



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹ شماره:

واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه تاریخ:

موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی صفحه: یک

شرایط شرکت در مناقصه خرید و سرو غذا در دانشکده‌ها و خوابگاه‌های معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه

علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قم در سال ۱۳۸۹

ماده یک - موضوع مناقصه : عبارت است از خرید و سرو غذای گرم در دانشکده‌ها و خوابگاه‌های خواهران و برادران دانشگاه علوم پزشکی طبق استاندارد و برخوردار از کیفیت بالا و مطابق با موازین بهداشتی و مورد قبول کارفرما.
تبصره ۱ - تعداد غذای مورد نیاز روزانه به طور تقریبی بر اساس جدول ذیل می‌باشد :

(جدول شماره یک)

تعداد غذای مورد نیاز هر واحد (روزانه)

شام	ناهار	صبحانه	واحد مربوطه
-	۸۰	-	دانشکده پزشکی
-	۲۵۰	-	مجتمع آموزشی
-	۲۰۰	-	دانشکده بهداشت
۲۵۰	۵۰	۲۵۰	خوابگاه دانشجویی

تبصره ۲: محل های پخت غذا در آشپزخانه کارفرما واقع در مجتمع مسکونی دانشگاه علوم پزشکی می باشد.

تبصره ۳: کارفرما در صورت صلاحدید می تواند محل پخت غذا را تغییر داده و پیمانکار موظف به پخت غذا در محل اعلام شده توسط کارفرما می باشد.

تبصره ۴: محل های توزیع غذا به شرح جدول شماره سه (پیوست) می باشد:

تبصره ۵: کارفرما مجاز است در صورت صلاحدید نسبت به تغییر محل یا افزودن محل هایی برای توزیع غذا با اطلاع قبلی به پیمانکار اقدام نماید.

ماده دو - مدت قرارداد: مدت قرارداد از تاریخ ۸۹/۰۶/۲۰ لغایت ۹۰/۰۴/۲۰ می باشد (بدون احتساب ۱۵ روز تعطیلات نوروز و سایر تعطیلات رسمی).

ماده سه - شرایط اختصاصی :

۱- روزهای سرو غذا از شنبه تا پنجشنبه و بر اساس آمار اعلام شده می باشد.

۲- در صورتی که کارفرما به عللی نیازمند سرو و توزیع غذا در مواردی خاص از قبیل اعیاد ، مراسم ها ، سمینارها و روزهای جمعه باشد، پیمانکار موظف به تهیه آن می باشد.

۳- جدول شماره دو (پیوست) غذاهای مورد انتظار ، ریز مواد اولیه و آنالیز مواد غذایی هر نوع غذا می باشد که می بایست جهت طبخ زیر نظر کارشناس مواد غذایی طبق برنامه اجرا گردد. (بدون در نظر گرفتن برنج که از طرف کارفرما تهیه و در اختیار پیمانکار قرار می گیرد).
تبصره : قبل از پخت، مقدار و نوع مواد غذایی مورد مصرف در کلیه غذاها باید به رؤیت نماینده کارفرما برسد.

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره:	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹
تاریخ:	واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه
صفحه دو	موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی

- ۴- پیمانکار موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در کلیه مراحل تهیه و طبخ و سرو غذا و همچنین کمیت و کیفیت مناسب غذا را برابر نظر کارشناسی که توسط کارفرما تعیین خواهد شد دقیقاً رعایت نماید. (توضیحات زیر جداول جزئی از شرایط مناقصه می باشد.)
- ۵- پیمانکار موظف است از مواد اولیه مرغوب از جمله مرغ تازه و گوشت گرم و تازه گو سفند (به صورت شقه) با مهر دامپزشکی که به تایید کارفرما رسیده باشد جهت طبخ غذا استفاده نماید .
- تبصره ۱:** مرغهای تهیه شده باید تازه و دارای مجوز دامپزشکی بوده و وزن آن کمتر از ۱۴۰۰ گرم نباشد . همچنین جهت تهیه مرغ می بایست پوست و چربی مرغ قبل از طبخ جدا شود .
- تبصره ۲:** نوع گوشت مصرفی جهت هر نوع غذا باید از هر نظر اعم از وزن و کیفیت مورد تایید کارشناس ناظر قرارداد باشد و در صورت عدم تایید ، پیمانکار موظف به تهیه و جایگزینی گوشت مرغوب می باشد .
- تبصره ۳:** کباب تهیه شده می بایستی صرفاً از گوشت مرغوب گوسفند ، کم چرب و تمام قسمتهای آن به طور یکنواخت پخته و مغز پخت شده باشد و از حرارت غیرمستقیم جهت پخت استفاده شود .
- ۶- چنانچه در غذای طبخ و توزیع شده مورد غیر بهداشتی مشاهده گردد جریمه ای مطابق چک لیست (پیوست) منظور خواهد گردید.
- ۷- پیمانکار ملزم به رعایت موارد ذیل مطابق بخشنامه ها و دستورالعمل های وزارت بهداشت می باشد :
- الف - مواد غذایی خام و پخته نباید در مجاورت هم ، در یخچال نگهداری شود .
- ب - تمامی مواد غذایی باید در بسته بندی سالم و دارای استاندارد ، پروانه بهداشتی و تاریخ تولید و انقضاء تهیه و در ظروف در پوش دار نگهداری شوند .
- پ - مواد غذایی فاسدشدنی باید داخل یخچال و در دمای کمتر از ۴ درجه نگهداری شوند همچنین مواد غذایی منجمد باید در سردخانه با دمای کمتر از ۱۸- نگهداری شوند .
- ت - برای نگهداری انواع مواد غذایی از قفسه و یتری نی و یا پالت با حداقل ارتفاع ۱۴ سانتی متر استفاده شود .
- ث - مواد غذایی پخته شده نباید بیش از ۲ ساعت در دمای محیط قرار گیرد همچنین نگهداری مواد غذایی فرآوری شده در داخل ظروف غیرمجاز از جمله پلاستیکی ممنوع است .
- ج - استفاده از سنگ نمک ممنوع می باشد و نمک مصرفی باید تصفیه شده و حاوی ید باشد همچنین جهت خیساندن برنج می توان از نمک تصفیه شده فاقد ید استفاده نمود و نمک باید در ظروف در بسته با پوشش رنگی غیر قابل نفوذ در برابر نور نگهداری شود .
- چ - در طبخ غذا می بایستی از حداقل نمک استفاده شود و بر روی بسته بندی نمک خوراکی تهیه شده ، درجه خلوص ۹۹/۲ درصد قید شده باشد .
- ح - استفاده مجدد از روغنهایی که یک بار مصرف گردیده اند ممنوع می باشد .
- خ - استفاده از جوش شیرین ممنوع می باشد .
- تبصره ۱۵:** لازم به ذکر است استفاده از دیگو مواد غیر بهداشتی که در موارد فوق اشاره نگردیده نیز شامل این بند می باشد .
- ۸- جهت پیشگیری از رشد و تکثیر سوسک و حشرات ، پرسنل پیمانکار موظف هستند بلافاصله پس از پایان آماده سازی یاطبخ و توزیع غذا نسبت به نظافت و شستشوی کامل محیط کار اقدام نمایند و برنده مناقصه موظف به انجام سم پاشی توسط شرکت دارای مجوز قانونی و با نظارت کارشناسان بهداشت محیط و مرکز بهداشت استان در کلیه محلهای طبخ و توزیع غذا حداقل ۳ مرحله در طول مدت قرارداد می باشد (در صورت نیاز بیشتر به سم پاشی بر اساس نظریه کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط باید انجام گردد) .
- تبصره ۱۵:** هر مرحله شامل دو مرتبه سم پاشی کامل و استاندارد دویه فاصله ۱۵ تا ۲۵ روز می باشد .
- تبصره ۲۰:** هزینه تهیه سم و سمپاشی به عهده پیمانکار می باشد .
- ۹ - لباسهای پرسنل برنده مناقصه باید در ۳ رنگ با هماهنگی مدیریت امور دانشجویی دانشگاه تهیه گردد .

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره:	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹
تاریخ:	واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه
صفحه سه	موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاوریت دانشجویی

تبصره ۱: پیمانکار موظف است کلیه کارکنان خود را در تمامی مراحل ملبس به لباس مخصوص بهداشتی (روپوش، شلوار، کفش، دمپایی، چکمه، پیش بند، دستکش، کلاه مخصوص و ماسک دهنی منطبق با شغل) نماید.

تبصره ۲: لباس کارکنان پیمانکار باید همیشه مرتب و تمیز باشد و مسئولیت نظافت عمومی و آراستگی ظاهری کلیه کارکنان به نحوی که مورد تایید کارفرما باشد به عهده پیمانکار خواهد بود، همچنین جهت پرسنل توزیع غذا پیمانکار موظف به تهیه پیراهن سفید، شلوار، جلیقه، کفش و جوراب می باشد.

تبصره ۳: لباس برای نیروهای شرکت حداقل دو دست در سال می باشد.

تبصره ۴: تامین کلیه لوازم نظافت شخصی افراد به خدمت گرفته شده (نظیر صابون، شامپو، حوله و.....) و کلیه لوازمی که در امر نظافت فردی و گروهی لازم است به عهده برنده مناقصه می باشد. (دستورالعمل نظافتی کارگران در جدول شماره ۵ به پیوست می باشد)

تبصره ۵: تامین لباس، چکمه، کفش، کلاه و پیش بند آتشپزی پارچه ای و پلاستیکی، دستکش یکبار مصرف، ماسک، دستکش ظرفشویی و سایر مواد و لوازم مورد نیاز هر یک از خدمه به عهده برنده مناقصه می باشد.

۱۰- مسئول و ناظرین برنده مناقصه و متصدیان توزیع غذا اعم از آشپز و کمک آشپز، موظف به انجام موارد زیر می باشند:

(الف) اتیکت مشخصات فردی و سمت دوخته شده بر روی لباس کار.

(ب) عدم خروج بالباس کار از محوطه آماده سازی، طبخ و توزیع غذا به جز پرسنل خدماتی حمل زباله (فقط هنگام حمل زباله ها و تا مکان موقت نگهداری زباله ها).

(پ) رعایت تمامی قوانین و مقررات بهداشتی بطور کامل (از جمله استحمام قبل و بعد از پایان کار - رعایت بهداشت فردی - رعایت بهداشت محیط، عدم استفاده از دخانیات) در غیر این صورت بر اساس جدول چک لیست تخلفات اقدام خواهد شد.

(ت) ممانعت از ادامه کلر افرادی که دچار بیماریهای مسری، بیماریهای فصلی از جمله سرماخوردگی و نیز سوختگی، جوش های چرکی، بیماریهای پوستی و ... هستند و اقدام به جایگزین نمودن آنها.

(ث) تهیه و تامین دمپایی مخصوص کارگران برای استفاده از حمام، سرویس های بهداشتی، داخل سردخانه ها و ... به تفکیک رنگ برای هر قسمت.

۱۱- پیمانکار متعهد است غذای واحدها را به شرح ذیل توزیع نماید. ضمناً تغییر زمان مذکور به عهده کارفرما می باشد.

الف: صبحانه به صورت هفتگی توزیع می گردد.

ب: ناهار از ساعت ۱۱/۳۰ الی ۱۴

ج: شام در شش ماهه دوم از ساعت ۱۷/۳۰ - ۱۹/۳۰ و در شش ماهه اول ۱۸/۳۰ - ۲۰/۳۰

تبصره: ساعت های مذکور با نظر کارفرما قابل تغییر خواهد بود.

۱۲- وظیفه توزیع غذا در زمان مقرر در کلیه واحدهای تابعه و زیرمجموعه های آن از جمله دانشکده بهداشت، دانشکده پزشکی و مجتمع آموزشی و خوابگاه های دانشجویان زیر نظر کارفرما و به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱: پیمانکار موظف به سرو غذای دانشجویان با ظروف استیل که توسط کارفرما تهیه شده می باشد. ضمناً پیمانکار ملزم به تهیه ظروف یکبار مصرف با کیفیت و فروش آن در موارد مورد درخواست دانشجویان (با قیمت مورد تایید کارفرما) می باشد.

تبصره ۲: تحویل نان از نانوائی هر زمان از روز یا شب هر چند نوبتی که مورد نیاز باشد به عهده برنده مناقصه است. همچنین نان ها باید در کیسه های پلاستیکی مناسب (ضخیم و شفاف) بسته بندی شود و جهت حفظ کیفیت نان مصرفی، برنده مناقصه موظف است در هنگام انتقال از ماشین های دارای قفسه بندی مناسب استفاده نماید به صورتی که هیچگونه فشار جانبی بر نان ها وارد نشده و از قرار گرفتن آنها بر روی هم خودداری گردد. لازم به ذکر است حمل و نقل نان با موتورسیکلت ممنوع می باشد.

۱۳- پیمانکار مکلف است مواد اولیه غذایی فاسد شدنی مورد نیاز را به صورت روزانه و تازه تهیه و مصرف نماید.

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید.

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره:	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹
تاریخ:	واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه
صفحه چهار	موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی

- ۱۴- پیمانکار حق توزیع و مصرف دوباره غذای تهیه شده در هر روز را برای روز دیگر نداشته و غذای باقیمانده در اختیار کارفرما خواهد بود . و در صورت لزوم پیمانکار می بایست با نظر نماینده کارفرما نسبت به فروش غذای باقیمانده (به صورت آزاد) اقدام نماید.
- ۱۵- سبزیجات و میوه جات باید به وسیله مواد ضدعفونی کننده و به هزینه پیمانکار، پاکسازی، انگل زدایی و ضدعفونی شوند و انتخاب نوع مواد مذکور و تأیید نحوه ضدعفونی و پاکسازی با کارفرما می باشد.
- ۱۶- پیمانکار موظف است از تحویل غذا به غیر از افرادی که کارفرما تعیین می کند خودداری کند.
- ۱۷- امور خدماتی، شستشو و نظافت فضای آشپزخانه، سردخانه، محل سلف سرویس، یخچال، فضاهای جانبی آشپزخانه، وسایل و تجهیزات مورد استفاده، کلیه مسیرهای تردد آشپزخانه، ظروف و وسایل آشپزخانه و شستشوی کف، درب، دیوار، فیلترها، هواکش ها و نیز سلف سرویس ها (بسته به نظر کارفرما) به صورت هفتگی و روزانه در حین انجام کار به عهده پیمانکار می باشد.
- تبصره ۱۵: ضدعفونی کردن مکانها و لوازم و تجهیزات و به طور کلی طبق تعریف شرح وظایف خدمات عمومی (خدمتگزاری و نظافت) مطابق دستورالعملهای موجود و با نظارت و صلاحدید نماینده کارفرما برعهده پیمانکار است .
- تبصره ۲۵: در صورت تعیبه سپتیک تانک برای مراکز پخت غذا، تخلیه سپتیک تانکها به عهده هزینه برنده مناقصه می باشد.
- ۱۸- آماده سازی مواد اولیه (خام): شامل کلیه فرآیندهای پاکسازی، شستشو و آماده سازی مواد اولیه گیاهی یا حیوانی از قبیل گوشت (گوس فند)، مرغ، ماهی (شکاف و تخلیه شکم و شستشوی کامل و آماده سازی ماهی قزل آلا)، برنج، لپه، سیب زمینی، پیاز، سبزیجات و سایر مواد اولیه و تنظیمات و شستشوی آنها برای پخت هر نوع غذا با رعایت کامل اصول بهداشتی و زیر نظر کارشناسان تغذیه انجام خواهد شد.
- ۱۹- تهیه و توزیع کلیه لوازمی که در امر نظافت مورد نیاز بوده و استفاده می شود شامل مواد شوینده، مواد ضدعفونی کننده به اندازه مورد نیاز و سطل های زباله، تشت های پلاستیکی، کیسه زباله، شیلنگ های آب مورد نیاز در اماکن و مراکز و ... در موضوع قرارداد کلاً به عهده برنده مناقصه می باشد و پیمانکار موظف است این مواد را از نوع درجه یک و مرغوب، بر اساس میزان و مقدار مصرف با مارک استاندارد و کلیه مشخصات بهداشتی از جمله پروانه ساخت، تاریخ تولید و مصرف و ... تهیه کرده و پس از تأیید کارفرما به مصرف برساند .
- ۲۰- پیمانکار موظف است روزانه نسبت به خارج نمودن زباله های مربوط از آشپزخانه و سلف سرویس اقدام نماید.
- تبصره ۵: جمع آوری و بسته بندی روزانه کلیه ضایعات از قبیل کارتن های گوشت و مرغ، صندوق های میوه، گونی، حلب های خالی، روغن های سوخته و کلاً ضایعات ناشی از طبخ و توزیع غذا در انتهای هر روز، نظافت و حمل و انتقال آنها به محل موقت نگهداری زباله های خانگی، به عهده برنده مناقصه می باشد .
- ۲۱- پیمانکار موظف است نسبت به ورود مواد اولیه و لوازم مورد نیاز خود و آماده سازی جهت استفاده در روزهای آینده، صرفاً در ساعات اداری با رعایت کلیه مقررات موجود اقدام نماید.
- ۲۲- تحویل غذا، با استفاده از کارت تغذیه مخصوص توسط پیمانکار انجام خواهد شد . (خسارت هرگونه سهل انگاری و کوتاهی در این موضوع متوجه پیمانکار می باشد.)
- ۲۳- توزیع غذا در هر دانشکده با نظارت فردی که از جانب معاون دانشجویی فرهنگی تعیین می شود صورت می پذیرد.
- تبصره ۱: چنانچه هرگونه تغییری در برنامه غذایی و آمار به وجود بیاید، مراتب ۲۴ ساعت قبل جهت اقدام به پیمانکار اعلام خواهد شد.
- تبصره ۲: آمار غذای مورد نیاز ب توجه به غذای رزرو شده توسط دانشجویان به پیمانکار اعلام خواهد شد.
- تبصره ۳: محاسبه آمار غذا بر اساس آمار اعلامی از سوی نماینده کارفرما به پیمانکار می باشد، بدیهی است غذای خریداری نشده توسط دانشجویان در اختیار کارفرما می باشد.
- ۲۴- مناقصه گزار کلیه تجهیزات اساسی و نصب شده آشپزخانه و سلف سرویس و وسایل توزیع غذا را طی صورت جلسه ای توسط جمعدار اموال معاونت دانشجویی در شروع قرارداد، صحیح و سالم به برنده مناقصه تحویل داده، و در پایان مدت قرارداد صحیح و سالم از وی تحویل خواهد گرفت و برنده مناقصه موظف به حفظ و نگهداری تجهیزات تحویلی به وی اعم از سردخانه، یخچال، فن و سایر تجهیزات ثابت و غیر ثابت می باشد

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره:	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹
تاریخ:	واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه
صفحه پنج	موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی

تبصره ۱: تعمیرات کلی در خصوص لوله کشی آب و فاضلاب ، برق و گاز در تعهد مناقصه گزار می باشد .

تبصره ۲: تشخیص کلی و جزئی بودن تعمیرات به عهده نماینده کارفرما و نظر کارشناسان امور عمومی دانشگاه می باشد .

تبصره ۳: چنانچه لوازم و تجهیزاتی مانند میز ، صندلی ، سردخانه و غیره بر مبنای استهلاک معمول از حیث انتفاع خارج شوند تهیه آن به عهده کارفرماست . بدیهی است تا زمان تهیه اجناس مورد نظر ، پیمانکار موظف به اجرای قرارداد می باشد

تبصره ۴: پیمانکار موظف است کلیه ظروف از جمله ظروف استیل آشپزخانه ، دیگ و ... را به هزینه خود در خارج از محیط های آشپزخانه جرم زدایی و سفیدگری (رویگری) و سود زدایی نماید .

تبصره ۵: پیمانکار نمیتواند به بهانه عدم وجود وسائل مورد نیاز از پخت و تهیه غذا امتناع نماید.

۲۵- پیمانکار متعهد می باشد هزینه تعمیر تجهیزات و وسایل تحویلی از قبیل وسایل گرم کننده و سردکننده و وسایل گاز سوز و غیره را پرداخت نماید ، در غیر اینصورت کارفرما رأساً نسبت به تأمین کسری و یا رفع نقص اقدام نموده و بهای آن را به علاوه ۲۵٪ جریمه از مطالبات یا تضمین پیمانکار کسر خواهد نمود .

۲۶- چنانچه استهلاک غیرمعارف به هر صورت مشمول ظروف ، اثاثیه و لوازم مصرفی گردد طبق صورتجلسه تنظیمی که به تأیید کارفرما رسیده از مجموع موجودی کسر و توسط پیمانکار جایگزین خواهد شد .

۲۷- تهیه اثاثیه مصرفی همانند پارچ - لیوان - سبذ نان - سفره - نمکدان و دستمال کاغذی به عهده پیمانکار است.

۲۸- شرکت برنده مناقصه موظف است در خصوص اموال تحویلی تضمین لازم را به مبلغ ۳۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به صورت تضمین مورد قبول کارفرما ارائه نماید.

۲۹- تهیه و نصب جعبه کمکهای اولیه با کلیه لوازم و مواد ضروری مربوطه ، در محل آشپزخانه و سلف سرویس ها در واحد های مختلف بر عهده پیمانکار است.

۳۰- هزینه شارژ کپسول های آتش نشانی بر عهده پیمانکار می باشد.

۳۱- چنانچه کارفرما بنا به ضرورت ، مبادرت به جابجای واحدهای خود از ساختمانی به ساختمان دیگر نماید پیمانکار موظف است بدون هیچگونه شرطی نسبت به جابجایی پرسنل و تجهیزات خود و استقرار آنها در محل جدید اقدام و ارائه سرویس نماید.

۳۲- برنامه غذایی هفتگی (صبحانه ، نهار و شام) در جدول شماره ۴ مشخص گردیده است.

۳۳- آمار سرو غذا به صورت هفتگی توسط کارفرما به پیمانکار ابلاغ خواهد شد و چنانچه تغییری در آن حاصل گردد، مراتب ۲۴- ساعت قبل جهت اقدام به پیمانکار اعلام خواهد شد.

۳۴- پیمانکار موظف است غذای طبخ شده را در محل سلف سرویس دانشکده ها و یا محل خوابگاهها طبق زمان بندی که توسط کارفرما اعلام می شود، توزیع نماید. همچنین نسبت به جمع آوری ظروف از روی میز، شستشوی ظروف، توزیع یخ و آب آشامیدنی شیرین و لوازم روی میزهای غذا خوری از قبیل نمک، سماق، نان، دستمال کاغذی با هزینه خود اقدام نماید.

تبصره: پیمانکار مکلف است غذای خوابگاه خواهران را توسط پرسنل خانم توزیع کند.

۳۵- برنده مناقصه باید از خودروهای کانتینر دار مناسب جهت حمل و انتقال غذا و مواد غذایی گرم ، ظروف و لوازم توزیع غذا به صورت کاملاً بهداشتی از آشپزخانه به محل های توزیع غذا استفاده نماید و صرفاً در ساعت مقرر نسبت به توزیع غذا اقدام نماید .

تبصره ۱: خودروهای فوق قبل از بکارگیری باید به تأیید نماینده کارفرما برسد .

تبصره ۲: پیمانکار باید آمادگی لازم جهت افزایش تعداد خودروهای مورد نیاز ، با هزینه خود و با اعلام قبلی کارفرما را داشته باشد .

تبصره ۳: حمل و نقل و دریافت کلیه مواد اولیه غذایی از محل های خرید یا کارخانجات مربوطه و انتقال و توزیع آنها به مکانهای طبخ و توزیع غذا به عهده و هزینه برنده مناقصه می باشد .

۳۶- در صورتی که بنا به عللی غذای سرو شده از نظر کمیت مشکل داشت پیمانکار موظف است بلافاصله نسبت به رفع مشکل طبق خواسته کارفرما اقدام نماید . در غیر اینصورت کارفرما نسبت به اعمال جریمه طبق چک لیست رأساً اقدام و مبلغ پرداختی را از صورت حساب پیمانکار کسر خواهد کرد.

۳۷- پیمانکار حق استفاده از آشپزخانه، سالن و وسایل مربوطه به منظور طبخ غذا برای غیر از کارفرما را نخواهد داشت.

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره:	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰ - ۱۳۸۹
تاریخ:	واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه
صفحه شش	موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی

تبصره: خروج هرگونه مواد خام یا پخته از محل پخت یا انبار مواد غذایی بدون هماهنگی نماینده کارفرما ممنوع می باشد.

۳۸- پیمانکار ملزم به تهیه و سرو فرآورده های لبنی به ویژه شیر و ماست و پنیر یک نفره بسته بندی و دارای پروانه ساخت و استاندارد و مورد تایید کارشناسان اداره تغذیه معاونت دانشجویی فرهنگی می باشد .

۳۹- پیمانکار ملزم به استفاده از روغن مایع مورد تأیید کارشناسان تغذیه جهت طبخ غذا ، همچنین روغن مایع مخصوص سرخ کردنی جهت سرخ کردن مواد غذایی می باشد و حق استفاده مجدد از آن را ندارد .

۴۰- کارکنان و کارگران برنده مناقصه باید دارای شرایط زیر باشند :

الف - ورزیده و مجرب و دارای گواهی معتبر و متناسب شغل خود باشند.

ب - دارای شناسنامه و گواهی عدم سوء پیشینه از نیروی انتظامی باشند.

پ - از لحاظ خدمت نظام وظیفه معنی نداشته باشند .

ت - دارای سلامت جسمانی و روانی به تأیید مرکز بهداشت و دارای کارت بهداشتی مدت دار باشند.

ث - حداقل و حداکثر سن افراد زمان اشتغال طبق قوانین جاری مملکتی رعایت شود. (منع بکارگیری کودکان، نوجوانان و افراد زیر سن قانونی و افراد بالاتر از ۵۰ سال)

ج - عدم اعتیاد به هرگونه مواد مخدر و افیونی (طبق تاییدیه آزمایشگاه مواد مخدر) .

چ - دارای صلاحیت اخلاقی و حسن رفتار باشند و باید توسط گزینش دانشگاه تایید صلاحیت شوند.

ح - گذراندن دوره آموزشی صنفی و ارائه مدرک آن قبل از شروع به کار کلیه پرسنل برنده مناقصه به مناقصه گزار .

۴۱- برنده مناقصه موظف است قبل از بکارگیری نیروها ، پرسنلی که دارای شرایط فوق الذکر می باشند را جهت مصاحبه و تایید به معاونت دانشجویی معرفی نماید. همچنین پیمانکار در صورت اخراج پرسنل خود می بایست علت آن را کتباً به معاونت دانشجویی اعلام نماید .

تبصره: کلیه نیروهای پیمانکار قبل از تسویه حساب با برنده مناقصه باید با معاونت دانشجویی تسویه حساب نمایند، در غیر این صورت پیمانکار مسئول عواقب ناشی از آن است .

۴۲- پیمانکار حسن رفتار و سلوک پرسنل خود را در محل طبخ و توزیع غذا ضمانت می نماید و در صورت عدم رضایت کارفرما ، موظف به جایگزینی بهینه پرسنل ظرف مدت ۲۴ ساعت خواهد بود.

۴۳- آشپز و کمک آشپزهایی که توسط برنده مناقصه به کار گرفته می شوند باید دارای تجارب لازم و کافی در طبخ غذا باشند.

۴۴- پیمانکار متعهد می گردد نیروی انسانی واجد شرایط ، امکانات و تجهیزات را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به کار گیرد .

تبصره ۱: تعداد افراد شاغل تحت پوشش برنده مناقصه در آشپزخانه بر حسب تعداد طبخ و توزیع غذا باید طوری چینش شوند که برنده مناقصه بتواند در ساعات تعیین شده به نحو مطلوب غذا را با کیفیت مناسب طبخ و توزیع نماید. لازم به ذکر است حداقل نیروهای مورد نیاز در جدول شماره سه تعیین گردیده است. (جدول تهیه شده برآورد حداقل نیرو می باشد و پیمانکار می بایست خدمات را به بهترین شکل ارائه دهد و در صورت کمبود نیرو نسبت به افزایش نیرو با هزینه خود اقدام نماید.)

تبصره ۲: استفاده از پرسنل خدماتی (شرکت پیمانکار خدمات نظافتی) در امر طبخ و توزیع غذا ممنوع می باشد.

۴۵- شرکت می بایست یک نفر رابه عنوان نماینده تام الاختیار خود جهت پاسخگویی و ایجاد هماهنگی های لازم در انجام خدمات موضوع قرارداد کتباً به کارفرما معرفی نماید .

۴۶- برنده مناقصه موظف است در شروع قرارداد، (یکماه اول) لیست نیروهای بکار گرفته شده را همراه با یک نسخه از قرارداد که بر اساس قوانین کار و امور اجتماعی تنظیم شده است به مناقصه گزار ارائه نماید .

۴۷- برنده مناقصه موظف است هر ۶ ماه یکبار نسبت به معرفی پرسنل خود جهت انجام آزمایش های بهداشتی با هزینه خود اقدام نماید، گواهی تندرستی را به دفتر امور دانشجویی تحویل دهد. عدم ارائه گواهی تندرستی برای هر یک از کارکنان به نماینده مناقصه گزار به منزله مردود شدن آن فرد است و از ادامه کار وی جلوگیری خواهد شد .

۴۸- هر گاه پیمانکار در انجام امور محوله قصور ورزد ، کارفرما حق خواهد داشت ت تعهدات وی را انجام نماید و دو برابر هزینه تمام شده از مطالبات پیمانکار کسر و برابر جدول تخلفات عمل نماید. همچنین عدم تعهد به هر یک از بندهایی که در شرایط

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره:	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹
تاریخ:	واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه
صفحه هفت	موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی

مناقصه درج شده است ولی در جدول تخلفات نیامده است مشمول جریمه نقدی از ۱۰۰/۰۰۰ ریال تا ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال و تذکر کتبی خواهد شد.

ماده چهار - شرایط عمومی :

- ۱- پیمانکار متعهد می گردد که خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی اعلام شده از سوی کارفرما به انجام رساند.
- ۲- پیمانکار متعهد می گردد که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی نمی باشد .
- ۳- پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر به صورت کلی یا جزئی (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد .
- ۴- در صورتی که پیمانکار کار موضوع قرارداد را به شخص ثالثی واگذار نماید یا در نحوه انجام کار قصور ورزد و یا به هر دلیلی از انجام موضوع قرارداد خودداری نماید با تشخیص کارفرما در جهت جلوگیری از تضییع حقوق دانشگاه علوم پزشکی نسبت به فسخ قرارداد اقدام خواهد شد و تضمین موضوع قرارداد به نفع دولت ضبط گردیده و شرکت (پیمانکار) حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد.
- ۵- پیمانکار موظف است کلیه مقررات ، ضوابط و شئون اداری جاری را دقیقاً رعایت نماید.
- ۶- پیمانکار موظف به رعایت نظام های جاری دستگاه (کارفرما)، حفظ اسرار و رعایت نکات ایمنی می باشد .
- ۷- رعایت کلیه مقررات و قوانینی که از طرف مجلس در مورد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تصویب گردیده و یا در آینده به تصویب خواهد رسید مشمول این شرایط است و پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد.
- ۸- دانشگاه می تواند حجم موضوع قرارداد را ۲۵٪ کاهش دهد ، همچنین در صورت نیاز به افزایش حجم قرارداد پس از تامین اعتبار و تأیید مدیریت بودجه اقدام خواهد شد .
- ۹- هر گونه افزایش احتمالی قیمتها در مواد اولیه و یا حقوق کارگران در طول مدت قرارداد تأثیری در افزایش قیمت قرارداد کیفیت مواد اولیه غذا و پرداخت حقوق کارگران تحت امر پیمانکار نداشته و پیمانکار موظف به انجام تعهدات خود بر اساس قرارداد منعقد خواهد بود لذا بابت هرگونه افزایشی هیچگونه هزینه ای پرداخت نخواهد شد .
- ۱۰- شرکت موظف است از بدو شروع قرارداد نسبت به پرداخت حقوق و مزایای کارگران خود طبق قوانین وزارت کار و امور اجتماعی اقدام نماید
تبصره: پیمانکار نمی تواند پرداخت حقوق کارگران را منوط به دریافت حق الزحمه از کارفرما نماید، لذا تأخیر در پرداخت حقوق کارگران مطابق با چک لیست مشمول جریمه خواهد شد.
- ۱۱- هزینه قرارداد توسط امور مالی با توجه به گواهی مسئول امور دانشجویی و پس از بررسی و تأیید کارفرما (ناظر) و کسر کسورات قانونی، طبق شرایط مندرج در قرارداد پرداخت خواهد شد.
- ۱۲- کلیه کسورات قانونی اعم از بیمه ، مالیات و ... به عهده برنده مناقصه می باشد .
- تبصره ۱: اعلام هرگونه عدم اطلاع از سوی شرکت کننده مناقصه، در خصوص نحوه کسورات قانونی پذیرفته نیست . لذا شرکت کننده می بایست با اطلاع کامل ، قیمت پیشنهادی خود را اعلام نماید.
- تبصره ۲: در صورت ثبت در نظام مالیاتی و ارائه اسناد مثبت ۳٪ ارزش افزوده به پیمانکار پرداخت می گردد.
- ۱۳- پیمانکار به هیچ وجه مجاز نمی باشد تأخیر در پرداخت مبلغ قرارداد را در اجرای مفاد قرارداد تأثیر دهد و غذای مصرفی باید تحت هر شرایطی مطابق مفاد قرارداد آماده و تحویل گردد .
- ۱۴- پیمانکار می بایستی ۱۰٪ مبلغ کل قرارداد را تحت عنوان تضمین حسن انجام تعهدات به صورت ضمانتنامه بانکی و یا وجه نقد به حساب ۴۰۴۶۵۲ بانک رفاه (شعبه میدان مطهری قم) به مدت ۱۸ ماه تهیه و به امور مالی دانشگاه علوم پزشکی تحویل نماید . که ضمانتنامه مذکور در امور مالی نگهداری و در پایان قرارداد و تسویه حساب نهایی و عدم وجود مشکل به پیمانکار مسترد می گردد ، ارائه هر نوع سند دیگری غیر از موارد مذکور به عنوان تضمین حسن انجام کار قابل قبول نمی باشد.
- تبصره ۵: ضمانت نامه مذکور ۶ ماه پس از پایان قرارداد و ارائه مفاصا حساب ، به پیمانکار مسترد می گردد .

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره:	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹
تاریخ:	واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه
صفحه هشت	موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی

۱۵- در صورتیکه براساس گزارش کتبی ناظر کارفرما، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی یا کیفی کوتاهی و قصور داشته باشد ، میزان جرایم تعیین شده ، طبق چک لیست تخلفات (پیوست) در هر واحد تنظیم و در پایان هر ماه اجرا می گردد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت .

۱۶- در صورتی که عدم اجرای صحیح هریک از مفاد قرارداد منجر به صدور سه بار اخطار کتبی به پیمانکار گردد کارفرما مجاز است به طور یکجانبه نسبت به فسخ قرارداد اقدام و تضمین حسن انجام کار پیمانکار را به نفع دولت ضبط نماید .

۱۷- در صورت ایراد خسارت از سوی شرکت ، کارفرما می تواند به میزان درصدی از مبلغ قرارداد از محل طلب ها ، ضمانت نامه ها و سپرده های شرکت اخذ خسارت نماید .

۱۸- پیمانکار بایستی گواهی تأیید صلاحیت های سال ۸۹ را از وزارت کار و امور اجتماعی دریافت نموده و ارائه نماید.

۱۹- در صورت احراز یکی از شرایط موجود در بند یک آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه دستگاههای اجرایی از طرف پیمانکار و کارکنان ایشنل به تشخیص کارفرما قرارداد فسخ خواهد شد و پاسخگویی عواقب قانونی آن به عهده پیمانکار خواهد بود . ضمناً شرکت کننده در مناقصه اقرار می نماید از موضوع مذکور اطلاع کامل دارد .

۲۰- در صورتیکه بخشنامه های وزارت متبوع و آیین نامه های اجرایی برنامه های اقتصادی و اجتماعی کشور در طول مدت قرارداد وصول شود و مغایرتی با مفاد این قرارداد داشته باشد بخشنامه و آیین نامه اجرایی ملاک عمل خواهد بود و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی ندارد .

تبصره: اسناد مناقصه در ساعت اداری از تاریخ ۸/۶/۸۹ لغایت ۱۳/۶/۸۹ در واحد مناقصه گزار (دبیرخانه ستاد مرکزی) به آدرس خیابان شهید لواسانی (ساحلی) - دانشگاه علوم پزشکی قم توزیع می گردد و طی مدت مذکور شرکت کنندگان می توانند جهت بازدید از آشپزخانه با هماهنگی امور دانشجویی اقدام نمایند.

۲۱- مدارک مور نیاز شرکت در مناقصه :

پاکت الف) شامل :

- سپرده شرکت در مناقصه فوق به مبلغ ۲۵/۰۰۰/۰۰۰ ریال فقط به صورت فیش واریزی به حساب ۴۰۴۶۵۲ بانک رفاه کارگران شعبه میدان مطهری قم علی ضمانتنامه معتبر بانکی با مدت اعتبار سه ماهه می باشد. (توضیح اینکه هرگونه چک اعم از حامل ، بین بانکی و ... یا هرگونه تاییدیه مطالبات مالی از دانشگاه قابل قبول نمی باشد).

پاکت ب) شامل:

- اصل شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه با اصل مهر و امضای شرکت به تعداد ۲۳ برگ
- تعهد کتبی عدم شمول قانون منع مداخله کارکنان دولت با اصل مهر و امضای شرکت .
- تصویر اساسنامه شرکت (جهت بررسی ارتباط موضوع اساسنامه با مناقصه فوق) .
- تصویر دو مورد گواهی حسن انجام کار مرتبط و قرارداد مربوطه از موسسات و دستگاههای دولتی حداکثر تا ۵ سال قبل مبنی بر طبخ و توزیع غذا.
- تصویر تأییدیه صلاحیت و مجوز شرکت در مناقصه و عقد قرارداد در مناقصات تامین نیروی انسانی و امور آشپزخانه و رستوران توسط سازمان کار و امور اجتماعی استان در سال ۱۳۸۹.
- گواهی حسن انجام کار از محل کار قبلی .
- تصویر آگهی تأسیس شرکت و آگهی تغییرات در روزنامه رسمی .
- آدرس قانونی متقاضی با شماره تلفن و فاکس که به اصل مهر و امضای متقاضی رسیده باشد .

پاکت ج) شامل :

اصل فرم پیشنهاد قیمت ، مربوط به تعهد و اعلام قیمت پیشنهادی با مهر و امضای اصل شرکت .

تبصره ۱: در صورت ناقص بودن مدارک ارسالی خواسته شده، پاکت پیشنهادی قیمت (ج) بازگشایی نمی گردد و به اسناد و مدارک ارسالی ناقص ترتیب اثر داده نخواهد شد .

تبصره ۲: شرکت کنندگان می بایست مبلغ پیشنهادی خود را بچون احتساب ۳٪ مالیات ارزش افزوده محاسبه نمایند.

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره:	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹
تاریخ:	واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه
صفحه نه	موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی

تبصره ۳: شرکت کننده در مناقصه می بایست تمامی اوراق مناقصه و پیوست ها را مهر و امضاء نموده و با قید جمله ، شرایط مناقصه را قبول دارم، اوراق را تحویل دهد .

تبصره ۴: متقاضیان می بایست مدارک را به شرح فوق حداکثر تا تاریخ ۸۹/۶/۲۳ در پاکت دربسته و مهرشده به دبیرخانه مرکزی دانشگاه به آدرس قم: خیابان شهید لولواسانی (ساحلی) - ساختمان دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قم تحویل نمایند

۲۲- به پیشنهادات مبهم ، مخدوش ، مشروط و ارائه شده پس از تاریخ مقرر ، فاقد سپرده و پیشنهادهائی که با شرایط مندرج در مناقصه مغایرت داشته باشد و بیش از یک شخص حقیقی و یا حقوقی آنرا امضاء نموده باشد (مگر بر اساس مجوز اساسنامه) و همچنین به تقاضای استرداد پیشنهاد در صورتیکه مهلت قبول پیشنهادات منقضی شده باشد مطلقاً ترتیب اثر داده نخواهد شد. لازم به ذکر است شرکت کنندگان در مناقصه می بایست الزاماً مطابق اساسنامه (دارندگان حق امضاء) اسناد را مهر و امضاء نمایند در صورت عدم رعایت موارد مذکور و عدم مطابقت امضاء با امضای اساسنامه، از مناقصه حذف خواهند شد و حق هیچگونه اعتراضی ندارند

تبصره ۵: شرکت کنندگان در مناقصه می بایست مبلغ پیشنهادی خود را به طور دقیق و قطعی اعلام نموده و از اعلام قیمت به صورت مشروط خودداری نمایند .

۲۳- جلسه سایت ویزیت در تاریخ ۸۹/۰۶/۱۷ ساعت ۱۰/۳۰ در محل ستاد دانشگاه علوم پزشکی قم برگزار خواهد گردید

۲۴- کلیه پاکتهای رسیده در جلسه مناقصه ۸۹/۰۶/۲۴ رأس ساعت ۱۳/۳۰ بازگشایی خواهد شد و پس از مشخص شدن نفر اول و دوم، سپرده مابقی شرکت کنندگان در مناقصه مسترد و از نفر اول جهت عقد قرارداد دعوت به عمل می آید .

۲۵- شرکت کننده در مناقصه اقرار می نماید که بلااطلاع کامل از موضوع و مفاد مناقصه ، قیمت پیشنهادی خود را اعلام نموده و بعداً نمی تواند به عذر عدم اطلاع و غیره متعذر شود .

تبصره ۱: در صورتیکه برنده مناقصه از تاریخ ابلاغ نتیجه مناقصه ، ظرف مدت ۲ روز اداری اقدام به عقد قرارداد ننماید و یا کلاً حاضر به انجام معامله نگردد . سپرده شرکت در مناقصه او ضبط و مراتب به نفر دوم مناقصه ابلاغ می گردد .

تبصره ۲: در صورتی که نفر دوم مناقصه نیز ظرف مدت ۲ روز اداری پس از ابلاغ مراتب اقدام به انعقاد قرارداد و یا کلاً حاضر به انجام معامله نشود سپرده او نیز ضبط خواهد شد و مناقصه تجدید میگردد .

۲۶- هرگونه تغییر در وضعیت شرکت می بایستی ظرف مدت ۷ روز کتباً به کارفرما اعلام گردد .

۲۷- دانشگاه به برنده مناقصه، مراتب را کتباً به آدرسی که در پیشنهاد خود ذکر نموده ابلاغ می نماید.

۲۸- شرکت کنندگان درموقع اعلام پیشنهادات قیمت از میزان کسورات قانونی اعم از بیمه ومالیات وغیره کسب اطلاع نموده ودر هنگام اعلام پیشنهاد میزان کسورات را در قیمت پیشنهادی مدنظر قرار دهند .

۲۹- افزایش قانونی حقوق ومزایای کارگری که در سال ۱۳۹۰ توسط سازمان کار و اموراجتماعی اعلام می گردد ، در نرخ دستمزد قرارداد اعمال نخواهد شد و شرکت کنندگان موظف به پیش بینی کلیه افزایش ها ورعایت کامل قانون کار و اموراجتماعی با پرسنل خود می باشند .

۳۰- شرکت کنندگان می بایست کلیه قوانین کار و اموراجتماعی و آیین نامه های مربوطه از جمله ماده ۹۶ قانون کار را رعایت نمایند .

۳۱- برنده مناقصه موظف است کلیه حقوق ودستمزد نیروهای بکارگرفته شده را طبق قوانین کار (شامل حق شیفت، فوق العاده نوبت کاری، سنوات جمعه کاری و روزهای تعطیل وسایر مزایای طرح طبقه بندی مشاغل) برابر مصوبات شورای عالی کار در پایان هرماه با ارائه فیش حقوقی به پرسنل تحت پوشش خود پرداخت نماید.

۳۲- برنده مناقصه موظف است در پایان هرماه لیست بیمه پرداختی نیروهای خود را که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی رسیده است تحویل مناقصه گزار نماید ، بدیهی است پرداخت صورت وضعیت ماهیانه منوط به لیست مورد اشاره می باشد

مطالب فوق به رویت وتأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹ شماره:

واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه تاریخ:

موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی صفحه ۵

۳۳- آزادسازی سپرده حسن انجام کار منوط به ارائه تسویه حساب کامل پرسنل تحت پوشش برابر طرح طبقه بندی مشاغل در سال جاری و ارائه مفصاحساب از سازمانهای مربوطه می باشد .

۳۴- کلیه هزینه های مربوط به نیروی انسانی در رابطه با اجرای این قرارداد شامل کلیه حقوق ، مزایا ، فوق العاده ها ی نقدی و غیرنقدی اعم از حقوق ماهیانه ، عیدی ، سنوات ، اضافه کار و پاداش ، هزینه غذا ، ایاب و ذهاب ، لباس کار و وسایل ایمنی ، لوازم کمک های اولیه و ه هزینه های پوشش بیمه ای در رابطه با انجام کار و یا شخصی و غیره برای افرادی که جهت اجرای تعهدات قرارداد بکارگیری نموده است بر عهده برنده مناقصه می باشد .

تبصره ۵: در صورت استفاده کارگران پیمانکار از خدمات ارائه شده از طرف کارفرما ، شرکت موظف به پرداخت هزینه های مربوطه می باشد .

۳۵- کارفرما هیچگونه تعهد استخدامی و دعاوی در محاکم نسبت به پرسنل پیمانکار ندارد و از هرگونه مسئولیتی در این موارد مبرا بوده و کلیه تعهدات برعهده شرکت می باشد .

۳۶- شرکت برنده مناقصه مسئول اجرای قوانین و مقررات سازمان کارو امور اجتماعی و صندوق تأمین اجتماعی می باشد و هر نوع پاسخگویی به شکایات و اجرای آرای مربوط به هیئتهای حل اختلاف کارگری و سایر تعهدات قارهنی کار به عهده شرکت خواهد بود و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در زمینه پرسنل شرکت طرف قرارداد (در دوران قرارداد و یا بعد از آن) نخواهد داشت.

۳۷- پیمانکار می بایست توانایی پرداخت حداقل ۳ ماه پرداخت حقوق کارکنان خود را داشته باشد و نمی تواند مطالبات کارگران را به بهانه عدم دریافت وجه از دانشگاه به تاخیر بیناندازد. در غیر اینصورت بنا به تشخیص کارفرما مشمول جریمه خواهد شد.

تبصره ۵: برنده مناقصه موظف به پرداخت حقوق و مزایای پرسنل از بیست و پنجم هرماه لغایت پایان همان ماه می باشد و به هیچ عنوان پرداخت حقوق و مزایای پرسنل خود را نباید منوط به دریافت حق الزحمه از مناقصه گزار نماید .

۳۸- جدول تخلفات شامل ۷ جدول در ۷ صفحه و ۱۴۵ مورد از موارد بهداشتی و انضباطی ضمیمه شرایط می باشد که برنده مناقصه متعهد به اجرای آنها است .

۳۹- در صورت بروز نارضایتی گروهی و جمعی کارکنان ، دانشجویان و یا نماینده کارفرما از کیفیت یا عدم بهداشتی بودن غذای توزیع شده ، پیمانکار موظف است سریعاً غذای مناسب و با کیفیت را تهیه و جایگزین نماید در غیر اینصورت کارفرما مجاز می باشد مطابق چک لیست مربوطه و بدون نیاز به تشریفات قضایی ، حقوقی و ک اداری از صورت حساب پیمانکار کسر و غذای مناسب را جایگزین نماید.

تبصره ۱۵: هزینه نمونه برداری و انجام آزمایشات از مواد غذایی مشکوک به فساد در بازرسی ها به عهده شرکت می باشد .

تبصره ۲۵: بدیهی است برنده مناقصه مسئول پاسخگویی به مراجع قانونی و قضایی در برابر هرگونه ادعای احتمالی کارکنان و دانشجویان خواهد بود و مناقصه گزار در این مورد هیچگونه مسئولیتی را به عهده نخواهد داشت و در صورت تکرار ، قرارداد یک طرفه فسخ خواهد شد و ضمانت نامه حسن تعهد انجام کار به نفع دانشگاه ضبط خواهد گردید .

۴۰- پیمانکار موظف است در استفاده از وسائل و تجهیزات موجود ، دقت لازم را داشته باشد و در مصرف آب ، برق و گاز صرفه جویی نموده از اسراف و هدر رفتن این منابع جلوگیری نماید ، بدیهی است این موارد توسط نماینده کارفرما کنترل و در صورت لزوم گزارش می شود.

۴۱- چنانچه حادثه ای به دلیل عدم وجود وسایل ایمنی و یا عدم رعایت حفاظت های فردی و یا به هر دلیل دیگری برای هر یک از کارگران و کارکنان پیمانکار به وجود آید مسئولیت آن متوجه پیمانکار بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹

تاریخ: واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه

صفحه یازده موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی

((جدول شماره ۲))

جدول شماره (۲-الف) برنامه غذائی صبحانه و آنالیز مربوطه

ایام هفته	صبحانه
شنبه	کره + عسل + چای + نان
یکشنبه	پنیر + خرما + شیر + چای + نان
دوشنبه	تخم مرغ + حلوا شکری + چای + نان
سه شنبه	کره + مربا + شیر + چای + نان
چهارشنبه	تخم مرغ + چای + نان
پنج شنبه	پنیر + خرما + شیر + چای + نان
جمعه	حلوا شکری + کره + چای + نان

توضیحات :

۱. کل صبحانه به صورت هفتگی ، در یک روز (به تشخیص و تأیید کارفرما) توزیع می گردد .
۲. نان به صورت روزانه و با هر وعده شام توزیع می گردد . (هر وعده یک قرص نان لواش)
۳. کلیه اقلام مورد نیاز باید از مارکهای معتبر و دارای پروانه تولید ، تاریخ انقضا و استاندارد موجود در بازار که به تأیید کارفرما می رسد ، تهیه گردد .
۴. شیر از نوع پاکتی سه گوش با ماندگاری بلند مدت تهیه گردد .
۵. خرما در هر وعده حداقل ۳ عدد و با کیفیت مرغوب توزیع گردد .
۶. پنیر در هر وعده ۴۰ گرم از نوع پنیر بسته بندی تک نفره سفید ایرانی می باشد .
۷. قند به صورت بسته بندی (شامل ۱۵۰ گرم قند شکسته) و یک عدد چای کیسه ای (نوع مرغوب) به همراه هر وعده صبحانه توزیع می گردد .
۸. مجموع اقلام صبحانه در یک هفته به شرح زیر است :
چای ۷ عدد - کره ۳ عدد (تک نفره ۲۵ گرمی) - عسل ۱ عدد (تک نفره ۲۵ گرمی) - مربا ۱ عدد (تک نفره ۲۵ گرمی) -
تخم مرغ ۲ عدد - شیر سه پاکت - پنیر ۲ بسته (بسته ۴۰ گرمی تک نفره) - حلوا شکری ۱ عدد (حلوا شکری مارک مرغوب مورد تایید کارفرما) - خرما ۶ عدد.

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجاب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



شماره: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹

تاریخ: واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه

صفحه پانزده موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی

((جدول شماره ۴))

برنامه غذایی سال تحصیلی ۹۰ - ۱۳۸۹

ایام هفته	ناهار	هفته اول و سوم	شام
شنبه	زرشک پلو با مرغ + ماست + سوپ	چلو خورشت قیمه سیب زمینی + ماست	
یکشنبه	سبزی پلو با ماهی قزل آلا + ترشی	خوراک ماکارانی با گوشت + سس قرمز + دوغ + میوه	
دوشنبه	چلو خورشت قرمه سبزی + ماست	الویه + زیتون + دوغ	
سه شنبه	چلو کباب کوبیده + سوپ + سماق + (نارنج یالیمو) + دوغ	لوبیا پلو با گوشت + ماست موسیر + میوه	
چهارشنبه	چلو خورشت قیمه بادمجان + ماست + میوه	خوراک جوجه + گوجه + سوپ قارچ + دوغ	
پنج شنبه	چلو گوشت + دوغ	تن ماهی + خیار شور + گوجه + آش رشته + میوه	
***	ناهار	هفته دوم و چهارم	شام
شنبه	سبزی پلو با ماهی قزل آلا + ترشی + سوپ	چلو خورشت قرمه سبزی + ماست	
یکشنبه	چلو کباب کوبیده + دوغ + سماق + (نارنج یالیمو)	استامبولی + ماست + سوپ + میوه	
دوشنبه	چلو خورشت قیمه + ماست موسیر	مرغ سوخاری + سوپ رشته ای + دوغ	
سه شنبه	چلو جوجه کباب + سوپ + ماست + لیمو	خوراک ماکارانی با قارچ و گوشت و سس قرمز + میوه	
چهارشنبه	چلو خورشت قرمه سبزی + ماست + میوه	خوراک کباب + گوجه + سوپ جو + دوغ	
پنج شنبه	چلو خورشت فسنجان + دوغ	الویه + خرما + آش رشته + میوه	

* برنامه غذایی صبحانه در جدول (۲-الف) مشخص گردیده است.

مطالب فوق به رویت و تأیید اینتخاب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹ شماره:

واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه تاریخ:

موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی صفحه شانزده

((جدول شماره ۵))

دستورالعمل نظافت کارگران خدماتی

ردیف	شرح کار	نوبت
۱	نظافت محوطه بیرونی آشپزخانه و سلف سرویس	صبح و عصر
۲	نظافت ورودی ها و پله ها	صبح دوبار (قبل از تفریح و بعد از آن)
۳	نظافت انبارها	هفته ای یکبار
۴	شستشوی محوطه داخلی آشپزخانه	صبح و بعد از ظهر (هر روز)
۵	نظافت سرویس های بهداشتی	صبح و ظهر و عصر (هر روز)
۶	شستشوی ظروف و لوازم کار	صبح و ظهر و عصر (هر روز)
۷	جمع آوری و حمل زباله های موجود	صبح و ظهر و عصر
۸	شستشوی دیوارها و سقف	پنجمشنبه (هر هفته)
۹	ضد عفونی ظروف آشپزخانه	پنجمشنبه (هر هفته)
۱۰	نظافت میز و صندلی سلف سرویس	هر روز
۱۱	نظافت پنجره ها و شیشه های آشپزخانه	پنجمشنبه (هر هفته)
۱۲	جابجایی فرها و نظافت پشت آنها	هر پانزده روز یکبار
۱۳	کیسه گذاری کلیه سطهای زباله	هر روز
۱۴	شستشوی رومیزی های غذاخوری	هر هفته یکبار
۱۵	شستشو و نظافت و کانالهای کف	هر روز
۱۶	زدودن دوده و سیاهی دیگ ها و درب آنها (سودزدایی)	هر ۱۰ روز یکبار
۱۷	رعایت بهداشت فردی	دائماً
۱۸	نظافت تریلرهای حمل و نقل مواد غذایی	هر روز

مسئول اجرای موارد فوق ، نماینده شرکت و مسئول حسن انجام کار ، کارشناس نظیبه آشپزخانه می باشد.

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹ شماره:

واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه تاریخ:

موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی صفحه هفده

جدول شماره یک : کسورات کنترل کیفی و کمی طبخ و توزیع غذا

بهداشت فردی پرسنل سلف سرویس

ردیف	نوع تخلف صورت گرفته توسط پیمانکار	میزان جریمه تعیین شده در هر واحد	توضیحات
۱	نداشتن کارت بهداشتی معتبر	نیم درصد کل دریافتی ماهانه	به ازای هر نفر (روز ۵ فرجه برای پرسنل جدیدالاستخدام)
۲	عدم شستشوی دستها با صابون مایع پس از استفاده از سرویسهای بهداشتی	۱۰٪ پرداختی روزانه	
۳	فعالیت بادستهای زخمی و باندپیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت و توزیع غذا	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۴	شستشوی لباسهای شخصی در محیط آشپزخانه	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۵	شستشوی لباسهای کار در ظروف پخت غذا	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۶	کتیف بودن لباس فرم و یا استفاده از فرم مندرس و کهنه و کتیف	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۷	عدم استفاده از لباس فرم مخصوص	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۸	عدم استفاده از دستکش، چکمه، کفش و دمپایی مخصوص و یا استفاده از لوازم فوق که مندرس و کتیف و پاره شده باشد	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۹	عدم رعایت بهداشت فردی سر و صورت و ناخن	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۱۰	عدم استفاده از حمام قبل از شروع کار	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۱۱	استفاده از آستری کتیف	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۱۲	شستشوی وسایل نظافت (جارو و تی) در ظروف آماده سازی و پخت غذا و سینی ظرفشویی	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۱۳	استعمال دخانیات در محیط رستوران و آشپزخانه	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۱۴	دخالت پرسنل نظافتچی در پخت و طبخ و توزیع مواد غذایی	نیم درصد پرداختی ماهانه	به ازای هر نفر
۱۵	عدم استفاده از دمپایی مخصوص در سردخانه	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر نفر
۱۶	استفاده از وسایل تزئینی (انگشتر و گردنبند و.....)	۱۰٪ پرداختی روزانه	به ازای هر نفر
۱۷	چشیدن غذا با ملاقه و داخل نمودن مجدد ملاقه در ظرف غذا	۵٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۱۸	شستشوی دست و صورت در سینی ظرفشویی	۲٪ پرداختی روزانه	به ازای هر بار مشاهده
۱۹	اعتیاد پرسنل	۵٪ پرداختی ماهانه	به ازای هر نفر (ضمن اخراج فوری نیرو)
۲۰	عدم برخورد مناسب	۱۰٪ پرداختی روزانه	در صورت تکرار اخراج با نظر کارفرما
۲۱	حضور کارگران بیمار و فعال در حین سرماخوردگی	۵٪ پرداختی روزانه	به ازای هر نفر
۲۲	عدم نصب اتیکت به صورت واضح	۵٪ پرداختی روزانه	به ازای هر نفر
۲۳	استفاده از ظروف کتیف برای پختن یا توزیع غذا	۵٪ پرداختی روزانه	به ازای هر نفر
۲۴	خروج پرسنل با لباس مخصوص آشپزخانه	۵٪ پرداختی روزانه	به ازای هر نفر
۲۵	نداشتن آزمایش عدم اعداد پرسنل (هر نفر)	۱٪ پرداختی ماهانه	به ازای هر نفر
۲۶	عدم ارائه گواهی دوره آموزش صنفی هر پرسنل	۱٪ پرداختی ماهانه	به ازای هر نیرو

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹ شماره:

واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه تاریخ:

موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی صفحه هجده

جدول شماره دو: کسورات کنترل کیفی و کمی طبخ و توزیع غذا
عدم نظافت تجهیزات (هرمورد)

ردیف	نوع تخلف صورت گرفته توسط پیمانکار	میزان جریمه تعیین شده در هر واحد	توضیحات
۱	سردخانه ها	از ۵٪ تا ۱۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲	یخچال ها	از ۵٪ تا ۱۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۳	چرخ گوشت و تجهیزات مربوطه و خشک نمودن و جمع آوری	۱۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۴	میز و تخته ، پسابی گوشت و مواد پروتئین	۱۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۵	دیگ ، طشت ، ظروف پخت غذا هر مورد	۱۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۶	هر عدد سیخ کباب	۱۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۷	هر عدد قوطی آلومینیومی زیر سیخ کباب	۱۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۸	ظرفشویی ، روشویی و کلیه سینکها	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۹	عدم نمک پاشیدن روی میزهای کار پس از اتمام پخت	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۰	ظروف زباله و عدم تخ لیه به موقع و عدم شستشو پس از تخلیه و پلاستیک گذاری	۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۱	شستشوی سلف سرویس به طور مرتب	۱۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۲	رومیزی و میز غذاخوری	۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۳	صندلی و نیمکت	۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۴	کف ، سقف ، دیوار مجموعه غذاخوری (هرمورد)	۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۵	اجاق گاز ، گرمخانه و فر	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۶	هود	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۷	هر عدد نمکدان ، جای نان ، گلدان	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۸	هر عدد از ظروف غذاخوری (بشقاب ، پیاله و)	-	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۹	نظافت کلی پس از پایان کار	۱۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۰	کاری های حمل مواد غذایی (هرکدام)	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۱	شستشوی ورودی ها و راه پله ها (هرقسمت)	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۲	محوطه خارجی مرتبط با آشپزخانه	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۳	دستگاه پوستگیر	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۴	عدم دقت در نگهداری وسایل و تجهیزات	۵٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۵	صدمه زدن عمدی به تجهیزات	۱۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۶	استفاده از سطل زباله فرسوده و شکسته هر مورد	۲٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۷	عدم نظافت و شستشوی سرویس های بهداشتی داخل و خارج از مجموعه های طبخ و توزیع غذا هر مورد	۵٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۸	شستشو و نظافت محل جمع آوری زباله و ضایعات	۲٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۹	خارج نشدن روزانه زباله از آشپزخانه	۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۳۰	تعمیر نکردن تجهیزات و وسایل تحویلی به پیمانکار در موعد مقرر	۱۰٪ تا ۳۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۳۱	عدم دقت در مصرف آب ، برق ، گاز	۱۰٪ تا ۳۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۳۲	نامناسب بودن کیفیت مواد شوینده مصرفی و ناکافی بودن مواد شوینده	۵٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۳۳	سمپاشی محیط آشپزخانه و سلف سرویس بطور مرتب و دقیق و فقدان کیفیت سم مصرفی	۱۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۳۴	عدم نظافت کامل خودروهای حمل غذا	۱۰٪ تا ۳۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹ شماره:

واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه تاریخ:

موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی صفحه نوزده

جدول شماره سه: کسورات کنترل کیفی و کمی طبخ و توزیع غذا

کیفیت غذا

ردیف	نوع تخلف صورت گرفته توسط پیمانکار	میزان جریمه تعیین شده در هر واحد	توضیحات
۱	نپخته بودن غذا (برنج، مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و...)	از ۲۰ تا ۱۰۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۲	مطلوب نبودن شکل ظاهری غذا (رنگ، طعم، بوی مناسب) در اثر عدم مصرف پیازداغ، رب، زعفران، و سرخ شدن و همچنین عدم مهارت و کم کاری و کم اهمیت دانستن موارد فوق	از ۱۰ تا ۵۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۳	سرد بودن غذا (برنج، خورشت، کباب و سوپ و در ساعت سرو غذا	از ۱۰ تا ۵۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۴	سوختگی غذا (برنج، خورشت، کباب، مرغ و.....)	از ۲۰ تا ۱۰۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۵	شور یا تلخ، یا تندی غذا	از ۱۰ تا ۱۰۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۶	جا نیفتادن غذا (وا رفتن برنج، خورشت و.....)	از ۳۰ تا ۱۰۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۷	عدم شستشو و ضد عفونی صحیح سبزیجات یا بکار نبردن غلظت صحیح مواد شوینده و ضد عفونی کننده	از ۱۰ تا ۳۰٪ غذای ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۸	چنانچه در برنج و حبوبات پاک کرده و آماده پخت ریگ، شیشه، نخ و.... مشاهده گردد	از ۱۰ تا ۱۰۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۹	مشاهده لیمو عمانی با کیفیت نامطلوب و داشتن هسته لیمو و لیموی گندیده آماده طبخ	از ۵ تا ۳۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۰	خرد کردن سبزیجات یا پوست گیری صیفی جات قبل از شستشو و نظافت	از ۱۰ تا ۵۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۱	توزیع نان بیات و وجود کهنگی و کپک نان	از ۱۰ تا ۵۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۲	عدم رعایت اصول رفع انجماد (مرغ، گوشت، ماهی)	از ۳۰ تا ۱۰۰٪ غذای همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۳	نگهداری ماست در خارج از یخچال و ترش شدن ماست	۱۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۴	قرار دادن مواد غذایی خصوصاً مواد پروتینی در کف آشپزخانه	۲٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۵	بالا بودن شاخص های میکروبی	از ۵ تا ۲۰٪ غذای ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۶	نگهداری پیاز پوست گرفته شده خارج از پلاستیک در سردخانه	۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۷	عدم آماده سازی صحیح مواد غذایی	۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۸	نامطلوب بودن دسر (ماست و سالاد) از نظر کیفیت	۱۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۹	نامطلوب بودن نان	از ۵۰ تا ۱۰۰٪ همان وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۰	وجود شبی خارجی در غذا (فضله موش-حشرات- اشیاء سخت - ضایعات گوشتی - مو و غیره)	از ۱۰ تا ۱۰۰٪ پرداختی غذای روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۱	استفاده از رنگ به جای زعفران	کل وعده غذایی همان روز کسر می گردد	به تشخیص نماینده کارفرما

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجاب رسید.

مهر و امضاء مجاز شرکت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹ شماره:

واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه تاریخ:

موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی صفحه بیست

جدول شماره چهار : کسورات کنترل کیفی و کمی طبخ و توزیع غذا

عدم نگهداری صحیح و حمل مواد غذایی

ردیف	نوع تخلف صورت گرفته توسط پیمانکار	میزان جریمه تعیین شده در هر واحد	توضیحات
۱	توزیع مواد غذایی پروتئینی با وانت بار روباز (هرنوبت)	۵۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۲	نگهداری سبزی و صیفی جات در سردخانه مخصوص مواد پروتئینی	۵۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۳	نگهداری مواد غذایی (حبوبات ، برنج و) روی زمین	۵۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۴	نگهداری مواد شیمیایی و یا شوینده در مجاورت مواد غذایی (در صورت اختلاط و یا بوگرفتنی از پخت مواد جلوگیری شده و پیمانکار موظف به تهیه و جایگزینی مواد ذکر شده می باشد.)	۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۵	انجماد و دیفراسست غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۲/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۶	نگهداری مواد غذایی فاسدشدنی در خارج از یخچال و یا باگوش ت پسایی نشده در سردخانه ها و جاهای نامناسب	۲/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۷	عدم پسایی نمودن گوشت مرغ یا ماهی لاشه قبل از شستشو کامل هر لاشه	۵۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۸	عدم دقت به درج پروانه ساخت ، پروانه بهداشتی ، تاریخ تولید و انقضاء و شرایط نگهداری هر مورد	۱۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۹	استفاده از آب جوش و آب سرد در هنگام رفع انجماد	۵۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۰	عدم پسایی نمودن گوشت لاشه ای گرم در همان روز قبل از انتقال به سردخانه	۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۱	عدم رعایت زمان ورود و خروج مواد غذایی از انبار	۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۲	حمل مواد غذایی با خودرو فاقد کانتینر و یخچال (هر روز)	۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۳	نگهداری مواد اولیه به صورت غیر بهداشتی (در هر روز)	۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۴	ورود مواد اولیه و لوازم مورد نیاز در ساعات غیر اداری و خارج از نظارت نماینده کارفرما (در هر روز)	۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۵	نامطلوب بودن کیفیت ظروف یکبار مصرف در صورت استفاده از نظر نوع جنس و از نظر ضخامت ، دوام و اندازه	از ۵ تا ۱۵٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۶	عدم پاکسازی اولیه گوشت ، مرغ و ماهی	از ۲ تا ۱۰ درصد پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۷	مشاهده هر گونه گوشت گوساله و گاو	۲۰ درصد پرداختی ماهانه	به تشخیص نماینده کارفرما

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹ شماره:



جدول شماره پنج: کسورات کنترل کیفی و کمی طبخ و توزیع غذا (اصلاح شده)

تأخیر در تهیه ، توزیع و سرو غذا

ردیف	نوع تخلف صورت گرفته توسط پیمانکار	میزان جریمه تعیین شده در هر واحد	توضیحات
۱	تهیه غذا کمتر از آمار ارائه شده	از ۱۰ تا ۵۰٪ غذای روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲	عدم توزیع غذا در ساعات مقرر (از طرف مسئول مرکز مشخص می شود)	۵٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۳	تغییر در برنامه غذایی و ساعات توزیع بدون اطلاع کارفرما	۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال در هر وعده	به تشخیص نماینده کارفرما
۴	کافی نبودن پرسنل توزیع غذا	از ۱۰ تا ۳۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۵	عدم توزیع غذای میان وعده و گاوآژ در زمان مقرر	۱۰ درصد پرداختی روزانه	زمان توسط کارشناس تغذیه معین می گردد

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت



واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه	تاریخ :
موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی	صفحه بیست و دو

جدول شماره شش: کسورات کنترل کیفی و کمی طبخ و توزیع غذا

عدم رعایت انضباط و قوانین اداری

ردیف	نوع تخلف صورت گرفته توسط پیمانکار	میزان جریمه تعیین شده در هر واحد	توضیحات
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به کارفرما (متناسب بامورد)	از ۵ تا ۵۰٪ غذای روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲	عدم توجه به تذکرات کارفرما (متناسب بامورد)	از ۵ تا ۱۵٪ غذای ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۳	عدم همکاری مدیریت و سرآشپز با کارفرما	از ۵ تا ۱۵٪ غذای ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۴	برخورد نامناسب با ارباب رجوع و پرسنل	از ۵ تا ۱۵٪ غذای روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۵	عدم توجه به آراستگی ظاهری درانظار عمومی و موقع صرف غذا	از ۵ تا ۱۵٪ غذای روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۶	عدم رعایت نزاکت و شئون اخلاقی و شوخی در محیط کار	از ۵ تا ۳۰٪ غذای روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۷	عدم تأمین آب، یخ، نان بر سر میزها و تأخیر در آن	از ۵ تا ۱۵٪ غذای روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۸	اجازه ورود افراد متفرقه به آشپزخانه (همرورد) با تذکر اول	از ۱۰ تا ۳۰٪ غذای روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۹	خروج غذا از محلهای طبخ و توزیع غذا یا مصرف آن بدون هماهنگی مسئول مرکز همرورد	۵/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۰	عدم حضور نماینده شرکت در محل های طبخ غذا همرورد	۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال در هر روز	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۱	کسری نیرو به ازای هر نفر در هر روز (براساس میانگین آمار و فرم روزانه حضور و غیاب پرسنل)	۵۰۰/۰۰۰ ریال به ازای هر نیرو	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۲	عدم پرداخت حقوق به موقع تمامی پرسنل مورد استفاده (پایان هرماه)	۵٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۳	رعایت نکردن قوانین اداره کار و امور اجتماعی و پرداخت نکردن حق بیمه تمامی کارکنان تحت پوشش	۵٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۴	عدم حضور سرآشپز معرفی شده در محل آشپزخانه واحد	۲۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۵	عدم تحویل روزانه آمار غذای فرخته شده به نماینده کارفرما	۵٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۶	عدم استفاده از پرسنل خانم جهت توزیع غذای بخش زنان	۱۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۷	طبخ غذا برای غیر از کارفرما در محل آشپزخانه کارفرما	۳۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید.

مهر و امضاء مجاز شرکت

شماره:

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قم سال ۹۰-۱۳۸۹



واحد مناقصه گذار : معاونت توسعه و مدیریت منابع دانشگاه	تاریخ :
موضوع : مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای معاونت دانشجویی	صفحه بیست و سه

جدول شماره هفت: کسورات کنترل کیفی و کمی طبخ و توزیع غذا
تقلب در مواد غذایی و

ردیف	نوع تخلف صورت گرفته توسط پیمانکار	میزان جریمه تعیین شده در هر واحد	توضیحات
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده ، نگهداری و یا اختفاء گوشت چرخ کرده و گوشت عمل آوری نشده ، مرغ و گوشت پخته شده ...	از ۱/۰۰۰/۰۰۰ تا ۲/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به ازای هر مورد
۲	تهیه مواد غذایی که مورد تأیید کارفرما نباشد	از ۱/۰۰۰/۰۰۰ تا ۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال	خروج سریع مواد غذایی
۳	مشاهده هر نوع غذای مانده از قبل	۵۰٪ پرداختی روزانه	امحای سریع غذای مانده
۴	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	از ۵ تا ۱۵٪ پرداختی روزانه	به ازای هر مورد
۵	جایگزینی مواد غذایی و برخلاف جدول مواد غذایی (مطابقت نداشتن غذای پخته شده با لیست ارائه شده از طرف کارفرما)	۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال	در هر وعده
۶	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال	در هر روز
۷	استفاده مجدد از روغن و سس مانده و دست خورده (نامطلوب بودن کیفیت روغن و سس مصرفی)	۲/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به ازای هر مورد
۸	برگشت هر مورد مواد غذایی توزیع شده برای مصرف از آشپزخانه به سردخانه و انبار اصلی بدون اطلاع کارفرما	۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به ازای هر بار مشاهده
۹	سوء استفاده از آمار غذای توزیع شده	۲/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به ازای هر مورد
۱۰	نامطلوب بودن کیفیت کلی برنج مصرفی	۱۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۱	نامطلوب بودن کیفیت کلی گوشت مصرفی	۲۰٪ پرداختی ماهیانه	گوشت مصرفی باید گوشت گوسفندی تازه و با مهر دامپزشکی باشد
۱۲	نامطلوب بودن کیفیت کلی مرغ مصرفی	۱۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۳	نامطلوب بودن کمیت کلی مرغ مصرفی	۱۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۴	نامطلوب بودن کیفیت ماهی مصرفی	۱۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۵	نامطلوب بودن کمیت ماهی مصرفی	۱۰٪ پرداختی ماهیانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۱۶	عدم رعایت برنامه غذایی رژیمی با توجه به نظر کارشناس تغذیه	از ۱/۰۰۰/۰۰۰ تا ۴/۰۰۰/۰۰۰ ریال	بانظر کارشناس تغذیه واحد
۱۷	نداشتن بسته بندی مواد اولیه و استفاده از مواد غذایی به صورت فله و غیر استاندارد	۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به ازای هر مورد
۱۸	استفاده از مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته	۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال	به ازای هر مورد
۱۹	نامطلوب بودن کیفیت نمک مصرفی و استفاده از سنگ نمک و عدم استفاده از نمک ید دار	۵۰۰/۰۰۰ ریال	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۰	نامطلوب بودن کمیت غذای توزیع شده	از ۱۰ تا ۵۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۱	نامطلوب بودن سوپ بیماران	از ۱۰ تا ۵۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۲	نامطلوب بودن کیفیت غذای رژیمی بیماران	از ۱۰ تا ۳۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۳	نامطلوب بودن کمیت غذای رژیمی بیماران	از ۱۰ تا ۳۰٪ پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۴	نامطلوب بودن کمیت غذای میان وعده	از ۱۰ تا ۳۰ درصد پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما
۲۵	نامطلوب بودن کمیت غذای میان وعده	از ۱۰ تا ۳۰ درصد پرداختی روزانه	به تشخیص نماینده کارفرما

مطالب فوق به رویت و تأیید اینجانب رسید .

مهر و امضاء مجاز شرکت