



تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

## شرایط مناقصه واگذاری امور طبخ و توزیع غذای سلف سرویس مرکزی

دانشگاه علوم پزشکی کاشان سال ۱۴۰۰-۱۳۹۹

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کاشان در نظر دارد امور طبخ و توزیع غذای سلف سرویس دانشجویی خود را از طریق مناقصه عمومی به مدت یک سال تحصیلی پس از تاریخ امضاء قرارداد به شرکتهای واجد شرایط واگذار نماید.

### موضوع مناقصه:

**الف:** طبخ و توزیع غذای مورد نیاز امور دانشجویی (دو نوع غذا برای هرنویت صبحانه، نهار و شام براساس برنامه اعلامی از طرف اداره تغذیه دانشگاه) و نیز طبخ و توزیع غذای مورد نیاز همایش‌ها، مراسم‌ها، اردوها، جشن‌ها، اعتکاف، میهمانی‌ها و سایر موارد مطابق برنامه تنظیمی کارفرما و آمادگی پیمانکار برای انجام کار حتی به صورت شبانه روزی و حتی ایام تعطیل در طول مدت قرارداد

**ب:** شستشو، نظافت و گندزدایی محل پخت، توزیع و سرو غذا، شستشو و گندزدایی ظروف نهار و شام

- ۱- تعیین برنامه غذایی به صورت رسمی به عهده کارفرما می‌باشد.
- ۲- هیچ کدام از پرسنل شرکت اعم از مدیرعامل، نماینده، آشپز و... حق نظرخواهی و نظرسنجی به هر صورت از مراجعین به سلف را در مورد برنامه غذایی، کیفیت غذای ارائه شده و... ندارند.
- ۳- برنامه غذایی و زمان‌بندی و نحوه توزیع غذای ایام ماه مبارک رمضان و ایام امتحانات و احياناً سایر موارد خاص دیگر طبق نظر کارفرما خواهد بود که برنده مناقصه هیچگونه اعتراضی ندارد.
- ۴- محل پخت غذا در سلف سرویس مرکزی دانشگاه واقع در پردیس دانشگاه خواهد بود.
- ۵- محل توزیع و سرو صبحانه، نهار و شام در سلف سرویس مرکزی، دانشکده‌ها، خوابگاه‌های دانشجویی، و سایر مکان‌های اعلام شده توسط کارفرما خواهد بود.
- ۶- انتخاب افرادی که مسئولیت توزیع غذا در خوابگاه‌های دانشجویی را برعهده دارند، با هماهنگی و تأیید کارفرما خواهد بود.
- ۷- پیمانکار می‌بایست توزیع صبحانه، نهار و شام را در خوابگاه‌های دخترانه توسط کارکنان زن انجام دهد.
- ۸- پیمانکار موظف می‌باشد بر اساس آمار اعلام شده از سوی کارفرما و مطابق با گرم بندی تعیین شده مربوطه نسبت به پخت غذا اقدام نماید.
- ۹- پیمانکار موظف است با رعایت جدول گرم بندی ابلاغی از طرف کارفرما نسبت به توزیع غذا، دسر و غیره اقدام نماید.
- ۱۰- اگر مراجعه کنندگان ظروفی جهت کشیدن غذا به همراه خود داشته باشند، توزیع کنندگان غذا موظف به کشیدن غذا در آن ظروف خواهند بود.
- ۱۱- تهیه کلیه اقلام و مواد مصرفی جهت طبخ غذا (اعم از برنج، گوشت، روغن و غیره) به عهده کارفرما بوده و در طول مدت قرارداد طی صورت جلسه‌ای تحویل پیمانکار خواهد شد.

۸۷۱۳۷۸۳۹۷۶: صندوق پستی



تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

۱۲- نظر به برنامه عملیاتی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و پایش های مربوطه در جهت صنعتی سازی آشپزخانه های دانشگاه- های علوم پزشکی مقتضی است شرکت پیمانکار برای شروع به کار در سلف سرویس دانشگاه تجهیزات زیر را تهیه نماید: یک دستگاه چرخ گوشت، یک دستگاه کباب پز، یک دستگاه کباب گیر، یک دستگاه سیخ شوی، دو دستگاه تالی حمل بار، و کلیه وسایل مورد نیاز پخت و توزیع غذا اعم از قابلمه، ماهی تابه، سیخ جوجه کباب، سیخ کباب کوبیده، قاشق و چنگال فلزی، میکسر کوچک، کارد و چاقو، کف گیر و ملاقه، کتری و قوری پارچ استیل و کانتین حمل غذا (نیسان مجهز به تجهیزات حمل غذا و استانداردهای حمل و توزیع به طور کامل بر عهده پیمانکار با تأیید کارفرما).

تبصره الف - لازم به ذکر است تهیه وسایل مصرفی همچون لیوان یکبار مصرف، سفره، سطل زباله، نمکدان، فلفلدان و ... در صورت لزوم بر عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ب - نوع، ظرفیت و تعداد دستگاهها و وسایل باید متناسب با آمار پخت روزانه بوده و حتماً به تائید کارفرما برسد.

۱۳- پیمانکار موظف است با تجهیزات موجود در سلف و آنالیز مواد غذایی تعیین شده توسط کارفرما غذایی با کیفیت مطلوب طبخ و توزیع نماید. چنانچه کارفرما مدعی است برای دست یافتن به کیفیت مورد نظر نیاز به تجهیزات طبخ و پخت اضافه تری می باشد، پیمانکار موظف به تهیه تجهیزات مربوط با هزینه خود می باشد. در پایان قرارداد آن دسته از تجهیزات که پیمانکار با مجوز کارفرما و با هزینه خود به آشپزخانه آورده است را می تواند با مجوز ناظر قرارداد از آشپزخانه خارج نماید.

۱۴- تعیین زمان و محل های توزیع غذا به عهده کارفرما می باشد.

۱۵- حمل غذای طبخ شده و نان باید در ظروف دربسته و با رعایت کلیه موازین بهداشتی تا محل توزیع (خوابگاهها یا اماکن دیگر) انجام شود. پیمانکار موظف به تجهیز محل های توزیع غذا می باشد.

۱۶- در شرایط معمول آمار پخت غذا روزانه حدوداً ۱۸۰۰ پرس مجموع شام و نهار و توزیع ۶۰۰ پرس صبحانه می باشد. با توجه به شرایط جاری کشور از نظر شیوع ویروس کرونا، برآورد دقیق آمار پخت و توزیع غذا امکان پذیر نمی باشد. لذا این امکان به شرکت کنندگان در مناقصه داده می شود که بر اساس جدول پیشنهادی ذیل هزینه پخت و توزیع برای هر پرس غذا را اعلام نمایند.

|   |                             |                       |
|---|-----------------------------|-----------------------|
| تعداد نیروی کار (سرآشپز و آشپز با تجربه، کمک آشپز، و نیروهای خدماتی آقا و خانم جهت آماده سازی مواد اولیه، نظافت، توزیع غذا و سایر امور محوله... و نماینده شرکت) |                             |                       |
| مورد نیاز جهت پخت و توزیع غذا   |                             |                       |
| ردیف  | مجموع آمار نهار و شام (پرس) | تعداد نیروی مورد نیاز |
| ۱   | ۵۰۰-۱                       | ۱۰ نفر                |
| ۲   | ۱۰۰۰-۵۰۱                    | ۱۵ نفر                |
| ۳   | ۱۰۰۱ به بالا                | ۲۱ نفر                |

تبصره الف: تفکیک جنسیتی و نحوه چینش نیروها الزاماً باید به تائید کارفرما برسد.

تبصره ب: کارفرما مجاز است آمار فوق را بنا به نیاز خود تا هر میزان زیاد یا کم نماید و پیمانکار ملزم به انجام آن برابر نرخ پیشنهادی خواهد بود.





تاریخ : .....

شماره : .....

پیوست : .....

تبصره ج: منظور از هر پرس غذا شامل غذای اصلی سرو شده در وعده نهار و یا شام است و به سایر موارد توزیع شده در آن وعده اعم از سوپ، آش، عدسی، شله زرد، سالاد و ... و نیز وعده صبحانه هزینه طبخ و توزیع تعلق نمی گیرد.

تبصره د: اگر بنابر تشخیص کارفرما مقرر شود غذائی به صورت بسته بندی شرکتی، نیمه آماده و یا خام تحویل داده شود، هزینه پخت تعلق نمی گیرد.

تبصره ه: جدول فراوانی غذاها در روز بازدید پیمانکاران از سلف به همراه اسناد مناقصه تحویل ایشان خواهد گردید.

۱۷- به هنگام برگزاری همایش در دانشگاه، در مواردی که آمار به دلیل حضور میهمان و یا مدعوین همایش تغییر کند، پیمانکار موظف است طبق آمار اعلامی و لیست اداره تغذیه نسبت به پخت و توزیع آمار اضافی غذا طبق شرایط مندرج در قرارداد اقدام نماید. تبصره: ممکن است نوع غذایی که برای میهمانان و برگزاری همایش های مختلف در نظر گرفته می شود با نوع غذایی که در برنامه غذایی منظور شده متفاوت باشد، که پیمانکار موظف به اجرای آن است.

۱۸- ایام پخت غذا و توزیع مطابق تقویم دانشگاه خواهد بود.

۱۹- پیمانکار در هر شرایط موظف به رعایت ضوابط ایمنی- بهداشتی و حراستی می باشد.

۲۰- پیمانکار بایستی اوزان مواد مصرفی مورد نیاز جهت پخت هر نوع غذا را مطابق با جدول آنالیز غذا که به پیوست قرارداد می باشد و جزء لاینفک آن است، اجرا نماید.

۲۱- پیمانکار موظف است عملیات طبخ را به گونه ای انجام دهد که راس ساعت مقرر مورد نظر کارفرما، غذا آماده توزیع باشد.

۲۲- در صورت تاخیر آماده سازی و توزیع غذا در هر وعده غذایی بیش از ۵ دقیقه، معادل ۱۰ درصد حق الزحمه طبخ همان وعده غذا کسر خواهد شد. بدیهی است پس از اعلام کتبی توسط کارفرما، پیمانکار موظف به تأمین پرسنل و تجهیزات و سایر ملزومات جهت دستیابی به این هدف خواهد بود.

۲۳- پیمانکار موظف است نسبت به حمل و جابجایی مواد اولیه به انبار و به سلف همکاری نماید.

۲۴- پیمانکار مکلف می باشد امور نظافتی و بهداشتی را به شرح ذیل و مطابق با برنامه پیوست انجام دهد:

الف: نظافت و گندزدایی میزهای غذاخوری قبل و بعد از سرو هر وعده غذا و در صورت ضرورت در حین سرو غذا و همچنین

جمع آوری وسایل اضافی روی میزها از قبیل سینی، شیشه نوشابه، قاشق، چنگال و نان اضافی و ... در حین سرو غذا

ب: نظافت و گندزدایی کف سالن ها قبل از سرو هر وعده غذا و در صورت ضرورت در حین سرو غذا

ج: نظافت و گندزدایی وسایل روی میزها از قبیل نمکدان، گلدان، جای نان و غیره بلافاصله پس از سرو هر وعده غذا

ه: نظافت و گندزدایی دستشویی های داخل سالن قبل و بعد از توزیع غذا

و: نظافت شیشه ها، درب، پنجره، دیوار، نرده های داخل سلف، قاب و گلدان ها هر هفته دو نوبت

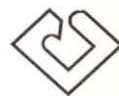
ز: نظافت لوازم طبخ داخل آشپزخانه بلافاصله پس از پخت هر وعده غذا

ح: شستشو، نظافت و گندزدایی کف آشپزخانه به صورت مرتب به طوری که همیشه تمیز باشد.

ط: نظافت کامل و ضد عفونی کف، دیوار، وسایل و تجهیزات داخل آشپزخانه حداقل هر هفته یک بار (ترجیحاً پنجشنبه ها)

ی: نظافت راهروهای اطراف سالن های غذاخوری به صورت مرتب

ک: جمع آوری اضافه نان های صرف شده و تفکیک آن از سایر مواد اضافی و خارج نمودن آن تحت نظارت نماینده کارفرما



تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

ل: جمع آوری غذاهای اضافی، بسته بندی و حمل آن به محل های مخصوص که کارفرما تعیین می نماید.

م: ضایعات مواد غذایی و مواد اولیه که وارد سلف سرویس دانشگاه می گردد، متعلق به دانشگاه بوده و پس از فروش آنها طبق مقررات به حساب معاونت دانشجویی فرهنگی دانشگاه واریز خواهد شد و پیمانکار حق هیچ گونه دخل و تصرفی در آن را ندارد.

ن: شستشوی کلیه ظروف غذاخوری اعم از سینی، قاشق، چنگال، دیگ، قابلمه و سایر ظروف مخصوص طبخ بلافاصله پس از سرو هر وعده غذا

۲۵- تهیه و تأمین کلیه مواد شوینده و بهداشتی، ضدعفونی کننده سبزیجات، حشره کش ها، ماسک، دست کش یک بار مصرف و دست-کش کار، لوازم نظافت از قبیل جارو، تی پنبه ای، تی لاستیکی، رایت و پارچه نظیف و کلیه هزینه آنها به عهده پیمانکار می باشد.

۲۶- سم پاشی آشپزخانه، سالن های غذاخوری، محوطه سلف، محل توزیع غذا در خوابگاه ها، و رفع گرفتگی فاضلاب ها با هماهنگی ناظر در مواقعی که به تشخیص کارفرما لازم باشد، با رعایت اصول بهداشتی به عهده پیمانکار می باشد.

۲۷- پیمانکار موظف است کلیه مراحل آماده سازی مواد غذایی اعم از پاک کردن سبزی و شستشوی آن، پاک کردن حیوانات، پوست کندن پیاز و سیب زمینی، خرد کردن گوشت و ... را تحت نظارت کارشناس تغذیه و ناظر معاونت دانشجویی انجام دهد.

۲۸- پیمانکار می بایست لیست اسامی کارگران خود را تا ۲ برابر ظرفیت مورد نیاز با ذکر مشخصات کامل و تخصص و مسئولیت و میزان تحصیلات هریک همراه با کارت تندرستی و بهداشت معتبر و کارت گواهی آموزشی اصناف جهت اخذ تاییدیه های لازم از مراجع ذی ربط (اعم از گزینش و حراست دانشگاه و ...) حداکثر تا ۱۰ روز قبل از شروع قرارداد به صورت مکتوب به معاونت دانشجویی فرهنگی ارائه نماید. در صورت عدم تایید کارگران معرفی شده، پیمانکار موظف است در خصوص معرفی افراد واجد شرایط دیگر اقدام نماید.

۲۹- پیمانکار مکلف است هر شش ماه یکبار کلیه کارگران خود را برای انجام معاینات پزشکی و بهداشتی به منظور اخذ کارت بهداشت به مراکز بهداشتی درمانی (دانشگاه علوم پزشکی کاشان) با هزینه خود معرفی نماید.

۳۰- پیمانکار موظف است لباس کار مناسب و متحدالشکل (روپوش سفید، مقنعه، کلاه سفید، دم پایی و شلوار سفید برای توزیع کنندگان غذا) و لباس کار مخصوص پخت غذا (روپوش، شلوار، کلاه، دست کش، پیش بند، چکمه، اتیکت و ...) برای کارگران خود و متناسب با وظایف محوله حداقل ۳ دست در یکسال تهیه نماید.

۳۱- تهیه کارت بهداشتی و کارت اصناف جزء تعهدات الزامی پیمانکار است و افرادی که به هر نحو دارای این مدارک نباشند، شامل جریمه شده و اجازه حضور در محل را نخواهند داشت.

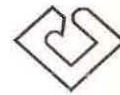
۳۲- سرآشپز و آشپزها باید گواهینامه آشپزی از مراکز فنی و حرفه ای داشته باشند.

۳۳- کارگران پیمانکار بایستی ایرانی، مسلمان و دارای گواهی عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد به مواد مخدر از مراجع قانونی بوده و سن ایشان حداقل بیست سال و حداکثر ۴۵ سال بوده و از سلامت جسمی کامل برخوردار باشند و همواره صلاحیت عمومی و اخلاقی آنها مورد تایید واحدهای ذیربط دانشگاه، اعم از گزینش و غیره، باشد

۳۴- نماینده پیمانکار و مسئول کارگران بایستی غیر از کارگران شاغل در سلف باشد و به صورت مکتوب پس از تایید دانشگاه به کارفرما معرفی گردد.

۳۵- کارگرانی که برای اجرای تعهدات پیمانکار در مدت قرارداد انتخاب و به کار گمارده می شوند، مستخدمین پیمانکار بوده و کارفرما در قبال آنها هیچ گونه تعهد و مسئولیت قانونی و حقوقی نخواهد داشت.





**معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه**

تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

۳۶- هزینه تعمیر و نگهداری سردخانه‌ها، یخچال‌ها، آب سردکن‌ها، دستگاه تصفیه آب و کلید وسایل مورد استفاده دیگر به عهده پیمانکار بوده و در صورت خرابی وسایل، پیمانکار موظف است در اولین فرصت نسبت به تعمیر آن اقدام نماید. در صورت استتکاف، مدیریت دانشجویی رأساً اقدام نموده و هزینه مربوطه به علاوه خسارت وارد شده به میزان دو برابر مبلغ تعمیر هر دستگاه از محل مطالبات ایشان کسر خواهد شد.

۳۷- پرداخت هزینه‌های حامل انرژی (آب، برق، گاز) به عهده کارفرما می‌باشد.

۳۸- چنانچه پیمانکار به هر علت از انجام تعهدات خود کوتاهی نماید از قبیل کم آوردن غذا، تبعیض در توزیع غذا، تأخیر در توزیع غذا در ساعت تعیین شده، اشکال در کیفیت غذا و غیره طبق تشخیص مدیریت دانشجویی خسارت وارده از محل اولین حق الزحمه قرارداد یا ضمانت‌نامه یا سپرده کسر خواهد شد.

۳۹- چنانچه غذای طبخ شده به تشخیص مدیریت دانشجویی مورد تأیید قرار نگیرد، پیمانکار مکلف است نسبت به خرید غذای آماده و توزیع آن با تأیید کارفرما اقدام نماید و در صورت استتکاف مدیریت دانشجویی رأساً اقدام نموده و هزینه مربوطه به علاوه ۲۰٪ بالاسری از محل حق الزحمه همان ماه و یا ضمانت نامه کسر خواهد شد.

۴۰- دریافت هر گونه وجه بابت غذا به هر عنوان توسط ابواب جمعی پیمانکار ممنوع بوده و غذا فقط از طریق سیستم اتوماسیون تغذیه و به وسیله کارت تغذیه و در شرایط خاص طبق نظر مدیریت دانشجویی توزیع خواهد شد.

۴۱- ساعات مجاز حضور پیمانکار و پرسنل وی جهت طبخ و توزیع غذا متناسب با ساعاتی که کارفرما اعلام می‌کند، خواهد بود.

۴۲- بیتوته کارگران پیمانکار در محل کار مجاز نمی‌باشد.

۴۳- هزینه غذای کارگران به عهده پیمانکار می‌باشد که به تعداد نیروهای شاغل شرکت از آمار روزانه کسر خواهد شد و همچنین تامین سرویس ایاب و ذهاب ایشان به عهده پیمانکار می‌باشد.

۴۴- از آنجایی که پیمانکار و ابواب جمعی او در محل دانشگاه انجام وظیفه می‌نمایند، موظف می‌باشند رعایت کلیه موازین و شئونات اسلامی محیط دانشجویی و دانشگاهی را نموده و اساساً حق هیچ گونه برخورد مستقیم با افراد را نداشته و صرفاً بایستی از طریق کارفرما و نماینده ایشان مسائل احتمالی را حل و فصل و یا پیگیری نمایند.

۴۵- پیمانکار مکلف است کلیه تذکرات قانونی کارفرما و مسئولین ذریبط را رعایت نماید.

۴۶- پیمانکار ملزم و متعهد به رعایت قوانین در مورد کارگران خود می‌باشد و پرداخت تمام مزایا (حقوق، کمک هزینه مسکن، خواروبار، عائله مندی، بن کارگری، اضافه کار، عیدی، سنوات، نوبت کاری، لباس و سایر مزایا برابر مصوبات شورای عالی کار) را بر عهده داشته و کارفرما در این مورد هیچ گونه مسئولیتی ندارد.

۴۷- پیمانکار موظف است دستگاه ساعت تایمکس جهت کنترل حضور و غیاب کارگران تهیه نموده و ساعات ورود و خروج آنها را در محل کار ثبت نماید.

۴۸- مسئولیت حوادث ناشی از کار و نیز مسئولیت مدنی پیمانکار نسبت به کارکنان خود و بالعکس، کلاً و کاملاً بر عهده پیمانکار می‌باشد. جبران خسارت ناشی از حوادث احتمالی کارگران در زمان انجام کار در رابطه موضوع قرارداد و بیمه مسئولیت کلیه پرسنل تحت پوشش بیمه حوادث از روز شروع به کار به عهده پیمانکار می‌باشد و جنبه الزامی دارد.

۴۹- پیمانکار ضمن عقد خارج لازم به کارفرما و کالت بلاعزل می‌دهد چنانچه نسبت به تعهد خویش به پرسنل تحت پوشش عمل ننماید، کارفرما می‌تواند رأساً از محل سپرده حسن انجام کار و مبلغ ضمانت نامه و سایر مطالبات پیمانکار و بدون نیاز به هیچ حکم قانونی دیگر برداشت نموده و به مراجع مذکور پرداخت نماید.



**معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه**

تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

۵۰- پیمانکار موظف خواهد بود نیروهای ذخیره شده مورد تایید هسته گزینش دانشگاه را در اختیار داشته باشد تا در مواقع بیماری، مرخصی و غیره از نیروی جایگزین استفاده نماید.

تبصره ۱: در اجرای تبصره یک ماده ۲ آیین نامه اجرایی قانون گزینش کشور کلیه کارکنان پیمانکار قبل از به کارگیری، صلاحیت آنها باید به تایید هسته گزینش دانشگاه برسد.

تبصره ۲: استمرار اشتغال کارکنان نیز باید مورد تایید هسته گزینش باشد.

۵۱- رعایت اصول ایمنی در محیط کار بر عهده پیمانکار می باشد.

۵۲- پرداخت هزینه خساراتی که بر اثر بی احتیاطی، سهل انگاری و قصور ابواب جمعی پیمانکار به تاسیسات، وسایل آشپزخانه و سلف سرویس و مراجعه کنندگان به سلف سرویس اعم از استاد، کارمند، دانشجو و ... وارد آید، به عهده پیمانکار خواهد بود. در صورت استتکاف، کارفرما راسا اقدام نموده و هزینه مربوطه را به انضمام ۱۰٪ بالا سری از محل مطالبات پیمانکار و یا از محل ضمانت نامه کسر خواهد کرد.

۵۳- میزان تضمین انجام تعهدات برابر ۱۰٪ مبلغ سالیانه قرارداد می باشد که به عنوان ضمانت نامه بانکی از پیمانکار دریافت خواهد شد و همچنین ۱۰٪ از حق الزحمه پرداختی ماهانه به عنوان ضمانت حق انجام کار بصورت سپرده نزد کارفرما نگهداری خواهد شد تا در خاتمه قرارداد و پس از تسویه حساب کامل با کارگران و مراجع ذی ربط (اداره کار و امور اجتماعی، سازمان تامین اجتماعی و دارایی) و سالم بودن وسایل تحویلی، ضمانت نامه پیمانکار مسترد خواهد شد.

۵۴- کلیه وسایل و تجهیزات تحویلی به پیمانکار طبق نظر کارشناس منتخب دانشگاه ارزیابی می گردد و پیمانکار مکلف است بابت خسارات احتمالی به دستگاه های پخت و پز و سردخانه ها و همچنین اقلام و تجهیزات موجود در سلف سرویس که تحویل پیمانکار گردیده است، ضمانت نامه بانکی یا تضمینات مندرج در آیین نامه مالی معاملات مندرج در ارزش و ارزیابی وسایل و تجهیزات تحویلی به دانشگاه تحویل نماید که عنداللزوم و در صورت بروز خسارت های احتمالی، کارفرما نسبت به وصول خسارات مذکور به تشخیص و نظر کارشناسان دانشگاه اقدام نموده و نیز مجاز به کسر خسارات از محل مطالبات پیمانکار خواهد بود.

۵۵- پیشنهاد دهندگان بایستی در مبلغ پیشنهادی خود حقوق قانونی کارگران را با توجه به مصوبات و مقررات قانونی وزارت کار و امور اجتماعی لحاظ نمایند.

۵۶- در اجرای تبصره ۱۳ قانون کار، پیمانکار موظف است همراه با لیست پرداخت حق الزحمه هر ماه، مدارک پرداخت حق بیمه کارگران شاغل در سلف سرویس و سهم کارفرما و سایر کسورات قانونی ماه قبل را به کارفرما ارائه نماید. تأیید صورت وضعیت هر ماه پیمانکار منوط به ارائه مدارک ذکر شده می باشد.

۵۷- پرداخت حق الزحمه هر ماه پیمانکار منوط به اخذ مفصلا حساب از سازمان تامین اجتماعی و ارائه آن به کارفرما خواهد بود.

۵۸- مبلغ پیشنهادی شامل هزینه طبخ و توزیع هر پرس غذا با احتساب شستشو و نظافت و وسایل و تجهیزات در فرم مربوطه و در پاکت لاک و مهر شده به همراه سایر مدارک درخواستی حداکثر تا پایان وقت اداری روز دوشنبه مورخ ۹۹/۶/۱۰ به آدرس: کاشان، میدان پانزده خرداد، ابتدای خیابان ابادر، ستاد مرکزی دانشگاه علوم پزشکی، دبیرخانه حراست تحویل داده شده و رسید دریافت نمایند.

۵۹- مبلغ سپرده جهت شرکت در مناقصه ۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال می باشد که باید به صورت وجه نقد به حساب ۶۱۱۹۵۷۶۵ بانک رفاه مرکزی کاشان (یا ضمانت نامه بانکی به میزان مبلغ فوق) به نام دانشگاه علوم پزشکی کاشان واریز شده و فیش مربوطه ضمیمه پیشنهادات ارسال گردد.

۶۰- دانشگاه در رد یک یا تمام پیشنهادات مختار است.





تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

۶۱- پیشنهادات بایستی همراه با مدارک لازم به شرح ذیل تسلیم گردد:

### پاکت الف:

- شامل فیش یا ضمانت نامه بانکی سپرده شرکت در مناقصه ( فیش وجه واریزی به شماره حساب ۶۱۱۹۵۷۶۵ نزد بانک رفاه شعبه مرکزی)

### پاکت ب:

- تجربه کاری مستند همراه با تصویر قراردادهای منعقد شده برابر با اصل (ارائه حداقل دو سال سابقه طبخ و توزیع به صورت کتبی که حداقل یکسال آن در محیط دانشجویی باشد الزامی است)؛
- تاییدیه وزارت کار و امور اجتماعی و رتبه بندی
- گواهی برابر با اصل حسن انجام کار از رئیس دستگاه های دولتی (حداقل یک فقره)؛
- تصویر روزنامه رسمی شرکت، آخرین آگهی تغییرات و اظهارنامه شرکت برابر با اصل؛
- مهر و امضاء کلیه اوراق شرایط مناقصه؛
- فرم تعهدنامه منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی؛
- فرم تعهدنامه عدم اشتغال به کار بازنشستگان؛
- فتوکپی مجوز فعالیت از واحد صنفی مربوطه برابر با اصل؛
- فرم رویت مکان و امکانات جهت پخت و توزیع غذا (پیوست) که به تائید و امضاء کارشناس معاونت رسیده باشد.

### پاکت ج:

- مبلغ پیشنهادی جهت انجام کار در فرم پیوست بطور خوانا و بدون قلم خوردگی.  
تبصره: مبلغ پیشنهادی مشمول هیچگونه تعدیل در طول مدت قرارداد نخواهد بود و لازم است پیمانکار این موضوع را در لیست قیمت اعلامی لحاظ نماید.

۶۲- کلیه اوراق شرایط مناقصه و ضماضم مربوطه بایستی مهر و امضاء شود؛ در غیر این صورت فاقد اعتبار می باشد.

۶۳- دانشگاه در رد یک یا تمام پیشنهادات مختار می باشد.

۶۴- شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد، ایجاد حقی برای شرکت کننده و ایجاد تکلیف و یا سلب اختیار برای دانشگاه نمی نماید.

۶۵- برنده مناقصه حق واگذاری مورد قرارداد را (کلا و جزئا) به غیر ندارد.

۶۶- هزینه آگهی مناقصه به دفعات و کلیه کسورات قانونی به استثنای مالیات بر ارزش افزوده در حال و آینده در هر زمان و مکان کلاً برعهده پیمانکار می باشد.

۶۷- پرداخت هرگونه وجه پس از تایید ناظرین مستقیم و عالی دانشگاه خواهد بود.

۶۸- استرداد تضمین انجام تعهدات و ضمانت نامه حسن انجام کار پس از تسویه حساب کامل پیمانکار یا ادارات دارایی، تامین اجتماعی، کار و امور اجتماعی و کلیه کارگران خود خواهد بود.



**معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه**

تاریخ : .....

شماره : .....

پیوست : .....

۶۹- شرکت کنندگان در مناقصه موظف اند از محل های مورد نظر مندرج در اسناد مناقصه بازدید به عمل آورده و با علم و اطلاع کافی و کامل نسبت به شرکت در مناقصه و تکمیل نمودن فرم رؤیت از مکان و امکانات اقدام نمایند. هرگونه عذر پس از اعلام نام شرکت برنده مناقصه، پذیرفته نخواهد بود.

۷۰- به پیشنهادات مشروط، مبهم، مخدوش و فاقد سپرده و به پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر به دانشگاه واصل گردد، ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۷۱- کلیه اسناد و مدارک ارسالی، به جز سپرده شرکت در مناقصه، تحت هیچ شرایط و عنوانی مسترد نخواهد شد.

۷۲- پیمانکار موظف به اجرای قوانین انطباق، تکریم ارباب رجوع، و عفاف و حجاب و رعایت پوشش اسلامی برای کارکنان تحت امر خود می باشد.

۷۳- پیمانکار مکلف به سرو غذا در محل توزیع و خوابگاه به صورت گرم می باشد

۷۴- دانشگاه حق داشتن قرارداد با یک رستوران یا آشپزخانه جهت تهیه غذای سلف آزاد را دارد که در محل های توزیع غذا و همزمان با غذای اصلی توزیع می شود و برنده مناقصه حق هیچگونه اعتراضی ندارد.

۷۵- دانشگاه مجاز است هر نوع غذای جدید را در برنامه غذایی خود ارائه نماید و پیمانکار بدون هیچ عذر و بهانه ای نسبت به طبخ و توزیع آن برابر دستورالعمل های پیوست اقدام نماید .

۷۶- در صورت ارائه برنامه غذایی نیم پرس ، پیمانکار موظف به تحویل غذای نیم پرس بوده و هزینه آن معادل نصف غذای کامل محاسبه خواهد شد .

۷۷- در صورت صلاحدید ، کارفرما مجاز خواهد بود نسبت به تهیه و تحویل بعضی از اقلام مواد غذایی به دانشجویان راساً اقدام نماید .

دکتر مهرداد فرزندی پور  
معاون توسعه مدیریت و منابع دانشگاه

م. ا. ی

۱۳۹۹ / ۶ / ۳

پ/۲۹/۴/۱۴۳۳

کاشان : میدان پانزده خرداد ، صندوق پستی : ۸۷۱۳۷۸۳۹۷۶





تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

### فرم پیشنهاد قیمت پیوست اسناد مناقصه طبخ و توزیع غذا

اینجانب/اینجانبان ..... به عنوان نماینده/صاحب/صاحبان امضاء مجاز شرکت/واحد صنفی ..... به شماره ثبت ..... به نشانی ..... اعلام می‌دارد که ضمن مطالعه دقیق شرایط و کلیه اسناد مناقصه و اطلاع کافی از شرایط آن پیشنهاد قیمت خود را به نمایندگی از شرکت برای هر پرس غذا به شرح ذیل اعلام می‌دارم:

| ردیف | مجموع آمار ناهار و شام (پرس) | تعداد نیروی مورد نیاز | قیمت پیشنهادی هر پرس غذا | قیمت کل پیشنهادی (ریال) |
|------|------------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
| ۱    | از ۱ تا ۵۰۰                  | ۱۰ نفر                |                          |                         |
| ۲    | از ۵۰۱ تا ۱۰۰۰               | ۱۵ نفر                |                          |                         |
| ۳    | از ۱۰۰۱ به بالا              | ۲۱ نفر                |                          |                         |

تعداد نیروی کار (سرآشپز و آشپز با تجربه، کمک آشپز، و نیروهای خدماتی آقا و خانم جهت آماده‌سازی مواد اولیه، نظافت، توزیع غذا و سایر امور محوله...) و نماینده شرکت) مورد نیاز جهت پخت و توزیع غذا

در ضمن به ضمیمه این پیشنهاد کلیه اسناد و مدارک ذکر شده در شرایط را که مهیور به مهر و امضاء نموده‌ام. پیشنهاد فوق پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد و اجرای مسئولیت در مورد مطالب مندرجات دعوت‌نامه شرکت در مناقصه، شرایط مناقصه، تعهدنامه اجرا و قبول مقررات و تعهدنامه عدم مشمول قانون منع مداخله کارمندان در معاملات دولتی و به‌طور کامل تمامی مدارک و اسناد مناقصه پس از بازدید کامل از محل کار و با اطلاع کامل از جمیع شرایط و عوامل موجود در انجام کارهای مورد مناقصه صورت پذیرفته است. چنانچه این پیشنهاد مورد قبول قرار گرفته و به‌عنوان برنده مناقصه انتخاب شوم، تعهد می‌نمایم که:

الف: هزینه‌های آگهی روزنامه‌ها را ظرف مدت ۳ روز پرداخت نمایم.

ب: ظرف مدت مقرر در پیمان کلیه امکانات و ملزومات و ماشین‌آلات و تجهیزات لازم را در محل کار مستقر ساخته و شروع به کار نمایم.

ج: ظرف مدت یک هفته از تاریخ ابلاغ برنده شدن، کلیه نیروهای مورد نیاز خود را جهت گزینش به امور اداری دانشگاه معرفی نمایم و پس از تأیید آنها را به کار بگیرم.

د: تأیید می‌نمایم کلیه اسناد و مدارک مناقصه جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب شده و آنها را امضاء و مهر نموده‌ام.

ه: اطلاع کامل دارم که دستگاه مناقصه‌گذار الزامی برای واگذاری کار به هر یک از پیشنهادها ندارد.

و: این شرکت متعهد به رعایت کلیه قوانین و مقررات قانون کار و قانون تأمین اجتماعی برای پرسنل که در موضوع پیمان به کار گرفته خواهند شد، اعم از دست‌مزد، ایمنی و ... می‌باشد و در صورت عدم رعایت مقررات مذکور کارفرما می‌تواند اقدامات قانونی خود برای مطالبات کارکنان را رسماً انجام دهد.

نام و نام خانوادگی:

مهر و امضاء:



تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

## فرم رویت مکان و امکانات و وضعیت جهت طبخ و توزیع غذا

اینجانب شرکت/آقای ..... به شماره ثبت/ملی ..... فرزند ..... به نمایندگی از ..... که در مناقصه تهیه و تأمین غذای دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی کاشان شرکت نموده‌ام، اقرار می‌نمایم که در تاریخ ..... در محل‌های مشخص شده (سلف مرکزی دانشگاه، دانشکده‌های دانشگاه و خوابگاه‌های دانشجویی) حضور یافته و از موقعیت و چگونگی محل کار، امکانات و تجهیزات موجود، وسایل و نحوه دسترسی به آنها، انبار، سردخانه، مکان‌های توزیع و سایر عوامل دیگری که از هر نظر در اجرای موضوع قرارداد موثر و مفید است، آگاهی کافی و وافی نسبت به آن پیدا نموده و کلیه جزئیات مورد نیاز را از مسئولین ذی‌ربط پرسش نموده و هیچ‌گونه ابهامی ندارم و با علم و اطلاع کافی و در کمال صحت عقلانی و جسمانی مسئولیت اجراء را پذیرفته‌ام. بدیهی است هرگونه اعتراض درخصوص موارد فوق را از خود سلب نموده و قابل رسیدگی نمی‌باشد.

نام و نام خانوادگی:

مهر و امضاء:





تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

## تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاهدات دولتی

مورخ ۱۳۳۷/۱۰/۲۲

پیشنهاد دهنده با امضاء ذیل این برگه، تأیید می نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه ۱۳۳۷ نمی باشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد، کارفرما حق دارد پیشنهاد ارائه شده برای مناقصه فوق را مردود دانسته و تضمین شرکت در مناقصه را ضبط نماید. همچنین، پیشنهاد دهنده متعهد می شود که اگر در حین اجرای پیمان مشمول قانون مزبور گردد، باید بلافاصله مراتب را به کارفرما اعلام نماید. به علاوه، پیشنهاد دهنده اعلام می دارد که بر مجازات مترتب بر متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل داشته و در صورت تخلف مستحق مجازات می باشد.

نام و نام خانوادگی:

سمت:

امضاء و مهر:



تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

### چک لیست بهداشتی و غذایی

| ضعیف | متوسط | خوب | عالی | چک لیست بهداشتی و غذایی   |           | ردیف |
|------|-------|-----|------|---|-----------|------|
|      |       |     |      | رعایت آنالیز غذاها  | کمیت      | ۱    |
|      |       |     |      | حجم و تعداد غذای طبخ شده و دور چین ها                                 |           |      |
|      |       |     |      | آمار غذای توزیع شده   |           |      |
|      |       |     |      | رنگ، بو، طعم و مزه غذا  |           |      |
|      |       |     |      | کیفیت طبخ برنج  |           |      |
|      |       |     |      | کیفیت حمل و نقل مواد غذایی  | محیط      | ۲    |
|      |       |     |      | سالن های غذاخوری و تجهیزات داخل آن                                    |           |      |
|      |       |     |      | اطراف سالن ها و مکان های پیرامونی                                     |           |      |
|      |       |     |      | انبارها و سردخانه ها  |           |      |
|      |       |     |      | یخچالها   |           |      |
|      |       |     |      | آشپزخانه  |           |      |
|      |       |     |      | محل توزیع غذا   |           |      |
|      |       |     |      | دستگاهها  | فردی      | ۳    |
|      |       |     |      | ظروف  |           |      |
|      |       |     |      | کارت سلامت و گواهی اصناف  |           |      |
|      |       |     |      | تمیزی لباس و ظاهر و نظافت شخصی  | نیروی کار | ۳    |
|      |       |     |      | رعایت ممنوعیت استعمال دخانیات   |           |      |
|      |       |     |      | بکارگیری نیروی کار مورد نیاز بر اساس قرارداد                          |           |      |
|      |       |     |      | رعایت ادب و پرهیز از درگیری لفظی در راستای اجرای طرح تکریم ارباب رجوع |           |      |
|      |       |     |      | جلوگیری از حضور افراد متفرقه  |           |      |
|      |       |     |      | رعایت اصول ایمنی کار  |           |      |
|      |       |     |      | عدم خروج مواد اولیه و فراوری شده توسط نیروهای پیمانکار                |           |      |
|      |       |     |      | تاخیر در ارائه خدمات و سرویس دهی                                      | مراحل     |      |
|      |       |     |      | حضور نماینده پیمانکار بطور کامل و دائم در کلیه                        |           |      |





تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

برنامه نظافت سلف سرویس

| نظافت و نوع                             | مکان                           | شماره | نظافت و نوع                      | مکان                          | شماره         |
|---|--------------------------------|-------|----------------------------------|-------------------------------|---------------|
| ماهیانه                                 | سردخانه زیر صفر                | ۱۴    | روزانه                           | دفتر اداره تغذیه              | ۱             |
| روزانه                                  | سردخانه بالای صفر              | ۱۵    | روزانه                           | دفتر کارشناس                  | ۲             |
| روزانه                                  | انبار تغذیه                    | ۱۶    | روزانه                           | سالن غذاخوری                  | ۳             |
| ماهانه                                  | بالکن سلف                      | ۱۷    | روزانه                           | میز، صندلی، نمکدان و ...      | ۴             |
| روزانه                                  | آسانسور غذا                    | ۱۸    | روزانه                           | کانتینر توزیع غذا             | ۵             |
| روزانه                                  | راه پله                        | ۱۹    | روزانه ۲ بار                     | محل تهیه غذا (آشپزخانه مرکزی) | ۶             |
| ۳ بار در هفته                           | شیشه های دو جداره و پنجره      | ۲۰    | روزانه بلافاصله بعد از توزیع غذا | سینی شوی خانه                 | ۷             |
| روزانه                                  | ورودی سلف                      | ۲۱    | پس از هر وعده غذایی              | دیگ شوی خانه                  | ۸             |
| روزانه                                  | راهرو                          | ۲۲    | روزانه                           | روشویی                        | سرویس بهداشتی |
| حداقل ماهی یکبار                        | پشت بام                        | ۲۳    |                                  | توالت                         |               |
| هفتگی                                   | محوطه اطراف سلف                | ۲۴    |                                  | آینه                          |               |
| روزانه                                  | درب سکوریت و فلزی              | ۲۵    | روزانه                           | حمام                          | ۱۱            |
| پس از توزیع غذا هر وعده با شوینده مناسب | محل توزیع غذا سلف در خوابگاهها | ۲۶    | هفتگی                            | نورگیر سالن غذاخوری           | ۱۲            |
| بلافاصله پس از تخلیه                    | سردخانه زباله                  | ۲۷    | ماهیانه                          | محل تفکیک زباله               | ۱۳            |
|   |                                |       |                                  | انبار ضایعات                  |               |

محل تهیه غذا شامل: کابینت‌ها، کف، دیوارها، هرز آب‌ها، کباب گیر، کباب پز، سیخ شوی، اجاق گازها، هودها و ... می‌باشد.



تاریخ: .....

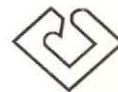
شماره: .....

پیوست: .....

### جدول جرایم

| ردیف                            | شرح   | جریمه (ریال)   |
|---------------------------------|---|--|
| موارد مربوط به کیفیت و کمیت غذا |   |  |
| ۱                               | وجود اشیایی که در توزیع یا کیفیت مواد غذایی تاثیر دارد<br>(کارتن، پلاستیک و ...)  | ۷۰۰/۰۰۰  |
| ۲                               | وجود اشیایی که موجب آسیب جسمی به مصرف کننده می شود<br>(خرده شیشه، میخ، سوزن، منگنه، سیم ظرفشویی و...)   | ۵/۰۰۰/۰۰۰ + هزینه درمان                                      |
| ۳                               | وجود اشیایی که از نظر بهداشتی، عرفی، یا شرعی مجاز یا<br>پسندیده نیست (فضله موش، فضولات حیوانی، اجزاء حرام<br>گوشت مانند مغز حرام و غدد لنفاوی، ضایعات گوشتی غیر قابل<br>مصرف مانند پوست، پر مرغ یا اجساد حشرات) | ۵/۰۰۰/۰۰۰ + معدوم و جایگزین غذا                              |
| ۴                               | طبخ و توزیع مواد غذایی بدون تائید کارشناس   | دو برابر ارزش غذا  |
| ۵                               | تخلیه و نگهداری مواد غذایی بدون تائید کارشناس   | جلو گیری از مصرف + مبلغ مواد تخلیه شده                       |
| ۶                               | تخلیه کلیه مواد پروتئینی (مرغ، ماهی و گوشت) بدون حضور<br>کارشناس  | ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ + جلوگیری از مصرف                                 |
| ۷                               | مخفی نمودن مواد غذایی طبخ شده و یا اختفا گوشت چرخی پیاز<br>زده، مرغ و گوشت طبخ شده بخصوص با سس، سوپ مانده   | معدوم + دو برابر ارزش مواد اولیه همان غذا                    |
| ۸                               | اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا (جوش شیرین، رنگ های<br>غذایی و...)   | معدوم + دو برابر ارزش مواد اولیه همان غذا                    |
| ۹                               | استفاده مجدد از روغن مصرف شده برای سرخ کردن   | ۱۰/۰۰۰/۰۰۰   |
| ۱۰                              | پخته نبودن (مواد گوشتی، سبزی، حبوبات و ...)، شور یا بی -<br>نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم<br>و بوی نامناسب در کلیه غذاها   | هر پرس ۷۰/۰۰۰ + جلوگیری از توزیع غذا + هزینه غذای<br>جایگزین |
| ۱۱                              | سرد بودن غذا در زمان سرو (برنج، خورشت و سوپ) به ازای<br>هر پرس  | ۷۰/۰۰۰   |
| ۱۲                              | جان افتادن غذا به ازای هر پرس   | ۷۰/۰۰۰   |
| ۱۳                              | مشاهده هسته لیمو عمانی و یا استفاده از لیمو گندیده در غذا   | ۵۰۰/۰۰۰  |
| ۱۴                              | گرم کردن غذا با روغن نباتی  | ۱۰/۰۰۰/۰۰۰   |
| ۱۵                              | توزیع نان بیات شده و مانده  | ۵۰۰/۰۰۰  |
| ۱۶                              | حمل و نقل نامناسب و غیر بهداشتی نان   | ۵۰۰/۰۰۰  |
| ۱۷                              | عدم پوست گیری صحیح سیب زمینی، پیاز و...   | ۱۰/۰۰۰/۰۰۰   |
| ۱۸                              | رعایت نکردن مواد غذایی طبق جدول آنالیز  | ۲۰ درصد قیمت کل آن ماده غذایی                                |
| ۱۹                              | جداسازی بخشی از مواد غذایی با کیفیت مانند فیله، راسته<br>گوشت   | دو برابر ارزش مواد جدا شده                                   |





تاریخ : .....

شماره : .....

پیوست : .....

|  |  |    |
|--|--|----|
| مقدار کسری + درصد قیمت تمام شده غذا                  | پخش نامناسب غذا (اضافه و کم آمدن) بیشتر از مقدار قابل قبول توسط کارشناس  | ۲۰ |
| قیمت مواد کسری + ۱۰/۰۰۰/۰۰۰                          | عدم رعایت گرم بندی و اوزان مواد غذایی حین پخت  | ۲۱ |
| قیمت مواد کسری + ۱۰/۰۰۰/۰۰۰                          | عدم رعای اوزان غذای طبخ شده در هنگام توزیع   | ۲۲ |
| جایگزینی سریع میوه + ۲۰ درصد قیمت کل میوه آن وعده    | عدم رعایت دامنه وزن میوه توزیع شده   | ۲۳ |
| ۵ درصد قیمت کل غذای آن وعده                          | عدم رعایت زمان طبخ غذا توسط پیمانکار (طبق نظر کارشناس تغذیه)   | ۲۴ |
| ۵۰/۰۰۰   | تغییر برنامه غذایی به دلیل نرساندن مواد غذایی مورد نیاز به ازای هر پرس   | ۲۵ |
| <b>بهداشت مواد غذایی، تجهیزات و محیط</b>             |  |    |
| ۵/۰۰۰/۰۰۰  | رعایت نکردن اصول بهداشتی آماده سازی مواد غذایی (رفع انجماد مواد پروتئینی، نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شست و شو) | ۱  |
| ۵/۰۰۰/۰۰۰  | رعایت نکردن اصول بهداشتی شست و شوی مواد غذایی (مواد پروتئینی، سبزیجات و صیفی جات)، عدم جداسازی ضایعات از مواد اولیه و شستشوی سطحی مواد اولیه             | ۲  |
| ۵/۰۰۰/۰۰۰  | نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی در خارج از سردخانه  | ۳  |
| ۵/۰۰۰/۰۰۰  | نگهداری مواد غذایی فاسد شده و غیر بهداشتی در سردخانه   | ۴  |
| ۵۰۰/۰۰۰  | عدم روکش گذاری مواد غذایی در سردخانه و پس از آماده سازی بر حسب مورد  | ۵  |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰  | نگهداری مواد لبنی در خارج از سردخانه   | ۶  |
| ۵۰۰/۰۰۰  | نگهداری نامناسب ادویه در ظروف  | ۷  |
| ۳/۰۰۰/۰۰۰  | رعایت نکردن اصول بهداشتی هنگام پخت (استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کل آشپزخانه)  | ۸  |
| ۱۰/۰۰۰/۰۰۰   | مشاهده حشرات، جوندگان و ... در انبار، سردخانه و محیط رستوران   | ۹  |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰  | ارائه غذا در ظروف غیر بهداشتی (توزیع و بسته بندی)  | ۱۰ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰  | نگهداری مواد شیمیایی شوینده در مجاورت مواد غذایی   | ۱۱ |
| جبران خسارات وارد شده + هزینه تمام شده آن وعده غذایی | مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تاییدیه مراجع مورد تایید کارفرما)  | ۱۲ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰  | عدم نظافت سردخانه و یخچالها  | ۱۳ |
| ۵۰/۰۰۰/۰۰۰   | عدم حمل و نقل مواد پروتئینی (مرغ، ماهی و گوشت) با ماشین یخچال دار  | ۱۴ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰  | عدم استفاده از پالت جهت نگهداری مواد غذایی در انبار و  | ۱۵ |



معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه

تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

|           |   |    |
|-----------|---|----|
|           | سردخانه برحسب مورد و قرارداد مواد پروتئینی در آشپزخانه و محل آماده سازی و طبخ   |    |
| ۵۰۰/۰۰۰   | نامنظم بودن چیدمان مواد غذایی در یخچال و سردخانه  | ۱۶ |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰ | توزیع نمودن بسته‌های گوشت براساس اولویت ورود به سردخانه   | ۱۷ |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰ | نگهداری نامناسب مواد غذایی در یخچال و سردخانه   | ۱۸ |
| ۵۰۰/۰۰۰   | عدم کنترل و ثبت دمای یخچال و سردخانه  | ۱۹ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰ | رعایت نکردن موارد بهداشتی در نظافت تجهیزات (یخ‌سازها و آب سردکن‌ها، چرخ گوشت، سبب زمینی پوست کن، سبزی خردکن، دستگاه خلال کن و ...) و وسایل (میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار، میزهای سالن، دیگ، تشت، ظرف پخت غذا، اجاق گاز، کابینت‌ها و ...) برحسب مورد | ۲۰ |
| ۵۰۰/۰۰۰   | عدم استفاده از آستری یا استفاده از آستری کثیف   | ۲۱ |
| ۱۵۰/۰۰۰   | کثیف بودن و عدم شستشوی به موقع دمکنی‌ها برحسب مورد  | ۲۲ |
| ۵۰۰/۰۰۰   | عدم نظافت اتاق استراحت کارکنان  | ۲۳ |
| ۵۰/۰۰۰    | عدم نظافت هر عدد سیخ کباب برحسب مورد  | ۲۴ |
| ۵۰/۰۰۰    | عدم نظافت هر عدد سینی غذاخوری، قاشق، چنگال، کارد، ملایقه، کفگیر برحسب مورد  | ۲۵ |
| ۵۰۰/۰۰۰   | عدم نظافت سطل زباله و عدم تخلیه به موقع برحسب مورد  | ۲۶ |
| ۱۰۰/۰۰۰   | عدم نظافت میز غذاخوری برحسب مورد  | ۲۷ |
| ۵۰/۰۰۰    | عدم نظافت صندلی برحسب مورد  | ۲۸ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰ | عدم نظافت کف، دیوار رستوران، سالن غذاخوری و انبار   | ۲۹ |
| ۱۰/۰۰۰    | عدم نظافت هر عدد نمکدان، جاقلملی، جاآبلیمویی و سبدان برحسب مورد   | ۳۰ |
| ۱۰/۰۰۰    | عدم نظافت و جرم گیری ظروف استیل (هر ظرف)  | ۳۱ |
| ۵۰۰/۰۰۰   | عدم نظافت کانتر سلف سرویس   | ۳۲ |
| ۵/۰۰۰/۰۰۰ | عدم انجام به موقع نظافت عمومی   | ۳۳ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰ | عدم نظافت محل جمع آوری زباله و عدم جمع آوری ضایعات  | ۳۴ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰ | نبودن مایع صابون در سرویس‌های بهداشتی   | ۳۵ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰ | عدم تجهیز جعبه کمک‌های اولیه  | ۳۶ |
| کارکنان   |   |    |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰ | ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظرین و کارشناسان برحسب مورد   | ۱  |



**معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه**

تاریخ : .....

شماره : .....

پیوست : .....

|                              |  |    |
|------------------------------|--|----|
| ۲/۰۰۰/۰۰۰                    | عدم همکاری مسئول یا سرآشپز با ناظرین و کارشناسان (در زمینه موجودی انبار، آمار غذا و آمار پرسنل، موارد بهداشتی و ...) بر حسب مورد | ۲  |
| ۵/۰۰۰/۰۰۰                    | نداشتن حضور فعال، موثر و تمام وقت پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز  | ۳  |
| ۳/۰۰۰/۰۰۰                    | عدم تامین نیروی کار مورد نیاز توسط پیمانکار به ازای هر نیرو در هر شیفت   | ۴  |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰                    | ورود افراد متفرقه به آشپزخانه  | ۵  |
| ۱۰/۰۰۰/۰۰۰                   | عدم تکریم ارباب رجوع   | ۶  |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰                    | به کارگیری کارگران مبتلا به بیماری های واگیردار به تشخیص ناظران  | ۷  |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰                    | دخالت پرسنل خدمات در آماده سازی طبخ و توزیع غذا  | ۸  |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰                    | عدم استفاده از لباس کار با آرم شرکت، کلاه، کفش مخصوص، ماسک، دستکش و ساق دست بر حسب مورد  | ۹  |
| ۲/۰۰۰/۰۰۰                    | کثیف بودن لباس فرم بر حسب مورد   | ۱۰ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰ + اخراج فوری کارگر | نداشتن کارت بهداشتی معتبر از زمان شروع به کار  | ۱۱ |
| ۵۰۰/۰۰۰                      | عدم رعایت بهداشت موی سر، صورت و ناخن   | ۱۲ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰                    | شستشوی لباس شخصی در محیط آشپزخانه یا ظروف تهیه غذا   | ۱۳ |
| ۵۰۰/۰۰۰                      | استعمال دخانیات در محیط رستوران به ازای هر ته سیگار  | ۱۴ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰                    | هرگونه طبخ و توزیع غذا با دست های زخمی و باند پیچی شده   | ۱۵ |
| ۵۰۰/۰۰۰                      | عدم استفاده از پیش بند پلاستیکی موقع آماده سازی مواد غذایی و انواع گوشت  | ۱۶ |
| ۱/۰۰۰/۰۰۰                    | عدم استفاده از مایع صابون بعد از خروج از توالت   | ۱۷ |
| ۵۰۰/۰۰۰                      | تردد با دمپایی و کفش غیر بهداشتی در سلف سرویس  | ۱۸ |
| ۵۰۰/۰۰۰                      | عدم استفاده از کفش مخصوص سردخانه، توالت، حمام و سلف سرویس بر حسب مورد  | ۱۹ |

تذکر ۱: تشخیص و تایید تمامی موارد فوق، صرفاً به عهده ناظران و نمایندگان کارفرماست.

تذکر ۲: جریمه سایر تخلفات که در فهرست گنجانده نشده به پیشنهاد کارشناس و با نظر کارفرما محاسبه و دریافت خواهد شد.





تاریخ: .....

شماره: .....

پیوست: .....

### صورت وضعیت روزانه پیمانکار

| غذای نوع یک: | وعده غذایی: | روز:          | تاریخ:                |       |         |
|--------------|-------------|---------------|-----------------------|-------|---------|
| آمار طبخ:    | محل اجرا:   | نام پیمانکار: | تعداد پرسنل پیمانکار: |       |         |
| آنالیز غذا:  |             | چک لیست ناظر  |                       |       |         |
| ردیف         | جنس         | گرمایز        | واحد                  | سرانه | توضیحات |
| ۱            |             |               |                       |       |         |
| ۲            |             |               |                       |       |         |
| ۳            |             |               |                       |       |         |
| ۴            |             |               |                       |       |         |
| ۵            |             |               |                       |       |         |
| ۶            |             |               |                       |       |         |
| ۷            |             |               |                       |       |         |
| ۸            |             |               |                       |       |         |
| ۹            |             |               |                       |       |         |
| ۱۰           |             |               |                       |       |         |
| ۱۱           |             |               |                       |       |         |
| ۱۲           |             |               |                       |       |         |
| ۱۳           |             |               |                       |       |         |
| ۱۴           |             |               |                       |       |         |
| ۱۵           |             |               |                       |       |         |