****

قرار داد تامین مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا درآشپزخانه

…………………….

****

سال ………..

****

این قرارداد به استناد تصویب نامه 38326/ت 27506 ه‍ مورخ 5/9/1381 هیأت وزیران و دراجرای آیین نامه مالی معاملاتی دانشگاه های علوم پزشکی به منظور واگذاری بخشی از فعالیت های پشتیبانی و خدماتی دولتی به بخش خصوصی بشرح ذیل منعقد می گردد.

|  |
| --- |
| **1) مشخصات طرف اول قرارداد (کارفرما ) : دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان کردستان**  **1-1-نام نماینده دستگاه : .......................................**  **2-1-سمت نماینده دستگاه :...................................**  **که در این قرارداد از این بعد به صورت اختصار کارفرما نامیده می شود .**  **3-1-نشانی کارفرما : استان کردستان ، شهرستان ....... خیابان ......تلفن : ........ تلفکس: ...... نشانی پست الکترونیکی........ کد پستی .........................**  **4-1-نشانی اعلامی به منزله اقامتگاه قانونی وی می‌باشد لذا مكاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی‌ فوق‌الذكر قانونی تلقی می‌شود.** |
| **2)مشخصات طرف دوم قرارداد( پیمانکار) : .................................................................................**  **1-2-شماره و تاریخ ثبت شرکت طرف قرارداد : ......................**  **2-2-نام نماینده شرکت طرف قرارداد :..........................**  **3-2-سمت نماینده شركت طرف قرارداد:......................**  **4-2-شماره و تاریخ تعیین صلاحیت شركت : شماره ........... تاریخ .................. توسط .....که در این قرارداد منبعد به صورت اختصار پیمانکار نامیده می شود .**  **5-2-نشانی پیمانکار : استان ........ شهرستان ....... خیابان ......... تلفن : ........... همراه : ........ تلفکس: ............. نشانی پست الکترونیکی : ............. کد پستی : ...........................**  **6-2-نشانی اعلامی به منزله اقامتگاه قانونی وی می‌باشد لذا مكاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی فوق‌الذكر قانونی تلقی می‌شود.** |
| **3)موضوع قرار داد:**  **عبارتست از تامین مواد اولیه ، طبخ ، توزیع و امورات مربوطه به آشپزخانه مرکز / بیمارستان ........... مطابق با حجم خدمات و تعهدات مندرج در جداول ، شرایط ، ضمائم و آنالیز های پیوست که تماماً جزء لاینفک قرار داد محسوب و مفاد آن برای طرفین لازم الاجراء می باشد.**  **1-3-نوع کار: حجمی**  **2-3-واحدکار:پرس غذا شامل (صبحانه ، ناهار، شام ، میان وعده و وعده های رژیمی شامل :رژیم گاواژ و رژیم سوپ پرپروتئین )**  **3-3-حجم کار:برابر با گواهی تعداد پرس غذا در ماه**  **4-3-کیفیت کار: با تائید ناظر یا ناظرین کارفرما**  **5-3-امکانات وتجهیزات موردنیاز:فضا و تجهیزات مربوطه توسط کارفرما تامین می گردد.**  **6-3-محل انجام خدمات موضوع قرارداد: بیمارستان .......................** |
| **4) مدت انجام قرارداد:**  **زمان انجام قرارداد به مدت: یکسال شمسی تاریخ شروع: .../.../.. تاریخ خاتمه: ..../...../..** |
| **5)مبلغ سالیانه قرارداد:**  **به طورتقریبی حدوداً برابر ......................... ( .................................... ) ریال می باشد .**  **میانگین آمار روزانه وعده های غذایی در جدول شماره 2 شرایط مناقصه بصورت حدودی و تقریبی محاسبه گردیده است ، لذا در صورت کاهش یا افزایش این آمار در طول مدت اجرای قرار داد به هر دلیل شرکت طرف قرار داد حق هیچ گونه اعتراضی را در این خصوص نخواهد داشت .**  **1-5-مبلغ هر واحد کار( پرس غذا ) : صبحانه ، ناهار، شام برابر فرم پیشنهاد قیمت شماره 1 که توسط شرکت .................. برنده مناقصه ارائه گردیده است .**  **2-5- جمع مبلغ وعده های غذايي ؛ صبحانه ، ناهار، شام بدون احتساب وعده های رژیمی (رژیم گاواژ و سوپ پرپروتئین) و میان وعده ها به مبلغ .............. (.......................... ) ریال می باشد .**  **ارزش حجم کل کار شامل کلیه هزینه های پرسنلی ، تامین مواد اولیه ، طبخ و توزیع ، تهیه مواد و لوازم مصرفی ، مواد شوینده و .... می باشد .** |
| **6) نحوه پرداخت مبلغ قرار داد :**  **پرداخت در پایان هر ماه مطابق آمار و گزارش کارکرد ماهیانه و بر اساس چک لیست نظارتی و کنترل شده روزانه ( پیوست شماره 7 ) از سوی ناظر کارفرما و در صورت وجود جرایم پس از اعمال با تائید مسئولین ذیربط و کسر کلیه کسورات قانونی براساس آيين‌نامه مالي معاملاتي دانشگاه و مفاد قرارداد فی ما بین در وجه پيمانكار صورت می گیرد .**  **تبصره 1 : هر وعده سوپ پروپروتئین معادل 50 درصد شام محاسبه و پرداخت می گردد .**  **تبصره 2 :در صورت صرف حجمی برابر 2000 کیلو کالری رژیم گاواژ در هر 24 ساعت بعنوان یک وعده شام محاسبه و پرداخت می گردد .**  **تبصره3 :ارائه هر دو مورد میان وعده بعنوان یک وعده صبحانه محاسبه می گردد.** |
| **فصل اول ) تضامین :**  **1-شرکت ............ طی یک فقره ضمانت نامه بانکی معتبر به مدت یک سال از تاریخ عقد قرارداد و قابل وصول به میزان 10% مبلغ کل قرارداد سالیانه از بانک ......... شعبه ....... کد ....... به شماره .......در مورخه ........... مبلغ ........... (.............)ریال در وجه کارفرما به نام شبکه / مرکز ....... بابت تضمین حسن انجام تعهدات تحویل و اصل ضمانتنامه را به امورمالی كارفرما تسلیم و رسید اخذ نموده است .**  **تبصره 1) پيمانكار موظف است قبل از پايان اتمام مدت قرارداد با هماهنگي كارفرما نسبت به تمديد تاريخ ضمانتنامه بانكي در اجراي بند4 قرارداد ( به مدت سه ماه ) اقدام نمايد.**  **2- شرکت طرف قرارداد معتهد است مبلغ .......................... ریال بابت اجاره بهاء محل تغذیه و آشپزخانه و امکانات مربوطه بیمارستان/ مرکز............... شهرستان ...... ماهیانه به حساب درآمدهای غیر درمانی کارفرما واریز نماید. در صورت عدم پرداخت و یا تاخیر در پرداخت مبلغ مذکور کارفرما مختار است میزان اجاره بهاء مذکور را از کارکرد همان ماه کسر و به حساب موصوف واریز نماید . در صورت تاخیر یا عدم پرداخت اجاره محل توسط پیمانکار کارفرما مختار است میزان مالااجاره تعیین شده را از کارکرد همان ماه شرکت کسر و به حساب اعلامی واریز نماید ، و شرکت طرف قرارداد حق هیچ گونه اعتراضی را در این خصوص ندارد .**  **3-پیمانکار متعهد است یک فقره چک به مبلغ ................. به شماره .............. از بانک ..... شعبه .... کد .... بابت تضمین تخلیه محل به کارفرما ارائه نماید و در پایان قرارداد در صورت تخلیه محل به پیمانکار عودت داده می شود .**  **4-آزاد نمودن ضمانتنامه حسن انجام تعهدات پیمانکار منوط به ارائه تسویه حساب کامل (بیمه، مالیات و ... ) از تامین اجتماعی، امور اقتصادی و دارایی و سایر مراجع ذیربط و .... برابر قوانین و مقررات قانونی و تائید کارفرما حداکثر تا سه ماه پس از پایان قرارداد امکان پذیر خواهد بود .**  **5-کارفرما مختار است در خاتمه قرارداد چنانچه پیمانکار در مدت سه ماه نسبت به ارائه مفاصا حساب ها اقدام ننماید تضامین وی را به نفع خود ضبط و یا به پیشنهاد پیمانکار و موافقت کارفرما نسبت به تمدید آن اقدام نمایند .** |
| **فصل دوم ) روش اصلاح قرارداد:**  **1 –كارفرما مي‌تواند متناسب با حجم كار و پس از اخذ مجوز از معاونت توسعه مديريت و منابع دانشگاه ، نسبت به تغيير ميزان كار با اعلام به پيمانكار، حجم قرارداد را تا 25% درصد كاهش و يا افزايش دهد.**  **تبصره 1-1: لازم به ذکر است افزایش حجم قرارداد تا 25% درصد کاهش و یا افزایش از اختیارات دانشگاه بوده و مشمول قیمت پیشنهادی شرکت برنده نمی باشد . لذا قیمت اعلامی شرکت طرف قرارداد (برنده مناقصه ) تا پایان قرارداد ثابت می باشد .**  **2– كارفرما مي‌تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجراي اين قرارداد و رعايت مقررات عمومي، شرايط اختصاصي را كه لازم مي‌داند به اين قرارداد الحاق نمايد.**  **3-پيمانكار موظف است در صورت درخواست کتبی كارفرما پس از اتمام قرارداد تا تعيين شركت جایگزین نسبت به انجام وظایف محوله و تعیین شده با همان مبلغ پیشنهادی و شرایط موجود درمفاد قرارداد فی ما بین اقدام نماید.** |
| **فصل سوم : تعهدات پیمانکار**  **1 –پيمانكار متعهد است برابر وعده های غذایی (صبحانه، ناهار، شام، میان وعده و وعده های رژیمی شامل سوپ پرپروتئین و رژیم گاواژ) و جداول و کلیه ضمائم و پیوست های این قرارداد نسبت به خرید مواد اولیه مرغوب به منظور تامین ، طبخ و توزیع وعده های غذای بيماران(عادی – رژیمی) و پرسنل مستقردر بیمارستان و مراکز تابعه بصورت شبانه روزي (24 ساعته) و بر اساس برنامه تنظيمي و اعلامي توسط مسئولين ذيربط و كارشناس تغذيه و تهیه افطاری و سحری (در ماه مبارک رمضان جهت بیماران و پرسنل و ...) اقدام نماید . ،**  **2- با توجه به راه اندازی سیستم الکترونیکی اطلاعات HIS در بخش های بیمارستان پیمانکار مکلف است با تائید ناظر یا ناظرین کارفرما بر اساس آمار ارسالی از طریق سیستم نسبت به توزیع غذا اقدام نماید .**  **3- هرگونه کسورات قانونی اعم از( مالیات ، بیمه ، و سایر موارد) که به این قرارداد تعلق گیرد بر عهده پیمانکار است .**  **4-پيمانكار اقرار می نماید که از محل و میزان حجم کار و امکانات موجود بازدید نموده و با علم و اطلاع نسبت به ارائه خدمات و مبلغ پیشنهادی خود مبادرت به امضاء قرارداد نموده است و هيچگونه عذري از سوي پيمانكار مبني بر عدم اطلاع در برآورد قیمت مناسب ، افزايش نرخ تورم و یا هر دلیل دیگری که در طول مدت اجرای قرار داد منجر به در خواست کاهش اجاره محل، تعدیل قیمت، فسخ و یا هر عنوان دیگری شود پذيرفته و قابل قبول نمي باشد و پيمانكار تحت هر شرايطي مي بايست به تعهدات قراردادي خود عمل نمايد.**  **5-قیمت پیشنهادی شرکت طرف قرار داد از تاریخ عقد قرارداد تا پایان قرارداد بدون تغییر بوده و افزایش نمی یابد . بدیهی است هر گونه افزایش و نوسانات قیمت مواد غذایی و نیروی کار تاثیری بر روند اجرای قرارداد و قیمت پیشنهادی تصویب شده ندارد. و پیمانکارحق هر گونه اعتراضی را در این زمینه از خود سلب می نماید .**  **6-ضمانت حسن رفتار و اخلاق كاركنان و كيفيت انجام كار آنان به عهده پيمانكار است و شركت پيمانكار درمقابل كارفرما پاسخگوست.**  **7-پيمانكار حق واگذاري موضوع قرارداد را به اشخاص ديگر كلاً يا جزئاً (اعم از حقيقي يا حقوقي) ندارد.**  **8- شرکت در قبال هر گونه کم کاری برابر مفاد قرار داد فی ما بین و برنامه اعلامی کارفرما مسئول است و باید ضمن اصلاح و جبران موارد پیش آمده مسئولیت عواقب سوء آن را تقبل نماید .**  **9-جبران خسارات و پاسخگویی قانونی در خصوص نقص مفاد قرارداد في مابين که باعث ضرر و زیان جانی و مالی برای بیماران ، همراهان وپرسنل بیمارستان شود بر عهده پیمانکار خواهد بود . همچنین کارفرما هيچ گونه مسئوليتي در خصوص مطالبات مالي افراد حقيقي و حقوقي تهيه كننده مواد اوليه شركت پيمانكار را نخواهد داشت .**  **10- پيمانكار متعهد مي‌گردد کلیه قوانین و مقررات حاکم بر قانون كار و قانون تامين اجتماعي را در خصوص پرداخت حقوق و مزایای كارگران تحت پوشش خود رعايت نموده و هرگونه پاسخگويي به شكايات و اجراي آراء مربوط به هيات‌هاي حل اختلافات كارگري و ساير تعهدات قانون كار نیروهای در اختیار خود را به عهده بگيرد.**  **11- چنانچه حادثه اي به دليل عدم وجود وسايل ايمني و يا عدم رعايت حفاظت فردي و يا هردليل ديگري براي هر يك از نيروهاي تحت پوشش شرکت طرف قرار داد پيش آيد مسئوليت آن متوجه پيمانكار بوده و كارفرما هيچ گونه مسئوليتي نخواهد داشت و چنانچه خسارتي متوجه كارفرما شود پيمانكار مسئول جبران خسارت وارده مي باشد.**  **12-پرداخت كليه حقوق و مزاياي نیروهای در اختیار شرکت از جمله حق بيمه ، هزينه غذا، اياب و ذهاب، تهیه لباس کار، کلاه، پیشبند، دمپائي، ماسك و غيره در مدت اجرای قرارداد از تعهدات پیمانکارمی باشد . همچنین تهیه وسایل ايمني، رعایت مسائل کاری و بهداشتی بر اساس استاندارد موجود براي پرسنل شركت(اعم از ماهر یا غیر ماهر) بمنظور پيشبرد مفاد قرارداد بعهده شركت مي باشد.**  **13- پیمانکار موظف است هر 6 ماه یکبار 2 دست لباس با آرم شرکت (یک دست الزاما رنگ روشن) جهت توزیع غذا در بخش ها و در داخل آشپزخانه به همراه روپوش، پیشبند، شلوار، کفش کار، کلاه، دمپایی، ماسک و غیر با نظر و تائید کارشناس تغذیه و بهداشت محیط جهت پرسنل بکارگیری شده در آشپزخانه تهیه نماید .**  **14- کلیه پرسنل آشپزخانه ، توزیع کنندگان غذا و پذیرایی از بیماران باید لباس کار مخصوص را طبق هماهنگی با بخش تغذیه در زمان کار رعایت نمایند .**  **15-ساعت كار ارائه خدمات بر اساس برنامه زمانبندی شده ای خواهد بود که از سوی کارفرما به شرکت طرف قرار داد ابلاغ و پیمانکار موظف به اجرای آن می باشد .**  **16- پیمانکار متعهد است لیست پرسنل خود اعم از متصدیان امور طبخ ، توزیع کنندگان غذا ، انبار دار و سایر کارگران و نماینده تمام الاختیارخود را با ذکر مدرک تحصیلی و تاییدیه مهارتهای شغلی، گواهینامه آموزشگاه بهداشت و اصناف و کارت بهداشت معتبر به منظور تائید به کارفرما معرفی نماید .**  **17- نیروهای بکارگیری شده در آشپزخانه بایداز حداقل مدرک تحصیلی دیپلم برخوردار باشند.**  **تبصره 1-17- نیروهایی که در حال حاضر مشغول به فعالیت در انجام امورات تغذیه و آشپزخانه هستند مشمول ماده17 نمی گردد در صورت بکارگیری نیروی جدید و جایگزین جهت انجام امورات مربوطه توسط پیمانکار ، بایستی داری مدرک تحصیلی دیپلم باشند .**  **18- پیمانکار متعهد می گردد كه در امر كنترل و نظارت بر حسن رفتار و رعايت كامل شئونات اداري و اسلامي و مقررات حاکم بر دانشگاه نيروها و كارگران شاغل خود ، دقت عمل و اعمال مديريت صحيح و مستمر نمايد . بدیهی است در صورت مشاهده و ياگزارشي مبني بر عدم رعايت موارد صدرالاشاره مسئولين ذيربط مي توانند ظرف مدت همان روز خواستار بركناري فرد مورد نظر توسط شركت طرف قرارداد گردند و دراين خصوص هيچگونه توجیهی قابل قبول نيست و کلیه مسئولیتهای حقوقی و قانونی فرد موصوف بعهده پیمانکار میباشد .**  **19- کارفرما مختار است در صورت عدم رضایت از عملکرد هر یک از کارکنان تحت پوشش شرکت طرف قرارداد تقاضای جایگزین نماید . و پیمانکار موظف است ظرف مدت 48 ساعت نسبت به بکارگیری نیروی مجرب اقدام نماید .**  **20-پيمانكار متعهد به انجام موضوع قرارداد مي باشد و كليه مسئوليت هاي حقوقي و قانوني در مورد مباحث نيروي انساني مربوط به شركت طرف قرارداد است و دانشگاه(كارفرما) هيچگونه ارتباط و تعهدي در اين زمينه ندارد .**  **21- پيمانكار موظف است برنامه كاري ماهيانه پرسنل تحت پوشش خود را با ذکر مسئولیت به كارفرما اعلام نمايد و هر گونه جابجايي نيرو با تائيد و نظركارفرما انجام شود.**  **22-پيمانكار متعهد است تمامی اموال، تجهیزات و امكاناتي كه بطور اماني از طرف كارفرما برابر صورتجلسه در اختيار شركت قرارگرفته را به نحو احسن نگهداري و حراست نموده و جز براي انجام تعهدات اين قرارداد از آن استفاده ديگري ننماید و در پايان قرارداد آنها را صحيح و سالم مسترد نمايد ، چنانچه در اثر سهل‌انگاري پيمانكار آسيبي به تجهیزات و امكانات اماني وارد آيد ، کارفرما می تواند پس از اخذ نظریه کارشناسان خود نسبت به جبران خسارات وارده از محل ضمانتنامه حسن انجام تعهدات و یا سایر مطالبات پیمانکار اقدام نماید . هزینه سرویس ، نگهداری و تعمير كليه دستگاهها ، سردخانه ها ، تجهيزات و تاسیسات امانی آشپزخانه و سلف سرويس به عهده پیمانکار است.**  **تبصره 1-22 : پیمانکار موظف است دستگاهها وتجهیزات تحویلی موضوع قرارداد(چرخ گوشت،اجاق گاز، وسایر تجهیزات ... )را روزانه بازدید و بررسی نماید و در صورت هر گونه نقص نسبت به تعمیر ویا تعویض قطعات مورد نیاز در اسرع وقت به منظور جلوگیری از هر گونه خلل در امورات آشپزخانه اقدام نماید. در غیر اینصورت کارفرما راساً نسبت به تعمیر وسایل مورد نظر اقدام و هزینه های آن را از محل پرداختی به پیمانکار و یا تضامین کسر خواهد نمود .**  **23-پيمانكار موظف است در صورت تاخیر در پرداخت صورت وضعيت ماهيانه توسط كارفرما تا 3 (سه) ماه توان مالي لازم جهت ارائه خدمات را داشته و در اين مدت نسبت به ارائه خدمات بر اساس مفاد قرارداد اقدام نمايد و حق هیچ گونه اعتراض و یا کم کاری در اجرای قرارداد را ندارد .**  **24-پيمانكار موظف است کتباً يك نفر را به عنوان نماينده آگاه ، كار آمد و تام الاختيار به صورت تمام وقت ( از زمان شروع بکار تا پایان توزیع وعدهای غذایی)را به کارفرما معرفی و قبل از استقرار، صلاحيت ایشان می بایست به تایید نماینده کارفرما برسد و چنانچه در طول قرارداد ، صلاحيت کاری یا رفتاری ایشان مورد تاييد نباشد، پيمانکار موظف است پس از درخواست کتبی کارفرما ، ظرف مدت 3 روز کاری نسبت به استقرار فرد جایگزین اقدام نماید. کلیه مسئولیتهای حقوقی و قانونی فرد موصوف بعهده پیمانکار میباشد .**  **25-پيمانكار مكلف به رعایت و اجرای آخرین دستورالعمل ها و ضوابط بخش تغذیه و سنجه های اعتبار بخشی و پاسخگویی به ارزیابان مربوطه واحد تغذیه و آشپزخانه بیمارستان بوده و همچنین پس از عقد قرارداد و قبل از شروع به كار نسبت به تشكيل پرونده پرسنلي(برگه عدم سوء پيشينه، عدم اعتياد، كارت سلامت و گواهي آموزشي دوره‌هاي بهداشتي مرتبط .....) جهت هركدام از پرسنل خود و ارائه آن به كارفرما اقدام نمايد که پس از برگزاری آزمون توجیهی بدو ورود و تایید صلاحیت آنان مجاز به شروع بکار می باشند. لازم بذکر است کلیه هزینه های مربوط به انجام امورات مذکور بعهده پیمانکار می باشد.**  **26-پيمانكار متعهد مي‌گردد نيروي انساني واجد شرايط، امكانات و تجهيزات را به ميزان كافي جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به كار گيرد. همچنین تهیه انواع وسایل نظافتی، مواد شوینده، ضد عفونی کننده و گندزدا ، کیسه زباله و دستمال کاغذی جهت استفاده در سلف آشپزخانه و سرویس های بهداشتی و.... به عهده پیمانکار می باشد.**  **27- پیمانکار موظف است در اجرای دستورالعمل های معاونت غذا و دارو وزارت متبوع از تولیدات و محصولات داخلی با کیفیت و دارای پروانه های بهداشتی استفاده نماید .**  **28 –جبران و پرداخت خسارات وارده احتمالي اعم از آتش سوزی، انفجار و ....به تاسيسات، لوازم يا ساختمان‌هاي كارفرما يا ساير اشخاص حقيقي و حقوقي كه براثر قصور و یا سهل‌انگاري كارگران پيمانكار صورت پذير جزء تعهدات پيمانكار بوده و شرکت طرف قرار داد ميبايستي ميزان خسارت وارده را طبق نظريه كارشناس معتمد كارفرما پرداخت نمايد.**  **29-پيمانكار باید كليه نيروهاي موضوع قرارداد را به منظور جبران خسارت جاني احتمالي تحت پوشش بيمه مسووليت مدني قرارداده و كليه هزينه هاي مربوط به اخذ بيمه نامه‌هاي مذكور بر عهده پيمانكار خواهد بود . تاكيد مي ‌نمايد كارفرما در خصوص جبران خسارت اشاره شده از قبيل جاني و .... هيچگونه تعهدي ندارد.**  **30-چنانچه كارفرما بنا به ضرورت مبادرت به جابجائي محل موضوع اجرای قرارداد بنماید، پيمانكار متعهد است بدون هيچگونه شرطي، نسبت به جابجائي نيروها و استقرار آنها در محل جديد اقدام و ارائه خدمات نمايد.**  **31-پيمانكار متعهد است به كاركنان خود اعلام نمايد بدون اخذ مجوز از نماينده كارفرما ، حق انتقال هيچگونه وسايلي از اماكن موضوع قرارداد به خارج نداشته و درصورت مشاهده، كارفرما مجاز به برخورد با پيمانكار طبق نظریه کارشناسی مرتبط خود و اعمال جريمه براساس خسارت وارده خواهد بود.**  **32- ورود مواد اولیه غذایی به انبارها و سردخانه ها بایستی در ساعات اداری و با حضور و تائید کارشناس تغذیه و یا کارشناس بهداشت محیط ناظرین کارفرما صورت گیرد .**  **33-هزينه آب و برق و گاز مصرفي آشپزخانه در صورت تفكيك شدن كنتور واحد آشپزخانه بر عهده پيمانكار مي باشد.**  **34-پیمانکار حق فسخ قرارداد را بطور یکجانبه ندارد .**  **35-شرکت طرف قرار داد متعهد است به صورت ماهیانه فایل تنظیم شده جهت ارائه به سازمان بیمه تامین اجتماعی را پس از تائید امور مالی کارفرما همزمان در سایت اداره کل منابع انسانی به آدرس http://hrcompany.behdasht.gov.ir بارگذاری نموده و اطلاعات تکمیلی مورد نیاز را وارد نماید.** |
| **فصل چهارم ) تعهدات کار فرما :** |
| **1- چنانچه هر گونه تغييراتي در قوانين و مقررات ، مصوبات و يا ساير دستورالعمل هاي لازم الاجرا در طول برگزاری مناقصه، اعلام برنده و عقد قرارداد و ... ابلاغ گردد، کارفرما بدون پرداخت هیچگونه وجهی بابت خسارت مختار است در صورت صلاحديد نسبت به اعمال تغييرات (افزايش يا كاهش و يا تعديل و فسخ قرارداد به صورت يكجانبه) برابر قوانین و مقررات جاری و بر مبنای صرفه و صلاح دانشگاه اقدام قانونی لازم را مبذول و شرکت داوطلب و طرف قرارداد حق هیچگونه اعتراضی در این زمینه را ندارد .**  **2- در صورتی که قرارداد موصوف مشمول مالیات بر ارزش افزده گردد در هر زمانی که گواهی نامه ثبت نام مالیات بر ارزش افزوده توسط پیمانکار ارائه گردد کارفرما متعهد به پرداخت مالیات بر ارزش افزوده زمان قرار داد منعقده می باشد .**  **3-در صورت اثبات جعلی بودن اسناد و مدارک ارسال شده توسط شرکت ، قبل و یا بعد از انعقاد قرار داد دانشگاه مختار است بصورت یکطرفه سپرده شرکت در مناقصه را ضبط و یا بعد از انعقاد قرار داد می تواند قرار داد را لغو و ضمانتنامه حسن انجام تعهدات شرکت را ضبط نماید و شرکت حق هر گونه طرح دعوی و اعتراضی را در این زمینه از خود سلب می نماید .** |
| **فصل پنجم ) نظارت :**   1. **كارفرما ناظرین خود بر امور قرارداد ترجيحا كارشناس تغذيه و کارشناس بهداشت محیط (هر کدام در حیطه وظایف خود ) را به عنوان نماينده خود جهت نظارت مستمر بر مراحل مختلف فرایند های خدمات مورد نظر روزانه از جمله ورود ،تهیه ، طبخ و توزیع و سایر امور مرتبط بر روند اجراي قرارداد معرفي مي‌نمايد.** 2. **تعیین انواع وعده های غذایی (صبحانه، ناهار، شام ، میان وعده ،رژیم گاواژ و سوپ پرپروتئین ) جهت بیماران (عادی –رژیمی ) و پرسنل و ... مطابق برنامه غذایی می باشد. جابجایی منوی غذایی با نظر کارشناس تغذیه و به تائید مدیر واحد صورت می گیرد .** 3. **پرداختی به پیمانکار منوط به تائید صورت وضعیت ماهیانه توسط ناظر یا ناظرین کارفرما و بر اساس چک لیست های تنظیمی و کنترل شده روزانه می باشد.** 4. **نظارت بر اجرای تعهدات قانونی شرکت طرف قرارداد و کارگران تحت پوشش پیمانکار با ناظر یا ناظرین کارفرما می باشد .** 5. **کارشناسان بهداشت محیط، تغذیه و نماینده کارفرما مجاز به بازدید از محل طبخ غذا جهت نظارت بر کیفیت مواد و نحوه طبخ و توزیع غذا می باشد.** 6. **در صورت عدم کیفیت غذای توزیعی در یک وعده غذایی پس از اعمال جرائم مطابق با چک لیست نظارتی پیوست توسط کارفرما، پیمانکار موظف به تهیه غذا با کیفیت مطلوب از خارج مرکز با تشخیص کارشناس تغذیه و تائید ریاست بیمارستان می باشد بدیهی است پرداخت های مربوطه بعهده شرکت می باشد .** 7. **ارائه خدمات توسط پیمانکار باید با رعایت کامل اصول بهداشتی و تحت نظر کارشناس تغذیه و نظارت مستمر کارشناس بهداشت محیط و سایر مسئولین ذیربط بیمارستان صورت می گیر د. ( جدول شماره 8)** |
| **فصل ششم ) جرائم :**  **1-در صورتی که در یک وعده غذای توزیعی ، تخلفی از لحاظ کیفیت یا کمیت و ... صورت گیرد ضمن کسر نمره مکتسبه بر اساس چک لیست نظارتی (پیوست شماره 7) مربوط به همان وعده ، با توجه به نوع کیفیت و کمیت دو برابر کسور انجام شده از پیمانکار کسر و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد .**  **2-چنانچه در طول مدت اجرای قرار داد ، پیمانکار برابر چک لیست نظارتی به تعهدات خود عمل ننماید، کار فرما می تواند است علاوه بر جرایم مندرج چک لیست نظارتی ، نسبت به اعمال جرایم از مبلغ کارکرد ماهیانه به شرح ذیل اقدام نماید.**  **الف : در مرحله اول : پس از سه بار امتیاز کمتر از 60 ، 3 درصد از حق الزحمه پیمانکار در همان ماه کسر**  **ب : در مرحله دوم : پس از پنج بار امتیاز کمتر از 60 ، 5 درصد از حق الزحمه پیمانکار در همان ماه کسر**  **ج: در مرحله سوم : پس از ده بار امتیاز کمتر از 60 ، 10 درصد از حق الزحمه پیمانکار در همان ماه کسر**  **3- بدیهی است پس از مرحله سوم کارفرما مجاز و مختار به فسخ قرارداد و ضبط ضمانتنامه حسن انجام تعهدات شرکت می باشد . لازم به ذکر است فسخ قرارداد و ضبط ضمانت نامه حسن انجام تعهدات شرکت با پیشنهاد واحد مربوطه و در صورت موافقت معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه امکان پذیر خواهد بود.** |
| **فصل هفتم ) شرایط عمومی قرارداد:**  **1-مدير عامل و اعضاء هيئت مديره شركت داوطلب ، نبايستي طبق لایحه قانون راجع به " منع مداخله وزراء ونمایندگان مجلس وکارمندان دولت درمعاملات دولتی وکشوری مصوب 22/10/1337 مشمول قانون منع مداخله كاركنان دولت در معاملات دولتي بوده و متعهد می گردد تا پایان قرارداد و تسویه حساب نهایی به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در موضوع قرارداد سهیم و ذینفع ننماید و در صورت اثبات ،دانشگاه مجاز به اقدام قانوني از جمله فسخ قرارداد وضبط ضمانتنامه حسن انجام تعهدات به نفع خود خواهد بود .**  **2- کارگرانی که برای اجرای تعهدات پیمانکار در مدت قرارداد بکارگرفته می شوند مستخدمین پیمانکار بوده و هيچگونه رابطه استخدامي و كارگري با دانشگاه را ندارند و از اين لحاظ مشمول هيچكدام از نيروهاي شاغل دانشگاه از جمله(استخدام رسمي ، پيماني ، قانون كار و ...) نخواهند بود و در صورت بروز اختلاف في مابين شركت طرف قرارداد و افراد بكار گمارده شده، كارفرما بعنوان يك مقام بي طرف عمل خواهد نمود . بدیهی است چنانچه پیمانکار یا نیروهای در اختیار وی در هریک از مراجع اداری یا قضایی ودیگر سازمان ها ذیربط شکوائیه و ادعایی در این خصوص بر علیه دانشگاه طرح نمایند ، کلیه مسئولیت های حقوقی و قانونی موضوع بعهده پیمانکار طرف قرارداد دانشگاه خواهد بود .**  **3-مواردي كه در اين قرارداد پيش بيني نگرديده است ، تابع آئين نامه مالي ومعاملاتي دانشگاه و ساير قوانين و مقررات مربوط مي باشد.**  **4- کلیه جداول ،فرمها و ضمائم پیوستی این شرایط و قرارداد جزءلاینفک قرارداد می باشد .**  **5-چنانچه نیازی به ثبت قرارداد در دفتر خانه اسناد رسمی باشد کلیه هزینه های مربوطه به عهده شركت طرف قرارداد می باشد .**  **فصل هشتم ) شرایط اختصاصی:**  **1-پيمانكار متعهد است در هر شیفت کاری مرکز/بیمارستان … نفرآشپز و … نفر کمک آشپز ماهرکه دارای گواهینامه آشپزی از سازمان آموزش فنی و حرفه ای و سایر سازمانهای ذیربط باشند ،… نفر قصاب، … نفر مقسم وآبدارچي، … نفر ظرفشوي و نظافتچی و … نفر جهت پذیرائی در سلف سرویس و …. نفر انبار دار كه داراي كارت تندرستي هستند را بکارگیری نمايد . کارگرانی که وظیفه نظافت را بر عهده دارند به هیچ عنوان در طبخ و توزیع غذا نبایستی بکارگیری شوند .**  **2-پیمانکارموظف است برابر دستور العمل های لازم الاجرا و ضوابط بخش تغذیه بیمارستانها در خصوص سرو وعده های غذایی(صبحانه ، ناهار، شام ، محلول های گاواژ و ....) و مواد آشامیدنی از ظروف یک بار مصرف تجزیه پذیر گیاهی(برپایه نشاسته ذرت)که دارای مجوز از مراجع قانونی ذیربط میباشد با نظر و تائید کارفرما استفاده نماید.**  **1-2- پیمانکارموظف است درصورت نیاز و اعلام کتبی کارفرما از ظروف یک بار مصرف آلومینیومی جهت سرو غذا برای بخش هایی با شرایط خاص به جای ظروف گیاهی استفاده نماید .**  **2-2-در صورت ایجاد شرایط لازم و فضای فیزیکی مناسب توسط کارفرما، پیمانکارموظف است برابر دستور العمل های لازم الاجرای طرح هتلینگ بیمارستان از ظروف چینی با آرم بیمارستان جهت سرو غذا و مواد آشامیدنی استفاده نماید ، و در پایان قرارداد تعداد ظروف تحویلی را عیناً تحویل کارفرما نماید.**  **3-چنانچه هر گونه تغييراتي در قوانين و مقررات ، مصوبات و يا ساير دستورالعمل هاي لازم الاجرا طرح هتلینگ بیمارستان در جهت حسن اجراي اين قرارداد در طول مدت زمان برگزاری و انجام مراحل مناقصه و بعد از آن و اعلام برنده مناقصه و عقد قرارداد و ...در خصوص تعيين نوع ظروف جهت سرو غذا اعلام گردد، دانشگاه(کارفرما) مختار است در صورت صلاحديد نسبت به اعمال تغييرات و الحاق مواد جدید به این شرایط اقدام نمايد، و پيمانكار متعهد به انجام امورات مذكور بوده وحق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.**  **4-پیمانکار موظف است غذا روزانه را با نظارت كارشناس تغذيه و برابر برنامه تنظيمي و منوی غذائي بيمارستان که شامل سه وعده غذا جهت بیماران معمولی و رژیمی (دیابتی، اي سي يو ،آنکولوژی، دیالیز، سوختگی، مادران باردار، بخش كودكان و ... ) بیماران آی سی یو(طبق پروتکل بیمارستانی) و سایر بخش های بیمارستان، و ميان وعده جهت بیماران گروههاي آسيب پذير شامل: سالمندان، مادران باردار، ديابتي، اي سي يو، انكولوژي ، هموفيلي و كودكان و ساير مراكز مرتبط با بيمارستان را با کیفیت و کمیت و طبق برنامه هفتگی و در ساعات مقرر اعلامی کارفرما تهیه و توزیع نماید .**  **1-4-توزیع غذا می بایست بر اساس آمار بیماران ، پرسنل و دانشجویان که به تائید کارشناس تغذیه یا مدیریت مرکز خواهد رسید صورت گیرد .**  **2-4- پیمانکار موظف است نسبت به توزیع صبحانه در ظروف يكبار مصرف بسته بندي شده براي پرسنل، بيماران و دانشجويان اقدام نماید .**  **3-4- پیمانکار موظف است به همراه توزیع وعده غذایی در بالین بیماران یک عدد لیوان گیاهی ، چای كيسه اي مرغوب و دو حبه قند بسته بندي شده توزیع نماید.**  **5- پیمانکار موظف است به همراه توزیع وعده های غذایی جهت پرسنل به عنوان جیره خشک قند به میزان 10 گرم و چای خشک به میزان 1 گرم برای هر وعده تحویل نماید .**  **6-پيمانكار موظف است با رعايت اصول بهداشتي نسبت تحویل و توزيع غذا در سلف سرويس و بخش هاي درماني و واحد های زیر مجموعه بیمارستان (پانسیون ها و ...) با نظر كارشناس تغذيه با دما و با کیفیت مناسب اقدام نمايد.**  **7-خريد مواد خام غذائي ، حمل و نگهداري، طبخ وتوزيع ، جمع آوري و شستشوي سرو غذا ، نظافت آشپز خانه ، سلف ، آبدارخانه وجمع آوری پس مانده غذا در داخل بخشها و مواد زائد و انتقال به محل تعیین شده، تخلیه روزانه چاله چربی گیر و ... بعهده پیمانکار (شرکت طرف قرارداد) مي باشد .**  **8- پیمانکار موظف است طبق برنامه ارائه شده از طرف بهداشت محیط و تغذیه بیمارستان برنامه شستشو و نظافت ، ضد عفونی آشپزخانه و وسایل مورداستفاده، سالن های غذاخوری ، ظرف شویی ها ، روشویی ها(سرویس های بهداشتی ) و ... را رعایت و نیز مواد شوینده مورد نیاز امور فوق را تامین نماید.**  **9- شرکت ملزم است زباله ها و مانده غذاها را از محل آشپزخانه ، سلف و بخشها جمع آوری و پس از زدن برچسب( با ذکر نام واحد و ساعت) طبق برنامه مرکز به سایت جمع آوری پسماند انتقال دهد.**  **10-شرکت ملزم است که مواد غذایی فاسد شدنی(گوشت،مرغ،لبنیات...) را با وسایل نقلیه دارای مجور بهداشتی و در ساعات اداری به واحد تغذیه انتقال دهد.**  **11-ساعت ورود مواد اولیه (مواد خام غذایی ) به محل آشپزخانه بیمارستان از ساعت 30/7 الی 14 بعد ازظهربا هماهنگی ناظر وتائید کارشناس تغذیه کارفرما می باشد . در غیر اینصورت از ورود هر گونه مواد خام غذایی به بیمارستان جلوگیری خواهد شد. (پیمانکار حق ورود و خروج هیچ گونه مواد خام غذایی را با وسیله نقلیه شخصی ، بدون هماهنگی و در ساعات غیر اداری را ندارد.)**  **12- پیمانکار موظف به تهیه مواد خام اولیه به میزان لازم با هماهنگی کارشناس تغذیه بیمارستان به عنوان دپو(حداقل جهت یک هفته ) با در نظر گرفتن زمان انقضاء در سرد خانه ها و انبارهای بیمارستان می باشد.**  **13-تمامی فرآیند های جاری واحد تغذیه: خرید مواد اولیه(گوشت،حبوبات، لبنیات و..)، انبارداری،آماده سازی،پخت و توزیع و.. باید مطابق با ضوابط ابلاغی بخش تغذیه سال 96، وزارت متبوع می باشد و پیمانکار هرگونه اعتراضی را در این زمینه از خود سلب می نماید.**  **14- شرکت طرف قرارداد حق نگهداری مواد غذایی خام خارج از مواد اولیه مورد نیاز تعیین شده بیمارستان را ندارد و در صورت مشاهده هر نوع مواد غذایی اولیه، به منزله استفاده از آن در برنامه غذایی تلقی گردیده و مشمول برخورد قانونی می گردد .**  **15-پیمانکار حق استفاده از غذای پخته شده در روزهای قبل در وعده های دیگر غذایی را ندارد .**  **16-وعده های غذایی رژیمی که با غذاهای معمولی همان روز از نظر نوع غذا، مشابه و یک نوع باشد به عنوان غذای رژیمی محاسبه نخواهد شد و برای آن همان قیمت غذای معمولی محاسبه و منظورمی شود.**  **18- در مورد وعده صبحانه، رژیمی همان قیمت وعده صبحانه معمولی محاسبه می باشد.**  **23-در صورت برگزاری مراسم ،کارگاههای آموزشی، جشنواره و ... پیمانکار متعهد است با اطلاع قبلی طبق برنامه غذایی همان روز نسبت به تهیه و سرو غذا برابر قیمت پیشنهادی شرکت اقدام نماید .**  **24- پیمانکار موظف است با تشخیص ناظر و کارشناس تغذیه کارفرما جهت بيماران خاص طبق دستور پزشک معالج و لیست اعلامی کارفرما سوپ پرپروتئین و رژیم گاواژ (طبق مندرجات جدول شماره 4 و 5 )تهیه و توزیع نماید.**  **25-توزیع غذا کلاً با پیمانکار است و پیمانکار موظف است با استقرار تعداد کارکنان کافی بر اساس شرایط اعلام شده در فصل هشتم (ماده 1 ) این قرار داد غذا را طبق برنامه توزیع نماید .**  **26-درماه مبارک رمضان دادن افطاری به کارکنان به جای یک وعده صبحانه محسوب می گردد . پیمانکارمتعهد است طبق نظر کارشناس تغذیه سه عدد خرمای مرغوب بسته بندی شده، دو عدد بامیه و یک عدد زولبیا و یک لیوان شیر حداقل 200 سی سی را به صورت بهداشتی بر اساس برنامه اعلامی کارفرما توزیع نماید ، در کنار موارد دیگر اعلام شده در برنامه کارفرما برای وعده افطار در آن مدت توزیع نماید .**  **27-قیمت سوپ معمولي، ماست کم چرب پاستوریزه ، چای، قند و نان و میوه فصل و غیره توزیع شده به همراه وعده های غذائی صبحانه ،ناهار و شام(برابر منوی غذایی پیوست ) محاسبه و هيچگونه مبلغ جداگانه بابت آن پرداخت نمی شود و پيمانكار حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.**  **28- پیمانکارتعهد می گردد در سلف سرویس بر اساس برنامه اعلامی کارفرما فقط جهت پذیرایی دانشجویان با اعلام تعداد نفرات ازسوی واحدآموزش درشرایط بهداشتی با لیوانهای یکبارمصرف تجزيه پذير گياهي ، یک عدد چای کیسه ای مرغوب و دو حبه قند بسته بندی شده ( 10 گرم ) جهت پذیرایی توزیع نماید .قیمت هریک لیوان چای 3000 (سه هزار) ریال خواهد بود.**  **29- پیمانکار متعهد است در خصوص تهیه مواد مصرفی جهت پخت غذا با تائید و نظر کارشناسان ناظر و مسئولین مرکز موارد ذیل را رعایت نموده و حق هرگونه اعتراض را در این زمینه از خود سلب می نماید**  **1-29- برنج : باید مرغوب به تائید ناظر یا کارشناس ناظر بیمارستان برسد.**  **2-29- روغن: بايستي مایع و استاندارد باشد، و برای مواد غذایی سرخ کردنی از نوع روغن مخصوص سرخ کردنی وجهت پخت و پز از روغن مخصوص پخت و پز استفاده شود .**  **3-29- نان: به ازاء هرپرس غذا در ناهار و شام یک قرص نان به صورت بسته بندی و یک نفره در کیسه فریزر بايد توزيع گردد كه اين مقداردرمورد خوراک ها و صبحانه دو 2 عدد مي باشد.**  **4-29- گوشت: گوشت قرمز گرم می بایست از کشتارگاههاي صنعتي که دارای مجوز سازمان دامپزشکی می باشند تهیه و کیفیت و بهداشت آن مورد تائید کارشناس تغذیه یا بهداشت محیط بیمارستان قرار گرفته و الزاماً در ساعات اداری به صورت بهداشتی که وسیله حمل آن مورد تأیید کارشناس بهداشت محیط مرکز باشد وارد سرد خانه بیمارستان شود.**  **5-29- در شرایط خاص و اضطراری ( عدم وجود گوشت گرم در بازار، وجود بیماریهای دام و طیور، بلایای طبیعی و ....) و در صورت صلاحدید و تائید مدیریت بیمارستان و ناظرین کارفرما استفاده از گوشت منجمد دارای شرایط بهداشتی و کیفی مناسب به صورت موقت بلامانع است .**  **6-29- تهیه گوشت تازه و گرم به گوشت منجمد ارحجیت دارد .**  **7-29- حمل و نقل گوشت (لاشه ها) از محل گشتارگاه تا محل آشپزخانه باید حتما با وسیله مخصوص حمل گوشت و مجهز به سردخانه صورت گیرد.**  **8-29- گوشت چرخ کرده :بایستی در محل آشپزخانه بیمارستان و به صورت بهداشتی از گوشت گرم و با نظر و تائید کارشناس تغذیه تهیه گردد.**  **9-29- مرغ: می بایست از کشتارگاههاي صنعتي که دارای مجوز سازمان دامپزشکی می باشند تهیه و کیفیت و بهداشت آن مورد تائید کارشناس تغذیه یا بهداشت محیط بیمارستان قرار گرفته و الزاماً در ساعات اداری به صورت بهداشتی وارد سرد خانه بیمارستان شود.**  **10-29- تخم مرغ:تخم مرغ بایدتازه دارای تاریخ تولید و انقضاء واضح و خوانا در بسته بندی مناسب باشد .**  **11-29- رب گوجه فرنگي :رب گوجه فرنگي باید به صورت قوطي ياحلب ، استاندارد و داراي پروانه ساخت و تاریخ تولید و انقضاء باشد . (پیمانکار حق تهیه رب گوجه فرنگی در محل کار را ندارد)**  **12-29 - ماست: باید به صورت بهداشتی و بسته بندي شده توزیع گردد. (از ماست یک نفره ویژه رستوران ها و کم چرب استفاده شود.)**  **14-29- كليه سبزيجات وميوه جات مصرفي: بايد با مواد ضد عفوني كننده، مطابق دستورالعملهای بهداشت محیط ضد عفوني گردد (درصورت تهیه سبزیجات در خارج از مرکز باید به صورت بسته بندی با مشخصات تاریخ تولید، انقضا و ... باشد و مرکز تهیه آن به تأیید کارشناس مرکز رسانیده شود).**  **15-29-حبوبات: بسته بندي شده داراي مشخصات لازم بهداشتي با كيفيت مناسب و از نوع مرغوب و مورد تائيد ناظركارفرما(كارشناس تغذيه و رئيس مركز)استفاده شود.**  **16-29- ادويه جات : بسته بندي شده و داراي مشخصات لازم بهداشتي از جمله: پروانه ساخت،تاريخ توليد و انقضا و مورد تائيد ناظر كارفرما(كارشناس تغذيه و رئيس مركز) استفاده شود. (پیمانکار نمی تواند از ادویه جات فله ای و فاقد مشخصات استفاده نماید.)**  **17-29- رژیم مایعات : شامل رژیم گاواژ و رژیم سوپ پرپروتئین طبق دستور پزشک معالج و با نظارت کارشناس تغذیه در شرایط بهداشتی جهت بيماران نیازمند برابر جدول آنالیز شماره 4و 5 تهیه می گردد.**  **18-29- میان وعده ها: برابر با تشخیص کارشناس ناظر کارفرما برابر با جدول آنالیز شماره 6تهیه می گردد.**  **30- انواع وعده های غذایی (صبحانه، ناهار، شام، میاون وعده ها و وعده های رژیمی ) برابر با جداول پیوستی و آنالیز وعده ها با نظر و تشخیص ناظر کارفرما تعیین می گردد .**  **31-پیمانکار حق استفاده از محیط و امکانات آشپزخانه بیمارستان به عنوان اسکان یا جهت تهیه غذای سایر مجالس به صورت شخصی و غیره را ندارد .**  **32-هر گونه تغییرات در منوی غذایی ممنوع میباشد در شرایط خاص جابجایی منوی غذایی با تائید ناظر یا کارشناس تغذیه و مدیریت مرکز امکان پذیر می باشد.**  **فصل نهم : مرجع حل اختلاف**  1- **در صورتی که اختلافی بین طرفین که مربوط به اجرای عملیات موضوع این قرارداد و یا تفسیر هریک از مواد و شرایط آن باشد پیش آید طرفین قرارداد کوشش خواهند نمود که کلیه اختلافات احتمالی ناشی از تفسیر یا اجرای این قرارداد را از طریق مذاکره حل و فصل نمایند . در صورت بروز هر گونه اختلاف فی مابین طریفین ، ابتدا موضوع از طریق مذاکره حل و فصل می گردد و در صورت مرتفع نشدن موضوع، حل اختلاف بر عهده کمیته حل اختلاف دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کردستان موضوع کمیسیون ماده 94 آئین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه بوده و رای مرجع مزبور برای طرفین لازم الاجرا خواهد بود .رای مذکور از طریق کمیته به نشانی طرفین که در این قرارداد درج گردیده است به پیوست نامه اداری ابلاغ خواهد شد .**  **2- اگر طرف قرارداد از مراجعه به اداره حقوقی وکمیسیون معاملات خود داری کند دانشگاه حق خواهد داشت برای احقاق حقوق خود مستقیماً به مراجع قضایی ذیصلاح رجوع کند**  **فصل دهم : نشانی طرفین قرارداد**  **1-نشانی کارفرما و پیمانکار به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشد لذا کلیه مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق اتوماسیون اداری انجام و نشانی های فوق قانونی تلقی می گردد و در صورت تغییر آدرس طرفین موظفند ظرف مدت 48 ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند . در غیر اینصورت کلیه نامه های ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی باشد.**  **فصل یازدهم : امضاء طرفین قرارداد**  **1-اعضاء هيأت مديره شركت حق امضاء اين قرارداد را به خانم / آقای ......... بعنوان مديرعامل شركت .......... تفويض نموده و حق هر گونه ادعاي و اعتراضي را در خصوص امضاء و عقد قرارداد موصوف را از شركت سلب مي نمايند.**  **2-این قرارداد مشتمل بر 11 فصل و .... صفحه و 6 نسخه شامل جداول و کلیه ضمائم پیوست آن که جزء لاینفک قرار داد موصوف می باشد و هركدام حكم واحد را دارند تنظيم که پس ازامضاء طرفین لازم الاجرا مي باشد.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **…………………**    **مهر و امضاء** | **دکتر ......**  **………………. ….**  **مهر و امضاء** |
| **مسئول امور مالی**  **…………………..**  **مهر و امضاء** | **پیمانکار (شرکت طرف قرارداد) :**  **مدیر عامل شرکت ....**  **مهر و امضاء** |
| **واحدقرار دادهای ………………** | |

ضمائم قرارداد

فهرست جداول وعده های غذایی

|  |
| --- |
| جدول شماره 1:  برنامه غذایی بیماران و کارکنان |
| جدول شماره 2 :  برنامه غذایی بیماران رژیمی |
| جدول شماره 3 :  آنالیز وعده های غذایی (صبحانه، ناهار و شام ) |
| جدول شماره 4 :  آنالیز رژیم گاواژ |
| جدول شماره 5 :  آنالیز رژیم سوپ پرپروتئین |
| جدول شماره 6 :  آنالیز میان وعده ها (گروههای آسیب پذیر و رژیمی) |
| فرم شماره 7 :  چک لیست نظارت بر قرارداد |
| فرم شماره 8:  دستورالعمل بهداشت محیط |

جدول شماره 1

برنامه غذایی بیماران و کارکنان

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| مشترک بیماران عادی و كاركنان | | | |
| ایام هفته | صبحانه | نهار | شام |
| شنبه | **تخم مرغ+کره+ یک لیوان شیر200 سی سی +نان+چای** | **چلو خورشت قورمه سبزي +ماست یا سوپ+ نان+چای** | **عدس پلو +ماست یا سوپ + نان+چای** |
| یکشنبه | **پنیر+3عدد خرما+ یک لیوان شیر200 سی سی + نان+چای** | **چلو کباب کوبیده + ماست یا سوپ + نان+چای** | **زرشک پلوبا مرغ + ماست یا سوپ +نان+چای** |
| دوشنبه | **کره + یک عدد عسل + یک لیوان شیر200 سی سی +نان+چای** | **چلوخورشت سیب زمینی+ماست یا سوپ + نان+چای** | **چلو جوجه کباب + ماست یا سوپ +نان+چای** |
| سه شنبه | **پنیر+یک عدد گوجه+ یک لیوان شیر 200 سی سی + نان+چای** | **چلو خورشت لوبیا سبز + ماست یا سوپ+لیمو+نان+ چای** | **خوراک مرغ و قارچ +ماست یا سوپ + نان+چای** |
| چهارشنبه | **سیب زمینی+کره + یک لیوان شیر 200 سی سی +نان+چای** | **چلو خورشت بادمجان+ ماست یا سوپ +نان+چای** | **استانبولی پلو با قیمه+ ماست یا سوپ + نان+چای** |
| پنج شنبه | **حلوا شکری+کره+ یک لیوان شیر 200 سی سی +نان+چای** | **چلو خورشت آلو +ماست یا سوپ + نان+چای** | **خوراک جوجه کباب +لیمو+ ماست یا سوپ +نان+چای** |
| جمعه | **تخم مرغ+کره+ یک لیوان شیر 200 سی سی +نان+چای** | **چلو خورشت کرفس با گوشت قرمز+ ماست یا سوپ +نان+چای** | **زرشک پلو با مرغ ماست یا سوپ +نان+چای** |

1. **همرا ه با تمام وعده های صبحانه دو قرص نان الزامی است .**
2. **وعده های صبحانه در ظروف یکبار مصرف بسته بندی شده برای پرسنل ، بیماران و دانشجویان با نظر و تشخیص کارشناس تغذیه توزیع گردد .**
3. **همرا ه انواع وعده های غذایی ناهار و شام بیماران معمولی و پرسنل یک قرص نان توزیع می گردد .**
4. **در هر وعده نهار و شام توزیع یک لیوان چای cc100 همراه با دو حبه قند 10 گرم به صورت بسته بندی شده الزامی می باشد .**
5. **.در هر وعده صبحانه توزیع چای با یک عدد لیوان یکبارمصرف تجزيه پذير گياهي و دو حبه قند بسته بندی شده (10 گرم) الزامی می باشد .**
6. **تعیین نوع وعده های غذایی نهار و شام برای بیماران (رژیمی و عادی ) ،پرسنل و ... برابر منوی غذایی توسط کارفرما انجام می گیرد .**
7. **در تمامی وعده های غذایی می توان گوشت قرمز را با ضریب 2/2 برابر ، با گوشت سینه مرغ بدون استخوان جایگزین کرد .**

جدول شماره 2

برنامه غذایی بیماران رژیمی

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| برنامه غذایی بیماران رژیمی | | | |
| ایام هفته | صبحانه | نهار | شام |
| شنبه | **تخم مرغ+گوجه+یک لیوان 200ccشیر گرم+نان+چای** | **چلو خورشت قورمه سبزي با مرغ +ماست+ نان+چای** | **عدس پلو +ماست + نان+چای+یک واحد میوه** |
| یکشنبه | **پنیر+3عدد خرما+یک لیوان 200ccشیر گرم + نان+چای** | **چلو کباب کوبیده + ماست+ نان+چای** | **زرشک پلو با مرغ + سوپ +نان+چای** |
| دوشنبه | **پنیر+یک عدد خیار یا گوجه+یک لیوان 200ccشیر گرم + نان+چای** | **چلوخورشت سیب زمینی با مرغ +ماست + نان+چای+یک واحد میوه** | **چلو جوجه کباب + سوپ +نان+چای** |
| سه شنبه | **تخم مرغ+گوجه+ یک لیوان 200ccشیر گرم +نان+چای** | **چلو خورشت لوبیا سبز + ماست یا سوپ+لیمو+نان+ چای** | **خوراک مرغ و قارچ +ماست+ نان+چای** |
| چهارشنبه | **پنیر+یک عدد خیار یا گوجه +یک لیوان 200ccشیر گرم +نان+چای** | **چلو خورشت کدو با مرغ+ ماست +نان+چای** | **استانبولی پلو با قیمه+ ماست + نان+چای+یک واحد میوه** |
| پنج شنبه | **پنیر+کشمش+یک لیوان 200ccشیر گرم + نان+چای** | **چلو خورشت آلو با مرغ+ماست + نان+چای** | **خوراک جوجه کباب +لیمو+ سوپ +نان+چای** |
| جمعه | **تخم مرغ+کره +یک لیوان 200ccشیر گرم +نان+چای** | **چلو خورشت کرفس با مرغ+ ماست +نان+چای** | **زرشک پلو با مرغ + سوپ +نان+چای** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جدول شماره سه**  **آنالیز انواع وعده های صبحانه ، ناهار و شام بیماران (رژیمی و معمولی ) و پرسنل** | | | | | | | | | |
| چلو خورشت لوبیا سبز | | | | | | | | | |
| ردیف | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات |
| **1** | | **برنج پخته** | | | | | **300** | |  |
| **2** | | **گوشت بدون استخوان کم چرب پخته** | | | | | **65** | |  |
| **3** | | **لوبیا سبز** | | | | | **100** | |  |
| **4** | | **گوجه فرنگی** | | | | | **30** | |  |
| **5** | | **آبلیمو** | | | | | **10** | |  |
| **6** | | **روغن** | | | | | **25** | |  |
| **7** | | **پیاز** | | | | | **20** | |  |
| **8** | | **رب گوجه فرنگی** | | | | | **20** | |  |
| چلو خورشت آلو | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | مقدار ( گرم) | | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | **300** | | |  | |
| **2** | | | **گوشت بدون استخوان کم چرب پخته** | | **5± 45** | | |  | |
| **3** | | | **آلو بخارا** | | **30** | | |  | |
| **4** | | | **لپه** | | **15** | | |  | |
| **5** | | | **روغن** | | **20** | | |  | |
| **6** | | | **پیاز** | | **20** | | |  | |
| **7** | | | **رب گوجه فرنگی** | | **10** | | |  | |
| چلو خورشت قورمه سبزی | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | مقدار ( گرم) | | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | **300** | | |  | |
| **2** | | | **گوشت بدون استخوان کم چرب پخته** | | **5± 45** | | |  | |
| **3** | | | **سبزی قورمه(پاک شده)** | | **100** | | |  | |
| **4** | | | **لوبیا قرمز** | | **25** | | |  | |
| **5** | | | **روغن** | | **35** | | |  | |
| **6** | | | **لیمو عمانی** | | **3** | | |  | |
| **7** | | | **پیاز** | | **25** | | |  | |
| چلو خورشت قیمه سیب زمینی | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | مقدار ( گرم) | | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | **300** | | |  | |
| **2** | | | **گوشت بدون استخوان کم چرب پخته** | | **5± 45** | | |  | |
| **3** | | | **لپه** | | **25** | | |  | |
| **4** | | | **سیب زمینی پوست کنده قبل ازجوشاندن** | | **100** | | |  | |
| **5** | | | **لیمو عمانی** | | **3** | | |  | |
| **6** | | | **روغن** | | **35** | | |  | |
| **7** | | | **پیاز** | | **25** | | |  | |
| **8** | | | **رب گوجه فرنگی** | | **20** | | |  | |
| زرشک پلو با گوشت | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | | | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | **300** | | | |  | |
| **2** | | | **گوشت پخته بدون چربی و استخوان و آشغال** | **5±105** | | | |  | |
| **3** | | | **زرشک پلویی** | **10** | | | |  | |
| **4** | | | **زعفران** | **1مثقال به ازای 200نفر** | | | |  | |
| **5** | | | **روغن** | **25** | | | |  | |
| **6** | | | **شکر** | **2** | | | |  | |
| **7** | | | **پیاز** | **20** | | | |  | |
| **8** | | | **رب گوجه فرنگی** | **20** | | | |  | |
| استامبلی پلو با گوشت | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | مقدار ( گرم) | | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | **280** | | |  | |
| **2** | | | **گوشت پخته بدون استخوان کم چرب** | | **5± 60** | | |  | |
| **3** | | | **لوبیا سبز** | | **100** | | |  | |
| **4** | | | **روغن** | | **25** | | |  | |
| **5** | | | **پیاز** | | **20** | | |  | |
| **6** | | | **رب گوجه فرنگی** | | **20** | | |  | |
| چلو جوجه کباب | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **مرغ پخته** | | | **150** | |  | |
| **2** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **3** | | | **پیاز** | | | **20** | |  | |
| **4** | | | **آبلیمو** | | | **3** | |  | |
| **5** | | | **نمک و زرد چوبه** | | | **به مقدار کافی** | |  | |
| خوراک مرغ | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **مرغ پخته** | | | **130** | |  | |
| **2** | | | **پیاز** | | | **30** | |  | |
| **3** | | | **روغن** | | | **30** | |  | |
| **4** | | | **رب گوجه فرنگی** | | | **15** | |  | |
| **5** | | | **سیب زمینی** | | | **50** | |  | |
| **6** | | | **گوجه فرنگی** | | | **50** | |  | |
| خوراک مرغ و قارچ دیابتی | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **مرغ بدون استخوان پخته** | | | **5±120** | |  | |
| **2** | | | **نخود سبز** | | | **25** | |  | |
| **3** | | | **قارچ** | | | **60** | |  | |
| **4** | | | **فلفل دلمه ای** | | | **15** | |  | |
| **5** | | | **رب گوجه** | | | **20** | |  | |
| **6** | | | **پیاز** | | | **15** | |  | |
| **7** | | | **سیر** | | | **10** | |  | |
| **8** | | | **آبلیمو +زردچوبه** | | | **به مقدار کافی** | |  | |
| چلوخورشت سیب زمینی با مرغ | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **2** | | | **شنیسل پخته** | | | **5±54** | |  | |
| **3** | | | **لپه** | | | **25** | |  | |
| **4** | | | **سیب زمینی خام** | | | **100** | |  | |
| **5** | | | **روغن** | | | **35** | |  | |
| **6** | | | **پیاز** | | | **25** | |  | |
| **7** | | | **رب** | | | **20** | |  | |
| **8** | | | **ادویه** | | | **5** | |  | |
| چلو لوبیا سبز با مرغ | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **2** | | | **شنیسل پخته** | | | **45** | |  | |
| **3** | | | **لوبیا سبز** | | | **100** | |  | |
| **4** | | | **گوجه فرنگی** | | | **30** | |  | |
| **5** | | | **آبلیمو** | | | **10** | |  | |
| **6** | | | **روغن** | | | **25** | |  | |
| **7** | | | **پیاز** | | | **20** | |  | |
| **8** | | | **رب گوجه فرنگی** | | | **20** | |  | |
| کدو با مرغ دیابتی | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
|  | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
|  | | | **کدو پاک شده** | | | **200** | |  | |
|  | | | **مرغ پخته** | | | **5 ±220** | |  | |
|  | | | **گوجه** | | | **70** | |  | |
|  | | | **ادویه** | | | **به میزان لازم** | |  | |
|  | | | **نان** | | | **85** | |  | |
|  | | | **روغن** | | | **5** | |  | |
|  | | | **پیاز** | | | **10** | |  | |
| چلو خورشت سیب زمینی با مرغ | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **2** | | | **سینه مرغ پخته** | | | **5±60** | |  | |
| **3** | | | **لپه** | | | **25** | |  | |
| **4** | | | **سیب زمینی پوست کنده قبل ازجوشاندن** | | | **50** | |  | |
| **5** | | | **لیمو عمانی** | | | **3** | |  | |
| **6** | | | **روغن** | | | **35** | |  | |
| **7** | | | **پیاز** | | | **25** | |  | |
| **8** | | | **رب گوجه فرنگی** | | | **20** | |  | |
| چلو کباب کوبیده گوشت گوساله | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **2** | | | **گوشت بدون استخوان کم چرب پخته** | | | **5± 65** | |  | |
| **3** | | | **روغن** | | | **20** | |  | |
| **4** | | | **پیاز** | | | **50** | |  | |
| **5** | | | **گوجه فرنگی** | | | **50** | | **1عدد متوسط** | |
| چلو جوجه کباب | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **سینه مرغ بدون استخوان کم چرب پخته** | | | **5± 105** | |  | |
| **2** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **3** | | | **پیاز** | | | **5** | |  | |
| **4** | | | **آبلیمو** | | | **10** | |  | |
| **5** | | | **زعفران** | | | **2/0** | |  | |
| **6** | | | **روغن** | | | **15** | |  | |
| **7** | | | **گوجه** | | | **40** | |  | |
| زرشک پلو با مرغ | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **2** | | | **مرغ پخته** | | | **200** | |  | |
| **3** | | | **زرشک پلویی** | | | **10** | |  | |
| **4** | | | **زعفران** | | | **6گرم به ازای 300نفر** | |  | |
| **5** | | | **روغن** | | | **35** | |  | |
| **6** | | | **رب گوجه فرنگی** | | | **20** | |  | |
| **7** | | | **پیاز** | | | **20** | |  | |
| **8** | | | **شکر** | | | **5** | |  | |
| چلو خورشت سبزی با مرغ | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **(شنیتسل) پخته** | | | **5 ±65** | |  | |
| **2** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **3** | | | **لوبیا قرمز یا پیتی خام** | | | **10 گرم** | |  | |
| **4** | | | **لیمو عمانی** | | | **5 گرم** | |  | |
| **5** | | | **پیاز** | | | **20 گرم** | |  | |
| **6** | | | **سبزی خورشتی خام** | | | **200 گرم** | |  | |
| **7** | | | **روغن** | | | **30 گرم** | |  | |
| **8** | | | **زردچوبه و ادویه** | | | **به مقدار کافی** | |  | |
| چلوخورشت قیمه بادمجان | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **2** | | | **گوشت پخته** | | | **5±40** | |  | |
| **3** | | | **بادمجان** | | | **100** | |  | |
| **4** | | | **آبغوره** | | | **20** | |  | |
| **5** | | | **گوجه** | | | **30** | |  | |
| **6** | | | **روغن** | | | **35** | |  | |
| **7** | | | **پیاز** | | | **20** | |  | |
| **8** | | | **رب گوجه فرنگی** | | | **20** | |  | |
| **9** | | | **ادویه** | | | **20** | |  | |
| چلو خورشت آلو با مرغ | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | | **300** | |  | |
| **2** | | | **سینه مرغ پخته** | | | **5± 55** | |  | |
| **3** | | | **آلو بخارا** | | | **30** | |  | |
| **4** | | | **لپه** | | | **15** | |  | |
| **5** | | | **روغن** | | | **25** | |  | |
| **6** | | | **پیاز** | | | **20** | |  | |
| **7** | | | **رب گوجه فرنگی** | | | **5** | |  | |
| عدس پلو با گوشت | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | مقدار ( گرم) | | توضیحات | |
| **1** | | | **برنج پخته** | | | **257** | |  | |
| **2** | | | **عدس** | | | **40** | |  | |
| **3** | | | **گوشت پخته بدون استخوان کم چرب پخته** | | | **5 ± 45** | |  | |
| **4** | | | **پیاز** | | | **20** | |  | |
| **5** | | | **روغن** | | | **30** | |  | |
| **6** | | | **ادویه پلویی** | | | **به مقدار لازم** | |  | |
| **7** | | | **پودر زیره** | | | **3/0 گرم** | |  | |
| میوه ها بر اساس واحد | | | | | | | | | |
| ردیف | | | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | مقدار ( گرم) | | | توضیحات | |
| **1** | | | **موز** | | **130-110** | | | **یک عدد** | |
| **2** | | | **سیب درختی** | | **120-100** | | | **یک عدد** | |
| **3** | | | **نارنگی** | | **120-100** | | | **2 عدد** | |
| **4** | | | **پرتقال** | | **160-130** | | | **یک عدد** | |
| **5** | | | **خرما(رطب)** | |  | | | **سه عدد** | |
| **6** | | | **کیوی** | | **80-70** | | | **یک عدد** | |
| **7** | | | **گیلاس** | | **100-90** | | | **12 عدد** | |
| **8** | | | **شلیل** | | **90-80** | | | **یک عدد** | |
| **9** | | | **زردآلو** | | **90-80** | | | **سه عدد** | |
| **10** | | | **هندوانه** | | **200 گرم** | | | **بدون پوست** | |
| **11** | | | **طالبی** | | **200 گرم** | | | **بدون پوست** | |
| **12** | | | **هلو** | | **90 گرم** | | | **یک عدد** | |
| آنالیز وعده های صبحانه | | | | | | | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | | | | مقدار (گرم) | | | توضیحات | |
| **1** | **پنیر** | | | | **30** | | | **تک نفره** | |
| **2** | **تخم مرغ** | | | | **65-60** | | | **یک عدد بزرگ** | |
| **3** | **عسل** | | | | **12** | | | **تک نفره** | |
| **4** | **کره** | | | | **10** | | | **تک نفره** | |
| **5** | **حلوا شکری** | | | | **50** | | | **تک نفره** | |
| **6** | **خرما** | | | | **50** | | | **دو عدد** | |
| **7** | **خیار** | | | | **70-60** | | | **دو عدد متوسط** | |
| **8** | **سیب زمینی پخته** | | | | **130-120** | | | **دو عدد متوسط** | |
| **9** | **کشمش** | | | | **25** | | | **-** | |
| **10** | **گوجه فرنگی** | | | | **70-60** | | | **دو عدد متوسط** | |
| **11** | **شیر** | | | | **200 سی سی** | | | **-** | |
| **12** | **نان** | | | | **-** | | | **2 قرص** | |

آنالیز انواع سوپ معمولی

همراه وعده های غذایی (ناهار و شام )

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| سوپ ساده | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **مرغ پخته بدون استخوان و پوست** | **5 ± 48** |  |
| **2** | **سیب زمینی** | **20** |  |
| **3** | **هویج** | **20** |  |
| **4** | **ماست یا کشیک** | **20** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| سوپ ورمیشل | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **ورمیشل خام** | **15** |  |
| **2** | **آبلیمو** | **5** |  |
| **3** | **رب گوجه فرنگی** | **10** |  |
| **4** | **آرد گندم** | **5** |  |
| **5** | **جعفری** | **10** |  |
| **6** | **هویج** | **15** |  |
| **7** | **سیب زمینی** | **30** |  |
| **8** | **گوشت مرغ پخته** | **5 ± 15** |  |

**مرغ بدون پوست و احشا و استخوان -ادویه به میزان لازم**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| سوپ جو | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **جو پرک** | **25** |  |
| **2** | **گوشت مرغ پخته** | **5 ± 15** |  |
| **3** | **جعفری** | **5** |  |
| **4** | **پیاز** | **15** |  |
| **5** | **سیب زمینی** | **10** |  |
| **6** | **آبلیمو** | **10** |  |
| **7** | **رب گوجه فرنگی** | **15** |  |

**ادویه به میزان لازم**

جدول شماره 4

انواع رژیم گاواژ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **رژیم گاواژ** | **ساعات توزیع رژیم گاواژ** | | | | |
| **ساعت 6 صبح** | **ساعت 12** | **ساعت 6 عصر** | **ساعت 12 شب** | **ساعت 9صبح، 3عصر ،9شب** |
| **معمولی** | **شیر200+عسل 40 گرم + تخم مرغ یک عدد** | **آب پرتقال 250** | **آب طالبی 250+1عدد تخم مرغ** | **شیر250+پودر کربوموس 30** | **سیب زمینی 100 یا جو+سینه مرغ پاک شده 100+روغن زیتون** |
| **پر پروتئین** | **شیر200+عسل 40 گرم + تخم مرغ یک عدد+یک عدد سفید** | **آب پرتقال 250 +پودر بادام 30** | **آب طالبی 250+1 سفید تخم مرغ** | **شیر250+پودر کربوموس 30** | **سیب زمینی 100 +گوشت چرخی 100+روغن زیتون 45** |
| **اورمیک** | **شیر120+عسل 40 گرم + تخم مرغ یک عدد** | **سیب زمینی 150+سینه مرغ پاک شده 25+ سیب درختی 50+ روغن زیتون 15** | **برنج 50+سینه مرغ پاک شده 25+ سیب درختی 50+ روغن زیتون 15** | **سیب زمینی 150+سینه مرغ پاک شده 25+سیب درختی50+ روغن زیتون 15** | **سیب زمینی 150+سینه مرغ پاک شده 25+سیب درختی 50+روغن زیتون 15** |
| **دیابتیک** | **شیر 200 تخم مرغ یک عدد** | **آب پرتقال 250 + پودر بادام 15** | **آب سیب 250** | **شیر250+روغن زیتون 15+پودر بادام یا گردو 15** | **جو50+سینه مرغ پاک شده 60+روغن زیتون 30** |
| **دیاریا** | **ماست پروبیوتیک 150 + موز 100** | **آب هویج 200+موز50** | **کشک 150+عرق نعنا 100** | **آب سیب 200 +موز 50** | **سیب زمینی 100+هویج 50+سینه مرغ پاک شده 100** |
| **پرپتاسیم** | **شیر120+عسل 40 گرم + تخم مرغ یک عدد** | **آب هویج 250+ پودر بادام 30** | **آب طالبی 250+پودر گردو و یا پسته 30** | **شیر 250+پودر کربومس 30+موز یک عدد** | **سیب زمینی 150+سینه مرغ پاک شده 100+روغن زیتون 30** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2-4-**  گاواژ ژوژنوستومی | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **سیب** | **60** |  |
| **2** | **جو یا سیب زمینی** | **100** |  |
| **3** | **مرغ پخته** | **5 ± 40** |  |
| **4** | **روغن زیتون** | **2قاشق غذاخوری** |  |
| **5** | **سفیده تخم مرغ** | **1عدد** |  |

1. **تعیین نوع رژیم گاواژ متناسب با بیماران با نظر و تشخیص کارشناس تغذیه انجام می گیرد .**

جدول شماره 5

آنالیز انواع سوپ پروپروتئین

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| سوپ جو با شیر | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **جو پوست کنده** | **30** |  |
| **2** | **مرغ پخته** | **5 ± 30** |  |
| **3** | **شیر** | **200 سی سی** |  |
| **4** | **کره** | **10** |  |
| **5** | **جعفری** | **10** |  |
| **6** | **پیاز** | **10** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| سوپ گوشت قرمز | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **گوشت قرمز پخته چرخ کرده** | **5 ±60** |  |
| **2** | **جو پوست کنده** | **20** |  |
| **3** | **هویج** | **50** |  |
| **4** | **جعفری** | **50** |  |
| **5** | **رب گوجه** | **5** |  |
| **6** | **پیاز** | **10** |  |
| **7** | **روغن** | **5** |  |

1. **تعیین نوع سوپ همراه وعده های ناهار و شام با نظر و تشخیص ناظر کارفرما انجام می گیرد .**

جدول شماره 6

آنالیز انواع میان وعده های غذایی

گروههای آسیب پذیر و رژیمی

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| شله زرد | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **برنج** | **25** |  |
| **2** | **شکر** | **50** |  |
| **3** | **روغن** | **15** |  |
| **4** | **زعفران** | **یک مثقال برای 150 نفر** |  |
| **5** | **گلاب** | **10** |  |
| **6** | **خلال بادام** | **15** |  |
| **7** | **دارچین** | **2** |  |
| **8** | **خلال نارگیل** | **2** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| فرنی | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **شیر** | **180** |  |
| **2** | **آرد برنج** | **10** |  |
| **3** | **شکر** | **20** |  |
| **4** | **گلاب** | **10** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| شیر برنج | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **برنج** | **30** |  |
| **2** | **شیر** | **240** |  |
| **3** | **گلاب** | **15** |  |
| **4** | **شکر** | **25** |  |
| **5** | **سیاه دانه** | **5** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| لوبیا گرم | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **لوبیا چیتی پخته** | **100** |  |
| **2** | **پیاز** | **20** |  |
| **3** | **رب** | **20** |  |
| **4** | **روغن** | **15** |  |
| **5** | **ادویه** | **به میزان لازم** |  |
| **6** | **آبلیمو** | **15** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| عدسی | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **عدس** | **پخته 150** |  |
| **2** | **پیاز** | **20** |  |
| **3** | **رب** | **20** |  |
| **4** | **روغن** | **15** |  |
| **5** | **ادویه** | **به میزان لازم** |  |
| **6** | **سیب زمینی** | **15** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| چلو | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **برنج پخته** | **300** |  |
| **2** | **روغن مایع** | **15** |  |
| **3** | **نمک** | **به مقدار لازم** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ماست و خیار | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **ماست** | **100** |  |
| **2** | **خیار** | **100** |  |
| **3** | **سبزی جات معطر** | **5** |  |
| **4** | **کشمش** | **10** |  |
| **5** | **گردو** | **10** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| حریره بادام | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **آرد برنج** | **50** |  |
| **2** | **شکر** | **50** |  |
| **3** | **روغن** | **15** |  |
| **4** | **گلاب** | **15** |  |
| **5** | **خلال بادام** | **15** |  |
| **6** | **دارچین** | **5** |  |
| **7** | **زعفران** | **2/0** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| کشک کدو بادمجان | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **کشک** | **70** |  |
| **2** | **کدو پخته** | **100** |  |
| **3** | **روغن** | **30** |  |
| **4** | **نعنا** | **5** |  |
| **5** | **سیر داغ** | **5** |  |
| **6** | **پیاز داغ** | **10** |  |
| **7** | **بادمجان پخته** | **150** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| شیر موز | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **شیر** | **200** |  |
| **2** | **موز** | **90** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| شیر خرما | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **شیر** | **200** |  |
| **2** | **خرما** | **70** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| چیپس | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **روغن** | **35** |  |
| **2** | **سیب زمینی** | **80** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| نیم چاشت | | | |
| ردیف | مواد مورد نیاز ( برای هر نفر) | مقدار ( گرم) | توضیحات |
| **1** | **بیسکویت** | **100** |  |
| **2** | **کیک ساده ( یک نفره )** | **100** |  |
| **3** | **خرما** | **70** |  |
| **4** | **بستنی** | **100** |  |
| **5** | **چغندر قند** | **120** |  |
| **6** | **آبنبات(2عدد)** | **20** |  |
| **7** | **زلوبیا** | **100** | **ماه رمضان** |

1. **تعیین نوع میان وعده جهت گروههای آسیب پذیر و رژیمی با نظر و تشخیص کارشناس تغذیه انجام می گیرد .**

فرم شماره 7

چک لیست نظارتی قرارداد امور تهیه ، طبخ و توزیع غذا

کارفرما : بیمارستان ....... تاریخ :

پیمانکار: شرکت .......

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نوع خدمت | | حداکثر امتیاز | امتیاز کسب شده | توضیحات |
| 1 | آیا کارکنان دارای کارت بهداشتی و **کارت اصناف** معتبر که در معرض دید مراجعین ( بازرسان بهداشت و مسئولین ) زیربط نیز باشد هستند؟ | | 2 |  |  |
| 2 | آیا پرسنل بهداشت فردی (نظیر کوتاهی موی سر- صورت و ناخن و استفاده از وسایل شخصی ) را رعایت می کنند ؟ | | 1 |  |  |
| 3 | آیا کارکنان از کلاه و روپوش به رنگ روشن تمیز، پیش بند،دستکش و ماسک استفاده می کنند ؟ | | 2 |  |  |
| 4 | آیا حمل مواد غذایی به محل مربوطه با رعایت کامل نکات بهداشتی صورت می گیرد ؟ | | 1 |  |  |
| 5 | آیا نگهداری مواد غذایی در سردخانه ها بطور اصولی انجام می شود ؟( مجهز بودن سردخانه ها به دماسنج ،حذف کارتن و ... ) | | 1 |  |  |
| 6 | آیا تفکیک سبزیجات و صیفی جات ( جدا کردن قسمت های آفت زده و له شده ) قبل از ورود آن به سردخانه بطور مرتب انجام می شود ؟ | | 1 |  |  |
| 7 | آیا طریقه طبخ غذا از نظر بهداشت، حفظ ارزش غذایی و... و مناسب است ؟ | | 1 |  |  |
| 8 | آیا تعداد نیرو و پرسنل متناسب با قرارداد ، به کار گرفته شده اند ؟ | | 2 |  |  |
| 9 | آیا پس از هر بار طبخ و توزیع کلیه ظروف و وسایل با آب گرم و مواد شوینده مناسب شسته می شوند و در جایی به دور از گردو غبار و خطر سقوط نگهداری می شوند ؟ | | 1 |  |  |
| 10 | آیا مقررات بهداشتی در خصوص جمع آوری ، حمل ونقل، تخلیه و نظافت روزانه زباله ها به طور مرتب انجام می شود؟ | | 1 |  |  |
| 11 | آیا مصرف مواد غذایی به ترتیب تاریخ ورود آن به سردخانه ها انجام می پذیرد ؟ | | 1 |  |  |
| 12 | آیا عدم استفاده از روغنهای حرارت دیده هنگام طبخ رعایت می گردد ؟ | | 1 |  |  |
| 13 | آیا نظافت مرتب سردخانه ها و انبارها انجام می شود ؟ | | 1 |  |  |
| 14 | آیا نظافت مرتب رختکن و سرویسهای بهداشتی انجام می شود ؟ | | 1 |  |  |
| 15 | آیا نماینده شرکت در محل موضوع قرارداد حضور دائم دارند؟ | | 2 |  |  |
| 16 | آیا از ظروف مورد تایید کارفرما ( چینی،آرکوپال، گیاهی دربدار و...)جهت سرو وعده های غذایی استفاده می شود ؟ | | 5 |  |  |
| 17 | آیا کلیه پکیجها ی سه وعده غذایی از نظر ظروف ( قاشق و چنگال غذاخوری ، چاقو ، قاشق مرباخوری ، بشقاب و لیوان ) با توجه به نوع وعده غذایی و نوع ظروف مورد استفاده بطور کامل توزیع می شود ؟ | | 1 |  |  |
| 18 | آیا توزیع غذای بیماران و رژیم گاواژ بخشهای ویژه به موقع و صحیح در زمان مناسب انجام می شود ؟ | | 2 |  |  |
| 19 | آیا پرسنل توزیع غذا برخورد مناسبی با بیماران و پرسنل دارند ؟ | | 1 |  |  |
| 20 | آیا طبخ غذا بر اساس برنامه غذایی اعلام شده از طرف واحد تغذیه انجام می گیرد ؟ | | 2 |  |  |
| 21 | آیا توزیع غذا بر حسب رژیمهای درخواستی انجام می شود ؟ | | 2 |  |  |
| 22 | آیا شستشو و ضدعفونی تخته ای گوشت و سبزی به موقع و صحیح انجام می شود ؟ | | 1 |  |  |
| 23 | آیا شستشو و ضدعفونی دستگاههای مورد استفاده در آشپزخانه ( چرخ گوشت – مخلوط کن- آبمیوه گیری – سبزی خردکن و سیب زمینی پوست کن ) به موقع انجام می شود ؟ | | 1 |  |  |
| 24 | موارد متفرقه شامل : ( عدم استفاده از رنگ غذا جهت طبخ –بکارگیری نیروهای خدماتی در طبخ، توزیع و سرو غذا - جوش شیرین، رنگ مواد غذایی – عدم تهیه و طبخ غذا برای خارج از سیستم دانشگاهی و ..... ) | | 2 |  |  |
| 25 | آیا کسر غذا به میزان آمار وعده اعلامی کارفرما در هروعده مورد تائید است . | | 2 |  |  |
| 26 | آیا میان وعده مطابق برنامه در روز ،حداقل دو بار توزیع می شود؟ | | 2 |  |  |
| 27 | آیا کیفیت مواد اولیه مطابق با شرایط و قرارداد و جداول آنالیز غذایی می باشد | گوشت گرم | 8 |  |  |
| 28 | مرغ کشتار روز | 7 |  |  |
| 29 | برنج | 4 |  |  |
| 30 | روغن | 4 |  |  |
| 31 | ادویجات | 3 |  |  |
| 32 | لبنیات | 4 |  |  |
| 33 | آیا کمیت غذا مورد تایید است ؟ ( آنالیز مواد اولیه ، آنالیز غذای پخته تحویل گرفته شده و...) | | 7 |  |  |
| 34 | عدم توزیع و کیفیت ماست ، میوه فصل، چای ، سوپ ، نان و لیمو | | 5 |  |  |
| 35 | آیا کیفیت (سرد بودن ، پخت نامناسب ، رعایت آنالیز غذایی و ... ) غذا ی توزیعی مورد تایید است ؟ | | 4 |  |  |
| 36 | عدم توزیع جیره خشک پرسنل بخشهای مرکز / بیمارستان | | 4 |  |  |
| 37 | استفاده از مواد خام غذایی بدون کیفیتت ، بدون بسته بندی و نشان استاندارد ، تاریخ تولید گذشته و فاقد پروانه بهداشتی ساخت | | 5 |  |  |
| 38 | ورود مواد اولیه غذایی به آشپزخانه در ساعات غیر اداری و بدون اطلاع کار فرما | | 5 |  |  |
| جمع کل | | | 100 |  |  |

نماینده کارفرما(کارشناس تغذیه، کارشناس بهداشت محیط ) نمایتده پیمانکار

نام و نام خانوادگی : سمت : نام و نام خانوادگی :

نام و نام خانوادگی : سمت :

در صورت کسب امتیاز 90 به بالا: 100 آمار در آن وعده در روز محاسبه می شود

امتیاز 85 تا 90: 95 درصد آمار در در آن وعده در روز محاسبه می شود

80 تا 85 درصد: 90 درصد آمار در در آن وعده در روز محاسبه می شود

70تا 80درصد: 80 درصد آمار در در آن وعده در روز محاسبه می شود

60 تا 70 درصد: 70 درصد آمار در در آن وعده در روز محاسبه می شود

50 تا 60: 50 درصد آمار در در آن وعده در روز محاسبه می شود

کمتر از 50 درصد: هیچ آماری در آن وعده محاسبه نمی گردد.

تذکر : در صورت عدم توزیع هریک از وعدهای غذایی برابر منوی غذایی( جداول شماره 1 و 2 )، میان وعده ها ، انواع سوپ ها و رژیم گاواژ کار فرما مختار است ضمن کسر نمره همان ردیف در چک لیست روزانه ، با توجه به تخلف پیمانکار نسبت به محاسبه کسری توزیع اقدام و دو برابر قیمت آن را از کارکرد همان روز کسر می نماید .

**جدول شماره 8**

**بهداشت محیط**

**پيمانكار متعهد مي شود موارد بهد اشتي ذيل را بنحو احسن انجام دهد.**

**كليه موارد ذكر شده اين ضميمه بايستي مطابق برنامه تدوين شده از طرف واحد تغذيه و يا هر زمان كه آن واحد تشخيص بدهد و لازم بداند بايستي انجام پذيرد و در غير اينصورت مطابق بند …. اقدام خواهد شد.**

**الف – سالن غذاخوري**

**1-نظافت و شستشوي ديوارها وكف،آینه و درب و پنجره های سالنها با مواد شوينده، گند زداو ضدعفوني كننده به صورت روزانه**

**2-نظافت كليه ميزها با مواد شوينده و ضدعفوني كننده مناسب . به صورت روزانه**

**3-نظافت فاضلاب و آبروها وتخليه سيستم چربي گير بصورت ماهيانه .**

**4-ضدعفوني سالن غذاخوري بصورت هفتگي انجام شود.**

**5-تهيه روميزي و وسايل بهداشتي سلف سرويس از جمله دستمال كاغذي، نمك پاش بهداشتي و استفاده از نمک های یک نفره**

**6-نظافت آبخوری و قراردادن لیوانهای یکبار مصرف مناسب به صورت روزانه**

**ب- سالن آشپزخانه**

**1) شستشوي كف، ديوارها وآبروها با مواد شوينده و ضدعفوني كننده.**

**2) نظافت كليه كفشورها، آبروها و جلوگيري از هر گونه گرفتگي.**

**3) پاكيزگي و نظافت وسایل مورد استفاده در تهیه، سرو و توزیع غذا، آبجوش و چای**

**4) جمع آوری و حمل به موقع زباله ها به سایت جمع آوری زباله طبق برنامه مرکز همراه با نصب برچسب و ذکر ساعات و تاریخ**

**5) جلوگيري از ورود گل آلودگي ، خاك و موادآلوده به محيط آشپزخانه در مجاورت مواد غذايي در حال طبخ و نگهداري ، نظير سبزيجات و...**

**6) سم پاشي باسموم مناسب با نظرکارشناس بهداشت محیط، سم پاشي غيرتتخيني (مه پاشي) ، فاضلابها هر دو هفته يكبار (هزینه سم پاشی به عهده پیمانکار می باشد.).**

**7)جلوگيري از نفوذ حشرات تا حد امكان.**

**8)شستشوي كامل كباب پز خانه و عدم وجود چربي در سطوح كباب پزخانه پس از هر بار مصرف .**

**9) ضدعفوني آشپزخانه بصورت روزانه انجام شود.**

**10) گندزدايي تمامي وسايل كار (چاقو، قيچي، ساطور ...) با مواد گندزاديي مناسب بصورت روزانه پس از اتمام كار.**

**11) ممانعت از ورود افراد غیر مسئول به داخل سالن آشپزخانه**

**12)جمع آوری و شستشوی کلیه ظروف در وعده های غذایی.**

**13) عدم استعمال دخانیات در آشپزخانه در تمام 24 ساعت شبانه روز**

**ج- انبار نگهداري موادغذايي**

**1) مواد غذائي نظير برنج، روغن، سيب زميني، پياز، رب و.. را روي پالتهاي فلزي نگهداری گردد و از تماس آنها با كف انبار جلوگيري بعمل آيد.**

**2) مجزا بودن انبار موادغذايي خشك از ساير موادغذايي .**

**3) عدم تجمع وتل انبار نمودن مواد غذائي در حجم زياد و فضاي محدود.**

**4) جلوگيري از نفوذ جانوران موذي و حشرات (طعمه گذاري).**

**5) شستشوي كف انبارها بطور مرتب.**

**6) ضدعفوني انبار نگهداري مواد غذايي بصورت هفتگي انجام شود.**

**7) كنترل دماي سردخانه بالاي صفر و زير صفر درجه .**

**د- قصابخانه يا محل آماده سازي گوشت:**

**1)شست شوي ديوارها و كف و ميزها با مواد شوينده و ضدعفوني كننده .**

**2)جلوگيري از نفوذ حشرات و جانوران موذي.**

**3)استفاده دائم و مستمر از سيستم تهويه قصابخانه .**

**4)نظافت كليه لوازم قصابخانه پس از هر بار مصرف و عدم وجود باقيمانده مواد غذائي روي آن .**

**5)نگهداري لوازم قصابخانه نظير كارد و ساطور در محلي خشك و غيرقابل نفوذ.**

**6)از ورود افراد غيرمسئول به داخل قصابخانه جلوگيري بعمل آيد**

**ه- سرويسهاي بهداشتي**

**1)سرويس هاي بهداشتي بايستي تميز و فاقد هر گونه آلودگي باشد.**

**2)وجود مايع صابون در محل الزامي است. همچنین باید از محلول های ضدعفونی کننده مناسب جهت دست کلیه پرسنل استفاده شود.**

**3)از شستن هرگونه البسه در دستشوئيها و سينكهاي ظرفشوئي جداً خودداري شود.**

**4)از سيستم تهويه سرويس هاي بهداشتي دائماً استفاده شود.**

**5)ضدعفوني سرويسهاي بهداشتي و رختكن كارگران با استفاده از پمپ و مواد ضدعفوني مناسب بصورت هفته اي دو مرتبه انجام گيرد.**

**6)ضدعفوني سرويسهاي بهداشتي بصورت روزانه انجام شود.**

**و-بهداشت فردي**

**1) كوتاه بودن موي سر و صورت و ناخنها**

**2) عدم وجود هرگونه بريدگي و خراش و دمل در سطوح بدن.**

**3) سلامت كامل ( عاري بودن از هر گونه بيماري يا عارضه خاص حتي اگر خفيف باشد)**

**4) استحمام روزانه قبل از شروع كار و در پايان كار.**

**5) شستوي كامل دستها با آب و صابون هنگام خروج از دستشوئي ها و ضدعفوني دستها باماده ضدعفوني كننده .**

**6) خودداري از استعمال دخانيات دركليه قسمتهاي آشپزخانه و...**

**7) خودداري از دست زدن به مو، گوش و... دركليه ي مراحل وآماده سازي پخت وتوزيع**

**8) جهت آشپز و کمک آشپز علاوه بر اصلاح کامل سر و صورت کوتاه بودن موی دست از مچ دست تا آرنج.**

**9) کلیه پرسنل آشپزخانه در صورت داشتن بیماریهای واگیر و سرماخوردگی باید تا زمان بهبودی کامل خارج از محیط کاری در استراحت باشند. همچنین لازم است پرسنلی که نتیجه کشت آزمایشگاهی آنها جهت کارت تندرستی مثبت اعلام شده باشد تا زمان بهبودی کامل محل را ترک نموده و پس از بهبودی و ارائه جوابیه آزمایشگاه رفرنس و بررسی توسط پزشک صلاحیت ادامه فعالیت را خواهند داشت.**

**ز- پوشش بهداشتي كارگران**

**1) كليه كارگران به هنگام كار و تماس با مواد غذائي چه خام و چه پختني بايستي حتماً از كلاه ، روپوش ياپيش بند مناسب و دستكش استفاده نمايند.( مقسم هاي غذا نيز بايد اين مورد را كاملاً رعايت كنند)**

**2) كليه ظرفشورها بايستي ملبس به پيش بند و دستكش باشند و هنگام كار از چكمه استفاده كنند.**

**3) كليه البسه و وسايل شخصی كارگران تميز و مرتب باشد.**

**4)جهت پرسنل آشپزخانه وجود دو دست لباس فرم(جهت کار در آشپزخانه و هنگام توزیع غذا) الزامی است.**

**5) کلیه پرسنل و همچنین پیمانکار باید دارای اتیکت شناسایی عکسدار باذکر نام شرکت و سمت فرد باشند.**

**ح- كارت بهداشتي معتبر**

**كليه كارگران بايستي قبل از شروع به كار داراي كارت بهداشتي معتبر و مورد تائيد وزارت بهداشت باشند.**

**كليه كارگران بايستي قبل از شروع به كار داراي كارت معتبر آموزشگاه اصناف و مورد تائيد وزارت بهداشت باشند.**

**ط-بهداشت مواد غذائي**

**الف – كيفيت مواد غذائي خريداري شده به لحاظ كيفيتي ميبايست:**

**1) مطابق با فصل تهيه گردد.**

**2) ورود صيفي جات گل آلوده و يابا هر نوع آلودگي ديگر به محيط آشپزخانه ممنوع است.**

**3) مواد غذائي بسته بندي و كنسرو شده بايستي داراي تاريخ توليد و انقضاء باشند.**

**4) موادغذائي بسته بندي شده بايستي داراي شماره پروانه ساخت و بهره برداري از وزارت بهداشت باشند.**

**5) غلات و حبوبات بايستي فاقد هرگونه الودگي وآفات انباري باشد. (ورود غلات و حبوبات به صورت فله ای ممنوع می باشد)**

**6) روغن مايع ياجامد مرغوب برحسب نوع مصرف خريداري شده و كره در بسته بندي مناسب باشد.**

**7) مواد پروتئيني نظيرگوشت، مرغ و ماهي باید بصورت گرم خريداري گردد و داراي تائيديه بهداشتي سازمان ذيربط باشد. وسایل حمل آن باید به مجهز به سردخانه و کاملا بهداشتی باشد.**

**8) مواد غذايي نظیر کره حیوانی و ... باید در بسته بنديهاي مناسب و داراي پروانه ساخت از وزرات بهداشت باشد.**

**ی- شرايط نگهداري موادغذائي اوليه**

**1) مواد پروتئيني منجمد نظیر کره حیوانی كه براي مدت طولاني بايستي نگهداري شود در فريزر18- درجه سانتيگراد و مواد پروتئيني در فواصل كوتاه مدت صرف ميگردد در سردخانه 5 درجه سانتيگراد نگهداري شود و آنها را مجزا نموده و مواد غذايي پخته و خام و داراي بر چسب تاريخ باشد.**

**2) مازاد سركه و آبليمو و ماست یادوغ در صورت مصرف مجدد بايستي در سردخانه 5+ درجه سانتيگراد نگهداري گردد.**

**3) سبزيجات بايستي روزانه مصرف شده و از نگهداري آن بيش از يك روز جلوگيري شود.**

**تذكر : سبزيجات آماده حتماً داراي بر چسب بهداشتي و پروانه بهداشتي و تاريخ توليد و انقضاء باشد.**

**4) روغنهاي مايع بايستي در مكاني قرار گيرد كه در مقابل تابش آفتاب، دماي بالاتر از 25 درجه و ضربه محفوظ بوده و حتي الامكان در مكاني تاريك و خنك نگهداري شود.**

**5) غلات و حبوبات بايستي در مكاني كه از تهويه مناسب و كافي برخوردار بوده واقع شده و از تابش مستقيم آفتاب بدور باشد و نسبت به وجود آفات انباري كنترل گردد. (ورود غلات و حبوبات به صورت فله ای ممنوع می باشد)**

**6)اقلامي نظير پياز و سيب زميني كه مورد مصرف زيادي دارند بايستي بصورت هفتگي خريداري شده و درجاي تاريك و خنك نگهداري گردد و سبزيجات تميز و بهداشتي پس از فراوري تا يك هفته در دماي فريز قابل نگهداري مي باشد.**

**7)استفاده مجدد از مازاد انواع سسها و برخي مواد غذائي طبخ شده برحسب تشخيص كارشناس تغذيه و يا نماينده كارفرما ممنوع و يا مجاز است.**

**نگهداری و فریز کردن گوشت قرمز، مرغ یا سبزی جات و سیفی جات خام یا نیمه اماده ، بر حس تشخیص کارشناس تغذیه و یا نماینده کارفرما ممنوع و یا مجاز است .**

**ک- شرايط طبخ وتوزيع غذا**

**1) از حرارت دادن بيش از حد مواد غذائي جداً پرهيز شود.**

**2) هنگام سرخ كردن مواد غذائي بايستي ماهيتابه از ماده مورد نظر مملو بوده و در صورت كاسته شدن ماده غذائي مذبور، حرارت گاز كم گردد.**

**3) حتي الامكان خورشتها و انواع سوپها وآشهابه مدت طولاني و با حرارت ملايم طبخ شود.**

**4) هنگام طبخ موادغذائي بايستي درپوش مناسب روي آن قرارگيرد.**

**5) از مخلوط كردن مواد غذائي باقيمانده يا موادغذائي كه كيفيت خود را از دست داده باغذاي اصلي جداً جلوگيري شود.**

**6) هنگام توزيع غذا افرادي كه بن دريافت ميكنند نبايستي با مواد غذائي در تماس باشند. (ورود بیماران، پرسنل و دانشجویان به محل آماده سازی غذا ممنوع می باشد.)**

**7) غذاي طبخ شده بايستي در ظروف يكبار مصرف سرو شود و از آوردن پاتيلها به محلهاي توزيع خودداري شود.**

**8) افراد توزيع كننده غذا بايستي ملبس به البسه با آرم شرکت و مجزا از البسه داخل آشپزخانه، كلاه، روپوش، دستكش، پيش بند و کفش جلو بسته باشند.**

**ل- نگهداري باقيمانده غذاي طبخ شده**

**1. كليه مواد غذائي طبخ شده بايستي داراي پوشش مناسب بوده و بطور رو باز در جريان هواي سردخانه قرار نگيرد.**

**2. باقيمانده مواد غذائي طبخ و سرخ شده بايستي دور ريخته شود و اين امر مطابق با مفاد پيمان ميباشد.**

**3. كليه ميوه جات و سبزيجات بايستي كلرزني شود و سپس با آب تميز مجدداً شتسشو گردد. با محلول هایب بهداشتی تهیه شده از داروخانه ها سالم سازی شود.**

**4. زمان كلرزني ميوه جات حداقل 10 دقيقه و حداكثر15 دقيقه و زمان كلرزني سبزيجات حداقل15 دقيقه و حداكثر20 دقيقه بوده و كلرمصرفي 5 گرم( يك قاشق مرباخوري ) در20 ليترآب ميباشد.**

**5 .اگر سبزيجات گل آلوده اند بايستي ابتداء با آب تميز شسته شده و سپس كلرزني گردند.**

**بهداشت ادوات و تجهيزات**

**م – شرايط بهداشت سردخانه**

**1) ديوارها وكف سردخانه بايستي تميز باشد**

**2) از تردد افراد غير مسئول و ناوارد به داخل سردخانه جداً جلوگيري شود.**

**3) كفش مخصوص جهت سردخانه تهيه شود و از تردد افراد با كفشهاي داخل آشپزخانه به سردخانه جلوگيري بعمل آيد.**

**4) از باز و بسته كردن درهاي سردخانه به تناوب جلوگيري بعمل شود.**

**ن- نگهداري و شستشوي كليه ظروف**

**1) كليه ظروف اعم از استيل ، آلومينيومي ياپلاستيكي بايستي تميز بوده و فاقد هرگونه چربي، باقيمانده مواد غذائي و زنگزدگي باشد.**

**2) كليه ظروف بايستي درجاي خاصي مستقربوده وازپراكندگي آنهادرسطح آشپزخانه جلوگيري بعمل آيد.**

**3) ظروف بايستي قلع اندود بوده و در صورت عدم وجود قلع مورد استفاده واقع نشود.**

**3) ضد عفوني ادوات و تجهيزات پس از هر بار استفاده انجام شود.**

**4) تخته گوشت خرد كني پس از هر بار استفاده شستشو شده و نمك سود گردد.**

**5) فرد مسئول شستشوی ظروف باید در تمام ساعات در آشپزخانه حضور داشته باشد. تا از تجمع ظروف نشسته خودداری گردد.**

**س- ادوات و لوازم آشپزخانه**

**1) كليه ادوات برقي بايستي پس از هر بار مصرف شسته و خشك گردد.**

**2) تنها افراد صلاحيت دار حق كار با ادوات و لوازم برقي را دارند.**

**تهيه تمام موارد ذيل به مقداري كه واحد تغذيه تعيين مي نمايد و تحت نظارت واحد تغذيه و مسئول بهداشت محيط بيمارستان توسط پيمانكار الزامي است و هيچگونه عذري براي عدم تهيه آن قابل قبول نمي باشد.**

**الف: مواد شوينده مانند: صابون مايع، مايع ظرفشويي، تايد، جرم گير، رسوب زا**

**ب: متقال ج: اسكاج، سيم ظرفشويي، ابر و ...**

**د: مواد ضد عفوني كننده:**

**میکروزد، سایاسپت، دكونكس AF 51 گاسترو مواد لازم به تشخيص مسئول بهداشت محيط هـ : جارو، و ...**