

دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)

مناقصه تهیه مواد اولیه، طرح و توزیع غذای سلف سرویس دانشگاه

واقع در شهرستان اصفهان

کلیه صفحات می بایستی به مهر و امضاء شرکت (پیشنهاد دهنده) برسد.



بسمه تعالی

فهرست

- ۱- دعوتنامه
- ۲- تعهد نامه
- ۳- برگ پیشنهاد قیمت
- ۴- شرایط عمومی مناقصه
- ۵- شرایط خصوصی مناقصه
- ۶- صورتجلسه بازدید از محل
- ۷- تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان دولتی
- ۸- پیش نویس قرارداد
- ۹- جدول برنامه غذایی دانشگاه و آنالیز مواد مصرفی
- ۱۰- بخشنامه دانشگاه آزاد اسلامی (سازمان مرکزی)

• لازم به تذکر است که :

کلیه صفحات این دفترچه میبایست به مهر و امضاء مجاز و تعهد آور، شرکت پیشنهاد دهنده برسد و کلیه جداول تکمیل شده باشد در غیر اینصورت پیشنهاد دهنده از مناقصه حذف می گردد.

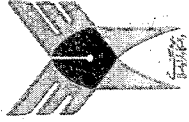
دفتر محمد لطیفی

مهر حامد بان

محمد شریعی

سید محمد زاهدی

محمدی



فرم شماره ۱

"دعوتنامه"

.....**شرکت**.....

سلام علیکم

بازگشت به آگهی روزنامه فرهیختگان و روزنامه محلی نصف جهان مورخ ۹۸/۰۰/۰۰ مبنی بر اعلام آمادگی جهت شرکت در مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا این دانشگاه خواهشمند است در صورت تمایل با توجه به موارد زیر نسبت به تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایید.

۱- **موضوع مناقصه عمومی:**

تهیه مواد اولیه و ثانویه ، طبخ در محل آشپزخانه دانشگاه و توزیع در محل سلف سرویس دانشگاه و همچنین شستشوی ظروف و نظافت سلف سرویس دانشگاه

۲- **محل اجرای موضوع مناقصه:**

دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) - سلف سرویس

۳- **مدت قرارداد:**

مدت قرارداد بمدت یکسال شمسی از تاریخ انعقاد قرارداد می باشد.

۴- **پیشنهادات:**

الف - پیشنهادات به صورت قیمت متوسط یک پرس غذا و قیمت کل برآوردی براساس جدول آنالیز قیمت مندرج در پیوست شماره یک تعیین می گردد.

ب- پرداخت کلیه کسورات قانونی (بیمه و مالیات) و مالیات بر ارزش افزوده به عهده برنده مناقصه می باشد که می بایستی در برآورد قیمت پیشنهادی مد نظر قرار گیرد.

شماره



ج- اسناد مناقصه و پیشنهاد قیمت می بایست حداکثر تا پایان وقت اداری ساعت ۱۶/۱۰ روز مورخ ۹۸/۰۰/۰۰ در پاکتهای الف و ب لاک و مهر شده که روی آن نوشته شده باشد مربوط به مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذا در دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) به دبیرخانه محرمانه دانشگاه واقع در طبقه چهارم ساختمان اندیشه اتاق شماره ۴۰۸ تحویل و در قبال دریافت رسید تسلیم گردد.

د- پیشنهادات باید بطور صریح و روشن عنوان گردیده و کاملاً خوانا و بدون خط خوردگی و لاک گرفتگی باشد.

ه- هر گونه پیشنهادی و یا نوشته ای خارج از موضوع درخواست در برگ فرم پیشنهاد قیمت خلاف محسوب گشته و از مناقصه خارج می گردد.

۵- کلیه شرکت کنندگان می بایست به همراه پیشنهاد خود مدارک زیر را در دو پاکت (الف و ب) تحویل نمایند:

۱-۵- دعوتنامه دریافت شده با مهر و امضاء مجاز و تعهد آور شرکت (فرم شماره ۱)

۲-۵- فتوکپی روزنامه رسمی کشور حاوی آخرین تغییرات شرکت به همراه اساسنامه و آگهی تاسیس شرکت. (برای اشخاص حقوقی)

۳-۵- برگ تکمیل شده پیشنهاد قیمت (فرم شماره ۳ به همراه کلیه پیوست های شماره ۱ و ۲ این فرم) با مهر و امضاء مجاز تعهد آور شرکت.

۴-۵- تصویر جواز کسب طبخی معتبر به همراه کپی شناسنامه و کارت ملی (برای اشخاص حقیقی)

۵-۵- کلیه اسناد مناقصه که به مهر و امضاء مجاز و تعهد آور شرکت ممهور شده باشد. (شامل فرم های شماره ۱ تا ۷ و ضامم مربوطه)

۶-۵- خلاصه فعالیت ها و سوابق شرکت به همراه گواهی های حسن انجام کار (رزومه الزامی میباشد)

تبصره: در صورتی که شرکت کننده در مناقصه از نظر سوابق کاری صلاحیت لازم را نداشته باشد به تشخیص کمیسیون معاملات دانشگاه از بازگشایی پاکت ب (پیشنهاد قیمت) خودداری می گردد.



۵-۷- تعهد نامه که پس از رویت به مهر و امضاء مجاز و تعهد آور شرکت مهور شده باشد.

۵-۸- ضمانت نامه معتبر بانکی مبنی بر تعهد شرکت در مناقصه از یکی از بانکهای دولتی یا خصوصی به مبلغ ۱/۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (یک میلیارد و پانصد میلیون ریال) در وجه دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) که حداقل به مدت ۳ ماه معتبر باشد (با قابلیت تمدید) و یا معادل مبلغ ضمانت نامه به حساب شماره ۰۲۲۳۲۵۵۶۲۱۰۰۸ نزد بانک ملی شعبه دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) با شناسه واریز ۹۸۱۲۵۳۷ به نام دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) واریز گردد.

۵-۹- اصل فیش واریزی به مبلغ ۵۰۰,۰۰۰ ریال به حساب شماره ۰۲۲۳۲۵۵۶۲۱۰۰۸ با شناسه واریز ۹۱۵۲۴۵۳۷ بنام دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) بابت خرید اسناد مناقصه.

۶- اسناد و مدارک شرکت در مناقصه به غیر از سپرده شرکت در مناقصه به هیچ عنوان مسترد نخواهد شد.

۷- دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادات آزاد خواهد بود.

۸- برنده پیشنهاد حداکثر ظرف مدت ۳ روز بعد از ابلاغ می بایست نسبت به امضاء قرارداد اقدام نماید.

۹- ارائه آنالیز قیمت یک پرس غذا از لحاظ مواد مصرفی و قیمت به ریال بطور مجزا الزامی می باشد.

۱۰- هزینه کلیه آگهی ها و برگزاری مناقصه از اولین پرداخت دانشگاه به برنده مناقصه کسر خواهد شد.

۱۱- شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد قیمت به منزله قبول کلیه اختیارات و تکالیف دانشگاه می باشد.

ایران



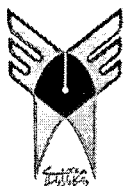
پاکت (الف) شامل :

- ۱- فرم شماره ۱-۲-۴-۵-۶-۷ و بخشنامه دانشگاه آزاد اسلامی (سازمان مرکزی) به شماره ۱۱/۱۹۱۸ مورخ ۹۶/۸/۱۴ پیش نویس قرارداد که مهیور شده باشد.
 - ۲- فتوکی روزنامه رسمی کشور مبنی بر تاسیس و آخرین تغییرات به انضمام اساسنامه شرکت (برای اشخاص حقوقی) (بند ۵-۲)
(۲)
 - ۳- تصویر جواز کسب طبخی معتبر به همراه کپی شناسنامه و کارت ملی (برای اشخاص حقیقی) (بند ۴-۵)
 - ۴- ضمانت نامه موضوع (بند ۵-۸) و یا اصل رسید فیش بانکی واریزی به حساب دانشگاه .
 - ۵- فیش بانکی به مبلغ ۵۰۰/۰۰۰ ریال بابت خرید اسناد مناقصه موضوع (بند ۵-۹)
 - ۶- خلاصه فعالیت ها و سوابق شرکت به همراه گواهی های حسن انجام کار (رزومه الزامی میباشد)
- تبصره: در صورتی که شرکت کننده در مناقصه از نظر سوابق کاری صلاحیت لازم را نداشته باشد به تشخیص کمیسیون معاملات دانشگاه از بازگشایی پاکت ب (پیشنهاد قیمت) خوداری می گردد.

پاکت (ب) شامل :

- *برگ پیشنهاد قیمت فرم شماره ۳ به انضمام پیوست های شماره ۱-۲ فرم شماره ۳ که شامل جدول برآورد قیمت براساس نوع غذای کلی و آنالیز مواد اولیه غذاهای قابل طبخ

نویسنده



تعهد نامه مربوط به مناقصه

تهیه ، طبخ و توزیع غذا دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)

بدینوسیله اعلام می‌دارد این شرکت کلیه مشخصات در خصوص تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای درخواستی دانشگاه و همچنین شستشوی ظروف و نظافت سلف سرویس طبق فهرست غذای مندرج در استناد مناقصه را که مناقصه گزار جهت اعلام قیمت در اختیار این شرکت گذاشته کاملاً مورد بررسی و مطالعه قرارداد و ضمن رویت محل سلف سرویس و امکانات طبخ غذا، قیمت پیشنهادی مناقصه را بر مبنای مشخصات فوق الذکر ارائه نموده و متعهد می‌گردد که در صورت برنده شدن در مناقصه با مشخصات ارائه شده عقد قرارداد نموده و موضوع مناقصه مورد نظر را اجرا نمایم و در صورتی که انجام موضوع مناقصه مطابق با شرایط خواسته شده در قرارداد نباشد کلیه خسارات وارده بعهده این شرکت باشد و دانشگاه می‌تواند قرارداد را یک جانبه و بدون تشریفات قانونی فسخ نماید. ضمناً متعهد می‌گردم در طول زمان اجرای موضوع مناقصه به هر علتی که قیمت موارد دخیل در قیمت گذاری و نرخ مالیات بر ارزش افزوده و سایر کسورات قانونی افزایش یابد به هیچ عنوان تقاضای تعدیل بهاء از دانشگاه ننمایم و مفاد قرارداد فی مابین را لازم الاجرا بدانم .

۰
۴۴

(Handwritten signature)



برگ پیشنهاد قیمت

مناقسه تهیه، طبخ و توزیع غذای دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) در سال ۹۸

بدینوسیله اینجانبان و بعنوان و شرکت (صاحبان مجاز امضاء شرکت) پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد اجرا و مسئولیت در مورد مطالب و مندرجات شرایط عمومی شرکت در مناقسه، شرایط خصوصی مناقسه و نمونه پیمان، فهرست مقادیر و قیمت های برآوردی کار، تعهد نامه اجرا و قبول مقررات و اسناد و مدارک عمومی مناقسه و پیمان، تعهد نامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان در معاملات دولتی و بطور کلی تمامی مدارک و اسناد مناقسه تهیه، طبخ و توزیع غذای دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) در سال ۹۸ و پس از بازدید کامل از محل کار (سایت ویزیت) و با اطلاع کامل از جميع شرایط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهای مورد مناقسه پیشنهاد مینمایم که:

۱- عملیات موضوع مناقسه فوق را بر اساس شرایط و مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقسه و پیمان به مبلغ میانگین: هرپرس غذا مطابق جدول برآورد قیمت پیشنهادی.....ریال (به عدد) و.....ریال (به حروف) براساس جدول آنالیز قیمت مندرج در پیوست شماره ۲ انجام دهم.

تبصره: پرداخت صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار براساس قیمت های پیشنهادی انواع غذا ها براساس پیوست شماره ۱ می باشد.

ریال	قیمت میانگین هر پرس غذا بر اساس جدول پیوست شماره ۱
------	--

مبلغ کل پیمان	تعداد برآورد پرس غذا در سال	قیمت میانگین هر پرس غذا
ریال	۲۴۰/۰۰۰ با مثبت و منفی ۲۰٪	ریال

- ۲- تضمین شرکت در مناقسه موضوع (بند ۵-۸) شرایط عمومی مناقسه را به منظور تعهد امضاء و مبادله پیمان و اجرای تعهد به نفع دانشگاه در پاکت الف ارائه نموده ام.
- ۳- در صورتی که مبلغ عددی و حروفی پیشنهادی با هم اختلاف داشته باشند بعنوان پیشنهاد مخدوش تلقی و مردود شناخته خواهد شد.
- ۴- در پیشنهاد قیمت این شرکت کلیه هزینه های مربوطه از جمله هزینه های بالاسری و سود این شرکت لحاظ گردیده است .
- ۵- قیمت های پیشنهادی این شرکت از تاریخ بازگشایی پیشنهاد به مدت ۵۰ روز به استثنای ایام تعطیل به قوت و اعتبار خود باقی خواهد بود. و در صورت انعقاد قرارداد با این شرکت ظرف مهلت مذکور، هیچگونه تغییری در قیمت پیشنهادی این شرکت داده نخواهد شد.
- ۶- تأیید مینمایم که کلیه ضامنه اسناد و مدارک مناقسه جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب میشود.
- ۷- اطلاع کامل دارم که دستگاه مناقسه گزار الزامی برای واگذاری کار به هیچ یک از پیشنهاد ها ندارد.
- ۸- شرایط عمومی شرکت در مناقسه و شرایط خصوصی کاملاً مطالعه شده و این شرکت از مفاد مدارک فوق کاملاً مطلع میباشد و هیچگونه مطلب مبهمی در این خصوص برای این شرکت وجود ندارد و پیشنهاد این شرکت با علم و اطلاع کافی از هزینه های انجام موضوع مناقسه تنظیم و ارائه شده است.



شرایط عمومی مناقصه :

۱. موضوع مناقصه عبارت است از: تهیه مواد اولیه، طبخ در محل آشپزخانه دانشگاه و توزیع غذای طبخ شده در محل سلف سرویس دانشگاه و همچنین شستشوی ظروف و نظافت سالن های غذا خوری و محوطه اطراف
۲. اسناد مناقصه از طریق سایت اینترنتی دانشگاه www.khuisf.ac.ir از روز مورخ لغایت روز مورخ
۳. آخرین مهلت تحویل پاکات پیشنهادات تا ساعت ۱۶/۱۰ روز مورخ ۹۸/۰۰/۰۰ می باشد. نشانی تحویل پیشنهادات دبیرخانه محرمانه دانشگاه واقع در طبقه چهارم ساختمان اندیشه اتاق شماره ۴۰۸
۴. هزینه درج آگهی مناقصه بعهد برنده مناقصه می باشد.
۵. به پیشنهادات مبهم، مشروط، بدون تضمین معتبر، یا پیشنهادات بعد از انقضای مدت مقرر در آگهی یا دعوت نامه ترتیب اثر داده نخواهد شد.
۶. مبلغ سپرده شرکت در مناقصه ۱/۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (یک میلیارد و پانصد میلیون ریال) است که می بایست نقداً و با ارسال اصل فیش واریزی با پرفراژ و مهر بانک، یا ضمانت نامه بانکی یا چک تضمین شده بانکی باشد. چک شخصی، چک شرکت قابل قبول نخواهد بود و در صورت ارسال این گونه موارد، پیشنهاد شرکت کننده در مناقصه مفتوح نخواهد شد. مدت اعتبار تاریخ سررسید ضمانتنامه بانکی باید حداقل سه ماه از تاریخ پیشنهاد قیمت باشد. (قابل تمدید)
۷. شماره حساب سیبا ۰۲۲۳۲۵۵۶۲۱۰۰۸ بانک ملی با شناسه ۹۸۱۲۵۵۳۷ به نام حوالجات دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) جهت واریز وجه نقد بابت تضمین شرکت در مناقصه و شماره حساب سیبا ۰۲۲۳۲۵۵۶۲۱۰۰۸ بانک ملی با شناسه واریز ۹۱۵۲۴۵۳۷ به نام حوالجات دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) جهت واریز هزینه خرید اوراق و اسناد مناقصه اعلام می گردد ضمناً " هزینه خرید اوراق و اسناد مناقصه به مبلغ ۵۰۰،۰۰۰ ریال به شماره حساب ۰۲۲۳۲۵۵۶۲۱۰۰۸ با شناسه واریز ۹۱۵۲۴۵۳۷ بنام دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) که می بایست فیش مربوط به همراه اوراق و اسناد مناقصه تحویل امور قراردادها گردد.
۸. شرکت کننده در مناقصه باید با ذکر حروف "الف" و "ب" روی پاکات، تضمین شرکت در مناقصه و کلیه اوراق و اسناد مناقصه مضی به امضاء صاحبان مجاز امضاء و مهور به مهر خود بعلاوه کپی اساسنامه، کپی اظهارنامه ثبتی، کپی گواهی تأیید صلاحیت اداره کار، کپی آگهی تأسیس و آگهی آخرین تغییرات (برای اشخاص حقوقی) و کپی جواز کسب و کارت ملی (برای اشخاص حقیقی) را در پاکت (الف) و برگ پیشنهاد قیمت، جدول برآورد قیمت، آنالیز قیمت مواد غذایی در پاکت (ب) قرار داده و سپس تمامی پاکات مذکور در یک پاکت بزرگ با ذکر نام شرکت و موضوع مناقصه به صورت لاک و مهر شده تحویل گردد.



۹. در صورتی که برنده مناقصه از تاریخ ابلاغ نتیجه مناقصه ظرف مدت ۱۰ روز به استثناء ایام تعطیل نسبت به سپردن تضمین حسن انجام معامله معادل ۱۰٪ درصد قیمت پیشنهادی اقدام نکند و یا برای انجام معامله حاضر نشود سپرده شرکت در مناقصه او ضبط و مراتب به نفر دوم مناقصه ابلاغ می گردد. اگر نفر دوم هم به ترتیب فوق اقدام ننماید سپرده وی نیز به نفع دانشگاه ضبط خواهد شد.
۱۰. کلیه کسورات قانونی (بیمه و مالیات) و مالیات بر ارزش افزوده به عهده برنده مناقصه است.
۱۱. مطابق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی پرداخت آخرین صورت وضعیت پیمانکار و استرداد ضمانت نامه انجام تعهدات منوط به ارائه مفصلا حسابهای بیمه و مالیات و خواهد بود.
۱۲. بازدید از محل اجرای کار (سایت ویزیت) در ساعات اداری از زمان چاپ آگهی و اعلام در سایت دانشگاه با هماهنگی آقای شریعتی مدیرکل امور دانشجویی دانشگاه (شماره تماس: ۰۹۱۳۸۱۸۸۹۴۶) می باشد که شرکت ملزم است فرم سایت ویزیت را پس از تکمیل همراه با دیگر اسناد در پاکت "الف" تحویل نماید.
۱۳. تمام اسناد مناقصه از جمله دعوت نامه بایستی به مهر و امضاء مجاز تعهدآور پیشنهاد دهنده برسد و در پاکت (الف) تحویل شود.
۱۴. هرگاه اطلاع حاصل شود که پیشنهاد دهندگان با هم تباری کرده اند براساس ضوابط قانونی مربوطه با آنان رفتار خواهد شد.
۱۵. رقم پیشنهاد قیمت باید برای کل کار و به عدد و به حروف نوشته شود. در صورت مغایرت در ارقام عددی و حروفی و یا مخدوش بودن، پیشنهاد شرکت مردود شناخته خواهد شد.
۱۶. مناقصه گزار حق تغییر، اصلاح یا تجدید نظر در اسناد و مشخصات را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادها برای خود محفوظ می دارد و اگر چنین موردی پیش آید مراتب به دعوت شدگان ابلاغ می شود و در صورتیکه پیشنهادی قبل از ابلاغ مراتب مزبور تسلیم شده باشد پیشنهاد دهنده حق دارد تقاضای استرداد آن را بنماید در غیر این صورت استرداد پیشنهاد شرکت کننده در مناقصه میسر نمی باشد.
۱۷. شرکتهای پیشنهاد دهنده قیمت در مناقصه می بایست کد کاربری و کد اقتصادی و شماره حساب بانکی با ذکر نام شعبه مربوطه و صورجلسه سایت ویزیت از محل را همراه با دیگر اسناد مناقصه در پاکت (الف) ارائه نماید در غیر اینصورت از باز نمودن پیشنهاد خودداری خواهد شد.
۱۸. فضاها، اماکن، امکانات و تجهیزات که در راستای اجرای مفاد پیمان بصورت امانی از سوی دانشگاه در اختیار برنده مناقصه قرار می گیرد، باید توسط برنده مناقصه در زمان خاتمه یا فسخ قرارداد بلافاصله تخلیه و امکانات و تجهیزات مربوطه تحویل گردد. در غیر این صورت دانشگاه مختار است از هر نوع مطالبات و یا تضمین های پیمانکار (برنده مناقصه) به از هر روز تاخیر مبلغ ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال برداشت نماید.



۱۹. پیشنهاد دهنده متعهد است چنانچه پیشنهادش مورد قبول قرار گیرد و به عنوان برنده مناقصه انتخاب شود:

الف) اسناد و مدارک پیمان را براساس مراتب مندرج در اسناد و مدارک مناقصه امضاء نموده و همراه تضمین انجام تعهدات حداکثر ظرف مدت ۱۰ روز از تاریخ ابلاغ بعنوان برنده مناقصه (باستثنای روزهای تعطیل) تسلیم نماید.

ب) ظرف مدت مقرر در پیمان، تجهیزات لازم را در محل کار مستقر ساخته و شروع بکار نماید و کلیه کارهای موضوع پیمان را در مدت مندرج در اسناد و مدارک مناقصه به اتمام برساند.

۲۰. واحد مناقصه گذار در رد یک یا تمام پیشنهادات مختار است.

۲۱. افزایش یا کاهش حجم عملیات موضوع مناقصه تا میزان ۲۵٪ مبلغ اولیه پیمان از اختیارات مناقصه گذار می باشد.

۲۲. مبلغ پیشنهادی بصورت نرخ به ازاء هر پرس غذا و قیمت کل مندرج در جدول پیوست شماره یک می باشد.

۲۳. کلیه اسناد و مدارک ارسالی بجز سپرده شرکت در مناقصه تحت هیچ شرایط و عناوینی مسترد نخواهد شد.

۲۴. اسناد لاینفک مناقصه شامل:

۱- شرایط عمومی شرکت در مناقصه، ۲- برگ آنالیز نوع غذا (مواد غذایی به گرم، قیمت به ریال)، ۳- برگ پیشنهاد قیمت، ۴-

شرایط خصوصی قرارداد، ۵- فرم سایت ویزیت، ۶- برگ فهرست غذاهای دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)، ۷- جدول بر آورد قیمت پیشنهادی طبخ غذا در سال (۹۸) و ۸- تعهدنامه منع مداخله کارکنان دولت می باشد

۲۵. هرگونه توضیح یا تجدید نظر یا حذف و اضافه نمودن اسناد و مدارک کتبا از سوی دانشگاه اعلام خواهد شد.

۲۶. دانشگاه حق تغییر، اصلاح و یا تجدید نظر در اسناد و مشخصات را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادها برای خود محفوظ می

دارد و اگر چنین موردی پیش آمد مراتب به دعوت شدگان ابلاغ می شود و در صورتیکه پیشنهادی قبل از ابلاغ مراتب مزبور تسلیم

شده باشد پیشنهاد دهنده حق دارد تقاضای استرداد آن را بنماید. از آنجایی که ممکن است تجدید نظر یا اصلاح در اسناد و مشخصات

، مستلزم تغییر در قیمت باشد در این صورت دانشگاه می تواند آخرین مهلت دریافت پیشنهادها را با اعلام کتبی به پیشنهاد دهندگان

به تعویق اندازد به نحوی که آنان فرصت کافی برای اصلاح و تجدید نظر در پیشنهاد خود را داشته باشند.

۲۷. پس از تعیین نفرات اول تا سوم مناقصه، تضمین شرکت در مناقصه نفرات بعدی بلافاصله مسترد می شود. ضمناً آزاد سازی نفرات

دوم و سوم منوط به عقد قرارداد با برنده می باشد.

#



شرایط خصوصی مناقصه:

موضوع مناقصه:

تهیه و تأمین مواد غذایی، طبخ در محل آشپزخانه، توزیع غذا، شستشوی ظروف و نظافت آشپزخانه و سلف سرویس و نظافت محوطه اطراف سلف سرویس به شعاع ۲۰ متر واقع در دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) برابر شرایط ذیل توسط پیمانکار به اجرا گذاشته شود.

شرایط مناقصه:

ماده ۱- تهیه و تأمین مواد غذایی، طبخ و توزیع غذا:

- تهیه و تأمین مواد غذایی برعهده پیمانکار بوده و پیمانکار باید طبق آنالیز و فهرست لیست غذای پیوست عمل نموده و از حیث مقدار و کیفیت از مواد غذایی مرغوب، درجه یک، استاندارد و دارای تاریخ تولید و انقضاء، که قبل از مصرف به تأیید ناظر رسیده باشد استفاده نماید. ضمناً آنالیز ارائه شده توسط دانشگاه مربوط به زمان قبل از پخت (خام- پخته) می باشد.
- تبصره ۱- با توجه به اینکه نوع غذای طبخ شده تابع نظر دانشجویان و کمیته دانشجویی دانشگاه می باشد که توسط دانشگاه به پیمانکار اعلام می شود، تعداد غذای پیش بینی شده در یکسال تحصیلی برابر ۲۴۰/۰۰۰ هزار با مثبت و منفی ۲۰٪ بوده و دانشگاه مجاز است نوع و تعداد غذای اعلام شده را به میزان مورد نیاز خود افزایش، کاهش و یا کلاً حذف نماید. پیمانکار حق هر گونه اعتراضی در این خصوص را از خود سلب نمود.
- تبصره: طبخ و توزیع شام انتظامات بر اساس جدول نوع غذای مورد درخواستی به صورتی که متفاوت با وعده ناهار همان روز باشد.
- تهیه و توزیع غذا در مکان ها و طبق برنامه زمانبندی که دانشگاه تعیین می نماید در ظروف و قاشق و چنگال مورد تایید نماینده دانشگاه به عهده پیمانکار می باشد. (ضمناً هزینه شستشوی ظروف بر عهده پیمانکار است)
- تبصره- در صورت تغییر محل سلف سرویس ها و آشپزخانه، پیمانکار موظف است تا در مکان های جدید طبخ و توزیع غذا را مطابق قرارداد بدون مطالبه هرگونه وجه اضافی انجام دهد.
- توزیع غذا توسط پیمانکار: توزیع غذا می بایست با ظروف استیل که توسط دانشگاه در اختیار پیمانکار قرار می گیرد در محل سلف سرویس انجام پذیرد. بدیهی است شستشو و تمیز کردن ظروف به عهده پیمانکار است.
- انجام پذیرایی جهت مراسم دانشجویی و مراسمی که از سوی دانشگاه به پیمانکار ابلاغ می گردد، شامل غذا و میان وعده ها، در داخل سلف سرویس و یا دیگر مکان هایی که دانشگاه تعیین می نماید به عهده پیمانکار می باشد، پیمانکار حق مطالبه هیچ گونه هزینه ای در این خصوص را نخواهد داشت.
- ساعت و ایام توزیع غذا به صورت عمومی و در موارد خاص مانند ایام تعطیلات و ماه مبارک رمضان (سحری و افطاری) و مراسم، بنا به تشخیص دانشگاه خواهد بود. پیمانکار موظف است تا در روزهای تعطیل بنا به دستور دانشگاه نسبت به پخت و توزیع غذا مطابق قرارداد اقدام نماید.



۶. وسایل نقلیه مورد نیاز جهت توزیع غذا در مکان‌هایی که دانشگاه تعیین می‌کند به عهده پیمانکار بوده و می‌بایست سرپوشیده و کاملاً بهداشتی و به تعداد کافی با تایید دانشگاه باشند.
۷. توزیع غذا جهت سرو یا تحویل، در مکان‌هایی که دانشگاه تعیین می‌کند می‌بایست توسط افراد ماهر صورت گیرد. ضمناً پیمانکار موظف است جهت توزیع و سرو ناهار و شام (بصورت موردی) در محل سلف سرویس از نیروهای مجرب به تعداد کافی با نظر دانشگاه استفاده نماید.
۸. پیمانکار باید بر اساس برنامه ریزی غذایی اعلام شده از سوی نماینده دانشگاه و فقط طبق لیست پیوست نسبت به پخت غذا اقدام نماید. بدیهی است پیمانکار بدون دریافت دستور کار از طرف دانشگاه نمی‌تواند به پخت غذای دلخواه خود اقدام نماید.
۹. پیمانکار ملزم است گوشت مرغ را قبل از طبخ پوست کنی و آماده طبخ نماید.
۱۰. روغن مورد استفاده باید جهت پخت و پز از نوع روغن مایع مرغوب و جهت سرخ کردن از نوع روغن مایع مخصوص سرخ کردنی و دارای تاریخ مصرف و پروانه بهداشت و در بسته بندی‌های بهداشتی و مورد تایید ناظر باشد. (مطابق برند (مارک) مورد تایید دانشگاه)
۱۱. برنج مصرفی جهت تهیه پلو و چلو از نوع درجه یک و با انتخاب ناظر از نظر نوع برنج، گوشت قرمز و گوشت مرغ باشد.

ماده ۲- سرویس غذا:

۱. پیمانکار موظف است تا به تعداد کافی لیوان یکبار مصرف (به ازاء هر پرس یک لیوان)، نمکدان و سماق دان و دیگر ملزومات مورد نیاز را روی میزهای غذا خوری قرار دهد و در صورت مفقود شدن و یا از بین رفتن آنها، سریعاً نسبت به جایگزینی آنها اقدام نماید.
۲. تامین و تحویل نان با کیفیت مناسب به ازاء هر پرس غذا جهت پلو و چلوها یک چهارم قرص (۱۰۰ گرم) طبق آنالیز می‌باشد. ضمناً آمار مربوط به تهیه نان وعده‌های غذایی توسط اداره تغذیه تعیین و اعلام می‌گردد. پیمانکار موظف است نان وعده ناهار را در دسته‌های پنجاه تایی، در پلاستیک بهداشتی و براساس تعداد نان اعلام شده از سوی اداره تغذیه، به مکانهای مورد نظر دانشگاه ارسال نماید.
۳. تأمین سینی استیل، قاشق، چنگال و کارد مورد استفاده از نوع مرغوب مورد تأیید کارشناس تغذیه بعهد دانشگاه می‌باشد. ضمناً تهیه لیوان یکبار مصرف به ازاء هر پرس یک لیوان با تایید دانشگاه به عهده پیمانکار می‌باشد.
۴. پیمانکار متعهد است ترتیبی اتخاذ نماید تا خدمات عمومی سالن غذا خوری از قبیل نان، نمک و سایر مواد جانبی بر روی میزها به نحو مطلوب و در هنگام سرو غذا فراهم گردد.
۵. رعایت نکات بهداشت عمومی در طبخ و توزیع غذا الزامی است.
۶. پیمانکار ملزم است مخلفات غذایی از قبیل پودر فلفل، نمک، سماق و غیره را با توجه به نوع غذا در ظرف مربوطه تهیه نموده و روی میزهای سلف سرویس چینی نماید.
۷. در صورتیکه دانشگاه بخواهد جهت سلف سرویس‌ها، اردوها و مراسم، توزیع غذا، میان وعده‌ها و هرگونه پذیرایی را در ظروف یکبار مصرف و قاشق و چنگال یکبار مصرف انجام دهد، تامین و هزینه ظروف و قاشق و چنگال یکبار مصرف گیاهی (جهت غذا) و ظروف یکبار مصرف متعارف (جهت میان وعده‌ها و سایر پذیرایی‌ها) مورد تایید بهداشت به عهده دانشگاه خواهد بود.
۸. کلیه گوشت‌های خریداری شده توسط پیمانکار باید به رویت و تایید ناظر پیمانکار برسد، در غیر اینصورت پیمانکار ملزم به تعویض گوشت‌های خریداری شده می‌باشد.



۹. سبزیهای خورشتی باید در بسته بندی های استاندارد و با کیفیت و از نوع مرغوب باشد.
۱۰. تهیه، طبخ و توزیع غذا برای مراسم، اردوها، میهمانی ها، کنگره ها، سمینارها، میان وعده ها و ... بنا به دستور و برنامه ریزی دانشگاه به عهده پیمانکار است. چنانچه فهرست اینگونه غذاها در لیست فهرست غذاهای آنالیز شده نباشد، طبق فاکتور ارائه شده و با قیمت توافقی طرفین در صورت وضعیت به پیمانکار توسط واحد استفاده کننده پرداخت خواهد شد.
۱۱. پیمانکار موظف است در ایامی که دانشگاه تشخیص می دهد نسبت به تهیه، طبخ و توزیع غذا جهت برابر آمار ارائه شده از سوی دانشگاه حداقل ۵۰ پرس اقدام نماید.

ماده ۳- رعایت بهداشت:

۱. آمار پخت غذای روزانه تا ساعت ۱۸ روز قبل از توزیع غذا از طرف مدیریت سلف سرویس به پیمانکار اعلام می گردد.
۲. پیمانکار ملزم می باشد مواد اولیه و ثانویه مورد نیاز طبخ را بر اساس آمار میانگین، حداقل سه ماهه خریداری و تحویل انبار سلف سرویس نماید.
۳. کلیه مواد خام تهیه شده توسط پیمانکار که همراه با فاکتور خرید رسمی و بعد از کنترل مسئول سلف سرویس (ناظر کیفی) تحویل انبار سلف سرویس شده، روزانه بر اساس آنالیز غذا توسط ناظر سلف سرویس تحویل جمع دار پیمانکار می گردد.
۴. کلیه مواد اولیه و ثانویه در موقع تحویل به انبار سلف سرویس می بایست دارای تاریخ مصرف بیش از شش ماه باشد.
۵. پیمانکار یا نماینده قانونی وی موظف به حضور در محل آشپزخانه قبل از ورود پرسنل تا پایان فعالیت سلف سرویس و خروج کامل می باشد.
۶. حمل کلیه مواد مصرفی و تخلیه در انبار سلف سرویس بر عهده پیمانکار می باشد.
۷. انتقال غذا از محل آشپزخانه به سالن های غذا خوری و توزیع آن به عهده پیمانکار می باشد.
۸. تهیه لباس کار، کلاه، روپوش، دستکش کار، چکمه، ماسک و دستکش یکبار مصرف، مواد ضد عفونی کننده و مواد شوینده به عهده پیمانکار می باشد. (با نظر حوزه معاونت دانشجویی، فرهنگی)
۹. لباس کار، کلاه و دستکش مخصوص جهت دو نفر پرسنل تاسیساتی و انبار دار هر ۶ ماه یکبار و کفش ایمنی هر ۱۲ ماه توسط پیمانکار تهیه و در اختیار آنان قرار گیرد.
۱۰. خدمات عمومی آشپزخانه، سلف سرویس و یا هر مکان تهیه و توزیع غذا با لوازم و تجهیزات پیوست به عهده پیمانکار است، شامل رفت و روب، نظافت عمومی و بهداشتی، حمل زباله به داخل و خارج از محل فعالیت، رفع گرفتگی کفشورهای آشپزخانه و سلف سرویس، حمل و نقل و جابجائی اثاثیه و تجهیزات و مواد، روشن و خاموش کردن وسایل و تجهیزات روشنایی، حرارتی و برودتی، تهیه و سرو چای، ضد عفونی کردن مکان ها و لوازم و تجهیزات و بطور کلی طبق تعریف شرح وظایف خدمات عمومی (خدمتگزار و نظافت) بر اساس دستورالعمل های مربوطه ابلاغی توسط دانشگاه بعهد پیمانکار است. حسن اجرای موارد بهداشتی امر با نظارت کارشناس بهداشت دانشگاه خواهد بود. پیمانکار می بایست زباله های آشپزخانه و سلف سرویس ها را به صورت بهداشتی و مورد تأیید ناظر دانشگاه، روزانه از محل خارج و به مکان های مورد تأیید شهرداری منتقل و امحا نماید.

تأیید



۱۱. تهیه و تأمین کلیه مواد مصرفی شوینده و ضدعفونی کننده و تمیز کننده، کیسه و سطل های زباله، به عهده پیمانکار است. کلیه این مواد بایستی مرغوب و استاندارد و درجه یک و با کیفیت بوده و قبل از مصرف به تأیید نماینده دانشگاه برسد.
۱۲. بدیهی است آماده سازی و نظافت کامل روزانه سلف سرویس جهت توزیع غذا (ناهار) به منظور تحویل یا سرو غذا در محل آن سلف سرویس بر عهده پیمانکار می باشد.
۱۳. پیمانکار به هیچ وجه نباید از نیروهای مسئول نظافت در امر آماده سازی، طبخ و توزیع غذاها استفاده نماید.
۱۴. در صورت توزیع غذا با ظروف معمول و متعارف (ملامین، استیل، چینی) مورد تأیید بهداشت و آگذار شده از سوی دانشگاه در آشپزخانه و سلف سرویس شستشو و تمیز کردن ظروف به عهده پیمانکار است.
۱۵. تهیه سم و انجام سمپاشی محیط آشپزخانه و سلف سرویس مرکزی و کلیه اماکن طبخ و توزیع غذا کلاً به عهده پیمانکار است که می بایست به صورت مرتب و بر اساس استاندارد مربوطه انجام شود. انتخاب نوع سم و زمان سمپاشی با نظر دانشگاه است.
۱۶. مواد مصرفی تمیز کننده و شوینده و ضدعفونی کننده و تجهیزات و ملزومات مورد نیاز جهت اجراء موضوع قرارداد به عهده پیمانکار و از نوع درجه یک و مرغوب خواهد بود. میزان و مقدار مصرف مواد بایستی استاندارد و دارای تاریخ مصرف بوده و با نظر و پس از تأیید ناظر به مصرف برسد.
۱۷. پیمانکار موظف است در زمانهای تعطیل نسبت به سرویس و شستشوی تجهیزات و آشپزخانه و نظافت کلی سلف سرویس اقدام نماید.

ماده ۴- کارکنان پیمانکار:

۱. تعداد سرآشپز و آشپز به ازاء پخت هر ۱۰۰۰ پرس غذا حداقل یک نفر سرآشپز ماهر، حداقل دو نفر آشپز ماهر و حداقل ۷ نفر کارگر ساده آشپزخانه می باشد.
- ۱-۱ حداقل نیروی مورد نیاز تا آمار ۵۰۰ پرس ۵ نفر و بیشتر از این آمار بر اساس ماده فوق می باشد.
- ۲-۱ پیمانکار موظف است علاوه بر تأمین کامل نیروهای انسانی در سلف سرویس یک نفر کارگر ماهر تاسیساتی مسلط به تعمیر و نگهداری تاسیسات برودتی حرارتی، دستگاهها و ماشین الات آشپزخانه و یک نفر جمع دار جهت کنترل انبار و ورود و خروج مواد غذایی انبارها و سردخانه های سلف سرویس از ابتدای شروع به کار تا پایان قرارداد (یک سال شمسی کامل) تحت نظارت و در اختیار کامل کارفرما بکارگیری نماید و تمامی حقوق، مزایا و اضافه کار اعلام شده توسط دانشگاه را به نامبردگان پرداخت نماید. (در صورت معرفی نیروی تاسیساتی و جمع دار از طرف دانشگاه پیمانکار موظف به عقد قرارداد با آنان می باشد در غیر اینصورت خود اقدام به معرفی افراد دیگری که مورد تأیید دانشگاه باشند نماید)
۲. چنانچه نیروهای مورد نیاز آشپزخانه از طرف پیمانکار تأمین نشود، هزینه های مربوطه از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.
۳. به کار گماردن کارگر زن واجد شرایط و مورد تأیید دانشگاه در سالن سلف سرویس خواهران الزامی است.
۴. ارائه لیست بیمه پرداختی ماهیانه به همراه صورت وضعیت همراه به اداره امور قراردادهای دانشگاه الزامی است.
۵. عواقب ناشی از هرگونه حادثه وارده به کارگران سهواً یا عمداً در حین انجام کار بعهد پیمانکار است و پیمانکار ملزم می باشد کلیه کارگران و نیروهای بکارگرفته شده در رابطه با این قرارداد را بیمه مسئولیت نماید و یک نسخه از تصویر بیمه نامه را تحویل اداره امور قراردادهای دانشگاه نماید.

تایید



۶. پیمانکار متعهد است حقوق و سایر مزایای کارکنان خود را وفق قانون تادیه نماید. دانشگاه در قبال مطالبات کارکنان پیمانکار در زمینه قانون کار، قانون تأمین اجتماعی و سایر قوانین و مقررات مربوط در برابر وزارت کار و امور اجتماعی، سازمان تأمین اجتماعی و سایر مراجع قانونی و ذیربط و ذیصلاح هیچگونه مسئولیتی ندارد.
۷. پیمانکار همواره بایستی توانایی پرداخت حقوق و مزایای کامل پرسنل (از قبیل اضافه کاری، حق شیفت، عائله مندی و و هزینه مخارج موضوع پیمان (تهیه و طبخ غذا و ...) بمدت ۳ ماه متوالی را داشته و پرداخت نماید.
۸. هیچگونه رابطه استخدامی میان دانشگاه و کارکنان پیمانکار وجود ندارد.
۹. وسیله ایاب و ذهاب و هزینه غذای کارکنان پیمانکار به عهده وی است و دانشگاه هیچگونه مسئولیتی در این مورد ندارد.
۱۰. پیمانکار باید کتباً یک نفر سرآشپز ماهر با داشتن سابقه کار و مدارک معتبر و یا تاییدیه صنف مربوطه جهت حضور فعال و مستمر و نظارت بر کلیه مراحل آماده سازی، طبخ و توزیع غذا به دانشگاه معرفی نماید.
۱۱. کارکنان پیمانکار باید دارای شرایط زیر باشند و در صورتی که هر یک از افراد تحت پوشش پیمانکار به تشخیص دانشگاه دارای شرایط زیر نباشند، مجاز به ادامه اشتغال نخواهد بود و پیمانکار بایستی سریعاً فرد واجد شرایط دیگری را جایگزین نماید.
 - ورزشیده و مجرب و دارای مدرک تحصیلی و گواهی معتبر متناسب شغل خود باشند.
 - دارای مدرک شناسایی معتبر و گواهی تشخیص هویت از نیروی انتظامی باشند.
 - از لحاظ انجام خدمت نظام وظیفه منعی نداشته باشند.
 - عدم اعتیاد به هر گونه مواد مخدر و افیونی.
 - دارای سلامت جسمی و روانی به تأیید مرکز بهداشت (کارت سلامت و بهداشت) باشند.
 - حداقل و حداکثر سن افراد زمان اشتغال طبق قوانین جاری مملکتی رعایت شود. (منع بکارگیری کودکان، نوجوانان و زیر سن قانونی)
 - دارای صلاحیت اخلاقی و حسن رفتار باشند، و توسط گزینش و حراست دانشگاه تأیید صلاحیت شوند.

ماده ۵- ساعات کار:

۱. ساعت توزیع غذا مطابق برنامه زمانبندی ابلاغ شده توسط دانشگاه خواهد بود.
۲. تلفن های تماس که از سوی پیمانکار اعلام می شود می بایست در ۲۴ ساعت شبانه روز پاسخگو باشند. چنانچه بنا به هر دلیل این مقرر رعایت نگردد، بعنوان اخطار در پرونده پیمانکار درج خواهد شد.

ماده ۶- حفاظت از اموال دانشگاه:

۱. کلیه تجهیزات و لوازم موجود در آشپزخانه (از قبیل فر - اجاق گاز و ...) در ابتدای قرارداد طی صورتجلسه ای سالم تحویل پیمانکار شده و متعاقباً "پیمانکار مکلف است در انتهای قرارداد کلیه تجهیزات تحویلی را سالم تحویل دانشگاه نماید. در صورت ایجاد عیب و بروز نقص فنی در دستگاه های فوق، پیمانکار مسئولیت تعمیر و رفع نقص را و برگشت به حالت اولیه را برعهده خواهد داشت.
۲. پیمانکار باید برای ایجاد تأسیسات موقت جهت موضوع عملیات یا هر گونه تغییر در چینش تجهیزات موجود، قبلاً موافقت دانشگاه را جلب نماید.



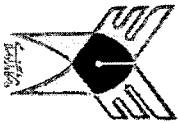
۳. پیمانکار از زمان تحویل محل مورد اجرای پیمان تا خاتمه عملیات موضوع قرارداد مسئول حفظ و نگهداری ابزار، ماشین آلات و کلیه اموالی است که تحت نظر و مراقبت او قرار داده شده است. همچنین مسئول کلیه خسارات وارده به اشخاص ثالث در محوطه کار می باشد و دانشگاه در این خصوص هیچ گونه مسئولیتی نخواهد داشت.
۴. هزینه تعمیر و نگهداری کلیه تجهیزات تحویل شده آشپزخانه و سلف سرویس در صورت قصور در نگهداری به عهده پیمانکار است. بدیهی است در صورت خرید اینگونه قطعات توسط دانشگاه از صورت وضعیت ماهانه پیمانکار کسر می گردد.

ماده ۷- رعایت استانداردهای مربوطه:

۱. پیمانکار مکلف است کلیه استانداردهای تعیین شده توسط دانشگاه جهت لباس کار و نظایر آن، دستورالعمل بهداشت کار و استانداردهای معاینات و آزمایشات تشخیص پزشکی، دستورالعمل بهداشتی تدوین شده از سوی مرکز بهداشت کار را در مورد کارگران رعایت و به اجراء گذارد. عواقب ناشی از هرگونه حادثه وارده به کارگران (سهواً یا عمداً) در حین انجام کار به عهده پیمانکار است.
۲. پیمانکار موظف است نیروهای خود را ملبس به لباس مخصوص همراه با اتیکت با درج نام و عنوان رسته شغلی نماید و کلیه استانداردهای تعیین شده توسط دانشگاه جهت لباس کار مناسب (از قبیل کلاه - ماسک - دست کش لاستیکی - پیش بند سفید - چکمه و ...) طبق دستورالعمل بهداشت کار و استانداردهای مربوطه را اجرا و رعایت نماید.
- تبصره- لباس پرسنل باید توسط پیمانکار با هماهنگی مسئول تغذیه در ۵ رنگ مجزا (جهت سرآشپز - آشپز - کمک آشپز - خدماتی و کارگر رستوران) تامین گردد.
۳. تهیه و نصب جعبه کمک های اولیه با کلیه لوازم و مواد ضروری مربوطه در محل سلف سرویس و آشپزخانه به عهده پیمانکار است.

ماده ۸- تخلفات:

۱. چنانچه پیمانکار در تهیه و طبخ غذا از مواد غذایی غیر استاندارد و نامرغوب به شرح ذیل استفاده نماید علاوه بر تهیه مجدد مواد غذایی مشمول جریمه به شرح مفاد آتی نیز خواهد گردید. ضمناً عدم درج سایر اقلام غیر مجاز و غیر بهداشتی دلیلی بر مورد تایید بودن و استفاده آنان نمی باشد.
- استفاده از هر نوع مواد غذایی بصورت فله، غیر استاندارد یا تاریخ مصرف گذشته و مانده.
 - استفاده از مواد غذایی که بر اثر نگهداری در شرایط غیر استاندارد و نامطلوب کیفیت، بافت، شکل، بو و مزه طبیعی خود را از دست داده باشد. (خصوصاً "گوشت") (استفاده از مرغ، گوشت و ماهی که یخ ان کاملاً باز نشده باشد)
 - استفاده از نان هایی که بیات و کهنه شده و یا بر روی آن کپک مشاهده گردد.
 - استفاده مجدد از روغن های مصرف شده که از طبخ قبلی مانده باشد.
 - استفاده از سنگ نمک به جای نمک پودر در طبخ غذا.
 - استفاده از جوش شیرین در تهیه نان و کباب
 - سایر اقلام غذایی غیر بهداشتی اعلام شده توسط وزارت بهداشت و معاونت بهداشتی استان
 - عدم رعایت نکات بهداشتی توسط پرسنل پیمانکار



۲. پیمانکار مجاز به نگهداری مانده غذاهای طبخ شده و مصرف نشده برای مصرف مجدد در آشپزخانه و سلف سرویس نمی باشد. در صورت مشاهده چنین تخلفی، مانده ها توسط نماینده دانشگاه معدوم و ضمن اعمال جرائم قرارداد طبق مقررات مناقصه عمل خواهد شد. تعیین تکلیف غذای باقیمانده (روز شده مصرف نشده) پس از روز فروش به عهده دانشگاه می باشد.
۳. پیمانکار بدون اجازه دانشگاه مجاز به استفاده و فروش و خارج نمودن غذا از محل طبخ و یا سلف سرویس به مکانهایی که در فهرست قرارداد نیستند نمی باشد. پیمانکار در صورت تخلف مشمول جریمه خواهد بود.
۴. چنانچه غذای طبخ شده از نظر دانشگاه فاقد کیفیت لازم باشد، پیمانکار مکلف است براساس آمار اعلام شده اقدام به تهیه غذا به هزینه خود از رستوران های شهر نماید.
۵. هرگاه پیمانکار در اجرای قسمتی یا تمام موارد مندرج در قرارداد و الحاقیه کوتاهی کند و بر اثر آن خسارتی وارد آید و یا در انجام امور جاری وقفه ایجاد شود، دانشگاه حق خواهد داشت آن تعهدات را به جای پیمانکار انجام داده و ضمن اعمال جریمه به میزان ۱۰۰ درصد هزینه های صورت گرفته و کسر از مطالبات پیمانکار، هزینه های مربوطه را به اضافه ۱۵ درصد هزینه بالا سری از محل هزینه مطالبات و یا تقصیرات وی برداخت نماید. در این صورت ادعایی نسبت به این قبیل پرداخت ها و همچنین نسبت به تشخیص دانشگاه خواه از نظر اساس تخلف و خواه از نظر مبلغ پرداختی و طرح در مراجع ذیصلاح بالا اثر خواهد بود.
۶. در صورتیکه مواد اولیه مورد مصرف در طبخ غذای دانشگاه نامرغوب بوده و یا از میزان آتالیبر غذایی کمتر باشد، ۵ تا ۱۵ درصد هزینه آمار غذایی همان وعده از صورت وضعیت و یا مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. تشخیص عدم مرغوبیت یا کمبود مقدار مواد غذایی بر عهده ناظر می باشد و این تشخیص غیر قابل اعتراض است.
۷. در صورتیکه به دلیل عدم دقت آشپز در تقسیم غذای پیمانکار موظف است باقی غذا را از هزینه های خود تامین نماید و حق مطالبه هزینه اضافی را نخواهد داشت. در صورت عدم تامین کسری غذای دانشگاه راسا نسبت به تامین کسری اقدام نموده و علاوه بر کسر کلیه هزینه های صورت گرفته به علاوه ۱۵ درصد هزینه های بالاسری، به میزان ۱۰۰٪ هزینه های صورت گرفته به علاوه جریمه از مطالبات پیمانکار کسر می نماید.
۸. به طور کلی تشخیص هر گونه تخلفی از مفاد و مقررات مناقصه و محاسبه خسارات وارده بر عهده دانشگاه می باشد.
۹. پیمانکار بایستی کلیه مقررات اداره کار و تأمین اجتماعی و طرح طبقه بندی مشاغل را درباره کارکنان خود اجرا نماید و حق واگذاری پیمان را به غیر ندارد.
۱۰. پیمانکار به هیچ عنوان حق و اجازه ندارد در خریدها از بازار، از اعتبار و نام دانشگاه استفاده نماید و در صورت مشاهده با پیمانکار شدیدا برخورد می شود.
۱۱. در طول قرارداد هیچ گونه تعدیل آحاد بها و افزایش قابل قبول نیست و قیمت ها ثابت است.

دانشگاه گیلان



ماده ۹- ناظر قرارداد:

۱. دانشگاه حتماً باید یک نفر نماینده را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید. فرد معرفی شده بایستی در تمام طول فعالیت از پخت و توزیع و چگونگی آنالیز مواد غذایی از لحاظ مقدار مصرف و کیفیت و همچنین برنامه ریزی و ارائه آمارهای دقیق نظارت کامل داشته و صورت وضعیت کارکرد ماهانه پیمانکار را تأیید نموده و موارد تخلف پیمانکار را سریعاً به صورت کتبی به دانشگاه گزارش نماید.
- تبصره: صورت وضعیت ماهانه پس از تهیه و ارائه از سوی پیمانکار با تأیید ناظر طبق مفاد قرارداد از سوی دانشگاه تا پانزدهم ماه بعد قابل پرداخت خواهد بود.
۲. کلیه مواد غذایی که بصورت خام و یا فرآورده توسط پیمانکار خریداری می گردد با تأیید ناظر از نظر کیفیت در مکان های نگهداری تخلیه شود.
۳. ورود اجناس خریداری شده به آشپزخانه با حضور ناظر از ساعت ۸ الی ۱۳ هر روز به جز ایام تعطیل می باشد در غیر این صورت از ورود آنها ممانعت می گردد.
۴. اقلامی که مورد تأیید ناظر و بهداشت دانشگاه نمی باشد می بایست در همان روز توسط پیمانکار خارج گردد. در غیر اینصورت مطابق با مقررات اقدام شده و کلیه خسارات برعهده پیمانکار می باشد.
- توضیح اینکه: پیمانکار ملزم است گوشت و مواد لبنی را با ماشین سردخانه دار به محل پیمان انتقال دهد.
۵. پیمانکار موظف به اجرای مفاد چک لیستهای نظارتی دانشگاه می باشد. بدیهی است هر گونه تخلف از مفاد آن با تأیید و اعلام توسط ناظر به دانشگاه موجب کسر از صورت وضعیت ماهیانه بر اساس میزان جریمه تعیین شده خواهد بود.
۶. پیمانکار موظف به همکاری لازم در برنامه نظارت و بازدید از آشپزخانه و سلف مرکزی و سایر اماکن طبخ و توزیع غذا توسط ناظر و دانشگاه می باشد و در موارد اشکال و گزارشهای رسیده پاسخگو خواهد بود.
۷. پیمانکار موظف است آشپزخانه و سالن مرکزی و سایر اماکن طبخ غذا و نیروهای تحت پوشش خود را بیمه حوادث نموده و در صورت بروز هر گونه اتفاق یا حادثه در مراجع ذیصلاح پاسخگو خواهد بود.
۸. نظارت بر اجرای تعهدات قانونی پیمانکار و کارکنان متبوع وی با ناظر است.
۹. ناظر به کلیه کارکنان و واحدها معرفی می شود تا بر حسن اجرای قرارداد توسط پیمانکار و دانشگاه نظارت نماید و مشکلات به ناظر منعکس گردد.
۱۰. ناظر باید مکانیزم اجرایی نظارت را با توجه به شیوه های علمی و مدیریتی مبتنی بر نظرسنجی پیش بینی و اعمال نماید.
۱۱. پیمانکار قبل از تأیید ناظر اجازه تخلیه هیچگونه مواد غذایی را نخواهد داشت و در صورت مشاهده و گزارش مشمول جریمه خواهد شد.
۱۲. در صورتی که بر اساس گزارش کتبی ناظر دانشگاه، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی یا کیفی کوتاهی و قصور داشته باشد به وی تذکر کتبی داده خواهد شد و در هر مرحله مطابق ماده ۱۰ قرارداد ضمیمه اقدام می گردد.

ماده ۱۰- فسخ قرارداد:

در موارد زیر دانشگاه می تواند بدون نیاز به هر گونه تشریفات قرارداد را فسخ نماید.



۱. تأخیر در تجهیز و آماده شدن برای شروع بکار
 ۲. تأخیر در شروع عملیات اجرایی برای دو روز
 ۳. تأخیر در انجام کارهای پیش بینی شده در برنامه روزانه
 ۴. رها کردن کارگاه بدون سرپرست یا تعطیل کار بدون اجازه دانشگاه
 ۵. انتقال بخشی یا تمام قرارداد به شخص ثالث
 ۶. عدم توانایی مالی و فنی یا مدیریتی پیمانکار برای انجام کار طبق برنامه پیشرفت عملیات به تشخیص دانشگاه
 ۷. انحلال شرکت پیمانکار
 ۸. تأخیر در ارائه ضمانت نامه حسن انجام تعهدات
 ۹. تأخیر بیش از ۱۵ روز در پرداخت دستمزد کارگران برای ماهی که به پایان رسیده است.
 ۱۰. هر گاه ثابت شود که پیمانکار به منظور تحمیل قرارداد به متصدیان مربوطه یا ناظر دانشگاه حق العمل یا پاداش یا تحفه یا هدایایی اعم از نقدی یا غیر نقدی داده است و یا آنها و یا واسطه های آنها را در منافع خود سهیم کرده است.
 ۱۱. عدم رضایت دانشگاه و دانشجویان از کیفیت طبخ غذا
- تبصره:** پیمانکار حق فسخ قرارداد در طول مدت قرارداد بصورت یکطرفه تحت هیچ شرایطی را ندارد.

ماده ۱۱- سایر شرایط:

۱. محل طبخ غذا در آشپزخانه دانشگاه خواهد بود ضمناً تعیین زمان و محل های توزیع غذا بر عهده دانشگاه می باشد.
۲. در صورتی که ظروف و ابزار طبخ تحویلی از سوی دانشگاه به پیمانکار به اندازه کافی نباشد، پیمانکار ملزم به تأمین هر نوع ظروف و ابزار طبخ شامل دیگ برنج و خورشت، دیس، آبکش، ملاقه، کفگیر، آبگردان و سطل های آب و ... می باشد.
۳. پیمانکار ملزم است قبل از ارائه پیشنهاد قیمت از محل اجرای کار اعم از آشپزخانه و تجهیزات طبخ و سردخانه مواد غذایی و انبار مواد غذایی و سایر مکان های مربوطه بازدید نماید و صورتجلسه سایت ویزیت را به اتفاق نماینده دانشگاه امضاء نموده و صورتجلسه را همراه با دیگر اسناد مناقصه در پاکت (الف) ارائه نماید.
۴. در صورت نیاز به انجام آزمایشات و نمونه برداری از کارکنان یا لوازم و تجهیزات و محیط کار (به تشخیص دانشگاه) و توسط کارشناسان مربوطه، پرداخت کلیه هزینه ها بعهده پیمانکار بوده و در صورت جواب مثبت آزمایشات و نمونه (اعم از اعتیاد - میکروبی ...) ضمن جریمه پیمانکار طبق مفاد پیمان بر خورد و اقدام لازم صورت می گیرد.
۵. چنانچه دانشگاه دارای مواد و لوازم مصرفی باشد که پیمانکار باید تهیه نماید، در صورتیکه نو و استفاده نشده باشد دانشگاه به پیمانکار تحویل می دهد و معادل قیمت روز آنها از صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد.
۶. پیمانکار ملزم است حداکثر تا ۵ روز پس از اتمام هر ماه، صورت وضعیت ماه مربوطه را تهیه و طی نامه شماره و تاریخ دار به دانشگاه ارائه نماید.
۷. پیمانکار موظف است طبق برنامه ریزی و ترتیبی که دانشگاه تعیین می نماید نسبت به دریافت فیش و یا کنترل کارتهای اعتباری تغذیه اقدام نماید. ضمناً پیمانکار نمی تواند بدون هماهنگی دانشگاه، غذا (حتی به تعداد یک پرس) به متقاضیان تحویل نماید.
۸. تأمین فر، اجاق گاز، کباب پز و میزهای کار و..... طبق لیست پیوست از ماده ۱۵، بر عهده دانشگاه می باشد که می بایست در ابتدای قرارداد سالم تحویل پیمانکار شده و متقابلاً پیمانکار در انتهای قرارداد کلیه تجهیزات تحویلی را سالم تحویل دانشگاه نماید. در

تاریخ



صورت خراب شدن اقلام فوق الذکر، تعمیر و پرداخت هزینه مربوطه بر عهده پیمانکار می باشد. ضمناً تهیه و تامین لوازم و تجهیزات آماده سازی طبخ غذا از قبیل چرخ گوشت، میکسر، سبزی خرد کن، خلال کن، پوست گیر سیب زمینی، ترازوی دیجیتال، ظروف پخت و... (طبق لیست پیوست) به عهده دانشگاه است. در صورت ایجاد عیب و بروز نقص فنی در دستگاه های فوق، پیمانکار مسئولیت تعمیر و رفع نقص را بر عهده خواهد داشت.

۹. تأمین مکان طبخ غذا، هزینه های گاز مصرفی (به استثنای هزینه شارژ کپسول گاز مایع و اطفاء حریق)، آب، برق، مکان انبار مواد غذایی، مکان نگهداری تجهیزات مواد و ملزومات مصرفی غیر غذایی در محدوده آشپزخانه و سلف سرویس مرکزی دانشگاه به عهده دانشگاه می باشد و خارج از محدوده دانشگاه بر عهده پیمانکار است.

۱۰. نگهداری، سرویس و تعمیرات تاسیسات اصلی آشپزخانه مرکزی (از قبیل سردخانه ها، بالابر، موتورخانه ها، تابلوهای برق و تاسیسات برقی، دستگاه های تصفیه آب، اتصالات و خطوط آب و گاز تا قبل از شیر آلات انتهایی لوازم تهیه و طبخ غذا) به عهده دانشگاه از شیر آلات به بعد در کلیه دستگاه ها و لوازم تهیه و طبخ غذا و تجهیزات مربوطه (اجاق گاز، فر، میکسر، چرخ گوشت، کباب پز، و...) اعم از تحویلی دانشگاه یا متعلق به پیمانکار بر عهده پیمانکار طبخ غذا می باشد.

۱۱. در صورت عدم رضایت دانشگاه و نظر وی مبنی بر ناتوانی ادامه فعالیت پیمانکار، پیمانکار موظف است تا معرفی پیمانکار بعدی، کما فی السابق و بدون هیچگونه نقص و کم کاری به فعالیت خود ادامه دهد. بدیهی است عواقب عدم رعایت موارد فوق بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۲. در صورت لزوم افزایش خطوط طبخ و توزیع غذا توسط سیستم اتوماسیون ژتون، پیمانکار موظف به تامین نیروی مورد نیاز می باشد.

۱۳. مدت قرارداد به میزان دوازده ماه در طول سال می باشد و تعطیلات دانشگاه از قبیل (تعطیلات رسمی، عید نوروز، ماه مبارک رمضان، تعطیلات تابستانی و تعطیلات بین ترم) جزء مدت زمان قرارداد می باشد و هیچ گونه تخفیف یا تعدیل در این خصوص امکانپذیر نمی باشد.

ماده ۱۲- فورس ماژور:

در صورت بروز زلزله شدید، جنگ، طوفانهای مخرب و امثالهم که بنا به تشخیص دانشگاه، ناشی از قصور پیمانکار نباشد، جزء حوادث قهری محسوب میگردد که چنانچه موجب تعطیلی کار به مدت بیش از دو ماه گردد موجب فسخ قرارداد برای طرفین خواهد شد و هیچ یک از آنها مسئول خسارات وارده ناشی از آن نخواهند بود.



ماده ۱۳ - لیست لوازم و تجهیزات تهیه و طبخ غذا که میبایست توسط دانشگاه تامین گردد:

ردیف	نام دستگاه و مشخصات فنی	تعداد
۱	کباب پز دستی و اتوماتیک	۲
۲	سیخ گیر	۱
۳	سیخ شور	۱
۴	خلال کن برقی	۱
۵	چرخ گوشت	۲
۶	اجاق گاز بزرگ	۴
۷	پوست گیر	۱
۸	یخچال ایستاده بزرگ	۲
۹	فریزر صندوقی	۱
۱۰	سردخانه بالای صفر	۱
۱۱	سردخانه زیر صفر	۱
۱۲	گرمکن غذا	۲
۱۳	باسکول	۱
۱۴	فر دوقلو برنجی	۷
۱۵	فر گاز	۱
۱۶	دیگ برنجی	۲۶
۱۷	دیگ برنجی بزرگ ۴دسته	۲
۱۸	دیگ بخار پز	۲
۱۹	تشت مرغی بزرگ	۳۰
۲۰	تشت مرغی متوسط	۴
۲۱	تشت مرغی کوچک	۱
۲۲	تشت سرخ کن	۲
۲۳	سینی توزیع غذا بزرگ	۱۷۵۰
۲۴	میز غذاخوری	۲۹۳
۲۵	سیخ استیل کبابی	به تعداد
۲۶	سیخ استیل جوجه	به تعداد
۲۷	قاشق و چنگال	به تعداد
۲۸	اجاق گاز کوچک	۴
۲۹	صندلی پلاستیکی	۱۱۳۵
۳۰	آبکش	۱۲

۱۳۵



۱	ترولی تقسیم غذا	۳۱
۱	دستگاه شینی شور	۳۲
۱	میکسر	۳۳
۲	تخته کار	۳۴
۲	چرخ گوشت	۳۵
۱۰	جا فاشقی استیل	۳۶
۳	کامپیوتر (کیس و کیبورد موس و مانیتور)	۳۷
۱	سبزی خرد کن	۳۸
۴	کولر گازی سالن برادران	۳۹
۶	کولر گازی سالن خواهران ایستاده	۴۰
۵	گاری حمل غذا	۴۱
۱	لیفتراک	۴۲
۲	میز تحویل سینی	۴۳
۲	کولر ۷۰۰۰ آبی و پایه	۴۴
۲	چهارپایه برنج دمکنی	۴۵
۵	ملاقه استیل و روحی	۴۶
۸	سطل زباله (جالیوانی) و سطل زباله معمولی	۴۷
۲۰	راه بند	۴۸
۲	میز فلزی	۴۹
۲	ساعت دیواری	۵۰
۶	جا ادویه ای	۵۱
۶	کف گیر دسته بلند استیل و چوبی	۵۲
۴	آب سرد کن ۴ شیره یک شیره	۵۳
۱	کباب پز ۱۲۰۰ درو سپاهان	۵۴

۱۷



تذکره:

- ۱- برنده مناقصه براساس قیمت میانگین هر پرس غذا (از ۱۲ نوع غذا) طبق پیوست ۱ فرم شماره ۳ مشخص می گردد.
 - ۲- پرداخت صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار براساس قیمت های پیشنهادی انواع غذا ها طبق پیوست ۱ فرم شماره ۳ می باشد.
 - ۳- مبلغ قرارداد بابت تهیه ، طبخ و توزیع هر پرس غذا در طول مدت قرارداد با احتساب کسور قانونی از قبیل (بیمه و مالیات) و مالیات بر ارزش افزوده با افزایش سالیانه می باشد.
 - ۴- قیمت غیرمتعارف غیر منطقی در مناقصه رد می شود.
 - ۵- ارائه قیمت بر اساس مارک مواد مصرفی اولیه تعیین شده (در جدول شماره ذیل می باشد.)
 - ۶- ارائه قیمت هر پرس غذا توسط پیمانکار بر اساس مواد اولیه برنج- روغن- گوشت- مرغ- رب- مکارانی- براساس جدول ذیل می بایست در طول مدت قرارداد صورت پذیرد.
- تبصره: اگر در طول مدت قرارداد برند هر کدام از مواد اولیه فوق در بازار کم یاب گردید نوع و برند جایگزین پس از تایید حوزه معاونت دانشجویی فرهنگی به پیمانکار ابلاغ می گردد.

ردیف	نوع کالا	برند	توضیحات
۱	برنج	سراشپز- رجب	
۲	روغن	لادن	مایع + سرخ کردنی
۳	گوشت	گوساله منجمد	برزیلی
۴	مرغ	گرم	
۵	رب گوجه فرنگی	یول	
۶	زعفران	مرغوب استاندارد	در بسته های گرمی



پیوست ۱ فرم شماره ۳

جدول برآورد قیمت پیشنهادی طبخ غذا دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسکان) سال ۹۹-۹۸

ردیف	نوع غذا	قیمت هر پرس به ریال (فقط مواد غذایی)	قیمت هر پرس به ریال (فقط دستمزد طبخ)	قیمت کل هر پرس به ریال	
				عدد	به حروف
۱	چلو کباب کوبیده با گوجه یا سوب				
۲	چلو خورش سبزی				
۳	زرشک پلو با مرغ				
۴	استامبلی پلو با ماست				
۵	چلو جوجه کباب با گوجه یا سوب				
۶	عدس پلو کشمش با ماست				
۷	چلو خورش قیمه بادمجان				
۸	چلو کباب کوبیده مرغ با گوجه یا سوب				
۹	ماکارونی با گوشت چرخ شده				
جمع کل ۹ نوع غذا :					

جمع کل ۹ نوع غذا	÷ ۹	قیمت میانگین هر پرس غذا	
		به حروف	
		به عدد	
ریال			

تاریخ: ۱۳۹۸/۰۶/۰۵

۵۴۶

نوع غذا: زرشک پلو با مرغ

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر «به گرم»	قیمت واحد
۱	برنج	۱۵۰ گرم	
۲	مرغ	۳۵۰ گرم	
۳	زرشک	۲ گرم	
۴	رب گوجه	۳۵ گرم	
۵	روغن	۲۵ گرم	
۶	زعفران هر ۱۰۰۰ پرس	۲ مثقال	
۷	پیاز	۲۰ گرم	
۸	شکر	۲ گرم	
۹	آبلیمو	۳ گرم	
۱۰	نمک یددار و ادویه جات	بمیزان کافی	
۱۱	نان	یک چهارم قرص	
۱۲	کرفس، جعفری، هویج، فلفل دلمه	بمیزان کافی	
۱۳	لیمو ترش	۵۰ گرم	
۱۴	لیوان یکبار مصرف	۱	
۱۵	هزینه های سربار و شوینده و لیوان یکبار مصرف	۱	
	جمع کل		

۵
#



پیوست ۲ فرم شماره ۳

نوع غذا: عدس پلو با گوشت کشمش و ماست

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر «به گرم»	قیمت واحد
1	برنج	۱۴۰ گرم	
2	گوشت گوساله چرخ شده	۵۰	
3	عدس	۲۵	
4	کشمش پلویی	۲۵	
5	روغن	۲۵	
6	پیاز	۲۰	
7	ماست	۱۵۰	
8	نان	یک چهارم قرص	
9	نمک پددار و ادویه جات	بمیزان کافی	
۱۰	آبلیمو	۲	
	لیوان یکبار مصرف	۱	
۱۱	هزینه های سربار و شوینده و لیوان یکبار مصرف	۱	
	جمع کل		

تاریخ



پیوست ۲ فرم شماره ۳

نوع غذا: چلو جوجه کباب مخصوص

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر «به گرم»	قیمت واحد
۱	برنج	۱۵۰	
۲	مرغ (شینسل)	۲۲۰	سیخ چوبی یا استیل با هماهنگی ناظر
۳	جوجه	۱۵۰	
۴	آبلیمو	۵	
۵	پیاز	۱۰	
۶	زعفران هر ۱۰۰۰ نفر	۴ مثقال	
۷	روغن	۳۰	
۸	نان	یک چهارم قرص	
۹	نمک پددار و ادویه جات	بمیزان کافی	
۱۰	کره	۱۰	
۱۱	لیموترش	۵۰	
۱۲	لیوان یکبار مصرف	۱	
۱۳	هزینه های سربار و شوینده		
	جمع کل		

* وزن ۲۲۰ گرم مرغ خام (شینسل) قبل از پخت می باشد.

شماره



پیوست ۲ فرم شماره ۳

نوع غذا: چلو خورشت قیمه بادمجان

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر «به گرم»	قیمت واحد
۱	برنج	۱۵۰	
۲	روغن	۳۵	
۳	گوشت گوساله بدون استخوان	۵۵	
۴	پیاز	۲۰	
۵	نان	یک چهارم قرص	
۶	رب گوجه	۳۰	
۷	گوجه	۵۰	
۸	نمک یددار و ادویه جات	بمیزان کافی	
۹	لیمو امانی	۲	
۱۰	سیب زمینی	۸۰	
۱۱	بادمجان	۱۰۰	
۱۲	لپه تبریزی	۳۰	
۱۳	آبلیمو	۳	
۱۴	لیوان یکبار مصرف	۱	
۱۵	هزینه های سربار		
	جمع کل		

تایید



پیوست ۲ فرم شماره ۳

نوع غذا: چلو خورش سبزی

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر «به گرم»	قیمت واحد
1	برنج	۱۵۰	
2	گوشت گوساله بدون استخوان	۵۵	
3	لیمو عمانی	۳	
4	پیاز	۲۰	
5	لوبیا چیتی مرغوب	۳۰	
6	سبزی خورشتی تازه	۱۵۰	
7	روغن مایع و سرخ کردنی	۳۵	
8	نمک یددار و ادویه جات	بمیزان کافی	
9	رب گوجه فرنگی	۳	
10	آبلیمو	۲	
11	نان	یک چهارم قرص	
12	لیوان یکبار مصرف	۱	
13	هزینه های سربار و شوینده		
	جمع کل		

به جای سبزی خورشتی تازه می توان سبزی خورشتی سرخ کرده به میزان ۴۰ گرم استفاده کرد.

تاریخ



نوع غذا: استامبولی پلو با گوشت چرخ شده و ماست

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر « به گرم »	قیمت واحد
۱	برنج	۱۴۰	
۲	گوشت گوساله چرخ کرده	۵۰	
۳	روغن	۳۰	
۴	نمک یددار و ادویه جات	بمیزان کافی	
۵	نان	یک چهارم قرص	
۶	رب گوجه فرنگی	۳۰	
۷	لویا سبز	۶۰	
۸	پیاز	۱۰	
۹	ماست	۱۵۰	
۱۰	سیب زمینی	۵۰	
۱۱	هزینه های سربار		
	جمع کل		

۵
#

Handwritten signature



پیوست ۲ فرم شماره ۳

نوع غذا: ماکارونی با گوشت چرخ شده			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر «به گرم»	قیمت واحد
1	ماکارونی	۱۸۰	
2	گوشت گوساله چرخ کرده	۷۰	
3	رب گوجه	۳۵	
4	آبلیمو	۳	
5	پیاز	۳۰	
6	ماست	۱۵۰	
7	روغن	۳۰	
8	نمک پیددار و ادویه جات	بمیزان کافی	
9	سیب زمینی	۵۰	
۱۰	لفل دلمه	۱۵	
۱۱	سس گوجه تک نفره	۱ عدد	
۱۲	قارچ	۳۵ گرم	
۱۳	لیوان یکبار مصرف	۱	
۱۴	هزینه های سربار و مواد شوینده		

تاریخ

امضاء



نوع غذا: چلو کباب کوبیده مرغ (سوپ یا گوجه)

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر «به گرم»	قیمت واحد
1	برنج	۱۵۰	
2	فیله کبابی	۹۰	
3	گوجه	۱۵۰	
4	چربی	۳۰	
5	سماق	۱	
6	نان	یک چهارم قرص	
7	روغن	۳۰	
8	پیاز	۱۵	
9	نمک یددار و ادویه جات	بمیزان کافی	
10	کره	۱۰	
۱۱	زعفران (هر هزار پرس)	۱ مثقال	
۱۲	آبلیمو	۱	
۱۳	سرکه	۲	
۱۴	لیوان یکبار مصرف	۱	
۱۵	هزینه های سربار		
	جمع کل		

پیوست ۲ فرم شماره ۳

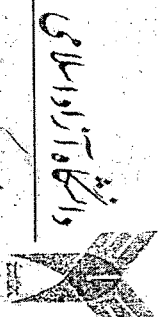
۵۰۰

نوع غذا: چلو کباب کوبیده (یک سیخ + گوجه)

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر «به گرم»	قیمت واحد
۱	برنج	۱۵۰	
۲	گوشت گوساله	۱۰۰ گرم	
۳	شنیسل مرغ	۱۰ گرم	
۳	گوجه	۱۵۰ گرم	
۴	چربی	به مقدار ۱۰ گرم	
۵	سماق	۱ عدد	
۶	نان	یک چهارم قرص	
۷	روغن	۳۰ گرم	
۸	پیاز	۱۵ گرم	
۹	نمک یددار و ادویه جات	به میزان کافی	
۱۰	کره	۱۰ گرم	
۱۱	زعفران (هر هزار پرس)	۱ مثقال	
۱۲	ابلیمو	۲ گرم	
۱۳	لیوان یکبار مصرف	۱	
۱۴	هزینه های سربار و شوینده و لیوان یکبار مصرف	۱	
	جمع کل		

پیوست ۲ فرم شماره

شماره ثبت: ۱۱۱۹۸۱۸
تاریخ ثبت: ۸/۱۴/۹۶



سازمان مرکزی

تهران

بخشنامه: به رؤسای واحدهای مرکز استان (دبیران هیات های انجمن استانی)، واحدهای علوم تحقیقات تهران

و نجف آباد، رؤسای واحدها، مراکز آموزشی و سازمان سماء دانشگاه آزاد اسلامی

موضوع: استاندارد نگهداری مواد غذایی

بظرف به اینکه ایجاد شرایط مناسب نگهداری مواد غذایی از ضروریات توسعه بهداشت مواد اولیه برای تهیه دانشجویان عزیز می باشد. بخشنامه استاندارد نگهداری مواد غذایی به شرح ذیل، ابلاغ می گردد، کلیه واحدها و مراکز دانشگاهی باستانی رعایت نکات ذیل نسبت به نگهداری مواد غذایی در شرایط مناسب ایجاب داری اهتمام ورزید. از فاصله شدن با از بین رفتن این مواد جلوگیری نمایید.

الف) استاندارد نگهداری مواد غذایی:

۱) گوشت و مواد پروتئینی

- در صورت استفاده از گوشتهای بسته بندی شده به مجوز بسته سازمان دامپزشکی کشور روی برچسب آن و همچنین تاریخ بسته بندی و انقضاء، آن کاملا دقت نمود.

- گوشت مصرفی گرم باید دارای مهر دامپزشکی، و گوشت مصرفی منجمد باید دارای تاریخ مصرف باشد.

- قطعه های گوشت باید دارای پوشش بدون منافذ باشد.

- حداکثر مدت نگهداری گوشت بسته بندی شده در دمای ۱۵- تا ۱۸- درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۹۵ تا ۱۰۰ درصد حدود ۸ ماه باشد.

- حداکثر مدت نگهداری گوشت چرخ کرده در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد ۲ ماه و در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد ۱۲ ساعت می باشد.

- حداکثر مدت نگهداری مرغ مصرفی در دمای ۱ تا ۴ درجه سانتیگراد ۲ روز و دمای ۱۵- درجه سانتیگراد ۲ ماه می باشد. - مرغ مصرفی ترجیحا کمتر روز باشد. زیرا استفاده از بیش از یک روز گوشت، پخت و کیفیت غذا را بالا می برد.

- گوشت مرغ خریداری شده ایجاب از نظیر کیفی توسط کارشناس تغذیه و بهداشت محیط بررسی شود.

- کلیه مواد پروتئینی، که از سردخانه های زیر صفر خارج می شوند پس از خروج از انجماد مجدداً به سردخانه زیر صفر بازگردانده نشود.

نشانی: تهران، تهران پور، گروه تهیه سازی (سازمان)، سازمان دانشگاه، پلازمه، تهران مرکزی، دانشگاه آزاد اسلامی، کدپستی: ۱۳۷۸۳۳۸۵۵
یو.پی.آی: ۱۳۷۸۳۳۸۵۵، درجانب پانچ سوالت، شماره تماس: ۲۲۲۸، باصافه پانچجر در سایت: iau.ac.ir

تأیید و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده / مهر و امضاء مجاز و انعقاد آور شد

مهر و امضاء

لوئی

شماره ۱۱،۱۹۱۸
تاریخ ۹۱،۸،۱۴
پرست



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

۳) تاریخ و حیوانات :

- اینبار باستی خشک و عاری از رطوبت و دارای تپه به مناسبت با ظرفیت اینبار حدود ۴۱۴ درجه سانتیگراد باشد.

- کبسه های پرچ در روی بالنها قرار داده شود تا جریان مسابست هوا وجود داشته باشد.

- حیوانات باستی در ظروف قابلبند در بند نگهداری شود.

۳) روشن :

- اینبار باستی خشک و عاری از رطوبت و دارای تپه به مناسبت با ظرفیت اینبار باشد.

- روشن (بخصوص روشهای مایع) دور از نور باشد.

- ظرفهای روشن بدون هیچ منطقی در بند نگهردا شود.

- هر سه نوع روشن مایع معمولی و معمولی سرج کردن برای منطقی مربوطه خریداری شود.

ب) استاندارد اینبار و سرده خانه :

(۱) استاندارد اینبار:

- اینبار موه غنایی طبیعی استاندارد ملی باستی نزدیک سالن بخت بوده و کلیه مواضع غنایی مورد نیاز باید بصورت روزانه و منظم اصول صحیح نگهداری در اینبار ذخیره گردد.

- اینبار باید از نور کافی برخوردار باشدو لکن از تابش نور مستقیم خورشید به مواد غنایی موجود در اینبار بخصوص مواد حساسی به نور جلوگیری شود.

- هوای داخل اینبار مواضع غنایی باستی بطور کامل تهیه شده و خشک و خنک باشد و درجه حرارت آن از ۱۵ تا درجه سانتیگراد تجاوز ننماید. دمای اینبار توسط اینبار دارو پایشته برنومر کنترل شود. همچنین هوای اینبار باید فاقد هرگونه بو و رطوبت زیاد باشد.

- دیوارهای اینبار مواضع غنایی می باستی، مقاوم ، قابل بستن و پوشیده از کتانسی یا سرامیک باشد. کف اینبار نیز باید از موادی مانند سنگ ، سرامیک یا موزائیک پوشیده شده که قابل بستن باشد. سقف اینبار نیز می باستی حاوی رنگ روغنی روشن باشد.

تاریخ: عید اللهی روز چهارم شنبه شانزدهم اسفند ۱۳۵۸ / دانشگاه کشاورزی - حیوانات - مرکز ری دانشگاه آزاد اسلامی - کد ملی ۹۳۳۸۹۳۸۷۸
مخبر: دکتر مکارم و در واقع تاریخ مورد استناد از تاریخ ۱۳۲۸ و با مشخصه مشخصه هر سبب IRII ACIR

نام و نام خانوادگی پیشینها / مهر و امضاء مجاز و تعداد اور شمر :

۱۳۵۸

۱۱، ۱۹۱۸
۹۲، ۸، ۱۴

دانشگاه آزاد اسلامی



سازمان مرکزی

قسمه بندی در انبار مواد غذایی می بایستی بگونه ای باشد که به راحتی بتوان از میان آنها عبور و مرور نموده و حمل و نقل کالا به آسانی صورت پذیرد. قسمه های مورد استفاده می بایستی از جنس فلزی یا پلاستیک بوده و از کیف انبار به فاصله ۲۵-۳۰ سانتیمتر از دیوار ۳۰ سانتیمتر و از جنس فلزی یا پلاستیک باشد.

در و پنجه انبار مواد غذایی می بایستی مجهز به توری باشد و درزها بصورت خود به خود بسته شوند.

چیدمان مواد غذایی در انبار مربوطه بایستی براساس استاندارد FIFO صورت پذیرد یعنی انباردار موظف است جهت افزایش زمان ماندگاری محصولات غذایی (shelf life) مواد غذایی را که ابتدا وارد انبار مواد غذایی می شوند زودتر از بقیه مواد غذایی از انبار خارج نماید. به عبارتی دیگر می بایستی به تاریخ تولید و انقضاء مواد غذایی توجه کافی شود.

۲) استاندارد سردخانه:

استفاده از سرما یکی از روشهای نگهداری مواد غذایی می باشد. در نتیجه جهت نیل به این هدف بایستی کلیه سردخانه های مواد غذایی منطبق با استانداردهای مربوطه باشند.

دمای سردخانه های زیر صفر جهت ذخیره مواد پروتئینی منجمد با برودت ۱۸- درجه سانتیگراد نباشند. و همچنین دمای سردخانه های بالای صفر جهت ذخیره میوه جات، سبزیجات خام از قبیل سیب زمینی، پیاز، هویج و ... و همچنین لبنیات با برودت ۴ الی ۷ درجه سانتیگراد باشد.

سردخانه می بایستی از نور کافی و مناسب برخوردار باشد و لیکن از تابش مستقیم نور خورشید به داخل سردخانه جلوگیری شود.

دمای سردخانه می بایستی از خارج قابل کنترل بوده و مسئول فنی سردخانه باید از سالم بودن دستگاه برودتی اطمینان کامل داشته باشد.

کف دیوار و سقف سردخانه می بایستی قابل شستشو باشد.

سردخانه می بایستی با پالتهای مخصوص قسمه بندی گردد و از قرار گرفتن مواد غذایی در کف سردخانه جلوگیری شود همچنین پس از قرار گرفتن بر روی پالتها و قسمه ها از دیوار فاصله داشته باشند.

جهت ورود به سردخانه و جهت جلوگیری از انتقال آلودگی از سایر قسمتها به داخل سردخانه از کفش مخصوص می بایستی استفاده نمود.

در سردخانه غذای خام و مواد اولیه می بایستی از غذای پخته شده به صورت جدا از هم قرار گیرند.

بسنخیزان تامین گردش هوا در داخل سردخانه فاصله پالت ها از دیوار می بایستی حداقل ۲۰ سانتیمتر باشد و جهت جلوگیری از ریزش قطعات بر فک حاصل از تجهیزات سرما و همچنین دسترسی آسان مسئول فنی به تجهیزات سرماها در زیر تجهیزات مذکور نباید کالایی چیده شود.

نشانی: تهران، انتخابی بزرگراه شهید ستاری (میدان) میدان دانشکده دیوار شهدایی جمارک، سازمان مرکزی دانشگاه آزاد اسلامی کدپستی ۱۳۷۷۸۹۳۸۵۵
پیکربندی تکامنت و بهر نیاید به شرح سوالات مندرج در طریق با شماره تلفن ۰۲۱-۶۶۲۸۰۰۰۰ و با صفحه پاسخگو در سایت www.azad.ac.ir

نام و نام خانوادگی پیشترها دهنده / مهر و امضاء مجاز و تعهد آور شد

سید

شماره: ۱۱، ۱۹۱۸
تاریخ: ۳۱، ۸، ۹۶
پوست:

دانشگاه آزاد اسلامی



سازمان مرکزی

- استفاده از سیستم (first in- first on) FIFO در سردخانه های مواد غذایی نیز ضروری است.
- مسئول فنی سردخانه موظف است از مواد غذایی که زودتر به محیط سردخانه وارد می شوند به عنوان اولین خروجی از سردخانه استفاده نماید و همواره تاریخ تولید و انقضاء را مدنظر قرار دهد.
- سردخانه مواد غذایی می بایستی مجهز به برق اضطراری می باشد.
- میزان مواد غذایی ورودی به سردخانه می بایستی با حجم ظرفیت سردخانه متناسب باشد تا مدت زمان نگهداری (shelf life) آنها افزایش یابد.
- این تجهیزات و استانداردها بایستی به صورت منظم و دوره ای مورد بازرسی و کنترل قرار گیرد تا هرگونه نقص و خرابی دستگاه های پرودتی به موقع برطرف گردد تا موجب فساد مواد غذایی موجود در انبارها و سردخانه ها نگردد.
- مسئولیت نظارت بر اجرای این بخشنامه بر عهده رؤسای واحدهای دانشگاهی و رئیس هیات امنای استانی می باشد.
این بخشنامه در تاریخ ۱۷ / به تایید ریاست محترم دانشگاه رسیده است.

دکتر ابراهیم کلاصیری
معاون دانشجویی و فرهنگی دانشگاه

نشانی: تهران، شهرک شهید بهشتی، خیابان دانشگاه، پلاک ۱۰۱، سازمان مرکزی دانشگاه آزاد اسلامی، کتبی ۱۳۷۲۸۶۲۸۵۵
بکبری مکاتبات و دریافت پاسخ سوالات متداول از طریق سامانه تلفن گویای ۴۷۲۸۸ یا صفحه پاسخگو در سایت fou.azad.ac.ir

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده / مهر و امضاء مجاز و تعهد آور تسر

تایید



صورتجلسه بازدید از محل

مناقسه تهیه، طبخ و توزیع غذای سلف سرویس دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)

این فرم پس از تکمیل همراه با اسناد مناقسه در پاکت (ب) ارائه گردد.

در تاریخ توسط اینجانبان امضا کنندگان ذیل نمایندگان و شرکت از محل اجرای کار مربوط به طبخ و توزیع غذا بازدید بعمل آمد.

نتیجه بازدید بشرح ذیل می باشد:

الف- وسائل موجود شامل:

۱-

۲-

۳-

ب- فضای مورد نظر دارای لوله کشی گاز شهری می باشد نمی باشد

ج- سردخانه مواد غذایی سالم می باشد نمی باشد

*شرکت کننده در مناقسه اعلام و تأیید می نماید با بازدید از محل، از کلیه شرایط مربوط به انجام موضوع مناقسه اطلاع و آگاهی کامل دارد و به هیچ وجه ادعای خلاف از وی پذیرفته نخواهد شد.

نمایندگان شرکت کننده در مناقسه

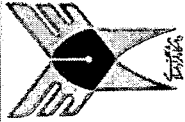
نام و نام خانوادگی:

امضاء:

محسن شریعتی

مدیرکل امور دانشجویی دانشگاه

امضاء:



**تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله
کارمندان در معاملات دولتی مورخ ۱۳۳۷/۱۰/۲۲**

مربوط به مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذا دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان) در سال ۹۸:

پیشنهاد دهنده با امضاء ذیل این ورقه بدینوسیله تأیید مینماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه سال ۱۳۳۷ نمیشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد، دانشگاه 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 اجرای پیمان باثبات برسد یا چنانچه افرادی را که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون فوق هستند در این پیمان سهیم و ذینفع نمایند و یا قسمتی از کار را به آنها محول کند دانشگاه حق خواهد داشت که قرارداد را فسخ و ضمانت نامه انجام تعهدات پیمانکار را ضبط و خسارات وارده در اثر فسخ پیمان و تأخیر اجرای کار را از اموال او اخذ نماید. تعیین میزان خسارت وارده با تشخیص دانشگاه میاشد.

این پیشنهاد دهنده متعهد میشود چنانچه در حین اجرای پیمان به دلیل تغییرات و یا انتصابات در دستگاه دولت مشمول قانون مزبور گردد مراتب را بلافاصله به اطلاع دانشگاه برساند تا طبق مقررات به پیمان خاتمه داده شود، بدیهی است چنانچه این پیشنهاد دهنده مراتب فوق را بلافاصله باطلاح نرساند نه تنها دانشگاه حق دارد پیمان را فسخ نموده و ضمانت نامه های مربوط را ضبط نماید بلکه خسارات 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 این پیشنهاد دهنده اعلام میدارد که بر مجازاتهای مترتب بر متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازاتهای مربوطه میباشد.

تاریخ: / /

توسط



پیش نویس قرارداد:

تهیه، طبخ و توزیع غذا و مدیریت سلف سرویس دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسکان)

این قرارداد براساس صورتجلسه کمیسیون معاملات واحد به شماره----- مورخ----- و تائید امور حقوقی واحد و مجوز شماره مورخ کمیسیون معاملات سازمان مرکزی، فی مابین دانشگاه آزاد اسلامی واحد به شماره کد اقتصادی و شناسه ملی با نمایندگی آقای رییس واحد، به نشانی بعنوان کارفرما از یک طرف و پیمانکاری شرکت خدماتی با شماره کد اقتصادی و شناسه ملی و شماره ثبت مورخ در اصفهان کد، با نمایندگی آقای فرزند بشماره شناسنامه متولد به عنوان رییس هیات مدیره (طی آگهی ثبت تغییرات بشماره----- مورخ-----) به آدرس شرکت : بعنوان پیمانکار از طرف دیگر با شرایط زیر که طرفین ملزم به رعایت مفاد آن میباشند منعقد می گردد.

- تبصره ۱: هرگونه ابلاغ یا اخطار به نشانی طرفین به شرح فوق معتبر بوده و در صورت تغییر حداکثر مدت هفت روز باید کتباً اطلاع داده شود در صورت عدم اطلاع کلیه مکاتبات به نشانی فوق ابلاغ شده محسوب خواهد شد.

ماده یک: موضوع قرارداد

موضوع قرارداد شامل:

تامین کلیه مواد و مصالح مورد نیازو طبخ و توزیع ناهار عادی مورد نیاز مطابق برنامه مصوب هفتگی و شام انتظامات طبق برنامه هفتگی، صبحانه، ناهار و شام میهمانیها و همایشهای دانشگاه همراه دورچین، سالاد، ماست و دیگر نوشیدنی هایی که از طرف کارفرما اعلام می گردد. نظافت کلی و ضد عفونی آشپزخانه و سالنهای غذاخوری، شستشوی ظروف و وسایل آشپزخانه و سینی های غذای سرو شده طبق تایید ناظر فنی سلف سرویس.

- تبصره ۲: نوع غذا و میزان سفارش بر اساس نظر و اعلام نماینده کارفرما خواهد بود.
- تبصره ۳: در صورتیکه کارفرما علاوه بر برنامه هفتگی مصوب، برنامه غذایی دیگری سفارش دهد پیمانکار ملزم به اجرای آن خواهد بود منوط به اینکه حداقل ۱۲ ساعت قبل پیمانکار در جریان برنامه غذایی اضافی قرار گیرد.
- تبصره ۴: توزیع غذای میهمانیها در محلی که دانشگاه مشخص می نماید صورت می گیرد. که در هر حال داخل دانشگاه و انتقال غذا بر عهده کارفرما می باشد و در صورتی که مقرر گردید غذایی بیرون دانشگاه سرو گردد انتقال غذا بر عهده کارفرما و سرو بر عهده پیمانکار می باشد.

(پیمانکار ضمن بازدید از محل های طبخ و توزیع غذا و وقوف کامل از شرایط کار متعهد است نسبت به طبخ و توزیع غذای مورد نیاز دانشگاه در تمامی طول سال بدون وقفه و با نظر کارفرما اقدام نماید، همچنین پیمانکار متعهد است تعداد نیروهای خود را طوری مستقر نماید که ضمن استقرار پرسنل لازم در محل های تعیین شده خللی در کمیت و کیفیت غذا و خدمات رسانی وی حاصل نگردد.)



ماده دو - اسناد و مدارک پیمان

- اسناد و مدارک قرارداد :
- الف) آئین نامه معاملات دانشگاه آزاد اسلامی
- ب) پیمان حاضر
- ج) جزئیات و دستور کارهای ابلاخی از طرف ناظر قرارداد.
- د) پیشنهادهای قیمت ارائه شده توسط پیمانکار جهت شرکت در مناقصه ، اسناد و مدارک پیمان و مناقصه که جزء لاینفک قرارداد می باشد.
- ه) آئین نامه داخلی سلف سرویس دانشگاه

ماده سه - مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ تا تاریخ بمدت ۱۲ ماه شمسی می باشد که در صورت توافق طرفین قابل تمدید است.

- تبصره ۵ : چنانچه عملکرد پیمانکار در طول مدت قرارداد رضایت بخش نبود ، دانشگاه می تواند نسبت به لغو یک طرفه قرارداد اقدام نماید ، بدیهی است در چنین حالتی پیمانکار ملزم به پرداخت خسارت به دانشگاه می باشد که میزان خسارت را کمیسیون معاملات واحد برآورد خواهد نمود و از این بابت هیچگونه غرامت به پیمانکار تعلق نمی گیرد ، ضمناً پیمانکار حق فسخ قرارداد را ندارد .

تبصره ۶ : در طول ماه مبارک رمضان توزیع ناهار ممنوع است ، لیکن به جای ناهار همان غذا در صورت ابلاغ دانشگاه در هنگام اذان مغرب همراه با افطاری طبخ و توزیع می گردد و در این ایام هیچگونه افزایش قیمت و افزایش پرداختی به پیمانکار تعلق نمی گیرد)

ماده چهار - نحوه پرداخت

هزینه غذای طبخ و توزیع شده در پایان هر ماه بر مبنای نوع و آمار غذای طبخ و توزیع شده و بر اساس قیمت اعلام شده در اسناد مناقصه محاسبه و پس از اعلام کتبی و کسر کسورات قانونی و جریمه های احتمالی مندرج در فرار داد قابل پرداخت خواهد بود ، شایان ذکر است مبلغ مالیات بر ارزش افزوده در صورت وضعیت و قیمت اعلام شده محاسبه و توسط پیمانکار به مراجع ذیصلاح پرداخت می گردد .

- تبصره ۷ : طبخ و توزیع غذای میهمانی ها ، جشنها و دیگر مراسم دانشگاه با همان نرخ مندرج در اسناد مناقصه محاسبه و پرداخت خواهد شد.

- تبصره ۸ : تهیه دورچین غذای میهمانیها شامل خیار شور ، پیاز جعفری و لیموترش و زیتون برعهده پیمانکار می باشد .
- تبصره ۹ : پیمانکار در صورت درخواست دانشگاه موظف به تهیه سالاد نوشابه ، دوغ ، ماست و دسر مورد نیاز میهمانیها و مراسمات بوده و هزینه آن بر اساس ارائه فاکتور به کارفرما قابل پرداخت می باشد .

مستقر



ماده پنج - تعهدات پیمانکار

۱- پیمانکار مجاز به استخدام یا اخراج هیچ یک از کارکنان بکار گرفته شده در آشپزخانه بدون اطلاع ناظر فنی قرارداد را ندارد. تبصره ۱۰: پیمانکار برابر شرایط اعلام شده در اسناد مناقصه موظف به استخدام دو نفر نیروی معرفی شده از طرف کارفرما به عنوان نیروی تاسیساتی و جمع دار بوده که این دو نفر تحت نظارت و در اختیار کارفرما بوده و ۱۲ ماه کامل معادل ۳۶۵ روز تمام حقوق، اضافه کار، بیمه و مزایا دریافت نمایند. هیچ یک از کارکنان پیمانکار غیر از فرد جمع دار حق ورود به انبارها و سردخانه های سلف سرویس را ندارد.

میزان اضافه کار پرسنل فوق را هر ماه مسئول سلف سرویس به پیمانکار ابلاغ نموده که لازم الاجرا می باشد.

۲- پیمانکار متعهد می شود از پرسنل مومن و متعهد به اسلام و نظام جمهوری اسلامی ایران که دارای سوء پیشینه کیفری و جزایی و مشهور به فساد اخلاقی نبوده و از نظر خدمت نظام وظیفه مشکل قانونی نداشته باشند. استفاده نماید.

۳- کلیه حقوق و مزایا و دستمزد کارکنان پیمانکار جهت اجرای مفاد این قرارداد طبق قوانین و مقررات جاری کشور بر عهده پیمانکار می باشد و کارفرما در این خصوص هیچگونه تعهدی نخواهد داشت. و پیمانکار مکلف می باشد که کلیه پرسنل خود را طبق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی بیمه کند. پرداخت ۱۰٪ حسن انجام کار قرارداد به پیمانکار منوط به ارائه مفاسد حساب از سازمان مزبور میباشد. با توجه به اینکه مطالبات و دیون کارگران از دیون ممتاز و مورد تاکید قانونگذار می باشد پیمانکار متعهد به اجرای دقیق مفاد و مندرجات قوانین کار و تامین اجتماعی در خصوص حقوق و تکالیف فی مابین از قبیل پرداخت بموقع حقوق، وجوه مربوط به عیدی، پاداش - اضافه کاری - حق شیفت - هزینه های بن کارگری - بیمه - مالیات - سنوات و غیره بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیت و تعهدی در این زمینه نخواهد داشت. لیکن به منظور جلوگیری از تضییع حقوق کارکنان لیست حقوق و لیست حق بیمه کارکنان هر ماه باید به تایید ناظر فنی و مسئول سلف سرویس رسیده سپس تحویل سازمان تامین اجتماعی گردد. پرداخت صورت وضعیت پیمانکار در هر ماه منوط به تایید ناظر پیمان مبنی بر رویت لیست بیمه و حقوق کارکنان پیمانکار می باشد.

۴- پیمانکار متعهد می شود پرسنل زن را منحصراً به منظور ارائه خدمات در سالنهای غذا خوری خواهران بکارگیری نموده و از بکارگیری هر گونه پرسنل زن اعم از سر آشپز، آشپز و سالن دار در سالن طبخ و سالنهای توزیع غذای برادران خوداری نماید.

۵- پیمانکار و پرسنل ایشان مجاز به مصرف دخانیات (سیگار، قلیان و ...) در محیط دانشگاه اعم از سالنهای طبخ و توزیع و ... نمی باشند.

۶- پیمانکار موظف است در مواقع ضروری نسبت به تهیه، طبخ و سرو نمودن غذا برای میهمانان دانشگاه با توجه به سفارش ناظر پیمان که حد اقل ۱۲ ساعت قبل اعلام می نماید بدون هیچ گونه عذر و بهانه ای اقدام نماید.

۷- پیمانکار موظف است لیست کلیه شاغلین را با ذکر تخصص و نوع کار و مسئولیت و آدرس محل سکونت آنها به کارفرما ارائه نماید و به محض هر تغییری مراتب را بصورت کتبی اعلام نماید.

۸- کلیه کارکنان پیمانکار اعم از سرآشپز، آشپز و کارگران شاغل در امر طبخ و توزیع غذا باید دارای کارت سلامت بهداشت باشند و تاییدیه سلامت عوامل فوق حتماً باید قبل از شروع کار به کارفرما ارائه گردد.



- ۹- پیمانکار موظف است با هماهنگی ناظر پیمان به هر نحو ممکن از ایجاد صف و طولانی شدن مدت انتظار دانشجویان برای دریافت غذا جلوگیری نماید.
- ۱۰- تردد نیروهای پیمانکار و ورود ایشان به دانشگاه منوط به ارائه کارت شناسایی عکسداري خواهد بود که با هزینه پیمانکار قبل از شروع بکار توسط دانشگاه تهیه می‌گردد.
- ۱۱- ورود و خروج خودروهای پیمانکار پس از درخواست کتبی نامبرده و تایید ناظر پیمان و پس از طی مراحل شورای ترافیک با صدور مجوز رسمی امکان پذیر می باشد.
- ۱۲- پیمانکار و کارگران وی مسئول حفظ و حراست از کلیه مصالح و لوازم موجود در سلف سرویس و نیز وسایل وابسته دانشگاه از جمله محلی که بعنوان دفتر کار و محل نگهداری اثاثیه در حد معقول در اختیار ایشان قرار می گیرد خواهند بود ، لذا در صورت ایراد خسارت به اموال دانشگاه اعم از منقول یا غیر منقول ، پیمانکار مطابق با مواد ۱۲ و ۱۳ قانون مسئولیت مدنی متعهد و ملزم به جبران خسارات وارده ناشی از عملکرد خود و کارگزارانش می‌باشد.
- ۱۳- پیمانکار موظف می باشد هنگام تحویل گرفتن وسایل کار به ایمن بودن آن توجه نماید و در صورت لزوم درخواست ایمن سازی تجهیزات را بصورت کتبی به دانشگاه ارائه نماید . در صورت بروز هر گونه حادثه ناشی از عدم دقت کارکنان و یا نا ایمن بودن و یا ناقص بودن دستگاهها هیچ گونه مسئولیتی متوجه دانشگاه نخواهد بود. و پیمانکار تماماً مسئول حوادث و سوانح مرتبط با این پیمان می باشد.
- تبصره ۱۱ : پیمانکار موظف به رعایت اصول ایمنی در هنگام کار بوده و از کار کردن با وسایل فاقد ایمنی کافی اکیداً خودداری نموده و موظف است هر گونه ایراد و اشکال وسایل و تجهیزات کاری را کتبا به ناظر پیمان اطلاع دهد بدیهی است در صورت عدم رعایت اصول ایمنی و بروز هر گونه حادثه ای پیمانکار مسئول می باشد.
- ۱۴- حضور پیمانکار یا نماینده ایشان در طول مدت فعالیت روزانه سلف سرویس اعم از زمان آماده سازی ، پخت ، توزیع و نظافت آشپزخانه در محل کار الزامی است .
- ۱۵- پیمانکار یا کارکنان ایشان مجاز به اقامت شبانه در محل کار بدون موافقت و هماهنگی با ناظر پیمان نخواهند بود.
- ۱۶- پیمانکار مسئول کلیه اعمال و رفتار کارکنان خود در مقابل کارفرما و اشخاص ثالث می‌باشد و در صورت عدم رضایت کارفرما از رفتار هر یک از کارکنان ، پیمانکار موظف است شخص صلاحیتدار دیگری بجای وی بکار گمارد.
- ۱۷- پیمانکار موظف است لباس پرسنل آشپزخانه از قبیل کفش ، کلاه ، روپوش ، دستکش و چکمه سفید و وسایل ایمنی فردی را تهیه نماید. تعویض لباس و وسایل بهداشتی فوق‌الذکر می‌بایست با نظر کارفرما حداقل هر ۳ ماه یکبار انجام پذیرد.
- تبصره ۱۲ : تهیه لباس کار و دستکش مخصوص جهت نیروی تاسیساتی و انباردار هر شش ماه یکبار و کفش و کلاه ایمنی هر سال یکبار می باشد.
- ۱۸- پیمانکار موظف است در پایان قرارداد کلیه ابنیه، امکانات و تجهیزاتی را که تحویل گرفته سالم به کارفرما مسترد و تحویل نماید. در صورتیکه عیوب حادث شده در ابنیه، دستگاهها و تجهیزات به علت فرسودگی بوده و یا خارج از اراده و بدون تعدی و تفریط پیمانکار باشد ضامن نخواهد بود در غیر اینصورت، کارفرما حق دارد میزان خسارت وارده را از محل سپرده حسن انجام تعهدات پیمانکار کسر نماید. ملاک تشخیص در این زمینه نظر کارفرما خواهد بود.



- ۱۹- پیمانکار برای تامین نیروی انسانی مورد نیاز این پیمان حق بکارگیری کارگران و اتباع خارجی را ندارد.
- ۲۰- جمع آوری و نظافت کلیه ظروف ، وسایل آشپزخانه، محوطه اطراف سلف سرویس و سالنهای غذاخوری ، آماده‌سازی سالنها و چیدن میزهای پذیرایی قبل از توزیع غذا بعهده پیمانکار خواهد بود
- ۲۱- انتقال زباله از آشپزخانه و سالنهای غذاخوری به محل مخصوص جمع‌آوری زباله سلف سرویس بعهده پیمانکار است.
- ۲۲- بمنظور اطمینان از اجرای صحیح موضوع قرارداد نماینده کارفرما می تواند همواره در زمان طبخ و توزیع غذا در محل آشپزخانه و رستورانها حضور دارد و پیمانکار موظف است همکاریهای لازم را با ایشان بعمل آورد.
- ۲۳- در طول مدت پیمان هر زمان که کارفرما صلاح بداند حتی در روزهای تعطیل رسمی پیمانکار موظف به طبخ و توزیع غذا می‌باشد.
- ۲۴- کارگرانی که وظیفه نظافت را برعهده دارند ، به هیچ عنوان نباید در طبخ و توزیع غذا دخالت نمایند.
- ۲۵- در صورتیکه طبخ و توزیع غذا به نحوی باشد که موجب کسر آمدن غذا (ژتون در دست دانشجوی یا کارکنان باشد ولی غذا تمام گردد) و یا غیر قابل استفاده بودن آن شود ، پیمانکار موظف است در اسرع وقت با هزینه خود به نحو مقتضی نسبت به تهیه غذا برای همان وعده اقدام نماید
- ۲۷- پیمانکار موظف به تامین مواد و وسایل مورد نیاز جعبه کمکهای اولیه در محل کار کارکنان خود می‌باشد.
- ۲۸- پیمانکار موظف است در مقابل روئیت کارت تغذیه و اطمینان از رزرو غذا نسبت به تحویل غذا اقدام نماید.
- ۲۹- پیمانکار نمی تواند اجرای این قرارداد را جزئاً و یا کلاً تحت هیچ عنوانی به فرد حقیقی و حقوقی دیگری واگذار نماید.
- ۳۰- در صورت رویت هر گونه شیئی خارجی در غذا چنانچه وجود شیئی خارجی موجب آسیب رساندن به تمام یا قسمتی از غذا گردد حسب مورد پیمانکار ملزم به جبران خسارت وارده خواهد بود.
- ۳۱- پیمانکار متعهد می‌شود که کلیه موازین و مقررات شرعی و بهداشتی در ارتباط با تهیه ، طبخ و توزیع غذا را رعایت نماید
- ۳۲- پیمانکار متعهد می‌شود برنامه غذایی اعلام شده از سوی ناظر پیمان رعایت نماید.
- ۳۳- پیمانکار تحت هیچ عنوان حق فسخ قرارداد را ندارد.
- ۳۴- توزیع غذا به غیر دانشجویان و کارکنان و اساتید و نیروهای شرکتی دانشگاه تحت هر شرایطی ممنوع می باشد مگر با دستور کتبی مدیریت سلف سرویس دانشجویی دانشگاه .
- ۳۵- پیمانکار متعهد میشود که نماینده دایم خویش در سلف سرویس و آشپزخانه را که حضور وی در طول روز به خصوص در ساعات طبخ و توزیع غذا الزامی می‌باشد را حداکثر ۴۸ ساعت قبل از شروع قرارداد رسماً به کارفرما معرفی نماید. ایشان موظف به حضور دائمی در محل سلف سرویس بوده و حق ترک محل کار به بهانه خرید مواد خام و غیره را ندارد.
- ۳۶- پیمانکار اقرار می‌نماید مفاد قرارداد را دقیقاً مطالعه نموده و مشخصات کالا یا کار مورد قرارداد و قوانین و مقتضیات و شرایط محل انجام کار و شرایط مندرج در قرارداد و آئین نامه معاملات و شرایط عمومی پیمان دانشگاه آزاد اسلامی و قوانین و مقررات بیمه اجتماعی و حفاظت فنی و مالیاتها و عوارض مربوط اطلاع کامل داشته و مورد قبول اوست .



- ۳۷- پیمانکار تحت هیچ عنوان حتی در زمان اختلاف حق تعلیق در انجام موضوع قرارداد را ندارد.
- ۳۸- با توجه به اینکه بر نامه غذایی به صورت ماهیانه به پیمانکار تحویل می گردد. نامبرده موظف به تهیه مواد خام لازم جهت طبخ غذای آن ماه بوده و هیچ گونه عذری اعم از وجود نداشتن مواد خام در بازار و غیره پذیرفته نمی باشد.
- ۳۹- چنانچه بخشی از موضوع قرارداد در شب انجام شود کلیه مسوولیت ها متوجه پیمانکار بوده و کارفرما از هرگونه مسوولیتی مبرا است.
- ۴۰- چنانچه ضمن رعایت موارد ایمنی در حین انجام کار هر گونه خسارتی به کارگران پیمانکار و همچنین تاسیسات و تجهیزات اداری کارفرما، اشخاص ثالث و غیره وارد شود پیمانکار موظف به جبران آن خواهد بود و کار فرما در هر حالت هیچگونه مسوولیتی نخواهد داشت
- ۴۱- کلیه کسور قانونی از قبیل مالیات بر ارزش افزوده، مالیات، بیمه، شهرداری و غیره بعهده پیمانکار میباشد.
- ۴۲- پیمانکار و پرسنل او موظف به رعایت کلیه مسائل شرعی و موازین اسلامی میباشند.
- ۴۳- ورود و خروج هر نوع لوازم و جنس وبالعکس باید با نظارت و تأیید دانشگاه و نماینده کارفرما است.
- ۴۴- ارائه مفصلا حساب شرکت پیمانکار از مراجع ذینفع (دارائی، تأمین اجتماعی، اداره کار، شهرداری و مالیات بر ارزش افزوده) جهت تسویه حساب پایان قرارداد الزامی است.
- ۴۵- پیمانکار مسوول هر گونه اعمال و رفتار پرسنل خود بوده و از عهده هر گونه خسارت وارده از طرف کارگران خود به کارفرما بر خواهد آمد.
- ۴۶- پرسنل پیمانکار موظف می باشند از لباس متحدالشکل که فرم آنها توسط کارفرما ارائه می شود استفاده نمایند، که تامین آنها بعهده پیمانکار می باشد و در این خصوص مبلغ جداگانه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد
- ۴۷- تعداد سرآشپز و آشپز به ازاء پخت هر ۱۰۰۰ پرس غذا حداقل یک نفر سرآشپز ماهر، حداقل دو نفر آشپز ماهر و حداقل ۷ نفر کارگر ساده آشپزخانه می باشد.
- ۴۷-۱ حداقل نیروی مورد نیاز تا آمار ۵۰۰ پرس ۵ نفر و بیشتر از این آمار بر اساس ماده فوق می باشد.
- ۴۷-۲ پیمانکار موظف است علاوه بر تامین کامل نیروهای انسانی در سلف سرویس یک نفر کارگر ماهر تاسیساتی مسلط به تعمیر و نگهداری تاسیسات برودتی حرارتی، دستگاهها و ماشین الات آشپزخانه و یک نفر جمع دار جهت کنترل انبار و ورود و خروج مواد غذایی انبارها و سردخانه های سلف سرویس از ابتدای شروع به کار تا پایان قرارداد (یک سال شمسی کامل) تحت نظارت و در اختیار کامل کارفرما بکار گیری نماید و تمامی حقوق، مزایا و اضافه کار اعلام شده توسط دانشگاه را به نامبردگان پرداخت نماید. (در صورت معرفی نیروی تاسیساتی و جمع دار از طرف دانشگاه پیمانکار موظف به عقد قرارداد با آنان می باشد در غیر اینصورت خود اقدام به معرفی افراد دیگری که مورد تایید دانشگاه باشند نماید)
- ۴۸- پیمانکار موظف به تهیه مواد شوینده مخصوص ماشینهای ظرفشویی بوده و در صورت استفاده از مواد غیر مجاز جهت شست و شوی ظروف و ایجاد خسارت به ماشینهای ظرفشویی موظف به تعمیر و رفع خسارت می باشد
- ۴۹- پیمانکار موظف به نظافت (شست و شوی کامل با مواد شوینده) کلیه صندلیها و میزهای سالنهای غذا خوری سلف سرویس هر سه ماه یکبار می باشد.



- ۵۰- کارکنان پیمانکار موظف به نظافت کامل آشپزخانه پس از اتمام طبخ غذا و نظافت سالنهای غذا خوری پس از اتمام توزیع غذا بوده و در پایان هر هفته موظف به نظافت کلی ساختمان اعم از سالنهای غذا خوری ، آشپزخانه ، انبارها ، سردخانه ها و ساختمان اداری سلف سرویس می باشد.
- ۵۱- نظافت اطراف ساختمان سلف سرویس تا شعاع ۲۰ متری بر عهده پیمانکار می باشد.
- ۵۲- پیمانکار موظف به نگهداری مواد خام فاسد شدنی در سردخانه سلف سرویس با نظارت ناظر فنی سلف سرویس و پس از بسته بندی مناسب و درج تاریخ خرید و انقضا بر روی بسته ها می باشد. نگهداری بیش از اندازه نیاز و همچنین مواد خام بسته بندی نشده در سردخانه ممنوع می باشد.
- ۵۳- پیمانکار و کلیه کارکنان آن حق هیچ گونه برخوردی با دانشجویان و مراجعین را نداشته و در هر صورت مراتب را سریعاً به اطلاع مسئولین سلف سرویس رسانده تا مورد بررسی و رفع گردد.
- ۵۴- پیمانکار موظف به درخواست کتبی آمار طبخ غذا راس ساعت ۱۶ هر روز و همچنین آمار غذای ویژه میهمانیهای تایید شده توسط مسئول سلف سرویس و ناظر فنی می باشد ، در صورت بروز اختلاف آمار بین پیمانکار و مسئول اتوماسیون در زمان تهیه صورت وضعیت ماهیانه ملاک بررسی ، آمار کتبی موجود نزد پیمانکار که توسط مسئول و ناظر فنی سلف سرویس تایید شده می باشد.
- ۵۵- کلیه لوله های فاضلاب سلف سرویس در زمان شروع بکار تحویل پیمانکار گردیده و در طول فعالیت پیمانکار در صورت گرفتگی و عدم توانایی نیروی تأسیساتی جهت باز نمودن آن پیمانکار موظف به باز نمودن لوله با هزینه خود می باشد.
- ۵۶- پیمانکار بدون هماهنگی با ناظر فنی حق هیچگونه جابجایی پرسنل آشپزخانه با پرسنل سالنهای غذا خوری (سالن‌داران) را ندارد.
- ۵۷- پیمانکار حق استفاده از کارکنان سالن‌دار و نظافتچی را جهت توزیع مواد غذایی ، سینی و در هر صورت در پشت خطوط توزیع غذا را ندارد.
- ۵۸- پیمانکار موظف به هماهنگی با ناظر فنی در زمان آماده سازی آنالیز مواد خام جهت طبخ غذای روزانه می باشد.
- ۵۹- پیمانکار یا نماینده قانونی ایشان موظف به حضور در محل کار قبل از ورود کارکنان و ترک محل کار پس از اتمام فعالیت سلف سرویس و خروج کامل کارکنان بوده و حق تحویل کلید به کارکنان را ندارد.
- ۶۰- پیمانکار موظف به ثبت کامل زمان ورود و خروج کارکنان بوده و در هنگام لزوم موارد ثبت شده را به کارفرما ارائه نماید.
- ۶۱- پیمانکار موظف می باشد در ابتدای کار افراد دارای تجربه و تخصص کافی جهت کار با تجهیزات سلف سرویس اعم از چرخ گوشت ، دستگاه کباب گیر، سیخ شوی ، ماشین ظرفشویی و غیره را مشخص و تجهیزات فوق را تحویل آنان نماید و از فعالیت افراد غیر ماهر با دستگاههای موجود جلوگیری نماید.
- تیمبره ۱۳ : در صورت بروز خسارت ناشی از عدم کار صحیح با تجهیزات سلف سرویس پیمانکار علاوه بر جبران خسارت و تعمیر تجهیزات برابر بند ۱۴ ماده ۱۰ این قرارداد با وی برخورد خواهد شد.
- ۶۲- کار فرما در ابتدای شروع قرارداد دستگاه چرخ گوشت گریبکسی موجود را بصورت صحیح و سالم به همراه یک عدد تیغه نو و دو عدد پنجره (یک عدد ریز و یک عدد درشت) تحویل پیمانکار می نماید. بدیهی است در طول مدت قرارداد تهیه تیغ و پنجره اضافی بر عهده پیمانکار می باشد مگر اینکه تیغ و پنجره مذکور فقط در اثر استهلاک فاقد کارایی لازم باشند و در غیر اینصورت (عواملی مانند شکستگی تیغه و پنجره) تهیه آن مطابق نمونه تحویل شده در ابتدای کار بر عهده پیمانکار می باشد.

دستور



- ۶۳- پیمانکار مجاز به استفاده از مواد خام برای طبخ غذا قبل از تایید کمی و کیفی ناظر فنی نمی باشد.
- ۶۴- نحوه توزیع غذا و ارائه سبزی به دانشجویان و پرسنل به عهده پیمانکار بوده و در صورت بی نظمی در نحوه توزیع بدون رزرو و مسئولیت کسری غذا و افشاش بر عهده پیمانکار می باشد .
- ۶۵- پیمانکار موظف می باشد کلیه مواد خام غذایی از نظر نوع برند کیفیت و کمیت لازم را مطابق با نظر ناظر فنی سلف سرویس تهیه و پس از تایید نهایی ناظر به انبار سلف سرویس انتقال نماید. پیمانکار مجاز به استفاده از انبار ها و سردخانه های دانشگاه برای نگهداری مواد غذایی جهت مصارف خارج از دانشگاه نمی باشد.
- بصره ۱۴ : مسولیت حفظ و نگهداری کلیه مواد غذایی موجود در انبارها به عهده پیمانکار می باشد.
- ۶۶- پیمانکار موظف می باشد در هر زمان که کارفرما صلاح بداند نسبت به بازدید از محل های نگهداری مواد غذایی و کلیه انبارهای پیمانکار ، با کارفرما همکاری نماید.
- ۶۷- پیمانکار موظف به تامین غذای روزانه پرسنل شاغل در سلف سرویس می باشد و در صورت استفاده از غذای دانشگاه موظف به پرداخت هزینه مربوط می باشد و کارفرما مجاز می باشد نسبت به کسر هزینه برابر ماده ۴ قرارداد از صورت وضعیت پایان ماه اقدام نماید.
- ۶۸- ثبت حضور و غیاب پرسنل پیمانکار از طریق دستگاه الکترونیکی ورودی و خروجی دانشگاه مستقر در آشپزخانه و تحت نظارت کارفرما انجام می گیرد. ملاک کنترل تعداد پرسنل پیمانکار گزارش دستگاه الکترونیکی ثبت خروج و ورود می باشد.
- ۶۹- پیمانکار موظف است همواره ناهار مورد نیاز را طبق آمار و برنامه تنظیم یا اداره تغذیه از نظر تنوع و تعداد با کیفیت مطلوب و رعایت کامل نکات بهداشتی طبخ و همه روزه نسبت به سرو همزمان غذا از ساعت اعلامی توسط کارفرما در کلیه سالنهای غذاخوری اقدام نماید ، بدیهی است توزیع و حمل غذا از محل آشپزخانه مرکزی می بایست طوری انجام پذیرد که غذا به موقع و مطابق ساعات فوق در تمامی محلهای مربوطه ارائه گردد ، چنانچه به علت عدم رعایت نکات بهداشتی یا کیفیت پایین غذا امکان توزیع غذا در بین دانشجویان نباشد هزینه تهیه غذای فوق العاده برای استفاده دانشجویان ، بعهدہ پیمانکار خواهد بود و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت
- ۷۰- پیمانکار مکلف به تبعیت از دستگاه نظارت است .
- ۷۱- پیمانکار موظف است به کلیه تذکرات بهداشتی و ناظر کیفی عمل نماید و نسبت به بالا بردن کیفیت بهداشتی محیط کار نهایت سعی و تلاش خود را بنماید .
- ۷۲- پیمانکار متعهد می گردد کلیه امور مربوط به سرویس دهی غذا اعم از جمع آوری ظروف از روی میزها ، شستشوی ظروف ، توزیع آب سرد آشامیدنی و لوازم روی میزهای غذاخوری (نمکدان ، فلفل دان ، جا سماقی و غیره) را در کلیه سالنهای غذاخوری مورد قرارداد به موقع به نحو مطلوب انجام دهد .
- ۷۳- پیمانکار متعهد است به تعداد کافی کارکنان مجرب که تعداد و صلاحیت آنان مورد تأیید دستگاه ناظر باشد جهت تهیه و طبخ و توزیع و سرویس دهی مطلوب غذا در آشپزخانه و سالنهای غذاخوری دانشگاه بکارگمارد و هرگاه دستگاه نظارت (نماینده کارفرما) از کار و رفتار و اخلاق هر یک از کارکنان رضایت نداشته باشد ، پیمانکار مکلف است ظرف مدت ۳ روز از تاریخ اخطار کارفرما یا دستگاه ناظر ، شخص واجد صلاحیت دیگری را جایگزین نماید ، ضمناً لازم است پیمانکار فهرست کلیه کارکنان را با مشخصات کامل به دانشگاه ارائه دهد .
- ۷۴- پیمانکار موظف است نیروی ذخیره جهت جایگزینی در مواقع ضروری (مرخصی ، بیماری و غیره) در اختیار داشته باشد ، لازم به ذکر است پرداخت حقوق افراد مذکور بعهدہ پیمانکار است .

شماره



- ۷۵- پیمانکار متعهد می گردد در بدو کار گواهی تندرستی و سلامت کلی کارکنان خود را ارائه نماید و هرشش ماه یکبار گواهی تمدید شده را به شورای تغذیه ارائه و گواهی ها را در تابلویی در معرض دید بازرسان بهداشت قرار دهد و تا قبل از خاتمه اعتبار گواهیهای مذکور نسبت به تمدید آنها اقدام لازم بعمل آورد .
- ۷۶- پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان ، ورزیده ، با تجربه ، ایرانی و مودب و موظف به رعایت آداب شرعی در تهیه و طبخ و توزیع غذا استفاده نماید ، کارکنان پیمانکار حق مجادله و شوخی های نابجا در محیط کار با یکدیگر و مراجعین را ندارند ، نظارت کامل بر روند کار و رعایت مراتب فوق بعهد پیمانکار می باشد .
- تبصره ۱- (کارکنان پیمانکار که دارای هرگونه جراحت در دست و یا صورت خود باشند و یا مبتلا به یکی از بیماریهای واگیردار باشند تا بهبود کامل و تأیید پزشک معتمد واحد و کارشناس بهداشت و به هیچ وجه نباید تا زمان بهبود در کلیه امور طبخ دخالت نمایند و پیمانکار موظف است بجای آنها نیروی جایگزین معرفی و مستقر نماید .
- تبصره ۲- (تهیه مواد و لوازم برای نظافت کارگران پیمانکار از قبیل : صابون ، حوله ، شامپو و غیره بعهد پیمانکار می باشد)
- ۷۷- پیمانکار متعهد می گردد هر سه ماه یکبار اقلام تحویلی (وسایل آشپزخانه) دانشگاه را با حضور نمایندگان کارفرما دانشگاه کنترل و در صورت کسر بودن وسایل مزبور سریعاً نسبت به جایگزینی آنها به هزینه خود اقدام نماید ، دانشگاه هیچگونه تعهدی نسبت به کمبود وسایل تحویلی به پیمانکار را ندارد .
- ۷۸- پیمانکار موظف است به محض اطلاع از کمبود غذا در هر یک از سالنهای غذاخوری فوراً از طریق عوامل و وسیله نقلیه خود غذای مورد نیاز را به محل مربوطه منتقل و نسبت به توزیع مناسب آن اقدام نماید .
- ۷۹- پیمانکار موظف است در صورت بروز نقص در سردخانه و یخچالها و سایر لوازم فنی تحویلی بلافاصله موارد را کتباً به اطلاع نماینده کارفرما برساند . در غیراینصورت مسئول جبران خسارات وارده به دانشگاه خواهد بود .
- ۸۰- پیمانکار موظف است نسبت به کلیه وسایلی که در اختیارش قرار می گیرد اعم از منقول و غیرمنقول نهایت دقت لازم را در حفظ و نگهداری آنها بنماید ، تعمیرات و رفع نقص کلیه دستگاهها و وسایل در صورتی که ناشی از عدم مراقبت و محافظت پیمانکار نباشد بعهد دانشگاه خواهد بود ، در غیراینصورت بعهد پیمانکار است و از محل تضمینات و مطالبات وی کسر می گردد (تشخیص موضوع بعهد کارفرما می باشد) .
- ۸۱- پیمانکار تعهد می نماید در اجرای مفاد این قرارداد کلیه شرایط و مقررات ایمنی و حفاظتی را رعایت نماید و هرگونه خسارات ناشی از عملیات موضوع این قرارداد که در اثر فعل و یا ترک فعل خود و کارکنانش به دانشگاه و اشخاص ثالث وارد آید دانشگاه حق دارد راساً خسارات وارده را محاسبه و از مطالبات پیمانکار کسر و یا به هر نحو مقتضی استیفاء نماید و پیمانکار در این مورد مستقیماً مسئول و پاسخگو خواهد بود .
- ۸۲- حضور افراد متفرقه غیر از پرسنل معرفی شده از سوی پیمانکار در آشپزخانه و سالنهای غذاخوری اکیداً ممنوع است .
- ۸۳- پیمانکار حق واگذاری انجام موضوع قرارداد را جزئاً یا کلاً به شخص و یا اشخاص ثالث ندارد .
- ۸۴- پیمانکار ملزم به تهیه مواد و لوازم مورد نیاز جعبه های کمکه های اولیه موجود در آشپزخانه و سالنهای غذاخوری می باشد
- ۸۵- پیمانکار اقرار می نماید که از کمیت و مشخصات و خصوصیات کار و جمیع امور مربوط به اجرای عملیات موضوع این قرارداد وقوف کامل پیدا کرده و با علم و اطلاع از تمام مفاد قرارداد نسبت به امضاء آن اقدام نموده و بعد از تنظیم قرارداد به هیچ عنوان حق ندارد ادعا یا مطالبه ای که ناشی از عدم اطلاع باشد بنماید .



- ۸۶- پیمانکار موظف به صرفه جویی در مصرف آب و برق و سایر منابع انرژی می باشد .
- ۸۷- تسویه حساب نهایی با پیمانکار منوط به ارائه مفصاحساب قطعی از اداره اداری محل و سازمان تامین اجتماعی مربوطه می باشد .
- ۸۸- بروز هرگونه حوادث ناشی از کار در محل کار و هرگونه حادثه برای شخص پیمانکار و کارکنانش یا اشخاص ثالث در موضوع مناقصه کلاً بعهد پیمانکار بوده و کارفرما و نمایندگان آن از هرگونه مسئولیتی مبرا می باشند .
- ۸۹- هیچیک از کارکنان پیمانکار حق اقامت شبانه در دانشگاه را بدون موافقت و هماهنگی با نماینده دانشگاه نخواهند داشت .
- ۹۰- پیمانکار اکیداً حق پخت غذای اضافه بر آمار دانشگاه را ندارد .
- ۹۱- در صورت بروز هرگونه اختلاف و شکایت و درگیری بین کارگران شاغل در آشپزخانه و سالنهای غذاخوری پیمانکار مسئول حل و فصل سریع مسئله مزبور خواهد بود . دانشگاه هیچگونه تعهد و مسئولیتی در این رابطه بعهد ندارد .
- ۹۲- در صورت ایجاد هرگونه خسارت از ناحیه پیمانکار و عوامل مربوطه کارفرما می تواند از محل تضمین پیمانکار و یا به هرنحوی که صلاح بداند جبران خسارت نماید .
- ۹۳- پیمانکار مسئول کلیه ادعاهای استخدامی و بیمه ای کارگران و کارکنان خود بوده و کارفرما از هرگونه مسئولیتی مبرا است .
- ۹۴- پیمانکار تحت هیچ عنوان حتی در زمان بروز اختلاف حق تعلیق در انجام موضوع قرارداد و اجرای تعهدات خود را ندارد .

ماده شش - انواع ناهار و آنالیز ونوع و وزن مواد غذایی در طول هفته

چلو خورش سبزی ، چلو شنیسل مرغ ، استامبلی پلو با ماست ، عدس پلوکشمش با ماست ، چلو کباب با گوجه یا سوپ و سماق، زرشک پلو با مرغ ، شوید پلو باقلا با گوشت ، چلو خورش قیمه بادمجان ، چلوخورش لوبیا سبز، چلو جوجه کباب با گوجه یا سوپ ، ماکارونی با گوشت چرخ شده، چلو کباب کوبیده مرغ با گوجه یا سوپ و کلیه غذاهای ذکر شده در اسناد مناقصه که بنا به تشخیص و اعلام کارفرما به صورت ماهیانه اعلام می گردد.

تبصره ۱۵ : در طول سال در موقعیتهای مناسبی حداکثر چهار مورد دانشگاه اقدام به طبخ و توزیع آش رشته بین دانشجویان می نماید که تهیه کلیه مواد و طبخ و توزیع آن بر عهده پیمانکار با همان نرخ دستمزد درج شده در ماده چهارم می باشد . (حد اکثر آمار آش در هر نوبت ۱۵۰۰ پرس می باشد)

در شش ماهه دوم سال در کمبود و گرانی گوجه در بازار با توجه به برنامه غذایی تایید شده چلوکباب همراه با سوپ جو ارائه میشود .

- وزن هر عدد مرغ کامل جهت ۴ پرس چلو مرغ حداقل ۱۶۰۰ گرم و جهت ۴ پرس خوراک مرغ حداقل ۲۰۰۰ گرم
- هر پرس غذا دارای یک عدد لیوان یکبار مصرف که به همراه غذا توزیع میگردد.
- ادویه جات شامل : نمک ، زردچوبه ، پودر لیمو ، پودر سیر، دارچین ، فلفل قرمز و سیاه به میزان کافی با تایید ناظر فنی
- نان برای هر پرس غذای عادی نیم قرص معادل ۱۰۰ گرم

ماده هفت - تعهدات دانشگاه

- ۱- دانشگاه وسایل و تجهیزات موجود در آشپزخانه و سالن‌های سرو غذا را طی صورتجلسه‌ای جهت بهره برداری در امر طبخ و توزیع غذای سالم و بصورت امانت با رعایت قوانین ومقررات مربوطه در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد.
- ۲- تامین آب ، برق ، گاز بعهدہ کارفرما و هزینه آنها در امر طبخ و توزیع به میزان مصرف استاندارد بر عهده کارفرما و اضافه بر مصرف استاندارد بر عهده پیمانکار می باشد و پیمانکار مکلف و موظف به صرفه جویی می باشد .
- تبصره ۱۶ : استانداردهای مربوطه را حوزه معاونت اداری و مالی دانشگاه بر اساس جداول ارائه شده از طرف ادارات و سازمانهای مربوط محاسبه می نماید.
- ۳- تعیین نوع غذا و تنظیم برنامه غذایی هفتگی و ماهانه به عهده کارفرما خواهد بود.
- ۴- دانشگاه متعهد میشود که وسایل توزیع غذا (سینی، میز، صندلی، قاشق و چنگال) را پس از صورت برداری تا پایان قرارداد تحویل پیمانکار نماید.
- ۵- نظارت بر طبخ و توزیع غذا و کمیت و کیفیت آن به عهده ناظر معرفی شده از طرف کارفرما می باشد.
- ۶- کارفرما می تواند به تشخیص خود اضافه غذای مانده را به هر نحو که تشخیص داد مصرف و یا توزیع نموده و پیمانکار حق هیچ گونه ادعائی در این خصوص ندارد.
- ۷- صدور گواهی حسن انجام کار پس از گذشت شش ماه از شروع پیمان و تنها دو بار در طول مدت قرارداد امکانپذیر بوده و پس از در خواست کتبی پیمانکار و تایید مسئولین سلف سرویس صادر می گردد.
- ۸- کارفرما حق دارد با تشخیص ناظر فنی نسبت به جابجایی کارکنان شاغل در سلف سرویس و استفاده از آنان در پست مورد تشخیص ناظر فنی اقدام نموده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی در این خصوص ندارد.

ماده هشت - ساعات توزیع غذا

- توزیع غذا طبق جدول زیر خواهد بود.
- ۱- ناهار از ساعت ۱۱/۱۵ الی ۱۴ (بر اساس نظر کارفرما می تواند تغییر کند)
 - ۲- شام از ساعت ۱۸ الی ۱۹ بر اساس نظر کارفرما می تواند تغییر کند.
 - ۳- زمان طبخ و توزیع غذای میهمانیها بر اساس اعلام کارفرما تعیین و پیمانکار موظف به حضور خود و کارکنان تا زمان اعلام پایان توزیع غذا از طرف کارفرما می باشد.
 - ۴- پیمانکار موظف است غذای تهیه شده را بر حسب مورد بصورت گرم نیم ساعت قبل از توزیع آن در محل مربوطه آماده نماید.
- تبصره ۱۷ : تغییر ساعات توزیع غذا ، با توجه به تغییر فصول از سوی کارفرما تعیین و به پیمانکار جهت اجرا ابلاغ خواهد شد.



ماده نه - ضمانتنامه حسن انجام کار

به منظور حسن انجام تعهدات این بیمان و تادیه خسارات احتمالی و دیون مربوط ، در زمان عقد قرارداد بیمانکار ملزم به ارائه ۵٪ مبلغ کل قرارداد ضمانت نامه بانکی به شرح زیر می باشد که در صورت عدم اجرای هر یک از تعهدات مندرج در این قرارداد یا نقض و کاستی در اجرای آنها، کارفرما مجاز است بنا به تشخیص خود وجه ضمانتنامه سپرده را به نفع دانشگاه ضبط و کارسازی نماید و بیمانکار با امضای این قرارداد حق هر گونه اعتراض را از خود نفیاً و اثباتاً سلب می نماید.

- تبصره ۱۸ : استرداد سپرده مذکور پس از پایان قرارداد منوط به اخذ تسویه حساب از سازمان تامین اجتماعی و اداره کل امور اقتصادی و دارایی در خصوص پرداخت حق بیمه و مالیات و تایید کتبی ناظر بیمان خواهد بود.

سپرده مذکور از طرف بیمانکار طی یک فقره ضمانتنامه بانکی معتبر بشماره ----- بمبلغ ----- ریال از بانک ----- شعبه ----- کد ----- تحویل کار فرما می گردد.

- تبصره ۱۹ : از هر پرداخت به بیمانکار در هر صورت وضعیت معادل ۱۰٪ حسن انجام کار کسر و پس از اتمام قرارداد و تسویه حساب نهایی و ارائه مفاسد حساب از مراجع قانونی به بیمانکار مسترد می گردد.

ماده ده - ضمانت اجرا و جرایم احتمالی

در صورت مشاهده تخلفاتی از قبیل عدم رعایت موارد بهداشتی ، عدم مرغوبیت و کیفیت در طبخ و توزیع غذا ، نقصان وزن و کمیت مواد غذایی، خروج غیر مجاز غذا و مواد غذایی از آشپزخانه و سالنهای غذا خوری ، وجود شیء خارجی در غذا و هر گونه اشکال دیگر بنا به تشخیص کارفرما به ترتیب زیر عمل خواهد شد :

۱- عدم مطابقت آمار اعلام شده با میزان غذای طبخ شده و کسری طبخ غذا علاوه بر جبران و تامین کسری غذا به ازای هر پرس ۳۵/۰۰۰ ریال

۲- برخورددهی خلاف شعون شغلی و اخلاقی با دانشجویان ، کارکنان و اساتید و عوامل نظارتی دانشگاه ازطرف عوامل اجرایی بیمانکار و یا هر گونه گزارش یا شکایت دانشجوی یا مشاهده توسط ناظر بیمان ۵۰۰/۰۰۰ ریال

۳- عدم رعایت ساعات اعلام شده توزیع غذا هر مورد ۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال

۴- عدم رعایت موازین بهداشتی و نداشتن لباس فرم و کارت بهداشت از طرف کارکنان بیمانکار به ازای هر مورد نفر ۱۰۰/۰۰۰ ریال در هر روز

۵- عدم رعایت نظافت ، موازین بهداشتی محیط سلف سرویس بطور پیوسته در طول ساعات روز هر مورد ۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۶- فروش و توزیع غذا به افراد متفرقه مثل کارگران ، بیمانکاران و دانشجویانی که مجاز به دریافت غذا نباشند بدون مجوز مدیریت سلف سرویس هر پرس ۱۰۰/۰۰۰ ریال

۷- پایین بودن کیفیت غذا که باعث ناراضیاتی دانشجویان و استادان گردد به میزان ۳۰ تا ۱۰۰ درصد مبلغ غذای طبخ شده همان روز بنا به تشخیص مسئولین سلف سرویس و ناظر بیمان کسر می گردد .



- ۸- تبانی کردن، تعویض مواد غذایی و سایر تخلفات، بنا به تشخیص و تصمیم دانشگاه میزان و نوع جریمه مشخص و از صورت وضعیت پیمانکار کسر میگردد. برای بار اول به میزان ده میلیون ریال و در صورت تکرار در دفعه دوم به میزان پنجاه میلیون ریال و در صورت تکرار مجدد موجب فسخ قرارداد می شود.
- ۹- وجود هر گونه شیء خارجی در غذا بسته به نوع شیء ۳۰ تا ۱۰۰٪ مبلغ غذای طبخ شده همان روز بنا به تشخیص مسولین سلف سرویس و ناظر پیمان کسر می گردد.
- ۱۰- اجازه ورود افراد غیر مسئول و متفرقه به محوطه آشپزخانه از طرف پیمانکار بدون هماهنگی با مسئولین، هر مورد مشاهده ۲/۰۰۰/۰۰۰ ریال
- ۱۱- رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی بر اساس اسناد مناقصه با تشخیص ناظر فنی سلف سرویس، درصدی از آمار غذای آن روز که قابل محاسبه تا ۱۰۰٪ می باشد، کسر می گردد.
- ۱۲- عدم حضور غیر موجه نماینده پیمانکار در محل سلف سرویس به ازاء هر روز ۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال تبصره ۲۰: در صورت دیر آمدگی نماینده به ازاء هر ساعت ۲۰۰/۰۰۰ ریال جریمه نقدی منظور می گردد.
- ۱۳- در صورت عدم استفاده از کارگر ماهر جهت کار با تجهیزات و وارد شدن خسارت به تجهیزات علاوه بر پرداخت هزینه تعمیر و جبران خسارت مبلغی معادل ۵٪ قیمت روز تجهیزات به عنوان هزینه استهلاک از پیمانکار در صورت وضعیت همان ماه کسر می گردد.
- ۱۴- کمبود پرسنل به کار گرفته شده جهت طبخ و توزیع غذا بر اساس مفاد قرارداد به ازاء هر نفر در هر روز ۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال
- ۱۵- هر گونه اخراج و استخدام پرسنل بدون هماهنگی با دانشگاه ۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال جریمه نقدی.
- ۱۶- عدم ارائه فاکتور خرید اجناس بوفه و تعیین خود سرانه قیمت اجناس ۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال
- ۱۷- در صورت تکرار تخلف برای بار سوم دانشگاه نسبت به فسخ قرارداد بصورت یک جانبه اقدام و ضمانتنامه حسن انجام کار پیمانکار را به نفع دانشگاه ضبط و کارسازی خواهد کرد.
- تبصره ۲۱: دانشگاه حق خواهد داشت با یکبار اخطار کتبی قبلی، در هر موقع که ضروری تشخیص دهد نسبت به فسخ یکجانبه قرارداد اقدام نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد.
- ۱۸- تعیین هر نوع جریمه و مشخص نمودن میزان آن بر عهده مسئول سلف سرویس و ناظر فنی آشپزخانه به عنوان کارشناس فنی آشپزخانه بوده و هر گونه تذکری به پیمانکار از طریق این دو مرجع به پیمانکار ابلاغ خواهد شد.

ماده یازده - نظارت بر اجرا

نظارت بر امور اداری و مالی قرارداد بعهده معاونت اداری و مالی دانشگاه و امور اجرایی و کیفیت و کمیت خدمات پیمانکار بعهده دستگاه ناظر حوزه معاونت دانشجویی می باشد و پیمانکار موظف است طبق مفاد قرارداد و دستورات دستگاه ناظر اقدام نماید.



ماده دوازده - حل اختلاف

در صورت بروز هرگونه اختلاف در تعبیر ، تفسیر و اجرای این قرارداد ، اداره کل امور حقوقی سازمان مرکزی دانشگاه بعنوان مرجع حل اختلاف تعیین گردید و طرفین نسبت به اعتراض از نظریه و رای اداره کل امور حقوقی مزبور ، اسقاط حق نمودند رای مزبور قاطع دعوی خواهد بود .

ماده سیزده - فورس ماژور و حوادث قهریه و غیر مترقبه :

در صورت بروز حوادث قهریه و فورس ماژور چنانچه انجام موضوع قرارداد غیر ممکن گردد ، قرارداد فسخ خواهد شد و چنانچه حوادث موصوف باعث تعلیق در انجام موضوع قرارداد گردد ، اگر مدت تعلیق بیش از یک ماه باشد دانشگاه حق فسخ قرارداد را خواهد داشت و در صورتی که مدت تعلیق یک ماه یا کمتر از یک ماه باشد ، پیمانکار مکلف به انجام موضوع قرارداد پس از رفع مانع می باشد و مدت تعلیق به مدت قرارداد افزوده خواهد شد .

ماده چهارده

این قرارداد در ۱۴ ماده و ۲۱ تبصره و در صفحه و دو نسخه که پس از امضاء طرفین حکم یکسان دارد تنظیم شده است.

دکتر حمیدرضا جوانمرد
رئیس دانشگاه آزاد واحد اصفهان
(خوراسگان)

پیمانکار :
رئیس هیات مدیره شرکت
مدیر عامل شرکت

شماره