****

قرار داد آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا درآشپزخانه

مرکز پزشکی ، آموزشی و درمانی قدس

****

سال 1399-1400

****

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 و در راستای اجرایی نمودن مصوبات هفتمین جلسه کارگروه کاهش تصدی گری دانشگاه در سال 1399 و صورتجلسه کمیسیون معاملات دانشگاه مورخه .........................به منظور واگذاری قسمتی از فعالیت های پشتیبانی و خدماتی دولتی به بخش خصوصی بشرح ذیل منعقد می گردد.

|  |
| --- |
| **ماده1) مشخصات طرف اول قرارداد (کارفرما ) :** مرکز پزشکی ، آموزشی و درمانی قدس**1-1- نام نماینده دستگاه : ...........................****2-1 - سمت نماینده دستگاه : ..............................****3-1- نشانی کارفرما : .....................................****نشانی اعلامی به منزله اقامتگاه قانونی وی می‌باشد لذا مكاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی‌ فوق‌الذكر ابلاغ قانونی تلقی می‌شود.** |
| **ماده 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 اختصار " پیمانکار " نامیده می شود .****5-2) نشانی پیمانکار : استان شهرستان خیابان تلفن : همراه : تلفکس: 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.** |
| **ماده3)موضوع قرار داد: واگذاری امورات آماده‏سازی ، طبخ و توزیع وعده های غذایی صبحانه ، ناهار و شام و میان وعده بیماران وپرسنل** ...................... **مطابق با آنالیز و برنامه غذایی که طی پیوست شماره 6 و 2 مشخص گردیده است**  **نوع کار : خدمات آماده‏سازی ، طبخ و توزیع غذا** **واحد کار: پرس غذا****حجم کار : میا نگین تقریبی روزانه ..... پرس صبحانه و ..... پرس ناهار و ...... پرس شام و ...... میان وعده در یک روز ( پیوست شماره 2) می باشد .** **تذكرمهم : ميانگين آمار روزانه وعده هاي غذايي(صبحانه ، ناهار و شام ) بصورت حدودي و تقريبي محاسبه گردیده است ، لذا در صورت هر گونه افزایش یا کاهش آمار وعده هاي روزانه ، پيمانكارحق هیچ گونه اعتراضي را ندارد و متعهد به اجراي مفاد قرارداد مي باشد .****کیفیت کار : مطابق شرایط قرارداد با تائید ناظر کارفرما می باشد.** **امکانات و تجهیزات مورد نیاز : فضا و تجهیزات مربوطه توسط کارفرما تامین می گردد.** |
| **ماده 4) مدت انجام قرارداد:****از تاریخ : .../.../1399 لغایت .../.../1400 به مدت یکسال شمسی می باشد .**  |
| **ماده 5) مبلغ قرارداد :** **1-5) مبلغ ماهیانه قرارداد حدوداً..................... ( ........................... )ریال می باشد.****2-5) مبلغ سالانه قرارداد حدوداً..................... ( ........................... )ریال می باشد.****3-5) ارزش حجم کل کار ؛ شامل هزینه های تامین نیروی انسانی ، کسورات متعلقه و سهم پیمانکار در انجام امورات آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا می باشد.** |
| **ماده 6) نحوه محاسبه و پرداخت کارکرد ماهیانه پس از کسر کسورات قانونی :****1-6) محاسبه کارکرد شرکت طرف قرارداد در پایان هر ماه مطابق گواهی کار تائید شده توسط کارشناس تغذیه یا ناظرین کارفرما براساس تعداد پرس غذای توزیعی انجام می گیرد .** **2-6)پيمانكار موظف است در صورت تاخیر در پرداخت صورت وضعيت ماهيانه توسط كارفرما تا 3 ماه توان مالي لازم جهت پرداخت حقوق ومزایای پرسنل خود را داشته و در اين مدت نسبت به ارائه خدمت بر اساس مفاد قرارداد اقدام نمايد.** |
| **فصل اول ) روش اصلاح قرار داد :****1 )كارفرما مي‌تواند در صورت ضرورت نسبت به تغییر میزان کار حجم قرارداد را تا 25% كاهش و يا افزايش دهد.****تبصره : لازم به یاد آوری است افزایش حجم و میزان کار از اختیارات کارفرما بوده و مشمول پیشنهاد قیمت جدید شرکت نمی باشد ، لذا قیمت اعلامی پیمانکار طرف قرار داد تا پایان قرار داد 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. کلیه الحاقیه های قرار داد با امضاء طرفین معتبر خواهد بود .** **3)پيمانكار موظف است در صورت درخواست کتبی كارفرما قبل 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 دوم ) تعهدات کارفرما :****1)کارفرما مواد غذایی خام را بر اساس آمار روزانه و آنالیز وعده های غذایی با نظارت ناظر خود در اختیار پیمانکار قرار می دهد .****2) تهیه وسايل بهداشتي ، مواد شوینده و ضدعفونی کننده ، سم پاشی آشپزخانه و سلف سرويس ، ظروف و لیوان یک بار مصرف ، کیسه زباله و... با تشخیص کارشناس بهداشت محیط مرکز بعهده کارفرما می باشد .** **3) چنانچه هر گونه تغييراتي در قوانين و مقررات ، مصوبات و يا ساير دستورالعمل هاي لازم الاجرا در طول برگزاری مناقصه یا عقد قرارداد و ... ابلاغ گردد، کارفرما بدون پرداخت هیچگونه وجهی بابت خسارات مختار است در صورت صلاحديد نسبت به اعمال تغييرات ( افزايش ، كاهش ، تعديل و فسخ قرارداد به صورت يكجانبه) برابر قوانین و مقررات جاری و بر مبنای صرفه و صلاح دانشگاه اقدام قانونی لازم را معمول و شرکت داوطلب و طرف قرارداد حق هیچگونه اعتراضی در این زمینه را ندارد .****4) در صورتی که قرارداد موصوف مشمول مالیات بر ارزش افزوده 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 .** |
| **فصل سوم : تعهدات پیمانکار****1)پيمانكار موظف است کتباً يك نفر را به عنوان نماينده آگاه ، كار آمد و تام الاختيار خود به صورت تمام وقت ( از زمان شروع بکار تا پایان توزیع وعده های غذایی) 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 48 ساعت نسبت به استقرار فرد جایگزین اقدام نماید. کلیه مسئولیتهای حقوقی و قانونی فرد موصوف بعهده پیمانکار میباشد .****2)پيمانكار اقرار می نماید که از مشخصات و میزان حجم کار و امکانات موجود در آشپزخانه** ............................ **بازدید نموده و با علم و اطلاع کافی نسبت به ارائه مبلغ پیشنهادی خود اقدام نموده است . بدیهی است پس از انعقاد قرار داد هيچگونه عذري از سوي پيمانكار مبني بر عدم اطلاع در برآورد قیمت مناسب ، افزايش نرخ تورم و نیروی کار و یا هر دلیل دیگری که در طول مدت اجرای قرارداد منجر به در خواست 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.****3)پيمانكار متعهد است تمامی اموال ، تجهیزات و امكاناتي را كه بطور اماني از طرف كارفرما برابر صورتجلسه تحویل گرفته 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 مطالبات پیمانکار، ضمانتنامه حسن انجام تعهدات و یا سایر مطالبات پیمانکار اقدام نماید .** **تبصره 1: 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.** **4)پيمانكار متعهد است به كاركنان خود اعلام نمايد که حق انتقال هيچگونه وسایل ، مواد غذایی خام و آماده را به خارج از مرکز نداشته و درصورت مشاهده ، كارفرما مجاز به برخورد با پيمانكار طبق نظریه کارشناسی مرتبط خود و اعمال جريمه براساس خسارت وارده خواهد بود.****5)پيمانكار متعهد مي‌گردد نيروهاي انساني واجد شرايط خود را برابر با مفاد قرارداد به منظور اخذ صلاحیت های لازم کتباً به کارفرما (هسته گزینش )معرفی نماید .** **6)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 و اصناف 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.** **7) پيمانكار متعهد به بکارگیری نیرو های ذیل به ترتیب .... نفر آشپز دارای گواهینامه آشپزی از سازمان آموزش فنی و حرفه ای و سایر سازمانهای ذیربط باشند و همچنین .... نفر تخته کار و مقسم وآبدارچي ،..... نفر ظرفشویي و نظافتچی ، ..... نفر متصدی جهت پذیرائی در سلف سرویس 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 .** **8) پیمانکار متعهد است لیست پرسنل خود اعم از متصدیان امور طبخ ، توزیع کنندگان غذا و سایر کارگران و نماینده خود 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 .** **9)نیروهای بکارگیری شده در آشپزخانه بایداز حداقل مدرک تحصیلی دیپلم برخوردار باشند.** **تبصره 2- نیروهایی که در حال حاضر مشغول به فعالیت در انجام امورات تغذیه و آشپزخانه هستند مشمول ماده 9 نمی گردد در صورت بکارگیری نیروی جدید و جایگزین جهت انجام امورات مربوطه توسط پیمانکار، بایستی داری مدرک تحصیلی دیپلم باشند.** **10) پيمانكار موظف است برنامه كاري پرسنل تحت پوشش خود را با ذکر مسئولیت هر یک از آنان در ابتدای ماه به ناظر كارفرما اعلام نمايد ، ضمناً هر گونه جابجايي نيرو از سوی پیمانکار الزاماً با تائيد و نظرناظر كارفرما صورت می گیرد .** **11) 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 جایگزین اقدام نماید . بدیهی است کلیه مسئولیت های حقوقی و قانونی فرد موصوف بعهده پیمانکار می باشد .** **12)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 مذکور از هر قبيل جاني ، مالی و .... هيچگونه تعهدي ندارد.****13) پیمانکار متعهد می گردد کلیه عوامل تحت امر وی ملزم به رعایت مقررات اخلاقی و شئونات اسلامی و ضوابط حاکم بر مراکز و واحد های دولتی بوده و در صورت عدم رعایت موارد مذکور توسط هر کدام ازنیروهای پیمانکار نسبت به جایگزینی وی در اسرع وقت اقدام نماید . کلیه افراد تحت پوشش پیمانکار بایستی دارای کارت پایان خدمت و گواهی عدم سوء پیشنه و عدم اعتیاد به مواد مخدر بوده و قبل از بکاری کتباً به کارفرما معرفی شوند .** **14)پیمانکار حق استفاده از غذای پخته شده (مانده)در روزهای قبل در وعده های غذایی دیگر را ندارد .** **15)كليه سبزيجات وميوه جات مصرفي: بايد با مواد ضد عفوني كننده ، مطابق دستورالعملهای بهداشت محیط ضد عفوني گردد (تهیه سبزیجات در خارج از بیمارستان باید به صورت بسته بندی با مشخصات تاریخ تولید، انقضا و ... باشد که توسط بیمارستان صورت می گیرد).** **16) پیمانکار حق استفاده از امکانات و تجهیزات آشپزخانه را جهت طبخ و توزیع غذا برای خارج از بیمارستان را ندارد .****17)کلیه متصدیان طبخ غذا در حین انجام کار ملزم به رعایت نکات ایمنی ، مسائل کاری و بهداشتی میباشند .****18)استفاده از لباس کار ( روپوش ، کلاه ، دستکش ، کفش مخصوص و یا دمپایی و شلوار کار ) بطور مستمر برای کلیه پرسنل از جمله سر آشپز الزامی است و پیمانکار موظف به تهیه حداقل دو دست لباس در طول مدت قرار داد برای نیروهای خود می باشد .****19) ورود افراد متفرفه به داخل آشپزخانه در زمان تهیه ، طبخ و توزیع غذا ممنوع بوده و مسئولیت این امر با پیمانکار می باشد .****20) 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.****21)هر گونه تغییر در منوی غذایی توسط پیمانکار ممنوع میباشد ، در شرایط خاص جابجایی منوی غذایی با تائید ناظر یا کارشناس تغذیه و مدیریت بیمارستان امکان پذیر می باشد.****22) شرکت ملزم است زباله و مانده غذاها را از محل آشپزخانه ، سلف و بخشها جمع آوری و به محل تعیین شده انتقال نماید.****23) با توجه به راه اندازی سیستم HIS در بخش های بیمارستان پیمانکار مکلف است بر اساس آمار ارسالی از طریق سیستم مذکور و برای پرسنل از طریق سیستم حضور و غیاب با تائید ناظر کارفرما نسبت به توزیع غذا اقدام نماید .** **24)توزیع غذا روزانه بر اساس آمار بیماران ، پرسنل و رزیدنت که به تائید کارشناس تغذیه یا مسئول آمار واحد تغذیه و یا مدیریت بیمارستان خواهد رسید صورت گیرد .** **25)پيمانكار موظف است با رعايت اصول بهداشتي نسبت به تحویل و توزيع غذا در سلف سرويس و بخش هاي درماني با نظر كارشناس تغذيه با دما و با کیفیت مناسب اقدام نمايد.****تبصره3 : تحویل و فروش غذا از سوی پیمانکار به غیر از افرادی که ناظر کارفرما تعیین می نماید چه در داخل و یا خارج از سلف سرویس ممنوع بوده و شرکت در هر صورت پاسخگو خواهد بود .** **26)توزیع غذا کلاً با پیمانکار است و پیمانکار موظف است بر اساس شرایط اعلام شده در این قرارداد غذا را طبق برنامه توزیع نماید .** **تبصره : آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا بر اساس تعداد و آنالیز مقدار مواد غذای خام روزانه که از سوی ناظر کارفرما تحویل پیمانکار می گردد ، بدیهی است در صورت کاهش تعداد پرس غذای توزیعی پیمانکار موظف به جبران غذا به همان تعداد خواهد بود .****تبصره:درصورت درخواست پیمانکار جهت تامین غذای پرسنل تحت اختیار شرکت ، تعداد و مبلغ پرس غذا مصرفی در پایان هر ماه از سوی ناظر کار فرما محاسبه و از پرداخت های ماهیانه پیمانکار کسر می گردد .** **27)پیمانکار موظف است وعده های غذایی روزانه (صبحانه ، ناهار ، شام و میان وعده ها) را به همراه چای در هر وعده با نظارت كارشناس تغذيه و برابر برنامه تنظيمي و در ساعات اعلامی کارفرما تهیه و توزیع نماید.****تبصره 5 : تعیین نوع وعده های غذایی نهار و شام برای بیماران رژیمی برابر برنامه غذایی توسط کارفرما انجام می گیرد .****28)در صورت برگزاری مراسم ،کارگاههای آموزشی ، جشنواره و ... پیمانکار متعهد است بر اساس برنامه و نظریه نماینده کارفرما نسبت به آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا با قیمت پیشنهاد ی شرکت اقدام نماید.** **29) 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 .** **30) پیمانکار حق استفاده از محیط و امکانات آشپزخانه را به عنوان اسکان یا جهت تهیه غذای سایر مجالس به صورت شخصی و غیره را ندارد .****31) جبران خسارات و پاسخگویی قانونی در خصوص نقض مفاد قرارداد في مابين در تهیه و توزیع غذا که باعث ضرر و زیان جانی و مالی برای بیماران ، همراهان وپرسنل بیمارستان شود بر عهده پیمانکار خواهد بود .****32) پيمانكار متعهد مي‌گردد مقررات قانونی کار و قانون تامین اجتماعی را در انجام وظایف موضوع قرارداد و تعیین مزد و حقوق نیروهای تحت پوشش خود رعایت نماید و هر گونه پاسخگویی به شکایات و اجرای آرای مربوط به هیات های حل اختلافات کارگری و سایر تعهدات قانون کار بر عهده بگیرد .****33) پیمانکار مکلف است تصویرلیست حقوق و لیست بیمه ماهیانه کارکنان خود را به تائید سازمان تامین اجتماعی رسیده به کارفرما ارائه نماید .****تبصره 6: هر گونه افزایش در حقوق پرسنل در سال آینده مشمول قرار داد نخواهد بود و بعهده پیمانکار می باشد .** **34)پرداخت دستمزدو کارمزد ، حق السعی ،خسارات اخراج، سنوات ، بیمه ، عائله مندی ، حق مسکن،غذای پرسنل ، بن کارگری ، پاداش و اضافه کار ی افراد تحت پوشش شرکت بر عهده پیمانکار میباشد .****35) تهیه وسایل ايمني، رعایت مسائل کاری و بهداشتی و تهیه کارت سلامت بر اساس استانداردهای موجود براي پرسنل شركت(اعم از ماهر یا غیر ماهر) بمنظور پيشبرد مفاد قرارداد بعهده شركت مي باشد.** **36) 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 قرارداد 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.****37)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 .****تبصره 6: در صورت فسخ و یا اتمام قرارداد ، تسویه حساب قانونی نیروی تحت پوشش شرکت بر عهده پیمانکار است.****38)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 بر عهده پيمانكار بوده و شرکت طرف قرار داد ميبايستي ميزان خسارت وارده را طبق نظريه كارشناس معتمد كارفرما پرداخت نمايد.** **39)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.** **40) در صورت درخواست فسخ قرارداد توسط پیمانکار ، کارفرما می تواند پس از تسویه حساب با پیمانکار نسبت به ضبط ضمانت نامه حسن انجام تعهدات شرکت با اخذ مجوز های لازم از سوی معاونت توسعه دانشگاه اقدام نماید.****41) جمع آوری و شستشوی کلیه ظروف در وعده های غذایی بعهده پیمانکار می باشد ، همچنین به منظور شستشوی مرتب سلف ، انبار و سردخانه ، تجهیزات پخت و پز و سایر بخش های آشپزخانه پیمانکار طبق برنامه ناظر کارفرما و پیوست شماره 7 این قرار داد عمل می نماید .** **42)پیمانکار موظف است نسبت به ارائه غذای ماه مبارک رمضان در وعده افطاری و سحری مطابق برنامه ابلاغی ناظر کارفرما اقدام نماید . در هر صورت پخت و توزیع غذا در ماه مبارک رمضان برای وعده افطاری در افطار و برای وهده سحر، در سحر انجام خواهد شد .****43)پیمانکار موظف است ضمن رعایت بهداشت محیط و وسایل مصرفی ، نهایت سعی و تلاش خود را در نگهداری مواد غذایی بحصوص مواد غذایی فاسد شدنی مانند مرغ ، گوشت و غیره را به کارگیرد و در غیر اینصورت باید خسارات وارده را برابر محاسبات بیمارستان جبران نماید . این خسارات از محل مطابات ، ضمانت نامه شرکت و ... قابل کسر خواهد بود .** **44) تخلیه و جابجایی مواد غذایی خام تهیه شده توسط بیمارستان از درب آشپزخانه تا فضای داخلی انبارها و سردخانه ها به عهده پیمانکار می باشد .** **45) 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 ) تضامین :**1. **شرکت........................... طی یک فقره ضمانت نامه بانکی معتبر و قابل وصول از بانک ......... شعبه....... کد ......شماره............ مورخه...... به مبلغ........ (........ )ریال معادل 10% کل مبلغ قرارداد را بعنوان تضمین حسن انجام تعهدات شرکت در وجه کارفرما بنام** .......................... **و اصل ضمانت نامه را به امورمالی كارفرما تسلیم و رسید اخذ نموده است .**

**2) آزاد نمودن ضمانت نامه حسن انجام تعهدات پس از 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 سه ماه پس از پایان قرارداد امکان پذیر خواهد بود .****3)کارفرما مختار است در خاتمه قرارداد چنانچه پیمانکار در مدت سه ماه نسبت به ارائه مفاصا حساب ها اقدام ننماید ، تضمین حسن انجام تعهدات پیمانکار با نظر معاونت محترم توسعه مدیریت و منابع دانشگاه به نفع خود ضبط و یا به پیشنهاد پیمانکار و موافقت کارفرما (معاونت محترم توسعه مدیریت و منابع دانشگاه )نسبت به تمدید آن اقدام نمایند .****4) پیمانکار یک فقره چک به مبلغ ...................... (................... ) ریال به شماره ....................... حساب بانک ................. شعبه ................ کد ............. بابت تضمین تخلیه محل به کارفرما ارائه نموده که در پایان قرار داد در صورت تخلیه محل به شرکت عودت داده می شود .**  |
|  |
| **فصل پنجم ) نظارت :** |
| **1)كارفرماحسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد ناظر خود را جهت نظارت مستمر بر روند اجراي قرارداد مستقر مي‌نمايد.****تبصره8: کارفرما هیچگونه تعهدی درخصوص تامین فضای فیزیکی مورد نیاز جهت استقرار نماینده پیمانکاررا ندارد.** **2)نظارت بر حسن انجام اجرای مفاد قرارداد به صورت پایش های دوره ای توسط مدیریت امور پشتیبانی و رفاهی دانشگاه صورت می گیرد.****3)کارشناسان بهداشت محیط ، تغذیه و ناظر کارفرما (مستقر در واحد نظارت احداثی در اشپزخانه ) مجاز به بازدید از کلیه مکانها و محل های آشپزخانه (انبارها،سردخانه ها، محل طبخ و توزیع غذا و ...) جهت نظارت بر کیفیت و کمیت نحوه آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا می باشد.****4)در صورت قصورپیمانکار در عدم کیفیت غذای توزیعی در هر وعده غذایی ، پیمانکار موظف و متعهد به تهیه غذا با کیفیت مطلوب از خارج مرکز با هزینه خود و با تشخیص کارشناس تغذیه و تائید ریاست بیمارستان می باشد .** **تبصره: در صورت امتناع پیمانکار ،کارفرما مختار است راساً نسبت به تهیه غذا براساس شاخصهای اعلامی اقدام نموده و هزینه مربوطه (کل وعده غذایی) از کارکرد ماهانه پیمانکار کسر میگردد.****5)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.**  |
| **فصل ششم ) جرائم :****1) در صورتی که بر اساس گزارش کتبی ناظرکارفرما ، پیمانکار در اجرای تعهدات قانونی قرارداد از نظر کمی و کیفی (کلیه مفاد قرارداد)و بکارگیری و چیدمان نیرو ی کارگری تحت الامر کوتاهی و قصور داشته باشد :****پس از یکبار تذکر کتبی نسبت به اعمال جرائم به شرح ذیل اقدام میگردد.****در مرحله اول 3% جریمه از حق الزحمه(کارکرد) ماهیانه پیمانکار کسر می‏شود.****در مرحله دوم 5% جریمه از حق الزحمه (کارکرد) ماهیانه پیمانکار کسر می‏شود.****در مرحله سوم 10% جریمه از حق الزحمه (کارکرد) ماهیانه پیمانکار کسر می‏شود.****در صورت عدم تغییر در روند کاری توسط پیمانکار، کار فرما می تواند نسبت به فسخ قرارداد و ضبط ضمانت نامه حسن انجام تعهدات پیمانکار با نظر وتائید معاون توسعه مدیریت و منابع دانشگاه اقدام نماید.****تبصره 1 : کارفرما مجاز و مختار است بنا به شرایط و عملکرد و با تشخیص خود مدت زمان اجرای جرائم فوق الذکر را حتی در فاصله زمانی یک ماه اعمال نماید و پیمانکار حق هر گونه اعتراض و ادعایی را در این خصوص از خود سلب می نماید.**  |
| **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)در صورت اثبات جعلی بودن اسناد و مدارک ارسال شده توسط شرکت ، قبل و یا بعد از انعقاد قرارداد 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 .****4) هرگونه کسورات قانونی اعم از( مالیات ، بیمه ، و سایر موارد) که به این قرارداد تعلق گیرد بر عهده پیمانکار است .****5 )پيمانكار حق واگذاري موضوع قرارداد را به اشخاص ديگر كلاً يا جزئاً (اعم از حقيقي يا حقوقي) ندارد.****6)مواردي كه در اين قرارداد پيش بيني نگرديده است ، تابع آئين نامه مالي ومعاملاتي دانشگاه و ساير قوانين و مقررات مربوط مي باشد.****7) کلیه جداول ، فرمها و ضمائم پیوستی جزءلاینفک این قرارداد محسوب می باشد .****8) چنانچه نیازی به ثبت قرارداد در دفترخانه اسناد رسمی باشد کلیه هزینه های مربوطه به عهده پیمانکارمی باشد .****فصل هشتم : 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 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 .در فاصله زمانی رسیدگی طرفین متعهد به رعایت مفاد قرارداد می باشند.و پیمانکار تاصدور رای مربوطه ملزم به رعایت و اجرای مفاد قرارداد می باشد.****.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 کمیسیون ماده 94 خودداری کند دانشگاه حق خواهد داشت برای احقاق حقوق خود مستقیماً به مراجع قضایی ذیصلاح رجوع کند.****فصل نهم : نشانی طرفین قرارداد****1)نشانی کارفرما و پیمانکار به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشد ، لذا کلیه مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات به 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 دهم : امضاء طرفین قرارداد****1)اعضاء هيأت مديره شركت حق امضاء اين قرارداد را به آقای / خانم...................... بعنوان مديرعامل/ عضو هیات مدیره شرکت.................. تفويض نموده و حق هرگونه ادعاي و اعتراضي بعدی را در خصوص امضاء و عقد قرارداد موصوف از شركت سلب مي نمايند.** **2-این قرارداد در 6 ماده ده فصل و سه نسخه تهیه و تنظیم گردیده است ، که پس از امضاء طرفین هر یک از نسخ حکم واحد ی را دارند و مفاد آن برای طرفین لازم الاجرا است.**  |

|  |  |
| --- | --- |
| ...................................................مهر و امضاء | ...............................................مهر و امضاء |
| ...................مدیر امور حقوقی دانشگاه مهر و امضاء | ........................رئیس امور مالی .................مهر و امضاء |
| کارشناس واحد قراردادهای دانشگاهمهر و امضاء | طرف دوم قرارداد (پیمانکار )....................... ....................................................... |

**" پیوست شماره 7 "**

**" 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 فصل ششم 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 . براساس نظارت ناظر کارفرما**

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

**4-نظافت روزانه وضدعفوني دورهای (دوبار در هفته) سالن غذاخوري بصورت هفتگي انجام شود.**

**5-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 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) نظافت 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 ، ماسک .روپوش ياپيش بند مناسب وساق بند درصورت کوتاه بودن آستین 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.**

**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) 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.**

**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 وآش ها به مدت طولاني و با حرارت ملايم طبخ شود.**

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

**5) 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 و ماسک باشند**

**ل- نگهداري باقيمانده غذاي طبخ شده**

**1. زمان گندزدائی ميوه جات حداقل 10 دقيقه و حداكثر15 دقيقه و زمان گندزدائی سبزيجات حداقل15 دقيقه و حداكثر20 دقيقه بوده و محلول گندزدای مصرفي به میزان 2% ميباشد.**

**2 .اگر سبزيجات گل آلوده اند بايستي ابتداء با آب تميز شسته شده و سپس گندزدائی گردد.**

**3. بهداشت ادوات و تجهيزات ابتدا به صورت شستشوبا آّب و سپس شستشو با مایع ظرفشوئی و درمرحله نهائی با ضدعفونی کننده صورت میگیرد.**

**م – شرايط بهداشت سردخانه**

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

**2) ورود افراد متفرقه به محیط سردخانه اکیداً ممنوع میباشد.**

**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) 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.**

پایان صفحات قرارداد