

شرایط اختصاصی قرارداد خرید غذا

بیمارستان مجاز است با یک هفته اعلام زودتر نسبت به تغییر تعداد و نوع غذای هفتگی و ماهانه اقدام نماید.

تهیه ی مواد اولیه:

- ۱- برنده ی مناقصه موظف است مواد اولیه مصرفی و مواد فاسدشدنی لبنی، پروتئینی و... را با ماشین سردخانه دار مجهز با رعایت مقررات زیر نظر کارشناس بهداشت مستقر در آشپزخانه تحویل گیرد.
- ۲- مواد اولیه باید از نوع مرغوب، دارای شماره ثبت، پروانه بهره برداری، پروانه بهداشتی از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی، علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء و آدرس محل تولید و نیز کلیه ی بسته بندی ها باید سالم و علامت کارخانه سازنده یا بسته بندی کننده بر روی کالا درج شده باشد.
- ۳- کلیه ی مواد غذایی باید برند مورد قبول واحد تغذیه بیمارستان را دارا باشند.
- ۴- استفاده از مواد غذایی فله ای مانند (حبوبات، رب گوجه فرنگی و رب انار، ماست، خیارشور، ترشی، ادویه، زعفران و...) ممنوع بوده و باید از انواع بسته بندی شده که دارای آرم استاندارد، تاریخ تولید و... می باشد استفاده نماید.
- ۵- فروشنده موظف است تره بار مصرفی مورد نیاز از قبیل صیفی جات و سبزیجات را از نوع مرغوب درجه ی یک (به صورت تازه خردشده و قابل شناسایی دارای مجوزهای بهداشتی و تاریخ تولید و انقضاء) تهیه نماید.
- ۶- مواد اولیه بایستی از نظر کیفی نیز مورد تایید کارشناس ناظر بیمارستان (کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت) قرار گیرد و در صورت عدم تایید، مواد در همان روز عودت می گردد.
- ۷- مشخصات تغذیه ای تمامی مواد اولیه جهت خرید، توسط بخش تغذیه و بهداشت، تعیین و تایید شده و مواد مطابق با قرارداد تهیه می گردد. تمامی مواد اولیه تهیه شده بایستی مشخصات لازم برابر ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی و آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی را داشته باشند.
- ۸- فروشنده موظف است علاوه بر آمار تأمین غذا، بعضی از مواد غذایی را به شکلی در اختیار و آماده طبخ داشته باشد به نحوی که در مواقع غیر قابل پیش بینی و در صورت درخواست کتبی نماینده خریدار انواع خاصی از غذاها مانند جوجه کباب و غذاهای موجود طبخ روز را بتواند به تعداد مورد نیاز در حداقل زمان و برای همان وعده غذایی طبخ و تحویل نماید. اقلام مورد نیاز فوری روزانه در آمار ناهار و شام قید می گردد..

مشخصات مواد غذایی:

۱. **گوشت تازه و گرم:** گوشت تازه و گرم باید استفاده شود. گوشت قرمز نباید لزوج، خیلی پرنرنگ و دارای بوی نامطبوع باشد. گوشت گرم و تازه، باید رنگ و بوی طبیعی داشته و سطح آن عاری از چروکیدگی باشد. گوشت مصرفی از نوع گوسفند یا گوساله گرم، باید دارای مهر دامپزشکی و تاریخ مصرف بوده و با تأیید کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط تهیه شود. حمل گوشت باید توسط کامیون های مجهز به سردخانه در شرایط یخچالی و دمای مناسب و پلمپ باشد. ارائه فاکتور خرید، برگ تاییدیه دامپزشکی و شناسنامه مربوط به دام ذبح شده در کشتارگاه الزامی است.
۲. **مرغ:** در زمان خرید گوشت طیور، باید گواهی بهداشتی تاییدیه با مهر مسئول فنی بهداشتی دامپزشکی، همراه ماشین حمل و نقل، ارسال شده گوشت مرغ کامل یا فراوردههای اصلاحی مرغ از جمله ران و سینه خریداری شده، باید ابتدا از نظر کیفی توسط کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت محیط (مطابق دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی) بررسی شود. باید از مرغ گرم کشتار روز، با هدف بهبود کیفیت پخت و طعم استفاده گردد. در صورت استفاده از مرغ منجمد، مرغ باید در کیسه های پلاستیکی سه لایه، شفاف food grade بی عیب که مشخصات لازم دامپزشکی (نام و آدرس تولید کننده، وزن، درجه انجماد، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء و شماره مجوز بسته بندی) بر روی آن حک شده است، قرار گرفته، باشد. مرغ های بسته بندی شده، باید دارای تاییدیه اداره دامپزشکی و مجوز جهت ذبح باشند. باید از مرغهای کامل و سالم با حداقل وزن ۱۵۰۰ گرم استفاده شود و از مرغ های آماده طبخ با وزن زیر ۱۳۰۰ گرم استفاده نشود. مرغ سالم باید دارای پوست مرطوب و شفاف بوده و نباید بوی بد دهد.

قرائت شد مورد قبول است.

مهر و امضای مجاز متقاضی

نماینده خریدار

تایید و امضا

آدرس: تهران، یوسف آباد، سید جمال الدین اسدآبادی، خیابان ۲۳، خیابان شهید فرزانی پور، بیمارستان محب کوثر

۳. **ماهی:** تازه و سالم مورد تایید بخش تغذیه و بهداشت (ماهی شامل قزل آلا یا حلوا یا شیر با هماهنگی ناظر قرارداد). با بسته بندی مناسب و دارای همه مشخصات بهداشتی لازم و تاریخ انقضا باید توسط کامیون های مجهز به سردخانه روشن در شرایط یخچالی و دمای مناسب و پلمپ باشد مورد تایید مسئول تغذیه بیمارستان باشد.
۴. **سبزی:** خورشتی، سوپ، آش، پلویی، کوکو و... خرد شده با اندازه های مطلوب، کاملاً بهداشتی و سالم و پاک و عاری از هرگونه فساد و گندیدگی در بسته بندی های بهداشتی و لیبل و مجوز دار به همراه ثبت تاریخ تولید و انقضا.
۵. **روغن:** باید از دو نوع روغن مایع معمولی و مخصوص سرخ کردن غیر ترا ریخته برای مصارف مربوطه خریداری شود. برای موارد غیرسرخ کردنی، خصوصاً در تهیه غذاهای رژیمی، باید از روغن مایع مورد تایید ناظر قرارداد (مانند کنجد، کانولا، کلزا، ذرت و آفتابگردان) استفاده شود. به هیچ عنوان از روغن های تریخته استفاده نشود. روغن ها باید دارای اسید چرب ترانس زیر ۵ درصد باشد و دارای تاریخ مصرف و نشان استاندارد و مورد تایید کارشناس تغذیه باشد.
۶. **برنج درجه یک ایرانی:** مرغوب و درجه یک ایرانی (هاشمی یا صدری یا طارم) با نظر ناظر قرارداد باشد.
۷. **لبنیات بسته بندی:** کلیه لبنیات باید دارای بسته بندی مناسب و پروانه ساخت با مشخصات کامل بهداشتی و مورد تایید کارشناس تغذیه باشند.
۸. **زرشک، زعفران و خلال بادام بسته بندی:** مشخصات لازم برابر ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی را داشته باشد. با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. مورد تایید بخش تغذیه بیمارستان باشد. از نوع مرغوب و استاندارد (مورد تایید نظر بخش تغذیه و بهداشت) باشد.
۹. **نان بسته بندی: نان لواش تازه** وبا کیفیت و وزن مناسب و تکه شده در بسته بندی های یک نفره بهداشتی تحویل بیمارستان گردد.
۱۰. **نمک بسته بندی:** کلیه نمکهای خریداری شده؛ باید از کارخانجات معتبر، دارای بسته بندی و پروانه ساخت از وزارت بهداشت باشند. نمک غذا از نوع نمک ید دار و تصفیه شده با درجه خلوص ۹۹/۲٪ باشد. نمک مورد استفاده برای خیساندن برنج، باید از نوع تصفیه شده با درجه خلوص ۹۹/۲٪ و می تواند غیریددار و بلغوری باشد. در هیچ موردی نباید از نمک سنگ در آشپزخانه استفاده شود.
۱۱. **ماکارونی، کشمش، جو پرک بسته بندی، آلبیمو بسته بندی، خیار شور، ترشی، زعفران، لیمو عمانی:** مشخصات لازم برابر ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی را داشته باشد. با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. مورد تایید بخش تغذیه بیمارستان باشد. هیچ کدام از مواد اولیه به صورت فله خریداری نشود.
۱۲. **آلو خورشتی، ادویه جات:** مشخصات لازم برابر ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی را داشته باشد. آلو از نوع بخارا باشد. با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد. مورد تایید بخش تغذیه بیمارستان باشد. سبزیجات خشک فله ای و ادویه های فله ای نباید خریداری شوند. ادویه آماده و یا سبزیجات خشک آماده، باید از انواع دارای بسته بندی بهداشتی با پروانه ساخت و نشان استاندارد از کارخانجات معتبر و شناخته شده خریداری شود.
۱۳. **حبوبات:** حبوبات باید دارای بسته بندی سالم و مشخصات کامل بهداشتی شامل تاریخ مصرف و پروانه بهداشتی، و مورد تایید کارشناس تغذیه باشند.

مدارک مورد نیاز پرسنل شاغل در تهیه، آماده سازی، طبخ و توزیع غذا:

- ۱- داشتن گواهی نامه بهداشت عمومی از آموزشگاه اصناف که جزء الزامات شاغلین در واحدهای صنفی از قبیل رستوران ها و سایر محل های طبخ مواد غذایی می باشد الزامی است (حداکثر ظرف یک ماه تحویل ناظر شود)
- ۲- کلیه ی نیروها در بدو ورود می بایستی دارای کارت بهداشتی باشند و هر ۶ ماه قبل از انقضای کارت نسبت به تمدید مجدد آن اقدام شود و حداکثر ظرف یک ماه گواهی نامه ی دوره ی بهداشت اصناف خود را به واحد تغذیه تحویل نمایند.
- ۳- در صورت عدم رضایت کارفرما از پرسنل تحت پوشش، پیمانکار مؤلف است حداکثر ظرف مدت ۴۸ ساعت پرسنل جایگزین دیگری را معرفی نماید.

قرائت شد مورد قبول است.
مهر و امضای مجاز متقاضی

نماینده خریدار
تایید و امضا

آدرس: تهران، یوسف آباد، سید جمال الدین اسدآبادی، خیابان ۲۳، خیابان شهید فرزانی پور، یارستان محب کوثر

۴- برنده مناقصه متعهد می گردد جهت نظارت بر حسن اجرای قرارداد و سهولت در سرویس دهی کارکنان و سایر امور شخصا و به طور مداوم در محل اجرای قرارداد حضور داشته و یا نماینده تام الاختیار خود را کتبا به خریدار معرفی نماید.

۵- غذای پرسنل به کار گرفته شده بر عهده پیمانکار خواهد بود و سرویس ایاب و ذهاب افراد بکارگیری شده نیز بر عهده پیمانکار می باشد.

۶- مسئولیت آموزش کارگران موضوع این قرارداد بعهد پیمانکار می باشد بدیهی است در صورت وقوع هرگونه حادثه ای برای نیروی بکارگیری شده یا سایر اشخاص و همچنین هرگونه خسارت دیگری که به دلیل عدم آموزش نیروهای بکارگیری شده در اثر قصور یا سهل انگاری و عدم احساس مسئولیت آنان به تجهیزات اداری، تاسیساتی، ساختمانی و... ابنیه بیمارستان جزاً و کلاً وارد آید بعهد پیمانکار خواهد بود بیمارستان هیچگونه مسئولیتی در این مورد ندارد.

۷- کارکنان شاغل در کترینگ و فرد توزیع کننده غذا در بیمارستان می بایست در حین انجام کار لباس کار مناسب و تمیز همراه با کلاه دستکش و آستین داشته باشند.

رعایت اصول بهداشتی و ضوابط خدمات غذایی

فروشنده موظف به رعایت کلیه دستورالعمل ها و ضوابط ابلاغی معاونت درمان دانشگاه علوم پزشکی ایران در مورد بهداشت و خدمات غذایی می باشد. برخی از این موارد به شرح ذیل می باشد.

الف) بهداشت سالن آشپزخانه

۱. شست و شوی کف، دیوارها و آبروها با مواد شوینده و ضد عفونی کننده به صورت ماهانه.
۲. نظافت کلیه کفشورها و آبروها و جلوگیری از هرگونه گرفتگی روزانه
۳. پاکیزگی و نظافت سرویسهای خوراک پزی روزانه.
۴. جلوگیری از ورود گل آلودگی، خاک و مواد آلوده به محیط آشپزخانه در مجاورت مواد غذایی در خلال طبخ و نگهداری سبزیجات و... سم پاشی با سموم مناسب با نظارت بهداشت محیط به صورت فصلی و جلوگیری و مقابله با نفوذ حشرات و جوندگان
۵. شست و شوی کامل کباب پزها و عدم وجود چربی در سطوح کباب پز پس از هر بار مصرف.
۶. ضد عفونی آشپزخانه به صورت روزانه انجام شود.
۷. گندزدایی تمام وسایل کار (چاقو قیچی ساطور...) با مواد گندزدایی مناسب بصورت روزانه پس از اتمام کار.
۸. ممانعت از ورود افراد غیر مسئول به داخل آشپزخانه.

ب) انبار نگهداری مواد غذایی

۱. مواد غذایی نظیر برنج، روغن، سیب زمینی، پیاز، رب و... را روی پالتهای فلزی نگهداری کرده و از تماس آنها با کف انبار جلوگیری به عمل آید.
۲. مجزا بودن انبار مواد خشک از سایر مواد غذایی.
۳. عدم تجمع و تل انبار نمودن مواد غذایی در حجم زیاد
۴. تی کشیدن کف انبار بطور مرتب و روزانه
۵. ضد عفونی انبار نگهداری مواد غذایی بصورت ۳ بار در هفته
۶. کنترل و ثبت روزانه ی دما و رطوبت سردخانه ها.
۷. کلیه ی مواد غذایی و سبزیجات می بایستی پس از ورود کارتن زدایی شوند .
۸. چیدمان مناسب انبارها و سبزیجات و نصب اتیکت روی مواد غذایی ضروری می باشد .
۹. نصب تابلویی شامل موجودی مواد غذایی، تاریخ تولید و انقضاء و... در درب ورودی سردخانه ها و انبار ضروری می باشد .
۱۰. کلیه مواد غذایی منجمد می بایستی یک روز قبل در سردخانه ی بالای صفر یخ زدایی شود..
۱۱. از نگهداری هرگونه غذای مانده از وعده ی قبل پرهیز شود.

قرائت شد مورد قبول است.

مهر و امضای مجاز متقاضی

نماینده خریدار

تایید و امضا

آدرس: تهران، یوسف آباد، سید جمال الدین اسدآبادی، خیابان ۲۳، خیابان شهید فرزانی پور، یارستان محب کوثر

ج) محل آماده سازی گوشت و مواد اولیه

۱. شست و شوی دیوارها و کف و میزها با مواد شوینده و ضدعفونی کننده.
۱. جلوگیری از نفوذ حشرات و جانوران موزی.
۲. استفاده دائم و مستمر از سیستم تهویه
۳. نظافت کلیه لوازم پس از هر بار مصرف و عدم وجود باقیمانده مواد غذایی روی آن.
۴. نگهداری لوازم نظیر کارد و ساطور در محلی خشک و غیر قابل نفوذ.
۵. از ورود افراد غیر مسئول به داخل آشپزخانه جلوگیری به عمل آید.

د) بهداشت سردخانه

۱. دیوارها و کف سردخانه بایستی تمیز باشد.
۲. از تردد افراد غیر مسئول و ناوارد به داخل سردخانه جدا جلوگیری شود.
۳. کفش مخصوص جهت سردخانه تهیه شود و از تردد افراد با کفش های آشپزخانه به سردخانه جلوگیری به عمل آید.
۴. از باز و بسته کردن درهای سردخانه به تناوب جلوگیری بعمل شود.

ه) نگهداری و شست و شو کلیه ظروف

۱. کلیه ظروف اعم از استیل، آلومینیومی و یا پلاستیکی بایستی تمیز بوده و فاقد هرگونه چربی، باقیمانده مواد غذایی و زنگ زدگی باشد.
۲. ضدعفونی ادوات و تجهیزات پس از هر بار استفاده انجام شود.
۳. تخته گوشت خردکنی پس از هر بار استفاده شست و شو شده و نمک سود گردد. و در موعدهای مقرر رنده شود.
۴. شستشو و ضد عفونی ظروفی که غذا در آن تحویل بیمارستان داده می شود در محل کترینگ انجام می شود.

شرایط طبخ و توزیع غذا

۱. از حرارت دادن بیش از حد مواد غذایی به شدت پرهیز شود.
۲. هنگام سرخ کردن مواد غذایی بایستی ماهیتابه از ماده مورد نظر مملوء بوده و در صورت کاسته شدن از ماده مذبور، حرارت گاز کم گردد.
۳. حتی الامکان خورشتها، انواع سوپها و آش ها به مدت طولانی و با حرارت ملایم طبخ شود.
۴. هنگام طبخ مواد غذایی بایستی درپوش مناسب روی آن قرار گیرد.
۵. از مخلوط کردن مواد غذایی باقیمانده یا مواد غذایی که کیفیت خود را از دست داده با غذای اصلی جدا خودداری شود.
۶. غذای طبخ شده بایستی در ظروف مناسب سرو شود و از آوردن پاتیل ها به محل های توزیع خودداری شود.
۷. افراد توزیع کننده غذا بایستی ملبس به کلاه، روپوش، دستکش و پیش بند و ماسک باشند.

نکات کلی

۱. فروشنده متعهد به رعایت کلیه بخشنامه ها و آیین نامه های بهداشتی صادره توسط بیمارستان (مبنای ارزیابی خریدار ضوابط ارسال از معاونت درمان دانشگاه و سنجه های اعتباربخشی است) به جز مبحث مربوطه به سالن غذا خوری که از طرف خریدار در اختیار فروشنده قرار گرفته ، می باشد.
۲. فروشنده موظف به پاسخگوئی به ارزیابان اعتبار بخشی در فرآیند ارزیابی آشپزخانه خریدار می باشد.
۳. کترینگ باید کارشناس تغذیه و بهداشت مستقر جهت نظارت بر فرایند های بهداشتی و خدمات غذایی و تغذیه ای و پاسخ به ارزیابان اعتبار بخشی داشته باشد .

قرائت شد مورد قبول است.**مهر و امضای مجاز متقاضی****نماینده خریدار****تایید و امضا**

آدرس: تهران، یوسف آباد، سید جمال الدین اسدآبادی، خیابان ۲۳، خیابان شهید فرحانی پور، بیمارستان محب کوثر

۴. با توجه به اهمیت رعایت محدودیت های غذاهای تحویلی به لحاظ ایمنی بیماران و همراهان و نیز حفظ کیفیت غذا، فروشنده متعهد می گردد بر اساس ابلاغ معاونت درمان دانشگاه ایران، دمای گرم خانه حمل هنگام تحویل غذا ۶۵ درجه سانتی گراد و دمای غذا بالای ۶۰ درجه سانتی گراد را رعایت نموده و ماشین حمل غذا حتما دارای پروانه بهداشتی باشد.

غذای بیماران و کارکنان

۱. طعم و مزه غذای کارکنان باید متفاوت از غذای رژیم بیماران باشد. (نوع پخت متفاوت باشد)
۲. سرو دو نوع غذا و جوجه کباب در هر وعده ناهار کارکنان (تعداد غذای کارکنان حدود ۳۲۰ پرس در روز)
۳. سرو دو نوع غذا در هر وعده شام کارکنان (تعداد غذای کارکنان ۱۰۰ پرس در روز).
۴. سرو سه نوع غذا برای بیمار در هر وعده ناهار (تعداد غذا حدود ۱۴۰-۱۵۰ پرس در روز)
۵. سرو دو نوع غذا برای بیمار در هر وعده شام (تعداد غذای بیمار حدود ۱۳۰-۱۴۰ پرس در روز)
۶. جوجه کباب به تعداد محدود همیشه در منوی غذای بیمار وجود دارد.
۷. خوراک مرغ آلو به تعداد محدود هر شب در برنامه بیماران وجود دارد.
۸. **سرو ۱۰۰ گرم** سبزیجات پخته مطابق برنامه تنظیم شده توسط بیمارستان به عنوان دورچین غذای بیمار.
۹. در برنامه غذایی بیماران ۲ بار در هفته سبزی پلو ماهی و تا ۴ بار در هفته انواع کباب کوبیده و دیگری (گوشت سفید یا گوشت) و ۲ بار در ماه غذای شوید پلو با گوشت، ۲ بار در ماه خورش فسنجان در نظر گرفته شود.
۱۰. در برنامه غذایی کارکنان ۲ بار در ماه سبزی پلو ماهی و تا ۴ بار در هفته انواع کباب کوبیده و دیگری (گوشت سفید یا گوشت) و ۱ بار در ماه شوید پلو با گوشت، ۲ بار در ماه خورش فسنجان در نظر گرفته شود.
۱۱. تامین نان بسته بندی شده (۱۱۰ گرم) در کنار غذاهای خوراک در وعده ناهار و تامین نان و اسکوپ برنج برحسب نوع غذا در وعده شام برای بیماران.
۱۲. لیموترش یا نارنج تازه کنار غذای های کبابی و ماهی سرو شود.
۱۳. نمک، فلفل، سماق تک نفره در کنار غذاها در نظر گرفته شود.
۱۴. غذای بیماران به تفکیک رژیمی و غیر رژیمی به آشپزخانه اعلام شده و باید به صورت جداگانه پخته و در ظروف جداگانه تحویل داده شود.

نظارت

۱. نظارت بر کیفیت و کمیت مواد غذایی و انطباق آن با مفاد قرار داد در هر شرایط برای نمایندگان خریدار محفوظ است. کارشناس تغذیه و بهداشت بیمارستان به عنوان ناظرین قرارداد ماهانه حداقل ۴ بار بازدید سر زده انجام می دهند و چک لیست نظارتی را تکمیل می نمایند.
۲. ارزیابی عملکرد کترینگ بر اساس تکمیل ۲ چک لیست نظارتی، ماهانه توسط ناظرین قرارداد انجام خواهد شد. (چک لیست شماره ۱ و ۲).

برنامه غذایی

برنامه غذایی به صورت هفتگی یا ماهانه توسط بخش تغذیه به برنده مناقصه ابلاغ می شود و در تنظیم برنامه، برنده مناقصه هیچ گونه حق دخالتی نداشته و بخش مربوطه کاملا مختار است و هیچ عذر و بهانه ای از جمله کمبود اجناس، نوسانات بازار و پایین بودن قیمت پیشنهادی نیز پذیرفته نیست و برنده مناقصه ملزم به اجرای کامل برنامه می باشد.

شرایط حمل و توزیع غذا و ظروف حمل غذا

۱. غذای ناهار ساعت ۱۰:۴۵ و شام ۱۶:۴۵ و شام کارکنان ساعت ۲۰ در محل توزیع غذا به متصدی غذا تحویل داده شود.
۲. نیروی انسانی برای سرو غذای بیماران (ناهار و شام) و کارکنان (ناهار) توسط پیمانکار تامین شود.
۳. زمان سرو غذای پرسنل از ساعت ۱۲:۳۰ تا ۱۴:۴۵ در محل رستوران بیمارستان می باشد.

قرائت شد مورد قبول است.

مهر و امضای مجاز متقاضی

نماینده خریدار

تایید و امضا

آدرس: تهران، یوسف آباد، سید جمال الدین اسدآبادی، خیابان ۲۳، خیابان شهید فرزانی پور، یارستان محب کوثر

۴. تحویل غذا در ترالی گرمخانه دار با ماشین مخصوص حمل غذا و دارای مجوز بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی صورت گیرد.
۵. غذاها در کانتین های در بسته و شرینگ شده می بایستی به بیمارستان تحویل شود.
۶. در شرایط موجود تعداد ۲۵ عدد کانتین توسط بیمارستان تهیه شده است و در اختیار فروشنده قرار می گیرد. در صورتی که نیاز به تعداد بیشتری کانتین باشد فروشنده متعهد است نسبت به تامین آن اقدام نماید.

قرائت شد مورد قبول است.
مهر و امضای مجاز متقاضی

نماینده خریدار
تایید و امضا

آدرس: تهران، یوسف آباد، سید جمال الدین اسدآبادی، خیابان ۲۳، خیابان شهید فرامانی پور، بیمارستان محب کوثر