

وزارت علوم تحقیقات و فناوری



دانشگاه دامغان

وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه دامغان

## مناقصه

# خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا

شرکت .....

نام و نام خانوادگی نماینده شرکت: .....

شماره تماس: .....

امضاء نماینده و مهر شرکت:

معاونت دانشجویی

تایستان ۹۷



## محتویات پاکت «الف»

« تضمین شرکت در مناقصه »

## مناقصه خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا

نام و مهر شرکت:.....

معاونت دانشجویی

تایستان ۹۷

سربرگ پاکت (ب)

وزارت علوم تحقیقات و فناوری



دانشگاه دامغان

وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه دامغان

## محتویات پاکت «ب»

« اسناد مناقصه »

## مناقصه خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا

نام و مهر شرکت:.....

معاونت دانشجویی

تایستان ۹۷

بسمه تعالی

## **شرایط عمومی مناقصه خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا**

دانشگاه دامغان

- ۱- موضوع مناقصه عبارتست از **خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا** دانشگاه دامغان مطابق با شرایط پیمان و قرارداد های مربوطه
- ۲- مبلغ تضمین شرکت در مناقصه ۱,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰ (یک میلیارد و ششصد میلیون) ریال است که باید به صورت ضمانتنامه بانکی، چک تضمین شده بانکی یا فیش واریزی به شماره حساب ۲۹۳۷۰۳۹۰۹۶ نزد بانک تجارت شعبه دانشگاه در پاکت "الف" به دانشگاه تسلیم شود. کد اقتصادی دانشگاه ۴۱۱۴۱۶۳۹۶۹۳۳ و شناسه ملی دانشگاه ۱۴۰۰۳۰۴۹۲۰۰ می باشد.
- تبصره ۱- سپرده برنده نفر اول شرکت در مناقصه که ظرف مدت یک هفته پس از اعلام نتیجه مناقصه حاضر به تنظیم قرارداد نباشد به نفع موسسه ضبط می شود.
- تبصره ۲- سپرده نفرات دوم و سوم برنده مناقصه تا پس از انعقاد قرارداد نزد دانشگاه باقی خواهد ماند و الباقی یک هفته پس از باز شدن پاکت مناقصه مسترد می گردد.
- ۳- پیشنهاد دهنده می تواند قبل از ارائه پیشنهاد قیمت از محل اجرای قرارداد و با هماهنگی قبلی بازدید نماید.
- ۴- پیشنهاد دهندگان بایستی در مبلغ پیشنهادی خود حقوق کارگران را با توجه به مصوبات و مقررات قانونی موجود لحاظ نمایند.
- ۵- کلیه هزینه های انجام مناقصه و انعقاد قرارداد به عهده برنده مناقصه می باشد.
- ۶- هیچ گونه پیش پرداختی به پیمانکار پرداخت نمی شود.
- ۷- ده (۱۰) درصد کل قرارداد به عنوان حسن انجام تعهدات ضمانت نامه بانکی دریافت می گردد.
- ۸- کلیه اسناد و مدارک مناقصه باید به مهر و امضا پیشنهاد دهنده رسیده و در یک پاکت دربسته لاک و مهر شده و محتوی **سه پاکت جداگانه "الف" و "ب" و "ج" لاک و مهر شده** به شرح موارد ذیل است تحویل یا با پست سفارشی به آدرس دانشگاه ارسال شود. (الصاق سربرگ مناقصه روی پاکت اصلی ضروری است).
- ۹- پاکت "الف" که سربرگ پاکت الف به آن الصاق شده است باید محتوی مدارک و اسناد زیر باشد:
  - ۹-۱) تضمین شرکت در مناقصه که باید طبق شرح مندرج در بند ۲ تهیه گردد.
  - ۱۰- پاکت "ب" که سربرگ پاکت ب به آن الصاق شده است باید محتوی مدارک و اسناد زیر باشد:
    - ۱۰-۱) فرم امضاء و مهر شده شرایط عمومی مناقصه
    - ۱۰-۲) فرم امضاء و مهر شده نمونه قراردادهای **خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا**
    - ۱۰-۳) برگ تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی (فرم شماره ۱)
    - ۱۰-۴) فرم تعهدنامه اجرا و پذیرش تعهدات اسناد پیمان (فرم شماره ۲)
    - ۱۰-۵) مدارک تأیید صلاحیت لازم شرکت از اداره کار و امور اجتماعی
    - ۱۰-۶) رونوشت اساسنامه و آگهی درمورد امضای مجاز پیشنهاد دهنده برای اسناد مالی و تعهد آور و آخرین روزنامه رسمی
    - ۱۰-۷) یک رزومه از سوابق کاری و فعالیتهای مشابه قبلی ترجیحاً با سابقه پخت حداقل ۵۰۰ پرس در وعده و مدارکی دال بر توانایی اجرای قرارداد

۱۱- پاکت "ج" که سربرگ پاکت ج به آن الصاق شده است باید محتوی مدارک و اسناد زیر باشد:

(۱-۱۱) فرمهای مهر و امضاء شده پیشنهاد قیمتها

(۲-۱۱) **یک عدد سی دی حاوی فایل اکسل تکمیل شده پیشنهاد قیمت.** لازم است روی سی دی نام شرکت و عبارت "مناقصه خرید مواد غذایی و طبخ و

توزیع غذای سال ۹۷" درج شود. فایل اکسل پیشنهاد قیمتها صرفاً جهت سرعت بخشی در محاسبات مد نظر مناقصه گزار که ملاک تعیین برنده

مناقصه است آماده شده است. پیمانکاران محترم لازم است **دقیقاً قیمت های ذکر شده در فرم پیشنهاد قیمت را در این فایل وارد و از انجام**

**هرگونه تغییر دیگر در این فایل اجتناب نمایند. هیچ گونه مغایرتی بین قیمت های وارد شده در این فایل و قیمت های وارد شده در فرم های**

**پیشنهاد قیمت نباید وجود داشته باشد.**

(۳-۱۱) تعهدات پیشنهاد قیمت

۱۲- مهلت تسلیم پیشنهادات ساعت ۱۳ روز چهارشنبه مورخ ۱۳۹۷/۰۵/۱۷ می باشد.

۱۳- محل تسلیم یا ارسال پستی پیشنهادات دبیرخانه دانشگاه دامغان به آدرس دامغان - میدان دانشگاه - دانشگاه دامغان- دفتر معاونت اداری و مالی می باشد.

۱۴- اجرای قرارداد از تاریخ مبادله قرارداد آغاز و تا تاریخ ۱۵ تیر ماه ۹۸ ادامه خواهد شد.

۱۵- به پیشنهاد مشروط و مبهم و بر اساس درصد اضافه یا نسبت به حداقل قیمت داده شده و فاقد سپرده و پیشنهاداتی که بعد از موعد واصل شود مطلقاً ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۱۶- پیشنهادات دریافت شده در روز یکشنبه ۹۷/۰۵/۲۱ بازگشایی خواهد شد. حضور یک نفر نماینده معرفی شده به صورت کتبی از طرف هر یک از پیشنهاد دهندگان در جلسه بازگشایی پیشنهادات بلامانع است.

۱۷- صرفاً شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد، ایجاد حق برای شرکت کننده و ایجاد تکلیف و یا سلب اختیار برای دانشگاه دامغان نمی نماید و دانشگاه مجاز می باشد در چهارچوب ضوابط مقرر در آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه های منطقه البرز جنوبی و با عنایت به صرفه و صلاح دانشگاه، هر یک از پیشنهادها را قبول یا رد نماید.

۱۸- رعایت کلیه قوانین و مقررات و آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه های منطقه البرز جنوبی و نظام فنی و اجرایی کشور الزامی می باشد.

۱۹- رعایت مفاد تصویب نامه شماره ۸۳۲۶/۳/ت/۲۷۵۰۶ هـ- مورخه ۸۱/۹/۵ هیأت وزیران و دستورالعمل شماره ۹۲۹۲۳ مورخه ۸۱/۱۲/۷ وزارت کار و امور اجتماعی موضوع تبصره ۴ ماده ۶ مصوبه فوق الذکر مربوط به تایید صلاحیت شرکتها الزامی است..

شرکت کنندگان جهت کسب اطلاعات بیشتر می توانند با شماره تلفنهای ۰۲۳-۳۵۲۲۰۰۹۶ دفتر معاونت اداری و مالی دانشگاه تماس حاصل فرمایند.

وزارت علوم تحقیقات و فناوری



دانشگاه دامغان

وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه دامغان

# طبخ و توزیع غذا

« متن قرارداد سال ۹۷ »

معاونت دانشجویی

تابستان ۹۷

## قرارداد طبخ و توزیع غذا

### ماده ۱: طرفین قرارداد

این قرارداد به استناد تصویب نامه شماره ۳۸۳۲۶/ت ۲۷۵۰۶ هـ مورخ ۸۱/۹/۵ هیأت محترم وزیران و مجوز جلسه ..... فی مابین دانشگاه ..... به نمایندگی آقای دکتر محمد ابری که در این قرارداد کارفرما نامیده می شوند، از یک طرف و شرکت ..... به شماره ثبت ..... شناسه ملی ..... کد اقتصادی ..... به نمایندگی آقایان ..... و ..... به ترتیب بعنوان مدیر عامل و رییس هیات مدیره شرکت به نشانی شرکت : ..... کد پستی ..... تلفن ..... و ..... که در این قرارداد پیمانکار نامیده می شوند، به شرح زیر منعقد می گردد.  
(تصویر آخرین آگهی تغییرات شرکت و اساسنامه شرکت (پیمانکار) ضمیمه قرارداد است).

### ماده ۲: موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد)

موضوع قرارداد شامل تمامی امور مربوط به پخت و پخش غذا به شرح زیر است:  
۱-۲) تمامی امور مربوط به نگهداری (پیش نگهداری به مدت ۷۲ ساعت قبل از پخت) و آماده سازی مواد اولیه (اعم از پاک کردن، شستشو، پوست کندن، خرد کردن و گندزدایی و ...) جهت پخت غذا .  
۲-۲) پخت غذا مطابق تمامی قوانین و استانداردهای کشورهای در آشپزخانه های ..... و ..... و سایر محلهایی که مورد تأیید کارفرما است.  
۲-۳) انجام تمامی امور مربوط به پخش غذا، دسر و ..... در غذا خوری های ..... و ..... و سایر محل های مورد نظر کارفرما .  
۲-۴) انجام تمامی امور خدماتی و نظافتی در آشپزخانه و غذاخوری های یاد شده و سایر اماکن مربوط مطابق آیین نامه بهداشتی مورد نظر کارفرما

### ماده ۳: مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ لغایت بمدت ماه و روز است.  
تبصره ۱: آخرین روز قرارداد با پایان نیمسال دوم تحصیلی (مطابق تقویم آموزشی دانشگاه) 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، دانشگاهی و پیش بینی نشده، دانشگاه تعهدی مبنی بر سفارش غذا ندارد.

### ماده ۴: مبلغ قرارداد

۴-۱) مبلغ کل قرارداد: (به عدد) ..... ریال (به حروف) ..... ریال تعیین گردید.  
۴-۲) کارفرما با رعایت آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه مجاز به افزایش یا کاهش، تا ۲۵ درصد مبلغ کل قرارداد است.  
۴-۳) 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 مبلغ ۱۰ درصد کل قرارداد را نقداً به حساب سپرده دانشگاه واریز نموده و یا به صورت ضمانت نامه بانکی در زمان عقد قرارداد تحویل دانشگاه نماید. اعتبار ضمانت نامه باید از زمان شروع قرارداد تا ۳ ماه بعد از اتمام قرارداد باشد.  
۵-۲) سپرده حسن اجرای تعهدات در پایان مدت قرارداد و در صورت ارائه مفاصاحساب از سازمان تأمین اجتماعی و دیگر مراجع ذیربط (طبق قانون) و همچنین تسویه حساب کامل با کار فرما، به پیمانکار مسترد خواهد شد.

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

## **ماده ۶: تعهدات کارفرما**

- ۱-۶) کارفرما موظف است لوازم، تجهیزات، ظروف آشپزخانه و اماکن موجود خود را طی یک صورتجلسه به پیمانکار امانت دهد. تبصره: در مواردی که به دلیل سهل انگاری پیمانکار و یا عوامل وی خساراتی به تأسیسات و تجهیزات کارفرما وارد شود، هزینه جبران خسارت به عهده پیمانکار بوده و کارفرما مجاز است از اولین پرداخت و یا هرگونه مطالبات و ضمانت نامه بانکی پیمانکار کسر نماید.
- ۲-۶) کارفرما باید ساعت‌های پخش غذا و دسر و تغییرات احتمالی را به صورت مکتوب به پیمانکار اعلام نماید.
- ۳-۶) کارفرما باید ۲۴ ساعت قبل، آمار غذا را به پیمانکار اعلام نماید. تبصره: آمار پخت و پخش غذای همایش‌ها، مراسم دانشجویی، اردوهای مختلف و افزایش تعداد دانشجویان بیش از آمار تعیین شده در قرارداد حداقل ۱۰ ساعت قبل، به پیمانکار اطلاع داده خواهد شد.
- ۴-۶) کارفرما باید برنامه غذایی را تهیه و تنظیم نموده و حداقل ۳ روز قبل به پیمانکار ابلاغ نماید.
- ۵-۶) کارفرما باید هزینه‌های انجام خدمات را طبق قرارداد از محل اعتبارات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل قانونی، حداکثر تا مدت یک ماه پس از تایید صورت وضعیت و بعد از دریافت تصویر لیست پرداخت حقوق و رسید بیمه و مالیات کارکنان پیمانکار که به تأیید سازمانهای ذیربط رسیده باشد، پرداخت نماید.
- ۶-۶) کارفرما باید فهرست غذاها و آنالیز آن را به پیمانکار ابلاغ نماید. تبصره: هرگونه تغییر در طول مدت قرارداد، نوع، آنالیز غذا توسط کارفرما به پیمانکار ابلاغ می‌شود.
- ۷-۶) کارفرما باید یک نفر را به عنوان نماینده تام‌الاختیار خود به صورت مکتوب به پیمانکار معرفی نماید.
- ۸-۶) کارفرما باید فردی را به عنوان کارشناس با مدرک رسمی دانشگاهی مرتبط (تغذیه، صنایع غذایی، بهداشت محیط و ...)، به پیمانکار معرفی نماید. پیمانکار موظف است در طول مدت قرارداد با ایشان همکاری نماید.
- ۹-۶) کارفرما باید حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد، فرد یا افراد (حقیقی یا حقوقی) را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید.
- ۱۰-۶) کارفرما می‌تواند جهت تنوع بخشی به برنامه غذایی دانشجویان و همچنین افزایش رضایت مندی آنها در هر کدام از بوفه‌های زیر نظر خود به ارایه غذا با تعرفه اعلام شده از طرف صندوق رفاه دانشجویان بپردازد. طبیعی است کیفیت غذای قابل ارایه باعث جلب رضایت دانشجویان و افزایش آمار غذایی سلف سرویس خواهد شد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را نسبت به ارایه غذا توسط سایرین برای دانشگاهیان در خارج از چارچوب این قرارداد ندارد.
- ۱۱-۶) کارفرما باید پیش از شروع به کار کارکنان پیمانکار، مدارک لازم از قبیل گواهی‌های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، مهارت کار از سازمان فنی و حرفه‌ای، عدم ابتلا به بیماری سل، هیپاتیت، ایدز و سلامت بهداشتی (کارت بهداشت) افراد را کنترل نماید، به طوری که حسن شهرت صلاحیت فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.
- ۱۲-۶) کارفرما باید نسبت به نصب کنتور فرعی جهت محاسبه هزینه حامل‌های انرژی (برق و گاز)، آب و تلفن اقدام نماید.

## **ماده ۷: تعهدات پیمانکار**

### **نیروی انسانی**

- ۱-۷) پیمانکار متعهد می‌شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد، نماینده تام‌الاختیار (واجد شرایط حداقل مدرک لیسانس، و با تجربه کافی) خود را کتباً به کارفرما معرفی نماید. نماینده پیمانکار موظف است در تمام ساعات کار در محل حاضر باشد. تبصره: وجود نماینده پیمانکار باعث سلب مسئولیتی که بر اساس این قرارداد بر عهده پیمانکار است نمی‌شود و پیمانکار در هر حال مسؤول اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.
- ۲-۷) پیمانکار متعهد می‌شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع قرارداد را به تعداد و ترکیبی که از طرف کارفرما اعلام می‌شود به هزینه خود استخدام نماید.



۷-۳) پیمانکار موظف است پیش از شروع به کار کارکنان خود، مدارکی که در بند ۱۱-۶ ذکر شده را ارائه نماید به طوریکه حسن شهرت و صلاحیت اخلاقی \_ فنی و بهداشتی کارکنان محرز گردد.

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

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

۷-۶) به منظور افزایش بهره وری و ارایه کیفی خدمات سلف سرویس به دانشجویان پیمانکار موظف است مبلغی علاوه بر حقوق و دستمزد به نیروهایی که کارفرما از آنها رضایت بیشتری دارد پرداخت نماید که عیناً این مبلغ از طرف کارفرما به پیمانکار پرداخت می شود.

۷-۷) شارژ کپسول های آتش نشانی آشپزخانه و سلف سرویس های دانشجویی در حین قرارداد به عهده پیمانکاری باشد.

۷-۸) مواردی که در این قرارداد به آنها اشاره نشده است، مشمول قوانین و مقررات مالی و معاملاتی دانشگاهها خواهد بود. لذا پیمانکار موظف است در تمامی مدت قرارداد، چنانچه موردی که در متن قرارداد پیش بینی نشده است ولیکن به تشخیص کارفرما جهت تسهیل و یا ارتقاء کیفیت ارایه خدمات ضروری به نظر می رسد را با نظر و تشخیص کارفرما انجام دهد.

۷-۹) پیمانکار موظف است ماهیانه مبلغ ۱۵,۰۰۰,۰۰۰ ریال بابت اجاره مکان سلف و استهلاک مکان به کارفرما پرداخت نماید و در صورت عدم واریز از صورت حساب ماهانه پیمانکار کسر خواهد گردید.

۷-۱۰) پیمانکار متعهد می گردد از نام و اعتبار دانشگاه در تهیه مواد استفاده ننماید. در صورت تخلف خسارتهای ناشی از آن برعهده پیمانکار می باشد.

۷-۱۱) جلسه رسیدگی به درخواستهای پیمانکار در هفته پایانی هر ماه تشکیل می گردد. لذا پیمانکار موظف است درخواستهای مد نظر خود را به صورت کتبی قبل از روز ۲۰ ام هر ماه به نماینده کارفرما تحویل نماید.

۷-۱۲) پیمانکار طرف قرارداد متعهد می گردد در صورت داشتن مجوز از کارفرما ظروف یکبارمصرف، انواع نوشیدنی و ... را با قیمت های مندرج در اسناد مناقصه به فروش رساند.

۷-۱۳) پیمانکار موظف است در طول مدت قرارداد با کارشناس ذکر شده در بند ۸-۶ همکاری نماید.

۷-۱۴) پیمانکار موظف است ۱۰ روز قبل از شروع قرارداد، لیست کارکنان خود را به همراه مدارک درخواستی جهت بررسی صلاحیت آنان، به کارفرما تحویل نماید .

۷-۱۵) پیمانکار موظف است هر گونه تغییر و یا جابجایی کارگران را با اطلاع و هماهنگی و تأیید کارفرما انجام دهد.

۷-۱۶) پیمانکار مسؤول 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 نسبت به جایگزین نمودن ایشان اقدام نماید.

۷-۱۷) پیمانکار نباید نیروهای خدماتی و نظافتی را در امر پخت و پخش به کارگیرد.

۷-۱۸) پیمانکار موظف است تمامی هزینه های رفاهی شامل تغذیه، سرویس ایاب و ذهاب، لباس کار و سایر مایحتاج متعارف کارکنان را تأمین نماید.

۷-۱۹) پیمانکار موظف است تحت هر شرایط، از بیتوته کارکنان خود به هنگام شب در محل کار جلوگیری نماید.

۷-۲۰) پیمانکار موظف است ضمن برگزاری دوره های آموزش های تخصصی و حرفه ای لازم و مستمر برای کارکنان خود، آنها را ملزم نماید در کلاسهای آموزش بهداشت که توسط حوزه معاونت دانشجویی برگزار می گردد، شرکت نمایند.

۷-۲۱) پیمانکار موظف است برای مرخصی بیش از ۳ روز کارکنان قبلاً با کارفرما هماهنگی نماید و بنابر نظر کارفرما نسبت به تأمین نیروی جایگزین اقدام نماید.

۷-۲۲) پیمانکار موظف است ترتیبی اتخاذ نماید 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.

۷-۲۳) پیمانکار موظف است تمامی کارکنان و ابواب جمعی خود، شامل مدیر عامل، حسابدار، سرکارگر، انباردار، راننده و اشخاص ثالثی را که در محل کار حضور دارند و یا تردد می نمایند، به لحاظ احتمال بروز حوادث، تحت پوشش بیمه های متناسب قرار دهد به طوری که

در صورت بروز حادثه کفاف جبران تمامی غرامت را بنماید. بدیهی است کارفرما در این راستا هیچ گونه مسؤولیت و تعهدی نخواهد داشت.

۷-۲۴) پیمانکار متعهد می‌شود، با اتمام مدت قرارداد یا فسخ آن، هیچگونه ادعایی در مورد به کارگیری خود و کارکنانش توسط کارفرما نداشته باشد، بدیهی است از این بابت هیچ گونه تعهدی متوجه کارفرما نخواهد بود.

۷-۲۵) پیمانکار موظف است آموزش های تخصصی و حرفه‌ای لازم و مستمر را به کارکنان ارائه نموده و از به کارگیری کارگران بدون تجربه، اخراج شده توسط کارفرما، دارای سوء سابقه شغلی و اخلاقی و بدون تأیید کارفرما خودداری نماید

۷-۲۶) پیمانکار موظف است طبق نظر کارفرما لباس کار مناسب، متحدالشکل، مرتب و تمیز (اونیفرم مخصوص پخت غذا و اونیفرم مخصوص پخش غذا) چکمه و کفش مناسب، روپوش، کلاه سفید، دستکش، دمپایی، پیش بند، ماسک و تمامی وسایل بهداشتی (مانند صابون و حوله و ..) و ایمنی و حفاظتی فردی به تعداد کافی برای تمامی کارکنان خود تهیه و در اختیار آنان قرار دهد. کارکنان پیمانکار در حین انجام کار ملزم به استفاده از وسایل فوق و رعایت دقیق نظافت شخصی هستند. شستشو و نظافت وسایل مزبور نیز به عهده پیمانکار است.

۷-۲۷) پیمانکار باید توان مالی پرداخت حداقل ۳ ماه حقوق کارکنان خود را داشته باشد و موظف است که حقوق کارکنان خود را حداکثر تا پنجم هر ماه پرداخت نماید و در غیر این صورت دانشگاه می‌تواند در صورت مطلع شدن رأساً از مطالبات پیمانکار و یا از طریق ضبط و کارسازی ضمانت نامه بانکی حسن انجام کار به نفع دانشگاه، نسبت به پرداخت حقوق این افراد اقدام نماید.

۷-۲۸) چنانچه پیمانکار در طول مدت پیمان، دستمزد و مزایای کارکنان خود را در موعد مقرر به هر دلیل پرداخت ننماید و در این خصوص آرائی از مراجع ذیصلاح به نفع کارکنان مربوطه صادر گردد، مبلغ مربوط از اولین پرداخت و یا هرگونه مطالبات و ضمانتنامه بانکی پیمانکار کسر و مستقیماً حسب حکم صادره، به کارکنان ذینفع و یا به مراجع ذیصلاح اجرائی پرداخت خواهد شد.

۷-۲۹) پیمانکار مکلف است ماهانه تصویر لیست پرداخت حقوق و رسید بیمه و مالیات کارکنان خود را که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی و دارایی رسیده باشد، به کارفرما ارائه نماید.

۷-۳۰) پیمانکار باید مطابق ماده ۸ و ۳۷ قانون کار و طبق بند ۱۱-۶ این قرارداد تمامی حقوق و مزایای قانونی کارگران خود اعم از حقوق و دستمزد، اضافه کاری، تعطیل کاری، حق شیفت، عیدی، پاداش، لباس، بن خوار و بار و غیره را منحصراً به حساب بانکی آنان نزد یکی از بانکهای معتبر واریز نماید و به هریک از کارگران خود فیش حقوقی (به تفکیک موارد پرداختی) تحویل نماید.

۷-۳۱) پیمانکار موظف است در صورت فسخ، لغو و یا پایان قرارداد تسویه حساب بیمه، مالیات و مفاصا حساب مطالبات کارکنان تحت پوشش خود را به کارفرما ارائه نماید.

۷-۳۲) پیمانکار موظف است بعد از توزیع غذا ژتون دریافتی را با رقم موجود بر روی صفحه دستگاه تحویل غذا جمع زده و با اپراتور اتوماسیون تغذیه درسلف سرویس ها یا مسئول خوابگاه ها چک کرده و رسید دریافت نماید.

۷-۳۳) غذای اضافه به ناظر کارفرما و یا اپراتور اتوماسیون بعد از ساعت توزیع تحویل گردد. پیمانکار موظف است در خصوص تعیین تکلیف غذاهای مازاد (توزیع بین دانشجویان، ...) با نمایندگان کارفرما همکاری لازم را داشته باشد.

۷-۳۴) توزیع غذا در سلف اساتید و کارکنان فقط باظروف چینی انجام می پذیرد.

۷-۳۵) پیمانکار موظف است بعد از ساعت توزیع غذا، غذاهای باقیمانده را بدون دورچین های قابل برگشت بین دانشجویان به صورت رایگان توزیع نماید.

۷-۳۶) پیمانکار موظف است روزانه در وعده های غذایی تعدادی غذا جهت رستوران آزاد در محل سلف سرویس که با غذای ارائه شده برای دانشجویان متفاوت و متنوع و با کیفیت بهتر و با قیمتی که براساس قیمت مواد غذایی ذکر شده در قرارداد حاصل شده ارائه دهد.

۷-۳۷) پیمانکار موظف است در صورت سفارش کارفرما غذای جدید را با قیمت مواد غذایی موجود در قرارداد به لیست غذاهای موجود اضافه نماید.

۷-۳۸) غذاهای جانبی مانند سوپ، آش، فرنی، شله زرد، شیر برنج، سالاد دست ساز، سبزی دست ساز و ... که همراه غذا اصلی ارائه می گردد جزء غذای اصلی تلقی شده و فقط یک سوم دستمزد اعلام شده به آن تعلق می گیرد.

۷-۳۹) پیمانکار موظف است در صورت قطع گاز شهری یا نبود گاز مایع جهت پخت و پز، از قبل تمهیدات لازم را پیش بینی نموده و کپسول گاز مایع شارژ شده و لوازم دیگر جهت پخت و پز به طور آماده داشته باشد.

- ۴۰-۷) توزیع صبحانه با یکی از وعده های غذایی مستلزم پرداخت حق الزحمه جداگانه نخواهد بود. به عبارت دیگر در صورت حساب آن روز مبلغ بند دستمزد و موارد دیگر از آنالیز غذایی صبحانه حذف می شود.
- ۴۱-۷) چنانچه طبق برنامه اعلامی، پیمانکار مجبور به طبخ و توزیع صبحانه گرم باشد که نیاز به آشپز دارد مانند عدسی و ... هزینه غذا به پیمانکار پرداخت می گردد.
- ۴۲-۷) پیمانکار موظف است یک نسخه از قرارداد تنظیمی با کارگران را به کارفرما ارائه نماید و از اخذ تسویه حساب های سفید امضاء جداً خودداری نماید.
- ۴۳-۷) ظروف سرو غذای دانشجویان باید پس از نظافت با مواد گندزدا مانند پرکلرین در هر وعده غذایی ضد عفونی شود.
- ۴۴-۷) در مکان یا خوابگاه هایی که توزیع غذا با ظروف آشپزخانه نیست ( سینی و قاشق و چنگال ) پیمانکار موظف است در هر وعده مایع ظرفشویی تحویل مسئول خوابگاه نماید ( به ازای هر ۱۵۰ تا ۲۰۰ نفر ۱ لیتر).

### بهداشت :

- ۴۵-۷) پیمانکار موظف است گزارش بیماری کارکنان خود را به کارفرما ارائه نماید و از فعالیت کارکنانی که دارای زخم باز بوده و یا مبتلا به یکی از بیماری های واگیردار و انگلی باشند، تا بهبود کامل در امر پخت و پخش جلوگیری نماید.
- ۴۶-۷) پیمانکار و کارکنان وی موظف هستند در فرآیند آماده سازی مواد اولیه، پخت و پخش غذا تمامی اصول بهداشتی را مطابق آیین نامه بهداشتی رعایت نمایند .
- ۴۷-۷) پیمانکار موظف است به صورت روزانه حداقل ۳ بار در ساعات (۸-۷ صبح ، ۱۵-۱۴ ظهر، ۲۱-۲۰ شب) کلیه آشپزخانه و پشت خط توزیع را با مواد شوینده تمیز نماید.
- ۴۸-۷) پیمانکار موظف است بعد اتمام کار با تخته کار آماده سازی گوشت، سطح آن را بالای ای از نمک (به طوریکه سطح کاملاً با نمک پوشانده شود) تا استفاده بعدی بپوشاند
- ۴۹-۷) نظافت میزهای سلف سرویس در زمان توزیع غذا الزامی است. پیمانکار با ترتیبی اتخاذ نماید که میزها بلافاصله بعد از برخاستن افراد سر میز برای نشستن گروهی دیگر تمیز شوند.
- ۵۰-۷) پیمانکار متعهد می گردد امور نظافت داخل آشپزخانه، سلف سرویسها، اتاقهای اتوماسیون و اماکن توزیع غذا را بعد از هر وعده غذایی انجام دهد و نظافت مکانهای مورد نظر نباید به روز بعد موکول گردد.
- ۵۱-۷) پیمانکار موظف است نظافت، ضدعفونی و سم پاشی تمامی فضاهای مربوط به آشپزخانه، غذاخوری محوطه ورودی آشپزخانه و سلف سرویسهای دانشجویی، سرویس های بهداشتی و سایر اماکن مربوط را مطابق آیین نامه بهداشتی انجام دهد
- ۵۲-۷) پیمانکار موظف است سالیانه حداقل ۲ بار نسبت به سمپاشی کل سلف تحت نظارت ناظر سلف سرویس اقدام نماید و تاییدیه از ناظر دریافت نماید.
- ا) تهیه مقدار سم و انتخاب نوع مناسب طبق نظر کارشناسان بهداشتی دانشگاه به عهده پیمانکار است.
- ب) زمان سمپاشی با هماهنگی مسئولین قسمت به طریقی صورت گیرد که همزمان با پخت و فعالیت آشپزخانه و سلف سرویس نباشد.
- ج) نوع سم مورد مصرف، روش و دفعات سم پاشی باید به طریقی باشد که کمترین عوارض برای انسان را در پی داشته باشد و هیچگونه اثری از حشرات موزی و جوندگان در محل مشاهده نگردد.
- د) در صورت عدم تاثیر سمپاشی و مشاهده حشرات و جوندگان به تشخیص کارفرما، پیمانکار موظف به تکرار سمپاشی جهت رفع مشکل می باشد. در غیر اینصورت توسط کارفرما راساً از طریق بخش خصوصی اقدام و هزینه های مربوطه از پرداختی به پیمانکار کسر می گردد.
- ۵۳-۷) تهیه مواد پاک کننده (شوینده ها) و وسایل لازم جهت نظافت و مایع دستشویی برای سرویس های بهداشتی محل پخت و همچنین پارچه متقال جهت دمکنی و دستمال به عهده پیمانکار بوده و هزینه مجزایی به آن تعلق نمی گیرد.
- ۵۴-۷) پیمانکار موظف است جمع آوری زباله و ضایعات غذا به صورت تفکیک شده در داخل آشپزخانه و سالنهای غذاخوری و حمل آن به مکانهای تعیین شده از سوی کارفرما را مطابق آیین نامه بهداشتی انجام دهد .

- ۷-۵۵) پیمانکار موظف است از ورود حیوانات، حشرات، جوندگان و ... در انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط جلوگیری نموده و در صورت مشاهده، نسبت به جمع‌آوری یا امحاء آنان اقدام نماید.
- ۷-۵۶) پیمانکار و کارکنان وی موظفند از استعمال دخانیات در محلهای آشپزی، سالنهای غذاخوری و سایر اماکن مربوط خودداری نمایند. جلوگیری مؤثر در این امر به عهده پیمانکار است.
- ۷-۵۷) پیمانکار موظف است نظافت، شستشو و ضدعفونی تمامی تجهیزات و لوازم مربوط به آشپزخانه، غذاخوری و سایر اماکن مربوطه را مطابق آیین نامه بهداشتی انجام دهد.
- ۷-۵۸) پیمانکار موظف است به منظور رعایت موارد بهداشتی و ایمنی از ورود افراد متفرقه به داخل فضای آشپزخانه جلوگیری نماید. در صورت لزوم بازدید از فضای آشپزخانه صرفاً با مجوز کارفرما مقدور است.
- ۷-۵۹) رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار، برای تمامی کارکنان پیمانکار الزامی است و مسئولیت وقوع هرگونه 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 دانشگاه شخص ثالث محسوب می گردند.
- ۷-۶۰) پیمانکار و عوامل وی موظف هستند نکات ایمنی در خصوص استفاده صحیح از تأسیسات برقی، گازی و سایر لوازم و تجهیزات آشپزخانه و غذاخوری را رعایت نموده و مسئولیت ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار است.
- ۷-۶۱) پیمانکار موظف است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را در آشپزخانه و محل های پخش غذا فراهم نماید و همواره مطابق آیین نامه بهداشتی آن را به روز نگه دارد.
- ۷-۶۲) هرگونه عواقب ناشی از حوادث منجر به جرح، نقص عضو و فوت کارکنان شاغل در موضوع قرارداد به عهده پیمانکار بوده و باید اقدامات لازم بابت تشریفات اداری و برقراری عواید بیمه از کار افتادگی، حادثه و عمر را پیگیری نماید و از این بابت هیچ مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.
- ۷-۶۳) پیمانکار موظف است تمامی کارهای بهداشتی کارکنان شاغل در آشپزخانه و غذاخوری ها را در تابلوهای مناسب، در معرض دید نصب نماید.

### سایر تعهدات پیمانکار

- ۷-۶۴) پیمانکار موظف است قبل از شروع موضوع قرارداد، به همراه نماینده کارفرما از سالنهای غذاخوری، آشپزخانه، سرویس های بهداشتی مربوطه و محلهای مرتبط با موضوع قرارداد، بازدید به عمل آورده و محل های مورد نظر و تمامی تجهیزات، تأسیسات، دستگاهها، امکانات، وسایل، ابزار موجود در آنها را طی صورتجلسه (به تفکیک سالم و معیوب) تحویل بگیرد.
- تبصره: پیمانکار حق هیچ گونه دخل و تصرف در محل آشپزخانه، سالن پخش غذا و جابجایی امکانات موجود را ندارد.
- ۷-۶۵) پیمانکار موظف است در حفظ و نگهداری تمامی موارد ذکر شده در بند ۶۴-۷، نهایت دقت را به عمل آورد و پس از اتمام قرارداد تمامی آنها را همانگونه که تحویل گرفته، عیناً تحویل کارفرما نماید و چنانچه در زمان اجرای موضوع قرارداد خسارتی از طریق کارکنان پیمانکار به کارفرما وارد گردد، پیمانکار ملزم به تأمین ضرر و زیان و خسارت وارده خواهد بود. در غیر اینصورت کارفرما می تواند میزان خسارت وارده را از مطالبات و یا ضمانت نامه پیمانکار کسر نماید.
- ۷-۶۶) پیمانکار موظف است با هماهنگی کارفرما در خصوص کسب اطلاعات و آموزشهای لازم در مورد سیستم اتوماسیون تغذیه، تجهیزات و دستگاه های مورد استفاده در موضوع قرارداد اقدام نماید و مسئولیت عواقب ناشی از عدم اطلاع پیمانکار و کارکنان وی از نحوه استفاده موارد فوق به عهده پیمانکار است.
- ۷-۶۷) 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 موثر 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 وجوه اضافه از این بابت پذیرفته نخواهد شد.
- ۷-۶۸) مواردی که در این قرارداد به آنها اشاره نشده است، مشمول قوانین و مقررات مالی و معاملاتی دانشگاهها و قواعد عمومی حاکم بر قراردادهای توافق طرفین خواهد بود.

۶۹-۷) شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه و سایر پیوسته‌های مربوط که همگی به تأیید پیمانکار رسیده، جزء لاینفک این قرارداد بوده و پیمانکار ملزم به رعایت آن است.

۷۰-۷) پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق استنکاف از اجرای موضوع قرارداد را نخواهد داشت.

۷۱-۷) پیمانکار موظف است صورت وضعیت‌های هر ماه را حداکثر تا سومین روز ماه بعدی تنظیم و جهت تأیید به نماینده کارفرما ارائه نماید. 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.

۷۲-۷) پیمانکار موظف است با اعلام کارفرما پخت و پخش غذای همایش‌ها، 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.

۷۳-۷) پیمانکار موظف است مواد اولیه و سایر مواد مصرفی و تجهیزات و لوازم مربوط را صرفاً جهت اجرای موضوع قرارداد و در محلهای تعیین شده استفاده نماید و به هیچ عنوان حق جابجایی و خارج نمودن موارد مذکور و یا فروش آنها را ندارد. در هر صورت مسئولیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده به عهده پیمانکار است.

۷۴-۷) پیمانکار موظف است بر اساس برنامه غذایی، آنالیز و آمار غذای ارائه شده توسط کارفرما، نسبت به آماده سازی، پخت و پخش غذا اقدام نماید. بدیهی است پیمانکار حق هیچگونه دخل و تصرف و تغییر برنامه غذایی و آنالیز و آمار غذاها را نخواهد داشت.

تبصره: در تغییر اوزان غذایی یا نوع آن بنا به هر دلیلی که با موافقت کارفرما انجام شود، باید آنالیز قیمتی آن محاسبه و در قیمت تمام شده غذا لحاظ گردد.

۷۵-۷) پیمانکار مسؤول اجرای تمامی تعهدات خود نسبت به اشخاص حقیقی و حقوقی مرتبط با موضوع قرارداد بوده و کارفرما هیچ تعهدی در این خصوص ندارد.

۷۶-۷) تحویل غذا به دانشجویان منوط به ارائه کارت و یا تحویل ژتون بوده و پیمانکار موظف است نسبت به کنترل ثبت غذای خورده شده توسط دانشجویان و تحویل ژتون دقت لازم را داشته باشد. بدیهی است آمار غذای خورده شده مطابق با گزارشهای اتوماسیون تغذیه و یا شمارش ژتون خواهد بود.

۷۷-۷) پیمانکار نمی تواند مورد پیمان را به هیچ نحوی از انحاء و تحت هیچ یک از عقود و الزامات حقوقی حتی صلح، نمایندگی، اجاره، جعاله، عاریه و یا عقد وکالت بدون اجازه کتبی دانشگاه و به هر صورت و عنوان، کلی و جزئی به دیگری واگذار، انتقال یا محول نماید.

۷۸-۷) پیمانکار موظف است هر گونه تغییر در وضعیت شرکت را ظرف مدت ۵ روز کتباً به همراه مستندات مربوط به کارفرما اعلام نماید.

۷۹-۷) پیمانکار اعلام و اقرار می نماید که مشمول قانون منع مداخله وزراء، نمایندگان، 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 قرارداد و ضبط سپرده، خسارت مربوط را از پیمانکار دریافت نماید.

۸۰-۷) پیمانکار اقرار می نماید 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 نماید.

۸۱-۷) 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 و یا هر نوع حقوق و مزایای قانونی کارگران مزبور به عهده پیمانکار است و کارفرما از هرگونه مسئولیتی جز در اجرای مفاد تبصره ۱ ماده ۱۴ قانون کار مبری 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.

۸۲-۷) 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.

۸۳-۷) پیمانکار موظف است تمامی مفاد قرارداد را به نحو احسن اجرا نماید. بدیهی است در صورت هرگونه استنکاف پیمانکار و عوامل وی از اجرای هر یک از مفاد قرارداد مشمول جرایم مصرح در این قرارداد خواهد شد.

۸۴-۷) پیمانکار موظف است مواد اولیه خام و آماده سازی شده را به صورت بهداشتی و صحیح نگهداری نماید و جبران هر گونه ضرر و زیان که در اثر نگهداری غیراصولی و غیر بهداشتی به وجود آید متوجه پیمانکار خواهد بود.

۸۵-۷) پیمانکار موظف است نسبت به کنترل دقیق و دوره ای عملکرد تمامی تجهیزات مورد استفاده در موضوع قرارداد، اقدام نماید و در صورت وجود هرگونه اشکال در اسرع وقت به کارفرما اطلاع دهد.

۸۶-۷) توزیع غذا در ماه مبارک رمضان در هنگام افطار و سحر در محل خوابگاهها می باشد و پیمانکار می بایست تمهیدات لازم جهت حمل و توزیع غذا در خوابگاهها را تحت نظر نماینده کارفرما بباندد. چنانچه تصمیم کارفرما براین باشد که توزیع سحری همزمان با افطار در سلف سرویس اتفاق افتد پیمانکار می بایست غذا سحری را در ظرف یکبار مصرف (هزینه ظرف یکبار مصرف بر عهده پیمانکار است) در اختیار دانشجویان قرار دهد.

۸۷-۷) پیمانکار متعهد می گردد در صورت درخواست کارفرما نسبت به بسته بندی غذای مورد نیاز دانشجویان با اخذ هزینه بسته بندی و دستمزد با قیمت ۱۵۰۰ ریال اقدام نماید.

### پخت و پخش

۸۸-۷) 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.

۸۹-۷) پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان، ایرانی، مجرب و متخصص استفاده نماید. ضمناً پخش غذای خواهران دانشجویان باید توسط کارکنان زن صورت گیرد.

۹۰-۷) پیمانکار موظف است جهت آنالیزها و آزمونهای احتمالی در هر وعده غذایی یک پرس کامل مربوط به آن وعده را در اختیار کارفرما قرار دهد.

۹۱-۷) 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 دانسته و ملزم به اجرا و رعایت آنها می باشد.

۹۲-۷) پیمانکار موظف است در صورتی که کارفرما هر گونه مواد و یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد، غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورت جلسه معدوم نموده و مشابه همان غذا و یا غذای دیگر را که مورد تأیید نماینده پیمانکار باشد فوراً و مجدداً به هزینه خود تهیه و پخش نماید.

۹۳-۷) پیمانکار موظف است از وارد نمودن هر گونه غذای تهیه شده از خارج به داخل سالنهای غذاخوری بدون هماهنگی کارفرما خودداری نماید.

۹۴-۷) در صورتی که به هر دلیل غذای پخته شده به میزان آمار توزیع نگردد (کسر غذا) پیمانکار موظف است نسبت به تأمین و توزیع غذا طبق نظر کارفرما فوراً اقدام نماید و حق مطالبه هزینه اضافی را در این خصوص نخواهد داشت.

تبصره: جایگزین وعده صبحانه (شیر-کره-مربا) و جایگزین برای وعده های ناهار و شام یکی از غذاهای ذیل تعیین می گردد (دوسرخ کباب-دوسرخ جوجه -تن ماهی کامل - برنج و یک سیخ کباب-برنج و یک سیخ جوجه و یا برنج و نصف تن ماهی)

۹۵-۷) پیمانکار موظف است نسبت به تهیه خودرو مسقف مناسب جهت حمل غذا به تعداد لازم اقدام نماید.

۹۶-۷) پیمانکار موظف است حمل و تخلیه بار و مواد غذایی و سایر وسایل وارده به غذاخوری و انتقال غذای پخته شده تا محل پخش را به نحو احسن اجرا نماید.

۹۷-۷) پیمانکار موظف است برای حمل فرآوردههای دامی و مواد فاسد شدنی از خودرو یخچال دار دارای مجوز دامپزشکی استفاده نماید.

۱۰۰-۷) پیمانکار متعهد می گردد تحویل مواد غذایی خریداری شده را در حضور نماینده کارفرما انجام و تاییدیه لازم را از وی دریافت نماید. دریافت بعد از ساعت ۹ شب و در ایام تعطیلات دانشگاه ممنوع می باشد.

### ضایعات



۱۰۱-۷) پیمانکار موظف است ضایعات غیر بازیافتی (زباله) را مطابق آیین نامه بهداشتی جمع آوری و تفکیک نموده و با نظر کارفرما به مکان مناسب انتقال دهد.

۱۰۲-۷) پیمانکار موظف است ضایعات بازیافتی را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) 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 کارفرما است.

۱۰۳-۷) 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

۱۰۴-۷) مسؤلیت حفاظت، تعمیر و نگهداری از تمامی تأسیسات، تجهیزات، وسایل، ابزار و لوازم مربوط در آشپزخانه و سلف سرویس های دانشجویی اعم از چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، گرمکن (تعویض المنت)، سرد کن، اجاق گازها، سردخانه بالابو زیر صفر، یخچال های ویتروینی ایستاده، فریزر صندوقی، خلال کن، کباب پز، سبزی خرد کن، یخ ساز، دستگاههای تصفیه آب و... در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار است. تعویض لامپهای سوخته آشپزخانه بر عهده پیمانکار می باشد. این موارد به صورت ماهیانه چک خواهد شد و در صورت معیوب بودن وسایل توسط دانشگاه تعمیر و هزینه آن از صورتحساب کسر خواهد شد.

۱۰۵-۷) پیمانکار موظف است مواد اولیه و سایر مواد مصرفی و تجهیزات و لوازم مربوط را صرفاً جهت اجرای موضوع قرارداد و در محلهای تعیین شده استفاده نماید و به هیچ عنوان حق جابجایی و خارج نمودن موارد مذکور و یا فروش آنها را ندارد. در هر صورت مسؤلیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده به عهده پیمانکار است.

۱۰۶-۷) 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.

۱۰۷-۷) 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.

۱۰۸-۷) پیمانکار موظف است قبل از شروع قرارداد جهت انجام موضوع قرارداد کلیه وسایل و ابزار مصرفی آشپزی شامل: چاقو، ساطور، ملاقه، کفگیر، آبگردان، آبکش، قوطی بازکن، رنده، مصقل، تیز کردن تیغه چرخ گوشت و ... و همچنین کلیه وسایل و ابزار مصرفی سالنهای سلف شامل قاشق، چنگال، نمکدان، پارچ، سماق پاش و... را جهت استفاده پرسنل و دانشجویان تامین نماید.

۱۰۹-۷) پیمانکار موظف است هر ۲ ماه یکبار فیلترهای تصفیه آب سالن های غذاخوری را بازدید و در صورت نیاز تعویض نماید. در صورت بروز مشکل برای تجهیزات آشپزخانه و عدم امکان استفاده از آنها پیمانکار موظف به اجرای قرارداد بوده و نمی تواند به بهانه مشکل و عدم تعمیر تجهیزات از اجرای قرارداد خودداری نماید و جایگزینی وسایل با پیمانکار می باشد.

۱۱۰-۷) کمبود تجهیزات آشپزخانه دانشگاه دلیلی بر اجرای ناصحیح قرارداد و تحویل غذای کم کیفیت یا بی کیفیت به دانشجویان نبوده و پیمانکار موظف است جهت اجرای صحیح قرارداد و تحویل غذای با کیفیت بالا در صورت نیاز تجهیزات لازم را تهیه و در آشپزخانه مستقر نماید.

تبصره: تهیه وسایلی همچون اسکرابر، دستگاه گوشت بر و پاتیلهای استیل شستشوی برنج و سیخ های کباب و غیره را قبل از شروع قرارداد توسط پیمانکار الزامی می باشد

۱۱۱-۷) 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 فرآیند آماده سازی مواد اولیه و پخت و پخش غذا، کارفرما و مراجع ذیصلاح قانونی (خارج از دانشگاه) 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 فرآیند های مربوط به آماده سازی مواد اولیه و پخت و پخش غذا را کنترل نماید. بدیهی است پیمانکار موظف است همکاری های لازم را در این خصوص بعمل آورد.

۸-۲) نماینده کارفرما یا ناظرین کارفرما موظفند به منظور نظارت دقیق بر حسن اجرای تعهدات پیمانکار به صورت دوره ای از تمامی فرآیندهای مربوط به نگهداری و آماده سازی مواد اولیه، پخت و پخش غذا، نظافت تمامی اماکن و ... بازدید و بازرسی نموده و گزارش بازدید را تهیه و به کارفرما و پیمانکار ارائه نمایند. بدیهی است پیمانکار موظف است در زمان تعیین شده از طرف کارفرما، در خصوص رفع نواقص و ایرادهای وارده، اقدامات لازم را بعمل آورد.

۸-۳) کارشناس مرتبط معرفی شده موضوع بند ۸-۶ بعنوان مسؤول فنی پیمانکار و یکی از ناظرین کارفرما محسوب می شود. این کارشناس باید در تمامی فرآیندهای مربوط به نگهداری و آماده سازی مواد اولیه، پخت و پخش غذا، نظافت تمامی اماکن و ... مطابق شرح وظایف معین شده، نظارت مستقیم و مستمر داشته باشد و گزارشهای خود را جهت بهبود روند امور به پیمانکار و کارفرما ارائه نماید.

## **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 گردد، حق فسخ قرارداد برای دانشگاه محفوظ بوده و دانشگاه به مدت پنج سال مجاز به عقد قرارداد جدید با پیمانکار نیست .

۹-۲) هر گونه اخطار کتبی از سوی کارفرما به پیمانکار، به صورت سامانه اداری به ایشان اطلاع داده خواهد شد.

۹-۳) در صورتیکه 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 کارفرما مجاز است نسبت به کسر مبالغ مربوط از اولین صورت حساب پیمانکار و یا از محل ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی اقدام نماید.

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

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

۹-۶) کارفرما بجز جرائمی که در جزئیات قرارداد و پیوستهای آن پیش بینی شده و رأساً مجاز به اعمال آنها است، می تواند چنانچه پیمانکار هر یک از مفاد و شرایط قرارداد (که بطور خاص ضمانت اجرای تخلف از آنها وضع نشده است) را بموقع و منظم انجام ندهد، رأساً نسبت به انجام امور معطله اقدام نموده و ضمن تعیین و کسر جرائم از آخرین صورت وضعیت پیمانکار، در صورت تکرار می تواند نسبت به تعلیق یا فسخ یکجانبه قرارداد اقدام نماید.

## **ماده ۱۰: فسخ قرارداد**

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

أ) هرگونه تأخیر در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد

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

ج) در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار از سوی محاکم قضایی بطوریکه موجب توقف یا کندی اجرای موضوع قرارداد شود.

د) در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد برای کارفرما محرز گردد.

ه) انحلال شرکت پیمانکار

و) مشخص شود پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت های قانونی موضوع بند ۷۹-۷ هستند.

ز) عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری موضوع ماده ۱۱.



ح) عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.  
ط) 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 گردد.  
تبصره ۱: مرجع احراز وقوع هر یک از حالات این بند، کارفرما است.

تبصره ۲: در صورتی که قرارداد بر اساس هر یک از حالات این بند فسخ گردد، پیمانکار مکلف است بلافاصله تمامی کوششهای لازم جهت فسخ قرارداد و نیز الغاء تعهدات خود در قبال اشخاص ثالث را بعمل آورده و صرفاً 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 و یا فسخ آن مطرح گردد، قابل رسیدگی نبوده و وجهی از این بابت به وی تعلق نخواهد گرفت.

تبصره ۳: هیچیک 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 دارا می باشد، خدشه و خللی وارد نخواهد ساخت.

۲-۱۰) پیمانکار حق فسخ قرارداد را به طور یک طرفه ندارد و در صورتی که به هر عنوان تمایل به ادامه همکاری نداشته باشد، باید حداقل یک ماه قبل موضوع را کتباً به کارفرما اعلام و موافقت کتبی وی را اخذ نماید. 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 دانشگاه ضبط و کارسازی خواهد شد، پیمانکار حق هیچ گونه ادعا و اعتراضی در این خصوص ندارد.

۳-۱۰) کارفرما حق دارد نسبت به فسخ یک جانبه قرارداد، با اطلاع رسانی قبلی و کتبی (دو هفته ای) اقدام نماید. در این صورت چنانچه فسخ قرارداد در نتیجه قصور پیمانکار و عوامل وی و یا تأخیر و عدم اجرای هر یک از مفاد قرارداد، ضمیمه و ضامم آنها و قوانین و مقررات خاص دانشگاه و سایر قوانین و مقررات مرتبط کشور باشد، کارفرما ضمن فسخ قرارداد، تضمین حسن انجام کار را به نفع خود کارسازی کرده و خسارات ناشی از فسخ و تمهید قرارداد جایگزین را بنا به تشخیص خود از اموال، تضمین ها و مطالبات پیمانکار استیفاء نماید. 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 هر گونه عمل منطقی برای مقابله با آنها غیرممکن باشد.  
جنگ اعم از اعلام شده یا نشده، انقلاب و اعتصابات عمومی، شیوع بیماریهای واگیردار، زلزله، سیل و طغیانهای غیرعادی، 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 یا تأخیر در تعهدات متقبله از ناحیه هر یک از طرفین قرارداد، بعلت وجود شرایط فورس ماژور باشد، چنین شرایطی هیچگونه حقی را برای هر یک از طرفین در مورد طرح ادعای خسارات در نتیجه ایجاد صدمه یا تعدیل قیمت قرارداد و یا انجام تعهدات مورد توافق که برای هر یک از طرفین قرارداد تعیین گردیده، ایجاد نخواهد کرد.

### **ماده ۱۲: حل اختلاف و مرجع حل اختلاف**

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

### **ماده ۱۳: محل اقامت قانونی طرفین**

۱-۱۳) اقامتگاه قانونی طرفین مطابق ماده یک این قرارداد است.  
۲-۱۳) هرگاه یکی از طرفین نشانی خود را در طول مدت قرارداد تغییر دهد باید موضوع را ظرف مدت حداکثر ۵ روز، کتباً به طرف مقابل اعلام نماید.

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

### **ماده ۱۴:**

این قرارداد مشتمل بر ۱۴ ماده و ۱۴۴ بند است که در ۴ نسخه تنظیم می گردد که هر نسخه دارای ارزش واحد هستند.



# آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

معاونت دانشجویی

تابستان ۹۷

## آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

### بهداشت فردی:

- ۱- تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
- ۲- پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.
- ۳- کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای کارشناس ناظر عمل نمایند.
- ۴- کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.

### بهداشت محیط:

- ۱- استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
- ۲- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- ۳- ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو، ضدعفونی، آب کشی) با توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
- ۴- ظروف باید پس از شستشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- ۵- از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری گردد.
- ۶- ایجاد محل هایی با سکوبندی مناسب یا پالت برای نگهداری پیاز، سیب زمینی، نان خشک و نمک سنگ و وجود سردخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است.
- ۷- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پخش و انبارهای مواد غذایی باشند.
- ۸- سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمان های مناسب (تعطیلات بین دو ترم و تابستان) انجام شود.
- ۹- برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف یک بار مصرف آلومینیوم 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 سبزیها، 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 سبزیها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
- ۵- برای پخت سبزیها 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. (سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).
- ۷- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود. (پیوست شیوه نامه آماده سازی)
- ۸- برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد 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 دمای ۱۸- درجه سانتیگراد یا پایین تر نگهداری شود.
- ۱۱- از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.
- ۱۲- هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن 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 (درجه حرارت ۷۰ درجه) بیشتر از ۳ ساعت نباشد.
- ۱۵- از تماس مواد غذایی خام و پخته 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 افزودنیهای غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

### **بهداشت انبار و سردخانه:**

- ۱- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار 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 دردار جداگانه نگهداری شود.
- ۵- تمامی یخچالها و فریزرها 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 کوچکتر و یا با مقادیر کمتری در سردخانه نگهداری گردد به گونه ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

### **بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:**

- ۱- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- ۲- وسایلی 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 پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
- ۴- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- ۵- تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.
- ۶- تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی 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.
- ۹- در تمیزی و بهداشت دستگاهها مانند چرخ گوشت، خرد کن، 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.
- ۱۰- محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد .
- ۱۱- حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه وجود داشته باشد.

### **سرویسهای بهداشتی:**

- ۱- توالت و دستشویی ها می بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.
- ۲- توالت باید دارای سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
- ۳- دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- ۴- زباله ها 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 مبدأ تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شود)
- ۷- کارکنان باید حتماً از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.

## جعبه کمک‌های اولیه:

فهرست زیر حداقل‌های مورد نیاز است که باید در جعبه کمک‌های اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک‌های اولیه کامل را اطلاق نمود:

### مواد شیمیایی

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| ✓ | محلول بتادین و سرم فیزیولوژی |
| ✓ | الکل سفید (ضد عفونی کننده)   |
| ✓ | محلول آمونیاک (محرک تنفسی)   |
| ✓ | محلول (ضد عفونی کننده)       |
| ✓ | ژل سوختگی                    |
| ✓ | آمپول آدرنالین               |
| ✓ | کیت مارگزیدگی                |
| ✓ | انتی شوک                     |
| ✓ | پودر ORS                     |

### داروها

- |   |                            |   |                           |
|---|----------------------------|---|---------------------------|
| ❖ | آسپرین                     | ❖ | آنتی هیستامین             |
| ❖ | استامینوفن                 | ❖ | قرص‌های ضد تهوع           |
| ❖ | قرص بروفن                  | ❖ | دiazepam رکتال            |
| ❖ | قرص‌های ضد اسهال           | ❖ | داروهای ملین (روغن بادام) |
| ❖ | قرص‌های ضد سرما خوردگی     | ❖ | قرص هیوسین                |
| ❖ | قرص متوکلوپرامید یا پلازیل |   |                           |
| ❖ | پماد سوختگی                |   |                           |
| ❖ | پماد گزیدگی حشرات          |   |                           |
| ❖ | آدرنالین                   |   |                           |

### وسایل

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| • | پنبه استریل   | • | لوکوپلاست یا نوار چسب که برای بستن و ثابت نگه داشتن پانسمان بکار می‌رود. |
| • | گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف                                  | • | پودر تالک (برای دستکش، ماساژ، نوزاد)                                     |
| • | باند یا نوار در اندازه‌های مختلف                                    | • | پماد ایکتیول (برای باز کردن دمل و کورک)                                  |
| • | پماد جنتامایسین و پماد تتراسیکلین                                   | • | گیلاس مدرج   |
| • | ژل شوینده   | • | گیلاس چشم شویی   |
| • | درجه تب (ترمومتر)   | • | برس  |
| • | قیچی جراحی  | • | آئینه کوچک   |
| • | قیچی بانداژ   | • | صابون و حوله و کبریت   |
| • | پنست، انبرک یا موچین  | • | دستکش استریل   |
| • | سرنگ آماده برای تزریق ضروری در اندازه‌های ۲ و ۵ و ۱۰ سانتیمتر مکعبی | • | قرص‌های تصفیه آب   |
| • | تخته شکسته‌بندی کوچک و بزرگ (آتل)                                   | • | باند زخم   |
| • | باند سه گوش و باند نواری  | • | زانو بند   |
| • | کیف یخ یا کمپرس سرد آبی   | • | سوت  |
| • | کیسه آب گرم (مبارزه با سرما یا درد)                                 | • | نخ و سوزن‌بخیه   |
| • | چسب زخم   |   |  |



# فهرست تخلفات و جرایم

## قرارداد طنج و توزیع غذا

معاونت دانشجویی

تابستان ۹۷

## ۱) کیفیت غذا:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم مطلوبیت برنج (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، سوختگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم مطلوبیت خورش: (عدم پختگی مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...)، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تند، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی ها، سرخ نشدن)، استفاده نکردن از چاشنی در خوراکیها و خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورش، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت (هر پرس)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	پخته نبودن کباب ها (پخته نبودن مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...)، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تند، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب، بافت کباب - هر سیخ گوجه (برای هر سیخ شامل ۴ گوجه)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	۵,۰۰۰,۰۰۰

## ۲) کمیت غذا:

- کمیت غذا عبارت است از عدم استفاده از مواد غذایی اصلی و فرعی طبق جدول آنالیز غذایی
- ۱) رعایت نکردن اوزان جدول مواد غذایی اصلی و فرعی = اعلام مقدار جریمه مواد کسری + ۵۰٪ جریمه کسری
- ۲) برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن به ازای قیمت روز آن ماده غذایی

## ۳) بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	شستشوی نامناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)	۶,۰۰۰,۰۰۰
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود	۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو و آماده سازی	۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	مشاهده مگس در رستوران به علت ام شی یا اسپری نمودن و یا باز گذاشتن درب و پنجره	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه ❖ در صورتیکه قابل شستشو نباشد ❖ در صورتیکه شستشو و رفع عیب نشود	۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تأییدیه مراجع مورد تأیید کارفرما)	جبران خسارات وارده (از جمله هزینه های درمان و ...) و جریمه حداقل دو برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی



#### ۴) عدم نظافت تجهیزات:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	یخ سازها و آبسرد کن ها	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن وسایل مشابه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	میزهای سالن آماده سازی (هر کدام)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	دیگ، تشت و ظرف پخت غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	قاشق، چنگال، لیوان و سینی غذاخوری	۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	سینک ظرفشویی	۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	رومیزی و میز غذاخوری به ازای هر مورد	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	اجاق گاز و رگلاتور، گرم خانه هر دستگاه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	هود	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	نمکدان، جای نان، گلدان، سماق پاش و پارچ آب به ازای هر مورد	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۴	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسورهای وسط سالن (هر کدام)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سردخانه ها	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۶	تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی به سلف سرویس ها و خوابگاه ها (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	۵,۰۰۰,۰۰۰

#### ۵) تأخیر در پخت و پختی غذا:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	تمام شدن غذا قبل از زمان مقرر در اثر بی توجهی پیمانکار (هر پرس) (رعایت نکردن وزن هر پرس غذا، کنترل نکردن آمار اتوماسیون یا فیش و ...)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...) (هر پرس)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع اداره تغذیه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع اداره تغذیه (به ازای هر پرس)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا سلف سرویس ها بیش از ۱۵ تا ۳۰ دقیقه به ازای هر پرس	۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	معطلی افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده	۵,۰۰۰,۰۰۰

## ۶) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	لارو و مگس و حشرات	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی هزینه درمان با صلاح دید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت شود.	۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	ریگ و سنگ ریزه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	اجزاء حرام گوشت (مغز حرام گوشت)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	ته سیگار	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	تکه غذا و مقوا	۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	ضایعات گوشتی (نخ، مو، پوست، پر مرغ و ...)	۵,۰۰۰,۰۰۰

❖ علاوه بر جریمه مذکور کل غذای ظرف معدوم و هزینه های مربوط از پیمانکار کسر می گردد.

## ۷) تقلب در مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اخفاء گوشت پیاز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس، سوپ مانده	عدم اجازه استفاده مجدد در آن مکان و جریمه ۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰ عدم تأیید کارکرد همان روز (صلاح دید کارفرما)
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۸	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	پخت مواد غذایی که قبلاً به تأیید کارشناس نرسیده باشد (هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	اضافه و کم آمدن غذا به دلیل پخش نامناسب	۵,۰۰۰,۰۰۰

## ۸) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	اضافه ماندن مواد غذایی روزانه به علت رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی در انبار روزانه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده‌سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب *	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	انجماد دوباره گوشت و مواد پروتئینی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۸	نگهداری مواردی که مورد تأیید کارشناس نبوده در انبارهای مواد غذایی دانشگاه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	سود زدایی ظروف استیل در مجاورت مواد غذایی خصوصاً در ساعت پخت غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت و توزیع غذا به ازای هر مورد	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و وسایل پخت و پز در انبار (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰

پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است.

\* تمام مواد پروتئینی کشتار روز (گرم)، در همان روز ورود به انبار اداره تغذیه می بایست آماده‌سازی و به سردخانه منتقل گردد.

## ۹) کارکنان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	برخورد نامناسب کارکنان با مراجعین	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس خوابگاه های خواهران (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	نداشتن 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	۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز	۵,۰۰۰,۰۰۰

### ۱۰) بهداشت محیط:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشویی سالن آماده سازی	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۷,۰۰۰,۰۰۰
۳	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن ها (هر کدام)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	نظافت سالن هایپخت و پخش در پایان هر مرحله از کار آشپزی	۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	نظافت سالن های غذاخوری (هر کدام)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	شستشو نکردن روزانه سرویس های بهداشتی	۵,۰۰۰,۰۰۰

### ۱۱) آموزش:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	شرکت نمودن در کلاسهای آموزشی تغذیه و بهداشت	به ازای هر نفر ۷۰۰,۰۰۰

### ۱۲) رعایت بهداشت فردی کارکنان رستوران:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	استفاده نکردن از مایع دستشویی و شستشوی صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظران)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	شستشوی لباس در محیط آشپزخانه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد)	۷,۰۰۰,۰۰۰
۸	استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن های غذاخوری و محل پخش غذا و راهرو های ورودی (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی ها و سرویس های بهداشتی برای آماده سازی و پخت و پخش مواد غذایی	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی	۵,۰۰۰,۰۰۰

۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از دستکش لاتکس و کلاه مخصوص در هنگام آماده سازی، پخت و پخش غذا (هر مورد)	۱۴
۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان پخش غذا	۱۵
۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و پخش غذا)	۱۶
۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس های بهداشتی	۱۷
۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا	۱۸
۵,۰۰۰,۰۰۰	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتر سرو غذا	۱۹
۷,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری (به تشخیص ناظر)	۲۰
۷,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش غذا	۲۱

- ❖ سالن کارها موظف به استفاده از لباس کار مناسب هستند.
- ❖ فعالیت در زمان سرما خوردگی ممنوع است و از ورود فرد بیمار به محیط آشپزخانه و غذاخوریها جلوگیری می گردد.
- ❖ پیمانکار موظف است اقدامات لازم را قبل از شروع به کار کارکنان در مورد رعایت بهداشت فردی و غیره را فراهم نماید.
- ❖ استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش ممنوع است.
- ❖ جریمه در نظر گرفته شده بابت هر تخلف می تواند به میزان جریمه نقدی از تعداد کارکرد آن روز، توسط اداره تغذیه کسر گردد.
- ❖ **تذکره ۱: در صورت تکرار تخلفات، مبالغ جریمه ها مطابق نظر کارفرما به صورت تصاعدی محاسبه و اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.**
- ❖ **تذکره ۲: تشخیص و تأیید کلیه موارد فوق، صرفاً به عهده ناظرین و نمایندگان کارفرما است و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.**
- ❖ **توجه: جریمه سایر تخلفات که در لیست گنجانده نشده با نظر کارفرما محاسبه و اخذ خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.**

## « تعهدات پیشنهاد قیمت »

امضاء کننده زیر پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد اجرا و مسئولیت در مورد مطالب و مندرجات شرایط مناقصه، شرایط خصوصی مناقصه و پیمان، تعهدنامه اجرا و مطالعه و قبول مقررات و اسناد و مدارک عمومی مناقصه و پیمان، تعهد نامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان در معاملات دولتی و به طور کلی تمامی مدارک و اسناد مناقصه های **خرید مواد غذایی** و **طبخ و توزیع غذا** و پس از بازدید کامل از محل کار و با اطلاع کامل از شرایط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهای مورد مناقصه، آمادگی خود جهت اجرای موضوع مناقصه فوق را براساس شرایط و مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه اعلام و قیمت‌های پیشنهادی خود را طبق فهرست مقادیر تکمیل شده پیوست (شامل سی دی و فرم‌های پیشنهاد قیمت) اعلام می دارد.

\* بعد از تأیید ارزیابی پیشنهادها و تأیید کمیسیون معاملات دانشگاه، قیمت کل پیشنهادی شرکتها که جمع کل محاسبات نرم افزار بر اساس قیمت‌های پیشنهادی مناقصه گران در هردو مناقصه **خرید مواد غذایی** و **طبخ و توزیع غذا** است، ملاک تعیین برنده مناقصه خواهد بود. قیمت‌های کل در روز بازگشایی و از طریق نرم افزار و براساس قیمت‌های پیشنهادی شرکتها محاسبه و اعلام می گردد.

\* ضمناً 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 هفت روز از تاریخ ابلاغ به عنوان برنده مناقصه (به استثنای روزهای تعطیل) تسلیم نمایم.

ب- ظرف مدت مقرر در پیمانها، اقلام مصرفی و تجهیزات لازم را در محل کار مستقر ساخته و شروع به کار نمایم و کلیه کارهای موضوع هر دو پیمان را در مدت مندرج در اسناد و مدارک مناقصه به اتمام برسانم.

\* همچنین تأیید می نمایم که :

۱- کلیه ضامتهای اسناد و مدارک مناقصه جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب می شود.

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

۳- تحت عنوان تضمین شرکت در مناقصه و به منظور تعهد به امضاء و مبادله پیمان و تسلیم تضمین اجرای تعهد، تضمین موضوع بند ۲ شرایط مناقصه را به نفع کارفرما در پاکت "الف" تقدیم داشته‌ام.

۴- هیچ گونه مغایرتی بین اطلاعات وارد شده در فرم کاغذی پیشنهاد قیمت و فایل اکسل پیشنهاد قیمتها وجود ندارد. در صورت

مشاهده هر گونه مغایرت دستگاه مناقصه گزار می تواند شرکت را از فرآیند مناقصه حذف نماید.

تاریخ:.....

نام پیشنهاد دهنده: شرکت.....

نام و نام خانوادگی و سمت و امضاء مجاز و تعهد آور و مهر پیشنهاد دهنده : .....

## فرم پیشنهاد قیمت‌ها (دستمزد طبخ و توزیع غذاها)

نام دسته	لیست برخی از غذاهای دسته	دستمزد (ریال)
دسته اول	استامبولی باشیتسل	
	استامبولی باگوشت	
	انواع فسنجان (مرغ و گوشت)	
	جوجه چینی	
	چلوخورد آلو	
	چلوخورد آلو هویج	
	چلوخورد رنگین کمان	
	چلوخورد قورمه سبزی	
	چلوخورد قیصی با مرغ	
	چلوخورد قیمه بادمجان	
	چلوخورد قیمه سیب زمینی	
	چلوخورد کرفس	
	چلوخورد لوبیا سبز	
	چلوگوشت	
	خوراک تخم مرغ سیب زمینی	
	خوراک کوکو آماده	
	زرشک پلو با مرغ	
	شوید پلو با تن	
	شوید پلو با گوشت	
	عدس پلو	
	فیله مرغ سوخاری	
	لوبیا پلو	
	ماش پلو با گوشت	
	ماش پلو با مرغ	
	ماکارانی با سویا و قارچ	
	ماکارانی با گوشت	
	ماکارانی با گوشت و قارچ	
	ماکارانی با سویا	
	مانی پلو با گوشت و مرغ	
	مرجو خورد	
	نخود پلو با گوشت	
	نخود پلو با مرغ	
برخی غذاهای مشابه دیگر		
دسته دوم	جوجه کباب	
	چلو جوجه با کباب	
	چلو کباب کوبیده	
	چلو کباب کوبیده با مرغ	
	سبزی پلو با ماهی ها	
	برخی غذاهای مشابه دیگر	

تذکر: کلیه قیمت‌ها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد..

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

## فرم پیشنهاد قیمت‌ها (دستمزد طبخ و توزیع غذاها)

نام دسته	لیست برخی از غذاهای دسته	دستمزد (ریال)
دسته سوم	کنلت	
	انواع خوراک کوکویی	
	جوجه چینی	
	چیکن استرگانف	
	حلیم با گوشت گاو	
	خوراک فیله مرغ با قارچ	
	خوراک کشک بادمجان	
	خوراک مرغ	
	خوراک همبرگر	
	دوسخی کباب	
	سالاد الویه بسته بندی	
	سالاد الویه دستی	
	سالاد ماکارانی دست ساز	
	شامی بابلی	
	شامی رود باری	
	شامی سویا	
	شنیتسل مرغ	
	فلافل	
	کنلت عدس	
	کنلت عربی	
	کنلت لوبیا چشم بلبلی	
	کنلت مرغ با نخود	
	کوفته تبریزی	
	کوکو سیب زمینی اسفناج	
	کوکو سبزی	
	کوکو سیب زمینی	
	کوکوی بادمجان	
	کوکوی لوبیا سبز	
	میرزا قاسمی	
	میرزا قاسمی	
	نازخاتون	
	ناگت آماده گوشت	
	ناگت آماده مرغ	
	ناگت دست ساز مرغ	
	یک سیخ جوجه	
یک سیخ کباب		
برخی غذاهای مشابه دیگر		

تذکر: کلیه قیمت‌ها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد..

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت



## فرم پیشنهاد قیمت‌ها (دستمزد طبخ و توزیع غذاها)

نام دسته	لیست برخی از غذاهای دسته	دستمزد (ریال)
دسته چهارم	آش رشته	
	حلوا	
	خوراک لوبیا با قارچ	
	سالاد شیرازی دستی	
	سالاد فصل دستی	
	سوپ ها	
	شله زرد	
	شیربرنج	
	عدسی	
	فرنی	
	لرزان	
	برخی غذاهای مشابه دیگر	
	صبحانه ها	املت-چای
پنیر- کره-چای		
پنیر- تخم مرغ-چای		
پنیر-خامه چای		
پنیر-خرما-چای		
خامه-عسل-چای		
خیار-گوچه-پنیر		
شیر-کره-مربا		
شیرکاکائو-مربا-کره		
شیرکاکائو-کره-پنیر		
شیرکاکائو-کره-عسل		
عدسی-چای		
عسل-کره-چای		
کره-حلواشکری-چای		
کره-شیر-عسل-چای		
مربا-کره-چای		
نیمرو-چای		
برخی صبحانه های مشابه دیگر		

تذکر: کلیه قیمت‌ها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد..

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

## فرم پیشنهاد قیمت‌ها (دستمزد طبخ و توزیع غذاها)

نام دسته	لیست برخی از غذاهای دسته	دستمزد (ریال)
دسته پنج	دستمزد توزیع سبد کالا	
	اسنک	
	باگت شکم پر	
	پیراشکی	
	تاپ برگر	
	ذرت مکزیکی	
	ژامبون گوشت ۹۰ درصد	
	ژامبون مرغ ۶۰ درصد	
	ژامبون مرغ ۹۰ درصد	
	سوسیس آلمانی	
	سوسیس بلغاری	
	سوسیس بندری	
	سوسیس کوکتل	
	سیب زمینی سرخ کرده	
	فلافل ۷ عددی	
	کالباس خشک	
	کالباس قارچ و مرغ	
	کباب لقمه ۹۰ درصد	
	کراکف ۵۵ درصد	
	کوکتل دودی	
	مرغ برگر	
	مینی پیتزایانان تست	
	هات داگ	
	همبرگر معمولی	
	همبرگر مخصوص	
برخی غذاهای مشابه دیگر		

تذکر: کلیه قیمت‌ها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد..

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

## آمار تقریبی غذاها و دورچینه‌های توزیع شده در دانشگاه دامغان (سال تحصیلی ۱۳۹۶)

نام غذا	تعداد تقریبی	حدود قیمت سال ۹۶ (ریال) قیمتها تا سه رقم به پایین گرد شده است
استامبولی پلو	12422	37000
باقلی پلوبامرغ	19531	37000
جوجه کباب با برنج ایرانی	1427	49000
چلو جوجه کباب	47943	36000
چلو خورشت رنگین کمان	3132	38000
چلو خورشت قیصی با مرغ تند	5525	35000
چلو خورشت لوبیا سبز	1551	42000
چلو خورشت آلو	4708	39000
چلو خورشت فسنگان با مرغ	6036	48000
چلو خورشت قورمه سبزی	27592	41000
چلو خورشت قیمه بادمجان	2889	41000
چلو خورشت قیمه سیب زمینی	32907	41000
چلو خورشت کرفس	6672	46000
چلو کباب با برنج ایرانی	1053	56000
چلو کباب کوبیده	41505	34000
چلو گوشت	4436	41000
خوراک کتلت	839	33000
خوراک کشک بادمجان	5521	22000
خوراک کوکو سبزی	2034	15000
خوراک کوکو سیب زمینی	2054	15000
خوراک لوبیاچیتی	13556	15000
خوراک مرغ	9400	34000
خوراک همبرگر	5373	31000
دوسرخ کباب کوبیده	11722	36000
زرشک پلوبامرغ	37552	37000
زرشک پلوبامرغ با برنج ایرانی	991	51000
سبزی پلوباماهی قزل آلا	7745	56000
شامی بابلی	543	33000

تذکر: آمار فوق به صورت تقریبی بوده و فقط جهت اطلاع مناقصه گران محترم اعلام شده است. از آنجا که تحقق این آمار به مسایل زیادی همچون کیفیت غذای ارایه شده و برنامه های در دست مطالعه صندوق رفاه دانشجویان و کارفرما در سال ۹۷ بستگی دارد لذا کارفرما هیچ گونه تعهدی در قبال تحقق این آمار

در سال ۹۷ ندارد.

## آمار تقریبی غذاها و دورچینهای توزیع شده در دانشگاه دامغان (سال تحصیلی ۱۳۹۶)

نام غذا	تعداد تقریبی	حدود قیمت سال ۹۶ (ریال) قیمتها تا سه رقم به پایین گرد شده است
شامی رودباری	201	26000
شامی سویا	492	14000
شنیتسل مرغ	2509	32000
شوید پلو باتن	26489	39000
شوید پلو با گوشت	3902	42000
شوید پلو با ماهی تیلاپپلا	1200	45000
عدس پلو	10396	37000
فلافل	10249	19000
کتلت عربی	406	20000
کتلت مرغ با نخود	914	31000
کوکوی بادمجان	542	17000
لوبیا پلو	12162	42000
ماش پلو با مرغ	468	27000
ماکارانی با سویا و قارچ	4988	21000
ماکارانی با گوشت	315	35000
ماکارانی با سویا	3730	21000
ماکارانی با گوشت و قارچ	12205	33000
مانی پلو با گوشت	6848	35000
مانی پلو با مرغ	17085	3000
مرجو خورش	1482	41000
میرزا قاسمی	7745	22000
ناز خاتون	2638	25000
نخود پلو با مرغ	13263	29000
نخود پلو با گوشت	442	38000
املت + چای	4375	18000
پنیر + تخم مرغ + چای	4215	15000
پنیر + کره + چای	1247	16000
خیار + گوجه + پنیر + چای	1694	17000

تذکر: آمار فوق به صورت تقریبی بوده و فقط جهت اطلاع مناقصه گران محترم اعلام شده است. از آنجا که تحقق این آمار به مسایل زیادی همچون کیفیت غذای ارایه شده و برنامه های در دست مطالعه صندوق رفاه دانشجویان و کارفرما در سال ۹۷ بستگی دارد لذا کارفرما هیچ گونه تعهدی در قبال تحقق این آمار

در سال ۹۷ ندارد.

## آمار تقریبی غذاها و دورچینهای توزیع شده در دانشگاه دامغان (سال تحصیلی ۱۳۹۶)

نام غذا	تعداد تقریبی	حدود قیمت سال ۹۶ (ریال) قیمتها تا سه رقم به پایین گرد شده است
شیر+مربا+کره	1866	22000
شیر کاکائو+کره+پنیر	2728	26000
شیر کاکائو+کره+مربا	1493	24000
عدسی+چای	6361	12000
عسل+کره+چای	2332	16000
کره+حلواشکری+چای	2092	16000
کره+شیر+عسل+چای	1179	22000
مربا+کره+چای	2301	14000
نیمرو+چای	5735	17000
آش رشته با کشک	29498	11000
خیارشور متوسط	13737	2000
دلستر	7055	8500
دوغ لیوانی ۲۶۰ سی سی	47672	4500
سالاد بسته بندی ۱۰۰ گرمی با سس	28601	11000
سالاد شیرازی	21730	10000
سبزی بسته بندی	5588	10000
سس قرمز تکنفره	53372	1000
سوپ جو	28688	6800
سیب زمینی سرخ شده	6904	2000
شله زرد	1738	8600
شیر برنج	981	10000
فرنی	522	9500
قارچ	13056	4500
کره ۱۰ گرمی گیاهی	20052	1500
گوچه کبابی ۸۰ گرمی	40327	3000
لیمو ترش	4510	4000
لیوان یکبار مصرف غذا	397562	300
ماست ساده	82068	2600

تذکر: آمار فوق به صورت تقریبی بوده و فقط جهت اطلاع مناقصه گران محترم اعلام شده است. از آنجا که تحقق این آمار به مسایل زیادی همچون کیفیت غذای ارایه شده و برنامه های در دست مطالعه صندوق رفاه دانشجویان و کارفرما در سال ۹۷ بستگی دارد لذا کارفرما هیچ گونه تعهدی در قبال تحقق این آمار

در سال ۹۷ ندارد.

## آمار تقریبی غذاها و دورچینهای توزیع شده در دانشگاه دامغان (سال تحصیلی ۱۳۹۶)

نام غذا	تعداد تقریبی	حدود قیمت سال ۹۶ (ریال) قیمتها تا سه رقم به پایین گرد شده است
ماست موسیر	20007	7000
نارنج	36754	1700
نان لواش	309803	2000
نوشابه	532	9000

تذکر: آمار فوق به صورت تقریبی بوده و فقط جهت اطلاع مناقصه گران محترم اعلام شده است. از آنجا که تحقق این آمار به مسایل زیادی همچون کیفیت غذای ارایه شده و برنامه های در دست مطالعه صندوق رفاه دانشجویان و کارفرما در سال ۹۷ بستگی دارد لذا کارفرما هیچ گونه تعهدی در قبال تحقق این آمار در سال ۹۷ ندارد.

وزارت علوم تحقیقات و فناوری



دانشگاه دامغان

وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه دامغان

# خرید مواد غذایی

« متن قرارداد سال ۹۷ »

معاونت دانشجویی

تابستان ۹۷

## قرارداد خرید مواد غذایی

### ماده ۱: طرفین قرارداد:

این قرارداد به استناد تصویب نامه شماره ۳۸۳۲۶/ت/۲۷۵۰۶ هـ مورخ ۸۱/۹/۵ هیأت محترم وزیران و مجوز جلسه ..... فی مابین دانشگاه دامغان به نمایندگی آقای دکتر محمد ابری که در این قرارداد کارفرما نامیده می شود، از یک طرف و شرکت ..... به شماره ثبت ..... شناسه ملی ..... کد اقتصادی ..... به نمایندگی آقایان ..... و ..... به ترتیب بعنوان مدیر عامل و رئیس هیات مدیره شرکت به نشانی شرکت : ..... کد پستی ..... تلفن ..... و ..... که در این قرارداد پیمانکار نامیده می شوند. به شرح زیر منعقد می گردد. (تصویر آخرین آگهی تغییرات شرکت و اساسنامه شرکت (پیمانکار) ضمیمه قرارداد می گردد).

### ماده ۲: موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد)

عبارت است از خرید و تحویل تمامی مواد اولیه لازم برای پخت و پخش صبحانه، ناهار و شام و سایر اقلام مصرفی مورد استفاده در آشپزخانه و غذاخوری های دانشگاه و تحویل آنها به پیمانکار پخت غذا.

### ماده ۳: مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ لغایت ب مدت ماه و روز است.  
تبصره ۱: آخرین روز قرارداد با پایان نیمسال دوم تحصیلی (مطابق تقویم آموزشی دانشگاه) 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 روزهای تعطیلات عمومی، دانشگاهی و پیش بینی نشده، دانشگاه تعهدی مبنی بر سفارش خرید ندارد.

### ماده ۴: مبلغ قرارداد

۱-۴) مبلغ کل قرارداد باتوجه به اسناد مناقصه در شروع قرارداد بصورت تخمینی مبلغ ..... ریال است.  
۲-۴) مبلغ کل قرارداد مندرج در بند ۱-۴، براساس مقادیر مواد اولیه غذایی مصرف شده در سال تحصیلی قبل، صرفاً جهت تعیین مبلغ ضمانت حسن انجام تعهدات قرارداد برآورد شده است. بدیهی است در صورت افزایش و یا کاهش مقادیر مورد نیاز در طول سال تحصیلی ۹۷-۹۸ مبلغ فوق می تواند پس از تصویب در کمیسیون معاملات دانشگاه از محل ۲۵٪ حجم کل قرارداد، افزایش یا کاهش یابد.  
۳-۴) صورت وضعیت مالی هر ماه، بر اساس مبلغ مواد اولیه تحویلی پیمانکار به پیمانکار طبخ و توزیع غذا (مطابق درخواست کارفرما)، محاسبه خواهد شد.  
۴-۴) مبنای محاسبه قیمت مواد اولیه، فرم پیشنهاد قیمتهاست. این فرم در اسناد مناقصه توسط پیمانکار تهیه و تحویل می گردد.  
۵-۴) اقلام اصلی شامل: گوشت، برنج، روغن، ماهی، فیله مرغ، مرغ گرم هستند. اقلام غیراصلی: شامل تمامی موادی است که در اقلام اصلی تعریف نشده است.  
۶-۴) تعدیل قیمت تمامی اقلام اصلی در ابتدای نیمسال دوم سال تحصیلی، چنانچه نسبت به قیمت بازار در ابتدای قرارداد بیش از ۱۰ درصد افزایش و یا ۵ درصد کاهش داشته باشد، با درخواست پیمانکار و تصمیم کمیسیون معاملات دانشگاه قابل محاسبه و اعمال است.

### ماده ۵: ضمانت حسن انجام کار

۱-۵) جهت ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد، پیمانکار موظف است ۱۰ درصد کل قرارداد معادل مبلغ یک میلیارد و ششصد میلیون ریال را نقداً به حساب سپرده دانشگاه، واریز نموده و یا به صورت ضمانت نامه بانکی در زمان عقد قرارداد، تحویل کارفرما نماید. اعتبار ضمانت نامه باید از زمان شروع قرارداد تا ۳ ماه بعد از اتمام قرارداد باشد.  
۲-۵) سپرده حسن اجرای تعهدات در پایان مدت قرارداد و در صورت ارائه مفاصاحساب از سازمان تأمین اجتماعی، اداره کل امور مالیاتی و دیگر مراجع ذیربط (طبق قانون) و همچنین تسویه حساب کامل با کار فرما، به پیمانکار مسترد خواهد شد.



۳-۵) در صورت عدم اجرای هر یک از تعهدات پیمانکار (ذکر شده در قرارداد)، کارفرما مجاز است وجه ضمانت نامه را به نفع خود ضبط و کارسازی نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی ندارد.

## **ماده ۶: تعهدات کارفرما**

- ۱-۶) کارفرما باید، مبلغ مواد اولیه مصرف شده در هر ماه را طبق قرارداد، از محل اعتبارات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل قانونی، حداکثر تا مدت یک ماه پس از تأیید صورت وضعیت و بعد از دریافت تصویر لیست پرداخت حقوق و رسید بیمه و مالیات کارکنان پیمانکار که به تأیید سازمانهای ذیربط رسیده باشد، پرداخت نماید.
- ۲-۶) کارفرما باید برنامه غذایی را تهیه و تنظیم نموده و حداقل ۷۲ ساعت قبل به پیمانکار ابلاغ نماید.
- ۳-۶) کارفرما باید در طول فرایند خرید و تحویل مواد اولیه به طور مستمر بر کیفیت و کمیت آنها نظارت نماید و پیمانکار مکلف به همکاری است.
- ۴-۶) کارفرما باید یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود به صورت مکتوب، به پیمانکار معرفی نماید.
- ۵-۶) کارفرما باید فردی را به عنوان کارشناس با مدرک رسمی دانشگاهی مرتبط (تغذیه، صنایع غذایی، بهداشت محیط و ...) به پیمانکار معرفی نماید. پیمانکار موظف است در طول مدت قرارداد با ایشان همکاری نماید.
- ۶-۶) کارفرما باید حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد فرد یا افراد (حقیقی یا حقوقی) را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید.
- ۷-۶) کارفرما می تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجرای قرارداد و رعایت مقررات عمومی، شرایط اختصاصی از قبیل تغییر یا اضافه شدن مقدار، نوع و شیوه تهیه مواد اولیه را که لازم می داند، به این قرارداد الحاق نماید که پس از اطلاع و ابلاغ به پیمانکار در حکم اصل قرارداد است.
- ۸-۶) کارفرما با رعایت آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه، مجاز به افزایش یا کاهش مورد قرارداد تا ۲۵٪ مقدار مندرج در قرارداد است.
- ۹-۶) کارفرما باید نسبت به نصب کنتور فرعی جهت محاسبه هزینه حامل های انرژی (برق و گاز)، آب و تلفن اقدام نماید.
- ۱۰-۶) کارفرما می تواند جهت تنوع بخشی به برنامه غذایی دانشجویان و همچنین افزایش رضایت مندی آنها در هر کدام از بوفه های زیر نظر خود به ارائه غذا با تعرفه اعلام شده از طرف صندوق رفاه دانشجویان بپردازد. طبیعی است کیفیت غذای قابل ارائه باعث جلب رضایت دانشجویان و افزایش آمار غذایی سلف سرویس خواهد شد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را نسبت به ارائه غذا توسط سایرین برای دانشگاهیان در خارج از چارچوب این قرارداد ندارد.

## **ماده ۷: تعهدات پیمانکار**

- ۱-۷) پیمانکار متعهد می شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد نماینده تام الاختیار (واجد شرایط و با تجربه کافی) خود را کتباً به کارفرما معرفی نماید.
- تبصره: وجود نماینده پیمانکار، باعث سلب مسئولیتی که بر اساس این قرارداد بر عهده پیمانکار است نمی شود و پیمانکار در هر حال مسؤول اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.
- ۲-۷) پیمانکار متعهد می شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع قرارداد را به تعداد و ترکیبی کافی، به هزینه خود استخدام نماید. با توجه به ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی تمامی کارکنانی که برای انجام امور پیمان در خدمت هستند، کارگران پیمانکار محسوب می شوند و تمامی مسؤولیت های ناشی از قانون کار و سایر قوانین موضوعه کشور و یا هر نوع حقوق و مزایای قانونی کارگران مزبور، به عهده پیمانکار بوده و کارفرما از هر گونه مسؤولیتی مبری است.
- ۳-۷) پیمانکار موظف است پیش از شروع به کار کارکنان خود مدارک لازم از قبیل گواهی های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، مهارت کار از سازمان فنی و حرفه ای، عدم ابتلا به بیماری سل، هیپاتیت، ایدز و سلامت بهداشتی (کارت بهداشت) افراد را کنترل نماید، به طوری که حسن شهرت صلاحیت فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.
- ۴-۷) پیمانکار موظف است برای شناسایی کارکنان خود، کارت شناسایی عکس دار صادر نماید و کارکنان ملزم به نصب کارت بر روی لباس کار (در سمت چپ) هستند.

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

۶-۷) مواد اولیه غذایی باید از اماکنی تهیه شود که علاوه بر رعایت مقررات و موازین بهداشتی، مواد غذایی سالم و دارای شرایط بهداشتی را با کیفیت مطلوب و دارای استاندارد لازم عرضه نمایند. در این خصوص کارفرما برای تهیه برخی از مواد غذایی شرکتهای خاصی را بر طبق جدول پیوست مد نظر دارد که پیمانکار باید جهت تهیه این مواد از آن شرکتهای اقدام نماید. کارفرما در تعیین نام یک شرکت برای یک ماده غذایی مختار است.

۷-۷) پیمانکار موظف است ۱۰ روز قبل از شروع قرارداد، لیست کارکنان خود را به همراه مدارک درخواستی، جهت بررسی صلاحیت آنان به کارفرما تحویل نماید.

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

۹-۷) پیمانکار مسؤول اعمال و رفتار کارکنان خود بوده و چنانچه کارفرما در طول مدت قرارداد در مواردی کارکنان شاغل در موضوع قرارداد را نامناسب تشخیص دهد، پیمانکار باید سریعاً نسبت به جایگزین نمودن ایشان اقدام نماید.

۱۰-۷) پیمانکار موظف است تحت هر شرایطی، از بیتوجهی کارکنان خود به هنگام شب در محل کار جلوگیری نماید.

۱۱-۷) پیمانکار موظف است ترتیبی اتخاذ نماید 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.

۱۲-۷) پیمانکار موظف است تمامی کارکنان و ابواب جمعی خود، شامل مدیر عامل، حسابدار، سرکارگر، انباردار، راننده و اشخاص ثالثی را که در محل کار حضور دارند و یا تردد می نمایند، به لحاظ احتمال بروز حوادث، تحت پوشش بیمه های متناسب قرار دهد به طوریکه در صورت بروز حادثه کفاف جبران تمامی غرامت را بنماید. بدیهی است در هر حالتی مسؤولیت جبران هزینه درمانی و خسارت قانونی به عهده پیمانکار بوده و کارفرما در این راستا هیچ گونه مسؤولیت و تعهدی نخواهد داشت.

۱۳-۷) تهیه و تامین تمامی امکانات رفاهی کارکنان پیمانکار مانند تغذیه و امکانات رفاهی (مسکن یا خوابگاه، وسیله ایاب و ذهاب، حقوق و مزایا طبق قانون کار و هزینه های مربوط به حوادث کار) و سایر مایحتاج متعارف کارکنان به عهده پیمانکار بوده و پیمانکار موظف است در صورت استفاده نیروهایش از امکانات و غذای غذاخوری دانشگاه هزینه مربوط را طبق قیمت تمام شده محاسبه و پرداخت نماید.

۱۴-۷) پیمانکار متعهد می شود، با اتمام مدت قرارداد یا فسخ آن، هیچگونه ادعایی در مورد به کارگیری خود و کارکنانش توسط کارفرما نداشته باشد و صرف کار در محیط دانشگاه هیچ گونه رابطه استخدامی برای وی و کارکنانش ایجاد نمی شود، بدیهی است از این بابت هیچ گونه تعهدی متوجه کارفرما نخواهد بود.

۱۵-۷) پیمانکار موظف است آموزش های تخصصی و حرفه ای لازم و مستمر را به کارکنان ارائه نموده و از به کارگیری کارگران بدون تجربه، اخراج شده توسط کارفرما، دارای سوء سابقه شغلی و اخلاقی و بدون تأیید کارفرما خودداری نماید.

۱۶-۷) با اتمام مدت قرارداد، پیمانکار موظف است ضمن تسویه حسابهای قانونی با کارفرما و تسلیم مفاصا حساب از مراجع ذیربط، اموال امانت گرفته شده را به صورت صحیح و سالم تحویل نماید.

۱۷-۷) پیمانکار اعلام و اقرار می نماید، مشمول قانون منع مداخله وزراء، نمایندگان، 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 قرارداد و ضبط سپرده، خسارت مربوطه را از پیمانکار دریافت نماید.

۱۸-۷) پیمانکار موظف است گزارش بیماری تمامی عوامل خود را به کارفرما ارائه نماید و از فعالیت کارکنانی که دارای زخم باز بوده و یا مبتلا به یکی از بیماری های واگیردار و انگلی باشند، تا بهبود کامل جلوگیری نماید.

۱۹-۷) پیمانکار و کارکنان وی موظف هستند در فرآیند خرید و تحویل مواد اولیه، تمامی اصول بهداشتی و موارد ذکر شده در آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی را رعایت نمایند.

۲۰-۷) پیمانکار موظف است نظافت، ضد عفونی و سم پاشی تمامی فضاهای مربوط به نگهداری و انبار مواد غذایی و سایر اماکن مربوط را مطابق اصول بهداشتی و موارد ذکر شده در آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی انجام دهد.

- ۷-۲۱) پیمانکار موظف است از ورود حیوانات، حشرات، جوندگان و ... در انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط جلوگیری نموده و در صورت مشاهده نسبت به جمع آوری یا امحاء آنان اقدام نماید.
- ۷-۲۲) پیمانکار و کارکنان وی موظفند از استعمال دخانیات در انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط و محوطه اطراف آن ها خودداری نمایند، جلوگیری مؤثر در این امر به عهده پیمانکار است.
- ۷-۲۳) پیمانکار موظف است به منظور رعایت موارد بهداشتی و ایمنی از ورود افراد متفرقه به داخل فضای انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوطه جلوگیری نماید. در موارد لزوم، بازدید از این فضاها صرفاً با مجوز کارفرما مقدور است.
- ۷-۲۴) رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار برای تمامی کارکنان پیمانکار الزامی است و مسؤلیت وقوع هر گونه حادثه یا صدمه احتمالی به 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 دانشگاه شخص ثالث محسوب می گردند.
- ۷-۲۵) پیمانکار و عوامل وی موظف هستند نکات ایمنی در خصوص استفاده صحیح از تأسیسات انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوطه را رعایت نموده و مسؤلیت ناشی از رعایت نکردن این بند به عهده پیمانکار است.
- ۷-۲۶) پیمانکار موظف است جعبه های کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را با تاریخ مصرف معتبر در انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط فراهم نماید.
- ۷-۲۷) هر گونه عواقب ناشی از حوادث منجر به جرح، نقص عضو و فوت کارکنان شاغل در موضوع قرارداد به عهده پیمانکار بوده و باید اقدامات لازم بابت تشریفات اداری و برقراری عواید بیمه از کار افتادگی، حادثه و عمر را پیگیری نماید و از این بابت هیچ مسؤلیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.
- ۷-۲۸) پیمانکار موظف است تمامی کارت های بهداشتی کارکنان شاغل در انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوطه را در تابلوهای مناسب، در معرض دید نصب نماید.
- ۷-۲۹) در صورتی که کارفرما، اماکنی را برای انبار کردن و نگهداری مواد اولیه، در اختیار پیمانکار قرار دهد، پیمانکار موظف است قبل از شروع موضوع قرارداد به همراه نماینده کارفرما از انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط بازدید به عمل آورده و محل های مورد نظر و تمامی تجهیزات، تأسیسات، دستگاهها، امکانات، وسایل، ابزار موجود در آنها را طی صورتجلسه تحویل بگیرد.
- تبصره: پیمانکار حق هیچ گونه دخل و تصرف در محل انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط و جابه جایی امکانات موجود را ندارد.
- ۷-۳۰) پیمانکار موظف است در حفظ و نگهداری تمامی موارد ذکر شده در بند ۲۹-۷، نهایت دقت را به عمل آورد و پس از اتمام قرارداد تمامی آنها را همانگونه که تحویل گرفته عیناً تحویل کارفرما نماید و چنانچه در زمان اجرای موضوع قرارداد خسارتی از طریق کارکنان پیمانکار به کارفرما وارد گردد، پیمانکار ملزم به تامین ضرر و زیان و خسارت وارده خواهد بود. در غیر این صورت کارفرما می تواند میزان خسارت وارده را از مطالبات و یا ضمانت نامه پیمانکار کسر نماید.
- ۷-۳۱) درج مبالغ تقریبی در قرارداد صرفاً جهت برآورد بوده و به پیمانکار حق نمی دهد که مقدار کامل آنها را از کارفرما مطالبه نماید. در هر صورت پرداختها فقط از طریق تنظیم صورت وضعیت ماهانه در پایان هر ماه منوط به آن که به تأیید کارفرما رسیده باشد مطابق شرایط قرارداد انجام می گیرد.
- ۷-۳۲) پیمانکار در طول مدت قرارداد، حق مطالبه هیچگونه مبلغ اضافی بابت انجام خدمات مربوط به موضوع قرارداد را نخواهد داشت.
- ۷-۳۳) در صورت لزوم، کارفرما جهت رعایت مصالح دانشگاه می تواند در برنامه غذایی و نوع و میزان مواد اولیه تجدید نظر نموده و تغییرات را به پیمانکار ابلاغ نماید و پیمانکار موظف است طبق برنامه ابلاغی اقدام کند. این حالت از شمول بند ۲-۶ مستثنی است.
- ۷-۳۴) پیمانکار موظف است با اعلام کارفرما نسبت به خرید و تحویل مواد اولیه مورد نیاز جهت پخت غذای همایشها، مراسمهای دانشجویی، اردوهای مختلف و ... در طول مدت قرارداد به نحو احسن اقدام نماید.
- ۷-۳۵) پیمانکار موظف است مواد غذایی قابل برگشت را بعد از اتمام فرایند توزیع غذا از پیمانکار طبخ و توزیع غذا تحویل گیرد. بدیهی است هزینه خرید این مواد از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد گردید.
- ۷-۳۶) پیمانکار موظف است صورت وضعیتهای هر ماه را حداکثر تا سومین روز ماه بعدی تنظیم و جهت تأیید به نماینده کارفرما ارائه نماید. صورت وضعیت مربوط به هر ماه پس از اجرای مراحل اداری لازم پرداخت خواهد شد. در هر صورت پیمانکار باید توانایی مالی پرداخت حداقل ۳ ماه کلیه هزینه ها و ادامه تعهدات خود را داشته باشد.

- ۳۷-۷) پیمانکار موظف است، تمامی مواد را با شرایط و برند اعلام شده از سوی کارفرما و با رعایت استانداردهای تعریف شده بهداشتی تأمین نماید، در صورت تغییر کیفیت و شرایط اقلام مذکور، با نظر کارفرما، باید نسبت به تغییر آنها اقدام نماید.
- ۳۸-۷) پیمانکار موظف است مواد اولیه، سایر مواد مصرفی، تجهیزات و لوازم تهیه شده را صرفاً، برای اجرای موضوع قرارداد و در محل‌های تعیین شده نگهداری نماید و به هیچ عنوان حق جابجایی و خارج نمودن موارد مذکور و یا فروش آنها را ندارد. در هر صورت مسؤلیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده به عهده پیمانکار است.
- ۳۹-۷) پیمانکار موظف است نان مصرفی غذاخوری‌ها را طبق آمار و تنوع نان در برنامه غذایی، الزاماً از نانوايي اعلام شده از سوی کارفرما تأمین نماید.
- ۴۰-۷) پیمانکار موظف است تمامی مواد اولیه را با فاصله زمانی حداقل ۷۲ ساعت قبل از پخت و مواد غذایی فاسد شدنی نظیر میوه و سبزیجات و ... را حداقل ۱۲ ساعت قبل از پخت در تمام روزهای تعطیل و غیر تعطیل، خریداری و تحویل نماید.
- ۴۱-۷) پیمانکار موظف است تمامی مواد اولیه دارای "بهترین زمان برای مصرف" را طوری خریداری نماید که حداقل ۷۵ درصد از زمان درج شده روی محصول، باقی مانده باشد.
- تبصره: در موارد خاص با تأیید کارفرما، این عدد قابل تغییر است
- ۴۲-۷) پیمانکار موظف است تمامی مواد اولیه خریداری شده را در محل‌های اعلام شده از سوی کارفرما، تحویل دهد و هزینه بارگیری، حمل، تخلیه و نگهداری تا زمان تحویل بر عهده پیمانکار است.
- ۴۳-۷) پیمانکار مسؤول ایفای تمامی تعهدات خود نسبت به اشخاص حقیقی و حقوقی بوده و دانشگاه هیچ تعهدی در این خصوص ندارد.
- ۴۴-۷) پیمانکار نمی‌تواند مورد پیمان را به هیچ نحوی از انحاء و تحت هیچ یک از عقود و الزامات حقوقی حتی صلح، نمایندگی، اجاره، جعاله، عاریه و یا عقد وکالت بدون اجازه کتبی دانشگاه و به هر صورت و عنوان به طور کلی و جزئی به دیگری واگذار، انتقال یا محول نماید.
- ۴۵-۷) پیمانکار موظف است هر گونه تغییر در وضعیت شرکت را ظرف مدت ۵ روز کتباً به همراه مستندات مربوط به کارفرما اعلام نماید.
- ۴۶-۷) پیمانکار اقرار می‌نماید که از کمیت و کیفیت مفاد قرارداد اطلاع کامل حاصل نموده و با علم و اطلاع کامل از جزئیات این قرارداد را امضا نموده و تمامی حقوق ناشی از جهل و عدم اطلاع را از خود ساقط می‌نماید.
- ۴۷-۷) پرداخت تمامی کسور قانونی که به مبلغ و موضوع این قرارداد در طول مدت قرارداد و پس از اتمام آن تعلق می‌گیرد به عهده پیمانکار است.
- ۴۸-۷) پیمانکار موظف است تمامی مفاد قرارداد را به نحو احسن اجرا نماید. بدیهی است در صورت هرگونه استنکاف پیمانکار و عوامل وی از اجرای هر یک از مفاد قرارداد، کارفرما رأساً نسبت به تهیه مواد اقدام و تمامی هزینه‌های تهیه مواد و خسارات وارده را از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود و پیمانکار مشمول جرایم مصرح در فهرست تخلفات و جرایم این قرارداد خواهد شد.
- ۴۹-۷) پیمانکار موظف است از موقعیت و چگونگی محل کار، وسایل و نحوه دسترسی به آنها، تسهیلات محلی، شرایط کار، نحوه اجرای هرگونه خدمات ضروری برای تهیه، تحویل و نگهداری تمامی عوامل موثر در اجرای صحیح و به موقع موضوع قرارداد، آگاهی کامل را به دست آورد.
- ۵۰-۷) پیمانکار اقرار و اعتراف می‌نماید که صلاحیت، آمادگی، مهارت و توان لازم جهت انجام موضوع قرارداد را از هر نظر و به نحو مطلوب و شایسته دارا بوده و آگاهی کامل از موضوع قرارداد و شرح وظایف محوله را بدست آورده است.
- ۵۱-۷) کارفرما پرداخت مالیات بر ارزش افزوده‌ی اقلام مشمول قانون مالیات بر ارزش افزوده را بر عهده گرفته و پیمانکار موظف است نسبت به انجام مراحل قانونی آن اقدام نماید.
- ۵۲-۷) مطابق بند (ب) قراردادهای خرید و فروش بخش سوم حالات خاص قراردادهای غیر عمرانی، از ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی، موضوع قرارداد حاضر، صرفاً بابت خرید مواد اولیه بوده که با ارائه فاکتور و بدون کار اضافی صورت خواهد گرفت و مشمول کسر حق بیمه نیست.
- ۵۳-۷) پیمانکار موظف است در راستای انجام تعهدات خود و به جهت حفظ کمیت و کیفیت مواد اولیه تمامی مفاد ماده ۸ این قرارداد را بطور کامل رعایت نماید.

۷-۵۴) به منظور افزایش بهره وری و آرایه کیفی خدمات سلف سرویس به دانشجویان پیمانکار موظف است مبلغی علاوه بر حقوق و دستمزد به نیروهایی که کارفرما از آنها رضایت بیشتری دارد پرداخت نماید که عینا این مبلغ از طرف کارفرما به پیمانکار پرداخت می شود.

۷-۵۵) شارژ کپسول های آتش نشانی آشپزخانه و سلف سرویس های دانشجویی در حین قرارداد به عهده پیمانکاری باشد.

۷-۵۶) پیمانکار متعهد می گردد از نام و اعتبار دانشگاه در تهیه مواد استفاده ننماید. در صورت تخلف خسارتهای ناشی از آن برعهده پیمانکار می باشد.

۷-۵۷) در صورت وجود مواد غذایی تاریخ گذشته و خارج از برند در سردخانه و انبارها این مواد توسط نماینده دانشگاه ضبط و معدوم و جریمه آن نیز طبق جدول جرایم پیوست لحاظ خواهد شد.

۷-۵۸) جلسه رسیدگی به درخواستهای پیمانکار در هفته پایانی هر ماه تشکیل می گردد. لذا پیمانکار موظف است درخواستهای مد نظر خود را به صورت کتبی قبل از روز ۲۰ ام هر ماه به نماینده کارفرما تحویل نماید.

۷-۵۹) پیمانکار متعهد می گردد تحویل مواد غذایی خریداری شده را در حضور نماینده کارفرما انجام و تاییدیه لازم را از وی دریافت نماید. دریافت بعد از ساعت ۹ شب و در ایام تعطیلات دانشگاه ممنوع می باشد.

۷-۶۰) پیمانکار موظف است یک نسخه از قرارداد تنظیمی با کارگران را به کارفرما ارائه نماید و از اخذ تسویه حساب های سفید امضاء جداً خودداری نماید.

۷-۶۱) پیمانکار موظف است ماهیانه مبلغ ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال بابت اجاره مکانهای نگهداری مواد غذایی و استهلاک مکان به کارفرما پرداخت نماید و در صورت عدم واریز از صورت حساب ماهانه پیمانکار کسر خواهد گردید.

## **ماده ۸: مشخصات و شرایط نگهداری و حمل و نقل مواد اولیه**

۸-۱) با توجه به حساسیت و جایگاه ویژه غذای دانشجویی، باید در خرید و حمل و نقل مواد اولیه، نهایت دقت به عمل آمده و تمامی استانداردهای مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، آیین نامه ها و قوانین اداره نظارت بر مواد غذایی و سازمان دامپزشکی و استانداردهای داخلی کارفرما رعایت شود همچنین باید در تمامی خریدها تأیید کارشناس تغذیه (کنترل کیفیت) لحاظ شود.

۸-۲) مشخصات مواد اولیه، شامل قیمت، برند، وزن، نوع بسته بندی، کیفیت، شرایط تولید، شرایط نگهداری و ... در فرم اعلام قیمت درج و بعنوان جزء لاینفک قرارداد، مورد توافق طرفین قرار گرفت.

۸-۳) مواد اولیه باید از اماکنی تهیه شود که علاوه بر رعایت مقررات و موازین بهداشتی، مواد غذایی را با کیفیت مطلوب عرضه می نمایند. در هر حال تمامی مواد اولیه خریداری شده باید سالم، مرغوب، استاندارد و دارای تایید صلاحیت بهداشتی باشند.

۸-۴) نان از هنگام خرید تا مصرف به طریقی زمان بندی، خنک و بسته بندی شود که خمیر، به هم چسبیده، خشک و سوخته نباشد.

۸-۵) مسؤولیت هرگونه فساد و آلودگی مواد اولیه تا قبل از تحویل به نماینده پیمانکار طبخ و توزیع به عهده پیمانکار است. پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه را مطابق آیین نامه های بهداشتی و استانداردهای نگهداری مواد غذایی (پیوست شماره ۲ و ...) به صورت صحیح و بهداشتی نگهداری نماید.

۸-۶) نگهداری مواد غذایی در سردخانه باید به صورت گروههای جداگانه و در مکانهای مختلف سردخانه صورت گیرد. این گروهها شامل گروه گوشت و تخم مرغ، گروه شیر و لبنیات، گروه میوه و سبزی است.

۸-۷) نگهداری سبزی به صورت نشسته و ضد عفونی نشده در سردخانه ممنوع است و سبزی موجود در سردخانه باید پوشش پلاستیکی داشته باشد.

۸-۸) نگهداری مواد اولیه گوشتی خارج شده از حالت انجماد و نیز سبزیجات فرآوری شده در سردخانه ممنوع می باشد.

۸-۹) ورود و خروج افراد به سردخانه توسط دمپایی جداگانه ای که در ورودی سردخانه منظور شده، صورت گیرد.

۸-۱۰) نظافت و بهداشت کف و دیوارهای انبار و سردخانه به صورت روزانه صورت گیرد.

۸-۱۱) نحوه چیدمان مواد غذایی در انبارها و سردخانه طبق قانون first in - first out انجام گیرد به نحوی که همواره مواد قدیمی تر، زودتر از انبار خارج شود.

۸-۱۲) نحوه بسته بندی مواد غذایی جهت نگهداری در سردخانه به گونه ای باشد که حداقل ضخامت و قطر بسته بندی لحاظ شود تا سردی به صورت یکسان در سطح و عمق ماده غذایی نفوذ کند. همچنین از چیدن و انباشتن مواد روی هم در سردخانه اجتناب شود.

۱۴-۸) استفاده از خودرو یخچال دار دارای مجوز دامپزشکی برای حمل فرآورده‌های دامی و مواد فاسد شدنی الزامی است. تبصره: پیمانکار باید نسبت به نظافت و رعایت بهداشت خودرو های مورد استفاده اقدام نموده و تحت هیچ شرایطی نبایستی از آنها جهت حمل زباله و ضایعات یا هرگونه کاربری دیگر، استفاده نماید.

۱۵-۸) پیمانکار باید ابزار و وسایل لازم جهت بارگیری و تخلیه بهینه مواد اولیه، از قبیل تسمه نقاله، گاری و جک پالت و... را تهیه و به کار گیرد.

۱۶-۸) ملاحظاتی که پیمانکار در مورد مواد اولیه باید در نظر گرفته و انجام دهد به شرح ذیل می باشد:

أ) ادویه جات شامل: فلفل سیاه، فلفل قرمز، زردچوبه، ادویه مخلوط، نعنای خشک، گلپر، سماق، گردغوره، جوش شیرین، وانیل، هل و... که با توجه به نوع غذا مصرف می گردد بطوری که مزه و طعم مناسب داشته و باید بصورت بسته بندی و دارای شرایط بهداشتی (پروانه ساخت، تاریخ مصرف و...) باشند.

ب) سبزیجات شامل: هویج فرنگی، کدو سبز، کدو حلواپی، بادمجان، باقلا سبز، لوبیا سبز، کاهو، کرفس، بامیه، تره فرنگی، کلم (برگ و گل)، شلغم، چغندر پخته (لبو)، جعفری، اسفناج، پیازچه، نخود سبز، فلفل دلمه ای، فلفل سبز، سبزی خوردن، سبزی آش، سبزی قورمه، سبزی کوکو، سبزی پلویی، شوید، نخود سبز و... که در جداول آنالیز غذایی مقدار آنها به صورت پاک شده محاسبه می شود باید از کارخانه معتبر تهیه شود.

ج) میوه جات شامل: پرتقال، نارنگی، لیمو شیرین، انواع سیب، گلابی، شلیل، هلو، آلوزرد، زردآلو و... می باشد که باید دارای کیفیت مطلوب بوده و به هر نفر میوه های مشابه سیب (از لحاظ اندازه) یک عدد، میوه های مشابه زردآلو (از لحاظ اندازه) حداقل ۳ عدد و میوه های ریزتر مانند گیلاس حداقل ۱۰۰ گرم توزیع شود. نوع میوه با توجه به فصل توسط نماینده کارفرما تعیین و پیمانکار نسبت به تهیه میوه با شرایط ذکر شده و توزیع آن متعهد است. در صورت مطلوب نبودن میوه تهیه شده و عدم تایید نماینده کارفرما (مرجع تشخیص کیفیت میوه) از توزیع میوه در وعده غذایی جلوگیری به عمل آمده و کل مبلغ میوه همان وعده به عنوان جریمه از صورت حساب پیمانکار کسر خواهد شد. به جهت توزیع مطلوب میوه به دانشجویان، کارفرما نظارت خود را علاوه بر کیفیت و کمیت میوه به دوشکل دیگر نیز به انجام می رساند که در صورت رعایت نکردن هر کدام از موارد با توجه به جدول پیوست قرارداد جریمه منظور خواهد شد. اولاً ناظر کارفرما در هر زمان از توزیع می تواند نسبت به وزن نمودن میوه های در حال توزیع اقدام نماید. دوماً مبلغ میوه های مازاد از توزیع آمار اعلام شده از اتوماسیون از صورت حساب پیمانکار کسر و باقیمانده میوه به صلاحدید کارفرما بین دانشجویان توزیع خواهد شد.

د) گوشت قرمز: منظور از گوشت قرمز در تمام غذاها ران سردست یا راسته گوشت گوساله زیر دو سال و بدون استخوان که به تایید نماینده کارفرما و مراکز بهداشت و دامپزشکی رسیده، می باشد. در صورتی که گوشت قرمز با استخوان و گوسفندی مد نظر باشد ۲۰ درصد به وزن گوشت قرمز بدون استخوان در جداول غذایی اضافه می گردد که در صورت استفاده نیاز به مجوز کارفرما می باشد.

ه) باید ران و سینه گوشت مرغ پرکنده و تمیز شده که سالم و بهداشتی تهیه می گردد به مقدار موجود در جداول غذایی به مصرف غذا برسد و بقیه قسمت ها از غذاها حذف گردد.

و) مرغ و ماهی تهیه شده توسط پیمانکار باید به صورت تازه یا منجمد با تاریخ تولید کمتر از دو ماه خریداری شود به طوری که مرغ تازه و سالم با وزن ۱۲۰۰ گرم به بالا و مورد تأیید اداره دامپزشکی باشد. ماهی قزل آلا سالم و تازه به مقدار ۱۷۰ تا ۲۲۰ گرم که میانگین ۲۰۰ گرم پاک کرده باشد به طوری که به هر نفر یک عدد داده شود.

ز) در صورتی که مرغ از طریق کارفرما تهیه و تحویل پیمانکار گردد با توجه به این که میانگین وزن هر مرغ ۱۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم می باشد جهت تهیه و آماده سازی جوجه کباب (مرغ بدون استخوان) به میزان ۱۵۰ گرم، مقدار ۴۰۰ گرم گوشت مرغ (با استخوان) در نظر گرفته شود.

ح) اگر ضرورت دارد ماده غذایی در جداول غذایی اضافه گردد پیمانکار می تواند با نظر کار فرما از آن ماده غذایی استفاده و مقدار و قیمت آن را اعلام تا نسبت به محاسبه و پرداخت هزینه آن توسط کارفرما اقدام شود.



- ط) کشک مورد استفاده می بایست در بسته بندی های حداکثر ۲ کیلویی دارای تاییدیه بهداشتی لازم خریداری شود.
- ی) ملاک کارفرما در وزنهای ذکر شده در جداول غذایی وزن این مواد بعد از آماده سازی برای پخت است.
- ک) پیمانکار موظف است مواد اولیه و مصرفی خود را با توجه به نام و نشانهای تجاری که توسط کارفرما تعیین می شود تهیه نماید.
- ل) کارفرما می تواند بر اساس قیمت مواد اولیه ذکر شده توسط پیمانکار در جدول آنالیز غذایی پیوست نسبت به تعریف یک غذا با آنالیز غذایی جدید اقدام نماید.

## ماده ۹: نظارت

- ۹-۱) در هر مرحله از فرآیند تهیه، تحویل و نگهداری مواد اولیه کارفرما و مراجع ذیصلاح قانونی (خارج از دانشگاه) به منظور نظارت دقیق می توانند حتی بدون اطلاع پیمانکار و عوامل آن، در هر زمان و مکان و هر مرحله، کیفیت و کمیت مواد اولیه را کنترل نمایند، بدیهی است پیمانکار موظف است، همکاری های لازم را در این خصوص بعمل آورد.
- ۹-۲) نماینده کارفرما یا ناظرین کارفرما موظفند به منظور نظارت دقیق بر حسن اجرای تعهدات پیمانکار به صورت دوره ای از تمامی فرآیند های مربوط به نگهداری و نظافت تمامی اماکن مربوط بازدید و بازرسی نموده و گزارش بازدید را تهیه و به کارفرما ارائه نمایند. بدیهی است پیمانکار موظف است در زمان تعیین شده از طرف کارفرما اقدامات لازم را در خصوص رفع نواقص و ایرادهای وارده بعمل آورد.
- ۹-۳) کارشناس تغذیه موضوع بند ۵-۶ به عنوان یکی از ناظرین کارفرما محسوب می شود. ناظرین کارفرما باید در تمامی فرآیند های مربوط به انتقال و نگهداری مواد اولیه مطابق شرح وظایف معین شده، نظارت مستقیم و مستمر داشته باشد و گزارشهای خود را برای بهبود روند امور به کارفرما ارائه نمایند.

## ماده ۱۰: جرایم، اخطارها و جبران خسارت

- ۱۰-۱) 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 گردد، حق فسخ قرارداد برای دانشگاه محفوظ بوده و دانشگاه به مدت پنج سال مجاز به عقد قرارداد جدید با پیمانکار نیست.
- ۱۰-۲) هر گونه اخطار کتبی از سوی کارفرما به پیمانکار، به صورت سامانه اداری به ایشان اطلاع داده خواهد شد.
- ۱۰-۳) 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 کارفرما مجاز است نسبت به کسر مبالغ مربوط از اولین صورت حساب پیمانکار و یا از محل ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی اقدام نماید.
- ۱۰-۴) در صورتی که پیمانکار خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی که به تأیید کارفرما می رسد انجام ندهد، کارفرما رسماً نسبت به تهیه مواد اقدام و تمامی هزینه های تهیه مواد را علاوه بر خسارات وارده از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود.
- ۱۰-۵) پیمانکار در صورت تخلف یا تقلب در موضوع قرارداد، ملزم به پرداخت مبلغ تمامی مواد اولیه مورد تخلف و تقلب بوده و علاوه بر پیگیری قانونی و فسخ قرارداد باید تمامی خسارات وارده به کارفرما را جبران نماید.
- ۱۰-۶) پیمانکار ملزم به جبران هر گونه خسارت ناشی از عمل خود یا کارکنانش و یا سایر عوامل مرتبط با موضوع قرارداد (اشخاص ثالث)، در محیط کار بوده و کارفرما می تواند به تشخیص خود رسماً خسارات وارده را تعیین و به نحو مقتضی اقدام نماید و پیمانکار حق هر گونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.
- ۱۰-۷) در صورتی که بر اساس گزارش کتبی کارشناس کنترل کیفی و تأیید کارفرما، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی یا کیفی، کوتاهی یا قصور داشته باشد، مطابق فهرست جرایم و تخلفات با او رفتار خواهد شد.
- ۱۰-۸) کارفرما بجز جرائمی که در جزئیات قرارداد و پیوسته های آن پیش بینی شده و رسماً مجاز به اعمال آنها است، حق دارد چنانچه پیمانکار هر یک از مفاد و شرایط قرارداد (که بطور خاص ضمانت اجرای تخلف از آنها وضع نشده است) را بموقع و منظم انجام ندهد، رسماً نسبت به انجام امور معطله اقدام نموده و ضمن تعیین و کسر جرائم از آخرین صورت وضعیت پیمانکار، در صورت تکرار می تواند نسبت به تعلیق یا فسخ یکجانبه قرارداد اقدام نماید.

## ماده ۱۱: فسخ قرارداد

۱-۱۱) در صورت تحقق هر یک از موارد زیر کارفرما می‌تواند با اخطار کتبی و با ذکر مهلت ۱۵ روزه قرارداد را فسخ نماید. همچنین کارفرما مجاز است نسبت به ضبط تضامین حسن انجام کار پیمانکار اقدام نماید. در اینصورت پیمانکار حق هر گونه اعتراض به مراجع قانونی را از خود سلب می‌نماید:

- ا) هر گونه تأخیر در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد
- ب) واگذاری قرارداد به شکل جزئی یا کلی به شخص ثالث (اعم از حقیقی یا حقوقی) بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما
- ج) در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار از سوی محاکم قضایی بطوریکه موجب توقف یا کندی اجرای موضوع قرارداد شود.
- د) در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد، برای کارفرما محرز گردد.
- ه) انحلال شرکت پیمانکار
- و) مشخص شود پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت‌های قانونی موضوع بند ۱۷-۷ هستند.
- ز) عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل فحری موضوع ماده ۱۲.
- ح) عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.
- ط) 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 گردد.

تبصره ۱: مرجع احراز وقوع هر یک از حالات این بند، کارفرما است.

تبصره ۲: در صورتی که قرارداد بر اساس هر یک از حالات این بند فسخ گردد، پیمانکار مکلف است بلافاصله تمام تلاش لازم جهت فسخ قرارداد و نیز الغاء تعهدات خود در قبال اشخاص ثالث را به عمل آورده و صرفاً اعمالی را که برای حفظ و نگهداری اموال و وسائل مربوط به قرارداد ضروری است انجام دهد. هر گونه ادعای پیمانکار که به منظور مطالبه ضرر و زیان و خسارات ناشی از خاتمه دادن قرارداد و یا فسخ آن مطرح گردد، قابل رسیدگی نبوده و وجهی از این بابت به وی تعلق نخواهد گرفت.

تبصره ۳: هیچیک 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 دارا است، خدشه و خللی وارد نخواهد ساخت.

۲-۱۱) پیمانکار حق فسخ قرارداد را به طور یک طرفه ندارد و در صورتی که به هر عنوان تمایل به ادامه همکاری نداشته باشد، باید حداقل یک ماه قبل موضوع را کتباً به کارفرما اعلام و موافقت کتبی وی را اخذ نماید. 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 تمامی خسارتهای وارده طبق نظر و تشخیص کارفرما بوده و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی نیز به نفع دانشگاه ضبط و کارسازی خواهد شد، پیمانکار حق هیچ گونه ادعا و اعتراضی در این خصوص ندارد.

۳-۱۱) کارفرما حق دارد نسبت به فسخ یک جانبه قرارداد، با اطلاع رسانی قبلی و کتبی (دو هفته ای) اقدام نماید. در این صورت چنانچه فسخ قرارداد در نتیجه قصور پیمانکار و عوامل وی و یا تأخیر و عدم اجرای هر یک از مفاد قرارداد، ضمیمه و ضامم آنها و قوانین و مقررات خاص دانشگاه و سایر قوانین و مقررات مرتبط کشور باشد، کارفرما حق دارد ضمن فسخ قرارداد، تضمین حسن انجام کار را به نفع خود کارسازی و خسارات ناشی از فسخ و تمهید قرارداد جایگزین را بنا به تشخیص خود از اموال، تضمینات و مطالبات پیمانکار استیفاء کند. بدیهی است نظر کارفرما در این خصوص قطعی بوده و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد.

## ماده ۱۲: شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور)

فورس ماژور به وقایعی اطلاق می‌شود 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 هر گونه عمل منطقی برای مقابله با آنها غیرممکن باشد.

جنگ اعم از اعلام شده یا نشده، انقلاب و اعتصابات عمومی، شیوع بیماریهای واگیردار، زلزله، سیل و طغیانهای غیرعادی، خشکسالی‌های بی‌سابقه و همچنین آتش سوزی‌های دامنه‌دار، که ناشی از قصور در کار پیمانکار نباشد جزء حوادث فحری محسوب می‌شود.



چنانچه عدم انجام کار یا تأخیر در تعهدات مورد توافق از ناحیه هر یک از طرفین قرارداد، بعلت وجود شرایط فورس ماژور باشد، چنین شرایطی هیچگونه حقی را برای هر یک از طرفین در مورد طرح ادعای خسارات در نتیجه ایجاد صدمه یا تعدیل قیمت قرارداد و یا انجام تعهدات مورد توافق که برای هر یک از طرفین قرارداد تعیین گردیده، ایجاد نخواهد کرد.

### **ماده ۱۳: حل اختلاف و مرجع حل اختلاف**

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

### **ماده ۱۴: محل اقامت قانونی طرفین**

- ۱-۱۴) اقامتگاه قانونی طرفین مطابق ماده یک این قرارداد است.
- ۲-۱۴) هرگاه یکی از طرفین نشانی خود را در طول مدت قرارداد تغییر دهد باید موضوع را ظرف مدت حداکثر ۵ روز، کتباً به طرف مقابل اعلام نماید.
- ۳-۱۴) در صورت عدم اطلاع‌رسانی به‌موقع، تمامی مکاتبات به نشانی قبلی ارسال خواهد شد و تمام مکاتبات، ابلاغ شده تلقی گردیده و عذر عدم اطلاع مسموع نخواهد بود.

### **ماده ۱۵: نسخ قرارداد**

این قرارداد مشتمل بر ۱۵ ماده و ۱۱۲ بند است که در ۴ نسخه تنظیم می‌گردد که هر نسخه دارای ارزش واحد است.



# آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

معاونت دانشجویی

تابستان ۹۷

## آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

### بهداشت فردی:

- ۱- تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
- ۲- پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.
- ۳- کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای کارشناس ناظر عمل نمایند.
- ۴- کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.

### بهداشت محیط:

- ۱- استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
- ۲- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- ۳- ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو، ضدعفونی، آب کشی) با توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
- ۴- ظروف باید پس از شستشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- ۵- از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری گردد.
- ۶- ایجاد محل هایی با سکوبندی مناسب یا پالت برای نگهداری پیاز، سیب زمینی، نان خشک و نمک سنگ و وجود سردخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است.
- ۷- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پخش و انبارهای مواد غذایی باشند.
- ۸- سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمان های مناسب (تعطیلات بین دو ترم و تابستان) انجام شود.
- ۹- برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف یک بار مصرف آلومینیوم 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 سبزیها، حبوبات و برنج رعایت شود.
- ۳- جوانه و قسمتهای سبز سیب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.
- ۴- در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
- ۵- برای پخت سبزیها 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. (سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).
- ۷- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود. (پیوست شیوه نامه آماده سازی)
- ۸- برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد 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 دمای ۱۸- درجه سانتیگراد یا پایین تر نگهداری شود.
- ۱۱- از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.
- ۱۲- هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن 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 (درجه حرارت ۷۰ درجه) بیشتر از ۳ ساعت نباشد.
- ۱۵- از تماس مواد غذایی خام و پخته 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 افزودنیهای غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

### **بهداشت انبار و سردخانه:**

- ۱- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار 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 دردار جداگانه نگهداری شود.
- ۵- تمامی یخچالها و فریزرها 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 کوچکتر و یا با مقادیر کمتری در سردخانه نگهداری گردد به گونه ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

### **بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:**

- ۱- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای 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 پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
- ۴- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- ۵- تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.
- ۶- تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی 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.
- ۹- در تمیزی و بهداشت دستگاهها مانند چرخ گوشت، خرد کن، 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.
- ۱۰- محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد .
- ۱۱- حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه وجود داشته باشد.

### **سرویسهای بهداشتی :**

- ۱- توالت و دستشویی ها می بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.
- ۲- توالت باید دارای سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
- ۳- دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- ۴- زباله ها 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 مبدأ تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شود)
- ۷- کارکنان باید حتماً از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.

## جعبه کمک‌های اولیه:

فهرست زیر حداقل‌های مورد نیاز است که باید در جعبه کمک‌های اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک‌های اولیه کامل را اطلاق نمود:

### مواد شیمیایی

- |   |                              |   |                |
|---|------------------------------|---|----------------|
| ✓ | محلول بتادین و سرم فیزیولوژی | ✓ | آمپول آدرنالین |
| ✓ | الکل سفید (ضد عفونی کننده)   | ✓ | کیت مارگزیدگی  |
| ✓ | محلول آمونیاک (محرک تنفسی)   | ✓ | انتی شوک       |
| ✓ | محلول (ضد عفونی کننده)       | ✓ | پودر ORS       |
| ✓ | ژل سوختگی                    |   |                |

### داروها

- |   |                            |   |                           |
|---|----------------------------|---|---------------------------|
| ❖ | آسپرین                     | ❖ | آنتی هیستامین             |
| ❖ | استامینوفن                 | ❖ | قرص‌های ضد تهوع           |
| ❖ | قرص بروفن                  | ❖ | دiazepam رکتال            |
| ❖ | قرص‌های ضد اسهال           | ❖ | داروهای ملین (روغن بادام) |
| ❖ | قرص‌های ضد سرما خوردگی     | ❖ | قرص هیوسین                |
| ❖ | قرص متوکلوپرامید یا پلازیل |   |                           |
| ❖ | پماد سوختگی                |   |                           |
| ❖ | پماد گزیدگی حشرات          |   |                           |
| ❖ | آدرنالین                   |   |                           |

### وسایل

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| • | پنبه استریل   | • | لوکوپلاست یا نوار چسب که برای بستن و ثابت نگه داشتن پانسمان بکار می‌رود. |
| • | گاز یا تریب استریل در ابعاد مختلف                                   | • | پودر تالک (برای دستکش، ماساژ، نوزاد)                                     |
| • | باند یا نوار در اندازه‌های مختلف                                    | • | پماد ایکتیول (برای باز کردن دمل و کورک)                                  |
| • | پماد جنتامایسین و پماد تتراسیکلین                                   | • | گیلاس مدرج   |
| • | ژل شوینده   | • | گیلاس چشم شویی   |
| • | درجه تب (ترمومتر)   | • | برس  |
| • | قیچی جراحی  | • | آئینه کوچک   |
| • | قیچی بانداژ   | • | صابون و حوله و کبریت   |
| • | پنست، انبرک یا موچین  | • | دستکش استریل‌زده   |
| • | سرنگ آماده برای تزریق ضروری در اندازه‌های ۲ و ۵ و ۱۰ سانتیمتر مکعبی | • | قرص‌های تصفیه آب   |
| • | تخته شکسته‌بندی کوچک و بزرگ (آتل)                                   | • | باند زخم   |
| • | باند سه گوش و باند نواری  | • | زانو بند   |
| • | کیف یخ یا کمپرس سرد آبی   | • | سوت  |
| • | کیسه آب گرم (مبارزه با سرما یا درد)                                 | • | نخ و سوزن‌بخیه   |
| • | چسب زخم   |   |  |



# فهرست تخلفات و جرایم

## قرارداد خرید مواد غذایی

معاونت دانشجویی

تابستان ۹۷

۱۶

امضاء و مهر

پیمانکار

امضاء و مهر

مدیر امور حقوقی

امضاء و مهر

ناظر قرارداد: مدیر دانشجویی

امضاء و مهر

کارفرما

### (۱) کیفیت مواد:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	خرید نان نامطلوب ( بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	۵,۰۰۰,۰۰۰

### (۲) عدم نظافت تجهیزات:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه‌ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان	۴,۰۰۰,۰۰۰
۲	استفاده نکردن از دمپایی مجزا برای ورود به سردخانه‌ها	۳,۰۰۰,۰۰۰

### (۳) وجود اشیاء خارجی در مواد گوشتی:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	ضایعات گوشتی (نخ، مو، پوست، پر مرغ و ...)	۵,۰۰۰,۰۰۰

### (۴) تقلب در مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	خرید مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

### (۵) تأخیر در تأمین مواد اولیه:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	تأخیر در تأمین مواد اولیه ۵ کالای اصلی (گوشت، مرغ، ماهی، برنج و روغن)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	تأخیر در تأمین مواد کنار غذایی	۷,۰۰۰,۰۰۰
۳	تأخیر در تأمین مواد سایر اقلام	۵,۰۰۰,۰۰۰

## ۶) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
۵,۰۰۰,۰۰۰	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هر مورد)	۱
۵,۰۰۰,۰۰۰	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۲
۵,۰۰۰,۰۰۰	نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۳
۵,۰۰۰,۰۰۰	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۴
۵,۰۰۰,۰۰۰	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده‌سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب *	۵
۵,۰۰۰,۰۰۰	انجماد دوباره گوشت و مواد پروتئینی	۶
۵,۰۰۰,۰۰۰	نگهداری مواردی که مورد تأیید کارشناس نبوده در انبارهای مواد غذایی دانشگاه	۷

پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است.

\* تمام مواد پروتئینی کشتار روز (گرم)، در همان روز ورود به انبار اداره تغذیه باید آماده‌سازی و به سردخانه منتقل گردد.

## ۷) کارکنان:

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
۵,۰۰۰,۰۰۰	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۱
۵,۰۰۰,۰۰۰	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۲
۵,۰۰۰,۰۰۰	عدم همکاری مناسب با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها	۳
۵,۰۰۰,۰۰۰	برخورد نامناسب کارکنان با مراجعین	۴
۵,۰۰۰,۰۰۰	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین	۵
۵,۰۰۰,۰۰۰	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن نگهداری و تحویل	۶
۵,۰۰۰,۰۰۰	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز	۷

## ۸) بهداشت محیط:

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
۵,۰۰۰,۰۰۰	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۱
۵,۰۰۰,۰۰۰	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۲
۵,۰۰۰,۰۰۰	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن‌ها (هر کدام)	۳
۵,۰۰۰,۰۰۰	تمیز نکردن روزانه سرویس‌های بهداشتی	۴



## ۹) رعایت بهداشت فردی کارکنان :

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
۵,۰۰۰,۰۰۰	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	۱
۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از مایع دستشویی و نشستن صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر)	۲
۵,۰۰۰,۰۰۰	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی (به تشخیص ناظران)	۳
۵,۰۰۰,۰۰۰	شستشوی لباس در محیط آشپزخانه	۴
۵,۰۰۰,۰۰۰	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۵
۵,۰۰۰,۰۰۰	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد)	۶
۷,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد)	۷
۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق (هر مورد)	۸
۵,۰۰۰,۰۰۰	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۹
۵,۰۰۰,۰۰۰	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالنهای غذاخوری و محل پخش غذا و راهروهای ورودی (هر مورد)	۱۰
۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی ها و سرویسهای بهداشتی جهت آماده سازی	۱۱
۵,۰۰۰,۰۰۰	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی	۱۲
۵,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از دمپایی مجزا برای ورود به سرویسهای بهداشتی	۱۳
۷,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از کارگران بیمار (به تشخیص ناظر)	۱۴
۱۰,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال	۱۵

- ❖ سالن کارها موظف به استفاده از لباس کار مناسب هستند.
- ❖ فعالیت در زمان سرما خوردگی ممنوع است و از ورود فرد بیمار به محیط آشپزخانه و غذاخوریها جلوگیری می گردد.
- ❖ پیمانکار موظف است اقدامات لازم را قبل از شروع به کار کارکنان در مورد رعایت بهداشت فردی و غیره را فراهم نماید.
- ❖ استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش ممنوع است.
- ❖ جریمه در نظر گرفته شده بابت هر تخلف می تواند به میزان جریمه نقدی از تعداد کارکرد آن روز، توسط اداره تغذیه کسر گردد.
- ❖ **تذکره ۱: در صورت تکرار تخلفات ، مبالغ جریمه ها مطابق نظر کارفرما به صورت تصاعدی محاسبه و اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد .**
- ❖ **تذکره ۲: تشخیص و تأیید کلیه موارد فوق، صرفاً به عهده ناظرین و نمایندگان کارفرما است و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد .**
- ❖ **توجه : جریمه سایر تخلفات که در لیست گنجانده نشده با نظر کارفرما محاسبه و اخذ خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.**

### فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)
آب معدنی بزرگ (۱,۵ لیتری)	۱ عدد	کوکاکولا		پپسی		واتا		زمزم	
آب معدنی کوچک (۵۰۰ سی سی)	۱ عدد	کوکاکولا		پپسی		واتا		زمزم	
آبغوره	۱ لیتر	تزرو		یک و یک		گلچکان		سمیه	
آبلیمو	۱ لیتر	تزرو		یک و یک		گلچکان		سمیه	
آبمیوه تتراپک	۲۰۰ سی سی	تکدانه		سان استار		سن ایچ		شیرین عسل	
آبمیوه گازدار	۵۰۰ سی سی	شیرین عسل		زمزم		نوشگوار		پاکبان	
باقلا سبز منجمد	۱۰۰ گرم	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
برنج ایرانی	۱۰۰ گرم	دوکشت اعلاء		دونوج اعلاء		طارم هاشمی اعلاء		دابو(عادل)	
برنج ایرانی	۱۰۰ گرم	فجر		ندا		طارم پرمحصول		شیرودی	
برنج پاکستانی	۱۰۰ گرم	دل ۱۱۲۱		زرین مهر ۱۱۲۱		زشک ۱۱۲۱		انار ۱۱۲۱	
برنج هندی	۱۰۰ گرم	محسن ۱۱۲۱		گلپسند ۱۱۲۱		هایلی ۱۱۲۱		زرین مهر ۱۱۲۱	
پنیر	۴۰۰ گرم	کاله		پگاه		لیقوان		صبح	
پنیر یک نفره	۳۰ گرم	کاله		پگاه		هراز		صبح	
پنیر یک نفره	۲۰ گرم	کاله		پگاه		هراز		صبح	
پنیر یک نفره خامه ای	۱۰۰ گرم	کاله		پگاه		هراز		صبح	
پنیر پیتزا	۱۰۰ گرم	کاله		۹۵۹۵					
پنیر خامه ای	۳۰ گرم	کاله		پگاه		هراز		صبح	
پیاز بسته بندی	۱۰ گرم	نوبرسبز		نانا		کاله		نازلی	

تذکر: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد. انتخاب برند مواد غذایی مورد استفاده بر عهده کارفرما می باشد.

نام شرکت:..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده : ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

### فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)
ترشی	۷۰ گرم	بلدی		تاکسا		سنت		برتر	
ترشی تک نفره	۱ عدد	سنت		بادیه		بلدی		آرشیا	
تن ماهی ۱۲۰ گرمی	۱ عدد	شیلانه		شیلتون		شیلان فر		طبیعت	
تن ماهی ۱۸۰ گرمی	۱ عدد	شیلانه		شیلتون		شیلان فر		طبیعت	
چای اکیلویی	۱۰۰ گرم	احمد		کوثر		دبش		گلستان	
چای کیسه ای	۱ عدد	احمد		کوثر		دبش		جهان	
چپس	۱ کیلو	مزمز		چی توز		چاکلز		تاپیس	
حلواشکری یک نفره	۳۰ گرم	عقاب		باز		هوشمند		تکسان	
حلواشکری یک نفره	۵۰ گرم	عقاب		باز		هوشمند		تکسان	
خامه تک نفره ۱۰۰ گرمی	۱ عدد	دامداران		پریشاد		میهن		کاله	
خمیرپیراشکی	۱ عدد	۹۵۹۵		پمینا		شیرآوران			
خوراک مرغ آماده	۱ بسته	مائده		هانی					
دلستر	۳۳۰ سی سی	بهنوش		جوجو		کاله		شمس	
دلستر	۳۰۰ سی سی	بهنوش		جوجو		کاله		شمس	
دلستر (تلخ و طعمهای دیگر)	۱ لیتر	بهنوش		جوجو		کاله		شمس	
دوغ بطری	۱ عدد	دامداران		پگاه		کاله CC۲۵۰		چوپان	
دوغ لیوانی	۱ عدد	دامداران CC۲۶۰		پگاه		کاله CC۲۷۰		چوپان	
ذرت بسته بندی	۱۰۰ گرم	کاله		لوتوس		نوبرسبز		نانا	

تذکر: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد. انتخاب برند مواد غذایی مورد استفاده بر عهده کارفرما می باشد.

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

### فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)
رب گوجه فرنگی قوطی ۸۰۰ گرمی	۱۰۰ گرم	یک و یک		چین چین		مسماء		خوش چین	
روغن پخت و پز	۱۰۰ گرم	غنچه		لادن		رعنا		بهار	
روغن سرخ کردنی	۱۰۰ گرم	غنچه		لادن		رعنا		بهار	
زیتون پرورده یک نفره	۸۰ گرمی	مهراد		امارت		تک ناز		سنت	
ژامبون گوشت ۹۰ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
ژامبون مرغ ۶۰ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
ژامبون مرغ ۹۰ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
سالاد الویه آماده یک نفره کالباس	ابسته	نامی نو		رضوی					
سالاد الویه آماده یک نفره مرغ	ابسته	نامی نو		رضوی					
سالاد پاستا ۱۵۰ گرمی	ابسته	نانا							
سالاد شیرازی ۱۵۰ گرمی	ابسته	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
سالاد فصل بسته بندی ۱۰۰ گرمی با سس یک نفره	ابسته	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
سالاد فصل بسته بندی ۸۰ گرمی با سس یک نفره	ابسته	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
سالاد کلم ۱۵۰ گرمی	ابسته	نانا							
سالاد ماکارانی بسته بندی یک نفره	ابسته	رباط		رضوی					
سبزی بسته بندی (خورشتی-شوید-پلویی و غیره)	۱ کیلو	نازلی		کاله		نوبرسبز		نانا	
سبزی خوردن تک نفره ۵۰ گرمی	۱ عدد	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
سس قرمز تک نفره	۱ عدد	کاله		دلپذیر		دلوسه		رعنا	

تذکر: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد. انتخاب برند مواد غذایی مورد استفاده بر عهده کارفرما می باشد.

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده : ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

### فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)
سس انار یک نفره	۱ عدد	کاله		دلپذیر		دلوسه		رعنا	
سس سفید یکنفره	۱ عدد	کاله		دلپذیر		دلوسه		رعنا	
سس فرانسوی	۱ عدد	کاله		دلپذیر		دلوسه		رعنا	
سوسیس ۶۰ درصد به بالا	۱۰۰ گرم	کاله		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
سوسیس آلمانی ۶۰ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
سوسیس بلغاری ۶۰ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
سوسیس کراکف ۵۵ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
سوسیس کوکتل ۶۰ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
سوسیس هات داگ	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
سویا	۱۰۰ گرم	سبحان							
سیب زمینی خلالی سرخ شده	۱۰۰ گرم	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
سیب زمینی مکعبی آماده	۱۰۰ گرم	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
شعله زرد بسته بندی	۱ عدد	پاکبان							
شوری گوجه ای	۷۰ گرم	بلدی		تاکسا		سنت			
شیر ۲۰۰ سی سی استریل	۱ عدد	دامداران		پگاه		کاله		چوپان	
شیر ۲۰۰ سی سی لیوانی	۱ عدد	دامداران		پگاه		کاله		چوپان	
شیر یک لیتری استریل	۱ عدد	دامداران		پگاه		کاله		چوپان	
شیر ۲۵۰ سی سی استریل	۱ عدد	دامداران		پگاه		کاله		چوپان	

تذکره: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد. انتخاب برند مواد غذایی مورد استفاده بر عهده کارفرما می باشد.

نام شرکت:..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده : ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

### فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)
شیربرنج یک نفره	۱ عدد	کاله							
شیر کائو استریل	۲۰۰ گرم	دامداران		پگاه		کاله		چوپان	
عسل یک نفره (۲۰ گرمی)	۱ عدد	شایان		برگزیزان		اسپرس		شانا	
فلافل	۱۰۰ گرم	دارا		ب.آ		پمینا			
فلفل دلمه بسته بندی	۱۰۰ گرم	لوتوس		نازلی		نوبرسبز		نانا	
قند	یک کیلو	شمیم		بلالی					
کالباس خشک ۶۰ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
کالباس قارچ و مرغ ۵۵ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
کاهو بسته بندی	۱۰۰ گرم	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
کیاب لقمه ۶۰ درصد	۲ عدد	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
کرفس منجمد بسته بندی	۱۰۰ گرم	لوتوس		نازلی		نوبرسبز		نانا	
کره ۱۰ گرمی گاوی	۱ عدد	برادران		تهران		میهن		کاله	
کره ۱۰ گرمی گیاهی	۱ عدد	مهگل		اطلس		کاله		تهران	
کره ۱۵ گرمی گاوی	۱ عدد	برادران		تهران		میهن		کاله	
کره ۱۵ گرمی گیاهی	۱ عدد	مهگل		اطلس		کاله			
کره ۵۰ گرمی	۱ عدد	برادران		تهران		میهن		کاله	
کشک	۱۰۰ گرم	شفق		دامداران		پگاه		پریشاد	
کلم بسته بندی	۱۰۰ گرم	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	

تذکره: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد. انتخاب برند مواد غذایی مورد استفاده بر عهده کارفرما می باشد.

نام شرکت:..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده : ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

### فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)
کنسرو لوبیاچیتی آماده	۰,۵ کیلویی	دلپذیر		یک و یک		تبرک			
کوکتل ۶۰ درصد	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
کوکتل دودی	۱۰۰ گرم	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
لوبیا سبز بسته بندی	۱۰۰ گرم	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
ماست تک نفره	۱ عدد	دامداران ۹۰g		میهن		کاله ۱۰۰g		صبح	
ماست موسیر	۱ عدد	دامداران		هراز		میهن		صبح	
ماکارانی	۷۰۰ گرمی	زر		تک		مانا			
ماکارانی فرمی	۱۰۰ گرم	زر		تک		مانا			
مربا شیشه ای ۲۵۰ گرمی	۱ عدد	شایان		برگریزان		اسپرس		شانا	
مربا یک نفره (۲۰ گرمی)	۱ عدد	شایان		برگریزان		اسپرس		شانا	
مرغ برگر	۱ عدد	شام شام		دارا		سولیکو		گوشت ایران	
ناگت گوشت	۱۰۰ گرم	اروئی		پمینا					
ناگت مرغ	۱۰۰ گرم	اروئی		پمینا					
نخود فرنگی بسته بندی	۱ کیلو	نازلی		لوتوس		نوبرسبز		نانا	
نوشابه بطری	۳۳۰ سی سی	کوکاکولا		زمزم		کانادا		پپسی	
نوشابه خانواده	۱,۵ لیتری	کوکاکولا		زمزم		کانادا		پپسی	
نوشابه قوطی	۳۳۰ سی سی	کوکاکولا		کانادا		پپسی		زمزم	
همبرگر ۶۰ درصد	۱ عدد	کاله		دارا		پمینا		شام شام	

تذکره: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد. انتخاب برند مواد غذایی مورد استفاده بر عهده کارفرما می باشد.

نام شرکت:..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده : ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

### فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)	برند	قیمت(ریال)
همبرگر ۹۰ درصد گوشت	۱ عدد	کاله		دارا		پمینا		شام شام	
همبرگر مخصوص	۱ عدد	کاله		دارا		پمینا		شام شام	
هویج خرد شده بسته بندی	۱۰۰ گرم	لوتوس		نازلی		نوبرسبز		نانا	

تذکر: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد. انتخاب برند مواد غذایی مورد استفاده بر عهده کارفرما می باشد.

نام شرکت:..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده : ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت



## فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	قیمت (ریال)
اسفناج پاک شده	۱۰۰ گرم	
بادمجان سرخ شده	۷۰ گرم	
بامیه حداقل ۲ عدد	۲۰۰ گرم	
پنیر خامه ای	۱۰۰ گرم	
ترشی لپته	۱۰۰ گرم	
جعفری پاک کرده	۵۰ گرم	
چنگال یکبار مصرف	۱ عدد	
خلال بادام	۱۰۰ گرم	
خلال پرتقال	۱۰۰ گرم	
خلال پسته	۱۰۰ گرم	
خیار شور کیلویی	۱ کیلو	
خیار کیلویی	۱ کیلو	
خیار شور بزرگ (۸۵ گرمی)	۱ عدد	
خیار شور متوسط (۶۰ گرمی)	۱ عدد	
دانه خردل	۱۰۰ گرم	
دنبه	۱۰۰ گرم	
ریحان پاک کرده	۵۰ گرم	
زعفران	۱۰۰ گرم	
ژله یک نفره	۱ عدد	
سبزی خوردن پاک شده	۱۰۰ گرم	
سبزی خورشتی	۱۰۰ گرم	
سرکه	۱۰۰ گرم	
سماق	۱۰۰ گرم	
سیب زمینی	۱۰۰ گرم	
سیخ چوبی	۱ عدد	
شکر	۱۰۰ گرم	
شنیتسل	۱۰۰ گرم	
ظرف یکبار مصرف غذا درب دار فوم	۱ عدد	
ظرف یکبار مصرف غذا درب دار آلومینیوم	۱ عدد	
فویل آلومینیوم ساندویچی	۱ عدد	

تذکر: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد..

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

## فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	قیمت (ریال)
قارچ تفت داده	۵۰ گرم	
قاشق یکبار مصرف	۱ عدد	
کاغذ ساندویچی	۱ عدد	
کشمش پلویی	۲۰ گرم	
گوشت تازه بره	۱۰۰ گرم	
گوشت تازه گوساله	۱۰۰ گرم	
گوشت منجمد (برزیلی)	۱۰۰ گرم	
لپه	۱۰۰ گرم	
لوبیا قرمز	۱۰۰ گرم	
لیمو ترش (۲۰ گرمی)	۱ عدد	
لیمو ترش بزرگ (۱۰۰ گرمی)	۴۰ گرم	
لیمو عمانی	۱۰۰ گرم	
لیوان کاغذی بزرگ	۱ عدد	
نارنج (حداقل ۱۰۰ گرمی)	۵۰ گرم	
نان تست	۱ عدد	
نان ساندویچی بزرگ	۱ عدد	
نان ساندویچی کوچک	۱ عدد	
نمک و ادویه	۱۰۰ گرم	
آلبالو حداقل ۴ عدد	۱۰۰ گرم	
آلو زرد حداقل ۲ عدد	۱۰۰ گرم	
آلوچه حداقل ۳ عدد	۱۰۰ گرم	
آلوسیاه حداقل ۲ عدد	۱۰۰ گرم	
پرتغال حداقل ۱ عدد	۱۳۰ گرم	
خیار حداقل ۱ عدد	۷۰ گرم	
زرد آلو حداقل ۲ عدد	۱۰۰ گرم	
سیب زرد حداقل ۱ عدد	۱۲۰ گرم	
سیب قرمز حداقل ۱ عدد	۱۲۰ گرم	
شلیل حداقل ۱ عدد	۱۰۰ گرم	
کیوی حداقل ۱ عدد	۷۰ گرم	
گلابی حداقل ۱ عدد	۱۰۰ گرم	

تذکر: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد..

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

## فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	قیمت (ریال)
گیلاس حداقل ۴ عدد	۱۰۰ گرم	
لیمو شیرین حداقل ۱ عدد	۱۰۰ گرم	
موز حداقل ۱ عدد	۸۰ گرم	
میوه به	۱ کیلو	
نارنگی حداقل ۱ عدد	۸۰ گرم	
هلو حداقل ۱ عدد	۱۰۰ گرم	
آرد برنج	۱۰۰ گرم	
آرد سوخاری	۱۰۰ گرم	
آرد گندم	۱۰۰ گرم	
آلو خورشیدی	۱۰۰ گرم	
آویشن	۱۰۰ گرم	
بادمجان	۱۰۰ گرم	
باقلی سبز	۱۰۰ گرم	
بلغور جو	۱۰۰ گرم	
بلغور گندم	۱۰۰ گرم	
پکینگ پودر	۱۰ گرم	
پودر سیر	۱۰۰ گرم	
پیاز	۱۰۰ گرم	
پیاز جعفری	۳۰ گرم	
تخم مرغ	۱ عدد	
تخم مرغ کیلویی	۱۰۰ گرم	
ترشی کلم قرمز	۳۰ گرم	
جو پوست کرده	۱۰۰ گرم	
جوش شیرین	۱۰ گرم	
خرما	۳ عدد	
خرما کیلویی	۷۰۰ گرم	
خمیر مایه	۱۰۰ گرم	
ذرت منجمد	۱۰۰ گرم	
ران مرغ	۱۰۰ گرم	

تذکر: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد..

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

## فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

نام مخلفات	مقدار/تعداد	قیمت (ریال)
رب انار	۱۰۰ گرم	
رشته آش	۱۰۰ گرم	
ریز شنسل	۱۰۰ گرم	
زرشک	۱۰۰ گرم	
زیره سیاه	۱۰۰ گرم	
سبزی آش	۱۰۰ گرم	
سبزی بلویی	۱۰۰ گرم	
سبزی کوفته	۱۰۰ گرم	
سبزی کوکو	۱۰۰ گرم	
سبزی معطر	۱۰۰ گرم	
سس مایونز کیلویی	۱۰۰ گرم	
سفیده تخم مرغ	۱۰۰ گرم	
سیر	۱۰۰ گرم	
شوید خشک	۱۰۰ گرم	
شیر کیلویی	۱۰۰ گرم	
ظرف دربدار سالاد	عدد	
عدس	۱۰۰ گرم	
فلفل دلمه	۱۰۰ گرم	
فیله آماده مرغ	۱۰۰ گرم	
فیله مرغ	۱۰۰ گرم	
قارچ کیلویی	۱۰۰ گرم	
قند	۴ عدد	
قیصی درجه یک	۱۰۰ گرم	
کاهو خورده شده	۱۰۰ گرم	
کدو حلوایی	۱۰۰ گرم	
کرفس	۱۰۰ گرم	
کلم	۱۰۰ گرم	
کنجد پوست کرده	۱۰۰ گرم	
گلاب	۱۰۰ گرم	
گندم پوست کرده	۱۰۰ گرم	

تذکر: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد..

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

## فرم پیشنهاد قیمتها (قیمت مواد غذایی)

قیمت (ریال)	مقدار/تعداد	نام مخلفات
	۵۰ گرم	گوجه خام ۵۰ گرمی
	۱ عدد	گوجه کباب شده ۴۰ گرمی
	۱ کیلو	گوجه کیلویی
	۱۰۰ گرم	لپه باقلا
	۱۰۰ گرم	لوبیا چشم بلبلی
	۱۰۰ گرم	لوبیا چیتی
	۱۰۰ گرم	لوبیا سبز
	۱۰۰ گرم	لوبیا سفید
	۱ عدد	لیوان کاغذی
	۱ عدد	لیوان یکبار مصرف
	۱۰۰ گرم	ماست کیلویی
	۱۰۰ گرم	ماش
	۱۰۰ گرم	ماهی تیلایا
	۱۰۰ گرم	ماهی قزل آلا پاک شده
	۱۰۰ گرم	مغز گردو
	۱۰۰ گرم	میگو پاک شده
	۱ عدد	نان لواش
	۱۰۰ گرم	نخود آتش
	۱۰۰ گرم	نخود فرنگی (سبز)
	۱۰۰ گرم	نشاسته
	۱۰۰ گرم	نعناع خشک
	۱۰۰ گرم	هویج
	۱ گرم	وانیل
	۱۰۰ گرم	ورمیشل

تذکر: کلیه قیمتها بدون در نظر گرفته شدن مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد..

نام شرکت: ..... نام و نام خانوادگی و سمت پیشنهاد دهنده: ..... امضاء پیشنهاد دهنده و مهر شرکت

باسمه تعالی

تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله

کارمندان در معاملات دولتی مورخ ۱۳۳۷/۱۰/۲۲

مربوط به مناقصه: خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا

پیشنهاد دهنده با امضاء ذیل این ورقه بدینوسیله تأیید می نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه سال ۱۳۳۷ نمی باشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد کارفرما یا مناقصه گزار حق دارد که پیشنهاد ارائه شده برای مناقصه فوق را مردود و تضمین شرکت در مناقصه را ضبط نماید.

همچنین قبول و تأیید می گردد که هر گاه این پیشنهاد دهنده برنده مناقصه فوق تشخیص داده شود و بعنوان پیمانکار پیمان مربوط را امضاء نماید و خلاف اظهارات فوق در خلال مدت پیمان (تا تحویل موقت) به اثبات برسد یا چنانچه افرادی را که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون فوق هستند در این پیمان سهیم و ذینفع نماید و یا قسمتی از کار را به آنها محول کند کارفرما حق خواهد داشت که قرارداد را فسخ و ضمانتنامه انجام تعهدات پیمانکار را ضبط و خسارت وارده در اثر فسخ پیمان و تأخیر اجرای کار را از اموال او اخذ نماید. تعیین میزان خسارت وارده با تشخیص کار فرما می باشد.

این پیشنهاد دهنده متعهد می شود چنانچه در حین اجرای پیمان به دلیل تغییرات و یا انتصابات در دستگاه دولت مشمول قانون مذکور گردد مراتب را بلافاصله به اطلاع کار فرما برساند تا طبق مقررات به پیمان خاتمه داده شود بدیهی است چنانچه این پیشنهاد دهنده مراتب فوق را بلافاصله به اطلاع نرساند نه تنها کارفرما حق دارد پیمان را فسخ نموده و ضمانت نامه های مربوط را ضبط نماید بلکه خسارت ناشی از فسخ پیمان و یا تأخیر در اجرای کار را نیز بنا به تشخیص خود از اموال این پیشنهاد دهنده وصول خواهد نمود.

مضافاً پیشنهاد دهنده اعلام می دارد که بر مجازاتهای مترتب بر متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازاتهای مربوطه می باشد.

تاریخ:.....

نام پیشنهاد دهنده:.....

نام و نام خانوادگی و امضاء مجاز تعهد آور و مهر پیشنهاد دهنده:.....

## تعهدنامه اجرا و پذیرش تعهدات اسناد پیمان

این شرکت با امضاء و مهر ذیل این برگ، تعهد می نماید که از متن قوانین، مصوبات، آئین نامه ها و دستورالعمل ها و بخشنامه ها در خصوص عقد پیمانهای خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا مطلع بوده و مدارکی که در ارتباط با این پیمانها تهیه می گردد نظیر متن قراردادها، شرایط عمومی پیمانها و ضوابط فنی و حقوقی مربوطه، مورد قبول این شرکت بوده و تمامی مسئولیت های لازم و نیز اجرای کامل آنها توسط این شرکت تقبل و تعهد می گردد.

پیمانکار :

مهر و امضاء پیمانکار:



## محتویات پاکت «ج»

« پیشنهاد قیمت »

## مناقسه خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا

نام و مهر شرکت:.....

معاونت دانشجویی

تایستان ۹۷