و ... علاوه بر فاکتور کشتارگاه، تاریخ کشتار، نام و مهر و امضاء دامپزشک، وجود تمام شرایط زیر الزامی بوده و در صورت عدم رعایت هر یک از موارد مشروحه ذیل محموله عودت داده می شود.

الف) کارت بهداشت معتبر وسیله نقلیه

ب) کارت بهداشت معتبر آورنده محموله

ج) دماسنج سالم و دارا بودن درجه برودت مناسب

د) دارا بودن پلمپ بر حسب نظر کارشناس ناظر برای محموله های مورد لزوم ( از جمله لاشه گوشت و مرغ و ماهی ...)

ه) شماره پلاک ماشین با مجوز بهداشتی صادره باید یکسان باشد.

**تبصره۱**– کلیه اقلام لبنی مانند شیر، ماست، دوغ، کره، خامه و... می بایست با خودرو سردخانه دار مخصوص حمل و تحویل گردد.

**تبصره۲** – کلیه عملیات آماده سازی مواد و لاشه های گوشت و مرغ و ماهی و ... باید در محل تعیین شده در آشپزخانه و تحت نظارت دقیق کارشناس ناظر صورت گیرد.

**تبصره۳**– پوست و چربی مرغ باید قبل از طبخ جدا شده و غذاها بصورت کم چرب تهیه شود.

۲- **پیمانکار موظف است نسبت به تامین و ذخیره سازی مواد غذایی با قابلیت نگهداری بالای ۶ ماه، با رعایت دمای مناسب و طبق پروتکل های چیدمان (FIFO) اقدام نماید.**

**تبصره**: در مورد مواد اولیه مصرفی و مواد فاسد شدنی لبنی و پروتئینی، پیمانکار موظف است از **۲روز قبل** با **ماشین سردخانه دار سالم و مناسب** در **ساعات اداری** و با رعایت مقررات و با تأیید ناظرین کارفرما وارد آشپزخانه نماید. بدیهی است در صورت عدم تأیید ناظرین کارفرما، پیمانکار موظف است ظرف همان روز نسبت به خارج نمودن مواد مورد نظر با نظارت ناظرین کارفرما اقدام نماید. بدیهی است مسؤولیت حفاظت از اقلام مذکور و رعایت استانداردهای

نگهداری کاملا به عهده پیمانکار می باشد و پیمانکار به هیچ عنوان حق خروج مواد غذایی را بدون اخذ مجوز از کارفرما ندارد.

**۳**– کلیه مواد اولیه مصرفی باید از نوع مرغوب و در بسته بندی دارای شماره ثبت، پروانه بهره برداری، نشان ایمنی و سلامت (سیب سلامت) از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، جدول نشانگر رنگی تغذیه ای، علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء و آدرس محل تولید باشد و نیز کلیه بسته بندی ها باید سالم بوده و علامت کارخانه سازنده یا بسته بندی کننده بر روی کالا درج شده باشد.

**۴**– کلیه مواد غذایی باید در بسته بندی (حلب ، بطری شیشه ای یا پلاستیکی، پاکت مقوایی و ....) بوده، نام محصول و کلیه مشخصات بهداشتی مندرج در بند ۳ بر روی بسته بندی قید شده باشد.

**تبصره**– در صورتیکه کیفیت مواد غذایی تهیه شده با مشخصه های بهداشتی مندرج در بند ۳ به دلایلی از قبیل مرغوب نبودن محصول از نظر مشخصه های کیفی، طعم، رنگ، بو، قوام و ظاهر مورد تأیید ناظرین کارفرما قرار نگیرد، پیمانکار موظف است در همان روز نسبت به عودت و تعویض آن محصول اقدام نماید.

**۵**– استفاده از مواد غذایی مانند ادویه جات، حبوبات، خیار شور، زعفران، زیتون، رب انار، پنیر پیتزا و ... **به صورت فله ممنوع بوده** و این نوع از محصولات باید به صورت بسته بندی شده که دارای آرم استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء، سیب سلامت، پروانه بهره برداری از وزارت بهداشت و .... می باشد، خریداری گردد.

**تبصره ۱** – حبوبات مصرفی می بایست از نظر کیفیت پخت به تأیید ناظرین کارفرما رسیده و سپس وارد انبار گردد.

**تبصره ۲– لازم به ذکر است که ترشی و زیتون باید از نوع بسته بندی کارخانه ای تک نفره با برند مورد تأیید ناظرین کارفرما باشد.**

**۶**– میوه تحویلی می بایست طبق برنامه غذایی و بر اساس وزن اعلام شده در جدول آنالیز دسر (جدول شماره۴) در قرارداد با کیفیت مطلوب، متناسب با آمار غذایی همان روز و در ساعت مقرر، توسط پیمانکار تهیه و در انبار موجود باشد. چنانچه میوه تحویلی مطابق با وزن اعلام شده در جدول آنالیز تهیه نگردد، پیمانکار مشمول جریمه براساس دستورالعمل جریمه ها (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

**۷**–کلیه سبزیجات و صیفی جات مصرفی می بایست به صورت تازه و بر اساس برنامه غذایی هفتگی در زمان مقرر تعیین شده توسط کارفرما، تهیه گردد. کیفیت کلیه سبزیجات و صیفی جات می بایست به تأیید ناظرین کارفرما برسد.

**تبصره**– تره بار و سبزیجات آماده به مصرف کارخانه ای خریداری شده نیز باید دارای کلیه مجوزهای بهداشتی بوده و کیفیت آن ها به تأیید کارشناسان و ناظرین کارفرما برسد.

**۸**– سبزی خوردن و سالاد فصل می بایست به صورت کارخانه ای و بسته بندی تکنفره و به تاریخ روز تهیه شده و به تأیید ناظرین کارفرما برسد. لازم به ذکر است سبزیجات پاک شده کارخانه ای، نخود فرنگی، باقلا، ذرت و.... نیز باید به صورت کارخانه ای و به تاریخ روز تهیه و تحویل آشپزخانه گردد.

**۹**– تخم مرغ مصرفی باید از کارخانجات معتبر و دارای مجوز بهداشتی و با تاریخ تولید و انقضاء معتبر تهیه شود.

**۱۰**– نمک مصرفی جهت آماده سازی برنج و طبخ غذا می بایست به صورت نمک تصفیه شده و از کارخانجات معتبر تهیه گردد. همچنین نمک مصرفی در سلف سرویس ها می بایست نمک تصفیه شده یددار باشد **و استفاده از سنگ نمک و نمک های تصفیه نشده ممنوع است.**

**تبصره**– نمک بایستی در ظروف درب بسته با پوشش رنگی غیر قابل نفوذ در برابر نور نگهداری شود و بر روی بسته های نمک خریداری شده باید عنوان نمک خوراکی و درجه خلوص حداقل نود و نه و دو دهم درصد قید شده باشد.

**۱۱**– پیمانکار موظف است جهت تهیه کنار غذا ها اعم از ماست، دوغ، خیارشور، دلستر، ماست موسیر، زیتون، ترشی، سس قرمز تکنفره، سماق تکنفره، کره تکنفره و ... **پس از اخذ نظرکارفرما** و بر اساس برندهای تعیین شده در قرارداد خرید مواد غذایی و با رعایت اصول و مجوزهای بهداشتی نسبت به تهیه اقلام مذکور اقدام نماید.

**۱۲**– پیمانکار مجاز به مصرف یا توزیع مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته نمی باشد و در صورت مشاهده **بر اساس دستورالعمل جریمه اقدام** خواهد شد.

**تبصره۱– پیمانکار موظف است اقلام غذایی دارای تاریخ اعتبار یکماهه را حداکثر تا ۷ روز مانده به تاریخ انقضاء مصرف و توزیع نماید.**

**تبصره۲**– **پیمانکار موظف است اقلام غذایی کنسروی دارای تاریخ اعتبار ۲-۱ سال را حداکثر ۴ ماه مانده به تاریخ انقضاء مصرف و توزیع نماید.**

**تبصره۳**– **پیمانکار موظف است اقلام غذایی آماده طبخ شامل همبرگر، ناگت مرغ، فیله مرغ سوخاری و .... حداکثر ۲ ماه مانده به تاریخ انقضاء مصرف و توزیع نماید.**

**۱۳**– چنانچه پیمانکار در امر نگهداری و فرآوری مواد غذایی اولیه یا در مرحله طبخ، بسته بندی و توزیع سهل انگاری نماید و ناظرین کارفرما مواد غذایی فرآوری شده را فاقد کیفیت مطلوب و یا غیر بهداشتی تشخیص دهند، پیمانکار متعهد است در اسرع وقت نسبت به معدوم و جایگزینی آن با غذای مناسب و با هزینه شرکت اقدام نماید .

**۱۴**–تهیه کلیه مواد شوینده و ضدعفونی کننده استاندارد از جمله مایع ظرفشویی، صابون مایع، پودر دستی و پودر مخصوص ماشین ظرفشویی و لباس شویی، مایع سفید کننده، جوهرنمک، الکل، خوشبو کننده هوا، بوگیر برای سرویس های بهداشتی، نمک جهت ضدعفونی کردن تخته کارها و تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه و ... ابزار کار نظافت (جارو، تی نخی، اسکاچ، سیم ظرفشویی، خاک انداز، انواع جارو، تی خشک کن، آستری، تنظیف، سطل زباله درب دار پدالی، شیشه پاکن، نایلکس، کیسه زباله و ...) ، شلنگ قطع کن آب و سرشلنگ به عهده **پیمانکار** می باشد.

**تبصره** – پیمانکار موظف است نسبت به ذخیره سازی موارد مندرج در **بند ۱۴** با پیش بینی یک ماهه اقدام نماید.

**۱۵**– کلیه مواد شوینده و ضد عفونی کننده، بوگیر و خوشبو کننده های سالن و سرویس های بهداشتی مورد نیاز بایستی از نوع مرغوب و درجه یک بوده و دارای مهر استاندارد، بسته بندی های مناسب، تاریخ تولید و انقضاء، مشخصات کامل محصول، پروانه بهره برداری، پروانه ساخت و کد بهداشتی از وزارت بهداشت باشد و به تأیید ناظرین کارفرما برسد و استفاده از موادی که فاقد موارد مذکور و یا تقلبی باشد، ممنوع است.

**تبصره**– تأیید مارک و کیفیت کلیه موارد مندرج در **بند ۱۵ به عهده کارفرما** می باشد و در صورت عدم تأیید توسط کارفرما، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) می گردد.

**۱۶**–پیمانکار متعهد می‌گردد در پاکسازی و شستشوی مواد اولیه مانند برنج، سبزیجات و میوه جات ... با کمال دقت اقدام و سبزیجات و میوه جات را قبل از مصرف با مواد ضدعفونی کننده استاندارد طبق دستورالعمل‌های وزارت بهداشت و موازین

بهداشتی، شستشو و ضدعفونی نماید. بدیهی است مسؤولیت هر نوع پیش آمد که ناشی از عدم رعایت موارد فوق باشد به عهده پیمانکار خواهد بود. در صورت مشاهده هرگونه سهل انگاری پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

**۱۷** – پیمانکار متعهد می‌گردد کلیه موادغذایی مصرفی و سایر امکانات مورد نیاز کارفرما را حمل، تخلیه و توزیع نماید و **انبار مواد غذایی تا پایان توزیع غذای خوابگاه ها فعال باشد.**

**۱۸** – پیمانکار موظف است نهایت سعی و تلاش خود را در نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی مانند مرغ، گوشت، ماهی و ... به کار گیرد . در غیر این صورت باید در اسرع وقت نسبت به جایگزینی مواد غذایی ذکر شده اقدام نماید.

**۱۹** – پیمانکار و عوامل وی به هیچ عنوان حق خارج نمودن مواد خام یا پخته شده را بدون مجوز کارفرما، از محل یا محیط کار ندارند.

**۲۰** – پیمانکار موظف است مواد اولیه غذایی و غذاهای پخته شده را طبق جدول آنالیز غذایی **(جداول شماره ۳ و۴)** با نظارت ناظرین کارفرما به دقت توزین، مصرف و توزیع نماید.

**۲۱** – پیمانکار متعهد می‌گردد نسبت به خرید غذاهای کارخانه ای و تهیه غذاها با کیفیت بالا مطابق با برنامه غذایی اعلام شده از سوی کارفرما با رعایت مسائل بهداشتی در امر پخت، نگهداری، حمل، بسته بندی و توزیع، اقدام نماید و در صورت تخلف، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد . لازم به ذکر است پیمانکار به هیچ عنوان مجاز به تغییر برنامه غذایی بدون اجازه کارفرما نمی باشد .

**تبصره۱– پیمانکار موظف است نسبت به تحویل، نگهداری، بسته بندی، حمل و توزیع بهداشتی هر گونه ماده غذایی مانند پکیج هفتگی صبحانه، پکیج هفته خوابگاهها، پکیج ماه مبارک رمضان و ... طبق نظر کارفرما اقدام نماید. لازم به ذکر است که پیمانکار در صورت صلاح دید کارفرما، موظف است نان با کیفیت و با وزن مناسب را به صورت بسته بندی تحویل آشپزخانه نماید.**

**تبصره۲–** کارفرما می تواند بنا به شرایط فصلی انواع غذاهای موجود در برنامه غذایی را تغییر دهد و پیمانکار مکلف به اجرای آن می باشد و در این صورت پیمانکار حق مطالبه ی مبلغی مازاد بر قرارداد را ندارد.

**۲۲**- آمار طبخ غذا در آخرین روزکاری هفته توسط نماینده کارفرما جهت هفته آتی به پیمانکار به صورت کتبی ابلاغ خواهد شد و چنانچه تغییری در آمار مورد نظر حاصل گردد، کارفرما مراتب را ۲۴ ساعت قبل اعلام و پیمانکار موظف به اجرای آن در روزهای مقرر خواهد بود.

**۲۳**- در صورتی که پیمانکار نتواند به هر نحوی از انحاء به تعهد خود مبنی بر خرید غذاهای کارخانه ای و تهیه مواد اولیه غذایی جهت طبخ و توزیع غذای مناسب عمل نماید( این عدم انجام تعهد به هر دلیلی که باشد) پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع غذای آن وعده در اسرع وقت از رستوران های معتبر و مورد تأیید کارفرما اقدام نموده و در صورت عدم اقدام در این خصوص ،کارفرما می تواند غذای دانشجویان را تهیه و هزینه آن را به انضمام جرایم مربوطه از اولین صورت وضعیت پیمانکار کسر نماید.

**تبصره**- پیمانکار مکلف است قبل از توزیع غذا تاییدیه ناظرین کارفرما را نسبت به کمیت و کیفیت غذای پخته شده مطابق شرایط قرار داد اخذ نماید. در صورتی که بنا بر تشخیص کارفرما غذای طبخ شده در آشپزخانه از نظر کیفیت، کمیت و بهداشت غذایی مورد تایید نباشد، پیمانکار موظف است در اسرع وقت و قبل از شروع توزیع غذا با هماهنگی کارفرما نسبت به تهیه غذای جایگزین اقدام نماید. در غیر این صورت کارفرما می تواند رأساً نسبت به تهیه غذا اقدام کرده و هزینه های آن را به انضمام جریمه های مربوطه از اولین صورتحساب پیمانکار کسر نماید.

**۲۴**- در صورت بروز نارضایتی گروهی دانشجویان از کمیت،کیفیت و بهداشت غذای طبخ و توزیع شده از نظر شکل ظاهری، بافت، قوام، مزه و میزان خامی یا له شدگی آن و تأیید ناظرین، کارفرما مجاز می‌باشد بنابر نظر ناظرین خود، **کل هزینه غذای آن وعده را در صورتحساب پیمانکار لحاظ نکند.** پیمانکار با آگاهی از موضوع حق هر گونه اعتراض را در این خصوص از خود سلب و ساقط می نماید. در صورتیکه غذا قابل استفاده نباشد پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به تهیه غذای جایگزین اقدام نماید، در غیر این صورت کارفرما راسا نسبت به تهیه غذا اقدام نموده و هزینه های آن را به انضمام جریمه های مربوطه از اولین صورتحساب پیمانکار کسر خواهد نمود.

**۲۵**- پیمانکار نبایستی به هیچ عنوان از مواد غذایی پخته شده جهت وعده های غذایی دیگر استفاده نماید.

**۲۶**- چنانچه دانشجویان بر اثر استفاده از غذای طبخ شده توسط پیمانکار دچار مسمویت گروهی یا فردی گردند(به شرط تأیید کارفرما و مرکز بهداشت و درمان دانشجویان) طبق دستورالعمل جریمه اقدام خواهد شد و مسئولیت پاسخگویی به ادعای حقوقی و کیفری دانشجویان مذکور تماماً به عهده پیمانکار می باشد. پیمانکار با اطلاع از موضوع حق هرگونه ادعا و اعتراض را در این خصوص از خود سلب و ساقط نمود.

**۲۷**- پیمانکار موظف است جهت جلوگیری از آلودگیهای ثانویه فاصله زمانی پخت تا توزیع غذا (به ویژه شام خوابگاهها) را به حداقل ممکن برساند.

**۲۸**- پیمانکار باید توانایی ارائه خدمات غذایی در شرایط خاص نظیر اردوها، اعیاد، جشنها و مراسم های مذهبی یا در زمان وقوع حوادث غیر مترقبه، قطع آب، برق، گاز، بحران ها و .... را داشته باشد و جهت این موارد پیش‌بینی‌های لازم را به عمل آورد .

**تبصره ۱**- در مواردی که نیاز به طبخ غذایی غیر از غذای روزمره باشد مانند اردوها، همایش‌ها و مراسم های مختلف با هماهنگی قبلی (حداقل ۴۸ ساعت قبل) موضوع به پیمانکار اعلام خواهد شد و پیمانکار موظف به انجام آن با همان شرایط و مبلغ تعیین شده در قرارداد می باشد.

**تبصره ۲**- پیمانکار در روزهای پنج شنبه هر هفته و ایام اعلام شده از سوی کارفرما ( ایام امتحانات و ماه مبارک رمضان) برنامه پخت و توزیع وعده صبحانه، ناهار و شام در سطح خوابگاه ها را دارد.

**۲۹**- ریز آنالیز مواد اولیه غذایی و دسرها به ازاء هر نفر جهت طبخ غذا **(جداول شماره ۳ و ۴)** به پیمانکار اعلام شده و پیمانکار موظف به توزین کلیه مواد غذایی تحت نظر ناظرین کارفرما می باشد و غذای طبخ شده نیز می بایست تحت نظر ناظرین کارفرما، توزین و با تأیید ایشان توزیع گردد.

**تبصره** – پیمانکار موظف به رعایت آنالیز مواد غذایی اولیه ارائه شده از طرف کارفرما می‌باشد و در صورت عدم تأیید آن، مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

**۳۰**- چنانچه در طبخ و توزیع انواع غذا از موارد ذیل استفاده شود، پیمانکار بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳ ) مشمول جریمه خواهد شد :

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی ـ درمانی تهران

**۱- استفاده از هر نوع ماده غذایی که بعد از تحویل به انبار آشپزخانه و تأیید سالم بودنشان توسط کارشناسان پیمانکار و کارفرما، بر اثر نگهداری در شرایط غیر استاندارد و نامطلوب کیفیت، بافت، شکل، بو و مزه طبیعی خود را از دست داده باشد.**

**۲- استفاده از نان‌های بیات یا نان هایی که بر روی آن کپک مشاهده گردد.**

**۳- استفاده مجدد از روغن هایی که در اثر حرارت زیاد سوخته یا سیاه رنگ شده اند.**

**۴- استفاده از جوش شیرین و رنگ های خوراکی در تهیه غذا**

**۵- وجود جسم خارجی در غذا**

**۶- سایر موارد غیر استاندارد**

**۳۱**- پیمانکار موظف است طبق **منوهای غذایی** ارائه شده توسط اداره تغذیه دانشگاه که با توجه به تناسب تغییرات فصل می‌باشد، طبخ را انجام نماید.

**۳۲**- پیمانکار متعهد می‌گردد نسبت به تهیه غذاها، پیش غذاها، دسرها و غذاهای گرم و ... با کیفیت بالا مطابق با برنامه غذایی اعلام شده از سوی کارفرما ضمن رعایت موازین بهداشتی در امر پخت، نگهداری، حمل و توزیع، اقدام نماید و در صورت تخلف، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

**تبصره ۱-** پیمانکار متعهد می گردد هرگونه دسر، پیش غذا ، پکیج میوه و صبحانه گرم از جمله: عدسی، شله زرد، سوپ، آش و ... را مطابق با برنامه های غذایی اعلام شده از طرف کارفرما پخت، بسته بندی و توزیع نماید.

**۳۳**-پیمانکار موظف است در مواقعی که از طرف کارفرما اعلام می‌گردد (مانند **برخی از ایام تعطیل**، امتحانات و ایام ماه مبارک رمضان و در صورت درخواست کارفرما کلیه جمعه ها و اعیاد یا مناسبت های ملی و مذهبی ) بر اساس برنامه غذایی و آمار اعلام شده از سوی اداره تغذیه غذای گرم در خوابگاهها و اماکن تابعه با تعداد نیروی کافی در ساعات مورد نظر کارفرما بدون دریافت هیچ گونه هزینه اضافی و مطابق با قیمت مصوب در قرارداد، پخت و توزیع نماید.

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی ـ درمانی تهران

**۳۴**- نان مصرفی **( سنتی با وزن ۸۰ گرم)** باید از مکانهای مورد تأیید کارفرما، به صورت روزانه طبق آمار تهیه و توزیع گردد و مصرف نان بیات و یا تولید روز قبل ممنوع است. در صورتی که نان ارسالی بنا بر تشخیص ناظرین کارفرما فاقد کیفیت و کمیت مطلوب باشد پیمانکار موظف است نان را در همان روز و اسرع وقت تعویض نماید.

**شایان ذکر است کارفرما می تواند در میزان اعلام شده نان بنا به نظر دانشجویان تغییراتی را اعمال نماید و پیمانکار با اطلاع از این موضوع هرگونه حق اعتراضی را از خود سلب می نماید.**

**۳۵**- روغن مصرفی جهت پخت و پز باید مایع و مخصوص پخت و پز باشد، همچنین جهت سرخ کردن مواد غذایی الزاماً از روغن مایع سرخ کردنی استفاده گردد.

**۳۶**- پیمانکار موظف است در صورت قطع گاز شهری یا نبود گاز مایع جهت پخت و پز از قبل تمهیدات لازم را ببیند و کپسول گاز مایع شارژ شده و لوازم دیگر جهت پخت و پز را آماده داشته باشد.

**۳۷**- نمایندگان کارفرما اعم از کارشناسان تغذیه / بهداشتی و ناظرین می توانند در هر زمان که بخواهند (بنا بر صلاحدید کارفرما) محل طبخ غذا، انبار ها، سردخانه های مواد غذایی و همچنین نحوه نگهداری مواد اولیه و نحوه طبخ و توزیع غذا را بازرسی و مواد اولیه یا غذای پخته شده را توزین نمایند. در صورتیکه نمایندگان کارفرما هر گونه مواد یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهند، می توانند مواد اولیه و غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورتجلسه معدوم نموده و پیمانکار موظف است مشابه همان ماده اولیه و غذا را تهیه نموده یا ماده اولیه و غذای دیگری را که مورد تأیید نمایندگان کارفرما باشد، فوراً به هزینه خود تهیه و توزیع نماید. **پیمانکار با اطلاع از این موضوع حق هرگونه اعتراض و ادعا را در این خصوص از خود سلب و ساقط می نماید.**

**۳۷**- کارفرما می تواند در صورت صلاحدید نسبت به حذف یا اضافه کردن اقلام غذایی اقدام نماید. بدیهی است در صورتیکه غذا یا مواد اولیه غذایی که به برنامه اضافه می گردد، در جدول قیمت پیشنهادی درج نگردیده باشد، میزان هزینه با هماهنگی و تأیید کارفرما محاسبه خواهد شد.

تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی ـ درمانی تهران

## د: نگهداری، حمل، توزیع و فروش:

**۱- محل توزیع :** محل‌های ذکر شده در جدول شماره ۲ که به طور کامل به رؤیت پیمانکار رسیده است. **در صورتی که کارفرما مکان های توزیع غذا را تغییر یا افزایش دهد، پیمانکار موظف به تأمین نیروی مورد نیاز و خودرو برای توزیع غذا بدون دریافت هزینه اضافی در این مکانها می باشد.**

**۲-** پیمانکار متعهد می‌گردد که جهت حمل مواد اولیه غذایی و توزیع غذا از وسایل نقلیه مسقف و بهداشتی، حداقل به **تعداد 8دستگاه ( ۳ دستگاه خودروی نیسان، ۳ دستگاه خودروی آریسان، ۲ دستگاه خودروی پراید وانت) استفاده نماید** که می بایست یک دستگاه نیسان از هنگام شروع کار در آشپزخانه تا پایان ساعت توزیع غذا جهت انجام موارد ضروری طبق نظر **ناظرین کارفرما** اختصاص داده شود و خودروهای مذکور هنگام توزیع غذا می بایست به عنوان وسیله نقلیه آماده در آشپزخانه کوی مستقر باشند.

**تبصره-** پیمانکار موظف است جهت ارسال غذا به مکان های توزیع که در محدوده طرح ترافیک و طرح آلودگی هوا واقع شده اند، تدابیر لازم را اتخاذ نماید و از خودروهای دارای مجوز عبور در محل های طرح ترافیک استفاده کند.

**۳-** پیمانکار موظف است کلیه اصول بهداشتی را در حمل و نقل غذا رعایت نماید و غذا را در ظروف درب بسته مخصوص حمل غذا انتقال دهد تا در موقع توزیع، غذا از حرارت و کیفیت مناسب برخوردار باشد.

**تبصره ۱ -** تهیه و تامین کلیه ظروف و لوازم مربوط به توزیع غذا به عهده پیمانکار است.

**تبصره ۲ -** پیمانکار موظف است کلیه ظروف حاوی غذاهای سلف سرویس ها را در محل آشپزخانه پلمپ کرده و در محل توزیع غذا و در حضور ناظرین مستقر در سلف سرویس ها اقدام به باز نمودن پلمپ غذاها نماید.

**۴- زمان توزیع :** ناهار از ساعت **۱۱:۳۰ لغایت ۱۴** و شام از ساعت **۱۷ لغایت ۲۰** در تمام روزهای هفته (به استثنای روزهای تعطیل رسمی) توزیع می گردد. هرگونه تغییر در این خصوص صرفاً مطابق با نظر کارفرما مجاز می باشد. ضمناً در روزهای تعطیل مورد نظر کارفرما، می بایست ناهار از ساعت **۱۲ تا ۱۴ و شام از ساعت ۱۷ تا ۲۰** توزیع گردد.

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی ـ درمانی تهران

**تبصره ۱**– پیمانکار موظف است حداقل **۲۰ دقیقه قبل** از شروع توزیع غذا در محل های توزیع حاضر و آماده به خدمت باشد. در صورت تأخیر در شروع به موقع توزیع غذا پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

**تبصره ۲**– پیمانکار موظف است جهت جلوگیری از افت کیفیت غذا و ایجاد مسمومیت غذایی، چرخه زمانی بین پخت و توزیع غذا را به حداقل ممکن برساند به نحوی که توزین غذا بلافاصله پس از اتمام پخت و ارسال غذا بلافاصله پس از توزین انجام گیرد. لازم به ذکر است زمان ارسال غذا باید به گونه ای تنظیم شود که حداقل ۲۰ دقیقه قبل از زمان اعلام شده برای توزیع، غذا در خوابگاهها و سلف سرویس ها موجود باشد.

**۵** ـ پیمانکار متعهد می گردد نسبت به توزیع غذا در ساعات تعیین شده از سوی کارفرما به روش صحیح و با کمیت مورد نظرکارفرما مطابق با آنالیز (جداول شماره ۳و۴ ) و آمار اعلام شده، در سلف سرویس‌ها، خوابگاه ها و سایر محل‌هایی که کارفرما تعیین می‌کند، اقدام نماید.

**تبصره**– تغییر ساعات و ایام توزیع از اختیارات کارفرما است و در صورت هرگونه تغییر، پیمانکار موظف است بدون دریافت هیچ گونه هزینه اضافی نسبت به انجام آن اقدام نماید.

**۶**- پیمانکار موظف است **یکبار در هفته** ناظرین خود را جهت نظارت بر نحوه توزیع ناهار و شام و صبحانه به لحاظ رعایت نظافت، کیفیت و کمیت غذای ارائه شده، استفاده توزیع کنندگان از دستکش و ماسک و ... به محل سلف سرویس ها و خوابگاهها اعزام نموده و گزارش مکتوب ناظر خود را که به تأیید ناظر دانشجویی کارفرما رسیده است، به اداره تغذیه ارسال نماید.

**۷** ـ پیمانکار موظف است در سلف سرویس ها و خوابگاههای دختران از کارکنان زن استفاده نماید.

**۸** - پیمانکار متعهد است برای جلوگیری از تشکیل صفهای طولانی در سلف سرویس‌ها در زمان توزیع غذا ترتیبی اتخاذ نماید که به طور همزمان **حداقل در دو یا سه محل** اقدام به توزیع و تحویل غذا گردد.

**۹ـ** با توجه به محدود بودن میزهای سالن غذا خوری، پیمانکار باید نیروی انسانی لازم را جهت تمیز کردن میزهای مذکور، پرکردن منظم پارچ های آب و جمع آوری سینی های غذا در حین توزیع غذا تأمین نماید.

**تبصره**– پرسنل پیمانکار باید هنگام توزیع غذا در خوابگاهها و سلف سرویس‌ها ضمن رعایت شرایط لازم بهداشتی از پوشش مناسب و پاکیزه شامل کلاه، روپوش، شلوار، پیش بند، دستکش پلاستیکی و جراحی، ساق دست و ماسک استفاده نمایند.

**۱۰ـ** پیمانکار به هیچ وجه حق فروش غذای تهیه شده را ندارد و فروش غذای مازاد به صورت روزفروش به دانشجویان، **از اختیارات کارفرما** است و پیمانکار موظف است غذای اضافی را بدون دریافت هیچ گونه هزینه، به دانشجویان توزیع و مابقی را تحویل ناظرین کارفرما نماید.

**۱۱ـ** پیمانکار متعهد است تنخواه مناسب و کافی (به خصوص در خوابگاههای بزرگ ) در اختیار **همه** توزیع کنندگان قرار دهد تا در صورت کسری غذا سریعاً نسبت به رفع مشکل یا پرداخت خسارت به دانشجویان **در همان وعده** اقدام نمایند.

**۱۲**– پیمانکار حق تحویل غذا به منظور استفاده در خارج از سلف سرویس ( به غیر از مواردی که کارفرما تعیین می‌کند) را ندارد.

**۱۳**– پیمانکار متعهد است پس از توزیع غذای روزانه در کلیه سلف سرویس ها و خوابگاهها و تکمیل صورتجلسه توزیع غذا توسط ناظرین سلف سرویس ها و ناظرین دانشجویی در خوابگاهها ، صورتجلسه مربوطه را در اسرع وقت به ناظر کارفرما ( مستقر در آشپزخانه ) تحویل دهد.

**۱۴– پیمانکار موظف است از هر وعده غذایی پخته شده یک نمونه شاهد تا مدت ۴۸ ساعت در سردخانه نگهداری نماید تا در موارد لزوم بتوان آزمایشهای لازم را به عمل آورد.**

**۱۵**– تحویل غذا از جانب پیمانکار به دانشجویان، مطابق آمار اتوماسیون اعلام شده از سوی اداره تغذیه می باشد.

**۱۶**– نماینده پیمانکار موظف است در هنگام توزیع غذا در آشپزخانه و سلف سرویس های مورد نظر کارفرما حضور مستمر داشته و جوابگوی انتقادات و اعتراضات باشند. همچنین پیمانکار موظف است در خوابگاهها از توزیع کنندگان توانمندی که

بتوانند در مواقع لزوم پاسخگوی اعتراضات دانشجویان باشد، استفاده نموده و در صورت بروز مشکل جدی نماینده پیمانکار باید در اسرع وقت در محل مورد نظر حضور یابد.

**۱۷**– کلیه مواد فاسد شدنی باید در سردخانه مناسب نگهداری شوند و مدت نگهداری آن نباید بیش از زمانی باشد که ایجاد فساد و یا تغییر کیفیت نماید.

**۱۸ ـ** قراردادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در داخل سرد خانه ها ممنوع بوده و عدم رعایت موارد فوق مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

**۱۹ ـ** برنامه غذایی به صورت ماهیانه در قالب **دو منوی غذایی ناهار** و **دو منوی غذایی شام** به پیمانکار اعلام خواهد شد و آمار غذا در شروع هر هفته و حداکثر ۲۴ ساعت قبل از پخت غذا، ابلاغ خواهد شد.

**تبصره– برنامه غذایی با توجه به شرایط فصلی و نظر کارفرما قابل تغییر می باشد. به محض اعلام تغییر برنامه غذایی پیمانکار مکلف به اجرای آن بوده و حق هیچ گونه اعتراضی در این خصوص ندارد.**

**۲۰**– پیمانکار مکلف است در صورت لزوم و بر اساس دستور کارفرما غذاها را در ظروف یکبار مصرف آلومینیومی درب دار یا پایه گیاهی، بسته بندی مناسب، حمل و توزیع نماید. لازم به ذکر است که پیمانکار باید هزینه مربوط به کلیه ظروف یکبار مصرف را هنگام اعلام قیمت غذاها در نظر بگیرد.

**تبصره ۱**– تهیه **ظروف غذای یکبار مصرف آلومینیومی درب دار یا پایه گیاهی**، مورد تایید کارفرما به عهده پیمانکار است و ظروف یکبار مصرف باید از نوع استاندارد باشد. استفاده از ظروف یکبار مصرف با پایه پلی استایرنی ممنوع است.

**تبصره ۲**– خورش ها، آش ها و ... در صورت صلاحدید کارفرما باید به صورت مجزا در **ظروف پایه گیاهی** بسته بندی شود.

**تبصره۳**– پیمانکار موظف است سالاد فصل و سبزی خوردن را به صورت آماده کارخانه ای یا به صورت بسته بندی بهداشتی (سالاد کلم، خیارشور) طبق نظر کارفرما تهیه و در سطح خوابگاهها توزیع نماید.

**۲۱**– پیمانکار موظف است که نسبت به ثبت ورود و خروج کلیه اقلام غذایی در انبار مطابق استاندارد و اخذ تأییدیه از ناظرین کارفرما اقدام نماید و خروج مواد غذایی از انبار جهت پخت روزانه پس از صدور مجوز از ناظرین کارفرما امکان پذیر خواهد بود. **همچنین پیمانکار بدون اجازه کارفرما حق خروج مواد اولیه غذایی موجود در انبارها و سردخانه ها را به خارج از دانشگاه تحت هر عنوان ندارد.**

**۲۲**– در صورتی که فاصله محل طبخ غذا تا محل توزیع غذا به قدری زیاد باشد که امکان ایجاد فساد یا افت کیفیت غذا وجود داشته باشد، پیمانکار موظف است وسیله نقلیه با امکان رعایت زنجیره حرارتی تهیه نماید.

**۲۳**– وارد نمودن هر گونه غذای تهیه شده خارج از موضوع این قرارداد به داخل سالن های غذا خوری در شرایط عادی ممنوع می باشد.

**۲۴**– شرایط بهداشت محیط انبار نگهداری مواد غذایی باید مطابق با آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۴) باشد و برای نگهداری انواع مواد غذایی پیمانکار موظف به استفاده از قفسه، ویترین و پالت با حداقل ارتفاع ۱۴ سانتی متر و ترجیحاً از جنس پلی اتیلن بوده، دما و تهویه انبار نیز باید مناسب باشد .

**تبصره**– در صورت نیاز به تامین قفسه و پالت برای انبارها و سردخانه ها، تامین آن به عهده پیمانکار می باشد.

**۲۵**– پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع **غذای نیم پرس** بر اساس آمارهای اعلامی و طبق نظر کارفرما اقدام نماید.

**تبصره۱– وزن غذای نیم پرس متناسب با نصف مقادیر مواد اولیه مندرج در جدول آنالیز غذایی دانشجویی برای هر غذا می‌باشد و پیمانکار موظف است غذاهای نیم پرس را در وعده های ناهار و شام بر اساس تقاضای کارفرما توزیع نماید.**

**تبصره۲– قیمت هر ۲ پرس غذای نیم پرس معادل یک پرس غذای کامل می باشد.**

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی ـ درمانی تهران

**ه : وسایل و تجهیزات، محل و محیط کار:**

**امکانات و تجهیزات مورد نیاز :**

**۱**- در مواقع لزوم جهت انجام **سمپاشی و تله گذاری**، کارفرما رأساً با شرکت های مورد تأیید هماهنگی لازم را مبذول داشته و پیمانکار متعهد به پرداخت هزینه **ظرف یک هفته** می باشد. درغیراینصورت علاوه بر اعمال جریمه (پیوست شماره ۳)، برابر هزینه انجام شده از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد. تخلیه چاههای فاضلاب ***به عهده کارفرما*** می باشد.

**تبصره**– تعیین زمان انجام سمپاشی و تله گذاری ، **تعیین شرکت مسؤول سم پاشی به عهده کارفرما است** به گونه ای که باید همواره مکانهای طبخ و توزیع غذا از هر حیث با موازین بهداشتی مطابقت داشته و عاری از حشرات و جوندگان موذی باشد. **پیمانکار موظف است ظرف یک هفته نسبت به پرداخت صورتحساب مربوطه اقدام نماید. در غیر اینصورت مشمول جریمه خواهد شد.**

**۲**- تهیه تجهیزات و تعمیرات دستگاهها و سردخانه ها، تأمین ظروف و لوازم مخصوص حمل و توزیع غذا در آشپزخانه و کلیه سلف سرویس های دانشجویی به عهده پیمانکار می باشد. تهیه حداقل **۸** دستگاه خودروی مخصوص حمل مواد غذایی و غذای پخت شده مطابق مفاد مندرج در قرارداد **به عهده پیمانکار** است. **این خودروها شامل: ۳ دستگاه خودروی نیسان، ۳ دستگاه خودروی آریسان، ۲ دستگاه خودروی پراید وانت می باشد که از این تعداد اختصاص ۴ دستگاه دارای طرح ترافیک الزامی است.**

**تبصره**– تعداد وسایل نقلیه جهت حمل غذا بر اساس نیاز و تأیید کارفرما قابل تغییر یا افزایش بوده و پیمانکار حق اعتراض ندارد.لازم به ذکر است پیمانکار جهت تهیه مواد اولیه غذایی و سایر اقلام، موظف به پیش بینی خودروهای لازم به جز تعداد مندرج در این قرارداد می باشد.

**۳**- کارفرما تمامی تجهیزات موجود **در آشپزخانه** از قبیل لوازم برقی، کولرها، سردخانه ها، دیگهای برنج پز صنعتی، فرهای دم کن، ظروف مصرفی جهت پخت و توزیع غذا (شامل دیگ، کانتین استیل، کانتین آلومینیومی درب دار، پاتیل، سیخ و .....) و کلیه تجهیزات و وسایل موجود در سلف سرویس های پردیس مرکزی را طبق صورتجلسه ای با حضور امین

اموال به پیمانکار تحویل خواهد داد. بدیهی است تهیه مابقی ظروف مورد مصرف در آشپزخانه و سلف سرویس ها به عهده پیمانکار می باشد.

**تبصره ۱**– پیمانکار موظف است قبل از شرکت در مناقصه نسبت به برآورد کسری ظروف اقدام نماید. بدیهی است در صورت برنده شدن در مناقصه و شروع کار، **هیچگونه اعتراضی نسبت به تأمین کسری ظروف ( که متعلق به پیمانکار بوده و در پایان قرارداد می تواند با خود ببرد ) و یا هزینه تهیه آن ها، از سوی پیمانکار به کارفرما قابل قبول نخواهد بود.**

**تبصره ۲**– پیمانکار در شروع قرارداد موظف به بررسی کلیه وسایل تحویل گرفته می باشد. بدیهی است اعلام استهلاک یا خرابی دستگاهها **پس از یک هفته** از شروع قرارداد از سوی پیمانکار غیر قابل قبول است.

**۴**– پیمانکار مکلف است کلیه وسایل، دستگاه ها و تجهیزاتی که در محل **آشپزخانه ها و سلف سرویس ها** قرار دارد را برابر مقررات تحویل گرفته، 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 نامبرده حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت و صورتجلسه تنظیمی جزء لاینفک این قرارداد می باشد.

**۵**– پیمانکار متعهد می گردد در حفظ و حراست کلیه وسایل و لوازم برقی دستگاه های 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 پرداخت هزینه تعمیر و جبران خسارت اقدام نماید.

**۶**– چنانچه **ساختمان و یا** هر یک از وسایل آشپزخانه که در ابتدای قرارداد از طرف کارفرما به صورت امانی به پیمانکار تحویل داده شده است، 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 أساً **نسبت به انجام هماهنگی های لازم برای جبران خسارت** اقدام راقدام نموده و پیمانکار موظف به پرداخت صورتحساب **ظرف مدت یک 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.

**تبصره-** در صورتی که هر یک از دستگاه ها یا تجهیزات تحویلی به پیمانکار غیر قابل استفاده شوند، پیمانکار باید در اسرع وقت نسبت به تهیه آن با نظر کارفرما اقدام نماید.

**۷-** پیمانکار متعهد می گردد که امکانات و تجهیزات کافی را جهت انجام خدمات موضوع قرار داد به کار گیرد.

**۸-** مسئولیت جمع آوری و اعاده ظروف ویژه حمل غذا به آشپزخانه و شستشوی آنها پس از توزیع هر وعده غذایی (شام یا ناهار)، به عهده پیمانکار است و در صورت عدم جمع آوری آنها مطابق دستورالعمل جریمه ها **(پیوست شماره ۳)**، پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد.

**۹-** خرید و تهیه کلیه لوازم مصرفی آشپزخانه و سلف سرویس ها جهت پخت، توزیع، نظافت و پذیرایی اعم از: قاشق و چنگال استیل، رومیزی، پارچ آب بلور درب دار (جهت هر میز یک پارچ)، لیوان یکبار مصرف، سفره یکبار مصرف، دستمال کاغذی تکنفره، نمکدان، سبد نان، ظروف درب دار بزرگ برای نان، انواع کیسه های نایلونی دسته دار، ظروف مخصوص حمل غذا (دوجداره)، ظروف مخصوص حمل دسر و کنار غذا، سلوفان، فویل آلومینیوم،کفگیر و ملاقه، بیل استیل، رنده، چاقو، کارد، انبرک، صافی، همزن، پوست کن، اسکاچ و سیم ظرفشویی، خاک انداز، انواع جارو، خشک کن ( تی )، آستری، تنظیف، سطل زباله درب دار پدالی، شلنگ، قطع کن آب، سرشلنگ، مواد شوینده و پاک کننده استاندارد، بوگیر برای سرویس های بهداشتی و ... که مورد تأیید کارفرما می باشد به عهده پیمانکار است.

**تبصره ۱-** پیمانکار موظف است نسبت به ذخیره سازی مواد مندرج در **بند ۹** با پیش بینی **یک ماهه** اقدام نماید.

**تبصره ۲-**کلیه خورش ها، سوپ ها، و خوراک ها می بایست در ظروف دو جداره مخصوص حمل گردد در غیر این صورت برابر دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد شد.

**تبصره ۳-** پیمانکار متعهد می گردد قبل از شروع به فعالیت، نسبت به تهیه کسری اقلام مندرج در بند **۹** طبق نظر کارفرما اقدام نماید.

**۱۰-** پیمانکار موظف به رعایت بهداشت فردی پرسنل خود، بهداشت محیط کار (آشپزخانه، سلف سرویس ها و مکان های توزیع غذا اعم از کف، دیوار، درب، شیشه ها، فیلترها، هواکش ها و سایر وسایل موجود و سرویس های بهداشتی)، محوطه

پیرامون آن ها، اتاق ناظرین تغذیه و پشت بام آشپزخانه، سردخانه ها، انبار ها و خودرو های حمل غذا می باشد و در صورت مشاهده هر گونه سهل انگاری، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) می گردد.

**۱۱**– 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 ابزارکار به عهده پیمانکار است.

**۱۲** – پیمانکار نمی تواند بدون موافقت کارفرما هیچ یک از لوازم متعلق به خود یا کارفرما را از محل خارج نماید.

**۱۳** – 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 سپرده های پیمانکار برداشت نماید.

**۱۴**– پیمانکار نمی تواند از آشپزخانه، سلف سرویس ها و امکاناتی که بطور امانی در اختیار وی قرار می گیرد جز برای انجام تعهدات این قرارداد استفاده نماید.

**۱۵** – در صورتی که آشپزخانه و سلف سرویس نیاز به تعمیر داشته باشد پیمانکار موظف است غذا را در آشپزخانه دیگری خارج از دانشگاه (متعلق یا در اجاره پیمانکار) و با هماهنگی کارفرما و قیمت مورد توافق ثانوی (حداکثر به میزان ۵٪ قیمت فعلی ) پخت، توزیع و حمل نماید و تهیه غذا بصورت فوق مسؤولیت پیمانکار را جهت انتقال، توزیع غذا و شستشوی ظروف، نظافت سلف سرویس ها و خروج زباله ها از محل های پخت و توزیع غذا، تهیه و ارسال به موقع غذا و سایر خدمات مربوطه سلب نخواهد کرد و مسئولیت جبران خسارتهای وارده از بابت عدم همکاری به عهده پیمانکار می باشد.

**۱۶**– پیمانکار متعهد می گردد نسبت به تهیه و استفاده از سطل مخصوص ماسک، سطل زباله در پوش دار پدالی، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد لازم اقدام نماید و سطل زباله بایستی در محل مناسب قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

**تبصره– پیمانکار موظف است برای جمع آوری باقی مانده غذا، لیوان و ظروف یکبار مصرف و نان سطل جداگانه تهیه و در کلیه سلف سرویس ها قرار دهد.**

**۱۷**– پیمانکار موظف است پس از پایان هر مرحله کاری زباله های غذا را از محل آشپزخانه، مراکز توزیع غذا و سلف سرویس ها خارج کرده و به محل هایی که کارفرما معین می کند، منتقل نماید و در هیچ شرایطی مجاز به انباشت زباله در محلهای

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی ـ درمانی تهران

طبخ و توزیع غذا و اطراف آن نمی باشد. بدیهی است در صورت سهل انگاری، پیمانکار مشمول جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۳) گردیده و عواقب ناشی از آن بر عهده پیمانکار است.