

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 ۱۴۰۱



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 ۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ (هفت میلیارد) ریال است که باید به صورت ضمانتنامه بانکی یا چک تضمین شده بانکی در پاکت "الف" به دانشگاه تسلیم شود. کد اقتصادی دانشگاه ۴۱۱۴۱۶۳۹۶۹۳۳ و شناسه ملی دانشگاه ۱۴۰۰۳۰۴۹۲۰۰ و شماره شبای حساب درآمد اختصاصی دانشگاه نزد بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران IR760100004001080303020708 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- پنج (۵) 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 ترجیحا با سابقه پخت حداقل ۵۰۰ پرس در وعده
    - ۱۰-۸) مدارکی دال بر توان مالی (صورت گردش وجوه نقدی سال قبل) و 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 (بعد از تکمیل فایل اکسل پیشنهاد قیمتها آن را پرینت و مهر و امضاء نمایید)

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 ۱۴۰۱" 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 **قیمت اقلام درخواست شده را بدون در نظر گرفتن مالیات بر ارزش افزوده در این**

**فایل وارد و از انجام هرگونه تغییر دیگر در این فایل اجتناب نمایند. بعد از تکمیل فایل اکسل کلیه فرمهای آن را پرینت و مهر و امضاء**

**نمایید. طبیعی است که هیچ گونه مغایرتی بین قیمت‌های وارد شده در این فایل و فرمهای پرینت شده نباید وجود داشته باشد.**

۳-۱۱) تعهدات پیشنهاد قیمت

۱۲- مهلت تسلیم پیشنهادات ساعت ۱۳ روز یکشنبه مورخ ۱۳/۰۶/۱۴۰۱ 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 شهریور ماه ۱۴۰۲ 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 چهارشنبه ۱۶/۰۶/۱۴۰۱ 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 دانشگاههای 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 دانشگاههای منطقه البرز جنوبی و نظام فنی و اجرایی کشور الزامی می باشد.

۱۹- رعایت مفاد تصویب نامه شماره ۸۳۲۶/۳/ت/۲۷۵۰۶-ه- 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 تأیید صلاحیت شرکتهای الزامی است..

شرکت کنندگان جهت کسب اطلاعات بیشتر می توانند با دفتر معاونت اداری و مالی به شماره تلفن ۰۲۳-۳۵۲۲۰۰۹۶ یا مسئول اداره تغذیه به شماره تلفن

۰۹۱۲۴۳۱۸۵۲۳ تماس حاصل فرمایند.

## « 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 پرینت شده 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 ضوابط 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 فرم پرینت و تایید شده 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 : .....

باسمه تعالی

تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول ممنوعیت 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 سهم 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:

## پیش بینی آمار تقریبی غذاها و دورچینها در دانشگاه دامغان (سال تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۲)

حدود میانگین قیمت سال قبل (ریال) قیمتها تا سه رقم گرد شده است	تعداد تقریبی	نام غذا
240000	۴۲۹۴	استامبولی پلو با گوشت
230000	۱۳۴۱۹	باقلی پلو با مرغ
250000	۵۷۴۶۶	چلو جوجه کباب
320000	۱۰۰۰	چلو جوجه کباب (مجلسی)
150000	۸۲۹۲	چلو کوبیده مرغ
460000	۲۵۰	چلو جوجه با کوبیده (مجلسی)
270000	۶۹۳۴	چلو خورشت آلو
230000	۲۳۱۳	چلو خورشت رنگین کمان
260000	۱۰۴۱۹	چلو خورشت فسنجان با مرغ
260000	۱۸۸۳۶	چلو خورشت قورمه سبزی
220000	۴۹۹۸	چلو خورشت قیصی با مرغ
260000	۸۹۲	چلو خورشت قیمه بادمجان
260000	۳۳۳۳۲	چلو خورشت قیمه سیب زمینی
260000	۷۱۲۳	چلو خورشت کرفس
250000	۱۲۶۳	چلو خورشت لوبیا سبز
220000	۳۹۴۶۶	چلو کباب کوبیده
310000	۱۵۰	چلو کباب کوبیده (مجلسی)
250000	۸۷۵۵	چلو گوشت
220000	۳۴۹۵۳	زرشک پلو با مرغ
290000	۳۵۰	زرشک پلو با مرغ (مجلسی)
370000	۶۷۱۲	سبزی پلو با ماهی قزل آلا
34000	۲۲۰۱۳	سوپ جو
260000	۲۳۴۴۱	شوید پلو با تن
280000	۳۷۸۱	سبزی پلو با گوشت
460000	۳۰۰	شوید پلو با گوشت (مجلسی)
230000	۹۷۳۹	عدس پلو
240000	۲۰۷۰۳	لوبیا پلو
190000	۲۱۱۵	ماش پلو با مرغ
200000	۱۸۲۱۳	مانی پلو با مرغ
240000	۳۴۶۷	مانی پلو با گوشت

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 بستگی دارد لذا کارفرما هیچ گونه تعهدی در قبال تحقق این آمار ندارد.

پیش بینی آمار تقریبی غذاها و دورچینها در دانشگاه دامغان (سال تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۲)

260000	۱۸۳۱	مرجو خورشت
200000	۸۲۷۸	نخود پلو با مرغ
210000	۴۵۲۹	سبزی پلو با شنیتل
170000	۲۳۹۱	خوراک کتلت
96000	۴۰۶۱	خوراک کشک بادمجان
88000	۳۴۵۳	خوراک کوکو سبزی
80000	۲۵۵۱	خوراک کوکو سیب زمینی
71000	۲۳۳	خوراک لوبیاچیتی
190000	۹۰۳۷	خوراک مرغ
160000	۸۲۳	خوراک همبرگر
230000	۶۸۰	دوسرخ کباب کوبیده
270000	۵۰	دوسرخ کباب کوبیده (مجلسی)
187000	۱۲۶۹۸	شنیتسل مرغ
98000	۳۳۳۰	فلافل
190000	۱۸۶۲	کتلت مرغ با نخود
87000	۲۵۷	کوکوی بادمجان
130000	۱۱۲۳۶	ماکارانی با سویا
240000	۵۹۴۰	ماکارانی با گوشت
100000	۳۶۳۰	میرزا قاسمی
105000	۱۷۴۱	نازخاتون
170000	۱۰۱۶۲	یک سیخ جوجه
145000	۵۲۸۱	یک سیخ کباب
95000	۱۰۲۸۴	خوراک لوبیا با قارچ
80000	۵۰۰۷	املت+چای
70000	۴۹۳۶	پنیر+تخم مرغ+چای
73000	۲۸۶	پنیر+خرما+چای
90000	۲۱۵۶	پنیر+کره+چای
175000	۲۶۰۵	خیار+گوجه+پنیر+چای
65000	۳۲۲	شیر کاکائو+کره+عسل
110000	۷۵	شیر+مریبا+کره+چای
58000	۶۹۶۷	عدسی+چای
88000	۲۴۸۰	عسل+کره+چای

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 بستگی دارد لذا کارفرما هیچ گونه تعهدی در قبال تحقق این آمار ندارد.



پیش بینی آمار تقریبی غذاها و دورچینها در دانشگاه دامغان (سال تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۲)

100000	۲۷۸۵	کره+حلواشکری+چای
120000	۲۲۶۱	کره+شیر+عسل+چای
170000	۱۶۸۶	کره+مربا+شیرکاکائو
80000	۲۰۸۱	مربا+کره+چای
70000	۱۰۱۰	نیمرو+چای
35700	۱۷۱۶۶	سبزی بسته بندی تک نفره
7500	۲۱۰۷۱	سس قرمز تکنفره
13500	۱۰۸۱۷	کره ۱۰ گرمی گیاهی
7000	۳۳۵۹۱	گوچه کبابی ۴۰ گرمی
4200	۵۷۲۷۱	لیمو ترش
26800	۴۱۴۱۳	ماست ساده
48000	۷۵۸۷	ماست موسیر
68250	۶۰۲۲۵	سالاد بسته بندی ۱۰۰ گرمی با سس
45150	۳۹۲۳۲	سالاد شیرازی
33250	۶۸۱۴۰	دوغ لیوانی ۲۶۰ سی سی
21000	۱۰۰۰	خیارشور متوسط
23350	۱۹۹۰۳	خرما ۳ عدد
33000	۴۳۳۴	سوپ ورمیشل
4000	۴۷۶۶۷۱	نان لواش
1050	۳۴۸۸۹۱	لیوان یکبارمصرف غذا
6500	۲۴۰۳۱	گوچه خام ۵۰ گرمی
35000	۲۲۷	فرنی
40000	۲۷۹۹	شیر برنج
45000	۳۲۷۳	شله زرد
15000	۲۰۱۲۹	آش رشته با کشک
24000	۸۵۵	لرزان
9000	۷۷۷۲	سس انار
2800	۳۱۴۹۲۳	قند ۴ عددی
5000	۳۱۴۷۰۱	لیوان کاغذی
850000	۲,۰۹	چای فله (کیلو)
38000	۱۰۳۱۴۶	پنیر تک نفره ۳۰ گرمی
6500	۲۳۲۶	چای کیسه ای

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 بستگی دارد لذا کارفرما هیچ گونه تعهدی در قبال تحقق این آمار ندارد.

## پیش بینی آمار تقریبی غذاها و دورچینها در دانشگاه دامغان (سال تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۲)

7000	۴۵۴۰	سبب کالا
------	------	----------

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 بستگی دارد لذا کارفرما هیچ گونه تعهدی در قبال تحقق این آمار ندارد.



## محتویات پاکت «الف»

«تضمین شرکت در مناقصه»

## مناقصه خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا

نام و مهر شرکت:.....

معاونت دانشجویی

تابستان ۱۴۰۱

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

تابستان ۱۴۰۱



## محتویات پاکت «ج»

« پیشنهاد قیمت »

## مناقسه خرید مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا

نام و مهر شرکت:.....

معاونت دانشجویی

تابستان ۱۴۰۱

وزارت علوم تحقیقات و فناوری



دانشگاه دامغان

وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه دامغان

# خرید مواد غذایی

« متن قرارداد سال ۱۴۰۱ »

معاونت دانشجویی

تابستان ۱۴۰۱

## 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 ۲/۲۶۵۱۹۶ مورخ ۹۹/۶/۲۹ فی مابین دانشگاه دامغان به نمایندگی آقای دکتر محمد رضانیپور که در این قرارداد کارفرما نامیده می شوند، از یک طرف و ..... به شماره ثبت ..... شناسه ملی ..... کد اقتصادی ..... به نمایندگی ..... به ترتیب بعنوان مدیر عامل و رییس هیات مدیره شرکت به نشانی شرکت : ..... 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)

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 ۱۴۰۱/۷/۱ لغایت ۱۴۰۲/۶/۳۰ بمدت ۱۲ 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

۴-۱) مبلغ کل قرارداد باتوجه به اسناد مناقصه در شروع قرارداد بصورت تخمینی مبلغ ..... ریال است.  
۴-۲) مبلغ کل قرارداد مندرج در بند ۴-۱، براساس مقادیر مواد اولیه غذایی مصرف شده در سال تحصیلی قبل، صرفاً جهت تعیین مبلغ ضمانت حسن انجام تعهدات قرارداد برآورد شده است.  
تبصره ۱: در صورت بروز اتفاق یا حادثه ای که باعث ایجاد محدودیت های قانونی برای حضور دانشجویان در دانشگاه و تاثیر گذاری آن بر تعداد پرسنن غذاهای قابل سرو شود، طرفین قرارداد توافق نمودند مبلغ قطعی قرارداد بر مبنای تعداد پرسنن غذاهای طبخ شده محاسبه شود و شرکت پیمانکار حق مطالبه هیچگونه وجهی زائد بر این مبنا نخواهد داشت. چنانچه مبلغ زائد بر آن به عنوان پیش پرداخت دریافت نموده باشد مکلف به استرداد آن به دانشگاه خواهد بود.  
تبصره ۲: بدیهی است در صورت افزایش مقادیر مورد نیاز در طول سال تحصیلی ۱۴۰۰-۱۴۰۱ مبلغ فوق پس از تصویب در کمیسیون معاملات دانشگاه از محل ۲۵٪ حجم کل قرارداد افزایش یابد.  
۴-۳) 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 قیمت است. این فرم در اسناد مناقصه توسط پیمانکار تهیه و تحویل می گردد.  
۴-۵) اقلام اصلی شامل: گوشت، برنج، روغن، ماهی، مرغ (فیله، ران، شینسل و ...) هستند. اقلام غیراصلی: شامل تمامی موادی است که در اقلام اصلی تعریف نشده است.  
۴-۶) تعدیل قیمت تمامی اقلام اصلی چنانچه نسبت به قیمت بازار در ابتدای قرارداد بیش از ۱۰ درصد افزایش و یا ۵ درصد کاهش داشته باشد، با درخواست کتبی پیمانکار، بررسی و موافقت معاونت دانشجویی و تصمیم کمیسیون معاملات دانشگاه قابل محاسبه و اعمال است. قیمت های جدید در صورت حساب های ماه های بعد لحاظ خواهد شد.

## ماده ۵: ضمانت حسن انجام کار

- ۵-۱) جهت ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد، پیمانکار موظف است مبلغ ..... را 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.
- ۵-۲) سپرده حسن اجرای تعهدات در پایان مدت قرارداد و در صورت ارائه مفصاحساب 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.
- ۵-۳) 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

- ۶-۱) 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 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.
- ۶-۲) کارفرما باید برنامه غذایی را تهیه و تنظیم نموده و حداقل ۷۲ ساعت قبل به پیمانکار ابلاغ نماید.
- ۶-۳) 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.
- ۶-۴) کارفرما باید یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود به صورت مکتوب، به پیمانکار معرفی نماید.
- ۶-۵) 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.
- ۶-۷) 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.
- ۶-۸) کارفرما با رعایت آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه، مجاز به افزایش یا کاهش مورد قرارداد تا ۲۵٪ مقدار مندرج در قرارداد است.
- ۶-۹) کارفرما باید نسبت به نصب کنتور فرعی جهت محاسبه هزینه حامل های انرژی (برق و گاز)، آب و تلفن اقدام نماید.
- ۶-۱۰) 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

- ۷-۱) 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.
- ۷-۲) پیمانکار متعهد می شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع قرارداد را به تعداد و ترکیبی کافی که از طرف کارفرما اعلام می شود، 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 مسئولیت 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 مسئولیتی مبری است.



۷-۳) 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.

۷-۴) 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.

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) 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.

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

۷-۹) 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.

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

۷-۱۱) 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.

۷-۱۲) 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.

۷-۱۳) 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.

۷-۱۴) 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.

۷-۱۵) 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.

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

۷-۱۷) 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.

۷-۱۸) پیمانکار موظف است گزارش بیماری تمامی عوامل خود را به کارفرما ارایه 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، ضدعفونی 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.
- ۲۱-۷) 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.
- ۲۲-۷) 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.
- ۲۳-۷) 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.
- ۲۴-۷) 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.
- ۲۵-۷) 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.
- ۲۶-۷) 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.
- ۲۷-۷) 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.
- ۲۸-۷) 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.
- ۲۹-۷) در صورتی که کارفرما، امکانی 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.
- ۳۰-۷) 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.
- ۳۱-۷) 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.
- ۳۲-۷) پیمانکار در طول مدت قرارداد، حق مطالبه هیچگونه مبلغ اضافی بابت انجام خدمات مربوط به موضوع قرارداد را نخواهد داشت.
- ۳۳-۷) 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.
- ۳۴-۷) پیمانکار موظف است با اعلام کارفرما نسبت به خرید و تحویل مواد اولیه مورد نیاز جهت پخت غذای همایش ها، مراسم های دانشجویی، اردوهای مختلف و ... در طول مدت قرارداد به نحو احسن اقدام نماید.

- ۳۵-۷) 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 صورت حساب پیمانکار کسر خواهد گردید.
- ۳۶-۷) پیمانکار موظف است صورت وضعیت های هر ماه را حداکثر تا پنجمین 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. تاخیر در انجام به موقع اقدامات توسط پیمانکار، پرداخت صورت حساب آن ماه را به همان میزان به تاخیر خواهد انداخت.
- 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 محل های 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 غذاخوری ها را طبق آمار و تنوع نان در برنامه غذایی، الزاماً از ناوایی 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 محل های 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 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 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 می نماید 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 می نماید.
- ۴۷-۷) 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.
- 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 هزینه های 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 می نماید 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.

۵۴-۷) 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 عیناً این مبلغ از طرف کارفرما به پیمانکار پرداخت می شود.

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

۵۶-۷) 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.

۵۷-۷) در صورت وجود مواد غذایی تاریخی 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.

۵۸-۷) 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.

۵۹-۷) 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.

۶۰-۷) 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.

۶۱-۷) پیمانکار موظف است ماهیانه مبلغ ۱۵,۰۰۰,۰۰۰ 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. در صورت بروز شرایط خاص یا تشخیص کارفرما، مبلغ فوق در برخی از ماهها با نظر کارفرما قابل اصلاح می باشد.

۶۲-۷) رسیدگی به هر گونه شکایت از نحوه برخورد و رفتار پیمانکار یا کارکنان وی در کمیته ای که با نظر کارفرما یا رئیس موسسه تشکیل می شود انجام خواهد شد. پیمانکار یا کارکنان وی موظف اند در صورت نیاز در جلسات این کمیته شرکت کرده و رای صادره این کمیته را پذیرفته و اجرا نماید.

۶۳-۷) پیمانکار و کارکنان وی موظفند تحت هر شرایطی شئون اخلاقی را در رفتار خود با کارفرما، ناظر قرارداد و کارشناسان و ناظرین اداره تغذیه رعایت کرده و از برخورد نامناسب، توهین و نهمت به هریک اجتناب نماید. در صورت عدم رعایت این نکات و شکایت هریک از عوامل کارفرما، موضوع در کمیته رسیدگی به شکایات بررسی و بر اساس نتیجه مطابق فهرست جرایم و تخلفات اقدام خواهد شد.

## **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.

۴-۸) نان از هنگام خرید تا مصرف به طریقی زمان بندی، خنک و بسته بندی شود که خمیر، به هم چسبیده، خشک و سوخته نباشد.  
۵-۸) 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 نامه‌های بهداشتی و استانداردهای نگهداری مواد غذایی (پیوست شماره ۲ و ...) به صورت صحیح و بهداشتی نگهداری نماید.

۶-۸) 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.

۷-۸) 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.

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

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

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

۱۲-۸) نحوه بسته بندی مواد غذایی جهت نگهداری در سردخانه به گونه‌ای 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 خودروهای 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 حلوائی ، 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، آلوژرد ، 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 تایید 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) کشتک 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، اختارها 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 اختار کتبی از سوی کارفرما به پیمانکار، به صورت سامانه اداری به ایشان اطلاع داده خواهد شد.

۳-۱۰) در صورتی که بر اساس گزارش کتبی کارشناس ناظر یا کارشناس کنترل کیفی و تایید ناظر یا کارفرما، 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.

۴-۱۰) در صورتی که پیمانکار خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی که به تأیید کارفرما می‌رسد انجام ندهد، کارفرما رأساً نسبت به تهیه مواد اقدام و تمامی هزینه های تهیه مواد را علاوه بر خسارات وارده از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود.

۵-۱۰) 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 بایدهتمامی خسارات وارده به کارفرما را جبران نماید.

۶-۱۰) 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 می‌تواند به تشخیص خود رأساً خسارات وارده را تعیین و به نحو مقتضی اقدام نماید و پیمانکار حق هر گونه اعتراضی را از خود سلب می‌نماید.

۷-۱۰) کارفرما بجز جرائمی که در جزئیات قرارداد و پیوسته‌های آن پیش بینی شده و رأساً 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، رأساً نسبت به انجام امور معطله اقدام نموده و ضمن تعیین و کسر جرائم از آخرین صورت وضعیت پیمانکار، در صورت تکرار می‌تواند 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 قهری 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 می شود که جلوگیری از آن وقایع، از حیطة 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 بی سابقه و همچنین آتش سوزیهای دامنه دار، که ناشی از قصور در کار پیمانکار نباشد جزء حوادث قهری محسوب می شود.

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 اطلاع رسانی به موقع، 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 ۱۱۴ بند است که در ۴ نسخه تنظیم می گردد که هر نسخه دارای ارزش واحد است.





# آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

معاونت دانشجویی

تابستان ۱۴۰۱

## 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 |
| ✓ | 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                  | ❖ | دبازپام 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 چشم‌شویی   |
| • | درجه تب (ترمومتر)   | • | برس  |
| • | قیچی جراحی  | • | آئینه کوچک   |
| • | قیچی بانداژ   | • | صابون و حوله و کبریت   |
| • | پنست، انبرک یا موچین  | • | دستکش استریلیزه  |
| • | 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 تحلفات و جرایم

## قرارداد خرید مواد غذایی

معاونت دانشجویی

تابستان ۱۴۰۱

### (۱) کیفیت مواد:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	خرید نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

### (۲) عدم نظافت تجهیزات:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه‌ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	استفاده نکردن از دمپایی مجزا برای ورود به سردخانه‌ها	۵,۰۰۰,۰۰۰

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

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	ضایعات گوشتی (نخ، مو، پوست، پر مرغ و ...)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

### (۴) تقلب در مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	خرید مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۱۷,۰۰۰,۰۰۰

### (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)	۱۷,۰۰۰,۰۰۰
۲	تأخیر در تأمین مواد کنار غذایی	۱۲,۰۰۰,۰۰۰
۳	تأخیر در تأمین مواد سایر اقلام	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

## ۶) 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)	۹,۰۰۰,۰۰۰
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده‌سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب *	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	انجماد دوباره گوشت و مواد پروتئینی	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	نگهداری مواردی که مورد تأیید کارشناس نبوده در انبارهای مواد غذایی دانشگاه	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است.

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

## ۷) کارکنان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	عدم همکاری مناسب با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	برخورد نامناسب کارکنان با مراجعین	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن نگهداری و تحویل	۷,۰۰۰,۰۰۰
۷	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۸	عدم رعایت شئون اخلاقی (توهین و تهمت و ...) در برخورد با کارکنان اداره تغذیه، ناظر قرارداد	بین ۷,۰۰۰,۰۰۰ تا ۱۷,۰۰۰,۰۰۰

## ۸) بهداشت محیط:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۲	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن‌ها (هر کدام)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	تمیز نکردن روزانه سرویس‌های بهداشتی	۷,۰۰۰,۰۰۰

## ۹) رعایت بهداشت فردی کارکنان :

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

- ❖ 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.**



وزارت علوم تحقیقات و فناوری



دانشگاه دامغان

وزارت علوم تحقیقات و فناوری

دانشگاه دامغان

# طبخ و توزیع غذا

« متن قرارداد سال ۱۴۰۱ »

معاونت دانشجویی

تابستان ۱۴۰۱

## 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 2/265196 مورخ ۹۹/۶/۲۹ فی مابین دانشگاه دامغان به نمایندگی آقای دکتر محمد رضانیپور که در این قرارداد کارفرما نامیده می شوند، از یک طرف و ..... به شماره ثبت ..... شناسه ملی ..... کد اقتصادی ..... به نمایندگی ..... به ترتیب بعنوان مدیر عامل و رییس هیات مدیره شرکت به نشانی شرکت : ..... 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 کشور در آشپزخانه های دانشگاه و سایر محلهایی که مورد تأیید کارفرما است.  
۲-۳) انجام تمامی امور مربوط به پخش غذا، دسر و ..... در غذا خوری الغدیر دانشگاه 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 ۱۴۰۱/۷/۱ لغایت ۱۴۰۲/۶/۳۰ بمدت ۱۲ 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.  
تبصره ۱: در صورت بروز اتفاق یا حادثه ای که باعث ایجاد محدودیت های قانونی برای حضور دانشجویان در دانشگاه و تاثیر گذاری آن بر تعداد پرسنن غذاهای قابل سرو شود، طرفین قرارداد توافق نمودند مبلغ قطعی قرارداد بر مبنای تعداد پرسنن غذاهای طبخ شده محاسبه شود و شرکت پیمانکار حق مطالبه هیچگونه وجهی زائد بر این مبنا نخواهد داشت. چنانچه مبلغ زائد بر آن به عنوان پیش پرداخت دریافت نموده باشد مکلف به استرداد آن به دانشگاه خواهد بود.  
تبصره ۲: بدیهی است در صورت افزایش مقادیر مورد نیاز در طول سال تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۲ مبلغ فوق پس از تصویب در کمیسیون معاملات دانشگاه از محل ۲۵٪ حجم کل قرارداد افزایش می یابد.  
۴-۲) 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 ..... را 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) سیرده حسن اجرای تعهدات در پایان مدت قرارداد و در صورت ارائه مفادحساب از سازمان تأمین اجتماعی و دیگر مراجع ذیربط (طبق قانون) و همچنین تسویه حساب کامل با کار فرما، به پیمانکار مسترد خواهد شد.

۵-۳) 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 کار فرما**

۶-۱) 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.

۶-۲) کارفرما باید ساعت‌های پخش غذا و دسر و تغییرات احتمالی را به صورت مکتوب به پیمانکار اعلام نماید.

۶-۳) 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.

۶-۴) کارفرما باید برنامه غذایی را تهیه و تنظیم نموده و حداقل ۲ روز قبل به پیمانکار ابلاغ نماید.

۶-۵) 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.

۶-۷) کارفرما باید یک نفر را به عنوان نماینده تام‌الاختیار خود به صورت مکتوب به پیمانکار معرفی نماید.

۶-۸) 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.

۶-۹) کارفرما باید حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد، فرد یا افراد (حقیقی یا حقوقی) را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید.

۶-۱۰) 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.

۶-۱۱) 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، هپاتیت، ایدز و سلامت بهداشتی (کارت بهداشت) افراد را کنترل نماید، به طوری که حسن شهرت صلاحیت فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.

۶-۱۲) 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**

۷-۱) 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 مسؤلیتی که بر اساس این قرارداد بر عهده پیمانکار است نمی‌شود و پیمانکار در هر حال مسؤول اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.

- ۷-۲) پیمانکار متعهد می شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع قرارداد را به تعداد و ترکیبی که از طرف کارفرما اعلام می شود به هزینه خود استخدام نماید. ضمناً ارایه این خدمات باید به گونه ای باشد که باعث کندی و معطلی غیر متعارف مراجعین و عدم رعایت نکات بهداشتی هنگام طبخ غذا نگردد.
- 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 ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ 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. در صورت بروز شرایط خاص یا تشخیص کارفرما، مبلغ فوق در برخی از ماهها با نظر کارفرما قابل اصلاح می باشد.
- 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.

- ۲۲-۷) 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.
- ۲۳-۷) 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 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.
- ۲۴-۷) پیمانکار متعهد می شود، با اتمام مدت قرارداد یا فسخ آن، هیچگونه ادعایی در مورد به کارگیری خود و کارکنانش توسط کارفرما نداشته باشد، بدیهی است از این بابت هیچ گونه تعهدی متوجه کارفرما نخواهد بود.
- ۲۵-۷) 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
- ۲۶-۷) پیمانکار موظف است طبق نظر کارفرما لباس کار مناسب، متحدالشکل، مرتب و تمیز (اونیفورم مخصوص پخت غذا و اونیفورم 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.
- ۲۷-۷) 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 می تواند 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.
- ۲۸-۷) 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.
- ۲۹-۷) 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.
- ۳۰-۷) 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.
- ۳۱-۷) 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.
- ۳۲-۷) 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.
- ۳۳-۷) 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 بدون دریافت دستمزد، ...) با نمایندگان کارفرما همکاری لازم را داشته باشد.
- ۳۴-۷) توزیع غذا در سلف اساتید و کارکنان فقط باظروف چینی انجام می پذیرد.
- ۳۵-۷) پیمانکار موظف است بعد از ساعت توزیع غذا، غذاهای باقیمانده را بدون دورچین های قابل برگشت بین دانشجویان به صورت رایگان توزیع نماید.
- ۳۶-۷) 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.
- ۳۷-۷) پیمانکار موظف است در صورت سفارش کارفرما غذای جدید را با قیمت مواد غذایی موجود در قرارداد به لیست غذاهای موجود اضافه نماید.

۳۸-۷) 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 .

۳۹-۷) 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 کیسول 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 ) پیمانکارموظف است در هر وعده مایع ظرفشویی تحویل مسئول خوابگاه نماید ( به ازای هر ۱۵۰ تا ۲۰۰ نفر ۱ لیتر).

۴۵-۷) رسیدگی به هر گونه شکایت از نحوه برخورد و رفتار پیمانکار یا کارکنان وی در کمیته ای که با نظر کارفرما یا مقام مجاز تشکیل می شود انجام خواهد شد. پیمانکار یا کارکنان وی موظف اند در صورت نیاز در جلسات این کمیته شرکت کرده و رای صادره این کمیته را پذیرفته و اجرا نماید.

۴۶-۷) پیمانکار و کارکنان وی موظفند تحت هر شرایطی شئون اخلاقی را در رفتار خود با کارفرما، ناظر قرارداد و کارشناسان و ناظرین اداره تغذیه رعایت کرده و از برخورد نامناسب، توهین و نهمت به هریک اجتناب نمایند. در صورت عدم رعایت این نکات و شکایت هریک از عوامل کارفرما، موضوع در کمیته رسیدگی به شکایات بررسی و بر اساس نتیجه مطابق فهرست جرایم و تخلفات اقدام خواهد شد.

### بهداشت :

۴۷-۷) پیمانکار موظف است گزارش بیماری کارکنان خود را به کارفرما ارایه 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.

۴۸-۷) 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 .

۴۹-۷) 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.

۵۰-۷) 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

۵۱-۷) 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.

۵۲-۷) 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.

۵۳-۷) 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

۵۴-۷) 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.

أ) 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.

۷-۵۵) 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.

۷-۵۶) 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.

۷-۵۷) 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.

۷-۵۸) 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.

۷-۵۹) 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.

۷-۶۰) 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.

۷-۶۱) 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.

۷-۶۲) 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.

۷-۶۳) 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.

۷-۶۴) 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.

۷-۶۵) 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

۷-۶۶) 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، دستگاها، 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 جایجایی امکانات موجود را ندارد.

۷-۶۷) 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.

۶۸-۷) 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 مسؤولیت عواقب ناشی از عدم اطلاع پیمانکار و کارکنان وی از نحوه استفاده موارد فوق به عهده پیمانکار است.

۶۹-۷) 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 مسؤولیت وی نخواهد بود و هر گونه اعتراض و مطالبه وجوه اضافه از این بابت پذیرفته نخواهد شد.

۷۰-۷) مواردی که در این قرارداد به آنها اشاره نشده است، مشمول قوانین و مقررات مالی و معاملاتی دانشگاهها و قواعد عمومی حاکم بر قراردادهای و توافق طرفین خواهد بود.

۷۱-۷) شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه و سایر پیوسته های مربوط که همگی به تأیید پیمانکار رسیده، جزء لاینفک این قرارداد بوده و پیمانکار ملزم به رعایت آن است.

۷۲-۷) پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق استنکاف از اجرای موضوع قرارداد را نخواهد داشت.

۷۳-۷) پیمانکار موظف است صورت وضعیت های هر ماه را حداکثر تا پنجمین 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. تاخیر در انجام به موقع اقدامات توسط پیمانکار، پرداخت صورت حساب آن ماه را به همان میزان به تاخیر خواهد انداخت.

۷۴-۷) پیمانکار موظف است با اعلام کارفرما پخت و پخش غذای همایش ها، مراسم دانشجویی، اردوهای مختلف و ... را در طول مدت قرارداد به نحو احسن انجام دهد. بدیهی است پیمانکار مجاز به پخت و پخش غذا خارج از موضوع قرارداد بدون کسب مجوز کتبی از کارفرما نیست.

۷۵-۷) 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 مسؤولیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده به عهده پیمانکار است.

۷۶-۷) 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.

۷۷-۷) 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.

۷۸-۷) 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.

۷۹-۷) 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.

۸۰-۷) پیمانکار موظف است هر گونه تغییر در وضعیت شرکت را ظرف مدت ۵ روز کتباً به همراه مستندات مربوط به کارفرما اعلام نماید.



۷-۸۱) پیمانکار اعلام و اقرار می‌نماید 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 می‌تواند علاوه بر فسخ قرارداد و ضبط سپرده، خسارت مربوط را از پیمانکار دریافت نماید.

۷-۸۲) 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 امضاء نموده و تمامی حقوق ناشی از جهل و عدم اطلاع را از خود ساقط می‌نماید.

۷-۸۳) با توجه به ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی تمامی کارکنانی که برای انجام امور پیمان در خدمت هستند، کارگران پیمانکار محسوب می‌شوند. 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 است و کارفرما از هرگونه مسؤولیتی 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، مسؤولیت هزینه درمانی و خسارت قانونی به عهده پیمانکار است.

۷-۸۴) 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.

۷-۸۵) 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.

۷-۸۶) 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.

۷-۸۷) 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.

۷-۸۸) توزیع غذا در ماه مبارک رمضان در هنگام افطار و سحر در محل خوابگاهها می‌باشد و پیمانکار می‌بایست تمهیدات لازم جهت حمل و توزیع غذا در خوابگاهها را تحت نظر نماینده کارفرما بیاندهد. چنانچه تصمیم کارفرما براین باشد که توزیع سحری همزمان با افطار در سلف سرویس اتفاق افتد پیمانکار می‌بایست غذا سحری را در ظرف یکبار مصرف (هزینه ظرف یکبار مصرف بر عهده پیمانکار است) در اختیار دانشجویان قرار دهد.

۷-۸۹) پیمانکار متعهد می‌گردد 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

۷-۹۰) رعایت تمام قوانین شرع مقدس اسلام در مورد پخت و پخش غذا برای پیمانکار الزامی است و در صورت تخلف با پیمانکار طبق مقررات رفتار خواهد شد.

۷-۹۱) پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان، ایرانی، مجرب و متخصص استفاده نماید. ضمناً پخش غذای خواهران دانشجو باید توسط کارکنان زن صورت گیرد.

۷-۹۲) 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.

۷-۹۳) 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 می‌باشد.

۷-۹۴) 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.

۷-۹۵) پیمانکار موظف است از وارد نمودن هر گونه غذای تهیه شده از خارج به داخل سالنهای غذاخوری بدون هماهنگی کارفرما خودداری نماید.

۹۶-۷) 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)

۹۷-۷) پیمانکار موظف است نسبت به تهیه خودرو مسقف مناسب جهت حمل غذا به تعداد لازم اقدام نماید.

۹۸-۷) 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.

۹۹-۷) پیمانکار موظف است برای حمل فرآورده های 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 اقدام لازم مطابق با نظر کارفرما یا نمایندگان وی است.

### ماشین آلات و تجهیزات

۱۰۴-۷) مسؤولیت 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 بالاو زیر صفر، یخچال های ویترویی ایستاده، فریزر صندوقی، خلال کن، کباب پز، سبزی خرد کن، یخ ساز، دستگاه های 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 انجام شده بعلاوه ۲۰ درصد 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 محل های تعیین شده استفاده نماید و به هیچ عنوان حق جابجایی و خارج نمودن موارد مذکور و یا فروش آنها را ندارد. در هر صورت مسؤولیت 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 سالن های سلف شامل قاشق، چنگال، نمکدان، پارچ، سماق پاش و ... را جهت استفاده پرسنل و دانشجویان تأمین نماید.

۱۰۹-۷) پیمانکار موظف است هر ماه فیلتر های تصفیه آب سالن های غذاخوری را بازدید و در صورت نیاز تعویض نماید.

۱۱۰-۷) 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. کمبود تجهیزات

آشپزخانه دانشگاه دلیلی بر اجرای ناصحیح قرارداد و تحویل غذای کم کیفیت یا بی کیفیت به دانشگاهیان 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 سیخ‌های کباب و غیره قبل از شروع قرارداد توسط پیمانکار الزامی می‌باشد (۷-۱۱) پیمانکار موظف است تخلیه چربی گیرهای آشپزخانه‌ها 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، می‌توانند 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 فرآیند‌های مربوط به آماده سازی مواد اولیه و پخت و پخش غذا را کنترل نمایند. بدیهی است پیمانکار موظف است همکاری‌های 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 آماده‌سازی 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 می‌شود. 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 صورتی که بر اساس گزارش کتبی کارشناس ناظر یا کارشناس کنترل کیفی و تایید ناظر یا کارفرما، 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 می‌تواند به تشخیص خود رأساً خسارات وارده را تعیین و به نحو مقتضی اقدام نماید و پیمانکار حق هر گونه اعتراضی را از خود سلب می‌نماید.

۹-۵) در صورتی که بر اساس رای کمیته رسیدگی به شکایات، مشخص شود پیمانکار در رعایت شئون اخلاقی و نحوه برخورد با کارکنان و کارشناس ناظرین اداره تغذیه، ناظر قرارداد و کارفرما کوتاهی یا قصور داشته است، مطابق فهرست جرایم و تخلفات با او رفتار خواهد شد.

۹-۶) کارفرما بجز جرائمی که در جزئیات قرارداد و پیوسته‌های آن پیش بینی شده و رأساً مجاز به اعمال آنها است، می‌تواند 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 می‌تواند نسبت به تعلیق یا فسخ یکجانبه قرارداد اقدام نماید.

## **ماده ۱۰: فسخ قرارداد**

۱-۱۰) 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:

- ا) 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 ممنوعیت‌های 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 الاجراء 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 ۱۴۶ بند است که در ۴ نسخه تنظیم می گردد که هر نسخه دارای ارزش واحد هستند.



# آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

معاونت دانشجویی

تابستان ۱۴۰۱

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

دانشگاه دامغان

چک لیست نظارت ونحوه پرداختی به پیمانکار در ماه.....

ردیف	شرح موارد	عددی بین ۱ تا ۵
۱	نظافت آشپزخانه و سلف سرویس	
۲	نظافت میز و صندلی و رو میزی سلف سرویس	
۳	نظافت اجاق گاز ها و وسایل آماده سازی و پخت	
۴	نظافت انبارهای نگهداری مواد غذایی خشک و فاسدشدنی	
۵	نظافت سرویس های بهداشتی سلف سرویس	
۶	نظافت سینی، قاشق، چنگال، لیوان، پارچ، نمکدان و...در سلف سرویس	
۷	نظافت چرخ و وسیله نقلیه کابین دار حمل مواد غذایی	
۸	رفتار کارکنان توزیع کننده غذا با دانشجویان	
۹	وضعیت کیفیت پخت غذا	
۱۰	وضعیت کمیت غذای توزیع شده	
۱۱	وضعیت جمع آوری و دفع بهداشتی زباله های آشپزخانه	
۱۲	رعایت چیدمان مناسب مواد غذایی خام و پخته در سردخانه	
۱۳	رعایت چیدمان مناسب وسایل و ظروف آماده سازی، پخت و توزیع غذا	
۱۴	رعایت بهداشت هنگام پخت مواد غذایی	
۱۵	رعایت بهداشت هنگام توزیع مواد غذایی	
۱۶	سمپاشی و ضد عفونی به موقع آشپزخانه و سلف سرویس	
۱۷	وضعیت گواهی آموزشی بهداشت کارکنان	
۱۸	وضعیت کارت بهداشتی کارکنان	
۱۹	رعایت بهداشت فردی کارکنان (لباس کار و نظافت شخصی)	
۲۰	رعایت توزیع به موقع غذا طبق ساعات اعلام شده	
	جمع امتیازات	

**نحوه پرداخت ماهانه:**

۹۰ تا ۱۰۰ درصد امتیاز کسب شده ۱۰۰ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده می شود.  
 ۸۰ تا ۸۹ درصد امتیاز کسب شده ۹۹ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده می شود و تذکر کتبی  
 ۷۰ تا ۷۹ درصد امتیاز کسب شده ۹۷ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده می شود و اخطار کتبی  
 ۶۰ تا ۶۹ درصد امتیاز کسب شده ۹۳ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده می شود و اخطار کتبی  
 ۵۰ تا ۵۹ درصد امتیاز کسب شده ۸۵ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده می شود و اخطار کتبی  
 زیر ۵۰ درصد امتیاز کسب شده بار اول ۶۹ درصد از کل پرداختی ماهانه به پیمانکار داده می شود و بار دوم قرار داد فسخ می گردد.



# فهرست تخلفات و جرایم

## قرارداد طرح و توزیع غذا

معاونت دانشجویی

تابستان ۱۴۰۱

## (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)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
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 خوراکها و خورش ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورش، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت (هر پرس)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
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)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

## (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)	۹,۰۰۰,۰۰۰
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود	۸,۰۰۰,۰۰۰
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو و آماده سازی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	مشاهده مگس در رستوران به علت ام شی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۷,۰۰۰,۰۰۰
۸	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه ❖ در صورتیکه قابل شستشو نباشد ❖ در صورتیکه شستشو و رفع عیب نشود	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
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) تجهیزات:

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

#### ۵) پخت و پخش 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 ...)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا (هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...) (هر پرس)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	استفاده کردن از ابزار نامناسب (سردیگها و ...) برای پخت (هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع اداره تغذیه	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع اداره تغذیه (به ازای هر پرس)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	نبودن قاشق، چنگال حداقل به تعداد غذای رزرو شده و لیوان و سینی به اندازه کافی در ابتدا پخش غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۸	دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا سلف سرویس ها بیش از ۱۵ تا ۳۰ دقیقه به ازای هر پرس	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	معطلی افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

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

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۲	لارو و مگس و حشرات	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی هزینه درمان با صلاح دید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت شود.	۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۴	ریگ و سنگ ریزه	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	اجزاء حرام گوشت (مغز حرام گوشت)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	ته سیگار	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	تکه کاغذ و مقوا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۸	ضایعات گوشتی (مو، پوست، پر مرغ و ...)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

❖ 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 ۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر	۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۸,۰۰۰,۰۰۰
۴	جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰ عدم تأیید کارکرد همان روز (صلاح دید کارفرما)
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۷,۰۰۰,۰۰۰
۷	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	پخت مواد غذایی که قبلاً به تأیید کارشناس نرسیده باشد (هر مورد)	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۱۸,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	اضافه و کم آمدن غذا به دلیل پخش نامناسب	۱۳,۰۰۰,۰۰۰

## 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)	۸,۰۰۰,۰۰۰
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	اضافه ماندن مواد غذایی روزانه به علت رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی در انبار روزانه	۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده‌سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب *	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	انجماد دوباره گوشت و مواد پروتئینی	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	نگهداری مواردی که مورد تأیید کارشناس نبوده در انبارهای مواد غذایی دانشگاه	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	سود زدایی ظروف استیل در مجاورت مواد غذایی خصوصاً در ساعت پخت غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت و توزیع غذا به ازای هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و وسایل پخت و پز در انبار (هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

پیمانکار موظف به مرتب چین 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)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	برخورد نامناسب کارکنان با مراجعین	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	۷,۰۰۰,۰۰۰
۷	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس خوابگاه های خواهران (هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
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	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	عدم رعایت شئون اخلاقی (توهین و تهمت و ...) در برخورد با کارکنان اداره تغذیه، ناظر قرارداد	بین ۷,۰۰۰,۰۰۰ تا ۱۸,۰۰۰,۰۰۰

### ۱۰) بهداشت محیط:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشویی سالن آماده سازی	۷,۰۰۰,۰۰۰
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۳	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن ها (هر کدام)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	نظافت سالن های پخت و پخش در پایان هر مرحله از کار آشپزی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	نظافت سالن های غذاخوری (هر کدام)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۸	شستشو نکردن روزانه سرویس های بهداشتی	۷,۰۰۰,۰۰۰

### ۱۱) آموزش:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	شرکت نمودن در کلاسهای آموزشی تغذیه و بهداشت	هر نفر ۲,۰۰۰,۰۰۰

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



۷,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان پخش غذا	۱۵
۷,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و پخش غذا)	۱۶
۱۰,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس های بهداشتی	۱۷
۱۰,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا	۱۸
۷,۰۰۰,۰۰۰	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتینر سرو غذا	۱۹
۱۳,۰۰۰,۰۰۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری (به تشخیص ناظر)	۲۰
۱۵,۰۰۰,۰۰۰	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 می‌گردد.
- ❖ 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 می‌تواند 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.**