



کارگروه تدوین قرارداد تپ غذایی دانشجویی

قرارداد پخت غذایی دانشجویی

مدیریت راهبری خوابگاه و تغذیه

بهار ۱۳۹۴

به نام خدا

مقدمه:

با سپاس از خداوند متعال که این توفیق را به بنده و همکاران عنایت فرمود تا بتوانیم هرچند ناچیز اما صادقانه، به دانشجویان عزیز کشور خدمتی نماییم و کار "تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی" را به پایان برسانیم. این قرارداد شامل دو بخش، قرارداد خرید و قرارداد پخت غذای دانشجویی و شامل پنج پیوست، آنالیز غذا، استانداردها و شاخصهای الزامی مواد غذایی، شیوه‌نامه آماده‌سازی مواد و پخت غذا، آیین نامه بهداشتی و فهرست تخلفات و جرایم است.

مزایای استفاده از این قرارداد به شرح زیر است:

- ۱- صرفه جویی اقتصادی
- ۲- بالا بردن کیفیت غذای دانشجویی
- ۳- افزایش ضریب بهداشتی
- ۴- یکنواختی در شیوه اجرا
- ۵- بالا بردن سطح اطلاعات پیمانکاران غذا
- ۶- در نهایت رضایت‌مندی دانشجویان

ضرورت انجام این تدوین، اقتصاد مقاومتی، جلوگیری از اتلاف هزینه، بهینه کردن بودجه، بالا بردن کیفیت غذای دانشجویی، حرکت در راستای استاندارد و یکنواخت شدن غذای دانشجویی در تمامی مراکز آموزش عالی و دانشگاههای کشور است. البته خوب می‌دانیم که این کار، کامل نبوده و نیاز به کمک و نظر شما متخصصین در حوزه تغذیه و مسؤولین دست اندر کار غذای دانشجویی و همچنین استادان این رشته و دانشجویان عزیز، برای تکمیل و اصلاح است.

شایان ذکر است، در انجام این کار از تجارب دانشگاههای مختلف، استفاده گردیده و سعی شده است که مسائل علمی و تجارب عملی با هم آمیخته گردد تا مطالب تهیه شده کاربردی باشد و انشاءالله موجب بهبود وضعیت در حوزه تغذیه دانشگاهها و مؤسسات آموزش عالی گردد.

از بزرگوارانی که ما را در این راه یاری نمودند، آقای محمد شهری (دانشگاه تبریز)، آقای دکتر امیر سالاری (دانشگاه فردوسی مشهد)، آقای هادی باقری ثالث (دانشگاه حضرت معصومه (س) قم)، آقای دکتر حسن ذکی دیزجی (دانشگاه شهیدچمران اهواز)، آقای مسعود مقدم (دانشگاه شیراز)، آقای محمد طاهری (دانشگاه تهران)، آقای فردین امیرخانی (دانشگاه خوارزمی)، آقای رامین رزمی (دانشگاه ارومیه)، آقای سیدرضا امامزاده (دانشگاه اصفهان)، آقای دکتر محمدیان (دانشگاه شهیدچمران اهواز)، خانم زهرا کرم‌سلطانی (دانشگاه صنعتی امیرکبیر)، خانم سرور رباط‌جزی (دانشگاه فنی و حرفه‌ای)، خانم نسرين صفاریان (دانشگاه شهیدچمران اهواز) و خانم آرزو صاحبی (دانشگاه تهران) که بی‌شک بدون کمک آنها انجام این کار میسر نبود، تشکر و قدردانی ویژه می‌نمایم. همچنین از همکاران صندوق رفاه دانشجویان، سرکار خانم فراهانی رییس اداره تغذیه، خانم سیده دبیر کمیته پژوهش، برنامه‌ریزی و ارزیابی، آقای عزیزی دبیر کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی تشکر نموده و از زحمات بی‌دریغشان سپاسگزارم.

در پایان بر خود لازم می‌دانم، از جناب آقای مهندس یزدانمهر، رییس محترم صندوق رفاه دانشجویان، که با تشویق و حمایت خود موجبات انجام این کار را فراهم نمودند، آقای دکتر صادقی معاون وقت تسهیلات دانشجویی که آغاز این کار در زمان معاونت ایشان بود و همچنین آقای دکتر تقی‌زاده معاون کنونی تسهیلات دانشجویی، تشکر و قدردانی نمایم.

حسن جعفری

مدیر راهبری خوابگاه و تغذیه

و رییس کمیته پژوهش، برنامه‌ریزی و ارزیابی

بهار ۱۳۹۴

فهرست

۹ قرارداد پخت

- ماده ۱ : طرفین قرارداد ۹
- ماده ۲ : موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد) ۹
- ماده ۳ : مدت قرارداد ۹
- ماده ۴ : مبلغ قرارداد ۹
- ماده ۵ : ضمانت حسن انجام کار ۱۰
- ماده ۶ : تعهدات کارفرما ۱۰
- ماده ۷ : تعهدات پیمانکار ۱۱
- ماده ۸ : نظارت ۱۶
- ماده ۹ : جرایم و اخطارها ۱۶
- ماده ۱۰ : فسخ قرارداد ۱۷
- ماده ۱۱ : شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور) ۱۸
- ماده ۱۲ : حل اختلاف و مرجع حل اختلاف ۱۸
- ماده ۱۳ : محل اقامت قانونی طرفین ۱۸
- ماده ۱۴ : ۱۸

۱۹ استانداردها و مشخص های الزامی مواد غذایی

- گوشت مرغ: ۲۰
- ماهی: ۲۱
- تخم مرغ: ۲۱
- کره ی حیوانی: ۲۲
- ماست: ۲۲
- کشک: ۲۳
- دوغ: ۲۳
- برنج ایرانی: ۲۵
- برنج هندی: ۲۵
- آرد سوخاری: ۲۵

- ۲۶: ماکارونی
- ۲۶: رشته‌ی سوپ
- ۲۶: استاندارد کلی حبوبات
- ۲۶: لوبیا
- ۲۷: عدس
- ۲۷: نخود
- ۲۷: لپه
- ۲۷: باقالای خشک سبز
- ۲۸: روغن مایع
- ۲۸: روغن مایع مخصوص سرخ کردنی
- ۲۹: رب گوجه فرنگی
- ۲۹: استاندارد میوه‌ها و سبزی‌ها
- ۲۹: اصطلاحات عمومی میوه‌ها
- ۲۹: اصطلاحات عمومی سبزی‌ها
- ۳۰: اصطلاحات مشترک میوه‌ها و سبزی‌ها
- ۳۰: آفات و آسیب‌های میوه‌جات
- ۳۲: مشخصات سبزی‌ها و صیفی‌ها
- ۳۲: درجه‌بندی میوه‌ها و سبزی‌ها
- ۳۴: سبزی پاک شده و خرد شده‌ی منجمد
- ۳۴: قارچ خوراکی
- ۳۵: نمک ید دار
- ۳۵: نمک تصفیه شده
- ۳۵: آبلیمو
- ۳۶: آبغوره
- ۳۶: ترشی‌ها
- ۳۷: خیار شور
- ۳۸: شوری مخلوط
- ۳۸: سس مایونز و سس سالاد
- ۳۹: زرد چوبه

۳۹	زرشک:
۳۹	زعفران:
۴۰	فلفل سیاه:
۴۰	دارچین:
۴۰	زنجبیل:
۴۱	خرما:
۴۱	کشمش:
۴۲	مغز گردو:

۴۳..... آمین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

۴۴	بهداشت فردی:
۴۴	بهداشت محیط:
۴۴	بهداشت مواد غذایی:
۴۵	بهداشت انبار و سردخانه:
۴۵	بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:
۴۵	سرویسهای بهداشتی :
۴۵	جعبه کمکهای اولیه:
۴۶	مواد شیمیایی
۴۶	داروها
۴۶	وسایل

۴۸..... فرصت تخلفات و جرائم

۴۹	(۱) کیفیت غذا:
۴۹	(۲) کمیت غذا:
۵۰	(۳) بهداشت مواد غذایی:
۵۱	(۴) تقلب در مواد غذایی
۵۱	(۵) نگهداری نادرست مواد غذایی
۵۲	(۶) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده
۵۳	(۸) تخلفات مربوط به کارکنان
۵۳	(۹) رعایت بهداشت فردی کارکنان
۵۴	(۱۰) تأخیر در پخت و پخش غذا

۵۴ آموزش (۱۱)

۵۵ آنالیز غذای پیشنهادی

۵۶ زرشک پلو با مرغ

۵۹ چلو خورش قیمه بادمجان

۶۰ چلو خورش قورمه سبزی

۶۱ چلو خورش لوبیا سبز

۶۲ کباب ها:

۶۲ چلو جوجه کباب

۶۴ پلویی:

۶۵ شوید پلو با کوکو سبزی

۶۶ عدس پلو با گوشت

۶۷ خوراک رولت گوشت

۶۸ خوراک قارچ و گوشت و سیب زمینی سرخ کرده

۶۸ خوراک قارچ و مرغ و سیب زمینی سرخ کرده

۶۹ خوراک کوبیده مرغ

۷۰ خوراک کشک و بادمجان

۷۰ خوراک کوفته تبریزی

۷۱ ماکارونی (با گوشت یا با مرغ)

۷۲ خوراک مرغ

۷۲ کتلت گوشت

۷۳ کوکو سبزی

۷۳ کوکو سیب زمینی

۷۴ آش رشته

۷۵ سوپ جو

۷۵ سوپ رشته (ورمیشل)

۷۶ چلو خورش بادمجان (کدو)

۷۸ چلو خورش قیمه هویج

۷۹ چلو خورش لوییا سفید
۸۳ پلو سبزیجات
۸۴ شیرین پلو با مرغ
۸۸ خوراک ماکارونی با مرغ
۸۹ خوراک مرغ بندری
۹۰ آش سبزی
۹۱ آش غوره
۹۱ آش ماست
۹۲ سالاد و دورچینها:
۹۲ سالاد فصل
۹۲ ماست اسفناج
۹۳ ماست خیار

۹۶ شیوه نامه آماده سازی مواد اولیه و پخت غذای دانشجویی

۹۷ - آماده سازی :
۹۸ ۲- انواع روش های پخت و پز
۹۸ ۲-۱- آب پز کردن:
۹۸ ۲-۲- پخت با بخار:
۹۹ ۲-۳- پخت در لفاف:
۹۹ ۲-۴- پخت در فر اجاق گاز یا اجاق برقی:
۱۰۰ ۲-۵- کباب کردن:
۱۰۰ ۲-۶- پخت در عصاره مواد غذایی:
۱۰۰ ۲-۷- پخت در اجاق میکروویو:
۱۰۰ ۲-۸- سرخ کردن و تفت دادن در روغن:
۱۰۱ ۲-۹- سرخ کردن به شکل غوطه ور کردن در روغن:
۱۰۱ (۳) مواد مورد نیاز و روشهای آماده سازی و پخت غذا.
۱۰۱ برنج سفید (چلو)

قرارداد پخت

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 (مستندات مربوط بجلسه مناقصه مرقوم شود) فی مابین دانشگاه به نمایندگی آقای: (مقام مجاز ذکر شود) که در این قرارداد کارفرما نامیده می شوند، از یک طرف و شرکت به شماره ثبت شناسه ملی کد اقتصادی به نمایندگی آقایان و به ترتیب بعنوان مدیر عامل و رییس هیات مدیره شرکت به نشانی شرکت: کد پستی تلفن و که در این قرارداد پیمانکار نامیده می شوند، به شرح زیر منعقد می گردد.

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

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

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

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

۲-۲) پخت غذا مطابق تمامی قوانین و استانداردهای کشورهای شویوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره ۵)، در آشپزخانه های و و سایر محلهایی که مورد تأیید کارفرما است.

۳-۲) انجام تمامی امور مربوط به پخش غذا، دسر و در غذا خوری های و و سایر محل های مورد نظر کارفرما

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

ماده ۳: مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ لغایت بمدت ماه و روز است.

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

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

تبصره ۳: در ایام تعطیلات عمومی، دانشگاهی و پیش بینی نشده، دانشگاه تعهدی مبنی بر سفارش غذا ندارد.

ماده ۴: مبلغ قرارداد

مبلغ پایه قرارداد بر اساس حجم کار به شرح زیر تعیین گردید.

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

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

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

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

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

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

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

ماده ۵: ضمانت حسن انجام کار

۱-۵) جهت ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد، پیمانکار موظف است مبلغ (۵ تا ۱۰) درصد کل قرارداد را نقداً به حساب سپرده دانشگاه واریز نموده و یا به صورت ضمانت نامه بانکی در زمان عقد قرارداد تحویل دانشگاه نماید. اعتبار ضمانت نامه باید از زمان شروع قرارداد تا ۳ ماه بعد از اتمام قرارداد باشد.

۲-۵) سپرده 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.

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

ماده ۶: تعهدات کارفرما

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

تبصره: لوازم و تجهیزات آشپزخانه و اماکن مورد نیاز، طبق امکانات و توانمندی کارفرما تهیه و تأمین می‌گردد.

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

تبصره: در مواردی که به دلیل سهل‌انگاری 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 ضمانت‌نامه بانکی پیمانکار کسر نماید.

۳-۶) کارفرما باید ساعت‌های پخش غذا و دسر و تغییرات احتمالی را به صورت مکتوب به پیمانکار اعلام نماید.

۴-۶) کارفرما باید..... 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 ساعت قبل، به پیمانکار اطلاع داده خواهد شد.

۵-۶) کارفرما باید برنامه غذایی را تهیه و تنظیم نموده و حداقل روز قبل به پیمانکار اطلاع نماید.

۶-۶) کارفرما باید هزینه‌های انجام خدمات را طبق قرارداد از محل اعتبارات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل قانونی، حداکثر تا مدت..... ماه پس از تایید صورت وضعیت پرداخت نماید.

۷-۶) کارفرما باید فهرست غذاها و آنالیز آن را به همراه شیوه‌نامه آماده‌سازی مواد و پخت غذای دانشجویی و پخش غذا به پیمانکار ابلاغ نماید. (پیوست های شماره ۴ و ۵)

تبصره: هرگونه تغییر در طول مدت قرارداد، نوع، آنالیز و روش پخت غذا توسط کارفرما به پیمانکار ابلاغ می‌شود.

۸-۶) کارفرما باید یک نفر را به عنوان نماینده تام‌الاختیار خود به صورت مکتوب به پیمانکار معرفی نماید.

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

۱۰-۶) کارفرما باید حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد، فرد یا افراد (حقیقی یا حقوقی) را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید. ۱۱-۶) کارفرما باید وفق ماده ۴ تصویب نامه شماره ۸۴/۵۱۵/ت/۳۴۶۱۳ هـ به تاریخ ۸۴/۱۲/۱۵ هیأت وزیران تمامی وجوه مربوط به حقوق، مزایا، حق الزحمه، پاداش و سایر پرداخت های قانونی کارکنان پیمانکار طرف قرارداد (مطابق لیست تنظیمی پیمانکار) به حساب بانکی واریز نماید که این حساب در یکی از بانکها با امضای مشترک نماینده دانشگاه و نماینده پیمانکار افتتاح می‌شود. پرداخت از حساب مذکور صرفاً برای واریز خالص حقوق و مزایای کارکنان پیمانکار و واریز کسور قانونی شامل بیمه و غیره خواهد بود.

طبق تبصره یک از ماده فوق الذکر پیمانکار باید رسید حق بیمه و مالیات پرداختی از حساب مزبور را از سازمانهای ذیربط دریافت و به کارفرما تحویل دهد و وفق تبصره ۳ و ۴ همین ماده تمامی تعهدات پرسنلی مربوط به قانون کار بر عهده پیمانکار است و دانشگاه هیچ

گونه تعهدی در این خصوص نخواهد داشت. چنانچه دانشگاه پس از بررسی‌های لازم به تخلف پیمانکار در این رابطه پی ببرد جهت استیفای حقوق از دست رفته کارکنان پیمانکار وفق تبصره ۵ همین ماده، پرداختی به ایشان را از محل مبلغ قرارداد از طریق مسئول امور مالی حسب مورد، انجام خواهد داد و متناسب با آن هزینه‌های مدیریتی پیمانکار را کاهش داده و گزارش آن را به سازمانهای مربوط ارائه خواهد نمود و در صورت تأیید وزارت کار، رفاه و تأمین اجتماعی طبق قوانین موضوعه مجاز به لغو قرارداد خواهد بود.

۶-۱۲) 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.

۶-۱۳) 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 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 مسؤؤل اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.

۷-۲) پیمانکار متعهد می‌شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع قرارداد را به تعداد و ترکیبی که از طرف کارفرما اعلام می‌شود (پیوست ۳)، به هزینه خود استخدام نماید.

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

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

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

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

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

۷-۹) پیمانکار مسؤؤل 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.

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

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

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

۷-۱۳) پیمانکار موظف است ضمن برگزاری دوره‌های آموزش‌های تخصصی و حرفه‌ای لازم و مستمر برای کارکنان خود، آنها را ملزم نماید در کلاسهای آموزش بهداشت که توسط حوزه معاونت دانشجویی برگزار می‌گردد، شرکت نمایند.

۷-۱۴) 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.

۱۵-۷) 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.

۱۶-۷) 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.

۱۷-۷) 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.

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

۱۸-۷) 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 (مطابق پیوست شماره ۲) 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.

۱۹-۷) 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.

۲۰-۷) 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.

۲۱-۷) 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.

۲۲-۷) 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.

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

بهداشت :

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

۲۵-۷) پیمانکار و کارکنان وی موظف هستند در فرآیند آماده سازی مواد اولیه، پخت و پخش غذا تمامی اصول بهداشتی را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) رعایت نمایند .

۲۶-۷) پیمانکار موظف است نظافت، ضدعفونی و سم پاشی تمامی فضاهای مربوط به آشپزخانه، غذاخوری، سرویس های بهداشتی و سایر اماکن مربوط را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) انجام دهد .

۲۷-۷) پیمانکار موظف است جمع آوری زباله و ضایعات غذا به صورت تفکیک شده در داخل آشپزخانه و سالنهای غذاخوری و حمل آن به مکانهای تعیین شده از سوی کارفرما را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) انجام دهد .

۲۸-۷) 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 جمع‌آوری یا امحاء آنان اقدام نماید.

۲۹-۷) 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.

۳۰-۷) پیمانکار موظف است نظافت، شستشو و ضدعفونی تمامی تجهیزات و لوازم مربوط به آشپزخانه، غذاخوری و سایر اماکن مربوطه را مطابق آیین‌نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) انجام دهد.

۳۱-۷) 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.

۳۲-۷) رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار، برای تمامی کارکنان پیمانکار الزامی است و مسؤولیت 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 می‌گردند.

۳۳-۷) 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 مسؤولیت ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار است.

۳۴-۷) پیمانکار موظف است جعبه کمک‌های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را در آشپزخانه و محل‌های پخش غذا فراهم نماید و همواره مطابق آیین‌نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) آن را به روز نگه دارد.

۳۵-۷) 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 مسؤولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

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

سایر تعهدات پیمانکار

۳۷-۷) پیمانکار موظف است قبل از شروع موضوع قرارداد، به همراه نماینده کارفرما از سالنهای غذاخوری، آشپزخانه، سرویس‌های بهداشتی مربوطه و محلهای مرتبط با موضوع قرارداد، بازدید به عمل آورده و محل‌های مورد نظر و تمامی تجهیزات، تأسیسات، دستگاهها، امکانات، وسایل، ابزار موجود در آنها را طی صورتجلسه (به تفکیک سالم و معیوب) تحویل بگیرد.

تبصره: پیمانکار حق هیچ‌گونه دخل و تصرف در محل آشپزخانه، سالن پخش غذا و جابجایی امکانات موجود را ندارد.

۳۸-۷) پیمانکار موظف است در حفظ و نگهداری تمامی موارد ذکر شده در بند ۳۷-۷، نهایت دقت را به عمل آورد و پس از اتمام قرارداد تمامی آنها را 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 می‌تواند میزان خسارت وارده را از مطالبات و یا ضمانت نامه پیمانکار کسر نماید.

۳۹-۷) پیمانکار موظف است با هماهنگی کارفرما در خصوص کسب اطلاعات و آموزشهای لازم در مورد سیستم اتوماسیون تغذیه، تجهیزات و دستگاه‌های 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.

۴۰-۷) 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 و پخت و پخش غذا و تمامی عوامل مؤثر در اجرای صحیح و به موقع موضوع قرارداد، آگاهی کامل به دست آورد. آگاهی نداشتن پیمانکار از موارد بالا به هیچ وجه رافع مسؤولیت وی نخواهد بود و هرگونه اعتراض و مطالبه وجوه اضافه از این بابت پذیرفته نخواهد شد.

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

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

۴۳-۷) پرداخت هزینه‌های آب، برق، گاز و سایر حامله‌های انرژی و تلفن در سالن‌های غذاخوری و آشپزخانه و سایر اماکن مربوط پس از محاسبه توسط کارفرما، به عهده پیمانکار است. (موضوع بند ۱۳-۶)

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

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

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

۴۷-۷) پیمانکار موظف است مواد اولیه و سایر مواد مصرفی و تجهیزات و لوازم مربوط را صرفاً جهت اجرای موضوع قرارداد و در محل‌های تعیین شده استفاده نماید و به هیچ عنوان حق جابجایی و خارج نمودن موارد مذکور و یا فروش آنها را ندارد. در هر صورت مسئولیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده به عهده پیمانکار است.

۴۸-۷) 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.

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

۵۰-۷) 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.

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

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

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

۵۴-۷) 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.

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

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

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

۵۸-۷) پیمانکار موظف است تمامی مفاد قرارداد را به نحو احسن اجرا نماید. بدیهی است در صورت هرگونه استنکاف پیمانکار و عوامل وی از اجرای هر یک از مفاد قرارداد مشمول جرایم مصرح در این قرارداد (پیوست شماره ۳) خواهد شد.

۵۹-۷) پیمانکار موظف است مراحل فرآوری و پخش مواد غذایی را مطابق شیوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره ۵) به گونه ای اجرا نماید که باعث کاهش ارزش غذایی و ریز مغذی ها آن نشود.

۶۰-۷) پیمانکار موظف است مواد اولیه خام و آماده سازی شده را مطابق شیوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره ۵) 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.

۶۱-۷) پیمانکار موظف است نسبت به کنترل دقیق و دوره ای عملکرد تمامی تجهیزات مورد استفاده در موضوع قرارداد، اقدام نماید و در صورت وجود هرگونه اشکال در اسرع وقت به کارفرما اطلاع دهد.

پخت و پخش

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

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

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

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

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

۶۷-۷) پیمانکار موظف است از وارد نمودن هر گونه غذای تهیه شده از خارج به داخل سالن‌های غذاخوری بدون هماهنگی کارفرما خودداری نماید.

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

۶۹-۷) پیمانکار موظف است نسبت به تهیه خودرو مسقف مناسب جهت حمل غذا به تعداد لازم اقدام نماید.

۷۰-۷) 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.

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

ضایعات

۷۲-۷) پیمانکار موظف است ضایعات غیر بازیافتی (زباله) را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) جمع آوری و تفکیک نموده و با نظر کارفرما به مکان مناسب انتقال دهد.

۷۳-۷) 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.

۷۴-۷) تمامی مواد اولیه و غذای مازاد متعلق به کارفرما است و پیمانکار ملزم به نگهداری صحیح و جلوگیری از اتلاف و تحویل آن به کارفرما است.

ماشین آلات و تجهیزات

۷۵-۷) مسئولیت حفاظت و نگهداری از تمامی تأسیسات، تجهیزات، وسایل، ابزار و لوازم مربوط در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار است.

۷۶-۷) 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.

۷۷-۷) 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.

۷۸-۷) پیمانکار موظف است وسایل و ابزار مصرفی جهت انجام موضوع قرارداد شامل: چاقو، ساطور، ملاقه، کفگیر، آبگردان، قوطی بازکن، رنده، مصقل، تیز کردن تیغه چرخ گوشت و ... را تامین نماید.

۷۹-۷) پیمانکار موظف است تخلیه چربی گیرهای آشپزخانه ها را انجام دهد و هزینه آن را بپردازد.

ماده ۸: نظارت

۸-۱) در هر مرحله از فرآیند آماده سازی مواد اولیه و پخت و پخش غذا، کارفرما و مراجع ذیصلاح قانونی (خارج از دانشگاه) به منظور نظارت دقیق، می توانند حتی بدون اطلاع پیمانکار و عوامل آن در هر زمان و مکان و هر مرحله از تولید، کمیت و کیفیت مواد اولیه و غذا و همچنین فرآیند های مربوط به آماده سازی مواد اولیه و پخت و پخش غذا را کنترل نماید. بدیهی است پیمانکار موظف است همکاری های لازم را در این خصوص بعمل آورد.

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

۸-۳) کارشناس مرتبط معرفی شده موضوع بند ۹-۶ بعنوان مسؤول فنی پیمانکار و یکی از ناظرین کارفرما محسوب می شود. این کارشناس باید در تمامی فرآیندهای مربوط به نگهداری و آماده سازی مواد اولیه، پخت و پخش غذا، نظافت تمامی اماکن و ... مطابق شرح وظایف معین شده، نظارت مستقیم و مستمر داشته باشد و گزارشهای خود را جهت بهبود روند امور به پیمانکار و کارفرما ارائه نماید.

ماده ۹: جرایم و اخطارها

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

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

۹-۳) در صورتیکه بر اساس گزارش کتبی ناظر، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی و کیفی کوتاهی و قصور داشته باشد مطابق فهرست جرایم و تخلفات (پیوست شماره ۳) 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.

۴-۹) 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.

۵-۹) در صورتی که بر اساس گزارش کتبی کارشناس کنترل کیفی و تأیید کارفرما، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی یا کیفی، کوتاهی یا قصور داشته باشد، مطابق فهرست جرایم و تخلفات (پیوست شماره ۳) با او رفتار خواهد شد.

۶-۹) کارفرما بجز جرائمی که در جزئیات قرارداد و پیوستهای 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 یک جانبه قرارداد اقدام نماید.

ماده ۱۰: فسخ قرارداد

۱-۱۰) در صورت تحقق هر یک از موارد زیر کارفرما می‌تواند 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 می‌نماید:

۱-۱-۱۰) هرگونه تأخیر در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد

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

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

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

۵-۱-۱۰) انحلال شرکت پیمانکار

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

۷-۱-۱۰) عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری موضوع ماده ۱۱.

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

۹-۱-۱۰) 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: هیچ یک از عبارات و مطالب مندرج در این ماده به اختیارات کارفرما در مورد استفاده وی از سایر حقوق و اختیاراتی که علاوه بر حقوق و اختیارات مذکور در این ماده دارا می‌باشد، 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، تضمین‌ها 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 می‌شود 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 بی‌سابقه و همچنین آتش سوزی‌های دامنه‌دار، که ناشی از قصور در کار پیمانکار نباشد جزء حوادث قهری محسوب می‌شود.

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 بند و تبصره است که در ---- نسخه تنظیم می‌گردد که هر --- نسخه دارای ارزش واحد هستند.