

ماده چهار - مبلغ قرارداد:

پیمانکار موظف خواهد بود ماهیانه مبلغ ریال در وجه حساب شماره به نام نزد بانک واریز و اصل فیش واریزی را در پایان هر ماه تحویل نماید.

تبصره ۱: پیمانکار بابت ماه مبارک رمضان ، فروردین ، مرداد و شهریور ماه پنجاه درصد مبلغ ماهیانه را پرداخت خواهد کرد.

تبصره ۲: کارگرانی که برای اجرای تعهدات پیمانکار در مدت قرارداد منصوب و به کار گمارده می شوند، مستخدمین پیمانکار بوده و پیمانکار مسئول پرداخت دستمزد و سایر مزایایی که طبق مقررات و قوانین کار و تامین اجتماعی و سایر مصوبات که به آنان تعلق می گیرد، خواهد بود. بدیهی است کلیه مسئولیتهای کارگران با پیمانکار بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی ندارد

تبصره ۳: پیمانکار موظف است لیست بیمه پرسنل خود را برابر مقررات تنظیم و ماهیانه به سازمان تأمین اجتماعی تحویل و تأییدیه آن را دریافت نموده و به ناظر قرارداد ارائه دهد. تسویه حساب با پیمانکار منوط به ارائه اسناد و مدارک پرداخت بیمه و حق الزحمه پرسنل خود می باشد.

ماده پنج - تعهدات کارفرما:

۱-۵- کارفرما، بوفه دانشکده/پردیس واقع در قرارداد در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد.

۲-۵- کارفرما موظف است آب، برق و گاز مصرفی مورد نیاز بوفه را تامین نماید و پیمانکار موظف به صرفه جویی در مصرف آنها می باشد.

۳-۵- سرویس و نگهداری تأسیسات حرارتی و برودتی بوفه به عهده کارفرما می باشد.

تبصره- در صورتی که کارفرما تشخیص دهد خرابی تأسیسات بوفه در اثر سهل انگاری و یا عدم استفاده صحیح پیمانکار می باشد، هزینه تعمیرات به عهده پیمانکار است.

۴-۵- کارفرما مجاز به دخالت در تمام مراحل قیمت گذاری است و ناظر قرارداد کنترل کیفیت غذا را به عهده خواهد داشت.

۵-۵- کارفرما نسبت به تهیه خودرو جهت انجام امور بوفه تعهدی نخواهد داشت.

۵-۶- کارفرما یک نفر را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید.

ماده شش - تعهدات پیمانکار:

۶-۱ - پیمانکار متعهد می گردد فروش محصولات را متناسب با نرخ خرید و قیمت محصولات بسته بندی کارخانه ای به قیمت درج شده روی محصولات (قیمت مصرف کننده) و قیمت محصولات کارخانجات خارجی (آب میوه ، شکلات، آدامس و ...) با اخذ تأیید ناظر قرارداد انجام دهد.

- ۶-۲- تجهیزات و لوازم موجود در بوفه در ابتدای قرارداد تحویل پیمانکار می گردد . پیمانکار موظف است در پایان قرارداد این وسایل را به همان صورتی که تحویل گرفته است به کارفرما تحویل دهد. بدیهی است تهیه سایر تجهیزات، لوازم و ملزومات مورد نیاز به عهده پیمانکار بوده و کارفرما مسئولیتی در این خصوص ندارد.
- ۶-۳- رعایت قیمت‌های توافق شده با حفظ کیفیت و کمیت غذا طبق لیست توافق شده پیوست و نصب نرخ غذاها در محل بوفه الزامی می باشد
- ۶-۴- رعایت زمان کار بوفه (موضوع ماده دو قرارداد) الزامی می باشد و چنانچه لازم شود پرسنل خارج از وقت فوق در محل حضور داشته باشند پیمانکار موظف است قبلاً صورت اسامی افراد مورد نظر را به ناظر اطلاع دهد و مجوز اخذ نماید.
- ۶-۵- رعایت آئین نامه های بهداشتی دانشگاه در خصوص بوفه ها (اخذ کارت بهداشت کارکنان، تهیه لباسی کار و استفاده از ظروف یکبار مصرف و ...) الزامی است.
- ۶-۶- رعایت شئونات اخلاقی و اسلامی از ناحیه پیمانکار و نیروهای او الزامی است .
- ۶-۷- تردد و اجتماع افراد غیر مسئول در قسمت آشپزخانه ممنوع است.
- ۶-۸- استعمال دخانیات توسط کارکنان، کارگران، متصدیان فروش و مشتریان در بوفه ممنوع بوده و مسئول اجرای آن پیمانکار می باشد .
- ۶-۹- پیمانکار موظف است اسامی کارگران خود را به ناظر قرارداد ارائه نموده و موافقت ناظر قرارداد را بگیرد (حداقل نیروهای مورد نیاز نفر می باشد).
- ۶-۱۰- پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان (ایرانی) و مودب به آداب شرعی و مجرب و متخصص که صلاحیت آنان مورد تأیید باشد استفاده نموده و هرگاه کارفرما از کار و رفتار و اخلاق هر یک از کارکنان رضایت نداشته باشد (بدون ذکر دلیل) پیمانکار مکلف خواهد بود ظرف مدت ۲ روز شخص صلاحیت دار دیگری را به جای وی بکار گمارده و نظر کارفرما در تمام موارد صائب بوده و پیمانکار حق هر گونه اعتراض را از خود سلب می نماید.
- ۶-۱۱- پیمانکار تعهد می نماید یک نفر نماینده تام الاختیار از طرف او بطور تمام وقت در محل بوفه ها حضور داشته و مسئول اجرای امور باشد، فرد یاد شده باید دارای حسن اخلاق، ظاهر آراسته و حداقل تحصیلات دیپلم باشد و کتباً توسط پیمانکار به کارفرما معرفی شود.
- ۶-۱۲- پیمانکار حق واگذاری موضوع این قرارداد را تحت هیچ عنوان به شخص یا اشخاص ثالث ندارد.
- ۶-۱۳- پیمانکار موظف است نیروی انسانی لازم و متناسب جهت انجام امور بوفه را تامین نماید.
- ۶-۱۴- پیمانکار موظف است کلیه پرسنل مورد نیاز خود را پس از ارائه کارت بهداشت توسط مرکز بهداشت و دریافت عدم سوء پیشینه از مراجع قانونی بکار گمارد. هزینه انجام معاینات پزشکی به عهده پیمانکار می باشد.
- ۶-۱۵- کارگرانی که وظیفه نظافت را به عهده دارند نباید در امر توزیع و طبخ دخالت نمایند.
- ۶-۱۶- فردی که مسئول دریافت پول هستند نباید در امر طبخ و توزیع دخالت نمایند.
- ۶-۱۷- کارگرانی که دارای زخم باز در دست خود می باشند یا مبتلا به یکی از بیماریهای واگیردار و انگلی باشند تا بهبودی کامل نباید به هیچ عنوان در بوفه شاغل باشند.

۱۸-۶- پیمانکار موظف است کلیه تذکرات ناظر قرارداد را عملی نماید و نسبت به بالا بردن کیفیت مواد غذایی و شرایط بهداشتی محیط کار نهایت سعی و تلاش خود را بنماید، در غیر اینصورت مطابق پیوست شماره ۲ قرارداد جریمه خواهد شد و در صورت مشاهده موارد دیگر طبق نظر ناظر، پیمانکار مشمول جریمه ای که از سوی ناظر قرارداد تعیین می شود ، خواهد بود .

۱۹-۶- از آنجائیکه پیمانکار در محیط دانشگاهی انجام وظیفه می نماید، موظف است کلیه موازین و شئونات دانشجویی و دانشگاهی را رعایت نموده و هیچ گونه برخورد سوئی با آنان نداشته باشد و فقط از طریق ناظر مسائل خود را حل و فصل نماید.

۲۰-۶- پیمانکار موظف است اجناسی را بفروش برساند که همگی مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند و کلیه شرایط برچسب گذاری در بسته بندی آنها رعایت شده باشد. (نام و آدرس تولید کننده، نام محصول، مواد تشکیل دهنده، شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی، شماره سری ساخت، تاریخ ساخت و تاریخ انقضاء، وزن خالصی، جمله ساخت ایران).

۲۱-۶- در صورتیکه طبق نظر ناظر غذا یا مواد غذایی غیر قابل مصرف تشخیص داده شود، پیمانکار موظف است در حضور ناظر کلیه اجناس مربوطه را جمع آوری و معدوم نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی ندارد.

۲۲-۶- وقوع حوادث احتمالی برای کارگران پیمانکار و عواقب ناشی از سوختگی، برق گرفتگی و نقص عضو کارگران در زمان انجام کار کلاً به عهده پیمانکار است و کارفرما در این مورد تعهدی ندارد.

۲۳-۶- نظافت بوفه و سالن های آن اعم از کف، دیوارها، درب ها، پنجره ها و وسایل موجود در آنها، شستن و تمیز کردن وسایل طبخ و ظروف مربوطه به عهده پیمانکار بوده و ناظر به کیفیت بهداشتی اماکن و لوازم فوق نظارت مستقیم داشته و همچنین پیمانکار موظف است زباله های حاصل را مرتباً در کیسه های زباله گذارده و از محیط بوفه و محل های توزیع به محل مخصوصی جمع آوری زباله منتقل نماید.

۲۴-۶- پیمانکار موظف است لباس کار مناسب (اونیفرم مخصوص متحدالشکل)، کفش مناسب، روپوش و کلاه سفید، دستکش و پیش بند به تعداد کافی برای کلیه کارکنان خود تهیه و در اختیار آنها قرار دهد.

۲۵-۶- پیمانکار موظف است نسبت به نظافت و شستشوی مواد غذایی اولیه با کمال دقت اقدام و سبزیجات و میوه مصرفی را قبل از مصرف با مواد ضد عفونی کننده استاندارد طبق نظر ناظر ضد عفونی نماید.

۲۶-۶- کلیه کارتهای بهداشتی پرسنل شاغل در بوفه باید در تابلوهای مناسب که در معرض دید دانشجویان و کارفرما باشد، نصب گردند.

۲۷-۶- پیمانکار موظف است در طبخ مواد غذایی روزانه نهایت دقت را به عمل آورده بطوریکه مواد غذایی تهیه شده از هر جهت با کیفیت خوب و بدون نقص باشد و به هیچ وجه مواد غذایی خام و غذای پخته باقیمانده از روزهای قبلی را به مراجعه کنندگان به بوفه تحویل ندهد.

۲۸-۶- پیمانکار ملزم است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را در بوفه فراهم نماید.

۲۹-۶- پیمانکار متعهد به سپردن ضمانت نامه بانکی به میزان ۳۰٪ کل مبلغ اجاره بهای سالانه بابت حسن اجرای قرارداد و جبران خسارت احتمالی به کلیه وسایل و تجهیزات آشپزخانه و بوفه می باشد. آزاد سازی ضمانت نامه منوط به ارائه مفاصا حساب بیمه و تسویه حساب پیمانکار با پرسنل و اداره اموال می باشد .

۶-۳۰- سرویس، تعمیر و نگهداری تجهیزاتی که کارفرما در اختیار پیمانکار قرار می دهد و همچنین تجهیزات مصرفی (نظیر لامپ، پرین و ...) موجود در بوفه بعهده پیمانکار بوده و در صورت خرابی، پیمانکار با هزینه خود متعهد به تعمیر و تعویض آنها می باشد و کارفرما در این خصوص هیچگونه مسئولیتی به عهده ندارد و پیمانکار متعهد می گردد در پایان قرارداد تجهیزات مذکور را صحیح و سالم تحویل کارفرما نماید.

۶-۳۱- پیمانکار متعهد می شود هرگونه خسارت وارده به تجهیزات و وسایل آشپزخانه و بوفه را با تشخیص کارفرما جبران نماید، در غیر اینصورت از محل ضمانت پیمانکار جبران خواهد شد.

۶-۳۲- پیمانکار متعهد می شود قیمت های مندرج در لیست پیوست قرارداد را کاملاً رعایت نماید و در صورتیکه نرخ ها را رعایت نکرد یا کیفیت و کمیت غذاهای ارائه شده، توسط ناظر خوب تشخیص داده نشد، ناظر قرارداد می تواند متناسب با تشخیص خودش پیمانکار را جریمه نماید و در صورت عدم پرداخت با هماهنگی کارفرما، جریمه از محل ضمانت پیمانکار جبران خواهد شد.

۶-۳۳- پیمانکار متعهد می گردد در بوفه از خیارشور کارخانه ای، تخم مرغ با درج مشخصات (تاریخ تولید و انقضاء)، روغن مخصوص سرخ کردنی، ظروف یکبار مصرف کاغذی برای چای و ظروف یکبار مصرف کاغذی یا فوم جهت سایر مواد غذایی گرم استفاده نماید و در صورت عدم رعایت موارد فوق شامل جریمه ای که از سوی ناظر قرارداد تعیین می شود، خواهد بود.

۶-۳۴- پیمانکار متعهد می گردد نوع و مقدار ساندویچ ها، پیتزاها و ... ارائه شده کاملاً طبق جدول ضمیمه این قرارداد باشد و ارائه هر نوع غذا و دسر جدید با توافق و تأیید کارفرما امکان پذیر می باشد.

تبصره ۱- پیمانکار در صورت تمایل به افزایش یا کاهش در لیست منوی غذا، موظف است درخواست کتبی و دلایل خود را همراه با آنالیز مواد مورد نیاز و قیمت غذایی که در نظر دارد به منو اضافه شود، جهت بررسی به ناظر قرارداد ارائه نموده و در صورت تأیید ناظر و موافقت کارفرما، منوی جدید را به برنامه غذایی بوفه ها اضافه نماید.

تبصره ۲- پیمانکار متعهد می گردد در صورتیکه درخواست تغییر قیمت های مندرج در منوی غذایی را داشته باشد، درخواست و قیمت پیشنهادی خود را جهت بررسی به ناظر قرارداد ارائه نماید. پس از تأیید ناظر قرارداد و موافقت کارفرما، پیمانکار مجاز به اعمال تغییرات است.

۶-۳۵- پرداخت هرگونه مالیات، عوارض و حقوقی که به موجب قوانین و مقررات بعدی کشور وضع شود، به عهده پیمانکار است و کارفرما هیچ مسئولیتی ندارد.

۶-۳۶- پیمانکار متعهد می گردد ملزومات مورد نیاز روی میزها از قبیل رومیزی، نمکدان، فلفل پاش، دستمال کاغذی و را تهیه نماید. .

ماده هفت - نظارت:

نظارت بر حسن انجام موضوع قرارداد و تعهدات پیمانکار به عهده معاونت دانشجویی و فرهنگی پردیس/دانشکده می باشد.

تبصره - نظارت عالی بر حسن اجرای قرارداد و بازدید های سرزده و زمان بندی شده بر عهده اداره کل امور دانشجویی دانشگاه می باشد.

ماده هشت - فسخ قرارداد:

چنانچه پیمانکار هر یک از تعهدات مندرج در این قرارداد را بعضاً یا کلاً به نحو احسن انجام ندهد به طوریکه مورد رضایت و تأیید ناظر نباشد به تشخیص ناظر و بدون اینکه نیازی به اقامه دلیل دیگری باشد، کارفرما حق خواهد داشت مبلغی را متناسب با عدم انجام تعهد از تضمینی که بابت جبران خسارت احتمالی نزد کارفرما می باشد، کسر نماید و قرارداد را فسخ نماید و انجام کار موضوع این قرارداد را در اختیار پیمانکار دیگری بگذارد و پیمانکار حق هیچگونه ادعا و اعتراضی از این بابت نخواهد داشت.

ماده نه - حل اختلاف:

رای کارفرما در تفسیر مواد و تبصره های ذکر شده در قرارداد لازم الاجرا می باشد.

ماده ده - تبادل قرارداد:

این قرارداد در ده ماده و چهل و دو بند و یازده تبصره و در چهار نسخه که حکم واحد را دارند، تنظیم شده است.

امضاء	نام و نام خانوادگی کارفرما	امضاء	نام و نام خانوادگی پیمانکار
			نام و نام خانوادگی ناظر
	امضاء		معاون دانشجویی و فرهنگی پردیس / دانشکده

«جدول جرائم بهداشتی»

ردیف	عنوان جرائم	در هر بار مشاهده
۱	نداشتن کلاه و لباس کار کامل و به رنگ سفید و تمیز	هر نفر ۵۰۰,۰۰۰ ریال
۲	نداشتن دستکش یکبار مصرف در حین پخت و توزیع غذا	هر نفر ۶۰۰,۰۰۰ ریال
۳	مشاهده پرسنل مبتلا به سرماخوردگی همراه با عطسه و سرفه در حین کار	هر نفر ۱۰۰۰۰۰۰ ریال
۴	مشاهده زخم و تاول بر روی دست کارکنان آشپزخانه	هر نفر ۱۰۰۰۰۰۰ ریال
۵	فقدان کارت بهداشتی معتبر	هر نفر ۱۰۰۰۰۰۰ ریال
۶	عدم شستشوی مناسب ظروف پخت و توزیع غذا	هر مورد ۸۰۰,۰۰۰ ریال
۷	وضعیت نامناسب بهداشتی و چیدمان مواد غذایی در سردخانه ها (عدم نگهداری تمامی مواد غذایی در ظروف دربدار، در کنار هم قرار گرفتن مواد غذایی کثیف و تمیز)	هر مورد ۱۰۰۰۰۰۰ ریال
۸	عدم کیفیت مواد اولیه مورد استفاده در غذاها و دسرها	هر مورد ۱۰۰۰۰۰۰ ریال
۹	پایین بودن کمیت مواد اولیه مورد استفاده در غذاها و دسرها	هر مورد ۱۵۰۰۰۰۰ ریال
۱۰	عدم شستشوی دستها پس از آلوده شدن و بعد از استفاده از توالت	هر نفر ۶۰۰,۰۰۰ ریال
۱۱	نبودن کفشورهای فاضلاب	هر مورد ۵۰۰,۰۰۰ ریال
۱۲	حضور افراد متفرقه در آشپزخانه	هر مورد ۵۰۰,۰۰۰ ریال
۱۳	عدم استحمام روزانه	هر نفر ۵۰۰,۰۰۰ ریال
۱۴	بلند بودن ناخن کادر آشپزخانه و توزیع غذا	هر نفر ۵۰۰,۰۰۰ ریال
۱۵	وجود هرگونه شیء خارجی در غذا	هر مورد ۵۰۰۰۰۰۰ ریال
۱۶	در دسترس نبودن و عدم استفاده از مواد شوینده بطور مناسب	هر مورد ۸۰۰,۰۰۰ ریال
۱۷	در دسترس نبودن و عدم استفاده از مواد شوینده بطور مناسب	هر مورد ۱۰۰۰۰۰۰ ریال
۱۸	کشیدن سیکارد در محیط آشپزخانه و غذاخوری	هر نفر ۵۰۰,۰۰۰ ریال
۱۹	نگهداری مواد غذایی پخته شده	هر مورد ۱۰۰۰۰۰۰ ریال
۲۰	در صورت ابتلاء به مسمومیت غذایی استفاده کنندگان از غذا	هر نفر ۱۰۰۰۰۰۰ ریال
۲۱	اخلاق و رفتار نامناسب پرسنل در برخورد با استفاده کنندگان از غذا	هر مورد ۲۰۰۰۰۰۰ ریال