

قرارداد واگذاری امور تغذیه دانشجویان دانشگاه اردکان

- ۱- نام دستگاه (کارفرما): دانشگاه اردکان
- ۲- نام نماینده دستگاه: دکتر حسین غفوری
- ۳- سمت نماینده دستگاه: رئیس دانشگاه اردکان
- ۴- نام شرکت (طرف قرارداد):
شماره پروانه کسب:
تاریخ:
شماره:
تاریخ:
توسط:
- ۵- شماره و تاریخ تعیین صلاحیت شرکت:
شماره:
تاریخ:
توسط:
- ۶- نام نماینده شرکت طرف قرارداد:
۷- سمت نماینده شرکت طرف قرارداد:
- ۸- تاریخ صورتجلسه تشریفات مناقصه: تاریخ:
- ۹- موضوع قرارداد: واگذاری امور آماده‌سازی و طبخ و توزیع صبحانه و نهار و شام دانشجویان دانشگاه اردکان و آماده‌سازی و طبخ و توزیع غذای مراسم مختلف و اساتید و کارکنان و نیز شستشوی ظروف و نظافت مراکز مربوطه
 - ۹-۱) نوع کار: طبخ و توزیع غذای گرم و سرد
 - ۹-۲) واحد کار: پرس غذا
 - ۹-۳) حجم کار: میانگین تقریبی روزانه ۷۰۰-۳۰۰ پرس نهار و ۵۰۰-۲۰۰ پرس شام و ۴۰ تا ۱۰۰ پرس صبحانه
 - ۹-۴) کیفیت کار: با نظر کارفرما و مفاد قرارداد
 - ۹-۵) امکانات و تجهیزات مورد نیاز: محل پخت و تجهیزات (به جز چرخ گوشت) به عهده کارفرما می‌باشد. تبصره: تعمیرات کلی و جزئی تجهیزات پخت به عهده پیمانکار می‌باشد.
 - ۹-۶) سایر: توزیع صبحانه و نهار و شام در سالنهای غذا خوری و خوابگاههای دانشجویی
- ۱۰- مدت انجام قرارداد: از تاریخ ۹۵/۶/۲۰ تا ۹۶/۴/۱۰ که در صورت درخواست دانشگاه، به مدت دو ماه قابل تمدید می‌باشد و پیمانکار موظف به انجام آن است.

۱۱- **نحوه محاسبه مبلغ قرارداد: مبلغ کل قرارداد** **ریال** که در قبال آماده‌سازی، طبخ و

توزیع هر پرس غذا به صورت ذیل محاسبه می‌گردد:

۱۱-۱- مبلغ قرارداد برای پخت در آشپزخانه مرکزی، انتقال و سرو هر پرس ناهار (غذا + دسر) در کلیه سلف‌ها و

خوابگاهها و ارائه خدمات جانبی آن ریال (سلف دانشگاه و سلف خوابگاه اردشیری)

۱۱-۲- مبلغ قرارداد برای پخت، انتقال و سرو هر پرس شام (غذا + دسر) در کلیه سلف‌ها و خوابگاهها و ارائه

خدمات جانبی آن ریال (سلف دانشگاه، سلف خوابگاه اردشیری و سلف چرخاب و سلف پیام نور (دخترانه))

۱۱-۳- مبلغ قرارداد برای آماده‌سازی و در صورت لزوم پخت و بسته بندی صبحانه (اصلی + مکمل) در تمامی

سلف‌ها و خوابگاهها ریال

تبصره ۱: در هر روز به غیر از تعطیلات رسمی کشوری که آمار ناهار از ۱۵۰ پرس کمتر باشد، تعداد ۱۵۰ پرس

منظور و آمار شام از ۱۰۰ پرس کمتر باشد، تعداد ۱۰۰ پرس منظور و آمار صبحانه از ۴۰ پرس کمتر باشد، تعداد ۴۰

پرس منظور می‌گردد.

تبصره ۲: در صورتی که صبحانه بصورت حجمی توزیع گردد، حداکثر یک بار در هفته و هر بار به مدت ۲ ساعت با

نیروی مستقل در محل‌های مورد نظر توزیع و بر اساس قرارداد محاسبه می‌گردد.

تبصره ۳: قیمت اعلامی شامل کلیه هزینه‌های مستقیم و غیرمستقیم (اعم از حقوق، مزایا، بیمه، مالیات، لباس کار،

اجاره و ابزار کار و...) براساس شرایط مناقصه می‌باشد.

۱۲ - نحوه پرداخت پس از کسر کسورات قانونی :

۱۲-۱- کارفرما ماهیانه بر اساس تعداد پرس غذای طبخ و توزیع شده پس از تأیید حسن انجام کار و اجرای تعهدات

پیمانکار و با توجه به شرایط قرارداد، پس از کسر کلیه خسارات وارده اعم از کمبود نیرو، کیفیت طبخ غذا

(بر اساس فرم پیوست)، عدم رعایت نکات بهداشتی و قصور در توزیع مناسب غذا و در سایر خدمات

محوله و نیز کسورات قانونی (بیمه و مالیات) مبلغ قرارداد به حداکثر تا ۳ ماه به پیمانکار پرداخت می‌نمایند. در این

مدت پیمانکار موظف است حقوق کارکنان خود را پرداخت نماید.

۱۳- روش اصلاح قرارداد :

۱۳-۱) کارفرما می‌تواند در صورت ضرورت نسبت به تغییر حجم کار و یا مبلغ قرارداد با اعلان به شرکت طرف قرارداد ۱ تا ۲۵

درصد کاهش یا افزایش دهد.

۱۳-۲) کارفرما می‌تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجرای این قرارداد و رعایت مقررات عمومی، شرایط اختصاصی را که

لازم می‌داند به این قرارداد الحاق نماید. لذا شرایط اختصاصی جزء لاینفک قرارداد محسوب می‌شود.

۱۴- تعهدات کارفرما :

- ۱-۱۴) کارفرما یک نفر را به عنوان نماینده تام‌الاختیار خود جهت همکاری و ایجاد هماهنگی‌های لازم و رابط دستگاه نظارت با پیمانکار کتباً به شرکت طرف قرارداد معرفی می‌نماید .
- ۲-۱۴) کارفرما موظف است هزینه‌های انجام خدمات را طبق قرارداد تا حداکثر ۳ ماه از محل اعتبارات تخصیص یافته، پرداخت نماید.
- ۳-۱۴) کارفرما مواد غذایی را براساس آمار روزانه در اختیار پیمانکار قرار می‌دهد.
- ۴-۱۴) کارفرما متعهد می‌شود اطلاعات لازم را جهت انجام خدمات در اختیار شرکت طرف قرارداد، قرار دهد.
- ۵-۱۴) کارفرما متعهد است برای فسخ قرارداد، حداقل یک ماه قبل از فسخ، موضوع را کتباً به پیمانکار اطلاع دهد.
- ۶-۱۴) کارفرما مکلف است ضمانت حسن انجام کار و اجرای کلیه تکالیف قانونی و هر نوع پاسخگویی به مراجع ذیربط را از شرکت طرف قرارداد اخذ نماید .
- ۷-۱۴) کارفرما متعهد است نسبت به واریز کسورات متعلقه به حساب‌های مربوط، اقدام لازم را معمول دارد .
- ۸-۱۴) کارفرما در قبال مطالبات نیروی انسانی پیمانکار در زمینه قانون کار و تأمین اجتماعی و سایر قوانین و مقررات مربوطه در برابر وزارت کار و تأمین اجتماعی و سایر مراجع قانونی ذیربط و ذیصلاح هیچگونه مسئولیتی ندارد.

- ضمناً هزینه چاپ آگهی روزنامه به عهده پیمانکار می‌باشد.

۱۵: دستگاه نظارت :

نظارت بر اجرای تعهداتی که پیمانکار برطبق این قرارداد تقبل نموده است از طرف کارفرما بعهدہ اداره تغذیه و سلف سرویس می باشد که در این قرارداد دستگاه نظارت نامیده می شود. دستگاه نظارت یا نماینده وی که کتباً معرفی می‌شود می‌تواند در هر موقع به هر ترتیب که لازم بداند در محل آشپزخانه یا سلف سرویس که کار آماده‌سازی، پخت و توزیع غذا در آن انجام می‌شود حضور یافته و کمیت و کیفیت غذا و نحوه توزیع آن را کنترل نموده و بر اجرای صحیح کار نظارت نماید. پیمانکار مکلف به رعایت تذکرات و دستورات دستگاه نظارت می‌باشد. ضمناً لیست عوامل مؤثر در کیفیت و کمیت طبخ و توزیع غذا به انضمام فرم ضمیمه قرارداد می‌باشد. نظارت بر حسن اجرای تصویب نامه در این قرارداد بر عهده امور مالی دانشگاه است.

ماده ۱۶: ضمانت حسن انجام تعهدات:

به منظور تضمین حسن انجام کار و تعهدات پیمانکار ضمانت‌نامه شماره مورخ بانک به میزان تقریبی ۱۰ درصد مبلغ کل قرارداد سالیانه براساس متوسط آمار اعلام شده به مبلغ -/// ریال با اعتبار حداقل ۹ ماه و قابل تمدید از طرف پیمانکار در اختیار کارفرما قرار می‌گیرد که این ضمانت‌نامه تا پایان مدت قرارداد با تایید تعداد نیروی بکار گرفته شده در قرارداد کمیت ، کیفیت ، رعایت بهداشت ، ساعات کار، میزان تخلفات ناشی از انجام وظایف نامطلوب و خلاصه تایید حسن انجام کار توسط مسئول مربوطه و معاون دانشجویی و ارائه مفاسد حساب بیمه، ضمانت‌نامه موصوف به پیمانکار مسترد می‌گردد.

تبصره: در صورتی که پیمانکار به تمام یا قسمتی از تعهدات خود عمل نکند دانشگاه ضمانت‌نامه مذکور را به نفع خود ضبط خواهد نمود.

ماده ۱۷: محل طبخ و مراکز توزیع به تفکیک آمار تقریبی و تعداد نیروی مورد نیاز:

الف - ناهار:

تعداد تقریبی پخت و توزیع ناهار به طور میانگین ۳۰۰ تا ۷۰۰ پرس و حداقل تعداد نیروهای ثابت مورد نیاز پیمانکار باید به شرح زیر باشد.

یک نفر سرآشپز - یک نفر آشپز - یک نفر کمک آشپز - دو نفر نیروی ساده - سه نفر نیروی سالن و توزیع. (ضمناً آمار فوق در طی هفته و همچنین در طول سال تحصیلی نوسان دارد که ممکن است کمتر و یا بیشتر از میانگین اعلام شده باشد).

تبصره ۱: غذا در آشپزخانه طبخ شده و باید در کلیه سلف سرویسها و نیز در صورت لزوم در خوابگاهها توزیع گردد.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است نیروهای ساده را فقط جهت ظرفشوییخانه و نظافت محل آماده‌سازی، سالن غذاخوری و آشپزخانه بکار گمارد و از هرگونه بکارگیری آنها به منظور آماده‌سازی و طبخ و توزیع خودداری نماید.

تبصره ۳: در صورت لزوم پیمانکار موظف به پخت دو یا چند نوع غذا نیز می‌باشد و هیچگونه حق الزحمه اضافه بر پرس معمول پرداخت نخواهد شد.

تبصره ۴: پیمانکار موظف است نسبت به تهیه دسر، سالاد، سوپ و ... روزانه اقدام نموده و جهت آماده‌سازی و توزیع هیچگونه وجهی اضافه بر پرس معمول پرداخت نخواهد شد.

ب - شام:

تعداد تقریبی پخت در آشپزخانه و توزیع شام در سالنهای غذاخوری و خوابگاهها به طور میانگین ۲۰۰ تا ۵۰۰ پرس و حداقل نیروی ثابت مورد نیاز یک نفر سرآشپز - یک نفر آشپز - یک نفر کمک آشپز - دو نفر نیروی ساده - سه نفر نیروی سالن و توزیع می‌باشد.

تبصره ۱: غذای طبخ شده در این مراکز باید در کلیه سلف سرویسها در صورت لزوم در سایر خوابگاهها توزیع گردد.

تبصره ۲: پیمانکار موظف به پخت دو نوع غذا نیز می‌باشد و هیچگونه حق الزحمه اضافه بر پرس معمول پرداخت نخواهد شد.

ج: صبحانه :

۱- تعداد تقریبی صبحانه به طور میانگین ۴۰ تا ۱۰۰ پرس می‌باشد.

۲- نیروی مورد نیاز جهت توزیع به شرح ذیل می‌باشد که بر اساس ماده ۱۹ بکار گرفته می‌شوند.

تبصره ۱: ساعت توزیع و حضور نیروها در ماده ۱۸ قید گردیده است.

ماده ۱۸- شرایط کارکنان پیمانکار:

۱-۱۸ پرسنل مورد نیازی که جهت انجام و ارائه خدمات امور یاد شده از طریق پیمانکار در محل به کار گرفته می‌شوند باید دارای شرایط ذیل باشند:

۲-۱۸ دارا بودن سلامت جسمی و روحی به تایید مراکز درمانی

۳-۱۸ اخذ گواهی عدم سوء پیشینه از مراجع قضایی

۴-۱۸ عدم اعتیاد به مواد مخدر

۵-۱۸ تایید صلاحیت عمومی و احراز آن توسط دستگاه مناقصه‌گذار

۶-۱۸ دارا بودن توانایی انجام وظایف محوله

۷-۱۸ داشتن کارت بهداشتی معتبر قبل از شروع به کار و تمدید آن قبل از پایان اعتبار آن

۸-۱۸ ارائه گواهینامه دوره آموزش بهداشت عمومی کارگران در ابتدای قرارداد

تبصره: هزینه انجام معاینات جهت دریافت کارت بهداشتی و گواهینامه دوره‌های آموزش بهداشت به عهده پیمانکار خواهد بود (کارت بهداشتی باید هر شش ماه یک بار تمدید شود).

۹-۱۸) نیروی انتخاب شده بایستی شئونات و اخلاق اسلامی و کلیه مقررات اداری دانشگاه را رعایت نماید.
۱۰-۱۸) در صورت عدم رضایت دستگاه مناقصه‌گذار از پرسنل تحت پوشش، پیمانکار موظف است حداکثر ظرف مدت ۴۸ ساعت پرسنل جایگزین دیگری را معرفی نماید.

۱۱-۱۸) هر گونه بکارگیری و تغییر نیرو با هماهنگی قبلی و تایید دستگاه مناقصه‌گذار امکان پذیر خواهد بود.
۱۲-۱۸) استفاده از لباس کار (روپوش، کلاه، دستکش، کفش مخصوص و یا دمپایی و شلوار کار) بطور مستمر برای کلیه پرسنل از جمله سرآشپزها الزامی است و پیمانکار موظف به تهیه حداقل دو دست در هر ترم می‌باشد. لباس کار سرآشپز جهت توزیع باید جداگانه و بر اساس دستورالعمل‌های بهداشت باشد.

۱۳-۱۸) در صورت لزوم و بنا به تشخیص دستگاه مناقصه‌گذار، پیمانکار موظف است هر زمانی که نیاز به یونیفرم و روپوش نو باشد آن را برای پرسنل خود خریداری و تحویل نماید.

۱۴-۱۸) پیمانکار موظف است برای تمامی افراد بکارگیری شده کارت شناسایی عکس دار تهیه نماید و کلیه افراد بکارگیری شده موظفند در ساعات کار ملبس به لباس کار کامل بوده و کارت شناسایی خود را بر سینه الصاق نمایند.

تبصره: پرسنل آشپزخانه و توزیع غذا نباید با لباس کار در سایر بخش‌های دانشگاه حضور داشته باشند. ضمناً با توجه به حساسیت رعایت بهداشت در محیط آشپزخانه، افراد خانواده کارگران و ملاقات کنندگان حق حضور در آشپزخانه و یا قسمتهای مرتبط را ندارند و نظارت بر حسن انجام این مورد بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۱۵-۱۸) کلیه کارگران از زمان ورود به آشپزخانه تا هنگام خروج ملزم به داشتن لباس کار کامل (کلاه، مقنعه، روپوش، پیراهن، شلوار کار و دستکش) آشپزخانه می‌باشند.

۱۶-۱۸) پیمانکار موظف است یک هفته قبل از شروع هر ماه، برنامه کاری ماه آینده پرسنل خود را به صورت کتبی براساس روز، شیفت و ساعات کاری به واحد تغذیه دانشگاه اعلام نماید. لازم به ذکر است جابجایی در برنامه می‌باید با هماهنگی و تایید کارشناسان و ناظرین انجام گیرد.

۱۷-۱۸) دستگاه مناقصه‌گذار هیچگونه تعهد استخدامی در قبال نیروهای بکارگیری شده ندارد.

۱۸-۱۸) افراد بکارگیری شده نباید مستخدم در هیچ یک از دستگاههای دولتی باشند.

۱۹-۱۸) کلیه افراد بکارگیری شده کارکنان پیمانکار بوده و از نظر دریافت حقوق و مزایا و سایر موارد هیچگونه ارتباطی با دستگاه مناقصه‌گذار ندارند.

۲۰-۱۸) پیمانکار موظف است دستمزد و سایر مزایای افراد بکارگیری شده را طبق آخرین تعرفه وزارت کار و امور اجتماعی پرداخت نماید. چنانچه دستمزد کارگران در طول مدت قرارداد از طرف وزارت مذکور افزایش یابد پیمانکار موظف است طبق تعرفه جدید دستمزد را به کارگران پرداخت نماید و عذری مورد قبول مناقصه‌گذار نخواهد بود.

۲۱-۱۸) پیمانکار موظف است یک نسخه از پرداخت‌های نیروهای خود را در پایان هر ماه به مناقصه‌گذار ارائه دهد.

۲۲-۱۸) در صورت عدم حضور افراد بدلیل مرخصی، بیماری، حادثه و یا هر دلیل دیگر، پیمانکار موظف به جایگزین نمودن فرد دیگری با تایید مناقصه‌گذار می‌باشد.

۲۳-۱۸) مسئولیت آموزش کارگران موضوع این قرارداد به عهده پیمانکار می‌باشد، بدیهی است وقوع هرگونه حادثه برای نیروها و خساراتی که به دلیل عدم آموزش یا تقصیر کارگران آنها به تجهیزات لازم وارد آید به طور جزئی و کلی به عهده پیمانکار خواهد بود

و دانشگاه هیچگونه مسئولیتی در این مورد ندارد و در صورت عدم پرداخت خسارت، دانشگاه رأساً از پرداختی ماهیانه پیمانکار کسر خواهد کرد.

۲۴-۱۸) پیمانکار موظف است یک نفر را بعنوان نماینده تام‌الاختیار خود در آشپزخانه بصورت کتبی با حضور تمام وقت به مناقصه‌گذار معرفی نماید و نماینده پیمانکار موظف به نظارت دقیق بر عملکرد نیروهای تابعه خود در طول ساعات کاری می‌باشد.

۲۵-۱۸) کلیه کارکنان باید بصورت کادر ثابت انجام وظیفه نمایند لذا هرگونه تغییر و جابجایی یا استفاده از نیروهای موجود بایستی با مجوز کتبی دستگاه نظارت انجام پذیرد و در صورت وقوع چنین امری تائیدکار آخرماه فردی که محل کار خود را ترک نموده و یا غیبت غیرموجه داشته است انجام نگرفته و از قرارداد پیمانکار کسر می‌گردد. ضمناً اگر یک و یا چند نفر از نیروها در محل کار خود حاضر نشوند و یا تاخیر داشته باشند میزان غیبت به ازاء هر نفر ۱/۵ برابر دستمزد روزانه و به ازاء هر ساعت ۲ برابر نرخ ساعتی دستمزد به قرارداد جریمه تعلق خواهد گرفت که توسط دستگاه نظارت مشخص و از مبلغ پرداختی ماهیانه کسر خواهد شد.

۲۶-۱۸) کارکنان پیمانکار نباید از افراد بی‌سواد باشند.

۲۷-۱۸) کارکنان پیمانکار باید ترجیحاً از مناطق نزدیک دانشگاه بوده و قبل از شروع به کار صلاحیت آنان مورد تائید کارفرما قرار گیرد. در صورت رد صلاحیت بعضی از معرفی شدگان، پیمانکار موظف است افراد دیگری را معرفی نماید. حداقل ۱۵ روز قبل از شروع بکار لازم است اسامی کلیه کارکنان به کارفرما اعلام گردد. هرگونه تأخیر در معرفی نیروها و یا رد صلاحیت آنان که منجر به تأخیر در شروع کار گردد مسئولیت آن بعهد پیمانکار بوده و خسارات وارده توسط کارفرما تعیین و از قرارداد آنان کسر می‌گردد.

۲۸-۱۸) پرداخت حقوق و دستمزد کارکنان موضوع قرارداد و همچنین تأمین مسکن آنان بعهد پیمانکار می‌باشد.

۲۹-۱۸) کلیه نیروها باید دارای گواهی عدم اعتیاد بوده و از افراد سیگاری نباشند.

۳۰-۱۸) داشتن کارت بهداشتی معتبر جهت کلیه پرسنل آشپزخانه در تمام مدت کار ضروری است و پیمانکار موظف است یک نسخه از کارت بهداشتی کلیه افراد را در اختیار دستگاه نظارت قرارداد دهد. بدیهی است بکارگیری پرسنل قبل از انجام آزمایشات لازم و دریافت کارت بهداشتی ممنوع می‌باشد.

۳۱-۱۸) نحوه برخورد کارکنان پیمانکار با دانشجویان و کارکنان دانشگاه می‌بایست صمیمانه و مؤدبانه باشد و در صورت هرگونه اعتراضی نسبت به کیفیت و کمیت غذا، بی‌درنگ نماینده دستگاه نظارت را در جریان گذاشته واز مشاجره و بحث خودداری نمایند.

۳۲-۱۸) پیمانکار موظف می‌باشد قبل از موافقت با مرخصی کارکنان، موافقت دستگاه نظارت را کسب نموده و جایگزین آنها را به دستگاه نظارت معرفی نماید.

۳۳-۱۸) ساعت شروع بکار کارکنان قرارداد ناهار از ۶:۳۰ صبح لغایت ۱۴:۴۵ و ساعت شروع بکار نیروهای شام از ساعت ۱۳:۳۰ الی ۲۱ و شروع به کار نیروهای صبحانه از ساعت ۵ صبح الی ۸:۳۰ می‌باشد. در مواردی که بنا به تشخیص دستگاه نظارت لازم باشد یک و یا چند نفر از نیروها زودتر از ساعت اعلام شده و یا دیرتر از ساعت اختتام کار در محل کار حضور یابند پیمانکار موظف به انجام آن می‌باشد. (از جمله تهیه صبحانه گرم)

تبصره ۱: کلیه نیروهای هر شیفت کاری باید به صورت تمام وقت در محل کار حضور داشته باشند.

ماده ۱۹: تعهدات پیمانکار:

۱-۱۹) پیمانکار موظف است مشخصات کلیه کارکنان به همراه نوع مهارت و تقسیم کار آنان را کتباً به کارفرما اعلام نماید.

۲-۱۹) از آنجاییکه تعدادی از نیروهای خدماتی پیش‌بینی شده جهت سرویس‌دهی سالنهای غذاخوری خارج از سلف اصلی می‌باشد پیمانکار موظف است قبل از تقسیم کار نسبت به تأمین نیروهای فوق اقدام نماید. پیمانکار موظف است حداقل از یک نفر نیروی زن در آشپزخانه مرکزی استفاده نماید.

۱۹-۳) پیمانکار موظف است در خصوص توزیع نیروی مورد نیاز با هماهنگی دستگاه نظارت اقدام نماید. ضمناً پیمانکار موظف است به منظور توزیع ناهار در هر یک از محل‌های سلف سرویس دختران و خوابگاه‌های دختران الزاماً حداقل یک نفر نیروی زن بکار گمارد.

۱۹-۴) پیمانکار موظف است یک نماینده تام‌الاختیار که دارای مهارت کافی در مدیریت اجرایی باشد کتباتاً به کارفرما معرفی تاپس از تأیید دستگاه نظارت فعالیت خود را آغاز نماید. این فرد در قبال حضور و غیاب پرسنل کادر ثابت و تعیین جایگزین افراد غایب و همچنین پیگیری تهیه بموقع مواد اولیه و پیگیری رفع مشکلات تأسیساتی و سایر خدمات پشتیبانی مربوط مسئول خواهد بود. حضور نماینده فوق در تمام زمانهای طبخ و توزیع غذا در محل آشپزخانه و سلف سرویس الزامی است.

۱۹-۵) پیمانکار موظف است یک نفر سرآشپز جهت مرکز پخت به کارفرما معرفی نماید تاپس از تأیید دستگاه نظارت شروع به کار نماید. سرآشپز در قبال کمیت و کیفیت غذا و نحوه توزیع آن و همچنین تمیز و مرتب بودن سالن و آشپزخانه و ظروف غذاخوری مسئول خواهد بود.

۱۹-۶) مسئولیت بروز هرگونه حوادث ناشی از انجام موارد قرارداد برای نیروهای مذکور در این قرارداد برعهده پیمانکار بوده و هیچگونه مسئولیتی در این زمینه متوجه کارفرما نمی‌باشد.

۱۹-۷) روز ۱۱ اردیبهشت (روز کارگر) تعطیل محسوب نمی‌شود و پیمانکار موظف به طبخ و توزیع غذا می‌باشد.

۱۹-۸) تأمین سرویس ایاب و ذهاب پرسنل موضوع قرارداد برعهده پیمانکار می‌باشد.

۱۹-۹) دستمزد نیروهای مورد نیاز اعم از آشپز و کارگر و کلیه کسورات قانونی و مالیاتی شغلی و کلیه پرداختهای قانونی مربوط به این قرارداد برعهده پیمانکار می‌باشد.

۱۹-۱۰) پیمانکار و کلیه پرسنل آن موظف به رعایت شئونات و مقررات دانشگاه می‌باشند.

۱۹-۱۱) پیمانکار موظف به کنترل حضور و غیاب نیروهای خود می‌باشد و نیز موظف به پرداخت به موقع حقوق و مزایای کارگران خود می‌باشد و جهت پرسنل خود فیش حقوقی تهیه و ماهیانه به امور قراردادها ارائه نماید.

۱۹-۱۲) حفظ و نگهداری وسایل و تجهیزات برعهده پیمانکار می‌باشد و شرکت موظف است از بیرون بردن وسایل آشپزخانه اعم از سینی، قاشق، چنگال و ... جلوگیری نماید.

۱۹-۱۳) شرکت طرف قرارداد متعهد می‌گردد نیروی انسانی واجد شرایط، امکانات و تجهیزات را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به کار گیرد.

۱۹-۱۴) شرکت طرف قرارداد متعهد می‌گردد که خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی که به تایید کارفرما می‌رساند انجام دهند.

۱۹-۱۵) شرکت طرف قرارداد متعهد می‌گردد مقررات قانون کار و قانون تأمین اجتماعی را در انجام وظایف موضوع قرارداد و تعیین مزد و حقوق کارگران رعایت نماید و هرگونه پاسخگویی به شکایات و اجرای آراء مربوط به هیات‌های حل اختلافات کارگری و سایر تعهدات قانون کار را به عهده بگیرد.

۱۹-۱۶) شرکت طرف قرارداد حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر کلاً یا جزئاً (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد.

۱۹-۱۷) هرگونه تغییر در وضعیت شرکت طرف قرارداد می‌بایستی ظرف مدت ۵ روز کتباتاً به کارفرما اعلام گردد.

۱۹-۱۸) در صورت فسخ، لغو یا اتمام قرارداد، تسویه حساب قانونی کارکنان به عهده شرکت طرف قرارداد می‌باشد.

۱۹-۱۹) شرکت متعهد می‌گردد آموزشهای تخصصی و حرفه‌ای لازم را به کارکنان خود (جهت واگذاری کار) بدهد.

۲۰-۱۹) ضمانت حسن رفتار و اخلاق کارکنان و کیفیت انجام کار آنان به عهده شرکت است و شرکت در مقابل دستگاه پاسخگوست.

۲۱-۱۹) شرکت طرف قرارداد موظف به رعایت نظامهای جاری دستگاه، حفظ اسرار و نکات ایمنی می باشد.

۲۲-۱۹) کارفرما در قبال مطالبات نیروی انسانی شرکت در زمینه قانون کار، قانون تأمین اجتماعی و سایر قوانین و مقررات مربوط در برابر وزارت کار و امور اجتماعی، سازمان تأمین اجتماعی و سایر مراجع قانونی ذیربط و ذیصلاح هیچگونه مسؤلیتی ندارد. رعایت مفاد تصویب نامه ۳۳۹۵۴ هـ مورخ ۸۴/۹/۲ هیات محترم وزیران توسط پیمانکار الزامی است و تعهدات مندرج در آن جزء لاینفک قرارداد است.

ماده ۲۰: موارد خاص تعهدات پیمانکار:

۲۰-۱) در مواقع ضروری که موقعیت ایجاب می کند که در بعضی از روزهای تعطیل (از جمله ایام تعطیل ماه مبارک رمضان، تاسوعا، عاشورا، عید غدیر، عید قربان و ایام امتحانات و...) غذا طبخ شود بر اساس اعلام دستگاه نظارت، پیمانکار موظف به انجام آن می باشد. بدیهی است حق الزحمه مربوط به ایام تعطیل براساس ماده ۲۳ پرداخت می گردد.

۲۰-۲) شرکت موظف به آماده سازی و طبخ و توزیع غذا در زمانی که دانشگاه تعیین می کند می باشد. ضمناً حق الزحمه مربوطه بر اساس ماده ۱۱ پرداخت خواهد شد.

۲۰-۳) در ایام ماه مبارک رمضان بجای ناهار دانشجویی، سحری و بجای شام، افطاری طبخ و سرو می شود که برنامه آن توسط دستگاه نظارت قبلاً به اطلاع پیمانکار خواهد رسید و پیمانکار مکلف است نسبت به مورد اقدام نماید. در ماه مبارک رمضان، پیمانکار موظف است بر اساس تعداد نیروهای پیش بینی شده اقدام به طبخ سحری و افطاری نموده و از هرگونه کاهش نیرو خودداری نماید. حق الزحمه هر پرس بر اساس مبلغ نهار و شام می باشد.

۲۰-۴) هیچ یک از نیروهای پیمانکار حق بیرون بردن غذا و یا مواد اولیه و وسایل کار و مواد اضافی از سلف سرویس را ندارند و کنترل و جلوگیری از آن بعهده پیمانکار می باشد و در صورت مشاهده و گزارش مربوطه نیروی خاصی اخراج و پیمانکار به میزان دو برابر مبلغ غذای خارج شده جریمه خواهد شد و نظر کارفرما لازم الاجرا و قطعی می باشد.

۲۰-۵) پیمانکار موظف است حمل مواد غذایی طبخ شده را جهت توزیع در کلیه سلف سرویس ها و خوابگاهها و سایر مراکزی که دستگاه نظارت اعلام می دارد با وسایل نقلیه دانشگاه انجام داده و در راس ساعات تعیین شده نسبت به حمل و تحویل آن اقدام نماید.

۲۰-۶) پیمانکار متعهد است نسبت به نظافت کامل سالنها و آشپزخانه قبل از شروع هر ترم و در پایان هر ترم روزانه در سه نوبت اقدام نموده و حق هیچگونه مطالباتی از دانشگاه نداشته باشد و روزانه نیز در سه نوبت بعد از پایان توزیع، با مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده نسبت به نظافت سالنها اقدام نماید.

۲۰-۷) تهیه سم و سم پاشی و ضد عفونی محیط آشپزخانه و سلف سرویس ها و هزینه های گرفتگی لوله های فاضلاب و تخلیه حوضچه های فاضلاب بر عهده پیمانکار می باشد.

۲۰-۸) پیمانکار موظف است در مواقع ضروری که وسایل موجود در آشپزخانه نیاز به تعمیر داشته باشد نسبت به تعمیر وسیله مربوطه اقدام نماید.

۲۰-۹) پیمانکار موظف است جهت آماده سازی مواد اولیه روزهای بعد از تعطیل رسمی و جمعه ها نسبت به حضور نیروهای خود در ایام تعطیل اقدام کند.

۲۰-۱۰) در بعضی از روزهای هفته که جهت شام دانشجویی غذای تکمیلی منظور می شود، پیمانکار موظف به انجام آن می باشد و هیچگونه وجه اضافی پرداخت نخواهد شد.

ماده ۲۱: شرایط و نحوه توزیع غذای تهیه شده و تجهیزات مورد نیاز:

- ۲۱-۱) توزیع غذا باید با نظارت سرآشپز و یا نماینده او و توسط آشپز یا کمک آشپزها انجام گیرد. بدیهی است توزیع و آماده‌سازی و طبخ غذا توسط نیروهای ساده و خدماتی ممنوع بوده و مشمول جریمه قرار می‌گیرد.
- ۲۱-۲) میزان غذای تحویلی به هر نفر براساس سهمیه تعیین شده و در قبال ژتون رزرو شده باکارت تغذیه سیستم اتوماسیون و یا ژتون برگی خواهد بود.
- ۲۱-۳) پیمانکار موظف است تا پایان ساعات توزیع غذا آمارغذای تحویل شده به دانشجویان و کارکنان را به نماینده دستگاه نظارت ارائه نماید. بدیهی است در صورتی که آمار ژتونها از آمار تعداد طبخ غذا کمتر باشد باید به همان تعداد غذا تحویل مسئول انبار دهند و از مسئول انبار تأییدیه تحویل غذای اضافه دریافت نمایند و در آخر وقت هر روز تحویل دستگاه نظارت نمایند و در صورتیکه این مراحل طی نشود دستگاه نظارت از تأییدیه عملکرد ماهیانه پیمانکار خودداری می‌نماید و در صورتی که غذا کم باشد پیمانکار موظف به تهیه و توزیع آن به هر نحوی، در اسرع وقت می‌باشد که در صورت عدم انجام این امر طبق قرارداد اقدام خواهد شد.
- تبصره:** در اینگونه موارد غذای کسری باید از همان نوع بوده و در صورت موافقت کارفرما می‌تواند از نوع دیگری باشد.
- ۲۱-۴) زمان توزیع غذا از سوی کارفرما کتباً به پیمانکار اعلام می‌گردد و پیمانکار موظف به رعایت زمان مربوطه در سطح کلیه مراکز توزیع غذا خواهد بود. در صورت تأخیر در توزیع غذا و تشکیل صف طولانی، بر اساس مفاد قرارداد، شرکت جریمه خواهد شد.
- ۲۱-۵) محل‌های توزیع غذا از طرف دستگاه نظارت اعلام می‌گردد، پیمانکار موظف به توزیع غذا در محل‌های تعیین شده توسط دستگاه نظارت می‌باشد. لازم به ذکر است که توزیع در کلیه مراکز در صورت نیاز در دو محل صورت می‌گیرد.
- ۲۱-۶) به منظور توزیع مناسب غذا لازم است آماده‌سازی مواد اولیه از جمله مرغ، گوشت و ... و همچنین شمارش مواد اولیه آماده شده از قبیل تعداد کباب، ماهی، مرغ و ... دقت کافی انجام شده و فرد خاصی را جهت شمارش تعیین نماید.
- ۲۱-۷) در خصوص صبحانه در صورتی که به درخواست کارفرما مواد مورد نظر (از قبیل قند، شکر، پنیر، سبزی و ...) نیاز به بسته‌بندی داشته باشد پیمانکار موظف به انجام آن می‌باشد.
- ۲۱-۸) در صورتی که توزیع صبحانه در سالنهای غذاخوری انجام گیرد پیمانکار موظف به جمع‌آوری و شستشوی ظروف آن در پایان همان وعده و بصورت کامل می‌باشد.
- ۲۱-۹) نماینده دستگاه مناقصه‌گذار روزانه نظارت و کنترل مستقیم (تکمیل فرم مخصوص) بر روی تعداد، نوع و کیفیت غذاهای عرضه شده توسط پیمانکار را خواهد داشت.
- ۲۱-۱۰) پیمانکار مکلف است از تحویل غذا به غیر از افرادی که دستگاه مناقصه‌گذار تعیین می‌نماید در داخل و خارج از سلف سرویس جداً خودداری نماید.
- ۲۱-۱۱) به لحاظ اهمیت زمان بندی سرو و توزیع غذا پیمانکار متعهد و ملزم به اجرای برنامه زمانی مناقصه‌گذار می‌باشد اما در صورت لزوم تغییر آن با موافقت کارفرما امکان‌پذیر خواهد بود ولی در هر صورت پیمانکار ملزم و متعهد است فواصل شروع و اتمام زمان بندی توزیع غذا را رعایت نماید.
- ۲۱-۱۲) پیمانکار موظف است نسبت به سرو و توزیع غذا در ظروف مورد نظر مناقصه‌گذار (ظروف استیل و یا در مواردی خاص ظروف یکبار مصرف استاندارد) جهت دانشجویان و پرسنل، همچنین جمع‌آوری و شستشوی جداگانه آنها (جهت ظروف قابل شستشو) مطابق دستورالعمل‌های دستگاه مناقصه‌گذار اقدام نماید.
- ۲۱-۱۳) پیمانکار حق فروش غذا را نداشته و فقط توزیع غذا باید طبق نظر مناقصه‌گذار جهت دانشجویان و پرسنل و افراد مورد تایید انجام شود.
- ۲۱-۱۴) توزیع نان وعده‌های غذایی به عهده پیمانکار می‌باشد که باید شمارش و با کیفیت مطلوب تحویل گیرد.

تبصره: در صورت تاخیر در دریافت نان باید بموقع اطلاع دهد در غیر این صورت خود ملزم به جایگزین آن می‌باشد و هیچگونه بهانه‌ای در تأخیر توزیع غذا پذیرفته نیست.

۱۵-۲۱) پیمانکار موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در تمام مراحل تهیه، حمل و نقل، نگهداری، آماده‌سازی، طبخ و توزیع غذا برابر نظریه کارشناس تغذیه و یا ناظر کارفرما، دقیقاً رعایت نماید.

تبصره: در صورت خروج گوشت، مرغ، ماهی و سایر مواد غذایی منجمد از فریزر و رفع انجماد آن، پیمانکار حق عودت آن به فریزر را ندارد. بدیهی است خسارت ناشی از اهمال پیمانکار از محل قرارداد کسر خواهد شد.

۱۶-۲۱) نمایندگان دستگاه مناقصه‌گذار اعم از کارشناسان فنی یا بهداشتی می‌توانند در هر زمان که بخواهند محل طبخ غذا و انبار مواد غذایی و سایر فضاهای مرتبط و همچنین نحوه طبخ و توزیع غذا و مواد اولیه را بازرسی نمایند. پیمانکار تعهد می‌نماید در صورتیکه کارشناس تغذیه دانشگاه هرگونه مواد و یا غذای تهیه شده را غیرقابل مصرف تشخیص دهند بدون آنکه نیاز به ذکر دلیل باشد، غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورتجلسه، معدوم نموده و مشابه همان غذا و یا غذای دیگر را که مورد تایید نماینده دستگاه مناقصه‌گذار باشد فوراً و مجدداً با هزینه خود تهیه و توزیع نماید. بدیهی است پیمانکار حق هیچگونه ادعای خسارت نسبت به مواد غذایی را که معدوم شده است، نخواهد داشت.

۱۷-۲۱) پیمانکار حق استفاده از آشپزخانه و وسایل مربوطه را فقط به منظور طبخ غذای دانشگاه و محلهای مورد نظر مناقصه‌گذار خواهد داشت و حق طبخ غذا به غیر را نخواهد داشت.

۱۸-۲۱) مسئولیت نگهداری و تعمیر وسایل و تجهیزات غذایی بعهده پیمانکار می‌باشد.

۱۹-۲۱) طرف قرارداد حق مصرف دوباره غذای تهیه شده در هر وعده را برای وعده دیگر نداشته و مکلف است در حضور نماینده مناقصه‌گذار نسبت به تحویل آن به کارفرما اقدام نماید.

تبصره: در صورتی که بخشی از غذای مازاد از جمله برنج با موافقت ناظر و کارشناس تغذیه در وعده بعدی در شرایط بهداشتی قابل مصرف باشد از آمار طبخ وعده بعدی مورد نظر کسر خواهد شد.

ماده ۲۲: موارد بهداشتی و ایمنی :

۱-۲۲) تهیه و پرداخت هزینه‌های مربوط به لباس کار (روپوش و شلوار) و کلاه و دستکش و کفش و دیگر وسایل لازم جهت کلیه پرسنل سلف سرویس به عهده پیمانکار می‌باشد و پیمانکار موظف است در هر ترم تحصیلی دو دست از وسایل ذکر شده را تهیه و با نظارت نماینده کارفرما بین پرسنل توزیع نماید. ضمناً رنگ روپوش باید سفید و با آستین مناسب باشد.

۲-۲۲) پیمانکار موظف است کلیه نیروهای خود را ملزم به استفاده مرتب و منظم از لباس کار نماید. ضمناً چنانچه پس از تذکرات شفاهی، بعضی از آنان در استفاده از لباس کار قصور نمایند بر طبق مقررات بهداشتی، دانشگاه از ادامه کار آنان جلوگیری خواهد کرد و مسئولیت تاخیر در طبخ غذا به عهده پیمانکار می‌باشد.

۳-۲۲) به منظور شستشوی مرتب آشپزخانه و سالن غذاخوری، انبار و سردخانه، پیمانکار موظف است طبق برنامه‌ای که از طرف دستگاه نظارت تنظیم می‌گردد خدمات فوق را انجام دهد. به منظور حسن اجرای این بند حداقل یک نفر در آشپزخانه صرفاً جهت کار نظافت منظور می‌شود که وظیفه آنها نظافت بوده و نیابستی در امر توزیع و طبخ غذا دخالت کنند. ضمناً برنامه کاری وی توسط کارفرما اعلام و لباس وی نیز باید دارای رنگی غیر از رنگ پرسنل شاغل در آشپزخانه باشد.

۴-۲۲) نماینده پیمانکار موظف است از ورود افراد متفرقه به داخل سلف سرویس و آشپزخانه جلوگیری نماید.

۵-۲۲) مسئولیت بروز هرگونه بیماری که به سبب عدم رعایت نظافت و اصول بهداشتی باشد برعهده پیمانکار است.

۶-۲۲) در صورتی که بعضی از نیروهای آشپزخانه و سلف سرویس مبتلا به بیماری اعم از پوستی، واگیردار و دارای زخم و حوادث ناشی از کار باشند نباید تا بهبودی کامل در محل آشپزخانه حضور یابند و یا چنانچه در مرخصی باشند، پیمانکار موظف است قبلاً جایگزین نیروهای ثابت آنها را معرفی نماید.

۷-۲۲) پیمانکار موظف است برنامه‌ای تنظیم نماید تا شستشوی لباس کار کارگران حداقل هفته ای دو بار توسط شرکت انجام پذیرد. بدیهی است در صورت مشاهده هرگونه کثیفی، نامرتب بودن و یا ناقص بودن لباس کار کارکنان، کارفرما می‌تواند جریمه منظور نماید.

۸-۲۲) کلیه کارکنان آماده‌سازی و طبخ و توزیع غذا باید از کلاه، پیش بند، ماسک و دستکش‌های مخصوص استفاده کنند. برای هر مورد عدم استفاده از دستکش و کلاه، جریمه منظور می‌گردد و از مطالبات شرکت کسر می‌گردد. تهیه و پرداخت هزینه آن نیز به عهده پیمانکار می‌باشد.

۹-۲۲) سالن غذاخوری و مراکز توزیع بخصوص شام باید پس از پایان کار توزیع کاملاً تمیز و مرتب شود بدیهی است ساعت کار اینگونه نیروها باید به نحوی باشد که امکان انجام این امر میسر باشد.

۱۰-۲۲) از حمل نان در کف خودرو و یا روی صندلی و یا روی چرخ دستی باید خودداری کنند و از وسایل مناسب و مخصوص استفاده شود.

۱۱-۲۲) حمل غذا به مراکز توزیع باید در ظروف سر بسته و مناسب صورت گیرد و هنگام توزیع نیز از ظروف مخصوص استفاده شود.

۱۲-۲۲) رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان نظیر کوتاه بودن مو و ناخن و استحمام روزانه وسایر موارد الزامی است. در صورت مشاهده موارد تخلف، برای هر مورد جریمه منظور می‌گردد.

۱۳-۲۲) از مصرف مازاد غذای طبخ شده برای سایر وعده‌های غذایی بدون نظردستگاه نظارت اکیداً اجتناب شود. در صورت مشاهده تخلف، برای هر مورد جریمه منظور می‌شود.

۱۴-۲۲) از مصرف روغن مازاد و سوخته در طبخ غذا برای وعده‌های غذایی دیگر خودداری شود. در صورت مشاهده هر مورد، جریمه منظور می‌شود.

۱۵-۲۲) از قرار دادن حلب‌های روغن روی حرارت مستقیم شعله خودداری گردد. برای هر مورد تخلف جریمه منظور می‌شود.

۱۶-۲۲) در هنگام آماده‌سازی مواد اولیه برای طبخ، رعایت موارد بهداشتی و نظافت محیط و همچنین فاصله زمانی آماده‌سازی تا طبخ رعایت شود. برای هر مورد تخلف جریمه منظور می‌شود.

۱۷-۲۲) پیمانکار نباید مواد غذایی خام و پخته را در کنار هم در یخچالها و سردخانه نگهداری نماید. برای هر مورد تخلف جریمه منظور می‌شود.

۱۸-۲۲) با توجه به اهمیت مسئله نظافت و شستشوی مطلوب ظروف مورد استفاده دانشجویان و کارکنان چنانچه کوتاهی رخ دهد جریمه هر مورد تخلف از مطالبات پیمانکار کسر می‌گردد. بدیهی است شستشوی ظروف کثیف در پایان هر وعده باید بصورت کامل انجام گیرد.

۱۹-۲۲) کلیه نیروها موظفند در صورت داشتن تلفن همراه هنگام شروع کار تلفن همراه خود را خاموش نمایند و در صورت تخلف مشمول جریمه خواهند شد.

۲۰-۲۲) کلیه نیروها موظفند در صورت داشتن انگشتر هنگام شروع کار انگشتر خود را بیرون آورند. در صورت تخلف مشمول جریمه خواهد بود.

۲۱-۲۲) پیمانکار موظف است یک پرس از غذای هر وعده تا ۲۴ ساعت نگهداری نماید.

ماده ۲۳: شرایط پرداخت، جرائم و تخلفات:

۱-۲۳) دستگاه نظارت موظف است در پایان هر ماه با توجه به شرایط قرارداد کلیه خسارات وارده اعم از کمبود نیرو، کیفیت طبخ غذا (بر اساس فرم پیوست) طبخ غذا، عدم رعایت نکات بهداشتی و قصور در توزیع مناسب غذا و در سایر خدمات محوله توسط پیمانکار را اعلام تا نسبت به کسر از مبلغ کارکرد ماهیانه قرارداد اقدام شود.

۲-۲۳) هر موقع و به هر دلیلی که پیمانکار نتواند غذای مطلوب و استاندارد ارائه دهد، موظف است غذای مورد نیاز را از طریق دیگر تهیه و در زمان تعیین شده سرو نماید. ضمناً در صورت بروز هرگونه خسارتی پیمانکار موظف به پرداخت جریمه به اضافه ۲۰٪ خواهد بود.

۳-۲۳) در کلیه موارد چنانچه کوتاهی و قصوری از طرف پیمانکار مشاهده شود و اقدامی از طرف پیمانکار در اسرع وقت صورت نگیرد، دستگاه نظارت نسبت به رفع آن اقدام نموده و خسارات وارده به اضافه ۲۰٪ از مبلغ قرارداد کسر میگردد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت.

۴-۲۳) پیمانکار موظف می‌باشد با توجه به شرایط مندرج در قرارداد نسبت به تأمین و پرداخت حقوق و مزایای کارگران خویش اقدام نماید.

۵-۲۳) هرگونه افزایش در حقوق پرسنل در سال آینده مشمول قرارداد نخواهد بود و بعهد پیمانکار می‌باشد.

۶-۲۳) حق الزحمه طبخ غذای دیگری که جهت سمینارها و جشنهای دانشجویی در نظر گرفته می‌شود پس از گزارش دستگاه نظارت و تأیید معاونت دانشجویی و اداری و مالی بر مبنای اضافه پرس با ضریب ۱/۲ مبلغ ریال به ازاء هر پرس ناهار و مبلغ ریال به ازاء هر پرس شام پرداخت خواهد شد. (در مورد صبحانه وجه اضافی پرداخت نخواهد شد).

تبصره: در صورتی که صبحانه به صورت حجمی در سلف سرویس توزیع گردد (ویا به همراه شام) ضریب ۰/۷ منظور می‌گردد و مبلغ ریال به ازای هر پرس صبحانه پرداخت می‌گردد.

۷-۲۳) در ایام تعطیلات عید نوروز، فاصله بین دو نیمسال تحصیلی و ایام تعطیل که بر اساس تقویم کاری دانشگاه، غذا طبخ نمی‌گردد، هیچ گونه وجهی پرداخت نخواهد شد و چنانچه در بعضی از روزهای تعطیل (به جز تعطیلات ایام امتحانات پایان ترم و ماه مبارک رمضان) به درخواست کارفرما غذا طبخ و توزیع شود با ضریب ۱/۴، هر پرس ناهار مبلغ ریال و شام مبلغ ریال و صبحانه با ضریب ۱/۲ محاسبه و مبلغ ریال پرداخت خواهد شد.

۸-۲۳) پیمانکار موظف است در قبال ژتون، غذا تحویل دهد. لذا در صورتیکه مشاهده گردد بدون ژتون، غذا تحویل داده شده است به ازاء هر پرس غذا ۲۰۰۰۰۰ ریال جریمه منظور می‌شود. ضمناً کنترل ژتون توسط دستگاههای اتوماسیون بعهد نیروهای شرکت می‌باشد.

۹-۲۳) در صورتیکه وزن غذای تحویلی به دانشجو از وزن اعلام شده کمتر باشد و یا توزیع به نحوی باشد که در پایان زمان توزیع، به افرادی غذا نرسیده و یا اضافه باشد و یا از وعده قبلی توزیع گردد به ازای هر پرس غذا مبلغ ۲۰۰۰۰۰ ریال جریمه منظور می‌شود.

۱۰-۲۳) در صورت تأخیر در شروع و یا توزیع غذا بطوری که صف طولانی تشکیل شود، شرکت طرف قرارداد از یکصد هزار ریال تا بیست میلیون ریال جریمه خواهد شد.

۱۱-۲۳) پیمانکار اقرار می‌نماید از مشخصات کار مورد قرارداد و مقتضیات محل و انجام کار و مبلغ قرارداد اطلاع کامل دارد و در اجرای مفاد قرارداد به عذر عدم اطلاع نمی‌تواند معترض باشد.

۱۲-۲۳) در صورت عدم رعایت موارد بهداشتی که در ماده ۲۱ قید گردیده است برای هر مورد ۵۰۰۰۰۰ تا ۱۰۰۰۰۰۰ ریال جریمه به تشخیص ناظر کارفرما منظور می‌گردد.

۱۳-۲۳) کلیه پرداخت‌های دانشگاه به شرکت، به حساب مشترکی که به همین منظور با امضای نمایندگان دانشگاه و شرکت در بانک مورد نظر دانشگاه افتتاح می‌شود واریز و کلیه پرداخت‌های شرکت در رابطه با این قرارداد از این حساب پرداخت خواهد شد و شرکت حق هیچ گونه اعتراض و ایراد را نخواهد داشت.

۱۴-۲۳) در صورت عدم کیفیت مناسب طبخ غذا (مانند سوختن غذا، طعم نامناسب و ...) پیمانکار ملزم به جانشین غذای مناسب با نظر کارفرما در زمان مقرر بوده و در غیر اینصورت کارفرما نسبت به تهیه آن اقدام و ۲ برابر هزینه همان وعده غذایی را از سرجمع پرداختی همان ماه پیمانکار کسر خواهد نمود. تشخیص کیفیت مناسب غذا با کارشناس تغذیه دانشگاه خواهد بود.

۱۵-۲۳) در صورت مشاهده جسم خارجی در غذا، که سلامت غذا را به خطر می‌اندازد (مانند جانوران کوچک مختلف و یا فضولات آنها و ...) کل مبلغ آن وعده کسر و در صورت مشاهده شدن اجسام خارجی (مثل سنگ، مو و یا نخ و غیره ...) به ازای هر مورد ۱۰۰۰۰۰۰ تا ۵۰۰۰۰۰۰ ریال جریمه منظور خواهد شد (به تشخیص ناظر کارفرما).

۱۶-۲۳) در صورت خارج کردن سینی، قاشق، چنگال و ... از غذاخوری توسط دانشجویان به ازای هر کدام مبلغ ۱۰۰/۰۰۰ ریال جریمه منظور می‌گردد.

ماده ۲۴- سایر شرایط

۱-۲۴) در صورت قطع برق، آب، گاز و یا بروز هر گونه عیب فنی دیگر در محل سالن‌ها، آشپزخانه و انبارها پیمانکار موظف است مراتب را سریعاً به دستگاه مناقصه‌گذار گزارش نماید، بدیهی است خسارت وارده به پیمانکار ناشی از عدم اطلاع یا دیر اطلاع دادن بر عهده پیمانکار خواهد بود.

۲-۲۴) نظافت و شستشوی فضاهای اصلی و جانبی آشپزخانه، سلف سرویس و انبار (یخچالها، محوطه انبارها، سرویس‌های بهداشتی، سلف سرویس، آبدارخانه، راهروهای مربوطه و ...) بعهد پیمانکار بوده و محل‌های مذکور همواره می‌بایست تمیز باشند و جمع‌آوری و دفع زباله آشپزخانه و سلف سرویس هر روزه بعهد پیمانکار می‌باشد.

۳-۲۴) جمع‌آوری و شستشوی ظروف غذاپزی و غذاخوری دانشجویان و پرسنل و تجهیزات آشپزخانه و وسایل، به عهده پیمانکار می‌باشد.

۴-۲۴) در صورت عدم رضایت از غذا یا طرز ارائه آن، دانشگاه می‌تواند با اطلاع قبلی یکماه، یک طرفه قرارداد را فسخ نماید و پیمانکار حق هیچگونه ادعایی ندارد.

۵-۲۴) غذا، قند و چای و صبحانه‌ی افراد بکارگیری شده به عهده پیمانکار می‌باشد که در صورت استفاده نیروهای آشپزخانه از غذای معادل قیمت مواد اولیه اصلی بابت هر پرس غذا از آمارروزانه در پایان هر ماه کسر خواهد شد.

۶-۲۴) چنانچه دستمزد کارگران در طول مدت قرارداد از طرف وزارت مذکور افزایش یابد پیمانکار موظف است تعرفه جدید دستمزد را به کارگران پرداخت نماید و عذری مورد قبول مناقصه‌گذار نخواهد بود.

۷-۲۴) پیمانکار متعهد به رعایت اصل ۱۴۱ قانون اساسی و قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه ۱۳۳۷ بوده و متعهد است در طول مدت قرارداد به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق‌الذکر را در قرارداد سهمیم و ذینفع نکند در صورتیکه خلاف این امر ثابت شود مسئول عواقب آن خواهد بود.

۸-۲۴) در پایان مدت قرارداد پیمانکار مکلف است نسبت به تخلیه و تحویل محل اقدام نماید.

۹-۲۴) مبلغ قرارداد در طی مدت قرارداد ثابت بوده و مشمول هیچگونه افزایشی نمی‌باشد.

۱۰-۲۴) تعداد غذای مورد نیاز بصورت هفتگی و آمار هر روز، یک روز زودتر بعنوان آمارنهایی به پیمانکار کتباً اعلام خواهد شد و پیمانکار باید طبق آماری که دریافت می‌دارد غذا طبخ نماید و آمار غذای تحویلی در پایان هر روز توسط نماینده دانشگاه باید تایید گردد و پیمانکار موظف به اخذ رسید غذای تحویلی از نماینده دانشگاه می‌باشد.

۱۱-۲۴) به لحاظ اهمیت زمان بندی سرو غذا، پیمانکار متعهد و ملزم به اجرای برنامه زمانی تعیین شده دانشگاه می باشد اما تغییر در ساعات توزیع و سرو غذا با موافقت دانشگاه امکان پذیر خواهد بود ولی در هر صورت پیمانکار ملزم و متعهد است فواصل شروع و اتمام زمان بندی توزیع غذا را رعایت نماید.

۱۲-۲۴) در صورتیکه پیمانکار به دلایلی قادر به انجام قرارداد نباشد بایستی دست کم یکماه قبل کتباً دانشگاه را مطلع نماید تا در صورت موافقت از طرف دانشگاه نسبت به فسخ آن اقدام شود و در غیر این صورت قرارداد به قوت خود باقی و از اعتبار لازم برخوردار می باشد. در صورت فسخ قرارداد توسط پیمانکار به صورت یک جانبه پیمانکار می بایست از عهده جبران خسارات وارده به کارفرما طبق نظر و تشخیص کارفرما برآید و نظر و تشخیص کارفرما در این زمینه قطعی و غیر قابل اعتراض می باشد.

۱۳-۲۴) پیمانکار موظف به جمع آوری ضایعات و باقی مانده غذا و انتقال زباله مربوط به آشپزخانه و سلف سرویس ها به صورت بهداشتی به محل مورد نظر دانشگاه به طور روزانه بوده بدون آنکه در فضای سبز و محیط سلف سرویس ها اثر نامطلوبی داشته و اجازه فروش و خارج نمودن آن از دانشگاه را ندارد.

ماده ۲۵: نحوه حل اختلاف:

در صورت بروز اختلاف در نحوه اجرای این قرارداد حل و فصل اختلاف ناشی از این قرارداد از طریق مذاکره بین نمایندگان طرفین و با جلب نظر کارشناس منتخب مربوطه مرضی الطرفین صورت خواهد پذیرفت.

ماده ۲۶: موارد فسخ قرارداد از طرف کارفرما:

۱-۲۶) کارفرما حق دارد در صورت مشاهده هر یک از موارد زیر از جانب پیمانکار قرارداد را بصورت یکجانبه فسخ نماید.

۲-۲۶) عدم اجرای هر یک از مواد قرارداد

۳-۲۶) عدم رعایت مقررات و دستورالعمل های جاری موضوع قرارداد

۴-۲۶) انتقال کلی و یا جزئی موضوع قرارداد به شخص ثالث

۵-۲۶) عدم رعایت قانون منع مداخله کارمندان دولت

۶-۲۶) عدم رعایت استانداردهای کارفرما در مورد انجام کار

۷-۲۶) عدم پذیرش درخواستهای کارفرما در چارچوب قرارداد

۸-۲۶) ورشکستگی پیمانکار

۹-۲۶) انحلال شرکت پیمانکاری

۱۰-۲۶) در صورت عدم رضایت از طبخ و تهیه غذا و طرز ارائه آن

ماده ۲۷: اقدامات پس از فسخ قرارداد :

۱-۲۷) هرگاه کارفرما قرارداد را فسخ نماید مراتب را کتباً به اطلاع پیمانکار می رساند و بدون احتیاج به انجام دادن تشریفات قضایی مختار است علاوه بر ضبط و وصول تضمین و مطالبات پیمانکار کلیه خسارات وارده را از سایر اموال (منقول و غیرمنقول) و سایر دارایی های وی به تشخیص امور مالی که غیر قابل اعتراض می باشد استیفاء نماید.

۲-۲۷) در صورت تمایل پیمانکار به منظور فسخ قرارداد قبل از موعد مقرر بایستی یک ماه قبل مراتب را بصورت کتبی به کارفرما اعلام نماید تا در صورت موافقت و اعلام موضوع از سوی کمیسیون مناقصه دانشگاه نسبت به فسخ آن اقدام نماید در غیر این صورت قرارداد به قوت خود باقی و از اعتبار لازم برخوردار می باشد. چنانچه بدهی و خسارت وارده به کارفرما به دلیل فسخ قرارداد از طرف پیمانکار بیشتر از مبلغ سپرده باشد و استیفاء حقوق دولت از مبلغ سپرده به هر عنوان میسر نشود و

سپرده پیمانکار تکافوی جبران خسارت وارده را ننماید کارفرما مجاز و محق خواهد بود کلیه خسارات وارده را به تشخیص امور مالی دانشگاه از سایر مطالبات و اموال و دارائی های پیمانکار طلب خود را استیفا نماید و این امر جزء تعهدات پیمانکار می باشد و تشخیص دانشگاه نسبت به وقوع تخلف و خسارت و کمیت و کیفیت مورد قرارداد و میزان هزینه ها و خسارت وارده قطعی و غیرقابل اعتراض می باشد.

ماده ۲۸: خاتمه قرارداد : کارفرما حق دارد در هر زمان و با تشخیص خود و با تسلیم ابلاغ کتبی به قرارداد خاتمه دهد، حداکثر یک هفته پس از وصول ابلاغیه، پیمانکار بایستی کلیه اقدامات لازم جهت خاتمه پیمان را انجام و نسبت به تهیه صورت وضعیت قطعی اقدام نماید.

تبصره : در صورت ختم قرارداد، حق الزحمه مربوط به پیمانکار تا تاریخ کارکرد پس از بررسی و تأیید کارفرما و کسر کسور قانونی پرداخت می شود. در اینصورت پیمانکار حق هیچگونه ادعا و اعتراضی در این زمینه بر علیه کارفرما دارا نمی باشد.

ماده ۲۹: پیمانکار اقرار می نماید که موضوع قرارداد را به دقت مطالعه نموده و از مفاد آن بطور کامل اطلاع داشته و نسبت به عدم اجرای هر کدام از تعهدات خود نمی تواند به عذر عدم اطلاع استناد نماید.

تذکر: در تمام موارد مذکور ، رعایت قوانین و مقررات مربوط به شورای عالی سلامت ، دستور العمل تغذیه ای دفتر تغذیه جامع وزارت بهداشت و سایر قوانین و ضوابط، الزامی است.

ماده ۳۰ : تعداد مواد و نسخ قرارداد: این قرارداد در ۳۰ ماده تنظیم گردیده و تمامی نسخ حکم واحد داشته و از اعتبار لازم برخوردار است و طرفین با اطلاع کامل از مندرجات فوق آن را امضاء نموده و قبولی خویش را اعلام می دارند.

دکتر حسین غفوری چرخابی
رئیس دانشگاه

مدیر عامل شرکت