



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران



ضوابط و مقررات واگذاری خدمات غذایی در بیمارستان ها و مراکز آموزشی و درمانی کشور

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران

معاونت درمان

اداره اعتبار بخشی - واحد تغذیه بالینی

با همکاری ...

ویرایش اول: ۱۳۹۴

جمع آوری و تنظیم:

زهرا سلطانی رضوانده

و با تقدیر و تشکر از همکاری کارشناسان محترم تغذیه بیمارستان ها :

- بیمارستان میلاد سهیل ارشادی فر
- مجتمع آموزشی پژوهشی درمانی حضرت رسول اکرم (ص) فاطمه بلالی
- مرکز آموزشی درمانی قلب شهید رجایی مریم آریافر
- بیمارستان شهدای هفتم تیر محمدرضا عادل منش
- بیمارستان شهید مصطفی خمینی شهیده رجبعلی
- بیمارستان خیریه غیاثی زهره خجسته

فهرست مطالب

- ❖ مقدمه
- ❖ تعریف خدمات غذایی در بیمارستان
- ❖ شرایط احراز برای پیمانکار غذا
- ❖ تعهدات پیمانکار
 - تعهدات عمومی
 - تعهدات اختصاصی
- ❖ الزامات مربوط به تهیه، آماده سازی و طبخ مواد غذایی
- ❖ تأمین نیروی انسانی
- ❖ استفاده از فضا، لوازم، امکانات و تجهیزات و مواد مصرفی
- ❖ جرائم بهداشتی و تغذیه ای

مقدمه

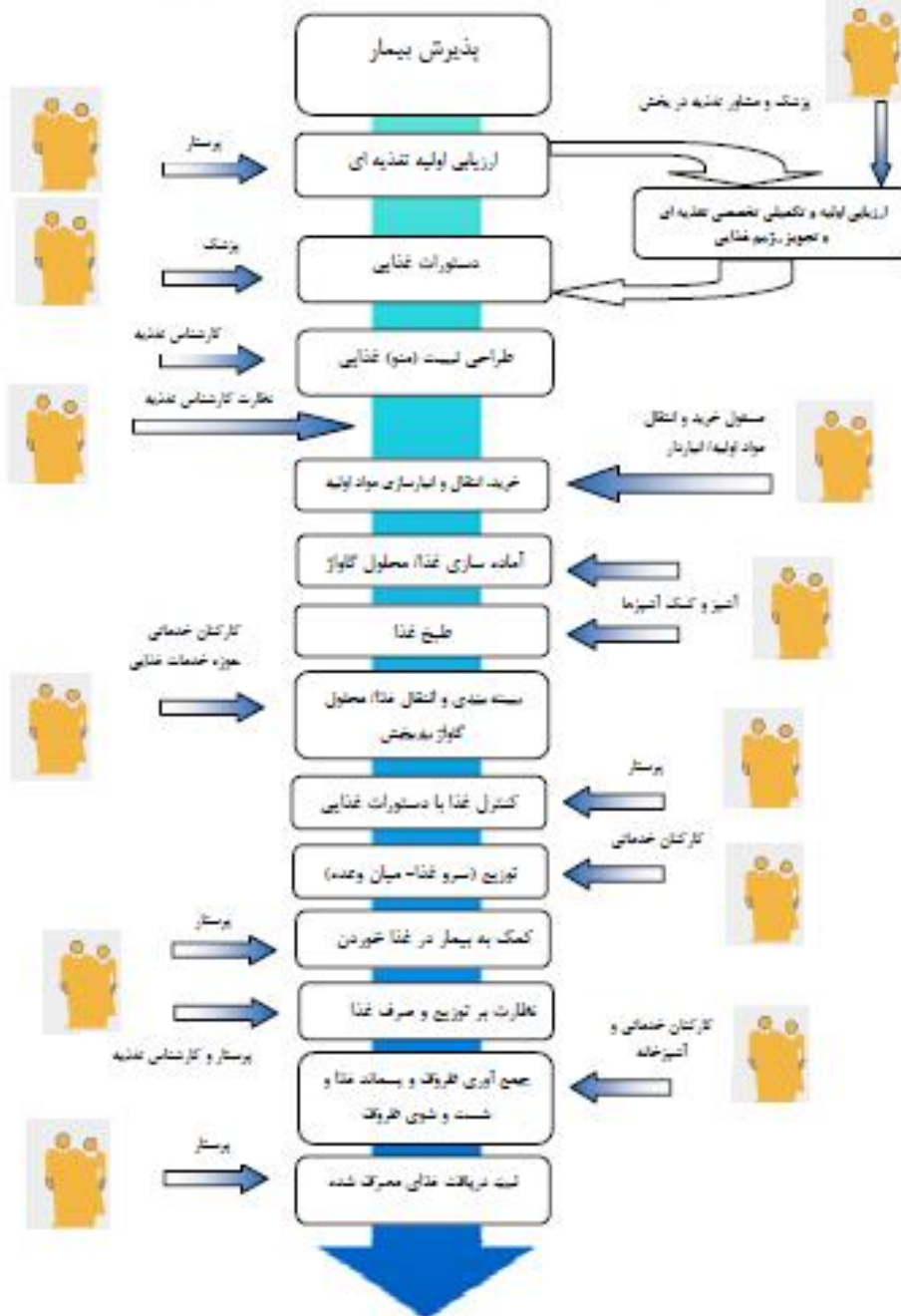
دسترسی به مجموعه متنوعی از مواد غذایی ایمن و سالم، یک حق اساسی برای همه ی افراد است. خدمات غذایی و مراقبت های تغذیه ای مناسب در بیمارستان، اثرات مفیدی در بهبودی بیماران و کیفیت زندگی آنان دارد. علاوه بر ارائه خدمات غذایی سالم و لزوم تطابق غذا با وضعیت و شرایط بیمار، لازم است همواره رضایت بیماران از خدمات غذایی ارائه شده مورد توجه قرار گیرد، در صورت تحقق این شاخص ها می توان شاهد ارتقای سلامت بیماران بود.

نظر به اینکه تغذیه صحیح خود یکی از ارکان اصلی ایمنی و سلامت شغلی کارکنان بوده و رشد و تعالی هر سازمان منوط به سلامت روحی و جسمی کارکنان آن سازمان می باشد، بخش خدمات غذایی می بایست به اصول صحیح تغذیه کارکنان نیز توجه خاص مبذول دارد.

کاهش تصدی گری دولت و واگذاری خدمات به بخش خصوصی، موجب گشته تا بیمارستان ها اقدام به برنامه ریزی و عملیاتی کردن طرح های برون سپاری برخی از خدمات داخلی خود از جمله خدمات بخش غذایی نمایند. این اقدام بر اساس رهنمودها و الزامات مراجع مذکور و با هدف افزایش کیفیت خدمات، کاهش هزینه های غیر ضروری و تخصیصی کردن خدمات انجام می شود.

شرکت خدمات غذایی، موظف است خدمات غذایی را برای همه ی بیماران بر طبق نیازهای غذایی، رژیم، عادات غذایی و فرهنگی در تمام ساعات شبانه روز در طول مدت قرارداد فراهم کند. این خدمات باید در صورت تغییر نیازهای بیماران و نیز ارائه ی خدمات به همراهان، کارکنان، هیات مدیره بیمارستان و هیات علمی ها و دانشجویان انعطاف لازم را داشته باشد.

نمودار خلاصه جریان فرآیند ارائه خدمات غذایی در بیمارستان



تعریف خدمات غذایی در بیمارستان

خدمات غذایی در بیمارستان عبارتست از تهیه و تامین، نگهداری، آماده سازی مواد اولیه غذایی و طبخ و توزیع غذای بیماران، همراهان و کارکنان با رعایت و اجرای موازین و استانداردهای وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

۱- شرایط احراز برای پیمانکار غذا

- پیمانکار غذا می تواند متشکل از اشخاص حقیقی و یا حقوقی بوده که صلاحیت و توانایی مالی لازم را جهت اجرا و ارائه خدمات غذایی بیمارستان دارا باشد.
- پیمانکار غذا می بایست مجرب، خوشنام و دارای حسن سوابق در ارائه خدمات غذایی باشد.
- پیمانکار غذا می بایست دارای مدرک تحصیلی (حداقل دیپلم) و گواهی معتبر متناسب با شغل خود مانند گواهی صلاحیت از وزارت کار و..... باشد.
- پیمانکار غذا و کارکنان وی می بایست دارای کارت پایان خدمت نظام وظیفه باشند.
- پیمانکار غذا می بایست دارای صلاحیت اخلاقی و حسن رفتار بوده و فاقد سوء پیشینه باشد.
- پیمانکار غذا می بایست دارای گواهی عدم اعتیاد به هر گونه مواد مخدر و افیونی باشد.
- پیمانکار غذا می بایست توان مالی کافی جهت تامین و ذخیره سازی مواد غذایی را برحسب شرایط محل ارائه خدمات غذایی دارا باشد (ارائه اسناد و سوابق مالی و گردش حساب)

۲- تعهدات پیمانکار

الف- تعهدات عمومی

- ۱- الف- پیمانکار غذا و کارکنان وی ملزم به رعایت شئون اسلامی، اخلاقی و حسن رفتار با کلیه مشتریان داخلی و خارجی بیمارستان و مراکز آموزشی درمانی می باشند.
- ۲- الف- پیمانکار ملزم است یک یا دو نفر را (برحسب شرایط و وضعیت و حجم کاری مرکز) به عنوان نماینده تام الاختیار خود بصورت تمام وقت در محل اجرا و ارائه خدمات غذایی مستقر نماید. (نماینده پیمانکار موظف به نظارت دقیق بر عملکرد نیروهای تابعه خود در طول ساعات کاری می باشد)

۳- الف - کلیه مسئولیت های قانونی، حقوقی، مالی و معنوی در خصوص اعمال مقررات مرتبط با ایمنی و سلامت شغلی کارکنان برعهده پیمانکار غذا بوده و هزینه جبران خسارات احتمالی نیز بر عهده وی می باشد.

۴- الف - پیمانکار ملزم است نسبت به تأمین نیروها مطابق ضوابط و مقررات و شرایط کارفرما اقدام نموده و در طول مدت ۲۴ ساعت و در زمان وقوع بحران پاسخگو بوده و نیروی لازم را تأمین نماید.

۵- الف - پیمانکار می بایست با مدیریت بحران آشنایی کامل داشته و توانایی لازم جهت برنامه ریزی و ذخیره (دپو) ی مواد غذایی در شرایط بحران را دارا باشد.

۶- الف - جمع آوری و حمل زباله های آشپزخانه، سلف سرویس ها و ... به اتاقک و یا سردخانه محل نگهداری زباله ها و هزینه های مربوط به آن بر عهده پیمانکار می باشد. لازم است پیمانکار رأساً و یا بواسطه مرکز ارائه خدمات غذایی هزینه های مربوط به حمل و انتقال زباله ها و ضایعات مواد غذایی را پرداخت نموده و حمل و انتقال آن می بایست توسط مدیریت پسماند خدمات شهرداری انجام گردد.

لازم بذکر است پیمانکار می بایست نسبت به جمع آوری و تفکیک زباله ها شامل کارتن، جعبه، حلب، نان خشک و ... اقدام نموده و مجاز به ذخیره (دپو) و فروش ضایعات نمی باشد.

۷- الف - در صورت استفاده از هر گونه مواد غذایی غیربهداشتی، تقلبی و ...، پیمانکار غذا پاسخگوی مراجع قضایی و ذیصلاح بوده و در صورت بروز هر گونه خسارت مالی و جانی می بایست نسبت به جبران آن اقدام نماید.

۸- الف - مشخصات اولیه مواد غذایی بر اساس شرایط و وضعیت مؤسسه در زمان برگزاری مناقصه طبق نظر کارفرما و گزارش کارشناس کیفی واحد تغذیه به پیمانکار غذا ابلاغ خواهد شد.

۹- الف - پیمانکار غذا تحت هیچ شرایطی مجاز به قطع سرویس های غذایی نمی باشد. در صورت قطع سرویس غذایی، خسارت وارده به مرکز از محل "ضمانت حسن انجام کار پیمانکار" تأمین خواهد شد.

ب- تعهدات اختصاصی

۱- ب- لازم است پیمانکار غذا از استانداردهای مدیریت کیفیت آگاهی داشته باشد.

۲- ب- پیمانکار غذا می بایست از اصول و استانداردهای HACCP

(Hazard Analysis And Critical Control Point) و ISO آگاهی داشته و در صورت استقرار در محل ارائه خدمات غذایی در راستای اجرای این دستورالعمل ها و استانداردها با کارفرما همکاری نماید.

۳- ب- پیمانکار غذا ملزم به پیروی و اجرای استانداردهای اعتباربخشی، دستورالعمل های صادره از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و همچنین مقررات و دستورالعمل های اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی (کد دستورالعمل ۱۸۰۳۹۲۰۹) می باشد.

۴- ب- کلیه نیروهای پیمانکار براساس سطوح شغلی ملزم به گذراندن دوره های آموزشی لازم براساس نیاز و تشخیص کارفرما می باشند.

۵- ب- کلیه کارکنان بخش خدمات غذایی (سرآشپز، آشپز، کمک آشپز، خدمات، انباردار، کمک انباردار و متصدی توزیع غذا) می بایست دارای کارت بهداشت و گواهی بهداشت اصناف معتبر و پرونده بهداشت فردی باشند.

۶- ب- کلیه کارکنان بر اساس سطوح شغلی ملزم به استفاده از پوشش مناسب طبق جدول پیوست (شرایط البسه کارکنان) بوده و پیمانکار ملزم است طبق قانون کار نسبت به تهیه و جایگزینی لباس کار مناسب اقدام نماید. (نوع پارچه، رنگ و طرح لباس می بایست به تأیید واحد تغذیه رسانده شود)

۷- ب- پیمانکار ملزم است جهت تامین لباس کار مناسب کارکنان بخش خدمات غذایی، دستورالعمل ماده ۴ و ۵ فصل اول آئین نامه اجرایی تبصره ۳ ماده (۱۳) قانون اصلاح مواد خوردنی و آشامیدنی را اجرا و رعایت نماید.

۸- ب- کلیه کارکنان بخش خدمات غذایی مندرج در شرح بند ب- ۵ این دستورالعمل می بایست بطور کامل در خصوص اصول پیش نیازی بهداشت مواد غذایی آموزش های لازم را دیده و از وظایف خود، آگاهی کامل داشته باشند. بنابراین کلیه این افراد موظفند در کلاس های ویژه بهداشتی از جمله کلاس های اداره اصناف و بهداشت عمومی و کلاس های آموزشی دوره ای که از طرف کارشناسان تغذیه و بهداشت مرکز برگزاری می گردد شرکت نمایند.

۹- ب- کارکنان شاغل در بخش های نگهداری مواد غذایی (انبار)، آماده سازی و طبخ غذا حق اشتغال در بخش خدمات را ندارند و همچنین خدمات آشپزخانه مجاز به کار در بخش آماده سازی و طبخ غذا نمی باشند.

۱۰- ب- مسئولیت شستشو و نظافت البسه کارکنان و پرداخت هزینه های مرتبط برعهده پیمانکار بوده و کلیه کارکنان می بایست در طول ساعت کاری از البسه تمیز و شسته و اطو کشی شده استفاده نمایند. واحد تغذیه مجاز است در صورت وجود هر گونه عدم انطباق طبق جدول جرائم ناشی از تخلف در انجام تعهد اقدام نماید.

۱۱- ب- تهیه مواد شوینده و نیز کلیه مواد مصرفی شامل مواد جرم زدا و مواد ضدعفونی کننده مورد استفاده در محل اجرای خدمات غذایی برعهده پیمانکار غذا بوده و می بایست از نوع مرغوب، دارای مجوز بهداشتی لازم و ... با تایید کارفرما باشد.

۱۲- ب- انجام کلیه امور نظافتی، شستشو و ضدعفونی وسایل و تجهیزات، محل های اجرای خدمات غذایی مطابق با مقررات و دستورالعمل های بهداشتی و تغذیه ای مرکز ارائه خدمات غذایی و دستورالعمل ها و استانداردهای وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی می باشد.

۱۳- ب- پرداخت کلیه هزینه های مربوط به سمپاشی دوره ای محل های اجرای خدمات غذایی اعم از آشپزخانه، انبار، رختکن کارکنان، سلف سرویس ها و ... برعهده پیمانکار غذا و تحت نظارت کارشناس تغذیه و بهداشت محیط مرکز می باشد. بدیهی است زمان و تعداد دفعات سمپاشی توسط کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت محیط انجام می گردد.

۱۴- ب- کلیه ابزار و وسایل مورد استفاده در آماده سازی مواد غذایی (مانند چاقو و ...، تیغه ها و متعلقات چرخ گوشت، تیغه های دستگاههای خلال کن و ...) می بایست پس از هر بار استفاده و بر اساس دستورالعمل ها و استانداردهای بهداشتی شستشو و ضدعفونی گردد. بدیهی است عدم اجرای دستورالعمل ها منجر به ثبت موارد عدم انطباق و اعمال جرائم طبق لیست جرائم پیوست قرارداد توسط واحد تغذیه خواهد شد.

ضمناً هزینه های مرتبط با انجام سمپاشی از صورت مالی ماهیانه پیمانکار کسر خواهد شد.

۳- الزامات مربوط به تهیه، آماده سازی و طبخ مواد غذایی

۱- ۳- پیمانکار غذا می بایست نسبت به تهیه و ذخیره مواد اولیه غذایی مرغوب و مورد تایید کارفرما برای حداقل دو ماه توانایی مالی لازم را دارا باشد و خرید کلیه مواد اولیه غذایی، شوینده و مصرفی بر عهده پیمانکار غذا می باشد.

۲- ۳- کلیه مواد غذایی خریداری شده مطابق جدول پیوست می بایست از نوع مرغوب و دارای مجوزهای بهداشتی مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی از قبیل پروانه ساخت، پروانه بهره برداری، کد بهداشتی، آرم استاندارد و ... را که در زمان انعقاد قرارداد به پیمانکار غذا از سوی کارفرما ابلاغ می گردد، باشد.

۳- ۳- تایید هر نوع مواد اولیه غذایی خریداری شده از قبیل برنج، حبوبات، روغن، مواد پروتئینی و ... برعهده واحد تغذیه بوده و حمل مواد پروتئینی، لبنی و مواد غذایی فسادپذیر می بایست توسط خودرو یخچال دار انجام پذیرد.

۴- ۳- انتقال، حمل و ارسال مواد اولیه غذایی فقط در طول ساعت اداری و با نظارت واحد تغذیه بوده و در روزهای تعطیل پیمانکار غذا مجاز به ورود مواد اولیه غذایی نمی باشد.

۵- ۳- بدیهی است در صورتی که مواد غذایی، شوینده و مصرفی خریداری شده توسط پیمانکار، مورد تایید واحد تغذیه نبوده و مطابق با شرایط، استانداردها و دستورالعمل های تغذیه ای و بهداشتی مرکز نباشد عودت داده شده و کلیه عواقب آن برعهده پیمانکار غذا خواهد بود و این امر هیچ گونه تعهد مالی و معنوی برای کارفرما ایجاد نمی نماید.

۶- ۳- پیمانکار می تواند در صورت توافق کتبی کارفرما از گوشت منجمد با رعایت شرایط بهداشتی استاندارد استفاده نماید.

۷- ۳- کلیه مواد غذایی که بصورت خام و یا فرآورده توسط پیمانکار خریداری می گردد با تایید واحد تغذیه در مکان های مرتبط تخلیه می شود.

۸- ۳- قرار دادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در سردخانه و یخچال ممنوع است و عدم رعایت آن به عنوان عدم انطباق محسوب شده و جریمه مرتبط طبق جدول جرائم مرکز اعمال خواهد شد.

۹-۳- اقدامات ذیل در اجرای خدمات غذایی و تهیه و طبخ غذا منجر به اعمال جریمه طبق جدول

جرائم مرکز خواهد بود:

- استفاده از هر نوع مواد غذایی فله و غیراستاندارد یا تاریخ مصرف گذشته و مانده.
- استفاده مجدد از غذای طبخ شده
- استفاده مجدد از روغن های مصرف شده که از طبخ قبلی مانده باشد.
- استفاده از سنگ نمک.
- استفاده از مواد غذایی که نگهداری آن مطابق با اصول و روش های صحیح نگهداری مواد غذایی نباشد.
- استفاده از مواد غذایی پخته یا شسته و ضدعفونی شده نگهداری شده در محیط باز.
- استفاده از مواد غذایی که در دمای نامناسب نگهداری شده است.
- پخت مواد غذایی مانند لوبیا، لپه، گوشت و ... از روزهای قبل و فریز کردن آن.
- ۱۰-۳- پیمانکار می بایست توانایی آماده سازی، طبخ و سرو غذا را برحسب شرایط مرکز دارا باشد.
- ۱۱-۳- تمامی وعده های غذایی می بایست از لحاظ کیفی توسط واحد تغذیه تایید شود، در صورتی که غذای آماده و طبخ شده جهت سرو از لحاظ کیفی مورد تایید واحد تغذیه نباشد پیمانکار موظف به تامین غذای جایگزین بوده و ملزم است غذای طبخ شده باقی مانده را با نظارت واحد تغذیه از مرکز خارج نماید.
- ۱۲-۳- وزن های قید شده در آنالیز به منزله میزان مواد غذایی جهت طبخ بوده و اجرای دقیق آن الزامی و توسط ناظر قرارداد کنترل خواهد شد.
- ۱۳-۳- پیمانکار ملزم است برنامه های غذایی واحد تغذیه را جهت بیماران، همراهان و کارکنان بصورت هفتگی، ماهیانه و یا فصلی تنظیم می گردد را اجرا نماید.
- ۱۴-۳- تهیه و ارائه میان وعده بیماران، (در صورت نیاز همراهان و کارکنان) برعهده پیمانکار غذا می باشد.
- ۱۵-۳- پیمانکار مسئول اجرای برنامه غذایی (در انواع رژیم های غذایی) بوده که توسط واحد تغذیه به وی ابلاغ می گردد بدیهی است پیمانکار بدون دریافت دستور کار از طرف واحد تغذیه نمی تواند به پخت غذای دلخواه اقدام نماید و هر گونه تغییر و جایگزینی می بایست با موافقت کتبی واحد تغذیه و کارفرما صورت پذیرد.

۱۶-۳- پیمانکار غذا، مسئول تامین و ارائه ی خدمات عمومی سالن غذاخوری کارکنان از قبیل آب آشامیدنی سالم، نان، نمک و ... (برحسب شرایط قرارداد) می باشد.

۱۷-۳- توزیع و تحویل غذا در مکان های تعیین شده توسط واحد تغذیه و بر اساس دستورالعمل ها و مقررات اجرایی واحد تغذیه بوده که توسط پیمانکار غذا طبق برنامه زمان بندی ابلاغی انجام می پذیرد.

۱۸-۳- در صورتی که توزیع غذا برعهده پیمانکار باشد می بایست غذاهای آماده شده، با استفاده از تریالی های متناسب با نوع غذا (گرم یا سرد) در اسرع وقت در بخش ها توزیع گردد.

۱۹-۳- تهیه مواد غذایی مورد نیاز جهت آماده سازی محلول گاوژ و همچنین محلول های آماده گاوژ (المنتال) بر اساس درخواست و تایید واحد تغذیه، برعهده پیمانکار می باشد.

۲۰-۳- در صورت درخواست کارفرما و انجام توافقات لازم مسئولیت تامین غذای مناسب جهت سمینارها، مناسبت ها و ... برعهده پیمانکار غذا می باشد.

۲۱-۳- مسئولیت پرداخت کلیه هزینه های مربوط به تخلیه چربی گیر، انجام آزمایشات دوره ای محیطی و مواد غذایی و مواد اولیه و سایر موارد مورد نیاز برعهده پیمانکار غذا بوده که می تواند به عنوان کسورات در صورت مالی پیمانکار غذا لحاظ گردد.

۲۲-۳- اجرای دقیق دستورالعمل های بهداشتی و تغذیه ای در پاکسازی، شستشو و ضدعفونی مواد اولیه از جمله سبزیجات، مواد پروتئینی و ... برعهده پیمانکار و کارکنان وی بوده و واحد تغذیه مسئول نظارت بر حسن اجرای مقررات و دستورالعمل ها می باشد.

بدیهی است عدم اجرا، منجر به اعمال جرائم توسط واحد تغذیه و سایر اقدامات قانونی خواهد شد.

۴- تأمین نیروی انسانی

پیمانکار ملزم است نسبت به تعیین نیروها مطابق ضوابط و شرایط کارفرما اقدام نماید به نحوی که در هیچ یک از ساعات شبانه روز کمبود نیرو احساس نشود. کارکنان پیمانکار هیچگونه رابطه مالی و استخدامی با کارفرما ندارند. در ضمن پیمانکار موظف است یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود به صورت تمام وقت در محل اجرای قرارداد مستقر نماید. نماینده پیمانکار موظف به نظارت دقیق بر عملکرد نیروهای تابعه خود در طول ساعات کاری می باشد.

۱- ۴- سطوح شغلی پیمانکار غذا در بخش خدمات غذایی بیمارستان ها و مراکز آموزشی درمانی

عبارتست از:

الف- نماینده تام الاختیار پیمانکار

ب- تدارکات و انبار

ج- آمارگر

د- مسئول خدمات

ه- سر آشپز

و- آشپز

ز- کمک آشپز

ح- خدمات

ط- مسئول رستوران و سلف سرویس

ی- پیشخدمت و گارسون

تبصره ۱: در صورتی که توزیع غذای بیماران و کارکنان برعهده پیمانکار غذا باشد، متصدی توزیع غذا نیز به عناوین شغلی فوق الذکر افزوده خواهد شد.

۲- ۴- تعداد نیروی انسانی مورد نیاز توسط کارفرما در زمان ارائه شرایط مناقصه، اعلام خواهد شد.

۳- ۴- پیمانکار متعهد است ضمن بکارگیری نیروی متبحر و کارآمد به تعداد مورد نیاز در قرارداد،

چارت اسمی و تعدادی خود را در زمان شروع کار به کارفرما ارائه نماید.

- ۴-۴- پیمانکار موظف است در فاصله زمانی ۲۵ تا ۲۸ هر ماه برنامه زمان بندی کاری پرسنل خود را در قالب تایم شیفت و بر اساس نیاز مرکز در شیفت های صبح، عصر و شب تنظیم و ارائه نماید. بدیهی است اجرای برنامه منوط به تایید واحد تغذیه می باشد.
- ۴-۵- پیمانکار موظف است برنامه تایم شیفت کارکنان خود را طبق مقررات و دستورالعمل های وزارت کار و امور اجتماعی تنظیم و ارائه نماید.
- ۴-۶- هر گونه جذب نیرو و قطع همکاری می بایست با نظر و تایید واحد تغذیه صورت پذیرد.
- ۴-۷- نیروهایی که بصورت کتبی از طرف پیمانکار معرفی نشده اند و همچنین افرادی که فاقد کارت و گواهی های بهداشتی بوده و کلاس های آموزشی بدو ورود عمومی و اختصاصی را سپری ننموده اند و فاقد پرونده پرسنلی در واحد تغذیه می باشند مجاز به کار نبوده و واحد تغذیه بیمارستان مانع ادامه کار این افراد خواهد شد.
- ۴-۸- پیمانکار متعهد می گردد در صورتی که عملکرد و رفتار کارکنان شاغل در بخش خدمات غذایی (در هر رده شغلی) مورد تایید واحد تغذیه نباشد فرد دیگری را جایگزین نماید. شرایط نیروهای پیمانکار می بایست منطبق بر شرایط احراز باشد که از سوی کارفرما، تعریف گردیده و در زمان برگزاری مناقصه در شرایط اعلام می گردد.
- ۴-۹- استعمال دخانیات و مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی توسط شاغلین آشپزخانه و در محل موضوع قرارداد ممنوع بوده و پیمانکار موظف به حسن اجرای آن می باشد.
- ۴-۱۰- در زمان شروع به کار کارکنان پیمانکار (در هر سطوح شغلی) علاوه بر ارائه ی مدارک مورد نیاز واحد تغذیه، ارائه گواهی عدم اعتیاد و عدم سوء پیشینه فرد الزامی است.
- ۴-۱۱- کلیه کارکنان پیمانکار ملزم به نصب کارت شناسایی در مدت فعالیت خود در بیمارستان بوده و ورود به بخش های بستری، درمانی، اداری و ... بیمارستان با لباس کار ممنوع می باشد.
- ۴-۱۲- کلیه کارکنان پیمانکار بر اساس رده شغلی ملزم به رعایت مقررات واحد تغذیه در خصوص پوشش کارکنان بوده و در صورت مشاهده هر گونه عدم انطباق توسط واحد تغذیه، طبق لیست جرائم پیوست قرارداد، جریمه مرتبط در صورت مالی پیمانکار اعمال خواهد شد.
- ۴-۱۳- پیمانکار تحت هیچ شرایطی مجاز به استفاده از نیروهای خدماتی در جهت انجام کارهای غیرموظف ایشان در امور مربوط به موضوع قرارداد نمی باشد.

۱۴-۴- پرداخت کلیه حقوق و مزایای مستمر و غیرمستمر کارکنان که بر اساس قانون کار و تامین اجتماعی به کارگران تعلق می گیرد و همچنین سایر هزینه های مرتبط با بیمه، اضافه کاری، تعطیل کاری، نوبت کاری، شب کاری و سایر مزایا طبق مقررات بیمارستان، برعهده پیمانکار غذا بوده و کارکنان بخش خدمات غذایی هیچ گونه رابطه مالی و استخدامی با بیمارستان نخواهند داشت. ضمناً پیمانکار غذا موظف است هر ماهه لیست حقوقی خود را با جزئیات کامل به همراه لیست بیمه پرداختی کارکنان خود را به واحد تغذیه ارائه نماید. بدیهی است تایید صورت مالی پیمانکار منوط به پرداخت به موقع حقوق و مزایای کارکنان خواهد بود.

۱۵-۴- مسئولیت اجرای مقررات، ضوابط ایمنی و بهداشتی و سلامت شغلی کارکنان و پیمانکار برعهده ی وی بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این خصوص ندارد. بدیهی است در صورت بروز هر گونه حادثه برای کارکنان پیمانکار ملزم به پاسخگویی و جبران خسارت می باشد.

۱۶-۴- مشخصات البسه کارکنان شامل رنگ، نوع و طرح پارچه توسط واحد تغذیه مشخص خواهد شد و به شرح ذیل می باشد:

- سرآشپز: شلوار (به رنگ تعریف شده از سوی واحد تغذیه)، پیراهن سفید، کلاه مخصوص، دستمال گردن، کفش ایمنی کار

- آشپز: پیراهن و شلوار سفید، کلاه، ساق و پیش بند سفید، کفش ایمنی کار یا چکمه متناسب با نوع فعالیت، دستکش متناسب با شرح وظایف، ماسک (در زمان آماده سازی مواد اولیه و سروغذا) تبصره: جهت پرسنل تخته کاری پیش بند چرمی الزامی است.

- کمک آشپز: پیراهن و شلوار و پیش بند سفید، کلاه، ساق، ماسک، کفش ایمنی کار تبصره: لازم است طبق نظر واحد تغذیه، البسه ی آشپز و کمک آشپز با نوارهای رنگی تفکیک گردد.

- خدمات: پیراهن و شلوار و پیش بند طبق نظر واحد تغذیه، کلاه و دستکش متناسب با شرح وظایف، کفش ایمنی کار و چکمه

تبصره: سایر پرسنل مرتبط در قسمت های انبار، رستوران و ... با نظر واحد تغذیه می بایست لباس کار متفاوت داشته باشند.

تبصره: استفاده از دمپایی در محل آشپزخانه و در طول انجام کار ممنوع بوده و از دمپایی فقط می توان جهت حمام و سرویس های بهداشتی استفاده نمود.

۵- استفاده از فضا، لوازم، امکانات و تجهیزات و مواد مصرفی

۱- ۵- تهیه و تامین کلیه مواد مصرفی از قبیل کلیه مواد اولیه غذایی، مواد شوینده، ضدعفونی کننده و جرم زدا، ظروف یکبار مصرف گیاهی شامل ظرف در انواع مختلف، لیوان، پیش دستی، پیاله درب دار، قاشق، چنگال و کارد، قاشق مرباخوری و ... ، نایلکس و سلفون در اندازه های مختلف، سطل های زباله درب دار پدالی، مخزن های نگهداری زباله و ضایعات مواد غذایی (حداکثر ۶۰۰ لیتری)، ملزومات و تجهیزات مربوط به آماده سازی، طبخ و سرو غذا برعهده پیمانکار می باشد.

۲- ۵- هر نوع ظروف و ابزار طبخ شامل دیگ، پاتیل، کانتین، آبکش، ملاقه، کفگیر، آبگردان و ... که برحسب شرایط مرکز ارائه خدمات غذایی، توسط واحد تغذیه اعلام می گردد، می بایست قبل از شروع کار توسط پیمانکار غذا تامین نموده و در طول مدت اجرای قرارداد هر گونه کسری و یا اسقاط بودن اقلام را جایگزین نماید.

تبصره: در صورت عدم تهیه اقلام مورد نیاز یا جایگزین، پس از یک اخطار کتبی صادره از واحد تغذیه، اقلام مورد نیاز توسط بیمارستان خریداری و با احتساب ۳۰٪ هزینه بالاسری از محل مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۳- ۵- هزینه تعمیر و نگهداری کلیه تجهیزات تحویل شده آشپزخانه و سلف سرویس برعهده پیمانکار می باشد.

۴- ۵- تهیه و تامین و جایگزینی ظروف سرو غذا در محل رستوران برعهده پیمانکار می باشد.

۵- ۵- تهیه و نصب جعبه کمک های اولیه با کلیه لوازم و مواد ضروری مربوطه در محل آشپزخانه و سلف سرویس بر عهده پیمانکار می باشد.

۶- ۵- کلیه تجهیزات و لوازم پخت از قبیل اجاق، فر، دستگاههای آماده سازی مانند چرخ گوشت، خلال کن و ... ، میزهای کار و ... در ابتدای قرارداد طی صورتجلسه ای سالم تحویل پیمانکار غذا شده و متعاقباً در انتهای قرارداد پیمانکار موظف است کلیه تجهیزات تحویلی را سالم به کارفرما تحویل نماید و در صورت ایجاد و بروز نقص فنی در دستگاهها و تجهیزات، مسئولیت تعمیر و رفع نقص و هزینه های مرتبط برعهده پیمانکار می باشد.

تبصره: در صورتی که در اثر سهل انگاری و بی توجهی کارکنان پیمانکار غذا و بدلیل بروز نقص فنی دستگاهها و یا تجهیزات تحویلی قابل استفاده نباشد پیمانکار ملزم است با نظر واحد تغذیه نسبت به جایگزینی آن اقدام نماید.

در صورت عدم تامین و جایگزینی، تجهیزات مورد نظر توسط بیمارستان خریداری و با احتساب ۳۰٪ هزینه بالاسری از صورت مالی پیمانکار کسر خواهد شد.

۷-۵- پیمانکار حق هیچ گونه تغییر در فضا و تجهیزاتی که کارفرما در اختیارش قرار داده است را ندارد.

۸-۵- در صورت ورود خسارت به فضای فیزیکی، تعمیرات و رفع خسارت وارده و پرداخت هزینه های مرتبط برعهده پیمانکار غذا می باشد.

۶- جرائم بهداشتی و تغذیه ای

مواردی که منجر به اختصاص جرائم توسط واحد تغذیه خواهد شد به شرح ذیل اعلام می گردد.

تبصره: میزان جرائم برحسب شرایط مرکز ارائه خدمات غذایی توسط کارفرما تعیین و ضمیمه قرارداد می گردد.

الف- عدم تایید کیفی غذا توسط واحد تغذیه

ب- عدم رعایت میزان و آنالیز مواد غذایی مصرفی در آماده سازی، طبخ و سرو غذا

تبصره: واحد تغذیه مجاز است در هر وعده غذایی نسبت به توزین مواد غذایی و یا غذای در حال سرو بصورت رندوم اقدام نماید.

ج- عدم رعایت بهداشت فردی و عدم اجرای دستورالعمل های مرتبط

د- عدم رعایت بهداشت محیط و عدم اجرای دستورالعمل های مرتبط

ه- عدم رعایت مقررات و دستورالعمل های مرتبط با پوشش کارکنان

و- ورود کارکنان بخش خدمات غذایی به بخش های درمانی و ... با لباس کار

ز- عدم ضدعفونی سطوح کار، تجهیزات و ابزار

ح- وجود جسم خارجی در غذا

ط- سرو غذا قبل از تایید واحد تغذیه

ی- ورود هر گونه مواد غذایی بدون اطلاع و تایید واحد تغذیه

ک- تغییر برنامه غذایی (معمولی- رژیمی) بدون هماهنگی واحد تغذیه

ل- عدم رعایت مقررات و دستورالعمل های بهداشتی در نگهداری، آماده سازی، شستشو، ضدعفونی، طبخ و سرو غذا

م- مثبت بودن کشت های ادواری مربوط به بهداشت فردی، بهداشت مواد غذایی، بهداشت محیط

ن- عدم رعایت مقررات و دستورالعمل های مرتبط با چیدمان مواد غذایی در انبار و سردخانه ها