تاریخ: .....
شماره : .....
پیوست:.....

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی – درمانی تهران

پیوست الف – شرایط اختصاصی قرارداد تهیه، نگهداشت، طبخ و توزیع غذای بیمارستان

.....

این سند به منظور تبیین ضوابط، الزامات و تعهدات قراردادی پیمانکار تدوین گردیده و کلیه مفادآن برای پیمانکار لازم الاجرا میباشد. در صورت عدم رعایت هریک از مفاد این سند یا قرارداد، طبق پیوست ... جدول جرائم، جریمه های مربوطه بر پیمانکار اعمال می گردد.

الف)کلیات و تعهدات اجرایی پیمانکار:

۱- تهیه کلیه مواد مصرفی ، حمل، نگهداشت، بسته بندی، طبخ و توزیع غذا بر اساس برنامه غذایی(تک منو- دومنو) و برندهای ارایه شده از طرف کارفرما مطابق استانداردهای مربوطه، با کیفیت مناسب، منطبق با موازین بهداشتی و مورد تأیید کارفرما، تأمین نیروی انسانی واجد شرایط و پرداخت حقوق آن ها ، جمع‌آوری و شستشوی ظروف غذا، جمع آوری زباله از کلیه مراکز توزیع غذا، تأمین هرگونه ظروف از جمله ظروف لازم در آشپزخانه و سالن های غذاخوری، چینی و ظروف و سفره یکبار مصرف مورد تأیید کارفرما، دستکش، سلفون، دستمال کاغذی، ماسک، کلیه اقلام بهداشتی، مواد شوینده و ابزار نظافتی، تأمین لوازم، تجهیزات و دستگاه های مورد نیاز، نگهداشت فضای فیزیکی و تامین قطعات و تعمیر تجهیزات انجام موضوع قرارداد، و پرداخت هزینه های مربوطه طبق مفاد قرارداد و پیوست های آن با رعایت شرایط مندرج در این سند.

۲- رعایت سنجه های اعتبار بخشی ابلاغی از وزارت بهداشت یا هر گونه دستورالعمل و استاندارد از سوی دستگاه های مافوق از جمله استقرار نظام HACCP

۳- پیمانکار موظف است در مصرف آب، برق و گاز صرفه جویی نموده و از اسراف و هدر رفتن این منابع جلوگیری نماید.

۴- چینش و مرتب کردن فضای سالن های غذا خوری و پر کردن نمک پاش، سماق پاش، فلفل پاش و پارچ آب به عهده پیمانکار می باشد.

۵- در صورت مشاهده هر گونه مواد غذایی اخفا شده ناظر کارفرما مجاز به امحا آن طی صورتجلسه در حضور نماینده پیمانکار می باشد و نماینده پیمانکار باید در تمام مراحل امحا و تنظیم صورتجلسه همکاری کامل را داشته باشد. در صورت عدم همکاری نماینده پیمانکار در معدوم سازی، با حضور نماینده حراست اقدام خواهد شد.

۶- پیمانکار و عوامل وی حق خارج نمودن مواد خام یا پخته شده را بدون مجوز کارفرما، از محل و یا محیط کار ندارند.

۷- کارکنان پیمانکار اجازه برداشتن از غذای پخته شده جهت استفاده شخصی قبل از شروع به توزیع غذا ندارند.

۸- چنانچه پیمانکار در امر نگهداری و فرآوری مواد غذایی اولیه سهل انگاری 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 و مورد تائید ناظر کارفرما با هزینه خود اقدام نماید.

۹- پیمانکار متعهد می گردد 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، عودت (مرجوعی) نماید.

۱۰- در صورتی که پیمانکار به تعهد خود مبنی بر طبخ و توزیع غذای مناسب اقدام ننماید و یا کیفیت و کمیت و بهداشت عمومی پخت غذا به تائید مسئول تغذیه نرسد(پیمانکار موظف است روزانه قبل از توزیع هر وعده غذا تأییدیه نمایندگان کارفرما را نسبت به کمیّت و کیفیّت غذای پخته شده مطابق شرایط قرارداد اخذ نماید) و این عدم انجام تعهد به هر دلیلی که باشد، پیمانکار موظف است در اسرع وقت و قبل از شروع توزیع غذا با هماهنگی کارفرما نسبت به تهیه و توزیع غذای آن وعده از رستوران های معتبر و مورد تأیید نماینده کارفرما اقدام نموده و در صورت عدم اقدام در این خصوص، کارفرما می تواند غذای بیمارستان را تهیه و ۱/۵ برابر هزینه آن را به علاوه خسارت وارده و جرایم مربوطه از اولین صورت وضعیت پیمانکار کسر نماید.

۱۱- در صورت تخریب آشپزخانه، یا تخلیه بیمارستان، پیمانکار موظف می باشد مواد غذایی موجود در سردخانه ها و انبارها را در حضور ناظرین قرارداد تخلیه و طبق اعلام کارفرما به یکی از بیمارستانهای تعیین شده منتقل و صورتجلسه مربوطه را تأیید نماید. کلیه هزینه های مربوطه در این خصوص با پیمانکار می باشد.

۱۲- تهیه و لیبل گذاری غذاهای بیماران از جمله خاص و دیابتی و ... بر عهده پیمانکار می باشد. در صورت عدم تأمین توسط پیمانکار، لیبل های مورد نیاز توسط کارفرما تأمین و هزینه آن طبق فاکتور مربوطه از صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد.

۱۳- پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.

ب)تهیه، تأمین و نگه داشت مواد اولیه خوراکی و آشامیدنی:

۱- ورود مواد اولیه غذایی به محوطه بیمارستان با هماهنگی حراست و پس از تکمیل فرم مربوطه و الزاماً در حضور ناظر کارفرما (کارشناس مسئول تغذیه) امکان پذیر می‌باشد.

۲- پیمانکار موظف است مواد اولیه غذایی جهت پخت غذا را در موعد مقرر و مورد نظر کارفرما با کیفیت و کمیت مناسب از مراکز مجاز مطابق لیست پیوست برندها و مورد تأیید ناظر کارفرما با بسته‌بندی مناسب، دارای مهر استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء، مشخصات کامل محصول، پروانه بهره‌برداری، ساخت و کد بهداشتی از وزارت بهداشت از نوع مرغوب درجه یک مطابق با کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی تهیه، حمل و نگهداری نماید.

۳- تامین و ذخیره سازی مواد غذایی حداقل برای دو هفته در انبارهای استاندارد، با رعایت دمای مناسب و طبق پروتکلهای چیدمان (FIFO)

۴- آماده سازی هرگونه مواد غذایی از جمله گوشت چرخ کرده و جوجه کباب باید الزاماً در حضور کارشناس تغذیه یا ناظر آشپزخانه در نزدیک ترین زمان به طبخ آن باید انجام گردد.

۵- پیمانکار حق پختن مواد غذایی مانند لوبیا و لپه و گوشت و... از روزهای قبل و فریز کردن آن را ندارد.

۶- پیمانکار مجاز به مصرف یا توزیع مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته نمی باشد.

۷- پیمانکار حق تهیه مواد غذایی خارج از لیست برندها را ندارد و اضافه شدن هر گونه برند جدید مواد غذایی منوط به تائید توسط مدیریت پشتیبانی ،نظارت و توسعه امور عمومی می باشد.

۸- پیمانکار موظف است دستورالعمل های مربوطه در نگه داری مواد غذایی فاسد شدنی مانند مرغ، گوشت، ماهی و .... به کار گیرد.

۹- پیمانکار اجازه توزیع یا مصرف نان های بیات شده را ندارد و موظف است نان لواش بسته بندی ۹۰ گرمی را برای وعده های غذایی یا میان وعده با درج تاریخ تولید و انقضا را با حداکثر ۲ روز پس از تاریخ تولید، توزیع و مصرف نماید.

۱۰- نماینده پیمانکار موظف است روزانه صورتجلسه آمار و مواد غذایی خام را که تحویل ناظر شده است امضا و تأیید نماید.

۱۱- باید مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف درب دار نگهداری شود.

۱۲- جهت نفوذ سرما به داخل موادغذایی در سردخانه ها، باید مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری گردد.

۱۳- پیمانکار متعهد می گردد در هنگام تحویل تمامی مواد اولیه، فاکتور رسمی دارای کد اقتصادی(فاکتور محصول خریدای شده شامل: نوع ماده غذایی، مقدار، تاریخ، منبع خریداری شده) را پس از مهر و امضا شرکت به کارفرما تحویل نماید و مسئولیت عدم تحویل آن به عهده پیمانکار می باشد.

۱۴- پیمانکار متعهد می گردد کلیه محصولات گوشت، مرغ، ماهی را بر اساس قوانین انتقال و حمل محصولات گوشتی منتقل و تحویل کارفرما نماید و هرگونه عدم ارسال کد محموله از سوی دامپزشکی به عهده پیمانکار می باشد.

۱۵- در خصوص غذاهایی که طبق نظر کارفرما می بایست با قاشق و چنگال یکبار مصرف توزیع شوند، قاشق و چنگال آن باید به صورت پک بسته بندی شده توزیع گردد.

پ)طبخ، پخت و آماده سازی:

۱- طبخ به موقع، مناسب و با کیفیّت مواد اولیه غذایی با رعایت آنالیز اعلامی و پس از رؤیت ناظر کارفرما و مطابق با کلیه موازین استاندارد و بهداشتی.

۲- پیمانکار موظف است مواد غذایی دریافتی را طبق آنالیز پیوست به دقت وزن و براساس استانداردهای مربوطه پخت و توزیع نماید و کارفرما وزن نهایی پرس غذای پخته شده را براساس جداول ابلاغی دانشگاه و محاسبه می کند.

۳- پیمانکار به هیچ عنوان مجاز به تغییر برنامه غذایی بدون اجازه کارفرما نمی باشد .

تبصره: در شرایط خاص و در صورت تشخیص و تایید کارفرما تا **۲** بار در ماه امکان جابجایی منو غذای برنامه غذایی می باشد .

۴- پیمانکار متعهد می‌گردد غذا و میان وعده‌های رژیمی را طبق منو و دستور رژیمی تهیه شده توسط کارشناس تغذیه بیمارستان تهیه و سرو نماید و در تهیه غذای رژیمی می‌بایستی تنوع را طبق برنامه‌ریزی کارشناس تغذیه بیمارستان رعایت نماید.

۵- با توجه به اینکه رژیم بیماران دیابتی ۵۰ گرم برنج پخته کمتر دارد جایگزین آن ۲۰ تا ۳۰ گرم پروتئین حیوانی پخته به آنالیز پروتئین با تشخیص کارفرما بدون تغییر در مبلغ پیشنهادی اضافه خواهد شد.

۶- پیمانکار متعهد می گردد در پاکسازی و شستشوی مواد اولیه مانند برنج، سبزیجات و میوه جات ... دقت کافی داشته باشد و سبزیجات و میوه جات را قبل از مصرف با مواد ضد عفونی کننده استاندارد طبق دستور العمل های وزارت بهداشت و موازین بهداشتی، شستشو و ضد عفونی نماید .

۷- تهیه و آماده سازی گاواژ بیماران در صورت درخواست کارفرما به عهده پیمانکار می باشد.

۸- دمای پخت مواد غذایی مطابق آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ مواد خوردنی و آشامیدنی که دستورالعمل مربوطه آن توسط ناظر کارفرما به پیمانکار ارائه می گردد؛ بایستی رعایت گردد.

۹- پیمانکار موظف است در صورت استفاده از کنسرو و کشک پاستوریزه قبل از مصرف به واحد تغذیه اعلام نموده و۲۰ دقیقه آن را در حضور کارشناس تغذیه بجوشاند.

۱۰- هرگونه مصرف فلفل قرمز به صورت خالص یا ترکیب شده در سایر ادویه ها ممنوع می باشد.

۱۱- پیمانکار موظف است غذاها، صبحانه، سالاد، کنار غذا، میان وعده و... را طبق برنامه غذایی تعیین شده توسط کارفرما و متناسب با تغییرات فصلی و آنالیز غذایی پیوست با نظارت نمایندگان کارفرما قبل، حین و بعد از پخت به دقت توزین، مصرف و توزیع نماید.

۱۲- پیمانکار موظف است کلیه عملیات مربوط به تبدیل و آماده سازی مواد اولیه به نیمه آماده و یا غذای طبخ شده را در داخل بیمارستان انجام دهد و همچنین از آماده سازی غذا در جایگاه طبخ ممانعت بعمل آید.

۱۳- قراردادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در داخل سرد خانه ها ممنوع می باشد.

۱۴- پیمانکار نبایستی به هیچ عنوان از مواد غذایی پخته شده جهت وعده های غذایی دیگر استفاده نماید و غذای مانده هر وعده غذایی را تحویل ناظر تغذیه دهد .

۱۵- کلیه عملیات آماده سازی و بسته بندی مواد صبحانه و میان وعده باید در محل آشپزخانه و تحت نظارت دقیق کارشناس تغذیه صورت گیرد.

۱۶ -پیمانکار حق استفاده از روغن سوخته و سیاه، جوش شیرین و رنگ های خوراکی، ادویه جات و سایر موارد غیر استاندارد را به هیچ عنوان نخواهد داشت.

۱۷- در صورت مشاهده هرگونه مواد زائد، فضله، کپک، جسم خارجی، حشرات موذی در مواد غذایی خام یا پخته، مواد غذایی اولیه یا پخت شده توسط ناظر کارفرما معدوم می گردد و پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به جایگزینی آن اقدام نماید.

۱۸- پیمانکار موظف است در مواقعی که از طرف کارفرما از ۲۴ ساعت قبل اعلام می گردد (مانند ایام ماه مبارک رمضان، اعیاد، جشن ها، مراسم مذهبی و ...) و یا در شرایط خاص و اضطرار و وقوع حوادث غیرمترقّبه، قطع آب، برق، گاز، بحران ها، بلایای طبیعی، جنگ و ... بر اساس برنامه غذایی و آمار اعلام شده از سوی واحد تغذیه، غذای گرم یا سرد در بیمارستان با تعداد نیروی کافی و در ساعات مورد نظر کارفرما بدون دریافت هیچ گونه هزینه اضافی و مطابق با قیمت مصوب در قرارداد پخت و توزیع نماید و موظف است جهت این موارد پیش بینی های لازم را به عمل آورد.

۱۹- انواع گوشت تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.

ت)توزیع غذا:

۱- پیمانکار متعهد می گردد نسبت به توزیع صبحانه و میان وعده، ناهار و شام در ساعات تعیین شده ذیل یا مطابق برنامه اعلامی از سوی کارفرما به روش صحیح و با کمیت مورد نظر کارفرما مطابق با آنالیز و آمار اعلام شده اقدام نماید.

وعدهای غذایی	بیمار و همراه	پرسنل	
صبحانه	۶ -۷	۶:۳۰ -۷:۴۵	ساعت‌های مذکور در صورت تشخیص و با نظر کارفرما قابل تغییر است.
نهار	۱۱:۳۰ -۱۳	۱۲:۳۰ -۱۵	
شام	۱۸-۱۹	۲۰-۲۱	

۲- پیمانکار موظف است حداقل دو ساعت قبل از شروع توزیع غذا در محل های توزیع حاضر و آماده به خدمت باشد.
۳- توزیع وعده های غذایی شامل صبحانه، میان وعده صبح و عصر با ترالی هتلی، ناهار و شام با ترالی گرمخانه دار می باشد.
۴- منوگیری از بیماران به عهده کارکنان پیمانکار می باشد.
۵- پیمانکار موظف است نسبت به ارائه آموزش لازم به توزیع کنندگان به منظور گرفتن آمار از بیماران در خصوص انتخاب منو ناهار و شام و توزیع غذا برای بیماران و کارکنان اقدام نموده و آموزش های لازم در خصوص نحوه برخورد شایسته و تکریم حقوق بیمار و توضیح مناسب در خصوص ویژگی های غذا در منو به بیماران را به پرسنل خود ارائه نماید.
۶- در صورت درخواست کارفرما توزیع آب جوش در بخش ها با پیمانکار می باشد.
۷- پیمانکار با توجه به محدود بودن میزهای سالن غذاخوری باید نیروی انسانی لازم را جهت تمیز کردن میزهای مذکور در حین توزیع غذا تأمین نماید.
۸- پیمانکار متعهد می گردد تا پایان ساعت توزیع شام، نماینده تام الاختیار خود را جهت جلوگیری از بروز هر گونه مشکل مستقر نماید و همچنین افراد آنکال جایگزین در زمان های مورد نیاز را جهت پاسخگویی کتباً معرفی نماید.
۹- در بیمارستان هایی که پراکندگی ساختمان وجود دارد یا غذای بیمارستان از محل دیگری به بیمارستان انتقال داده می شود به دلیل تاکید سنجه‌های اعتبار بخشی و اهمیت حفظ کیفیت و ایمنی غذا، پیمانکار موظف است برای انتقال غذا، خودرو سرپوشیده گرم خانه دار تامین نماید.
۱۰- توزیع غذا برای بخش ها بایستی در ظروف یکبار مصرف با مشخصات اعلامی در آنالیزها باشد.
۱۱- در صورت درخواست کارفرما به استفاده از ظروف چینی پیمانکار می بایست پرس های اعلامی کارفرما را در ظروف چینی سرو نموده و بدین منظور ظروف با کیفیت و بدون لب پریدگی و با وزن و لعاب مناسب شامل بشقاب ، کاسه و سینی جهت توزیع غذا تامین نماید و در مواقع لزوم به شارژ مجدد آن اقدام نماید. در صورت خسارت به ظروف چینی و شکسته شدن ، ۱۰۰ درصد هزینه جایگزینی ظروف به عهده پیمانکار می باشد .
۱۲- در بیمارستان های روانپزشکی و بخش های روان توزیع غذا صرفاً در ظروف گیاهی و با قاشق و چنگال گیاهی صورت می گیرد.
۱۳- تعداد، نوع و زمان تحویل غذا در ماه مبارک رمضان و نیمه اول فروردین ماه و تعطیلات براساس درخواست ارائه شده از طرف کارفرما خواهد بود. پیمانکار موظف است جهت جلوگیری از آلودگی های ثانویه فاصله زمانی پخت تا توزیع غذا را به حداقل ممکن برساند.

ث) شرایط نیروی کار مورد نیاز :

۱- پیمانکار متعهد می گردد یک نفر ترجیحاً کارشناس با حداقل ۵ سال سابقه کار مرتبط و قابل استعلام را بعنوان نماینده تام‌الاختیار و ثابت در آشپزخانه به طور دائم از ساعت ۷ لغایت خاموشی، جهت پاسخگوئی و ایجاد هماهنگی‌های لازم در انجام امور کتباً به کارفرما معرفی و مستقر نماید. پیمانکار موظف است مدارک تحصیلی، قرارداد و لیست بیمه نماینده خود را به کارفرما ارائه نماید.
۲- در صورت عدم حضور یا نداشتن نماینده تا معرفی فرد مناسب، پیمانکار باید شخصاً در محل انجام کار حاضر و به امور آشپزخانه رسیدگی نماید.
۳- درصورت عدم حضور سرآشپز به دلایل موجه، لازم است پیمانکار در اسرع وقت نسبت به جایگزینی فرد مناسبی که مورد تأیید نماینده کارفرما باشد اقدام کند به گونه ای که هیچ خللی در امر طبخ و توزیع غذا به وجود نیاید.
۴- پیمانکار متعهد می گردد نیروی انسانی واجد شرایط را (براساس پیوست ج –جدول نیروی انسانی) تامین نماید. در صورت کاهش یا افزایش حجم قرارداد باستناد ماده ۱۳- ۱ قرارداد، پس از تشخیص و تأیید کارفرما، تعداد نیروی انسانی مورد نیاز متناسب با تغییر حجم، کاهش یا افزایش می یابد.
۵- 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 پیمانکار و مسئولیت آنها به همراه شرح وظایف را به همراه پرونده پرسنلی شامل تصویر شناسنامه، تصویر کارت پایان خدمت، برگه گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر، برگه عدم سوء پیشینه، گواهی سلامت روحی و جسمی ، نشانی محل سکونت، تصویر یا رسید کارت بهداشتی و گواهی دوره آموزشی بهداشت عمومی را به کارفرما و نماینده حراست واحد ارائه نماید.(هزینه تهیه کارت سلامت بهداشت و گواهی آموزشی دوره‌های بهداشتی برای کارکنان بر عهده پیمانکار است
تبصره: پیمانکار موظف است تمامی کارت های بهداشتی کارکنان شاغل در آشپزخانه و غذاخوری ها را در تابلوهای موجود در آشپزخانه و غذاخوری ها نصب و در معرض دید قرار دهد.

۶ –پیمانکار موظف است سرآشپز ماهر و با سابقه کار مفید را به کارفرما به صورت کتبی معرفی نماید و فرد مذکور می بایست دارای گواهینامه دوره آموزش سرآشپزی درجه ۱ سرآشپزی، متصدیان توزیع غذا دارای مدرک مهمانداری از سازمان فنی حرفه ای کشور یا موسسات آزاد دارای تائیدیه از وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی کشور باشد و در صورت نداشتن مدرک فوق علاوه بر جریمه مربوطه پیمانکار باید در مدت ۴۸ ساعت نسبت به جایگزینی نیرو اقدام نماید،آشپز و سرآشپز باید آشنایی کامل با روش پخت غذا را داشته باشد.

۷– به جز نیروهایی که به تایید کارفرما رسیده باشد پیمانکار اجازه استقرار نیروهای مازاد بر نماینده ، مانند حسابدار و ... را در فضای کاری کارفرما ندارد.

۸– پیمانکار موظف است یک نفر نیروی آنکال، پاسخگو، در دسترس و دارای صلاحیت لازم با نظر ناظر قرارداد، جهت توزیع غذا در صورت ضرورت بعد از پایان اعلام ساعت خاموشی تا شروع روز بعد در نظر بگیرد.

۹– تمامی پرسنل پیمانکار باید دارای اتیکت شناسایی شامل نام و نام خانوادگی و سمت نصب شده روی لباس کار خود باشند .

۱۰– پرسنل پیمانکار باید از شلوار و روپوش با ضخامت مناسب با آرم شرکت، مرتب و تمیز، کلاه، ساق بند و ماسک به رنگ سفید استفاده نمایند.

۱۱– پرسنل باید با نظر کارفرما پیش بند، دستکش ظرفشویی، چکمه یا دمپایی ضد سرخوردگی و روبسته بپوشند.

۱۲– استفاده از ماسک توسط سر آشپز، آشپزها و سرو کنندگان و توزیع کنندگان غذا اجباری است.

۱۳– لباس توزیع کنندگان می بایست با لباس کار در آشپزخانه متفاوت باشد.

۱۴– ظرفشور باید از پیش بند ضد آب استفاده نماید.

۱۵– در زمان آلایش و آماده سازی مواد پروتئینی کارکنان باید از پیش بند چرمی تمیز یا نایلونی یکبار مصرف و دستکش سیمی استفاده نمایند.

۱۶– استفاده از کارکنان بیمار و مشکوک به بیماری ممنوع است و پیمانکار موظف است به محض اطلاع از بیماری هریک پرسنل، از حضور فرد بیمار ممانعت به عمل آورده و نسبت به معرفی جایگزین تا زمان رفع بیماری اقدام نماید. کارکنان مبتلا به بیماری پس از درمان و قبل از شروع به کار مجدد باید گواهی سلامت لازم را از پزشک معتمد بیمارستان دریافت و به ناظر کارفرما ارائه نمایند.

۱۷– در صورت نیاز پرسنل به استفاده از مرخصی با توجه به حساسیت کار، پیمانکار موظف به تأمین نیروی جایگزین خواهد بود و در امر حضور و غیاب روزانه تنها نیروهای حاضر **(نه پرسنلی که در مرخصی هستند)** ملاک احتساب تعداد نیرو خواهند بود. ضمناً کارگرانی که به جایگزینی افراد معرّفی می شوند نیز پس از ارائه کارت بهداشت و تأیید کارفرما می توانند شروع به کار نمایند.

۱۸– پیمانکار متعهد می گردد جهت نظارت بر حسن اجرای قرارداد و سهولت در سرویس دهی کارکنان شخصاً و مستمراً در محل اجرای قرارداد حضور داشته و یا نمایندگان تام الاختیار خود را کتباً به کارفرما معرفی نماید. افراد مزبور می بایست از ساعت ۷ صبح تا ساعت خاموشی سالن پخت غذا در محل کار حضور داشته باشند.

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

۲۰– پیمانکار و کلیه کارکنان تحت امر وی موظف به رعایت نکات ایمنی در محیط و جلوگیری از بروز حوادث می باشند و مسئولیت 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 و همچنین پیمانکار باید از قبل نسبت به اخذ مجوز صلاحیت ایمنی اقدام نماید. با قرارداد چک شود.

۲۱– کلیه کارکنان موضوع قرارداد باید دارای تابعیت ایرانی و در بازه سنی بین ۱۸ تا ۵۵ سال و دارای حداقل مدرک دیپلم و سایر گواهی های آموزشی لازم جهت انجام کار محوله باشند. همچنین به کارگیری افراد بازنشسته توسط پیمانکار ممنوع می باشد.

۲۲– جهت انجام کارهای مربوط به آماده سازی غذا به تعداد نفراتی که کارفرما و حراست بیمارستان تأیید نمایند، پرسنل پیمانکار اجازه اقامت در آشپزخانه بعد از وقت اداری را خواهند داشت. اسکان کارکنان مذکور می‌بایست با رعایت کامل مقررات و انضباط اداری باشد و سوپروایزر و مدیر کشیک و حراست و بازرسین مرکز در تمامی ساعات شبانه روز حق سرکشی و کنترل های لازم را دارند.

۲۳– پیمانکار موظف است از ورود و دخالت افراد متفرّقه به محل ، پخت، حمل و نقل و توزیع مواد غذایی جلوگیری نماید. فقط افراد مورد تایید کارفرما اجازه تردد در آشپزخانه و سلف سرویس را دارند.

ج) سایر مواد مصرفی از جمله اقلام بهداشتی، ظروف یکبار مصرف، مواد شوینده و نظافتی:

۱– تهیه ظروف یکبار مصرف به عهده پیمانکار می باشد که در قیمت گیری با پکیج غذا لحاظ شده است. مشخصات ظروف یکبارمصرف مورد استفاده در توزیع غذا باید مطابق مشخصات تعیین‌شده جدول آنالیز باشد.

۲– تهیّه کلیه مواد شوینده و ضد عفونی کننده از جمله مایع یا پودر و جلا دهنده ماشین ظرفشویی، صابون مایع ، پودر دستی و پودر مخصوص ماشین لباس شویی و وایتکس، جوهر نمک و ماسک، سفره و ابزار کار نظافت (جارو و خاک انداز ، تی نخی ، اسکاچ ، سیم ظرفشویی ، تنظیف ، تی خشک کن ، شیشه پاک کن، فویل آلومینیوم ، و ....)ماسک و دستکش نایلونی و لاتکس ، لیوان ، سلفون ،فویل الومینیوم ، ظروف یکبار مصرف و سفره یکبار مصرف، کیسه های زباله ،ترازوی دیجیتال کوچک و رومیزی، پارچ بلور درب دار (جهت هر میز یک پارچ)، نمکدان، سبد نان درب دار، پوست کن، و تیغه های چرخ گوشت ، سبزی خردکن، آسیاب برقی، مخلوط کن ، کف گیر، ملاقه ، رنده ، چاقو ،سیخ استیل کباب و جوجه، ظرف ادویه، دستمال کاغذی ، سطل زباله درب دار پدالی، شلنگ، قطع کن آب سرشلنگ، پوست کن، کفگیر و ملاقه ، رنده، چاقو، کارد و انبرک، رومیزی های سالن های غذا خوری ..... به عهده پیمانکار می باشد.

۳- کلیه مواد شوینده و ضد عفونی کننده، بوگیر و خوش بو کننده های سالن و سرویس ها 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 نمایندگان کارفرما برسد و استفاده از موادی که فاقد موارد مذکور و یا تقلبی باشد، ممنوع است.

تبصره: پیمانکار موظف است هر گونه کسری موارد مذکور را ظرف ۲۴ ساعت تامین نماید. در صورت عدم تهیه ابزار کارفرما اقدام به تامین وسایل مذکور نموده و یک و نیم برابر مبلغ پرداخت شده توسط کارفرما از پیمانکار اخذ خواهد شد.

تبصره : در صورت استفاده پیمانکار از مواد شوینده با برندهای تائید نشده از طرف کارفرما، پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد و هزینه تمام تعمیرات احتمالی بر عهده پیمانکار می باشد.

۴- تهیه کلیه وسایل ذکر شده و وسایل حفاظتی به عهده **پیمانکار** می باشد. دستکش یکبار مصرف و ماسک باید به میزان کافی تأمین و در فضای آشپزخانه و در تمام ساعات کار در معرض رویت و در دسترس کارکنان باشد.

۵- در صورت بروز نارضایتی گروهی بیماران از کمیّت، کیفیّت 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 می باشد بنا بر نظر ناظرین خود، مطابق جدول جرائم تمام یا قسمتی از هزینه های مواد اولیه یا طبخ و توزیع آن وعده را از صورتحساب پیمانکار کسر نماید. پیمانکار با آگاهی از موضوع حق هرگونه اعتراض را در این خصوص از خود سلب و ساقط می نماید.

ه) وسایل و تجهیزات، محل و محیط کار:

• امکانات و تجهیزات مورد نیاز :

۱- کارفرما تمامی تجهیزات موجود از قبیل لوازم برقی، کولرها، سردخانه ها، دیگ های برنج پز صنعتی، فرهای دم کن، ظروف مصرفی جهت پخت و توزیع غذا شامل دیگ، کانتین استیل، کانتین آلومینیومی درب دار، پاتیل، سیخ، فلاسک مخصوص حمل خورش، ترالی گرمخانه دار، کباب پز صنعتی و ..... را طبق صورتجلسه ای با حضور امین اموال به نماینده پیمانکار تحویل خواهد داد. پیمانکار موظف به بررسی کلیه وسایل تحویل گرفته، بوده و در صورت مشاهده هر گونه خرابی یا استهلاک موظف است حداکثر ظرف ۴۸ ساعت مراتب را به کارفرما اعلام نماید؛ هرگونه اعلام بعد از مهلت مقرر از طرف کارفرما مورد پذیرش نخواهد بود. در پایان قرارداد نیز اموال تحویلی مطابق صورتجلسه به صورت صحیح و سالم به کارفرما مسترد می گردد. 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 .

۲- در صورت درخواست کارفرما تأمین کسری ظروف و لوازم از قبیل انواع دیگ ، پاتیل، کانتین، لوازم پذیرایی، ترالی حمل غذا، آبکش، سینی آلومینیوم، انواع تابه، انواع چرخ گوشت، کباب پز و... طبق نظر کارفرما بر عهده پیمانکار بوده و پیمانکار موظف است تجهیزات مورد نظر را ظرف مدت یک هفته از اعلام کارفرما تهیه طی صورتجلسه تحویل نماید. در پایان قرارداد مالکیت دستگاه های تأمین شده با پیمانکار می باشد.

۳- تهیه و تامین وسایل مناسب حمل غذا و حمل غذای پخت شده، پیش غذا، دسر، اقلام صبحانه، میان وعده و... با شرایط بهداشتی و در ظروف دربسته (با مشخصات لحاظ شده در لیست آنالیز) با ترالی یا ماشین حمل غذای گرمکن دار و سالم با نظر کارفرما بر عهده پیمانکار می باشد.

۴- پیمانکار متعهد می‌گردد، اموال و تجهیزات خود جهت انجام موضوع قرارداد را با نظارت واحدهای تغذیه و اموال کارفرما طی صورتجلسه ثبت نماید.

۵- پیمانکار موظف است پس از پایان هر مرحله کاری زباله های غذا را از محل آشپزخانه ها و مراکز توزیع غذا و سلف سرویس ها خارج نموده و به محل هایی 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.

۶- پیمانکار موظّف است تمهیدات لازم جهت تهیه کپسول گاز شارژ شده (تعداد براساس حجم پخت روزانه و تائید کارفرما حداقل برای سه روز تعیین می گردد) برای شرایط اضطرار قطع گاز از ابتدای شروع قرارداد را در نظر بگیرد.

۷- تعمیر و نگه داری و سرویس دوره ای (به همراه ارائه مستندات سرویس دوره ای فصلی) کلیه سردخانه ها، یخچال ها و تجهیزات موجود در انبارها، اشپزخانه، سلف در اختیار پیمانکار توسط تکنسین مجرب به عهده پیمانکار می باشد. (پیمانکار تا ۷ روز از زمان اعلام کتبی از سوی ناظر باید نسبت به تعمیر اقدام نماید، در غیر اینصورت کارفرما نسبت به تعمیر اقدام نموده و کلیه هزینه به همراه جریمه از صورت وضعیت ماهانه کسر خواهد شد)

۸- پیمانکار موظف به تهیه دستگاه تستر کیفیت روغن با کیفیت مورد تایید کارفرما در ابتدای قرارداد و تحویل آن به ناظر می باشد.

• بهداشت

۱- نظافت و گندزدایی وسایل و تجهیزات آشپزخانه، مطابق برنامه نظافتی و دستورالعمل واحد بهداشت محیط، بر عهده پیمانکار می باشد.

۲- پیمانکار موظف است کلیه صیفی جات و سبزیجات را طبق دستورالعمل های مربوطه پاکسازی و گندزدایی نموده و قبل از قرار دادن سبزیجات و میوه جات در سردخانه آن ها را شستشو و ضدعفونی نماید.

۳- پیمانکار متعهد است از قرار دادن و تلنبار کردن مواد غذایی در کف سردخانه خودداری نماید .

۴- کلیه ابزار و وسایلی که جهت پوست کندن و مخلوط کردن مواد غذایی بکار برده می شود نباید درز و شکاف داشته باشد و همچنین این وسایل به آسانی قابلیت تفکیک از هم را داشته و بعد از اتمام کار شستشو و ضدعفونی شوند.

۵- سیخ های کباب پس از انجام کار، شستشو و سمباده و اسکاچ زده و در داخل دستگاه سیخ شور جهت ضدعفونی و آبکشی قرار گیرد. سپس به طور عمودی در ظرف مخصوص درب دار نگهداری شود.

۶- پیمانکار متعهد است زنجیره گرم و سرد مواد غذایی و نحوه صحیح یخ زدایی را رعایت نماید .

۷-پیمانکار نباید روغن مصرف شده و یا سایر مواد اضافی را داخل فاضلاب بریزد و در صورت ایجاد مشکل در چربی گیر و یا سیستم تصفیه فاضلاب، پیمانکار پاسخگو می‌باشد. پیمانکار بایستی ظروف تمیز را از مسیر جداگانه وارد آشپزخانه و محل غذاخوری نموده تا تداخلی با ظروف کثیف نداشته باشد.

۸-جمع آوری ظروف از بخش ها و انتقال به آشپزخانه می بایست براساس موازین بهداشتی در زمان مقرّر و مورد نظر کارفرما صورت پذیرد.

۹-پیمانکار باید با نظارت مسئول بهداشت زباله های حاصل از انجام موضوع قرارداد را جمع آوری و در کیسه زباله مشکی به مکان مورد نظر کارفرما به صورت بهداشتی و با رعایت دستورالعمل های مربوطه منتقل و نسبت به شستشو و پاکسازی محیط و تجهیزات اقدام نماید.

۱۰- پیمانکار متعهد است محل استراحت پرسنل خود را از نظر بهداشتی کنترل نموده و همچنین برای هر کارگر وسایل نظافت و شستشوی مجزا تامین کند.

۱۱- ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه، محل پخت و توزیع غذا ممنوع می باشد.

۱۲- تردد پرسنل آشپزخانه در بیرون از محیط کار خود، با لباس فرم ممنوع می باشد.

۱۳- ظروف نگهداری ادویه جات و خشکبار بایستی از جنس استیل درب دار و مورد تایید بهداشت محیط باشد.

۱۴- پیمانکار موظف است جهت حمل بار، سیستم چرخ تمیز وکثیف را رعایت نموده به این صورت که قبل از خطوط قرمز مواد غذایی با ترالی کثیف و بعد از آن با ترالی تمیز وارد آشپزخانه گردد.

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

۱۶- استعمال دخانیات و استفاده از تلفن همراه و انواع هندزفزی، انگشتر، گردن بند، ساعت، دستبند و .... توسط متصدیان و کارکنان در حین کار و در محل های پخت و توزیع ممنوع است .

۱۷- در صورت بروز شرایط همه گیری و اپیدمی یا پاندمی پیمانکار و نیروهای وی موظف به اجرای مقررات و دستورالعمل های بهداشتی و سلامتی ابلاغی مراجع ذیصلاح می باشد.

۱۸- سطح میزهای کار باید بدون درز و ترک بوده و با استیل ضدزنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.

۱۹- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.

۲۰- تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.

۲۱- تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.

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

- **اصول ایمنی و سلامت شغلی**

۱- پیمانکار موظف است هزینه های مرتبط با ایمنی نظیر تامین وسایل حفاظت فردی، انجام طب کار جهت پرسنل تحت پوشش را محاسبه و در هزینه های پیشنهادی لحاظ نماید.

۲- در صورت عدم همکاری پیمانکار در خصوص انجام معاینات طب کار، تامین وسایل حفاظت فردی، رعایت اصول ایمنی و سلامت شغلی طبق نظر کارشناس بهداشت حرفه ای، کارفرما مجاز است مطابق قرارداد جریمه و از اولین صورت وضعیت ایشان هزینه انجام این فرایند را کسر نماید.

۳- پیمانکار موظف به اجرای مقررات مرتبط با حفظ ایمنی و تامین امکانات و منابع مورد نیاز برای انجام اقدامات کنترلی و پیشگیرانه مرتبط با ایمنی می باشد.

۴- پیمانکار می بایست نسبت به رعایت دستورالعمل های ایمنی ابلاغی اداره کار یا سایر مراجع قانونی ذیصلاح اقدام نموده و هرگونه پاسخگویی به مراجع مربوطه در زمینه ایمنی بر عهده پیمانکار می باشد.

۵- پیمانکار موظف است برابر دستورالعمل های ابلاغی نسبت به ارائه آموزش های مورد نیاز در زمینه های ایمنی از طریق مراجع ذیصلاح به پرسنل تحت پوشش خود اقدام نماید.

۶- در صورت وقوع حادثه برای هر یک از کارکنان آشپزخانه، پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به گزارش شفاهی، تکمیل فرم حادثه ناشی از کار و تائید مسئول تغذیه و ارسال آن به مسئول ایمنی و بهداشت حرفه ای بیمارستان اقدام نماید.

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

تبصره: محتویات داخل جعبه کمک های اولیه: مواد شیمیایی شامل محلول بتادین، سرم فیزیولوژی، الکل سفید ضدعفونی کننده، ژل سوختگی/ داروها شامل استامینوفن، قرص بروفن، آنتی هیستامین، پماد سوختگی، پماد گزیدگی حشرات/ سایر وسایل شامل پنبه استریل، گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف، باند یا نوار در اندازه های مختلف، پماد جنتامایسین و تتراسایکلین، ژل شوینده، باند ۳ گوش و باند نواری، چسب زخم