

باسمه تعالی

فرم قرارداد پخت و پخش غذا در سلف دانشجویی - سال تحصیلی ۹۸-۹۹

برون سپاری پخت و پخش غذا

تهیه غذای سالم با کیفیت در حجم زیاد، دشواری‌های خود را دارد و با افزایش تعداد نفرات، پخت غذا مشکل تر می شود. سال‌هاست که دانشکده‌ها با تعداد دانشجویان زیاد، روش‌های مختلفی را برای تهیه غذا به کار برده‌اند؛ از روش ابتدایی پخت غذا توسط دانشکده تا اجرای الگویی که این خدمات بر عهده مسئولان مربوط یعنی پیمانکاران پخت غذا قرار می‌گیرد. بر اساس سیاست‌گذاری‌های قانون برنامه پنجم که بر برون سپاری خدمات و استفاده از بخش خصوصی تأکید شده است، اجرای این الگو مد نظر قرار گرفته است. لازمه همکاری با بخش خصوصی، بستن یک قرارداد خوب است که در آن تمامی قوانین و مقررات مرتبط با موضوع رعایت شده باشد و دو طرف معامله از ارائه و دریافت خدمت مربوط رضایت داشته باشند. پرواضح است با توجه به اینکه در این معامله، دانشجویان بهره‌مندان خدمات هستند حساسیت در انتخاب و شیوه همکاری با پیمانکار دقت نظر بیشتری را می‌طلبد؛ چرا که دانشجویان برای روزهای طولانی و گاهی چندین سال انقضا دانشجویی استفاده می‌کنند و با مشتریان گذری رستوران‌ها تفاوت زیادی دارد؛ بنابراین حفظ سلامت و برطرف شدن نیازهای تغذیه‌ای دانشجویان با هزینه بهینه و کمینه توانایی خاص مدیریتی را می‌طلبد.

ماده ۱- طرفین قرارداد

این قرارداد به استناد تصویب نامه‌ی شماره ۳۸۳۲۶/ت/۲۷۵۰۶ هـ مورخ ۸۱/۹/۵ هیأت محترم وزیران و مجوز جلسه (مستندات مربوط به مناقصه مرقوم شود). فی ما بین دانشکده ریاضی و کامپیوتر خوانسار به نمایندگی آقای دکتر سعید وحدتی (ریاست دانشکده) که در این قرارداد کارفرما نامیده میشود، از یک طرف و ----- به شماره ثبتشناسه ملی کد اقتصادی----- به نمایندگی آقای ----- به ترتیب به عنوان مدیرعامل و رئیس هیأت مدیره شرکت به نشانی ----- کدپستی..... تلفن ----- و ----- که در این قرارداد پیمانکار نامیده میشوند. به شرح زیر منعقد میگردد.

(تصویر آخرین آگهی تغییرات شرکت و اساس‌نامه شرکت (پیمانکار) ضمیمه قرارداد میشود).

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

ماده ۲- موضوع قرارداد (موضوع و محل قرارداد)

موضوع قرارداد شامل تمامی امور مربوط به پخت و پخش غذا به شرح زیر است:

۲-۱) تمامی امور مربوط به نگهداری (پیش نگهداری به مدت ۷۲ ساعت قبل از پخت) و شیوه آماده سازی مواد اولیه (اعم از پاک کردن، شست و شو، پوست کندن، خرد کردن و گندزدایی و...) برای پخت غذا.

۲-۲) پخت غذا مطابق تمامی قوانین و استانداردهای کشور و شیوه نامه مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره...)، در آشپزخانه دانشکده و سایر محل هایی که مورد تأیید کارفرماست.

۲-۳) انجام تمامی امور مربوط به پخش غذا، دسر و سلف دانشکده. در غذاخوری های خوابگاه دختران و پسران و سایر محل های مورد نظر کارفرما.

۲-۴) انجام تمامی امور خدماتی و نظافتی در آشپزخانه و غذاخوری های یادشده و سایر اماکن مربوط مطابق آیین نامه بهداشتی مورد نظر کارفرما. (پیوست شماره ۲)

ماده ۳ - مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ ۹۸/۶/۲۳ لغایت ۹۹/۳/۳۰ به مدت ۹ ماه و ۹ روز است.

تبصره ۱- آخرین روز قرارداد با پایان نیمسال دوم تحصیلی (مطابق با تقویم آموزشی دانشکده) و به تشخیص کارفرما قابل تغییر است.

تبصره ۲- در صورت نیاز کارفرما به ارائه غذا در طول تابستان، این قرارداد متناسب با نیاز کارفرما قابل تعدیل و تمدید است.

تبصره ۳- در ایام تعطیلات عمومی، تعطیلات دانشکده و تعطیلات پیش بینی نشده، دانشکده تعهدی مبنی بر سفارش خرید غذا

ندارد.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

ماده ۴- مبلغ قرارداد

مبلغ قرارداد براساس حجم کار به شرح زیر تعیین شد:

۴-۱) مبلغ پایه حجم کل کار در هر ماه به نسبت تعداد کارگران شاغل پیمانکار: (به عدد)ریال (به حروف)ریال. (جزو اسناد مناقصه اعلام شده است)

۴-۲) درصد سود پیمانکار درصد. (طبق پیشنهاد پیمان کار در مناقصه)

۴-۳) مبلغ سود پیمانکار در هر ماه: (به عدد)ریال (به حروف)ریال. (حاصل ضرب بند ۴-۲ در بند ۴-۱)

۴-۴) مبلغ ماهانه کل قرارداد با احتساب سود پیمانکار است: (به عدد)ریال (به حروف)ریال. (حاصل جمع بند ۴-۳ و بند ۴-۱)

۴-۵) مبلغ کل قرارداد: (به عدد)ریال (به حروف)ریال. (حاصل ضرب بند ۴-۴ در مدت قرارداد)

۴-۶) کارفرما با رعایت آیین نامه مالی و معاملاتی دانشکده مجاز به افزایش یا کاهش تا ۲۵ درصد مبلغ کل قرارداد است.

۴-۷) مقادیر فوق صرفاً برای برآورد حجم کار و تعیین مبلغ ضمانت حسن انجام تعهدات است.

ماده ۵- ضمانت حسن انجام کار

۵-۱) جهت ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد، پیمانکار موظف است معادل ۱۰ درصد کل قرارداد تضمین مورد تأیید رئیس دانشکده را در زمان عقد قرارداد تحویل دانشکده دهد. اعتبار ضمانت نامه باید از زمان شروع قرارداد تا سه ماه بعد از اتمام قرارداد باشد.

۵-۲) سپرده حسن اجرای تعهدات در پایان مدت قرارداد و در صورت ارائه مفاصا حساب از سازمان تأمین اجتماعی و دیگر مراجع ذی ربط (طبق قانون) و همچنین تسویه حساب کامل با کارفرما، به پیمانکار مسترد خواهد شد.

۵-۳) در صورت اجرا نشدن هر یک از تعهدات توسط پیمانکار (ذکرشده در قرارداد)، کارفرما مجاز است وجه ضمانت نامه را به نفع خود ضبط و کارسازی کند و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی ندارد.

قرائت شد ، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

ماده ۶- تعهدات کارفرما

۶ - ۱) کارفرما موظف است لوازم، تجهیزات، ظروف آشپزخانه و اماکن مورد نیاز را تهیه و تأمین کند و طی یک صورت جلسه به پیمانکار امانت دهد.

تبصره - لوازم و تجهیزات آشپزخانه و اماکن مورد نیاز، طبق امکانات و توانمندی کارفرما تهیه و تأمین می شود.

۶ - ۲) سرویس و نگه داری کلیه تأسیسات و تجهیزات مرتبط با موضوع قرارداد اعم از تأسیسات سرمایشی و گرمایشی، سردخانه، تجهیزات آشپزخانه و خط پخش غذا، ملزومات سالنهای غذاخوری و سایر موارد تحویلی به پیمانکار بر عهده کارفرماست.

تبصره - در مواردی که به دلیل سهل انگاری پیمانکار و یا عوامل وی خساراتی به تأسیسات و تجهیزات کارفرما وارد شود، هزینه جبران خسارت بر عهده پیمانکار بوده و کارفرما مجاز است از اولین پرداخت و یا هر گونه مطالبات و ضمانت نامه بانکی پیمانکار کسر کند.

۶ - ۳) کارفرما باید ساعت های پخش غذا و دسر و تغییرات احتمالی را به صورت مکتوب به پیمانکار اعلام کند.

۶ - ۴) کارفرما باید ۲۴ ساعت قبل، آمار غذا را به پیمانکار اعلام کند.

تبصره - آمار پخت و پخش غذای همایش ها، مراسم دانشجویی، اردوهای مختلف و افزایش تعداد دانشجویان بیش از آمار تعیین شده در قرارداد حداقل ۴۸ ساعت قبل، به پیمانکار اطلاع داده خواهد شد.

۶ - ۵) کارفرما باید برنامه غذایی را تهیه و تنظیم نموده و حداقل ۳ روز قبل به پیمانکار ابلاغ کند.

۶ - ۶) کارفرما باید هزینه های انجام خدمات را طبق قرارداد از محل اعتبارات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل قانونی، حداکثر تا مدت ۳ ماه پس از تأیید صورت وضعیت پرداخت کند.

۶ - ۷) کارفرما باید فهرست غذاها و آنالیز آن را به همراه شیوه نامه مواد و پخت غذای دانشجویی و پخش غذا به پیمانکار ابلاغ کند .

تبصره - هر گونه تغییر در طول مدت قرارداد، نوع، آنالیز و روش پخت غذا توسط کارفرما به پیمانکار ابلاغ می شود.

۶ - ۸) کارفرما باید یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود به صورت مکتوب به پیمانکار معرفی کند.

۶ - ۹) کارفرما باید فردی را به عنوان کارشناس با مدرک رسمی دانشگاهی مرتبط (تغذیه، صنایع غذایی، بهداشت محیط و ...) به پیمانکار معرفی کند.

۶ - ۱۰) کارفرما باید حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد، فرد یا افراد حقیقی یا حقوقی را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی کند.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۶ - ۱۱) کارفرما باید وفق ماده ۴ تصویب نامه شماره ۸۴۵۱۵ ات ۳۴۶۱۳ ه به تاریخ ۸۴ / ۱۲ / ۱۵ هیأت وزیران تمامی وجوه مربوط به حقوق، مزایا، حق الزحمه، پاداش و سایر پرداخت های قانونی کارکنان پیمانکار طرف قرارداد (مطابق لیست تنظیمی پیمانکار) به حساب بانکی واریز کند که این حساب در یکی از بانکها با امضای مشترک نماینده دانشکده و نماینده پیمانکار افتتاح می شود. پرداخت از حساب مذکور صرفا برای واریز خالص حقوق و مزایای کارکنان پیمانکار و واریز کسور قانونی شامل بیمه و غیره خواهد بود.

- طبق تبصره یک از ماده یاد شده پیمانکار باید رسید حق بیمه و مالیات پرداختی از حساب مزبور را از سازمانهای ذیربط دریافت و به کارفرما تحویل دهد و وفق تبصره ۳ و ۴ همین ماده تمامی تعهدات پرسنلی مربوط به قانون کار بر عهده پیمانکار است و دانشکده هیچ گونه تعهدی در این خصوص نخواهد داشت. چنانچه دانشکده پس از بررسی های لازم به تخلف پیمانکار در این زمینه پی ببرد، برای استیفای حقوق از دست رفته کارکنان پیمانکار وفق تبصره ۵ همین ماده، پرداختی به ایشان را از محل مبلغ قرارداد از طریق مسئول امور مالی حسب مورد، انجام خواهد داد و متناسب با آن هزینه های مدیریتی پیمانکار را کاهش داده و گزارش آن را به سازمان های مربوط ارائه خواهد نمود و در صورت تأیید وزارت کار، رفاه و تأمین اجتماعی طبق قوانین موضوع مجاز به لغو قرارداد خواهد بود.

۶ - ۱۲) کارفرما باید پیش از شروع به کار کارکنان پیمانکار، مدارک لازم از قبیل گواهی های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، مهارت کار از سازمان فنی و حرفه ای، عدم ابتلا به بیماری سل، هپاتیت، ایدز و سلامت بهداشتی (کارت بهداشت افراد را کنترل کند، به طوری که حسن شهرت صلاحیت فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.

۶ - ۱۳) کارفرما باید برای نصب کنتور فرعی به منظور محاسبه هزینه حامل های انرژی (برق و گاز)، آب و تلفن اقدام کند.

ماده ۷- تعهدات پیمانکار نیروی انسانی

۷ - ۱) پیمانکار متعهد می شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد، نماینده تام الاختیار (واجد شرایط و با تجربه کافی) خود را کتبا به کارفرما معرفی کند. نماینده پیمانکار موظف است در تمام ساعات کار در محل حاضر باشد.

تبصره - وجود نماینده پیمانکار موجب سلب مسئولیتی که بر اساس این قرارداد بر عهده پیمانکار است، نمی شود و پیمانکار در هر حال مسئول اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.

۷ - ۲) پیمانکار متعهد میشود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع قرارداد را به تعداد و ترکیبی که از طرف کارفرما اعلام می شود (پیوست ...)، به هزینه خود استخدام کند.

۷ - ۳) پیمانکار موظف است پیش از شروع به کار کارکنان خود، مدارکی که در بند ۶-۱۱ ذکر شده را ارائه کند؛ به طوری که حسن شهرت و صلاحیت اخلاقی، فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۴-۷) پیمانکار موظف است برای شناسایی کارکنان خود کارت شناسایی عکس دار صادر کند و کارکنان ملزم به نصب کارت روی روپوش (در سمت چپ) هستند.

۵-۷) پیمانکار باید کارکنان خود را ملزم کند تمامی مقررات مربوط به تردد و ثبت حضور و غیاب وضع شده از سوی کارفرما را رعایت کنند.

۶-۷) پیمانکار موظف است در طول مدت قرارداد کارشناس ذکر شده در بند ۹-۶ را به کار گیرد. بدیهی است پرداخت تمامی حقوق و مزایای قانونی وی، به عهده پیمانکار است.

۷-۷) پیمانکار موظف است ۲۰ روز قبل از شروع قرارداد، فهرست اسامی کارکنان خود را به همراه مدارک درخواستی جهت بررسی صلاحیت آنان، به کارفرما تحویل دهد.

۸-۷) پیمانکار موظف است هرگونه تغییر یا جابه جایی کارگران را با اطلاع و هماهنگی و تأیید کارفرما انجام دهد.

۹-۷) پیمانکار مسئول اعمال و رفتار کارکنان خود است و چنانچه کارفرما در طول مدت قرارداد در مواردی کارکنان شاغل در موضوع قرارداد را نامناسب تشخیص دهد، پیمانکار باید سریعاً برای جایگزین کردن ایشان اقدام کند.

۱۰-۷) پیمانکار نباید نیروهای خدماتی و نظافتی را در امر پخت و پخش به کار گیرد.

۱۱-۷) پیمانکار موظف است تمامی هزینه های رفاهی شامل تغذیه، سرویس ایاب و ذهاب، لباس کار و سایر مایحتاج متعارف کارکنان را تأمین کند.

۱۲-۷) پیمانکار موظف است تحت هر شرایطی، از بیتوجهی کارکنان خود به هنگام شب در محل کار جلوگیری کند.

۱۳-۷) پیمانکار موظف است ضمن برگزاری دوره های آموزش های تخصصی و حرفه ای لازم و مستمر برای کارکنان خود، آنها را ملزم کند در کلاس های آموزش بهداشت که توسط حوزه معاونت دانشجویی برگزار می شود، شرکت کنند.

۱۴-۷) پیمانکار موظف است برای مرخصی بیش از ۳ روز کارکنان قبلاً با کارفرما هماهنگی کند و بنا بر نظر کارفرما برای تأمین نیروی جایگزین اقدام کند.

۱۵-۷) پیمانکار موظف است ترتیبی اتخاذ کند کارکنان تحت امر به موقع در محل کار خود حاضر شوند و در این راستا باید نظارت و سرکشی مستمر بر نحوه عملکرد ایشان داشته باشد.

قرائت شد ، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۷- ۱۶) پیمانکار موظف است تمامی کارکنان و ابواب جمعی خود، شامل مدیرعامل، حسابدار، سرکارگر، انباردار، راننده و اشخاص ثالثی را که در محل کار حضور دارند یا تردد می کنند، به لحاظ احتمال بروز حوادث، تحت پوشش بیمه های متناسب قرار دهد، به طوری که در صورت بروز حادثه برای جبران تمامی غرامت را کند. بدیهی است کارفرما در این زمینه، هیچ گونه مسئولیت و تعهدی خواهد داشت *

۷- ۱۷) پیمانکار متعهد می شود، با اتمام مدت قرارداد با فسخ آن، هیچ گونه ادعایی در مورد به کار گیری پیمانکار و کارکنانش توسط کارفرما نداشته باشد، بدیهی است از این بابت هیچ گونه تعهدی متوجه کارفرما نخواهد بود *

نکته: پیمانکار موظف است آموزش های تخصصی و حرفه ای لازم و مستمر را به کارکنان ارائه نموده و از به کار گیری کارگران بدون تجربه، اخراج شده توسط کارفرما، دارای سوء سابقه شغلی و اخلاقی و بدون تأیید کارفرما خودداری کند.

۷- ۱۸) پیمانکار موظف است طبق نظر کارفرما، لباس کار مناسب، متحدالشکل، مرتب و تمیز یونیفورم مخصوص پخت غذا و یونیفورم مخصوص پخش غذا) چکمه و کفش مناسب، روپوش، کلاه سفید، دستکش، دمپایی، پیش بند، ماسک و تمامی وسایل بهداشتی (صابون و حوله و ...) و ایمنی و حفاظت فردی (مطابق پیوست شماره ...) به تعداد کافی برای تمامی کارکنان خود تهیه کند و در اختیار آنان قرار دهد. کارکنان پیمانکار در حین انجام کار ملزم به استفاده از وسایل یادشده و رعایت دقیق نظافت شخصی هستند. شست و شو و نظافت وسایل مزبور نیز به عهده پیمانکار است.

۷- ۱۹) پیمانکار باید توان مالی پرداخت دست کم سه ماه حقوق کارکنان خود را داشته باشد و موظف است که حقوق کارکنان خود را حداکثر تا روز پنجم هر ماه پرداخت کند؛ در غیر این صورت دانشکده می تواند در صورت مطلع شدن رأساً از مطالبات پیمانکار یا از طریق ضبط و کارسازی ضمانت نامه بانکی حسن انجام کار به نفع دانشکده، برای پرداخت حقوق این افراد اقدام کند.

۷- ۲۰) چنانچه پیمانکار در طول مدت پیمان، دستمزد و مزایای کارکنان خود را در موعد مقرر به هر دلیل پرداخت نکند و در این خصوص آراییی از مراجع ذیصلاح به نفع کارکنان مربوط صادر شود، مبلغ مربوط از اولین پرداخت با هر گونه مطالبات و ضمانت نامه بانکی پیمانکار کسر و مستقیماً حسب حکم صادره، به کارکنان ذی نفع یا به مراجع ذی صلاح اجرایی پرداخت خواهد شد.

۷- ۲۱) پیمانکار مکلف است ماهانه تصویر لیست پرداخت حقوق و رسید بیمه و مالیات کارکنان خود را که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی و دارای رسیده باشد، به کارفرما ارائه کند.

۷- ۲۲) پیمانکار باید مطابق ماده ۸ و ۳۷ قانون کار و طبق بند ۱۱۶ این قرارداد تمامی حقوق و مزایای قانونی کارگران خود اعم از حقوق و دستمزد، اضافه کاری، تعطیل کاری، حق شیفت، عیدی، پاداش، لباس، بن خواربار و غیره را منحصر به حساب بانکی آنان نزد یکی از بانک های معتبر واریز کند و به هر یک از کارگران خود فیش حقوقی (به تفکیک موارد پرداختی) تحویل دهد.

قرائت شد ، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۷ - ۲۳) پیمانکار موظف است در صورت فسخ، لغو یا پایان قرارداد تسویه حساب بیمه، مالیات و مفاصا حساب مطالبات کارکنان تحت پوشش خود را به کارفرما ارائه کند.

بهداشت

۷ - ۲۴) پیمانکار موظف است گزارش بیماری کارکنان خود را به کارفرما ارائه کند و از فعالیت کارکنانی که دارای زخم باز بوده یا مبتلا به یکی از بیماریهای واگیردار و انگلی باشند تا بهبود کامل در امر پخت و پخش جلوگیری کند.

۷ - ۲۵) پیمانکار و کارکنان وی موظف اند در فرایند شیوه نامه مواد اولیه، پخت و پخش غذا تمامی اصول بهداشتی را مطابق آیین نامه بهداشتی (که توسط صندوق رفاه یا سایر نهادهای نظارتی متولی سلامت و بهداشت تصویب و ابلاغ می شود) رعایت کنند.

۷ - ۲۶) پیمانکار موظف است نظافت، ضدعفونی و سم پاشی تمامی فضاهای مربوط به آشپزخانه، غذاخوری سرویس های بهداشتی و سایر اماکن مربوط را مطابق آیین نامه بهداشتی (که از سوی صندوق رفاه یا سایر نهادهای نظارتی متولی سلامت و بهداشت تصویب و ابلاغ می شود) انجام دهد.

۷ - ۲۷) پیمانکار موظف به جمع آوری زباله و پسماند غذا به صورت تفکیک شده در داخل آشپزخانه و سالن های غذاخوری و حمل آن به مکان های تعیین شده از سوی کارفرما را مطابق آیین نامه بهداشتی

که توسط صندوق رفاه یا سایر نهادهای نظارتی متولی سلامت و بهداشت تصویب و ابلاغ می شود) انجام دهد.

۷ - ۲۸) پیمانکار موظف است از ورود حیوانات، حشرات، جوندگان و ... در انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط جلوگیری کرده و در صورت مشاهده، برای جمع آوری یا امحای آنان اقدام کند.

۷ - ۲۹) پیمانکار و کارکنان وی موظف اند از استعمال دخانیات در محل های آشپزی، سالن های غذاخوری و سایر اماکن مربوط خودداری نمایند. جلوگیری مؤثر در این امر به عهده پیمانکار است.

۷ - ۳۰) پیمانکار موظف است نظافت، شست و شو و ضد عفونی تمامی تجهیزات و لوازم مربوط به آشپزخانه، غذاخوری و سایر اماکن مربوطه را مطابق آیین نامه بهداشتی (که از سوی صندوق رفاه یا سایر نهادهای نظارتی متولی سلامت و بهداشت تصویب و ابلاغ می شود) انجام دهد.

۷ - ۳۱) پیمانکار موظف است به منظور رعایت موارد بهداشتی و ایمنی از ورود افراد متفرقه به داخل فضای آشپزخانه جلوگیری کند. در صورت لزوم بازدید از فضای آشپزخانه صرفا با مجوز کارفرما مقدور است.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۷ - ۳۲) رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار، برای تمامی کارکنان پیمانکار الزامی است و مسئولیت وقوع هر گونه حادثه یا صدمه احتمالی به پیمانکار، کارکنان، اشخاص ثالث و اموال آنان در زمان انجام کار در رابطه با موضوع قرارداد و جبران خسارات وارده به عهده پیمانکار است و کارفرما در این مورد تعهدی ندارد، دانشجویان، استادان و کارکنان دانشکده شخص ثالث محسوب می شوند.

۷ - ۳۳) پیمانکار و عوامل وی موظف اند نکات ایمنی در خصوص استفاده صحیح از تأسیسات برقی، گازی و سایر لوازم و تجهیزات آشپزخانه و غذاخوری را رعایت کنند و مسئولیت ناشی از رعایت نکردن این بند به عهده پیمانکار است.

۷-۳۴) پیمانکار موظف است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را در آشپزخانه و محل های پخش غذا فراهم کند و همواره مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) آن را به روز نگه دارد.

۷ - ۳۵) هر گونه عواقب ناشی از حوادث منجر به جرح، نقص عضو و فوت کارکنان شاغل در موضوع قرارداد به عهده پیمانکار است و پیمانکار باید اقدامات لازم بابت تشریفات اداری و برقراری عواید بیمه از کارافتادگی، حادثه و عمر را پیگیری کند و از این بابت هیچ مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

۷ - ۳۶) پیمانکار موظف است تمامی کارهای بهداشتی کارکنان شاغل در آشپزخانه و غذاخوریها را در تابلوهای مناسب، در معرض دید نصب کند.

سایر تعهدات پیمانکار

۷ - ۳۷) پیمانکار موظف است قبل از شروع موضوع قرارداد، به همراه نماینده کارفرما از سالن های غذاخوری، آشپزخانه، سرویس های بهداشتی مربوط و محل های مرتبط با موضوع قرارداد، بازدید به عمل آورد و محل های موردنظر و تمامی تجهیزات، تأسیسات، دستگاه ها، امکانات، وسایل، ابزار موجود در آنها را طی صورت جلسه (به تفکیک سالم و معیوب) تحویل بگیرد.

تبصره - پیمانکار حق هیچ گونه دخل و تصرف در محل آشپزخانه، سالن پخش غذا و جابه جایی امکانات موجود را ندارد.

۷ - ۳۸) پیمانکار موظف است در حفظ و نگهداری تمامی موارد ذکر شده در بند ۳۷-۷، نهایت دقت را به عمل آورد و پس از اتمام قرارداد تمامی آنها را همان گونه که تحویل گرفته، عیناً تحویل کارفرما دهد و چنانچه در زمان اجرای موضوع قرارداد، خسارتی از طریق کارکنان پیمانکار به کارفرما وارد شود، پیمانکار ملزم به تأمین ضرر و زیان و خسارت وارده خواهد بود. در غیر این صورت کارفرما می تواند میزان خسارت وارده را از مطالبات یا ضمانت نامه پیمانکار کسر کند.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۷-۳۹) پیمانکار موظف است با هماهنگی کارفرما در خصوص کسب اطلاعات و آموزش های لازم در مورد سیستم اتوماسیون تغذیه، تجهیزات و دستگاه های مورد استفاده در موضوع قرارداد اقدام کند و

مسئولیت عواقب ناشی از بی اطلاعی پیمانکار و کارکنان وی از نحوه استفاده از موارد یادشده به عهده پیمانکار است.

۷ - ۴۰) پیمانکار موظف است از موقعیت و چگونگی محل کار، وسایل و نحوه دسترسی به آنها تسهیلات محلی، شرایط کار، نحوه اجرای هر گونه خدمات ضروری برای تهیه و پخت و پخش غذا و تمامی عوامل مؤثر در اجرای صحیح و به موقع موضوع قرارداد، آگاهی کامل به دست آورد. آگاهی نداشتن پیمانکار از موارد بالا به هیچ وجه رافع مسئولیت وی نخواهد بود و هر گونه اعتراض و مطالبه و جوه اضافه از این بابت پذیرفته نخواهد شد.

۷- ۴۱) مواردی که در این قرارداد به آنها اشاره نشده است، مشمول قوانین و مقررات مالی و معاملاتی دانشکده ها و قواعد عمومی حاکم بر قراردادها و توافق طرفین خواهد بود.

۷ - ۴۲) شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه و سایر پیوست های مربوط که همگی به تأیید پیمانکار رسیده، جزء لاینفک این قرارداد بوده و پیمانکار ملزم به رعایت آن است.

۷ - ۴۳) پرداخت هزینه های آب، برق، گاز و سایر حامل های انرژی و تلفن در سالن های غذاخوری و آشپزخانه و سایر اماکن مربوط پس از محاسبه توسط کارفرما، با توجه به نوع قرارداد به عهده کارفرما است. موضوع بند ۶-۱۳)

۷ - ۴۴) پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق استنکاف از اجرای موضوع قرارداد را نخواهد داشت.

۷ - ۴۵) پیمانکار موظف است صورت وضعیت های هر ماه را حداکثر تا سومین روز ماه بعدی تنظیم و برای تأیید به نماینده کارفرما ارائه کند. صورت وضعیت مربوط به هر ماه پس از اجرای مراحل اداری لازم پرداخت خواهد شد در هر صورت پیمانکار باید توانایی مالی ادامه تعهدات خود را داشته باشد.

۷ - ۴۶) پیمانکار موظف است با اعلام کارفرما پخت و پخش غذای همایش ها، مراسم دانشجویی، اردوهای مختلف و ... را در طول مدت قرارداد به نحو احسن انجام دهد. بدیهی است پیمانکار مجاز به پخت و پخش غذا خارج از موضوع قرارداد بدون کسب مجوز کتبی از کارفرما نیست.

۷ - ۴۷) پیمانکار موظف است مواد اولیه و سایر مواد مصرفی و تجهیزات و لوازم مربوط را صرفاً برای اجرای موضوع قرارداد و در محل های تعیین شده استفاده کند و به هیچ عنوان حق جابه جایی و خارج کردن موارد مذکور و یا فروش آنها را ندارد. در هر صورت مسئولیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده به عهده پیمانکار است.

۷ - ۴۸) پیمانکار موظف است براساس برنامه غذایی، آنالیز و آمار غذای ارائه شده توسط کارفرما، براساس شیوه نامه، پخت و پخش غذا اقدام کند. بدیهی است پیمانکار حق هیچ گونه دخل و تصرف و تغییر برنامه غذایی و آنالیز و آمار غذاها را نخواهد داشت.

قرائت شد ، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

تبصره - در تغییر اوزان غذایی با نوع آن بنا به هر دلیلی که با موافقت کار فرما انجام شود، باید آنالیز قیمتی آن محاسبه و در قیمت تمام شده غذا لحاظ شود

۷ - ۴۹) پیمانکار مسئول اجرای تمامی تعهدات خود نسبت به اشخاص حقیقی و حقوقی مرتبط با موضوع قرارداد است و کارفرما هیچ تعهدی در این خصوص ندارد.

۷ - ۵۰) تحویل غذا به دانشجویان منوط به ارائه کارت با تحویل ژتون است و پیمانکار موظف است در زمینه کنترل ثبت غذای خورده شده توسط دانشجویان و تحویل ژتون دقت لازم را داشته باشد. بدیهی است آمار غذای خورده شده مطابق با گزارش های ارسالی از واحد رایانه اداره تغذیه با شمارش ژتون خواهد بود.

۷ - ۵۱) پیمانکار بدون اخذ مجوز از کارفرما مجاز به عرضه و فروش هیچ گونه مواد غذایی و غیره در محیط غذاخوری نیست. در صورت اخذ مجوز، مواد غذایی قابل عرضه برای فروش و قیمت آنها، با نظر کارفرما تعیین خواهد شد.

۷ - ۵۲) پیمانکار نمی تواند مورد پیمان را به هیچ نحوی از انحا و تحت هیچ یک از عقود و الزامات حقوقی حتی صلح، نمایندگی، اجاره، جعاله، عاریه یا عقد وکالت بدون اجازه کتبی دانشکده وبه هر صورت و عنوان، کلی و جزئی به دیگری واگذار، انتقال یا محول کند.

۷ - ۵۳) پیمانکار موظف است هر گونه تغییر در وضعیت شرکت را ظرف مدت ۵ روز کتبا به همراه مستندات مربوط به کارفرما اعلام کند.

۷ - ۵۴) پیمانکار اعلام و اقرار می کند که مشمول قانون منع مداخله وزراء، نمایندگان و کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۳ دی ماه ۱۳۳۷ و همچنین جزء افراد ممنوع معامله به حکم مراجع قضایی و شبه قضایی و دولتی نیست و چنانچه خلاف آن ثابت شود، کارفرما می تواند علاوه بر فسخ قرار داد و ضبط سپرده، خسارت مربوط را از پیمانکار دریافت کند.

۷ - ۵۵) پیمانکار اقرار کند که از کمیت و کیفیت مفاد قرارداد اطلاع کامل حاصل نموده و با علم و اطلاع کامل از جزئیات این قرارداد را امضاء نموده و تمامی حقوق ناشی از جهل و عدم اطلاع را از خود ساقط می کند.

۷ - ۵۶) با توجه به ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی تمامی کارکنانی که برای انجام امور پیمان در خدمت هستند، کارگران پیمانکار محسوب می شوند. تمامی مسئولیت های ناشی از قانون کار و سایر قوانین موضوعه کشور یا هر نوع حقوق و مزایای قانونی کارگران مزبور به عهده پیمانکار است و کارفرما از هر گونه مسئولیتی جز در اجرای مفاد تبصره ۱ ماده ۱۴ قانون کار میرا است. در صورت بروز هر گونه حوادث یا سانحه برای کارکنان پیمانکار در حین انجام وظیفه، مسئولیت هزینه درمانی و خسارت قانونی به عهده پیمانکار است.

۷ - ۵۷) پرداخت تمامی کسور قانونی که به مبلغ و موضوع این قرارداد در طول مدت قرارداد و پس از اتمام آن تعلق می گیرد به عهده پیمانکار است.

قرائن شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۷ - ۵۸) پیمانکار موظف است تمامی مفاد قرارداد را به نحو احسن اجرا کند. بدیهی است در صورت هر گونه استنکاف پیمانکار و عوامل وی از اجرای هر یک از مفاد قرارداد مشمول جرایم مصرح در این قرارداد (فصل چهارم همین جلد) خواهد شد.

۷ - ۵۹) پیمانکار موظف است مراحل فرآوری و پخش مواد غذایی را مطابق شیوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (که از سوی صندوق رفاه یا سایر نهادهای نظارتی متولی سلامت و بهداشت تصویب و ابلاغ می شود به گونه ای اجرا کند که باعث کاهش ارزش غذایی و ریز مغذی های آن نشود.

۷ - ۶۰) پیمانکار موظف است مواد اولیه خام را مطابق شیوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (کتاب مبانی فرآوری غذای دانشجویی به صورت بهداشتی و صحیح نگهداری کند و جبران هرگونه ضرر و زیان که در اثر نگهداری غیراصولی و غیربهداشتی به وجود آید، متوجه پیمانکار خواهد بود.

۷ - ۶۱) پیمانکار موظف است عملکرد تمامی تجهیزات مورد استفاده در موضوع قرارداد را به طور دقیق و دوره‌های کنترل کند و هر گونه اشکال را در اسرع وقت به کارفرما اطلاع دهد.

پخت و پخش

۷ - ۶۲) رعایت تمام قوانین شرع مقدس اسلام در مورد پخت و پخش غذا برای پیمانکار الزامی است و در صورت تخلف با پیمانکار طبق مقررات رفتار خواهد شد.

۷ - ۶۳) پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان، ایرانی، مجرب و متخصص استفاده کند. در ضمن پخش غذای خواهران دانشجو باید توسط کارکنان زن صورت گیرد.

۷ - ۶۴) پیمانکار موظف است برای آنالیزها و آزمون های احتمالی در هر وعده غذایی یک پرس کامل مربوط به آن وعده را در اختیار کارفرما قرار دهد.

۷ - ۶۵) پیمانکار موظف است علاوه بر اجرای تمامی آیین نامه های پیوست قرارداد، تمامی بخشنامه ها و مقررات و ضوابط بهداشتی مصوب وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و ارگانهای نظارتی ذیربط در خصوص موضوع قرارداد را معتبر بداند و ملزم به اجرا و رعایت آنهاست.

۷ - ۶۶) پیمانکار موظف است در صورتی که کارفرما هر گونه مواد یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد، غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورت جلسه معدوم کند و مشابه همان غذا یا غذای دیگر را که مورد تأیید نماینده پیمانکار باشد فوراً و مجدداً به هزینه خود تهیه و پخش کند.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۷ - ۶۷) پیمانکار موظف است از وارد آوردن هر گونه غذای تهیه شده از خارج به داخل سالن های غذاخوری بدون هماهنگی کارفرما خودداری کند.

۷ - ۶۸) در صورتی که به هر دلیل غذای پخته شده به میزان آمار توزیع نشود (کسر غذا)، پیمان کار موظف است برای تأمین و توزیع مابقی غذا، فوراً اقدام کند و حق مطالبه هزینه اضافی را در این خصوص نخواهد داشت.

۷ - ۶۹) پیمانکار موظف است برای تهیه خودرو مستقف مناسب برای حمل غذا به تعداد لازم اقدام کند.

۷ - ۷۰) پیمانکار موظف است حمل و تخلیه بار و مواد غذایی و سایر وسایل وارد شده به غذاخوری و انتقال غذای پخته شده تا محل پخش را به نحو احسن اجرا کند.

۷ - ۷۱) پیمانکار موظف است برای حمل فرآورده های دامی و مواد فاسد شدنی از خودرو یخچال دار دارای مجوز دامپزشکی استفاده کند.

ضایعات

۷ - ۷۲) پیمانکار موظف است ضایعات غیربازیافتی (زباله) را مطابق آیین نامه بهداشتی (که توسط صندوق رفاه یا سایر نهادهای نظارتی متولی سلامت و بهداشت تصویب و ابلاغ می شود) جمع آوری و تفکیک نموده و با نظر کارفرما به مکان مناسب انتقال دهد.

تبصره - تمامی عواید حاصل از فروش ضایعات بازیافتی کلاً متعلق به کارفرماست.

۷ - ۷۳) تمامی مواد اولیه و غذای مازاد متعلق به کارفرما است و پیمانکار ملزم به نگهداری صحیح و جلوگیری از اتلاف و تحویل آن به کارفرما است.

ماشین آلات و تجهیزات

۷ - ۷۴) مسئولیت حفاظت و نگهداری از تمامی تأسیسات، تجهیزات، وسایل، ابزار و لوازم مربوط در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار است.

۷ - ۷۵) پیمانکار حق استفاده از تجهیزات تحویلی را برای غیر از انجام موضوع قرارداد، ندارد و صرفاً باید این اقلام را بابت اجرای موضوع قرارداد به کار گیرد.

۷ - ۷۶) پیمانکار موظف است در مواقع لزوم و با هماهنگی کارفرما همکاری لازم با تمامی نیروهای تأسیسات، آتش نشانی، اورژانس، سرویس کاران و سایر عوامل فنی به عمل آورد.

۷ - ۷۷) پیمانکار موظف است وسایل و ابزار مصرفی برای انجام موضوع قرارداد شامل: چاقو، ساطور، ملاقه، کفگیر، آبگردان، قوطی بازکن، رنده، مصقل، تیز کردن تیغه چرخ گوشت و ... را تأمین کند.

قرائت شد ، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۷ - ۷) پیمانکار موظف است تخلیه چربی گیرهای آشپزخانه ها را انجام دهد و هزینه آن را بپردازد.

ماده ۸- نظارت

۸ - ۱) در هر مرحله از فرایند شیوه نامه مواد اولیه و پخت و پخش غذا، کارفرما و مراجع ذیصلاح قانونی (خارج از دانشکده) به منظور نظارت دقیق، می توانند حتی بدون اطلاع پیمانکار و عوامل آن در هر زمان و مکان و هر مرحله از تولید، کمیت و کیفیت مواد اولیه و غذا و همچنین فرایندهای مربوط به شیوه نامه مواد اولیه و پخت و پخش غذا را کنترل کند. بدیهی است پیمانکار موظف است همکاریهای لازم را در این خصوص به عمل آورد.

۸ - ۲) نماینده کارفرما یا ناظران کارفرما موظف اند به منظور نظارت دقیق بر حسن اجرای تعهدات پیمانکار به صورت روزانه از تمامی فرایندهای مربوط به نگهداری و شیوه نامه مواد اولیه، پخت و پخش غذا، نظافت تمامی اماکن و ... بازدید و بازرسی کرده و گزارش بازدید را تهیه کنند و به کارفرما و پیمانکار ارائه دهند. بدیهی است پیمانکار موظف است در زمان تعیین شده از طرف کارفرما، در خصوص رفع نقایص و ایرادهای وارد شده، اقدامات لازم را به عمل آورد.

۸ - ۳) کارشناس مرتبط معرفی شده موضوع بند ۹-۶ به عنوان مسئول فنی پیمانکار و یکی از ناظرین کارفرما محسوب می شود. این کارشناس باید در تمامی فرایندهای مربوط به نگهداری و شیوه نامه مواد اولیه، پخت و پخش غذا، نظافت تمامی اماکن و ... مطابق شرح وظایف معین شده، نظارت مستقیم و مستمر داشته باشد و گزارش های خود را برای بهبود روند امور به پیمانکار و کارفرما ارائه کند.

ماده ۹- جرایم و اخطارها

۹ - ۱) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده ۱ آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی مصوب هیأت وزیران شود، حق فسخ قرارداد برای دانشکده محفوظ است و دانشکده به مدت پنج سال مجاز به عقد قرارداد جدید با پیمانکار نیست.

۹ - ۲) هر گونه اخطار کتبی از سوی کارفرما به پیمانکار، باید شخصا توسط نماینده کارفرما در مقابل اخذ رسید به پیمانکار یا نماینده وی تحویل شود و یا با پست سفارشی به نشانی موجود در قرارداد ارسال شود.

۹ - ۳) در صورتی که بر اساس گزارش کتبی ناظر، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی و کیفی کوتاهی و قصور داشته باشد مطابق فهرست جرایم و تخلفات (فصل چهارم همین جلد) کارفرما مجاز است برای کسر مبالغ مربوط از اولین صورت حساب پیمانکار یا از محل ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی اقدام کند.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۹ - ۴) پیمانکار ملزم به جبران هرگونه خسارت ناشی از عمل خود یا کارکنانش یا سایر عوامل مرتبط با موضوع قرارداد (اشخاص ثالث)، در محیط کار بوده و کارفرما می تواند به تشخیص خود رأسا خسارات وارده را تعیین و به نحو مقتضی اقدام کند و پیمانکار حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می کند.

۹ - ۵) در صورتی که بر اساس گزارش کتبی کارشناس کنترل کیفی و تأیید کارفرما، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی با کیفی، کوتاهی یا قصور داشته باشد، مطابق فهرست جرایم و تخلفات با او رفتار خواهد شد.

۹ - ۶) کارفرما به جز جرایمی که در جزئیات قرارداد و پیوسته های آن پیش بینی شده و رأسا مجاز به اعمال آنهاست، می تواند چنانچه پیمانکار هر یک از مفاد و شرایط قرارداد (که به طور خاص ضمانت اجرای تخلف از آنها وضع نشده است)، را به موقع و منظم انجام ندهد، رأسا برای انجام امور معطله اقدام نموده و ضمن تعیین و کسر جرایم از آخرین صورت وضعیت پیمانکار، در صورت تکرار می تواند برای تعلیق یا فسخ یکجانبه قرارداد اقدام کند.

ماده ۱۰- فسخ قرارداد

۱۰ - ۱) در صورت تحقق هر یک از موارد زیر کارفرما می تواند با اخطار کتبی و با ذکر مهلت ۱۵ روزه قرارداد را فسخ کند. همچنین کارفرما مجاز است برای ضبط تضامین حسن انجام کار پیمانکار اقدام کند. در این صورت پیمانکار حق هرگونه اعتراض به مراجع قانونی را از خود سلب می کند
۱۰ - ۱ - ۱) هر گونه تأخیر در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد.

۱۰ - ۱ - ۲) واگذاری قرارداد به شکل جزئی یا کلی به شخص ثالث (اعم از حقیقی یا حقوقی) بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما

۱۰ - ۱ - ۳) در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار از سوی محاکم قضایی به طوری که موجب توقف یا کندی اجرای موضوع قرارداد شود.

۱۰ - ۱ - ۴) در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار برای انجام موضوع قرارداد برای کارفرما محرز شود.

۱۰ - ۱ - ۵) انحلال شرکت پیمانکار

۱۰ - ۱ - ۶) مشخص شود پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت های قانونی موضوع بند ۷-۵۴ هستند

۱۰ - ۱ - ۷) عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری موضوع ماده ۳

۱۰ - ۱ - ۸) عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد

قرائن شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۱۰ - ۱ - ۹) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده ۱ آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی مصوب هیأت وزیران شود.

تبصره ۱- مرجع احراز وقوع هر یک از حالات این بند، کارفرماست.

تبصره ۲- در صورتی که قرارداد بر اساس هر یک از حالات این بند فسخ شود، پیمانکار مکلف است بلافاصله تمامی کوشش های لازم جهت فسخ قرارداد و نیز الغای تعهدات خود در قبال اشخاص ثالث را به عمل آورده و صرفا اعمالی را که برای حفظ و نگهداری اموال و وسایل مربوط به قرارداد ضروری است، انجام دهد. هرگونه ادعای پیمانکار که به منظور مطالبه ضرر و زیان و خسارات ناشی از خاتمه دادن قرارداد یا فسخ آن مطرح شود، قابل رسیدگی نیست و وجهی از این بابت به وی تعلق نخواهد گرفت.

تبصره ۳- هیچ یک از عبارات و مطالب مندرج در این ماده به اختیارات کارفرما در مورد استفاده وی از سایر حقوق و اختیاراتی که علاوه بر حقوق و اختیارات مذکور در این ماده داراست، خدشه و خللی وارد نخواهد ساخت.

۱۰ - ۲) پیمانکار حق فسخ قرارداد را به طور یکطرفه ندارد و در صورتی که به هر عنوان تمایل به ادامه همکاری نداشته باشد، باید حداقل یک ماه قبل موضوع را کتبا به کارفرما اعلام و موافقت کتبی وی را اخذ کند. همچنین پیمانکار موظف است تعهدات خود را تا انجام مناقصه مجدد و عقد قرارداد با پیمانکار جانشین به طور کامل ادامه دهد. در این صورت، پیمانکار متعهد به جبران کلیه خسارتهای وارده طبق نظر و تشخیص کارفرما بوده و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی نیز به نفع دانشکده ضبط و کارسازی خواهد شد، پیمانکار حق هیچ گونه ادعا و اعتراضی در این خصوص ندارد.

۱۰ - ۳) کارفرما حق دارد برای فسخ یکجانبه قرارداد، با اطلاع رسانی قبلی و کتبی (دوهفته ای) اقدام کند. در این صورت چنانچه فسخ قرارداد در نتیجه قصور پیمانکار و عوامل وی یا تأخیر و عدم اجرای هر یک از مفاد قرارداد، ضمیمه و ضمایم آنها و قوانین و مقررات خاص دانشکده و سایر قوانین و مقررات مرتبط کشور باشد، کارفرما ضمن فسخ قرارداد، تضمین حسن انجام کار را به نفع خود کار سازی کرده و خسارات ناشی از فسخ و تمهید قرارداد جایگزین را بنا به تشخیص خود از اموال، تضمین ها و مطالبات پیمانکار استیفا کند. بدیهی است نظر کارفرما در این خصوص قطعی بوده و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد.

ماده ۱۱- شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور)

فورس ماژور به وقایعی اطلاق می شود که جلوگیری از آن وقایع، از حیثه اختیار و کنترل هر یک از طرفین قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آنها، قابل پیش بینی نبوده و انجام هرگونه عمل منطقی برای مقابله با آنها غیر ممکن باشد.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

جنگ اعم از اعلام شده یا نشده، انقلاب و اعتصابات عمومی، شیوع بیماریهای واگیردار، زلزله، سیل و طغیان های غیر عادی، خشکسالی های بی سابقه و همچنین آتش سوزی های دامنه دار که ناشی از قصور در کار پیمانکار نباشد جزء حوادث قهری محسوب می شود.

- چنانچه عدم انجام کار با تأخیر در تعهدات متقبله از ناحیه هر یک از طرفین قرارداد، به علت وجود شرایط فورس ماژور باشد، چنین شرایطی هیچ گونه حقی را برای هر یک از طرفین در مورد طرح ادعای خسارات در نتیجه ایجاد صدمه یا تعدیل قیمت قرارداد با انجام تعهدات مورد توافق که برای هر یک از طرفین قرارداد تعیین شده، ایجاد نخواهد کرد.

ماده ۱۲- مرجع حل اختلاف

در صورت بروز هر گونه ابهام یا اختلاف در تفسیر یا اجرای این قرارداد، هیأتی شامل نمایندگان طرفین و نماینده دفتر حقوقی دانشکده به موضوع رسیدگی و آن را حل و فصل خواهند نمود و در صورتی که طرفین به توافق نرسیدند موضوع از طریق مراجع قانونی ذی صلاح پیگیری خواهد شد و رأی مراجع مذکور برای هر دو طرف لازم الاجراست.

ماده ۱۳- محل اقامت قانونی طرفین

۱۳ - ۱) اقامتگاه قانونی طرفین مطابق ماده یک این قرارداد است.

۱۳ - ۲) هرگاه یکی از طرفین نشانی خود را در طول مدت قرارداد تغییر دهد باید موضوع را ظرف مدت حداکثر پنج روز، کتبا به طرف مقابل اعلام کند.

۱۳ - ۳) در صورت عدم اطلاع رسانی به موقع، کلیه مکاتبات به نشانی قبلی ارسال خواهد شد و تمام مکاتبات، ابلاغ شده تلقی شده و عذر عدم اطلاع مسموع نخواهد بود.

ماده ۱۴

این قرارداد مشتمل بر ۱۴ ماده و ۱۲۰ بند و ۱۳ تبصره است که در ۳ نسخه تنظیم می شود که هر نسخه دارای ارزش واحدند.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

(پیوست شماره ۱)

فهرست تخلفات و جرایم

هدف از این بخش، پیش گیری از بروز تخلفات و حفظ سلامت و کیفیت غذای دانشجویان است. سعی بر آن شده است که مطالب کاملاً اجرایی باشد تا به راحتی مورد استفاده قرار گیرد.

فهرست تخلفات و جرایم مربوط به قرارداد پخت و پخش غذا

۱- کیفیت غذا

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	مطلوب نبودن برنج (نپخته بودن، زنده بودن یا وارفتگی برنج، سوختگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ و طعم و بوی نامناسب)	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل غذای نامطلوب توزیع شده به ازای هر جزء با نظر کارشناس
۲	مطلوب نبودن خورشت (نپخته بودن مواد گوشتی، سبزی، حبوبات و...، بی نمک بودن، تلخ و تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی ها، سرخ نشدن) استفاده نکردن از چاشنی در خوراک ها و خورش ها، سوپ ها، جانيفتادن خورشت، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی عمانی آماده پخت	
۳	پخته نبودن کباب ها: پخته نبودن (مواد گوشتی، سبزی، حبوبات و...) شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تند بودن، سوختگی شکل ظاهری، رنگ و طعم و بوی نامناسب (بافت کباب سیخ گوجه (هر سیخ شامل ۴ گوجه)	
	سرد بودن غذا هنگام پخش	
	ارائه نان نامطلوب (بیات شده، کپک زده و...)	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل نان وعده + مبلغ مقدار ضایع شده با نظر کارشناس

۲- کیفیت غذا

کمیت غذا عبارتست از عدم استفاده از مواد غذایی اصلی و فرعی طبق جدول آنالیز غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
------	-----	-------------------

قرائت شد، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

۱	رعایت نکردن وزن مواد غذایی طبق جدول آنالیز	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده در صورت عدم امکان جبران از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران - با نظر کارشناس
۲	برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن	از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده به ازای قیمت روز آن ماده غذایی در صورت عدم امکان جبران از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران - با نظر کارشناس
۳	پخش نامناسب غذا (اضافه و کم آمدن غذا)	از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل غذای وعده پس از اصلاح فرایند

۳- بهداشت مواد غذایی

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی شست و شوی مواد غذایی (مواد پروتئینی ، ماهی ، گوشت ، مرغ) ضد عفونی نکردن سبزی ها که بصورت خام استفاده می شود.	از ۱ درصد تا ۲۰ درصد بهای کل ماده غذایی وعده در صورت عدم امکان اصلاح از ۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان اصلاح - با نظر کارشناس
۲	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 ، گرم کردن روغن با حلب	
۳	رعایت نکردن اصول بهداشتی هنگام پخت (استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کل آشپزخانه)	از ۱ درصد تا ۱۰ درصد بهای کل ماده غذایی در صورت عدم امکان اصلاح با نظر کارشناس
۴	مشاهده حشرات جوندگان و در آشپزخانه و غذا خوری	از ۱ درصد تا ۲۰ درصد قیمت صورت وضعیت با نظر کارشناس
۵	ارائه غذا در ظروف غیر بهداشتی (توزیع و بسته بندی)	از ۱/۱۰ درصد تا ۱۰ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت ممکن نبودن اصلاح از ۱/۱۰ تا ۵ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۶	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تأییدیه مراجع مورد تـعیید کارفرما)	جبران خسارت وارد شده (مانند هزینه های در مان و جریمه ۵ درصد تا ۵۰۰ درصد هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی) با

قرائن شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

نظر کارشناس	
-------------	--

۴- تقلب در مواد غذایی

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	استفاده از مواد غذایی ناسالم و غیر بهداشتی برای غذا (مواد غذایی پخته شده قبلی، نگهداری یا اخفای گوشت پیاز زده شده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس و سوپ مانده، استفاده دوباره از روغن استفاده شده، مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه به منظور خنثی کردن کیفیت نامطلوب مواد، اضافه کردن مواد غیر مجاز به غذا، استفاده نکردن از مواد تاریخ گذشته، جدا سازی اجزاء با کیفیت مواد مثل فیله یا راسته گوشت وعدم استفاده از آنها	از ۱ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت روزانه و عدم پرداخت صورت وضعیت آن روز در صورت عدم امکان اصلاح - از ۱ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۲	جایگزینی مواد غذایی بر خلاف جدول آنالیز غذا	از ۱۰ درصد تا ۳۰۰ درصد بهای ماده غذایی و عدم پرداخت هزینه آن غذا در صورت عدم امکان اصلاح از ۱۰ درصد تا ۳۰۰ درصد بهای ماده غذایی در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۳	پخت مواد غذایی بدون تأیید کارشناس	از ۱ درصد تا ۲۰۰ درصد قیمت آن ماده غذایی با نظر کارشناس

۵- نگهداری نادرست مواد غذایی

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در نگهداری مواد غذایی (نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب، نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم نگهداری صیفی جات در سرد خانه کنار مواد پروتئینی، نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال، نگهداری گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها، نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی، فعالیت با مواد پر ریسک در کنار مواد غذایی و رعایت نکردن اصول چیدن مواد اولیه و ترتیب خروج آنها از انبار و ...)	جایگزینی آن ماده غذایی و از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد جریمه قیمت کل ماده غذایی در صورت غیر قابل استفاده بودت از ۵ درصد تا ۲۰ درصد قیمت کل ماده غذایی مورد خطر واقع شده در صورت امکان استفاده با نظر کارشناس
۲	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	

۶- وجود اشیای خارجی در غذای پخته شده

قرائن شد، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	وجود اشیایی که موجب آسیب جسمی به مصرف کننده می شود (خرده شیشه، میخ و سوزن منگنه، سیم ظرفشویی و ...)	از ۱۰ درصد تا ۲۰۰ درصد بهای صورت وضعیت روزانه و جبران خسارت وارده (از جمله هزینه های درمان و سایر تعهدات تعلق یافته که با صلاحدید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد تعیین شود) با نظر کارشناس
۲	وجود اشیایی که از نظر بهداشتی، عرفی یا شرعی مجاز یا پسندیده نیست (وجود فضله موش یا فضولات حیوانی، اجزاء حرام گوشت مانند مغز حرام غدد لنفاوی و ضایعات گوشت غیر قابل مصرف مانند پوست، پر مرغ یا اجساد حشرات مانند لارو، مگس و سایر اشیاء مانند ریگ و سنگ ریزه ریال تکه کاغذ و مقوا، نخ، مو و ...)	در صورت غیر قابل استفاده بودن وعده غذایی بین ۲۰ درصد تا ۲۰۰ درصد قیمت غذا ضمن الزام به تهیه غذا یا مواد اولیه مکفی توسط پیمانکار در صورت قابل استفاده بودن غذا بین ۵ درصد تا ۵۰ درصد قیمت غذا با نظر کارشناس

۷- تخلفات مربوط به رعایت نکردن نظافت محیط و تجهیزات

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	سرد خانه ها (شامل سرد خانه ها زیر صفر و بالای صفر) و سرد خانه پیشخوان و تجهیزات و لوازم مربوط (دمپایی و ...)	از ۵/۵ درصد تا ۵۰ درصد بهای صورت وضعیت روزانه با نظر کارشناس
۲	رعایت نکردن موارد بهداشتی در نظافت تجهیزات شامل یخ سازها و آب سردکن ها، چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن وسایل مشابه، میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار، میزهای سالن، دیگ، تشت و ظروف پخت غذا و ...)	از ۵/۵ درصد تا ۵۰ درصد بهای صورت وضعیت روزانه به ازای هر مورد با نظر کارشناس

۸- تخلفات مربوط به کارکنان

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات نادرست به ناظر (متناسب با مورد)	از ۵/۵ درصد تا ۵ درصد قیمت ماده غذایی که دریا آن اطلاعات نادرست داده شده است. با نظر کارشناس
۲	همکاری نامناسب عوامل پیمانکار با ناظران، کارکنان دانشکده و سایرین	از ۵/۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما
۳	نداشتن حضور فعال و موثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز	از ۲ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما

قرائت شد، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

کارشناس		
۲ برابر هزینه دستمزد روزانه بر حسب محل کار نیروی غایب در صورتی که اختلال جدی در کار ایجاد نشود ۳ تا ۵ برابر هزینه دستمزد روزانه بر حسب محل کار نیروی غایب در صورتی که اختلال جدی در کار ایجاد نشود با نظر کارشناس	عدم حضور کارکنان آشپزخانه و سلف سرویس به تعداد کافی متناسب با آمار (مطابق با استاندارد نیروی انسانی پیوست قرارداد) به ازای هر نفر در هر روز	۴
از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده به ازای قیمت روز آن ماده غذایی و در صورت عدم امکان جبران از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران با نظر کارشناس	همکاری نامناسب با ناظر در رابطه با برداشت از انبار و ارائه آمار لازم	۵
از ۰/۲ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	۶

۹- رعایت بهداشت فردی کارکنان

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
از ۰/۲ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت روزانه به ازای هر نفر با نظر کارشناس	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	۱
از ۵/۵ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر مورد با نظر کارشناس	رعایت نکردن بهداشت فردی (بهداشت سر و صورت و ناخن، استعمال دخانیات، چشیدن غذا و داخل کردن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا، شست و شوی دست و صورت در سینک ظرفشویی، شست و شوی لباس در محیط آشپزخانه، شست و شوی لباس کار در ظروف پخت غذا)	۲
از ۵/۵ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر نفر با نظر کارشناس	بکارگیری کارگران دارای بیماری های واگیر دار قابل تشخیص (به تشخیص ناظر) استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی ها و سرویس بهداشتی برای آماده سازی و پخت و پخش مواد غذایی	۳
از ۵/۵ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر مورد با نظر کارشناس	استفاده نکردن از لباس مناسب یا لوازم شخصی مخصوص کار (مانند دستکش لاتکس و کلاه مخصوص و ماسک دهان بند هنگام پخت و پخش غذا، چکمه، کفش مخصوص و... یا استفاده از لوازم کثیف) و رعایت نکردن موارد بهداشتی (خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتینر سرو غذا، استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا، استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در	۴

قرائت شد، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

	تمامی مراحل پخت و پخش غذا)
--	----------------------------

۱۰- تاخیر در پخت و پخش غذا

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	تأخیر در پخش غذا (تمام شدن غذا قبل از زمان مقرر در اثر بی توجهی در کنترل آمار اتوماسیون یا فیش، پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز، ترک محل کار توسط افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا، دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا سلف سرویس ها بیش از ۱۵ تا ۳۰ دقیقه، معطلی افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده، نبودن فاشق، چنگال، لیوان، سینی به اندازه کافی و...)	از ۵ درصد تا ۲۰ درصد بهای صورت وضعیت روزانه و پرداخت نکردن هزینه تعداد توزیع نشده با نظر کارشناس
۲	استفاده نکردن از ابزار مناسب جهت پخت و پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...)	از ۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۳	تغییر در برنامه غذایی و دسر بدون اطلاع اداره تغذیه	از ۵ درصد تا ۵۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس

۱۱- آموزش

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	شرکت نکردن در کلاس های آموزشی تغذیه و بهداشت	به ازای هر نفر در هر جلسه ۴ درصد دستمزد ماهیانه برای کارگران و ۶ درصد دستمزد ماهیانه برای کمک آشپز و ۱۰ درصد دستمزد سر آشپز

- تذکر: تشخیص و تأیید تمامی موارد فوق، صرفاً به عهده ناظران و نمایندگان کار فرماست. تذکر ۲: جریمه سایر تخلفات که در فهرست گنجانده نشده به پیشنهاد کارشناس و با نظر کارفرما محاسبه و دریافت خواهد شد.

قرائت شد، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی (پیوست شماره ۲)

بهداشت محیط:

- ۱- استفاده از مواد ضد عفونی کننده جهت وسایل کار، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
- ۲- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- ۳- ظروف باید پس از شست و شو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- ۴- از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری گردد.
- ۵- ایجاد محل هایی با سکو بندی مناسب با پالت برای نگهداری پیاز، سیب زمینی، نان خشک و نمک سنگ و وجود سردخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است.
- ۶- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پز و انبارهای مواد غذایی باشند.
- ۷- محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمان های مناسب (تعطیلات بین دو ترم و تابستان) انجام شود.
- ۸- برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف یکبار مصرف آلومینیومی یا فوم گیاهی استفاده شود.

بهداشت مواد غذایی:

- ۱- مواد غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
- ۲- اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزی ها حبوبات و برنج رعایت شود.
- ۳- جوانه و قسمت های سبز سیب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.
- ۴- در صورت استفاده از میوه ها و سبزی ها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
- ۵- برای پخت سبزی ها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی به آب جوش اضافه و پخته شود.
- ۶- تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود (سبزی ها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارا داده شود).
- ۷- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود.
- ۸- برای استفاده از مواد غذایی منجمد ۱۲ تا ۲۴ ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه سانتیگراد نگهداری شود.
- ۹- گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.
- ۱۰- گوشت و مرغ باید در سردخانه با ما دمای ۱۸- یا پایین تر نگهداری شود.
- ۱۱- از مصرف دوباره روغنی که یکبار حرارت دیده خودداری شود.

قرائت شد ، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

- ۱۲- هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده شود.
- ۱۳- چنانچه آب پخت مواد آب پز شده باید دور ریخته شود از آب کمتری استفاده شود.
- ۱۴- غذا بلافاصله بعد از پخت مصرف شود حداکثر زمان بین پخت و پخش غذا در شرایط مناسب (۷۰ درجه) بیشتر از سه ساعت نباشد.
- ۱۵- از تماس مواد غذایی خام و پخته (در یخچال) جداً خودداری گردد.
- ۱۶- افزودن سبزی به برنج پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
- ۱۷- در پخت خورش ها از ادویه لیمو عمانی و آب لیمو استفاده گردد، مصرف نمک محدود گردد و افزودنی های غیر مجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

بهداشت انبار و سردخانه:

- ۱- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف در دار نگهداری شود.
- ۲- نظافت انبار و سردخانه به طور مرتب انجام شود.
- ۳- مواد غذایی در انبار باید بر روی پالت نگهداری شود.
- ۴- مواد غذایی خام و پخته درون ظرف در دار جداگانه نگهداری شود.
- ۵- تمامی یخچالها و فریزرهای به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند.
- ۶- نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود.
- ۷- کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.
- ۸- از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری شود.
- ۹- مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچک تر و یا با مقدار کمتر در سردخانه نگهداری گردد به گونه ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

بهداشت ابزار و دستگاه های آشپزخانه :

- ۱- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمت های آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- ۲- وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
- ۳- سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با استیل ضدزنگ یا پلاستیک های مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
- ۴- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و ثابت و بدون خلل و فرج باشد.
- ۵- تخته گوشت خرد کنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگهداری شود.
- ۶- تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضد عفونی کننده کاملاً تمیز شود.
- ۷- تمامی ابزار کار شامل دیگ، آبکش، سیخ های کباب و ... پس از پایان کار تمیز شده و در محل مناسب قرار گیرد.
- ۸- در صورت استفاده از ظروف مسی مانند دیگ و آبکش باید به طور مرتب آنها را قلع اندود نمود و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جداً خودداری شود.
- ۱۰- در تمیزی و بهداشت دستگاهها مانند چرخ گوشت خردکن همزن و ... کاملاً دقت نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها موقع استفاده قطعات آنها را وصل نمود.

قرائت شد، تماماً مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

- ۱۱- محل آماده سازی مواد خام از محل پخت جدا باشد.
- ۱۲- حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه وجود داشته باشد.

سرویس های بهداشتی:

- ۱- توالت و دستشویی می بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.
- ۲- توالت باید دارای سطل زباله در پوش دار، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
- ۳- دفع زباله باید به نحو مناسب به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- ۴- زباله ها را روزانه از محل تولید دور شود.
- ۵- کارگر نظافتچی هنگام جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی ماسک دستکش و... باشد.
- ۶- زباله ها باید در مبداء تفکیک گردد(زباله خشک شامل کاغذ نان خشک پلاستیک حلب و... از زباله تر جدا شود)
- ۷- کارکنان باید حتما از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

((تقاضانامه شرکت در مناقصه پخت و پخش غذای دانشجویی سال تحصیلی ۹۹-۹۸))

معاونت محترم اداری و مالی دانشکده ریاضی و کامپیوتر خوانسار

با سلام و احترام

عطف به آگهی مورخ پنجم مردادماه ۱۳۹۸ آن دانشکده در رابطه با مناقصه یک مرحله ای انتخاب پیمانکار پخت و

پخش غذای دانشجویی در سال تحصیلی ۹۹-۹۸ به استحضار می رساند:

متن فرم قرارداد، توضیحات نماینده آن دانشکده در جریان جلسه توجیهی و بازدید حضوری و شرایط مرقوم در فرم شماره ۲ در این شرکت به دقت مورد مطالعه و بررسی قرار گرفت.

لذا با آگاهی کامل از مسئولیت‌های فنی، علمی، مالی، اداری و حقوقی و شرایط اختصاصی موضوع مناقصه با پذیرش شرایط اعلامی آن دانشکده با تحویل مدارک مورد درخواست فرم شماره ۲ تقاضای واگذاری امور مزبور را بر اساس قیمت پیشنهادی در پاکت (ج) به این شرکت دارم.

مناقصه گر..... تلفن تماس:

شرکت..... مهر.....

صاحبان امضاء:

نام و نام خانوادگی:..... سمت امضا.....

نام و نام خانوادگی:..... سمت امضا.....

آدرس:..... کد پستی:.....

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

برگه پیشنهاد قیمت

امضاء کننده زیر پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد اجرا و مسئولیت در مورد مطالب و مندرجات دعوتنامه شرکت در مناقصه ، شرایط مناقصه ، شرایط خصوصی مناقصه و پیمان ، مشخصات فنی عمومی ، نقشه های کلی و تفصیلی اجرائی ، فهرست مقادیر و قیمت های برآورد کار ، تعهدنامه اجرا و قبول مقررات و اسناد و مدارک عمومی مناقصه و پیمان ، تعهدنامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان در معاملات دولتی و بطور کلی تمامی مدارک و اسناد مناقصه و پس از بازدید کامل از محل

کار و یا اطلاع کامل از جمع شرایط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهای مورد مناقصه پیشنهاد می نمایم که

۱- عملیات موضوع مناقصه فوق را بر اساس شرایط و مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه و پیمان

به عدد: ریال

به حروف:

انجام دهم.

۲- چنانچه این پیشنهاد مورد قبول قرار گیرد و به عنوان برنده مناقصه انتخاب شوم تعهد می نمایم که

الف : اسناد و مدارک پیمان را بر اساس مراتب مندرج در اسناد و مدارک مناقصه امضاء نموده و همراه تضمین انجام

تعهدات حداکثر ظرف مدت ده روز از تاریخ ابلاغ بعنوان برنده مناقصه (به استثنای روزهای تعطیل) تسلیم نمایم.

۳- تأیید می نمایم که کلیه ضوابط اسناد و مدارک مناقصه جز لاینفک این پیشنهاد محسوب می شود.

۴- اطلاع کامل دارم که دستگاه مناقصه گزار الزامی برای واگذاری کار به هر یک از پیشنهادها ندارد.

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

شرایط عمومی شرکت در مناقصه پخت و پخش غذا دانشجویی سال تحصیلی ۹۹-۹۸

فرم شماره ۲

محتویات پاکت الف:

ضمانت نامه بانکی، سفته و یا چک به مبلغ ۵ میلیون تومان (۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال) بابت تضمین شرکت در مناقصه در صورت برنده شدن و استنکاف از انعقاد قرارداد یا اثبات فقدان شرایط در هر مرحله به نفع دانشکده ضبط می گردد.

تذکر: در صورت ارائه ضمانتنامه بانکی، زمان اعتبار آن نباید کمتر از سه ماه باشد.

محتویات پاکت ب:

- ۱- تصویر گواهی صلاحیت از مراجع ذیصلاح قانونی
- ۲- تصویر آگهی تاسیس شرکت چاپ شده در روزنامه رسمی
- ۳- تصویر آخرین تغییرات و تصمیمات شرکت چاپ شده در روزنامه رسمی
- ۴- تصویر شناسنامه و کارت ملی صاحبان امضاء مجاز شرکت در یک برگ
- ۵- تصویر کد اقتصادی و گواهی ثبت نام مالیات بر ارزش افزوده
- ۶- سوابق کار اجرائی در ۵ سال اخیر در ارتباط با موضوع آگهی و گواهی حسن انجام کار از موسسات طرف قرارداد
- ۷- مهر و امضاء شده فرم های قرارداد و فرم شماره ۱ و ۲ مندرج در صفحه ۱ و ۲ اسناد

محتویات پاکت ج:

- ۱- تکمیل و امضاء و مهر شده تمام صفحات فرم قرارداد و فرم های قیمت پیشنهادی اسناد با خودکار و بدون قلم خوردگی.
 - ۲- بهای قیمت پیشنهادی که باید به امضای دارندگان حق امضا رسیده و ممهور به مهر شرکت باشد.
- تذکر مهم: قیمت های پیشنهادی حتما در فرم قرارداد و فرم های مربوط به پیشنهاد قیمت با تمام حروف نوشته شود.
- در صورت اختلاف میان مبلغ عددی و حروفی کمترین عدد ملاک قرار خواهد گرفت .

توضیحات:

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

- ۱- متقاضی که مدارک ارسالی او ناقص یا مخدوش یا معلق به شرایط باشد دیگر باشد در مناقصه شرکت داده نخواهد شد.
- ۲- در صورت نیاز و کسب اطلاعات بیشتر متقاضیان می‌توانند جهت شرکت در جلسه توجیهی و بازدید از محل موضوع قرارداد راس ساعت ۱۰:۳۰ روز دوشنبه مورخ ۷ مرداد ۱۳۹۸ در دفتر معاون دانشجویی دانشکده حضور داشته باشند.
- ۳- آخرین مهلت تحویل پاکت به مدیریت امور مالی دانشکده تا ساعت ۱۳ روز شنبه ۱۲ مرداد ۱۳۹۸ می‌باشد. توجه: به تقاضاهایی که پس از موعد مقرر واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.
- ۴- متقاضی متعهد است هر موقع که دانشکده بخواهد اصول اسناد مذکور در محتویات پاکت (ب) را ارائه نماید و در صورت عدم ارائه هرگونه ایراد در تمامی یا هر یک از آنها ضمانت نامه شرکت به نفع دانشکده ضبط و مطابق مقررات اقدام خواهد شد.
- ۵- پاکتهای (الف)، (ب) و (ج) را در یک پاکت گذاشته و درب آن را بچسبانید و پس از مهر موم روی آن نوشته شود. (پخت و پخش غذای دانشجویی سال تحصیلی ۹۸-۹۹)
- ۶- جلسه بررسی پیشنهادهای شرکت کنندگان روز یکشنبه مورخ ۱۳ مرداد ۱۳۹۸ ساعت ۱۱ در محل اتاق جلسه معاونت اداری و مالی دانشکده واقع در نشانی مناقصه گزار تشکیل خواهد شد و نماینده ی مناقصه گران می‌توانند با ارائه معرفی نامه کتبی فقط در مرحله قرائت قیمت‌های پیشنهادی در جلسه حضور داشته باشند.
- ۷- مناقصه گزار در رد یا قبول هر یک از پیشنهادها مختار خواهد بود.
- ۸- برنده مناقصه مکلف است حداکثر ظرف مدت یک هفته با انجام مراحل مقدماتی نسبت به انعقاد و امضای قرارداد اقدام نماید در غیر اینصورت برابر مقررات اقدام خواهد شد.

شرایط و توضیحات فوق الذکر به دقت مطالعه و بررسی گردید و تماما مورد قبول و پذیرش می‌باشد.

نام و نام خانوادگی.....سمت.....نام شرکت.....مهر و امضاء

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار

((برگ تحویل و ثبت اسناد شرکت در مناقصه یک مرحله ای))

پیمانکار پخت و پخش غذای دانشجویی سال تحصیلی ۹۸-۹۹

معاون محترم اداری و مالی دانشکده

با سلام و احترام

عطف به آگهی مورخ ۹۸/۵/۵ دانشکده ریاضی و کامپیوتر خوانسار در رابطه با مناقصه یک مرحله انتخاب پیمانکار پخت و پخش غذای دانشجویی در سال تحصیلی ۹۸-۹۹ به پیوست ۱ پاکت حاوی اسناد مربوط به مناقصه مذکور که در شرکت ----- تکمیل شده است، ارسال می گردد.

خواهشمند است از نتیجه این شرکت را مطلع دارند.

شرکت: نام و نام خانوادگی:

سمت: مهر و امضاء:



((گواهی تحویل و ثبت اسناد شرکت در مناقصه یک مرحله ای))

پخت و پخش غذای دانشجویی سال تحصیلی ۹۸-۹۹

بدینوسیله گواهی می شود: اسناد مذکور توسط شرکت به نمایندگی آقای/ خانم..... در یک پاکت سر بسته و لاک و مهر شده در ساعت روز مورخ تحویل دبیرخانه مرکزی دانشکده گردید و تحت شماره به ثبت رسیده است .

مسئول دبیرخانه مرکزی دانشکده

مهر و امضا دانشکده

قرائت شد ، تماما مورد قبول است.

مهر و امضای کارفرما

مهر و امضای پیمانکار