بسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
معاونت توسعه مدیریت، منابع و برنامه ریزی

تاریخ
شماره :
پیوست
ساعت

قرارداد انجام کلیه فعالیت های مربوط به پخت ، بسته بندی، حمل و توزیع غذای سلف سرویس دانشجویی

این قرارداد با توجه به شماره فراخوان ۲۰۰۳۰۳۰۳۹۷۰۰۰۰۱۴ سامانه تدارکات الکترونیکی دولت و صورتجلسه کمیسیون نتیجه مناقصات مابین دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین به نمایندگی آقای دکتر عباس طالبیان اردستانی با سمت معاون توسعه مدیریت و منابع و برنامه ریزی دانشگاه که از این پس در این قرارداد کارفرما (طرف‌اول) نامیده می‌شود با شرکت طاهر گستران کاسپین به‌شماره ثبت ۹۲۲۲تاریخ ثبت ۱۳۸۶/۰۵/۱۰ و کد شناسه ملی۱۰۸۶۱۴۸۸۵۷۹ و دارای گواهی صلاحیت و رتبه بندی شرکتهای خدماتی ، پشتیبانی و فنی مهندسی به شماره ۱۱۴۴۹۴۰۱۱۹۱۵۵۳ تاریخ صدور ۱۴۰۲/۰۵/۳۱ و گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی به شماره ثبت ۲۱۶۴۸ تاریخ ۱۴۰۲/۰۲/۱۰ از اداره تعاون ، کار و رفاه اجتماعی استان قزوین به نمایندگی آقای علیرضا خلیلی با شماره ملی۴۳۲۲۲۸۴۳۴۵ با سمت رئیس هیئت مدیره که در این قرارداد پیمانکار (طرف دوم) نامیده می‌شود بر اساس شرایط و ضوابط مشروحه ذیل منعقد می‌گردد.

ماده۱) موضوع قرارداد :

۱-۱)- **نوع کار:** نوع کار: انجام کلیه فعالیت های مربوط به پخت ، بسته :ندی، حمل و توزیع غذا در وعده‌های غذایی در رستوران (سلف سرویس) و خوابگاههای زیرمجموعه دانشگاه علوم پزشکی قزوین این قرارداد در ساعات تعیین شده و برنامه تنظیمی در تمام ایام سال اعم از تعطیل و غیرتعطیل اعلامی توسط کارشناس تغذیه معاونت دانشجویی طبق شرح وظایف مندرج در این قرارداد توسط پیمانکار و عوامل وی .

۱-۲)- **واحد کار:** پرس غذا ماهانه.

۱-۳)- **حجم کار:** بر اساس تعداد پرس های اعلام شده در ماده ۳ قرارداد به تفکیک هر یک از واحدهای موضوع قرارداد.

۱-۴)- **کیفیت کار:** انجام کلیه امور موارد اشاره شده در بند ۱-۱ قرارداد حاضر با کیفیت مورد صلاحدید کارفرما

۱-۲) -تمامی امور مربوط به آماده سازی مواد اولیه (اعم از پاک کردن ، شستشو ، پوست کندن ، خردکردن و گندزدایی و ...) جهت پخت غذا

۱-۳) انجام تمامی امور خدماتی و نظافتی در آشپزخانه و غذاخوری و سایر اماکن موضوع قرارداد مطابق آیین نامه بهداشتی کارفرما

۱-۴-۱)- طبخ و توزیع و تقسیم صبحانه و نهار و شام براساس برنامه تنظیمی و اعلامی ناظر این قرارداد.

۱-۴-۲)- در ابتدای قرارداد با حضور معاون و یا مدیر دانشجویی و یا نماینده وی ، امین اموال و مسئول اداره تغذیه و نماینده طرف دوم با تنظیم صورتجلسه ای که حاوی تعداد، مشخصات و وضعیت فعلی دستگاه ها می باشد را تحویل طرف دوم می نمایند .

۱-۴-۳)- پس از پایان قرارداد پیمانکار مکلف است طی صورتجلسه ای کلیه اقلام تحویل گرفته در ابتدای قرارداد را به همراه کلیه دستگاهها و تجهیزات جدید خریداری شده در طول مدت قرارداد را سالم ، بدون عیب که قابل بهره برداری می باشد را تحویل مدیریت معاونت دانشجویی نماید که در صورت هر گونه خرابی هرگونه دستگاه و یا تجهیزات ، پیمانکار مکلف به تعمیر آن درحداقل زمان ممکنه می باشد و در صورت عدم تعمیر آنها ، کارفرما ضمن رفع عیب و تعمیر، مبلغ هزینه شده را به علاوه ۱۵ درصد مبلغ مازاد آن را بابت کوتاهی پیمانکار از هر گونه مطالبات پیمانکار کسر نماید و در صورت مفقود شدن نیز با پیگیری کارشناس اداره تغذیه موضوع قرارداد قیمت آن با نظر کارشناسی کارشناسان منتخب دانشگاه به علاوه ۱۵ درصد مبلغ مازاد خرید از هر گونه مطالبات پیمانکار کسر می گردد که کسر آن با اعلام مدیریت معاونت دانشجویی و توسط عامل مالی از هر گونه مطالبات پیمانکار کسر می شود.

۱-۴-۴)- صورتجلسه تحویل کلیه تجهیزات و دستگاهها در ابتدا و در طول مدت قرارداد می باید ضمیمه اولین صورت وضعیت پرداختی پیمانکار شده و نسخه‌ای از آن نیز توسط اداره تغذیه بایگانی شود تا در صورت مراجعه واحدها و مراجع دانشگاه بتوان از آن استفاده نمود.

۱-۴-۵)-آزادسازی سپرده حسن‌انجام کار پیمانکار در پایان قرارداد پس از طی مراحل قانونی اعلامی دراین قرارداد و پس از تحویل کلیه وسایل و تجهیزات صورت می پذیرد.

http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir
نشانی : قزوین - خیابان نواب صفوی - خیابان شهید سلمانی- مجتمع ادارات - ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن: ۳۳۳۷۵۱۵۲-۵۸ - ۳۳۳۷۵۵۲۱-۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

امور قراردادها

۶-۴-۱)- صورتجلسه تهیه شده این قرارداد باید حاوی مشخصات و وضعیت فعلی دستگاهها (یا درصورت لزوم صرفاً ذکر نواقصات و ایرادات) تحویل شده به طرف دوم باشد.

۵-۱)-امکانات و تجهیزات موردنیاز:

۱-۵-۱)- کلیه مواد اولیه برای طبخ بر عهده کارفرما می باشد که روزانه به عوامل پیمانکار تحویل داده می شود .

۲-۵-۱)- تجهیزات مورد نیاز برای طبخ و توزیع غذا برعهده کارفرما می‌باشد.

۳-۵-۱)- تامین نیرو و... که برای امور طبخ و توزیع موضوع قرارداد مورد نیاز می‌باشد به شرح این قرارداد بر عهده پیمانکار می‌باشد

ماده ۲) مدت انجام قرارداد:

۱-۲)ـ مدت قرارداد از تاریخ ۱۴۰۳/۰۸/۰۱ لغایت ۱۴۰۴/۰۷/۳۰ برابر با دوازده ماه کامل شمسی می‌باشد.

۱-۱-۲)- مدت قرارداد به شرح بند بالا بوده و لی سلف سرویس بمدت دو ماه در کل مدت قرارداد تعطیل می باشد .

۲-۲)ـ پس از اتمام مدت قرارداد در صورتیکه به هر دلیل پیمانکار جدید موضوع قرارداد از سوی کارفرما تعیین نگردد پیمانکار موظف و مکلف به ادامه همکاری بمدت دو ماه دیگر با شرایط، شرح و مبالغ این قرارداد در قالب افزایش ۲۵درصد قرارداد و یا متمم قرارداد (در صورت لزوم) می باشد که در صورت امتناع شرکت از انجام تعهدات طبق مفاد این بند، کارفرما می‌تواند وثیقه حسن انجام تعهدات شرکت را بدون انجام هر گونه تشریفات قضایی ضبط نموده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد در هر صورت پیمانکار موظف است با شرایط و قیمت این قرارداد طبق اعلام کتبی کارفرما بمدت دو ماه ارائه خدمت نماید.

۱-۲-۲)- درصورت کاهش یا افزایش حجم کار تا سقف ۲۵ درصد مبلغ اولیه قرارداد ، این موضوع پس از تائید و ابلاغ توسط معاون توسعه مدیریت و منابع دانشگاه به فروشنده ابلاغ می شود و در صورت شیوع بیماریهای واگیردار فروشنده مکلف به انجام تعهدات حتی بیشتر از ۲۵درصد مبلغ اولیه قرارداد براساس مفاد این قرارداد یا الحاقیه قرارداد طبق توافقات طرفین می باشد .

۳-۲)- درصورتیکه پیمانکار در طول مدت قرارداد مایل به همکاری نباشد موضوع در این خصوص توسط معاونت توسعه مدیریت و منایع تصمیم گیری می شود و این تصمیم از سوی پیمانکار لازم الاجرا بوده ودر صورت عدم رعایت و انجام این موضوع توسط پیمانکار ، کارفرما می تواند وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار را بدون هیچ گونه طرح دعوی در مراجع ذیصلاح به نفع دانشگاه ضبط نماید .

۴-۲)ـ به مدت دو ماه از همزمان با تعطیلی دانشجویان سلف سرویس تعطیل می‌باشد.

۵-۲)ـ در صورت اعلام کارفرما مدت قرارداد قابل تغییر بوده و پیمانکار موظف به ارایه خدمت با هر آمار و به قیمتهای این قرارداد در ایام فوق خواهد بود.

ماده ۳) مبلغ قرارداد:

۱-۳)-مبلغ کل قرارداد در طول مدت قرارداد بمبلغ۹۹,۵۴۲,۴۱۸,۷۵۰ریال و بحروف نود و نه میلیارد و پانصد و چهل و دو میلیون و چهارصد و هیجده هزار و هفتصد و پنجاه ریال می باشد.

۲-۳)ـ ارزش هر واحد کار: قیمت هر پرس غذا بر اساس مبالغ مندرج به شرح جدول ذیل می‌باشد.

وعده غذایی	تعداد پرس سالانه	هزینه بابت هر پرس پخت، بسته بندی و حمل توزیع غذا	جمع کل (ریال)
ناهار و شام	۵۱۸۷۵۰	۱۹۱,۸۸۹	۹۹,۵۴۲,۴۱۸,۷۵۰

۳-۳)- مبلغ قرارداد بر مبنای حاصل ضرب قیمت هر پرس غذا که درجدول پیوست شماره پنج (که جزءضمایم قرارداد می‌باشد) ذکر شده در تعداد هر پرس می‌باشد که صورت وضعیت‌ها توسط طرف دوم می‌باید به شرح فوق تهیه و به کارفرما ارائه شود که این صورت وضعیت‌ها پس از تائید گواهی انجام کار توسط ناظر از سوی طرف اول و دستور پرداخت معاون دانشجویی و فرهنگی قابل پرداخت خواهد بود.

۴-۳)ـ هر گونه افزایش سطح دستمزد کارگری ابلاغی از سوی سازمان کار و امور اجتماعی و یا مصوبات شورای عالی کار در طول مدت قرارداد طبق قوانین و مقررات بر عهده پیمانکار می باشد.

شرکت کاسپین گستران کاسپین
شماره ثبت ۱۲۲۲
Taher Gostaresane Kaspian
امور قراردادها

۵-۳)- جمع مبالغ ماهانه در طول مدت قرارداد (بدون احتساب مبلغ افزایش یافته طی بند ۲-۲ این قرارداد) نباید از مبلغ کل قرارداد مندرج در بند ۱-۳ این قرارداد بیشتر باشد .

۶-۳)- در صورت انجام بند ۲-۲ این قرارداد ، مبلغ افزایش یافته احتمالی از محل افزایش۲۵درصد قرارداد قابل پرداخت می باشد .

ماده ۴) نحوه پرداخت:

۱-۴)- پیمانکار هر ماهه بر مبنای حاصل ضرب قیمت هر پرس غذا در تعداد هر پرس بر اساس مبالغ مندرج در ماده سه این قرارداد ، صورت وضعیت خود را تهیه و ارایه می نماید که ناظر طرف اول پس از بررسی آن و مشخص شدن مبلغ حق الزحمه اولیه صورت وضعیت پیمانکار، بر اساس جدول پیوست شماره یک این قرارداد اقدام به تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار می نماید و این صورت نهایی پس از تائید معاون دانشجویی، فرهنگی و کسر کسورات قانونی متعلق به آن از محل چک قابل پرداخت به پیمانکار می باشد.

۲-۴)- تعداد هر واحد کار : مبنا تعیین و محاسبه تعداد پرس مورد قبول کارفرما برای محاسبه در صورت وضعیت میزان پرس غذای توزیع شده بر اساس سامانه فروش غذا و یا تعداد پرس غذای توزیع شده مورد قبول اداره تغذیه می باشد.

۳-۴)- ملاک محاسبه تعداد پرس غذا به شرح بالا بوده و شامل تعداد غذای پخته شده نمی باشد .

۴-۴)- کلیه کسورات قانونی متعلقه به این قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد.

۵-۴)- پرداخت مالیات ارزش افزوده در صورت ارایه گواهینامه ثبت مالیات ارزش افزوده در صورت ارایه گواهینامه ثبت مالیات ارزش افزوده از معاونت امور مالیاتی ارزش افزوده به پیمانکار صورت خواهد گرفت.

۱-۵-۴)- به کل حقوق و دستمزد پرداختی توسط پیمانکار به عوامل و کارکنان خود مالیات بر ارزش افزوده پرداخت نمی شود لذا هر ماهه پیمانکار می باید لیست حقوق و مزایای پرداختی به انضمام هر گونه پرداختی دیگر به کارکنان خود از قبیل عیدی ، پاداش ، اضافه کار ، پرداخت سنوات و ... به همراه لیست تاییدیه بیمه تامین اجتماعی اعمال شده در سامانه الکترونیکی تامین اجتماعی و مستندات واریزی تایید شده از سوی بانک در صورت وضعیت خود ضمیمه نماید (که در صورت عدم ارائه این مدارک امکان پرداخت صورت وضعیت وجود ندارد) و پس از اینکه مبلغ ناخالص کل پرداختی های حقوق و مزایای کارکنان پیمانکار از سرجمع کل مبلغ ناخالص صورت وضعیت پیمانکار کسر شد فقط به این مبلغ مالیات ارزش افزوده پرداخت می شود .

۶-۴)- پیمانکار متعهد می گردد سرمایه کافی برای انجام موضوع قرارداد را حداقل به مدت سه ماه همواره در اختیار داشته باشد و در صورت عدم دریافت مبلغی از کارفرما توان کلیه پرداخت ها اعم از حقوق و مزایای کارگران و غیره به مدت سه ماه را داشته باشد.

ماده ۵) شرایط عمومی قرارداد:

۱-۵)- کارفرما می‌تواند در صورت ضرورت نسبت به تغییر میزان کار با اعلام به پیمانکار مبلغ قرارداد را تا ۲۵درصد مبلغ اولیه کل مبلغ قرارداد کاهش و یا افزایش دهد.

۲-۵)-کارفرمامی تواند در صورت نیاز و ضرورت شرایط عمومی و یا خصوصی را که لازم می داند به این قرارداد الحاق نماید.

۳-۵)- کلیه قوانین مربوط به سازمان تامین اجتماعی، اداره کار ، آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاهها و دانشکده های علوم پزشکی مصوب هیات امنا و سایر قوانینی که بر انجام این قرارداد جاری است از سوی هر دو طرف لازم‌الاجرا می‌باشد.

۴-۵)- در صورت تخصیص سهمیه در برخی از مواد غذایی (برنج و روغن و ...) پیمانکار موظف است اقلام مذکور را از دانشگاه تحویل و از اقلام خود کسر نماید.

ماده ۶) تعهدات کارفرما:

۱-۶)- کارفرما ناظر را به عنوان نماینده خود جهت همکاری و ایجاد هماهنگی های لازم به پیمانکار معرفی نماید و در صورت لزوم از بین ناظر یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود کتباً به شرکت طرف قرارداد معرفی نماید

۲- ۶)- کارفرما موظف است هزینه‌های انجام خدمات را طبق قرارداد رأس موعد از محل اعتبارات تخصیص یافته پرداخت نماید .

۳- ۶)- کارفرما متعهد می‌شود اطلاعات لازم را جهت انجام خدمات در اختیار شرکت طرف قرارداد قرار دهد .

۴- ۶)- کارفرما مکلف است ضمانت حسن انجام تعهدات و اجرای کلیه تکالیف قانونی و هر نوع پاسخگویی به مراجع ذیربط را از پیمانکار اخذ نماید.

ماده ۷) تعهدات پیمانکار:

طاهر گستران کاسپین ثبت: ۸۲۸۳ ۲۱۲۲
Taher Gostarane Kaspian

امور قراردادها

۱-۷)- پیمانکار موظف ،متعهد و مکلف است به هنگام پرداخت حقوق و مزایا به کارکنان و عوامل خود با اجرای طرح طبقه‌بندی مشاغل مطابق قانون کار کلیه قوانین وزارت تعاون کار و امور اجتماعی ، تأمین اجتماعی و سایر قوانین و دستورالعمل های جاری بر این موضوع را رعایت نماید

۲-۷)- پیمانکار موظف است کلیه افرادی را که برای اجرای این قرارداد بکار می‌گمارد طبق قانون و مقررات، بیمه نموده و حق بیمه‌های متعلقه را بطور صحیح و مرتب در آخر ماه بعد به سازمان تامین اجتماعی پرداخت و تصویری از آن را تحویل گروه نظارت قرارداد نماید و به هنگام ارائه صورت وضعیت می‌باید مستندات و لیست پرداخت حقوق پرسنل خود را که از طریق سیستم بانکی پرداخت می‌نماید با تایید بانک عامل پرداخت کننده را نیز تحویل گروه عامل مالی نماید.

۳-۷)- کلیه کسورات متعلقه به این قرارداد بر عهده پیمانکار میباشد و فیش های واریزی کلیه کسورات از قبیل تامین اجتماعی و غیره ضمیمه صورت وضعیت شوند .

۴-۷)- هرگونه پاسخگویی به‌شکایات عوامل پیمانکار در هیات‌های حل‌اختلاف کارگری و سایر مراجع ذیصلاح بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۵-۷)- مسئولیت تامین و تادیه هر گونه خسارت جانی و مالی که در نتیجه فعل یا ترک فعل یا قصور پیمانکار یا کارکنان و نمایندگان او در جریان این قرارداد به هر شخص اعم از کارکنان پیمانکار و کارفرما اموال , وسایل و تجهیزات و تاسیسات و یا اشخاص ثالث اعم از حقیقی و حقوقی، خصوصی و یا دولتی وارد گردد مطابق قانون مسئولیت مدنی یا سایر قوانین جزایی اسلامی، من جمله قانون دیات منحصرا به عهده پیمانکار می باشد و کارفرما در این زمینه هیچگونه مسئولیتی اعم از کیفری و حقوقی نخواهد داشت و پیمانکار مکلف است کارفرما را در قبال هرگونه خسارت و دعاوی مربوط مصون بدارد و همچنین پیمانکار موظف است بلافاصله پس از عقد قرارداد نسبت به اخذ بیمه نامه های لازم به شرح ذیل و برابر مدت قرارداد و با هزینه خود اقدام کرده که پیگیری این موضوع برعهده عامل مالی موضوع قرارداد می باشد و پیمانکار می باید به هنگام دریافت بیمه نامه و یا بیمه نامه‌ها ، آدرس واحد را درآن ذکر نماید و این بیمه نامه یا بیمه نامه ها ضمیمه اولین صورت وضعیت نهایی پرداخت شده باشد .

الف : بیمه تامین اجتماعی پرسنل پیمانکار (با هزینه پیمانکار)

ب : بیمه مسئولیت مدنی حوادث ، پرداخت هزینه های پزشکی و... برای کلیه پرسنل پیمانکار در محدوده قرارداد و دستگاه نظارت که حداقل به میزان ۲ نفر شخص ثالث (بی نام و با هزینه پیمانکار) باشد

۱-۵-۷)- انجام کلیه پرداختهای لازم جهت اخذ بیمه نامه های در خواستی به شرکتهای بیمه ای و تمدید سالیانه بیمه نامه های فوق قبل از انقضای اعتبار بیمه نامه ها و متناسب با افزایش تعرفه های شرکت بیمه برای هزینه های پزشکی و دیه و نرخ های پایه محاسباتی حق بیمه ها ، به عهده و با هزینه پیمانکار بوده و در صورت بروز هرگونه حوادث احتمالی در زمان قرارداد مسئول پاسخگوئی به خسارات و تعهدات ایجاد شده ، پیمانکار می باشد.لازم به ذکر است که پیمانکار کلیه هزینه های مربوطه فوق را در قیمت پیشنهادی خود محاسبه نموده و در مبلغ پیشنهادی خود لحاظ نموده است و پرداخت اولین حق الزحمه ماهیانه به پیمانکار منوط به انجام موارد فوق و ارائه مدارک فوق می باشد.

۲-۵-۷)- بدیهی است در صورت افزایش مدت قرارداد از محل ۲۵درصد و یا تمدید قرارداد ، بیمه نامه‌های فوق‌الذکر نیز به همان میزان و مطابق با شرایط عنوان در این قرارداد افزایش می‌یابند.

۳-۵-۷)- پیمانکارمکلف به اخذ و ارائه گواهینامه ایمنی صلاحیت از سازمان تعاون،کار و رفاه اجتماعی استان با تاریخ معتبر در طول مدت قرارداد می باشد که پیگیری این موضوع بر عهده عامل مالی موضوع قرارداد می‌باشد و درصورت عدم ارائه گواهینامه صلاحیت ایمنی در زمان مقرر (طبق قانون) از سوی پیمانکار مراتب می‌باید از سوی کارفرما به سازمان تعاون،کار و رفاه اجتماعی استان اعلام و کسب تکلیف شود.

۴-۵-۷)-پیمانکارمی باید کلیه افراد و عوامل خودرا مکلف به رعایت کلیه مقررات ایمنی کار و حفاظت (فیزیکی - میکروبی و غیره) بنماید و مسئولیت عدم توجه به این مقررات مستقیما به عهده ایشان خواهد بود .

۶-۷)- پیمانکار مکلف ومتعهد به انجام پخت برنج با کیفیت بسیار خوب بوده و در صورتیکه کیفیت برنج پخته شده مورد تایید مسئول اداره تغذیه موضوع قرارداد قرار نگیرد در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ده درصد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم ، کسر پانزده درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی، کسر بیست درصد از کل مبلغ کل ناخالص صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف

Taher Gostarane Kaspian
امورقراردادها

شماره یک پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند۱-۴ قرارداد توسط کارشناس اداره تغذیه موضوع قرارداد کسر می گردد و در صورت تکرار در بار چهارم ضمن ابلاغ فسخ قرارداد ، وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد به‌نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی و سازمان تامین اجتماعی قزوین ابلاغ می‌گردد.

۷-۷)- پیمانکار ملزم به رعایت کلیه شاخص‌های کلیدی تغذیه وابسته به طبخ و توزیع غذا می باشد و در این راستا پیمانکار مکلف به انجام پخت گوشت، مرغ، خورشت ، سوپ و یا هر غذایی که به تنهایی به عنوان غذا یا همراه برنج و یا مکمل غذا و میان وعده ها و غذای رژیمی که به پرسنل و دانشجویان عرضه می‌شود با کیفیت مورد تایید مسئول اداره تغذیه می‌باشد که در صورت عدم کیفیت و مطلوب پخت و عرضه آن بدلیل مواردی چون عدم کیفیت مناسب، عدم پختگی و جا نیفتادن (مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات، مرغ و ...) نداشتن شکل ظاهری مناسب ، عدم دارا بودن رنگ، طعم و بوی مناسب ، سوختگی ، دودزدگی، شور، تلخ ویا تند بودن، سردبودن (خورشت و سوپ و ...) عدم استفاده از سس و چاشنی مناسب (در خوراک ها، خورشت ها، سوپ ها و ...) ، توزیع نان بیات شده و مانده ، حمل و نقل غیر بهداشتی غذا ، عدم رعایت اصول رفع انجماد مواد پروتئینی، نگهداری ماست در خارج از یخچال و ترش شدن ماست ، قراردادن مواد پروتئینی درکف آشپزخانه و روی زمین، استفاده مجدد روغن استفاده شده ، عدم نگهداری صحیح و حمل مواد غذایی، تقلب در مواد غذایی شامل اضافه نمودن مواد غیرمجاز به غذا، مخفی نمودن مواد غذایی پخته و یا گوشت چرخی پیاززده ، اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذا، نکات و مواردی که در مسیر طبخ و توزیع به تشخیص کارشناس اداره تغذیه و بهداشت معاونت دانشجویی تخلف محسوب می شود و مورد تایید آنان قرار نگیرد در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی پنج درصد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم کسر ده درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی کسر پانزده درصد از کل مبلغ کل ناخالص صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره دو پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس اداره تغذیه کسر می‌گردد و در صورت تکرار در بار چهارم ضمن ابلاغ فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی و سازمان تامین اجتماعی قزوین ابلاغ می گردد .

۸-۷)- اگر مسئول اداره تغذیه تشخیص دهد پیمانکار در اجرای رعایت میزان مواد مصرفی و میزان غذا در هر پرس (کمیت غذا) طبق میزان اعلام شده در پیوست شماره دو قرارداد را رعایت ننموده وکوتاهی و قصور داشته باشد در صورت هر بار مشاهده عدم رعایت این موارد اعلامی درصدی بمیزان ده درصد از از کل مبلغ کل ناخالص صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره سه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت همان پیمانکار توسط مسئول اداره تغذیه از حق الزحمه طرف دوم کسر می‌شود.

۹-۷)- پیمانکار مکلف و متعهد به رعایت و انجام کامل برنامه غذایی هفتگی اعلامی از سوی کارشناس اداره تغذیه طرف اول می باشد و منظور از برنامه غذایی هفتگی، لیست انواع غذاها و تعداد پرس غذایی که در جداول پیوست شماره این قرارداد با مقادیر مشخص شده مواد غذایی است که باید در روزهای مختلف هفته طبخ و توزیع نمایدکه این برنامه غذایی هفتگی حداقل از یک هفته قبل به پیمانکار اعلام خواهد شد و پیمانکار در خصوص این برنامه حق هیچگونه دخالت و اعلام نظری را ندارد و مکلف به رعایت این برنامه می باشد و در صورت انجام ندادن هر بار برنامه غذایی اعلام شده از سوی پیمانکار در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ده درصد و در صورت تکرار به ازاء هر تاخیر دیگر بیست درصد طبق ردیف شماره چهار پیوست شماره یک قرارداد از کل مبلغ همان وعده به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت همان‌ماه پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس اداره تغذیه معاونت دانشجویی کسر می گردد و در صورت تکرار این موضوع در بار چهارم با پیمانکار فسخ قرارداد شده و وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون انجام تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط می‌گردد.

۱۰-۷)- پیمانکار مکلف است توزیع غذا را بر اساس دستورالعمل ذیل و یا دستورالعملی که از سوی واحد تغذیه معاونت دانشجویی اعلام می‌گردد به انجام رساند و توزیع غذا در غیرچارچوب و دستورالعمل اعلامی و بدون هماهنگی با ناظر ممنوع می باشد.

۱-۱۰-۷)- ساعت توزیع ناهار ۱۱/۳۰ الی ۱۴/۳۰ و شام ۱۹ الی ۲۱ خواهد بود.

۲-۱۰-۷)- ساعات کاری در ماه مبارک رمضان به صورت شبانه روزی می باشد پایان توزیع افطاری حداقل ۳۰ دقیقه قبل و سحری یکساعت قبل از اذان خواهد بود.

۳-۱۰-۷)- توزیع غذا در خوابگاهها رأس ساعت مشخص(که توسط کارفرما تعیین و ابلاغ می شود)صورت گیرد.

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت ۴۴۲۰
Taher Gostarane Kaspian

امور قراردادها

۴ -۱۰-۷)- توزیع ناهار در سلف سرویس دانشگاه بصورت‌گرم و بهداشتی‌و توزیع شام در خوابگاههای دانشجویی(۷خوابگاه) و سلف-سرویس به صورت گرم و بهداشتی‌خواهد بود.همچنین‌درصورت‌نیاز و تشخیص کارفرما با اعلام قبلی، پیمانکار موظف است خارج از برنامه غذایی نیز سرویس‌دهی نماید.

۵-۱۰-۷)- پیمانکار موظف است کلیه اصول بهداشتی را در حمل و نقل غذا رعایت نماید و غذا را در ظروف دربسته و اختصاصی برای هر خوابگاه کشیده و قبل از بردن به خوابگاه (طبق نیاز کارفرما) به دقت وزن نماید و به محل توزیع انتقال دهد و در موقع توزیع، غذا از حرارت و کیفیت مناسب برای استفاده برخوردار باشد.

۶-۱۰-۷)- تهیه وسیله نقلیه بر عهده پیمانکار خواهد بود که باید به تعداد کافی و مناسب برای حمل غذا و همچنین سر پوشیده باشد.

۷-۱۰-۷)- تهیه ظروف یکبار مصرف شام دانشجویان (جوجه کباب) وناهارو شام نگهبانان برعهده پیمانکار است.

۸-۱۰-۷)- برنامه غذایی اجرایی دونوع ناهار و دو نوع شام می‌باشد و در صورت صلاحدید کارفرما سه نوع ناهار و سه نوع شام نیز اجرا می‌شود.

۹-۱۰-۷)- کارفرما محق خواهد بود در پایان قرارداد خسارات و جرایم وارده را بدون نیاز به هیچ مرجع ثالثی از وجوه ضمانت انجام تعهدات کسر و برداشت نماید.

۱۰-۱۰-۷)-تعداد نفرات توزیع کننده شام در خوابگاههای ۶ و گلستان دو نفر باشد.

۱۱-۱۰-۷)- تهیه کلیه اقلام صبحانه مطابق پیوست شماره دو و توزیع آن بر عهده پیمانکار می باشد .

۱۱-۷)- درصورتیکه پیمانکار ساعات تعیین شده برای زمان توزیع غذا (درکلیه مکان های اعلامی) و همچنین نحوه توزیع غذا براساس زمانبندی غذا که بر اساس مفاد این قرارداد و یا ابلاغ شفاهی یا کتبی کارشناس اداره تغذیه معاونت دانشجویی رعایت ننماید در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ده درصد و در صورت تکرار به ازاء هر تاخیر دیگر چهل درصد طبق ردیف شماره پنج پیوست شماره یک قرارداد از کل مبلغ همان پرس و غذایی که توزیع آن به تاخیر افتاده به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت همان‌ماه پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس اداره تغذیه معاونت دانشجویی کسر می گردد و در صورت تکرار این موضوع در بار چهارم با پیمانکار فسخ قرارداد شده و وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون انجام تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط می‌گردد.

۱۲-۷)- پیمانکار مکلف است زمان انجام هریک از فرآیندهای خدمات غذایی !عم از (آماده سازی مواد اولیه، بسته بندی، شستشو، نظافت و... تا طبخ) را بر اساس دستورالعمل برنامه زمانی (کتبی یاشفاهی) که از سوی کارشناس بهداشت محیط اعلام می گردد به انجام رساند و انجام تمامی این مراحل در غیرچارچوب و دستورالعمل اعلامی و بدون هماهنگی با کارشناس اداره تغذیه و بهداشت محیط معاونت دانشجویی ممنوع می‌باشد و درصورتیکه پیمانکار این دستورالعمل های انجام زمانی را رعایت ننماید در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی پنجاه درصد و در صورت تکرار به ازاء هر تکرار دیگر شصت درصد از مبلغ کل همان وعده غذایی که موضوعات بالا انجام نشده است طبق ردیف شماره شش پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس بهداشت محیط بصورت جداگانه کسر می گردد و در صورت تکرار این موضوع در بار چهارم با پیمانکار فسخ قرارداد شده و وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون انجام تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط می‌گردد.

۱۳-۷)- پیمانکارمکلف ومتعهد است هر شش ماه یکبار به شرح پیوست شماره پنج این قرارداد لباس و کفش در اختیار عوامل و پوشش خود قرار دهد.

۱۴-۷)- پیمانکار مکلف است دستکش، ماسک وموارد مورد لزوم اعلامی گروه نظارت را به اندازه کافی در آشپزخانه مهیا نماید.

۱۵-۷)- کیفیت تمامی لباس‌ها می‌باید قبل از توزیع توسط پیمانکار در بین پرسنل توسط گروه نظارت تایید گردد.

۱۶-۷ طرف دوم مکلف است تمامی نکات و موارد اعلامی از سوی ناظر یا ناظرین دانشگاه را که در مورد پوشش و لباس کارکنان طرف دوم اعمال می نماید بطور کامل و در اسرع وقت انجام نماید.

۱۷-۷)- در صورتیکه پیمانکار لباس مناسب که به تایید گروه نظارت برسد به تعداد اعلامی در هر شش ماه یکبار تهیه ننماید به ازای هر روز دیر کرد در تهیه یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه از ردیف شماره هفت پیوست شماره یک قراردادبه هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس بهداشت قراردادکسر می شود.

۱۸-۷)- طرف دوم مکلف است لباس عوامل ونیروهای زیر مجموعه خود را به شرح مندرج در پیوست پنج که منظم به این قرارداد است تهیه نماید و در صورتیکه تهیه لباس بیش از یکماه بطول انجامد ضمن رعایت بند ۱۷-۷ این قرارداد طرف اول ضمن تهیه لباس به شرح پیوست شماره پنج این قرارداد، مبالغ هزینه شده را از اولین و هرگونه مطالبات طرف دوم کسر نموده و شرکت حق هیچگونه اعتراضی را ندارد. مسئول پیگیری این بند کارشناس بهداشت می باشد .

۱۹-۷)- تهیه دمپایی و کاور کفش برای استفاده افراد و عوامل پیمانکار و گروه نظارت و مدیریت معاونت دانشجویی به هنگام ورود به آشپزخانه بعهده پیمانکار می‌باشد.

۲۰-۷)- لباس فرم عوامل طرف دوم مانند آشپزها ،کارگران آشپزخانه، متصدیان توزیع غذا و کارگران نظافتچی باید بر اساس پیوست شماره پنج این قرارداد با هم متفاوت باشند و بسته به نوع خدمتی که ارائه میدهند لباس، کفش، چکمه، دستکش،کلاه،دمپایی، پیشبند، روپوش، ماسک و غیره از پیمانکار دریافت کنند که تهیه و نظارت بر حسن استفاده بر عهده پیمانکار خواهد بود.

۲۱-۷)- هیچکدام از پرسنل آشپزخانه حق خروج از آشپزخانه را با لباس و یونیفرم و کفش آشپزخانه حین کار را ندارند.

۲۲-۷)-کلیه عوامل پیمانکار می‌باید به هنگام طبخ و توزیع و در طول شیفت کاری براساس دستورالعمل ، لباس فرم را به تن کنند و باید با لباس تمیز دیگر خود توزیع غذا را انجام دهد و همواره رعایت اصول بهداشتی از سوی عوامل پیمانکار رعایت گردد و در صورتیکه پرسنل به هنگام کار طبخ و یا توزیع رعایت موارد بالا را انجام ننمایند و یا لباسهای آنها کثیف بوده و رعایت اصول بهداشتی رعایت نشده باشد درصورت هربار مشاهده ضمن ابلاغ اعلام کتبی به پیمانکار به میزان یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره نه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت همان ماه پیمانکار توسط کارشناس بهداشت محیط از حق-الزحمه آن کسر می‌گردد.

۲۳-۷)- پیمانکار مکلف است ضوابط فنی و بهداشتی نگهداری مواد و فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی را براساس ضوابط اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت، درمان وآموزش پزشکی در حیطه وظایف خود و بر اساس مفاد این قرارداد و همچنین تفکیک غذاهای خام و پخته و سایر دستورالعمل های تنظیمی را براساس نظر گروه نظارت بطور کامل انجام دهد در غیر اینصورت و در صورت مشاهده طبق نظر توسط کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بصورت توام و هماهنگ با هم در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ۲ درصد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم کسر ۳ درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی کسر۱۰ درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره ده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط مسئول اداره تغذیه وکارشناس بهداشت محیط بصورت توام و هماهنگ با هم کسر شده و در صورت تکرار در بار چهارم ضمن ابلاغ فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی و سازمان تامین اجتماعی قزوین ابلاغ می گردد .

۲۴-۷)- پیمانکار موظف است هر گونه دستورالعمل اجرایی یا بخشنامه و ضوابط اعتباربخشی کارفرما را بطور کامل انجام دهد و در صورت تخطی از هر یک از اصول (استراتژیها، خط مشی، صلاحیتها و ...) در بار اول ضمن اخطار کتبی بمیزان یک درصد و در صورت تکرار در بار دوم نیز کسر دو درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه از ردیف شماره یازده پیوست یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت توسط کارشناس اداره تغذیه و بهداشت محیط معاونت دانشجویی کسر می‌گردد و در بار سوم ضمن فسخ قرارداد ، وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون هر گونه تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی استان اعلام می گردد.

۲۵-۷)- پیمانکار وعوامل وی مکلف به رعایت اصول منجمد نمودن موادغذایی و مواد گوشتی و... همچنین رعایت اصول انجماد زدائی مواد گوشتی در انتقال از فریزر آشپزخانه به یخچال و یا تحویل از انبار به آشپزخانه طبق نظر مسئول اداره تغذیه میباشندکه در صورت کوتاهی از انجام این موضوع یک درصد به ازاء هر بار مشاهده از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره دوازده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط بصورت توام و هماهنگ با هم کسر می‌گردد.

۲۶-۷) - پیمانکار متعهد می گردد پاکسازی و شستشوی مواد اولیه مانند برنج، سبزیجات، حبوبات و غیره را با کمال دقت انجام نماید و میوه و سبزیجات را قبل از مصرف انگل زدائی، ضدعفونی و گندزدائی با مواد استاندارد طبق دستورالعملهای وزارت بهداشت و نظر

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian
امور قراردادها

کارشناس بهداشت محیط استریل نماید در صورت هر بار مشاهده عدم رعایت موارد اعلامی و عدم رعایت نکات بهداشتی درصدی بمیزان ده درصد از مبلغ کل پرس همان روز طبق ردیف شماره سیزده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس بهداشت از حق الزحمه آن کسر می‌گردد. و در صورت تکرار در بار دوم نیز کسر یک درصد از مبلغ کل پرس نهار همان روز پیمانکار کسر می‌گردد و در بار سوم ضمن فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات پیمانکار بدون هر گونه تشریفات قضایی به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی استان اعلام می‌گردد.

۲۷-۷)- هر گونه افزایش سطح دستمزد کارگری ابلاغی از سوی سازمان کار و امور اجتماعی و یا مصوبات شورای عالی کار در طول مدت قرارداد طبق قوانین و مقررات بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۲۸-۷)- شستشو و نظافت در و دیوار آشپزخانه، سردخانه ها، انبارهای سلف سرویس، سرویس های بهداشتی، فیلترها، هواکشها، میز و صندلی‌ها و محوطه بیرونی مقابل سلف سرویس در پایان هر شیفتکاری می باید توسط نیروهای همان شیفت انجام گیرد که در صورت عدم اجرای آن به ازاء هر بار مشاهده این موضوع ده درصد از کل مبلغ سه وعده صبحانه ، نهار و شام همان روز از ردیف شماره پانزده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس محیط از حق‌الزحمه آن کسر می گردد.

۲۹-۷)-نظافت و شستشوی و گندزدایی چرخ گوشت، سیخ کباب و کلیه وسایل و تجهیزات آشپزخانه و تهیه، سرو و توزیع غذا، پس از هر بار مصرف در طول شیفت توسط عوامل پیمانکار الزامی است و همچنین وسایل دیگر مانند دیگ ها، ماهیتابه، اجاق گاز، هود و ... بایستی همیشه تمیز باشد که در صورت بازرسی کارشناس بهداشت محیط و مشاهده عدم رعایت این موارد، توسط عوامل پیمانکار به ازاء هر بار مشاهده ده درصد از کل مبلغ سه وعده صبحانه ، نهار و شام همان روز از ردیف شماره شانزده پیوست شماره یک بهنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار کسر می‌گردد.

۳۰-۷)- پیمانکار می باید حقوق و مزایای هر ماهه پرسنل خود (در طول مدت ۱۰ماهه کارکرد قرارداد) را حداکثر تا پنجم ماه بعد پرداخت نماید و نمی تواند بدلیل عدم دریافت صورت وضعیت های از انجام این موضوع امتناع نماید که درصورت کوتاهی در انجام این امر و ایجاد نارضایتی به ازاء هر بار تاخیر در پرداخت ماهانه حقوق و پرسنل خود یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه ردیف شماره هفده پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط گروه نظارت از حق‌الزحمه آن کسر می گردد در صورت تکرار بیش از سه ماه عدم پرداخت حقوق پرسنل در موعد مقرر توسط پیمانکار ضمن اجرای مفاد فوق ، قوانین اداره کار و تامین اجتماعی اجرا می شود.

۳۱-۷)- هنگام عقد قرارداد پیمانکار مکلف به ارائه لیست اسامی نیروهای خود و مسئولیت های آنان را به همراه پرونده پرسنلی نظیر کپی شناسنامه ، کارت ملی ، برگه عدم اعتیاد به مواد مخدر، سوء پیشینه، نشانی محل سکونت ، تصویر کارت بهداشتی (پس از ۱۵روز پس از شروع بکار نیرو و در صورت نیاز مسئول اداره تغذیه مکلف به ارائه کارت بهداشت نیرو می باشد) به همراه یک برگ قرارداد فی مابین پیمانکار و پرسنل بر مبنای قوانین وزارت کار و امور اجتماعی و طرح طبقه بندی مشاغل به گروه نظارت ارایه نماید که تایید و صلاحیت کارکنان پیمانکار پس از تایید صلاحیت به ترتیب از سوی مدیر و کارشناس اداره تغذیه و بهداشت محیط معاونت دانشجویی صورت می گیرد و در ادامه تاییدیه واحد حراست و هسته گزینش دانشگاه علوم پزشکی نیز الزامی است و در صورتیکه افراد پرسنل پیمانکار به شرح فوق مورد تائید صلاحیت قرار نگیرند پیمانکار مکلف است بدون ایجاد وقفه کاری و ظرف مدت چهار روز اقدام به جایگزین فرد با صلاحیت نماید .

۳۲-۷)- انجام کلیه موازین شرعی، اخلاقی و رعایت حسن خلق و رفتار مناسب و رعایت کامل شئونات اسلامی در محل طبخ غذا و به هنگام توزیع غذا توسط پرسنل و عوامل پیمانکار به پرسنل طرف اول، دانشجویان و ناظرین قرارداد الزامی بوده و تضمین اجرای آن بر عهده پیمانکار می باشد و در صورت عدم رعایت موارد فوق و اعلام گزارش هر گونه رفتار نامناسب و تخلف، ضمن کسر ده درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف بیست پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس اداره تغذیه معاونت دانشجویی کسر می گردد و جوابگویی به شکایات انجام شده بدلیل عدم رعایت این بند توسط عوامل طرف دوم برعهده پیمانکار میباشد و میباید پیمانکار با فرد خاطی برخورد نموده و در صورت اعلام عدم صلاحیت فرد توسط کارفرما با رعایت تمام موارد قانونی اقدام به اخراج فرد نموده و با رعایت مفاد ۳۱-۷ این قرارداد، اسرع وقت اقدام به جذب فرد دارای صلاحیت از نظر کارفرما نماید.

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت نگاره ۹۲۲۳
Taher Gostarane Kaspian

امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

۳۳-۷)- کلیه پرسنل پیمانکار موظف به حفظ نظافت و بهداشت فردی، کوتاه نمودن مو و ناخن، استفاده از صابون مایع بعد از هربار استفاده از توالت، عدم استفاده از زیورآلات هنگام کار، عدم فعالیت با دست های زخمی و.... به هنگام طبخ و توزیع غذا و انجام مفاد موضوع قرارداد می باشند و همچنین موظف به رعایت دستورالعمل ابلاغی و یا قانونی جاری کشورکه بر موضوع قرارداد حاکم میباشد هستند که درصورت عدم رعایت و مشاهده موارد فوق به ازاء هر بار مشاهده یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره بیست و یک پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس بهداشت محیط معاونت دانشجویی از حق الزحمه آن کسر می گردد.

۳۴-۷)- کلیه عوامل پیمانکار می باید در طول مدت قرارداد دارای کارت بهداشتی معتبر بوده و در صورت نیاز گروه نظارت به انجام معاینات بهداشتی و ارائه گواهی عدم اعتیاد از مراجع ذیصلاح در مواقع لزوم در طول مدت قرارداد به هزینه پیمانکار تهیه و ارائه نمایند و انجام این موضوع می‌باید نهایتا ظرف مدت پانزده روز انجام گردد در غیر اینصورت به ازاء هر هفته تاخیر در ارائه موارد خواسته شده و یا گواهی‌های لازم به ازاء هر پرسنل یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه از ردیف شماره بیست و دو پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس محیط معاونت دانشجویی کسر می‌گردد و در صورت اعلام عدم صلاحیت فردی در حین کار از سوی کارفرما، پیمانکار مکلف به معرفی فردی جدید با صلاحیت به شرح مفاد ۲۹-۷ این قرارداد می باشد.

۳۵-۷)- محل آشپزخانه بعلاوه کلیه امکانات تاسیساتی شامل آب و برق و... دارای فاضلاب روب ها، چربی گیرهای چاهک فاضلاب و کلیه وسایل و تجهیزات در امر طبخ و توزیع می‌باشد که در ابتدای قرارداد طی صورتجلسه ای این تجهیزات بطور کاملا سالم توسط گروه نظارت تحویل پیمانکار می‌شود که پس از تحویل به پیمانکار در صورت هر گونه خرابی و یا مفقود شدن ، پیمانکار مکلف به تعمیر ، خرید و جایگزینی آن در زمان یک هفته می‌باشد و در صورت عدم تعمیر یا خرید توسط پیمانکار ، مدیریت معاونت دانشجویی می تواند ضمن رفع عیب و تعمیر ،و یا خرید وسیله مفقود شده ، مبلغ هزینه شده را به علاوه یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه بابت هزینه کوتاهی پیمانکار از اولین مطالبات پیمانکار کسر می نماید و علاوه بر آن در صورت مشاهده هر گونه اهمال و کوتاهی عوامل پیمانکاردر نگهداری صحیح وسایل و تجهیزات تحویلی و همچنین عدم تعمیر به موقع وسایل و تجهیزات ضمن ابلاغ اخطار کتبی بمیزان یک درصد برحسب نوع از ردیف‌های شماره بیست و سه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس اداره تغذیه معاونت دانشجویی کسر می گردد

۳۶-۷)- پیمانکار و عوامل وی مکلف به رعایت کلیه قوانین حاکم بر موضوع قرارداد می باشند .

۳۷-۷)- نگهداری و مواظبت از کلیه وسایل تحویلی معاونت دانشجویی تحویلی به پیمانکار بر عهده وی می باشد که در ابتدای قرارداد بطور سالم تحویل ایشان می شود و در پایان قرارداد پیمانکار مکلف به تحویل آن بطور سالم می‌باشد و در طول مدت قرارداد هر گونه خرابی می باید توسط پیمانکار و به هزینه خود انجام شود در صورت هر گونه تخریب پیمانکار موظف به پرداخت خسارت وارده به میزان کارشناسی کارشناسان منتخب دانشگاه می باشد در غیر اینصورت از اولین صورت وضعیت یا هرگونه مطالبات پیمانکار مانند وثیقه حسن انجام تعهدات یا سپرده حسن انجام کار کسر می‌گردد.

۳۸-۷)- نگهداری صحیح مواد اولیه از قبیل برنج وگوشت و مرغ و روغن و هر مواد دیگر از قبیل ماست، دوغ ، دسر و میوه که بصورت روزانه به پیمانکار داده می شود به عهده پیمانکار می باشد.

۳۹-۷)- فقط کارگران معرفی شده پیمانکار مجاز به ورود به آشپزخانه بوده و ورود افراد متفرقه ممنوع می باشد درصورت حضور افراد متفرقه به غیراز گروه نظارت و افرادی که با هماهنگی گروه نظارت به آشپزخانه مراجعه می نمایند (بدلیل کوتاهی پیمانکار در جلوگیری از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه) به ازاء هر بار مشاهده این موضوع یک درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره بیست و چهار پیوست شماره یک به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس اداره تغذیه ومحیط معاونت دانشجویی ازحق الزحمه طرف دوم کسر می‌گردد.

۴۰-۷)-پیمانکار متعهد می گردد طبق برنامه غذایی اعلام شده نسبت به توزیع ملحقات وعده غذایی زیر نظر کارشناس اداره تغذیه معاونت دانشجویی اقدام نماید و وجهی جداگانه در این خصوص دریافت نخواهد کرد.

۴۱-۷)- پیمانکار مکلف است کلیه اقلام و مواد غذایی خام را که به بیش از میزان جیره هر وعده غذایی مانده است به مسئول اداره تغذیه طبق صورتجلسه عودت داده شود.

۷-۴۲)-بکارگیری کارگران نظافتی و خدماتی در امور طبخ و توزیع غذا ممنوع بوده و وظیفه آنان فقط جمع‌آوری و شستشوی ظروف و تمیز نمودن آشپزخانه و سایر مواردی است که در قرارداد درج شده است و یا توسط گروه نظارت معاونت دانشجویی اعلام می گردد که به ازاء هر بار مشاهده عدم رعایت این موضوع ده درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره بیست و پنج پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت همان ماه پیمانکار توسط کارشناسان بهداشت محیط واحدهای موضوع قرارداد از حق الزحمه آن کسر می گردد.

۷-۴۳)-چنانچه غذای طبخ شده به تشخیص گروه نظارت معاونت دانشجویی به هر علت غیرقابل مصرف باشد پیمانکار موظف است نسبت به خرید غذای آماده از محلی که دارای شرایط مطلوب و قانونی عرضه غذا بوده و یا پخت غذای مورد نظر گروه نظارت اقدام نموده و توزیع آن را بر اساس برنامه غذای پیش بینی شده انجام نماید و درصورت استنکاف پیمانکار، مدیریت معاونت دانشجویی می تواند رأساً اقدام به تهیه غذا نموده و هزینه مربوطه بعلاوه خسارت وارده بابت مواد مصرفی کارفرما و هزینه‌های تحمیل شده را طبق نظریه گروه نظارت از محل پرداخت اولین صورت وضعیت و یا هر گونه مطالبات شرکت از قبیل سپرده یا وثیقه حسن انجام تعهدات کسر نماید.

۷-۴۴)- پیمانکار و عوامل وی مکلف به اجرای سایر دستورات قانونی و نظرات گروه نظارت می باشند که در صورت هر بار عدم اجرا در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ۵درصد از کل مبلغ ماهانه طبق ردیف شماره سی و نه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم کسر ده درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی کسر پانزده درصد از مبلغ کل ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره سی و نه پیوست یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت به شرح فوق توسط مسئول اداره تغذیه از صورت وضعیت پیمانکار کسر شده و در صورت تکرار در بار چهارم ضمن ابلاغ فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد به نفع کارفرما ضبط و مراتب به اداره کار و امور اجتماعی و سازمان تامین اجتماعی قزوین ابلاغ می گردد .

۷-۴۵)-کلیه مفاد و قوانینی که به هنگام برگزاری مناقصه در قالب اسناد مناقصه اعلام شده جزء ضمایم این قرارداد بوده و در صورت اعلام نشدن آنها در این قرارداد ماخذ رسیدگی و عمل به آن، مفاد اسناد مناقصه می باشد و در صورت هرگونه ابهام در ابتدا مفاد این قرارداد ماخذ رسیدگی بوده ودر صورت نبودن موضوعی در این قرارداد، اسناد مناقصه نافذ بوده و جزء این قرارداد تلقی می گردد.

۷-۴۶)-درصورت بروز هر گونه اختلاف در موضوع قرارداد طرف دوم مکلف به تمکین ماد۹۴ آئین نامه مالی و معاملاتی مصوب هیات امناء دانشگاههای علوم پزشکی کشور می باشد.

۷-۴۷)- دانشگاه در هر مرحله از انجام و هرزمانی و به هر دلیل که خود تشخیص دهد میتواند نسبت به فسخ یکجانبه قرارداد اقدام نماید و طرف دوم در این خصوص حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۷-۴۸)- هرگونه تغییر در وضعیت شرکت طرف قرارداد را اعم از تغییر در اساسنامه و ... می بایست ظرف مدت ۵ روز کتباً به کارفرما اعلام گردد

۷-۴۹)-هر گاه نامه ای از موسسه حسابرسی منتخب هیأت امناء دانشگاه برای طرف دوم در طول مدت این قرارداد و یا بعد از اتمام آن ارسال شود و طی آن درخواستی را بطور کامل و صحیح تهیه نموده و در زمان مقرر به صورت کتبی با امضاء فرد یا افراد مجاز شرکت بر اساس آخرین آگهی تغییرات شرکت به آدرس خواسته شده ارسال نماید.

۷-۵۰)- مشاغل مورد نیاز در معاونت دانشجویی به شرح جدول ذیل می باشد .

طاهر گستران کاسپین
کد تبلت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian
امور قراردادها

نوع نیرو	تعداد موردنیاز – نفر
سر آشپز	*
آشپز	*
کمک آشپز	*
تخته کار	*
ظرفشور	*
وسط کار	*
ویزیتور اقا	*
ویزیتور زن	*
سالن دار	*
جمع (نفر)	*

۱-۵۰-۷)-تعداد نیروی بکارگیری شده توسط پیمانکار باید متناسب با حجم کار تعریف و تنظیم شده توسط گروه نظارت و با شرایط احراز برای انجام تعهدات برابر مفاد این قرارداد باشد به نحوی که نیروی بکارگیری شده توسط پیمانکار در زمان تعیین شده انجام هر فرایند را به طور کامل و به درستی، در زمان تعیین شده و طبق نظر گروه نظارت انجام نمایند که در صورت عدم رعایت مفاد این بند به دلیل عدم بکارگیری تعداد کافی نیرو کسور بند ۱۱-۷ اعمال می شود.

۵۱-۷)- شرایط سرآشپز می باید دارای مدرک فنی و حرفه ای درجه دو سر آشپزی بوده یا صلاحیت حرفه ای ایشان به تایید گروه نظارت‌برسد.

۵۲-۷)- شرایط آشپز می‌باید دارای مدرک فنی و حرفه ای درجه دو آشپزی بوده یا صلاحیت حرفه ای ایشان به تایید گروه نظارت برسد.

۵۳-۷)- در صورت مشاهده هر گونه جسم خارجی بهنگام طبخ و به هنگام توزیع و مصرف از قبیل ریگ، شیشه، نخ، سوزن، منگنه، سیم ظرفشویی، تکه کاغذ، فویل الومینیم، فضله موش و هر گونه حشره، ضایعات گوشتی مثل مو، پوست، پرمرغ ، چربیهای اضافه و... ، بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی ۳ درصد طبق ردیف شماره سی و شش پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط توسط کارشناس بهداشت محیط کسر می‌گردد و در صورت تکرار ضمن ابلاغ اخطار کتبی بار دوم کسر ۵ درصد و در بار سوم ضمن ابلاغ اخطار کتبی کسر ده درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره سی وشش پیوست یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت توسط کارشناس بهداشت محیط کسر شده و در صورت مشاهده در بار چهارم قرارداد فسخ می گردد .

۵۴-۷)- چنانچه وجود جسم خارجی منجر به خسارات جانی یا فوت شود ، پیمانکار مسئول جبران خسارات وارده به دانشجویان و پرسنل و یا اشخاص ثالث و پرداخت دیه خواهد بود و به مراجع قانونی و قضایی ذیصلاح معرفی خواهد شد.

۵۵-۷)- حضور یک آشپز تا زمان طبخ کامل شام الزامی است .

۵۶-۷)- شرح وظایف هریک از نیروهای پیمانکار طبق پیوست سه این قرارداد به ضمیمه میباشد و پیمانکار مکلف است مفاد این پیوست را به اطلاع نیروها رسانده و در طول مدت قرارداد هر یک از نیروهای پیمانکار برحسب مسئولیت خود تمامی وظایف محوله در این پیوست را به نحو احسن و کامل به انجام رسانیده و پیمانکار ضامن انجام تمامی این تعهدات و وظایف محوله پرسنل خود براساس مفاد این پیوست می باشد

نشانی : قزوین – خیابان نواب شمالی – خیابان شهید سلمانی – مجتمع ادارات – ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن : ۵-۳۳۳۷۵۱۵۲-۰۲۸ – ۳۳۷۵۵۱۴۰-۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

Taher Gostarane K
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

۵۷-۷)- کلیه کارگرانی که توسط پیمانکار معرفی شده اند باید به تعداد و نوبت اعلامی در صورت نیاز گروه نظارت در برابر بیماری هپاتیت با هزینه پیمانکار واکسینه شده باشند. پیمانکار حق بکارگیری اتباع خارجی را در اجرای قرارداد ندارد و استعمال هر گونه دخانیات توسط پرسنل پیمانکار در محل موضوع قرارداد و حین انجام کار ممنوع است که به ازاء هر بار مشاهده ضمن ابلاغ‌اخطار کتبی ۰,۱ درصد (یک دهم) از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره سی و پنج پیوست شماره یک قرارداد به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط مسئول اداره تغذیه کسر می گردد که در صورت تکرار بیش از سه بار پیمانکار مکلف به جایگزین نمودن فرد جدید مورد تایید کارشناس اداره ا تغذیه می باشد.

۵۸-۷)- نیروها، دارای سابقه کار مفید طبخ و توزیع غذا باشند .

۵۹-۷)- در مواردی که معاونت دانشجویی ، خود اقدام به برگزاری دوره‌های آموزشی، جهت پرسنل شاغل در آشپزخانه نماید ، پیمانکار متعهد به پرداخت هزینه (باتوافق طرفین) می باشد .

۶۰-۷)- پیمانکار حق بکارگیری پرسنل اخراج شده از واحدهای موضوع قرارداد دیگر را برای امور موضوع قرارداد ندارد.

۶۱-۷)- در صورت اعلام اداره تغذیه موضوع قرارداد مبنی بر نیاز آموزش پرسنل پیمانکار در خصوص آشپزی می باید این آموزش ها به هزینه پیمانکار انجام گیرد.

۶۲-۷)- پیمانکار، متعهد به پذیرش و آموزش موارد مطرح شده از سوی واحد نظارت قرارداد به پرسنل تحت امر خود، و همکاری با کارفرما در این خصوص (آموزش رسالت، خط مشی‌های واحد اداره تغذیه معاونت دانشجویی ، دوره‌های آموزشی اجباری، کتابچه‌ها و بروشورهای آموزشی و...) می‌باشد.

۶۳-۷)- پیمانکار ملزم به بکارگیری نیروهای ماهر و آشنا به اصول طبخ غذا ، با ایجاد طعم مناسب، رنگ آمیزی، دورچین و بسته‌بندی شکیل غذا و نیز آداب تشریفات و پذیرایی برای توزیع آن می‌باشد.

۶۴-۷)- عوامل پیمانکار حق استراحت در محل موضوع قرارداد را ندارند.

۶۵-۷)- پیمانکار موظف است پرسنل خود را براساس قوانین سازمان تأمین اجتماعی بیمه نماید.

۶۶-۷) در صورت نیاز به افزودن مفاد و بند های جدید به این قرارداد (که در این قرارداد و اسناد مناقصه نمی باشد) با توافق طرفین امکان پذیر می باشد که در قالب الحاقیه صورت می گیرد.

۶۷-۷)- پیمانکار جهت رسیدگی به امور و عوامل خود و تعهدات این قرارداد دفتری در شهر قزوین داشته باشد و یا امکان پاسخگویی به نیروهای خود در شهر قزوین را داشته باشد.

۶۸-۷)- پیمانکار و یا نماینده تام الاختیار ایشان در مورد قرارداد باید در هر لحظه مورد نیاز از سوی هر یک گروه نظارت از طریق (حضوری، تلفنی، تلفن همراه) در دسترس باشد

۶۹-۷)- تسویه حساب نهایی در پایان قرارداد منوط به ارائه گواهی تسویه حساب پرسنل، بیمه تأمین اجتماعی و اداره دارایی بوده و در غیر اینصورت سپرده حسن انجام کار و تعهد انجام کار پیمانکار به نفع طرف اول ضبط خواهد شد.

۷۰-۷)-طرف اول هیچ گونه مسؤلیتی در قبال استخدام و حقوق و کسور قانونی پرسنل پیمانکار نخواهد داشت.

۷۱-۷)- پیمانکار قبل از عقد قرارداد باید به میزان۱۰٪ (ده درصد) از جمع کل مبلغ قرارداد را به عنوان تضمین تعهد اجرای تعهدات (دارای اعتباری ۱۲ماهه به هنگام ارائه و قابلیت تمدید ضمانتنامه در مدت قرارداد) تهیه و تحویل نماید بدیهی است استرداد ضمانتنامه منوط به ارایه تسویه حساب قطعی کارکنان پیمانکار و مفاصا حساب بیمه تأمین اجتماعی و اداره دارایی و گواهی انجام کار و رضایتنامه درخصوص انجام کلیه مفاد قرارداد و کلیه مدارک مورد نیاز با هماهنگی و موافقت معاون توسعه مدیریت و منابع دانشگاه خواهد بود.

۷۲-۷)- پرداخت به موقع حقوق پرسنل وکلیه‌کسورقانونی متعلقه به قرارداد منعقد شده با پیمانکار اعم از مالیات ، حق بیمه پرسنل تحت نظر و همچنین بیمه و مالیات متعلقه به قرارداد و ... در کل مدت قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد .

۷۳-۷)- دراجرای ماده ۳۸ قانون تأمین‌اجتماعی مناقصه‌گزار۱۰٪ (ده درصد) از هر پرداخت را به عنوان تضمین حسن اجرای کار از پیمانکار کسر و در پایان قرارداد درصورت رضایت عملکرد و ارائه مفاصا حسابهای لازم و مدارک لازم از قبیل تسویه حساب با پرسنل تحت پوشش و... به وی مسترد خواهد نمود.

۷۴-۷)- پیمانکار موظف به توجیه کلیه پرسنل تحت پوشش از مفاد قرارداد می باشد.

Taher Gostarane Kaspian

امور قراردادها

۷-۷۵)- پرداخت به پیمانکار پس از انجام تعهدات منـوط به عقد قرارداد بین پیمانکار و کارکنان تحت پوشش او، ارائه مدارک و مستندات لازم کارفرما براساس مفاد این قرارداد می باشد.

۷-۷۶)- پیمانکار اقرار می نماید که مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در پیمان ها و قراردادها نیست و در صورتی که خلاف این امر اثبات شود ، سپرده حسن انجام تعهدات وی ضبط و قرارداد لغو خواهد شد و موضوع به مراجع ذیصلاح اعلام می‌شود.

۷-۷۷)- پیمانکار بایستی هر گونه اطلاعاتی را که در نتیجه اجرای قرارداد کسب می نماید مکتوم داشته و از افشاءآن خودداری نماید و تعهد پیمانکار در این خصوص بطور مداوم بوده و مسئولیت وی در این زمینه با اتمام‌کار و پایان قرارداد قطع نخواهد شد و در صورت تخلف پیمانکار از این امر علاوه برجبران کلیه خسارت وارده به کارفرما (به تشخیص کارفرما) تحت عنوان افشاء سرواطلاعات کارفرما ، تحت پیگرد قانونی خواهد بود .

۷-۷۸)- چنانچه غذای مصرف شده طبق نظریه کارشناسان معاونت غذا و داروی دانشگاه موجب مسمومیت یا هرگونه ناراحتی شود پاسخگویی به مراجع ذیصلاح و کلیه شکایت ها بر عهده وی می‌باشد.

۷-۷۹)- روشن و خاموش کردن وسایل و تجهیزات روشنائی، حرارتی و برودتی از قبیل لامپ و کولر و غیره و نگهداری آن و باز و بستن دربها و پنجره‌ها قبل از نظافت وگزارش عیوب و نواقص به اداره تغذیه به عهده پیمانکار می باشد.

۷-۸۰)- پیمانکارملزم به‌رعایت مفاد مندرج‌درقانون کار برای عوامل خود می باشد.

۷-۸۱)- درصورت قطع گاز شهری پیمانکار موظف به تهیه گاز با کپسول میباشد که حمل وسیله حمل و نقل برعهده مدیریت معاونت دانشجویی خواهد بود و در صورت قطع برق و آب، نباید این موضوع مانع طبخ و توزیع غذا توسط پیمانکار شود .

۷-۸۲)- پیمانکار موظف است هر شش ماه یکبار نسبت به سمپاشی محل های فوق اقدام نماید و در صورت نیاز بیشتر براساس نظر گروه نظارت ، پیمانکار مکلف به انجام آن می‌باشد که در صورت عدم رعایت در هربار درخواستی در بار اول ضمن ابلاغ اخطار کتبی یک درصد از مبلغ ناخالص صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره بیست و هفت پیوست شماره یک قرارداد توسط کارشناسان بهداشت محیط به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس بهداشت محیط کسر می‌گردد .

۷-۸۳)- پیمانکار موظف است کلیه زباله های مربوط به طبخ و توزیع را از آشپزخانه و سلف سرویس به صورت روزانه و پس از هر وعده غذایی ، خارج و به محل های مخصوص جمع آوری زباله حمل نماید.

۷-۸۴)-چنانچه متصدیان تحویل غذای پیمانکار به هنگام توزیع غذا به پرسنل و دانشجویان خارج از لیست غذا تحویل دهند به ازاء هر پرس غذای تحویلی ، مبلغ پرسی که از سوی گروه نظارت تعیین شده از حق الزحمه ماهانه پیمانکار به درصد محاسبه شده و از حق الزحمه ماهانه پیمانکار کسر می گردد که در ردیف شماره بیست و هشت پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط مسئول اداره تغذیه کسر می‌گردد.

۷-۸۵)- تحویل غذا از جانب پیمانکار به پرسنل و دانشجو در قبال اخذ فیش و یا بصورت سامانه مکانیزه صورت پذیرد و درصورت مشاهده تحویل غذا بدون اخذ فیش و یا تائیدیه مکانیزه به ازاء هرپرس غذا، مبلغ اعلامی از سوی گروه نظارت تعیین شده به‌تناسب حق الزحمه ماهانه پیمانکار به درصد محاسبه شده و از حق‌الزحمه پیمانکارکسر می‌گردد که درردیف شماره بیست و هشت پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس اداره تغذیه و کسر می‌گردد.

۷-۸۶)- پیمانکار به هیچ وجه حق واگذاری مورد قرارداد را به صورت جزئی و کلی به غیر ندارد و در صورت تخلف،کارفرما مجاز است بدون آنکه محتاج به اقامه دعوی باشد به تشخیص خود این قرارداد را فسخ و نسبت به ضبط ضمانتنامه انجام تعهدات اقدام و خسارت وارده را از محل ضمانت نامه انجام تعهدات و در صورت تکاپوی ضمانت نامه از محل سایر مطالبات پیمانکار و دارائیهای پیمانکار جبران نماید.

۷-۸۷)- در صورت نیاز به نماینده پیمانکار در صورت اخذ موافقت کتبی از معاونت توسعه مدیریت و منابع و با هزینه بکارگیری کامل توسط پیمانکار (بدون پرداخت توسط کارفرما) امکان پذیر است

۷-۸۸)-چنانچه درصورت عدم رعایت بهداشت محیط و وسایل مصرفی از طرف پیمانکار، بهداشت کارکنان و دانشجویان مورد تهدید قرار گیرد، خسارت وارده از پیمانکار طبق نظریه کارشناسی کارشناسان منتخب دانشگاه اخذ و ضمن فسخ قرارداد وثیقه حسن انجام تعهدات قرارداد ضبط و موضوع به مراجع ذیصلاح اعلام می شود و وظیفه پاسخگویی به انان نیز برعهده پیمانکار می باشد.

نشانی : قزوین - خیابان نواب شمالی - خیابان شهید سلمانی- مجتمع ادارات - ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن : ۵-۲۳۳۷۵۱۵۲-۰۲۸ دورنگار: ۲۳۳۷۵۵۱۴-۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

شرکت تعاونی تاکسیرانی کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostaresane Kaspian
معاونت توسعه مدیریت منابع و برنامه ریزی
امور قراردادها

۸۹-۷)- تخلیه وانتقال مواد غذایی خریداری شده به انبار یا سردخانه به عهده عوامل پیمانکار میباشد .
۹۰-۷)-کارفرما می‌تواند در صورت دارا بودن مستخدم رسمی در خدمات موضوع قرارداد با توافق شرکت طرف قرارداد اجازه استفاده از این نیروها را با کاهش مبلغ قرارداد (حداقل به میزان حقوق و مزایای افراد مذکور) به شرکت طرف قرارداد اعطا نماید
۹۱-۷)- کارفرما حق هر گونه دخالتی درامور داخلی شرکت طرف قرارداد را نظیر نحوه مدیریت و .... از خود سلب می نماید
۹۲-۷)- تهیه موادغذایی مورد نیاز برای طبخ غذا و سایر مواد مورد نیاز برنامه غذایی بر عهده کارفرما خواهد بود.
۹۳-۷)- پیمانکار متعهد می شود به هیچ عنوان از مواد غذایی پخته شده جهت وعده و روزهای بعد استفاده ننماید و در صورت باقی ماندن غذا (غذای اضافه که طبق آمار اعلامی مسئول اداره تغذیه طبخ گردیده است) معدوم گردد.
۹۴-۷)- پیمانکار مکلف به اعلام و عودت مواد مصرفی مانده تحویلی از سوی کارفرما در هر وعده غذایی به اداره تغذیه می باشد.
۹۵-۷)- کارفرما محق خواهد بود در پایان قرارداد خسارات و جرایم وارده را بدون نیاز به هیچ مرجع ثالثی از وجوه ضمانت انجام تعهدات کسر و برداشت نماید.
۹۶-۷)- وزن کلیه سبزیهای ارائه شده در غذاها به صورت پاک شده در نظر گرفته شده است.
۹۷-۷)- در صورتیکه مدیریت معاونت دانشجویی از بین کارکنان رسمی و یا قراردادی خود نیرویی را به پیمانکار معرفی کند طرف دوم مکلف به قبول آن بوده که مبلغ پرداختی به این فرد از سوی طرف اول ماهانه از دریافتی طرف دوم کسر میگردد که ابلاغ این موضوع می باید ضمیمه صورت وضعیت قرارداد شود .
۹۸-۷)- پیمانکار مکلف است پس از پرداخت حقوق کارکنان خود نهایتا تا دهم ماه بعد صورت وضعیت خود را به گروه نظارت ارائه نماید
۹۹-۷)-کلیه کارکنان موضوع قرارداد باید دارای شناسنامه ایرانی باشند.
۱۰۰-۷)- پرسنل آشپزخانه و متصدیان توزیع غذا درصورت داشتن زخم درنقاط بازبدن و نیز بیماری واگیردار تا تأیید پزشک معتمد دانشگاه اجازه کارکردن در محیط موضوع قرارداد را نخواهند داشت و پیمانکار در این مدت موظف به نیروی جایگزین براساس مفاد این قرارداد میباشد .
۱۰۱-۷)- پیمانکار و کلیه کارکنان تحت امر وی موظف به رعایت نکات ایمنی در محیط و جلوگیری از بروز حوادث می باشند ، بروز هر گونه سانحه و عواقب ناشی از آن مانند سوختگی، برق گرفتگی، انفجار، خفگی ناشی از گاز، سقوط، نقص عضو کارگران و کارکنان و زیر آوار ماندن حین کار بر عهده پیمانکار خواهد بود.
۱۰۲-۷)- تهیه وسایل جعبه کمک های اولیه بر عهده پیمانکار خواهد بود .
۱۰۳-۷)- پیمانکار موظف به اجرا و رعایت دقیق آئین نامه اصلاحیه ماده ۱۳ مواد خوردنی ،آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی می باشد .
۱۰۴-۷)- بازکردن چاه فاضلاب و تخلیه چاه سپتیک بر عهده پیمانکار خواهد بود.
۱۰۵-۷)- تمامی اخطارهای اعلامی در موضوع این قرارداد در صورت کوتاهی انجام تعهدات توسط پیمانکار براساس مفاد این قرارداد می باید توسط مدیریت معاونت دانشجویی به پیمانکار ابلاغ شود و تصویری از آن ضمیمه صورت وضعیت مورد تایید همان ماه شود.
۱۰۶-۷)- درصورت بروز نارضایتی گروهی، دانشجویان و کارکنان از کیفیت و کمیت و بهداشت غذای طبخ و توزیع شده از نظر شکل ظاهری، بافت و طعم و مزه و میزان خامی یا له شدگی آن و تأیید ناظر دانشگاه،کارفرما مجاز می باشد غذای آن وعده را از رستوران های معتبر تهیه و کل هزینه مربوط به غذای آن وعده را از صورتحساب پیمانکار کسر نماید.
۱۰۷-۷)- پیمانکار موظف است هر شش ماه یکبار به ماخذ تاریخ عقد قرارداد (در نیمه قرارداد و بار دوم قبل از پایان قرارداد) نسبت به انجام جنرال سرویس کلیه دستگاههای تحویلی از سوی کارفرما اقدام نماید که هزینه تعمیر و قطعات مصرفی و... برعهده پیمانکار میباشد لازم به توضیح است پرداخت اخرین مرحله حق الزحمه علاوه بر اخذ و ارایه مفاصا حساب بیمه و رعایت مفاد این قرارداد اخذ تاییدیه انجام جنرال سرویس دستگاهها توسط پیمانکار از گروه نظارت قرارداد نیز الزامی می باشد .
۱۰۸-۷)ـ نظافت سردخانه و انبار مواد کارفرما بنا بر نظر کارشناس بهداشت محیط می باید از سوی پیمانکار صورت گیرد که در صورت عدم رعایت این موضوع به ازاء هر بار مشاهده نیم درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره سی و هفت پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس ا بهداشت محیط از حق الزحمه آن کسر می‌گردد.

طاهر گستران کاسپین
Taher Gostarane Kaspian
۹۲۲۲
دانشگاه علوم پزشکی قزوین
مدیریت خدمات پشتیبانی

۱۰۹-۷)- کلیه غذاهای توزیع شده در بخش یا سلف سرویس و یا مکان های اعلامی بایستی به صورت گرم و با دمای استاندارد و طبق استاندارد های بهداشتی که از طرف کارشناسان تغذیه و کارشناس بهداشت محیط اعلام می شود، توزیع گردد و پرسنل پیمانکار موظف به استفاده از ترالی گرمکن دار و اتصال آن به برق در ورودی هر بخش می‌باشند و در خصوص غذاهایی که باید به صورت سرد ارائه شوند، پیمانکار و عوامل وی باید کلیه دستورات و تمهیدات لازم اعلامی از سوی گروه نظارت را بطور کامل به انجام رساند که در صورت سهل انگاری در انجام در هر یک از موارد فوق، به هر دلیل، بنا به تشخیص کارشناسان بهداشت محیط و اداره تغذیه ، به ازای هر بار مشاهده ۵ درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار طبق ردیف شماره سی وچهار پیوست شماره یک قرارداد به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس بهداشت محیط کسر می‌گردد.

۱۱۰-۷)- پیمانکار موظف به طبخ و توزیع چند نوع غذا در هر وعده مطابق برنامه ارائه شده می باشد و همه پرسنل از بین منوی برنامه ریزی شده توسط کارشناس اداره تغذیه یکی را به دلخواه انتخاب می نمایند. بنابراین لازم است در هر روز انواع غذای برنامه ریزی شده را طبخ نماید. پرسش منو انتخابی و تهیه و توزیع میان وعده دانشجویان به عهده ی نیروی پیمانکار می‌باشد

۱۱۱-۷)- در هر وعده در کنار غذای اصلی پیش غذا ،آب و نوشیدنی و دور چین بر اساس برنامه غذایی مسئول اداره تغذیه سرو گردد.

۱۱۲-۷) چنانچه غذایی نیاز به گوشت چرخ کرده داشته باشد فقط در حضور کارشناس اداره ان تغذیه باید چرخ گردد در غیر اینصورت مورد تایید نمی باشد.

۱۱۳-۷)- پخت مواد غذایی می باید براساس جدول آنالیز مواد غذایی صورت گیرد. در خصوص ادویه ها و سایر چاشنی ها امکان تغییر با نظر با مسئول اداره تغذیه وجود دارد.

۱۱۴-۷)ـ در خصوص اوزان مورد قبول در گوشت قرمز و سفید منجمد بدون احتساب وزن کارتن و بسته بندی می باشد .

۱۱۵-۷)- در خصوص ادویه ها و سایر چاشنی ها امکان تغییر با نظر با مسئول اداره تغذیه وجود دارد.

۱۱۶-۷)ـ در صورت نیاز کارفرما به انجام موضوع قرارداد برای تهیه غذای نیم پرس، پیمانکار مکلف و متعهد به انجام آن می‌باشد و هزینه انجام هر غذای نیم پرس برابر است با نصف مبلغ اعلامی غذا در پیوست شماره پنج این قرارداد می باشد بعبارت دیگر مبلغ هر دو نیم پرس غذا برابر با مبلغ هر پرس همان غذای مندرج در پیوست شماره پنج میباشد و در صورت نیاز و اعلام کارشناس اداره تغذیه اقدام به تهیه دوسوم و یا یک چهارم پرس نماید که قیمت آنها نیز به ترتیب دوسوم و یک چهارم مبلغ یک پرس کامل اعلامی در پیوست شماره پنج می باشد.

۱۱۷-۷)- تهیه دمپایی وکاور کفش به تعداد لازم در طول مدت قرارداد و با کیفیت مورد نظر کارشناس بهداشت محیط برای استفاده افراد گروه نظارت و مدیریت معاونت دانشجویی به هنگام ورودبه آشپزخانه بعهده پیمانکار می‌باشد و همچنین در انبارها و سردخانه ها بایستی دمپایی بطور مجزا و به تعداد کارشناس بهداشت محیط تهیه گردد که در صورت عدم رعایت این موضوع به ازاء هر بار مشاهده نیم درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه طبق ردیف شماره بیست و نه پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس بهداشت محیط از حق الزحمه آن کسر می‌گردد.

۱۱۸-۷)- چربی‌زدایی مرتب هواکشها و همچنین فیلتر های هود آشپزخانه بر عهده پیمانکار است که برحسب نیاز و براساس اعلام کارشناس بهداشت محیط می‌باید هفتگی یا ماهانه باز و شستشو شده و مجددا نصب گردد که در صورت هر بار مشاهده عدم انجام یک درصد(یک درصد) از مبلغ ناخالص کل قرارداد طبق ردیف شماره سی پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تایید صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد توسط کارشناس بهداشت محیط کسر می‌گردد .

۱۱۹-۷)- در صورتیکه سر آشپز و آشپز فاقد مدرک فنی و حرفه ای درجه دو سر آشپزی باشد و یا مورد تایید صلاحیت توسط گروه نظارت نباشد از سوی پیمانکار به کارگمارده شود بیست درصد از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه تا زمان انجام این ماده قرارداد طبق ردیف شماره سی و یک پیوست شماره یک قرارداد به هنگام تعیین و تائید صورت وضعیت پیمانکار توسط کارشناس اداره تغذیه از حق الزحمه آن کسر می‌گردد.

۱۲۰-۷)- پیمانکار می تواند سر اشپز و آشپز به تعداد مورد نیاز کار خود پس از رعایت مفاد این قرارداد البته به هزینه کامل خود (بدون پرداخت توسط کارفرما) بکارگیری نماید.

۱۲۱-۷)- براساس بند ۲-۸ این قرارداد نظارت موردی نیز از سوی کارشناسان تغذیه معاون درمان و معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین صورت می پذیرد که براساس گزارش این نمایندگان در صورت کوتاهی کار پیمانکار از انجام تعهدات خود براساس مفاد این قرارداد درصدهایی نیز ازکارکرد ماهانه پیمانکار کسر می گردد که کارشناس اداره تغذیه و بهداشت محیط براساس نواقص اعلامی از سوی کارشناسان تغذیه معاون درمان و بهداشت محیط معاونت بهداشتی مکلف است به هنگام تعیین و تایید

طاهر گستران کاسپین ۲۲۲ شماره ثبت Taher Gostarane Kaspian
امور قراردادها

صورت وضعیت پیمانکار به استناد بند ۱-۴ قرارداد این درصدهای کسور که از مبلغ کل صورت وضعیت ماهانه پیمانکار میباشد طبق ردیف شماره سی و سه پیوست شماره یک قرارداد کسر نماید.

۱-۱۲۱-۷)ـ در تکمیل و تایید فرم حسن انجام کاری تعهدات پیمانکار، در امتیاز دهی با آیتم رضایت مندی از نحوه هماهنگی پیمانکار با با کارفرما باتوجه به کلیه گزارشات بازدید مسئول اداره تغذیه معاونت درمان از نحوه انجام فرآیندهای کاری توسط پرسنل آشپزخانه، جهت امتیازدهی معتبر و لازم الاجرا می باشد.

ماده ۸) گروه نظارت :

۱-۸)ـ گروه نظارت و نظارت دقیق در امور بازدهی مطلوب کمی و کیفی غذا بر عهده کمیته تغذیه معاونت دانشجوئی و فرهنگی بوده که شامل معاون دانشجوئی ، مدیر دانشجوئی و رئیس اداره تغذیه و کارشناس بهداشت محیط می‌باشد.

۲- ۸)ـ کلیه پرداخت‌ها به طرف قرارداد با تایید گروه نظارت صورت می‌گیرد .

۳- ۸)ـ نظارت موردی نیز از سوی کارشناسان تغذیه معاون درمان و معاونت :بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین صورت می پذیرد که براساس گزارش این نمایندگان در صورت کوتاهی کار پیمانکار از انجام تعهدات خود براساس مفاد این قرارداد درصدهایی نیز ازکارکرد ماهانه پیمانکار کسر میگردد.

۴- ۸)ـ پیمانکار می‌باید گروه نظارت را به تمامی کارکنان و عوامل زیرمجموعه خود معرفی نماید و می‌باید پیمانکار تمامی موارد اعلامی و دستورات گروه نظارت قرارداد را در چهارچوب مفاد قرارداد را رعایت و انجام نماید .

۵-۸)- گروه نظارت می باید ضمن انجام وظایف اعلامی طبق مفاد این قرارداد ، مدارک و مستندات اعلامی محوله را نیز از پیمانکار اخذ نموده و ضمیمه صورت وضعیت های خود نماید .

ماده ۹)- نشانی طرفین جهت انجام مکاتبات : الحاقیه شرایط عمومی قرار داد۱-۹)ـ **نشانی کارفرما:** قزوین ، خیابان نواب شمالی مجتمع ادارات ساختمان شماره یک ستاد دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی قزوین تلفن ۳۳۳۷۵۱۵۲ دورنگار ۳۳۳۵۵۱۶۲ ۲۰۲۸۳۳۳۶۱۶۵۹ تلفن همراه۰۹۱۲۳۸۱۰۸۸۸و ۰۹۱۲۷۸۰۴۳۶۶ دورنگار ۰۲۸۳۳۳۶۱۶۵۹نشانی‌های فوق به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشند لذا مکاتبات رسمی و ارسال مراسلات از طریق نشانی‌های فوق‌الذکر قانونی تلقی می‌شود در صورت تغییر نشانی طرفین موظفند ظرف ۴۸ ساعت یکدیگر را کتباً مطلع نمایند در غیر اینصورت کلیه نامه‌ها ابلاغ شده تلقی و عذر عدم اطلاع پذیرفته نمی باشد .

ماده ۱۰) -امضاء طرفین قرارداد :

۱-۱۰)- این قرارداد در۱۰ماده شامل پنج پیوست (شامل لیست ارزیابی گروه نظارت(پیوست یک) ، آنالیز مصرفی وجیره(پیوست شماره دو) ، شرح وظایف پرسنل پیمانکار (پیوست شماره سه)، تعداد پرس ها (پیوست شماره چهار)، جدول لباس خدمت کارکنان پیمانکار(پیوست شماره پنج) منظم به این قرارداد در ۵ نسخه واحد تهیه و تنظیم شده که پس از امضاء طرفین قرارداد لازم الاجرا خواهد بود.

کارفرما
دکتر عباس طالبیان اردستانی
معاون توسعه مدیریت منابع و برنامه ریزی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی قزوین

پیمانکار
علیرضا خلیلی
رئیس هیئت مدیره
شرکت طاهر گستران کاسپین

اصل: ـ مدیر محترم امور مالی دانشگاه جهت اطلاع و اقدام لازم ،معاونت محترم دانشجوئی‌جهت اطلاع و اقدام لازم – پیمانکار محترم شرکت طاهر گستران کاسپین جهت اطلاع و اقدام لازم، مدیریت امور پشتیبانی ورفاهی دانشگاه جهت اطلاع و اقدام لازم، بایگانی ستاد

رونوشت :مدیریت محترم اداره حراست جهت اطلاع، مدیریت محترم اداره بازرسی و پاسخگویی به شکایات جهت اطلاع ، مدیر محترم بودجه و برنامه ریزی منابع مالی دانشگاه جهت اطلاع و اقدام لازم ،تامین اجتماعی شعبه ۳ و سازمان کار و رفاه امور اجتماعی استان قزوین

بسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
معاونت توسعه مدیریت، منابع و برنامه ریزی

تاریخ: _____
شماره: _____
پیوست: _____
ساعت: _____

پیوست شماره یک (لیست ارزیابی گروه نظارت به استناد بند ۱-۴ قرارداد)

ردیف	شرح	میزان کسر به هنگام تائید و تعیین صورت وضعیت پیمانکار
۱	آیا کیفیت برنج طبخ شده برای دانشجویان ، اساتید و پرسنل مناسب می باشد (بند۶-۷)	
۲	آیا کیفیت غذا برای بیماران ، همراهان بیمار و پرسنل مناسب می باشد (بند ۷-۷)	
۳	رعایت موادمصرفی غذاهای اصلی ، میان وعده ، دورچین و... براساس مفاد قرارداد میباشد (بند ۸-۷ قرارداد)	
۴	رعایت پخت منوی غذایی طبق نظر کارشناسان تغذیه واحدهای موضوع قرارداد (بند ۹-۷ قرارداد)	
۵	زمانبندی توزیع غذا براساس مفاد قرارداد رعایت می شود (بند ۱۱-۷قرارداد)	
۶	رعایت انجام فرآیندها از تهیه مواد تا توزیع غذا طبق دستورالعمل‌ها و مفاد این قرارداد رعایت می شود (بند ۱۲-۷)	
۷	آیا پیمانکار به تعداد لازم لباس و ... برای پرسنل خود تهیه می نماید (بند ۱۷-۷ قرارداد)	
۸	رعایت بند ۱۸-۷ (در صورت عدم تهیه لباس)	
۹	آیا پرسنل و عوامل پیمانکار بهنگام طبخ و توزیع غذا از اونیفرم بطور کامل استفاده می‌نمایند و لباس‌های آن تمیز بوده و رعایت اصول بهداشتی رعایت شده است (بند ۲۲-۷)	
۱۰	ضوابطفنی‌وبهداشتی‌انبارهای‌نگهداری‌موادوفرآورده‌های‌غذایی،آرایشی وبهداشتی‌وتفکیک غذاهای‌خام‌وپخته‌وسایردستورالعمل‌های تنظیمی (بند۲۳-۷)	
۱۱	رعایت دستورالعمل اجرایی،بخشنامه وضوابط اعتباربخشی که از سوی کارفرما ابلاغ شده به درستی و بطور کامل انجام می گیرد(بند ۲۴-۷)	
۱۲	رعایت اصول منجمد نمودن موادغذایی و مواد گوشتی و.... همچنین رعایت اصول انجماد زدائی رعایت مواد گوشتی در انتقال از فریزر آشپزخانه به یخچال و یا تحویل از انبار به آشپزخانه(بند ۲۵-۷ قرارداد)	
۱۳	آیا مقدمات پخت مانند پاک کردن ،خرد کردن و شتشوو...مواد اولیه با رعایت نکات بهداشتی انجام می گیرد (بند ۲۶-۷ قرارداد)	
۱۴	رعایت بند ۸۷-۷	
۱۵	آیا عوامل پیمانکار در پایان هر شیفت اقدام به شستشو و نظافت در و دیوار آشپزخانه می‌نمایند (بند ۲۸-۷ قرارداد)	
۱۶	آیا نظافت و شستشو و گندزدایی چرخ گوشت کلیه وسایل تهیه ، سرو و توزیع غذا پس از هر بار مصرف درطول شیفت انجام می شود و وسایل دیگرمانند دیگ،ماهیتابه ها اجاق گاز و هود و.... تمیز می باشد(بند۲۹-۷)	
۱۷	پرداخت حقوق به موقع حداکثر تا ۵ هر ماه بعد توسط پیمانکار (۳۰-۷)	
۱۸	رعایت بندهای۲-۴-۱و ۳-۴-۱ و۴-۴-۱	
۱۹	رعایت بند ۳۱-۷	
۲۰	آیا پرسنل پیمانکار و موازین اخلاقی و رعایت حسن اخلاق و رفتار و شئونات اسلامی را در محل طبخ ، توزیع غذا و بهنگام عدم توزیع با پرسنل مرکز و بیماران رعایت می‌کنند (بند ۳۲-۷ قرارداد)	
۲۱	آیاپرسنل پیمانکارنظافت شخصی وکوتاه بودن موناخن وعدم استفاده اززیورآلات راهنگام کار با مواد غذایی و طبخ و توزیع غذا می‌باشند (بند۳۳-۷ قرارداد)	
۲۲	دارا بودن کارت بهداشتی و سایر گواهینامه رعایت بن ۳۴-۷	
۲۳	در صورت خرابی وسایل و تجهیزات تحویلی آیا رفع نقص و خرابی در کمترین زمان انجام می شود (بند ۳۵-۷ قرارداد)	
۲۴	آیا افرادی غیر از عوامل پیمانکار و گروه نظارت به آشپزخانه تردد دارند (بند ۳۹-۷ قرارداد)	
۲۵	عدم بکارگیری کارگران نظافتی و خدماتی در امور طبخ و توزیع (بند ۴۲-۷)	
۲۶	رعایت (بند ۷۵-۷)	
۲۷	پیمانکار موظف است هر شش ماه یکبار نسبت به سمپاشی محل های فوق اقدام نماید(بند ۸۲-۷ قرارداد)	
۲۸	چگونگی تحویل غذا (رعایت بندهای ۸۵-۷ و ۸۴-۷)	
۲۹	تهیه دمپایی وکاور کفش به تعداد لازم (بند ۱۱۷-۷ قرارداد)	
۳۰	چربی‌زدایی‌مرتب‌هواکشهاوهمچنین‌فیلترهای‌هودآشپزخانه‌ونظافت‌کامل و مستمر یخچالها و سردخانه‌ها توسط پیمانکار (بند۱۱۸-۷ قرارداد)	
۳۱	رعایت دارا بودن مدرک توسط آشپز و سر آشپز (بند ۱۱۹-۷)	
۳۲	رعایت بند ۱-۵۰-۷	
۳۳	اعمال کسورات طبق گزارشات بازدید کارشناسان تغذیه معاونت درمان از اهمال وکوتاهی انجام مفاد این قرارداد(بند ۱۲۱-۷ قرارداد)	
۳۴	رعایت توزیع غذادربخش یا سلف سرویس ویا مکان های اعلامی از سوی مرکز به صورت گرم و با دمای استاندارد طبق نظر که ازطرف کارشناش تغذیه و استفاده از ترالی گرمکن دار و اتصال آن به برق در ورودی هر بخش می باشند،(بند ۱۰۹-۷ قرارداد)	
۳۵	واکسینه کردن نیروها و عدم استعمال هر گونه دخانیات توسط پرسنل پیمانکار در محل موضوع قرارداد و حین انجام کار (بند ۵۷ -۷ قرارداد)	

نشانی: قزوین - خیابان نواب شمالی - خیابان شهید سلمانی - مجتمع اداری - ساختمان ستاد شماره ۱
تلفن: ۵-۳۳۳۷۵۱۵۲-۰۲۸ کدپستی: ۳۴۱۹۹-۱۵۳۱۵
http://vcm.qums.ac.ir
vcm@qums.ac.ir

Taher Gostarane Kaspian

(پیوست شماره چهار)

تهیه ،طبخ و توزیع غذای دانشگاه علوم پزشکی قزوین

سلف معاونت دانشجوئی

ردیف	نوع غذا	تعداد کل پرس در سال
1	زرشک پلو با مرغ	۲۲۰۰۰
2	چلو خورشت قورمه سبزی	۲۵۰۰۰
3	چلو خورشت قیمه با گوشت	۲۵۰۰۰
4	چلوکباب کوبیده	۴۲۰۰۰
5	چلوجوجه کباب	۳۲۰۰۰
6	قیمه نثار	۱۵۰۰۰
7	چلو خورشت بادمجان یا کدو	۵۵۰۰
8	پلو باتن ماهی	۸۰۰۰
9	کتلت	۴۵۰۰
10	سوپ ورمیشل	۶۰۰۰
11	سبزی پلو با ماهی (قزل آلا)	۱۱۰۰۰
12	کنسرو لوبیا آماده	۸۰۰۰
13	سالاد الویه	۱۲۵۰۰
14	خوراک مرغ	۵۰۰۰
15	چلوخورشت کرفس	۵۵۰۰
16	چلوکباب بختیاری	۱۴۰۰۰
17	خوراک تن ماهی	۱۰۶۰۰
18	ماکارونی	۹۰۰۰
20	شنیسل مرغ	۲۰۰۰
21	خوراک جوجه چینی	۸۰۰۰
22	خوراک کباب کوبیده	۱۰۰۰
23	چلوخورشت قیمه بادمجان	۶۰۰۰
24	چلو خورشت قارچ	۱۰۰۰
25	باقلا پلو با گوشت	۱۵۰۰۰
26	عدس پلو	۱۵۰۰۰
27	استانبولی با گوشت	۹۰۰۰
28	سبزی پلو با تن ماهی	۷۰۰۰
29	کوفته تبریزی	۱۶۵۰
30	آش رشته	۱۲۰۰۰
31	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۱۲۰۰۰
33	لوبیاپلو	۱۲۰۰۰
35	چیکن استروگانف	۵۰۰۰
36	کوکوسبزی	۲۰۰۰

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

امور قراردادها

پیوست شماره دو : مقدار مواد لازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

غذا	مقدار مواد لازم برای هر نفر
زرشک پلو با مرغ	برنج(۱۴۰گرم) ،مرغ بدون پوست و تمیز شده (ران یا سینه) (۳۰۰گرم) ،روغن (۶۰گرم) ،پیاز(۲۵ گرم) ،رب(۲۰گرم) ،آبلیمو (۵ گرم) ، زرشک (۵ گرم) هویج (۵ گرم) ، فلفل دلمه ای (۵ گرم)، زعفران ۲ مثقال هر هزار پرس ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)،سرکه ۵گرم
چلو جوجه کباب	برنج(۱۴۰گرم)،جوجه بدون استخوان(۱۸۰گرم)،روغن(۲۵گرم)،پیاز(۵۰گرم)،آبلیمو(۱۰گرم)،سس مایونزوماست(به مقدارکافی)،نارنج یا لیمو یاگوجه فرنگی(۱عدد)،زعفران۲ مثقال هرهزار پرس،ادویه جات ونمک(به مقدارکافی)،کره به مقدار کافی روغن زیتون۱۰گرم
چلو کباب کوبیده	برنج (۱۴۰ گرم) ، گوشت (۶۰ گرم سردست+۵۰ گرم قلوه گاه)،پیاز (۳۵ گرم) ،نارنج یالیمو یا گوجه فرنگی (یک عدد) ،زعفران۲ مثقال هر هزار پرس ، ادویه جات و نمک (به مقدار لازم) ،کره به مقدار کافی روغن ۱۵ گرم
خوراک کباب کوبیده	گوشت (۱۴۰گرم) ، لیمو یانارنج یا گوجه فرنگی (یک عدد) ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی) ۲عدد نان بسته بندی شده۲۸۰گرم پیاز ۴۰گرم، کره(به مقدار کافی)
خوراک جوجه چینی	فیله‌مرغ (۲۰۰ گرم)،شیر(۲۰ گرم)،تخم‌مرغ (۱ عدد) ،دلستر (۴۰ گرم) روغن۵۰ گرم ،زعفران ۱ مثقال هر هزار پرس و آرد سفید (به مقدار کافی)،گوجه فرنگی (۱) ، خیار شور (یک عدد) ۲عدد نان بسته بندی شده ، نمک وادویه به مقدار کافی ،سس تکنفره
چیکن استرو گانف	فیله مرغ (۲۰۰ گرم) ، سیب زمینی پوست کنده و پاک شده (۲۰۰ گرم) ، قارچ (۷۰ گرم) پیاز۳۰گرم ،آرد۱۰گرم ، شیر ۲۰سی سی، ۲۰ ذرت ،۲۰ گرم نخود فرنگی ،خامه۱۵ گرم و کره و فلفل دلمه ا ی(به مقدار کافی) ،آب مرغ به مقدار کافی ۲عدد نان بسته بندی شده_روغن ۵۰گرم
خوراک مکزیکی	فیله مرغ (۱۸۰ گرم) ، سیب زمینی پوست کنده و پاک شده (۲۰۰ گرم) ، فلفل دلمه ای (۲۰ گرم) ، قارچ (۷۰ گرم) ، روغن ۸۰ گرم، ۲۰ ذرت، ۲۰ گرم نخود فرنگی پیاز ۳۰گرم، رب (۲۰ گرم) ۲عدد نان

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

مرکز مدیریت دانش دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی گرگان
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست شماره سه : شرح وظایف

«شرح وظایف سر آشپز»

۱ـ تقسیم کار بین عوامل آشپزخانه با توجه به برنامه غذایی روزانه

۲ـ هدایت، کنترل و نظارت بر نحوه انجام وظایف کارکنان تحت سرپرستی در آشپزخانه و ارایه راهنمایی‌های تخصصی

۳ـ هماهنگی و اقدام برای تهیه و تدارک و تحویل گرفتن مواد غذایی مورد نیاز با نظر کارشناس تغذیه

۴ـ نظارت‌ومشارکت‌مستقیم‌برنحوه‌انجام مراحل مختلف آماده سازی و طبخ غذا بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده از طرف کارشناس تغذیه

۵ـ هماهنگی و نظارت برای تقسیم و توزیع غذای بخش‌های مختلف بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه

۶ـ تقسیم غذای روزانه بخش ها و تحویل آنها به مقسم مربوطه جهت توزیع در بخش ها و قسمت های مختلف معاونت دانشجویی که در مفاد قرارداد آمده است .

۷ـ درخواست مواداولیه جهت پخت وتهیه غذا وخوراکی‌های متناسب با برنامه تنظیمی و اطمینان از کیفیت مواد غذایی اولیه

۸ـ هماهنگی و اقدام برای تهیه و تدارک غذای نوبت های بعد به وسیله همکاران مربوطه.

۹ـ نظارت و همکاری کارکنان آشپزخانه و نیز رعایت اصول بهداشت فردی، بهداشت محیط و بهداشت حرفه ای

۱۰ـ نظارت و مشارکت مستقیم بر امور نظافت کلی محیط و وسایل آشپزخانه ، سالن غذاخوری ، سردخانه و غیره با کمک و همکاری کارکنان آشپزخانه و نیز رعایت اصول بهداشت فردی بهداشت محیط و بهداشت حرفه ای

۱۱ـ مراقبت ، نگهداری و کنترل وسایل، ابزار و تجهیزات مورد استفاده

۱۲ـ شرکت در کلاس های آموزشی واحد تغذیه

۱۳ـ انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.

«شرح وظایف آشپز»

۱ـ آماده سازی طبخ مواد غذایی مطابق با دستورالعمل معاونت دانشجویی

۲ـ طبخ انواع غذاهای رژیمی طبق برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه و تهیه انواع سالاد، دسرو سایرخوراکی های مطابق با دستورالعمل های تدوین شده

۳ـ شرکت در کلاس های آموزشی واحد تغذیه

۴ـ گزارش منظم از چگونگی وضع آشپزخانه و نحوه انجام وظیفه

۵ـ انجام سایر امور مربوطه مطابق دستور مافوق و ناظر قرارداد

« شرح وظایف تخته کار »

۱-آماده سازی گوشت و مرغ و ...در اتاق گوشت

۲-انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.

«شرح وظایف ظرفشور »

۱-جمع اوری سینی غذای دانشجوئی ،شستشوی قابلمه و دیگ ها و قالب های استیل برگشتی از وعده شام

۲- شستشوی در و دیوار و تجهیزات و... داخل سالن طبخ غذا





چلو جوجه کباب ترش	برنج ۱۵۰گرم،روغن ۲۰گرم،سینه مرغ ۱۸۰ گرم ،سیر ۲۰ گرم،رب انار ۵۰گرم،مغزگردو ۲۰ گرم،گوجه یک عدد ، ادویه وزعفران۲ مثقال هر هزار پرس
دلمه	گوشت ۱۰۰ گرم،برنج ۲۰گرم،سبزی ۱۰ گرم،زرشک ۳ گرم،آلو مشهدی۲گرم،رب انار ۵ گرم،فلفل دلمه یا بادمجان دلمه ۱ عدد،شکر و نمک وادویه جات به مقدار کافی آبلیمو ۱۰ گرم ، رب گوجه ۲۵ گرم،نان ۲ عددروغن ۲۰ گرم
ته چین مرغ	سینه مرغ ۱۰۰گرم،برنج ۱۲۰ گرم،ماست ۱۵۰ گرم،تخم مرغ۱ عدد روغن ۵ گرم ،زعفران۲ مثقال هر هزار پرس، ادویه جات به مقدار کافی،زرشک ۱۰گرم
جوجه تیکه ماستی	برنج ۱۵۰ گرم سینه مرغ ۱۸۰گرم جعفری۵گرم فلفل دلمه ۵گرم پودر سیر ۳ گرم گوجه ۱۵گرم مزاج سس۱۰ گرم ماست ۱۰ گرم گوجه ۱ عدد_ زعفران ۲ مثقال هر هزار پرس روغن ۱۵ گرم
آبگوشت	نخود ۲۰گرم،لوبیا چیتی ۲۰گرم،رب ۳۰گرم،سیب زمینی ۷۰گرم،پیاز ۳۰گرم، ،نان بسته بندی ۲ عدد، گوشت ۸۰گرم گوساله و ۱۰گرم چربی (گرم)
ساندویچ دونر گوشت	۱۵۰ گرم سیب زمینی + ۱۵۰ گرم کباب ترکی گوشت +۱۵ گرم قارچ +۱۰ گرم فلفل دلمه + ۴۰گرم روغن + ادویه به میزان لازم + ۲عدد نان بسته بندی شده
ساندویچ دونر مرغ	۱۵۰ گرم سیب زمینی + ۱۵۰ گرم کباب ترکی مرغ +۱۵ گرم قارچ +۱۰ گرم فلفل دلمه + ۴۰گرم روغن + ادویه به میزان لازم + ۲عدد نان بسته بندی شده
سالاد ماکارونی آماده	شرکتی ۲۰۰ گرم تک نفره +۲ عدد نان بسته بندی شده

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی گیلان
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

((پیوست شماره چهار)
تهیه ،طبخ و توزیع غذای دانشگاه علوم پزشکی قزوین
سلف معاونت دانشجوئی

ردیف	دسر کنار غذا	تعداد کل پرس در سال
۱	ماست تکنفره ۱۰۰گرمی	۸۵۰۰۰
۲	دوغ تکنفره ۲۵۰ سی سی	۸۵۰۰۰
۳	میوه فصل ۱۸۰گرم	۵۰۰۰۰
۴	ترشی ۵۰گرم	۱۲۰۰۰
۵	دلستر تکنفره شیشه	۳۰۰۰۰
۶	زیتون ۵۰گرم	۱۰۰۰۰
۷	سالاد کاهو تکنفره	۴۵۰۰۰
۸	بستنی لیوانی ساده تکنفره	۴۰۰۰
۹	ریحان ۵۰ گرم هر نفرپاک شده	۵۰۰۰
۱۰	دنت کنار عذا	۶۰۰۰
۱۱	بامیه۵۰گرم	۳۵۰۰
۱۲	سالاد شیرازی	۵۰۰۰
۱۳	بستنی لیوانی کلاسیک مجلسی	۴۰۰۰
۱۴	سبزی خوردن بسته بندی تکنفره	۸۰۰۰
۱۵	خرما۴۰ گرم هر نفر	۴۰۰۰
۱۶	ژله تکنفره	۸۰۰۰
۱۷	ماست خیار۱۲۰گرم هر نفر	۳۰۰۰
۱۸	زیتون پرورده تک نفره	۸۰۰۰

Taher Gostarane Kaspian
امور قراردادها

((پیوست شماره چهار)
تهیه ،طبخ و توزیع غذای دانشگاه علوم پزشکی قزوین
سلف معاونت دانشجوئی

ردیف	نوع صبحانه	تعداد کل (پرس)
۱	پنیر و کره +نان	۱۰۰۰
۲	پنیرو خرما+نان	۱۰۰۰
۳	پنیر و تخم مرغ+نان	۱۰۰۰
۴	پنیر و گردو+نان	۱۵۰۰
۶	کره و حلوا شکری+نان	۱۰۰۰
۷	کره و عسل+نان	۱۰۰۰
۸	کره و مربا+نان	۱۰۰۰
۹	شیر و پنیر+نان	۱۰۰۰
۱۰	شیر و تخم مرغ+نان	۱۵۰۰
۱۳	شیر و کیک	۱۰۰۰
۱۴	شیر و حلواشکری+نان	۱۰۰۰
۱۵	شیرکاکائو وکره+نان	۱۰۰۰
۱۶	خامه و عسل+نان	۱۰۰۰
۱۷	شیر یک لیتری+پنیرخامه ای۱۰۰ گرمی+آبمیوه تکنفره کره ۱۰۰گرمی+مربا ۱۰۰ گرمی+نان ۶عدد+حلواشکری۵۰گرمی+چای کیسه ای ۶ عدد+قند ۶ عدد+تخم مرغ۴ عدد+کیک۲ عدد	۱۸۰۰۰
۱۸	آبمیوه یک لیتری+تخم مرغ ۶ عدد+پنیر۱۰۰گرمی + خرما۱۵۰گرم+خامه ۱۰۰ گرمی+نان ۶عدد+چای کیسه ای ۶ عدد+قند ۶ عدد+مربا ۵۰گرمی	۱۸۰۰۰

تابکنستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

امور قراردادها

پیوست شماره دو : مقدار مواد لازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

غذا	مقدارمواد لازم برای هر نفر
شنیسل مرغ	سینه مرغ پاک شده وپوست کنده (۳۵۰ گرم)روغن(۵۰ گرم) ،پودرسوخاری(۲۵ گرم)،تخم‌مرغ (۱عدد)،سس تک‌نفره(یک عدد)سیب زمینی پوست کنده و پاک شده(۲۰۰ گرم) زعفران ۲ مثقال هر هزار پرس ،خیار شور (۱عدد)، نمک و ادویه جات (به مقدار کافی) ۲عدد نان بسته بندی شده
دورچین	هویج پوست کنده (۱۰۰ گرم) ، سیب زمینی پوست کنده و پاک شده (۱۰۰ گرم) ، روغن (۱۵ گرم) ، رب گوجه (۱۰ گرم) ، نخود فرنگی (۳۰ گرم) ، نمک و ادویه (به مقدار کافی)
آش رشته	سبزی پاک شده (۱۰۰ گرم) ، نخود (۱۰ گرم) ، لوبیا چیتی (۶ گرم) ، لوبیا قرمز (۶ گرم) ، عدس (۷ گرم) ، ماش (۵ گرم) ، پیاز (۳۰ گرم) ، رشته آشی (۳۰ گرم) ،نعنا (۵ گرم) ، سیر (۱۰ گرم) ، روغن (۱۰ گرم) ،کشک ۲گرم
شله زرد	برنج نیم دانه (۳۵ گرم) ، روغن (۱۰ گرم) ، شکر (۵۰ گرم) ، خلال بادام (۷ گرم) ، خلال پسته (۲ گرم) ، دارچین (۱ گرم) ، زعفران (به مقدار کافی)
سوپ ورمیشل	سبزی سوپ پاک شده (۲۰گرم) ، هویج (۲۰ گرم) ، سیب زمینی پاک شده (۱۰ گرم) ،رب گوجه (۱۰ گرم) ،پیاز (۵ گرم) ، آبلیمو (۵ گرم) ، رشته سوپ (۱۵ گرم) ، آب مرغ ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)، سینه مرغ تازه ۵گرم
سوپ قارچ	قارچ(۴۰ گرم) ،سینه مرغ تازه ۵ گرم ، پیاز (۵ گرم) ، هویج (۱۵گرم) ، نخود فرنگی (۱۰ گرم)، شیر (۵۰ سی سی) ، جعفری خرد شده(به مقدار کافی)، آرد گندم (به مقدار کافی) ، خامه (به مقدار کافی)،جو(۲۰ گرم)،ادویه جات (به مقدار کافی)، کره(۱۰ گرم)
سالاد کاهو بسته بندی شرکتی	بسته بندی تک نفره ، سس سفید تک نفره (یک عدد)
سوپ جو	،سینه مرغ تازه ۵گرم ،آب مرغ یا قلم (به مقدار کافی)، جو پوست کنده (۲۵ گرم) ، هویج (۲۰ گرم) ، پیاز (۱۰ گرم) ، سبزی سوپ پاک شده (۵۰ گرم) آبلیمو (۵ گرم) ، نمک و ادویه جات (به مقدار کافی)، رب یا شیر و خامه (به مقدار کافی)
سالاد شیرازی	سالاد شیرازی آماده شرکتی ۱۰۰ گرم ،سس سفید تکنفره (یک عدد)
مرغ سوخاری	ران مرغ پاک شده ۳۰۰ گرم_آدر سوخاری _تخم مرغ نصف_ زعفران۱ مثقال هر هزار پرس و ادویه و آبلیموبه مقدار کافی_خیار شور و گوجه یک عدد یا سس تکنفره_سیب زمینی ۲۰۰ گرم پوست کنده_روغن ۷۰ گرم_2عدد نان بسته بندی شده
اکبرجوجه	ران مرغ پاک شده ۳۰۰ گرم_روغن ۱۲۰ گرم_رب انار ۵۰گرم_فلفل دلمه ۵۰گرم-سیر ۲۰ گرم_پیاز ۵۰گرم سیب زمینی پاک شده و پوست کنده ۲۰۰ گرم_نان دوعدد
چلوکباب نگینی	ج ۱۵۰ گرم،گوشت سردست۵۰ گرم ،گوشت قلوگاه ۵۰ گرم،سینه مرغ ۵۰ گرم،ادویه به مقدار کافی ،پیاز ۳۵ گرم،زعفران۲ مثقال هر هزار پرس گوجه ۱ عدد،روغن گرم
چلو جوجه کباب ترش	برنج ۱۵۰گرم،روغن۲۰گرم،سینه مرغ ۱۸۰ گرم ،سیر۲۰ گرم،رب انار۵۰گرم،مغزگردو۲۰ گرم،گوجه یک عدد ،ادویه وزعفران۲ مثقال هر هزار پرس
دلمه	گوشت ۱۰۰ گرم،برنج۲۰گرم،سبزی ۱۰ گرم،زرشک ۳ گرم،آلو مشهدی۲گرم،رب انار ۵ گرم،فلفل دلمه یا بادمجان دلمه ۱ عدد،شکر و نمک وادویه جات به مقدار کافی آبلیمو ۱۰ گرم ، رب گوجه ۲۵ گرم،نان ۲ عددروغن ۲۰ گرم
ته چین مرغ	سینه مرغ ۱۰۰گرم،برنج۱۲۰ گرم،ماست ۱۵۰ گرم،تخم مرغ۱ عدد روغن ۵ گرم ،زعفران۲ مثقال هر هزار پرس،ادویه جات به مقدار کافی،زرشک ۱۰گرم
جوجه تیکه ماستی	برنج ۱۵۰ گرم سینه مرغ ۱۸۰گرم جعفری۵گرم فلفل دلمه ۵گرم پودر سیر ۳ گرم گوجه ۱۵گرم مزاج سس۱۰ گرم ماست ۱۰ گرم گوجه ۱ عدد_ زعفران ۲ مثقال هر هزار پرس روغن ۱۵ گرم
آبگوشت	نخود ۲۰گرم،لوبیا چیتی ۲۰گرم،رب ۳۰گرم،سیب زمینی ۷۰گرم،پیاز۳۰گرم، ،نان بسته بندی ۲ عدد،گوشت ۸۰گرم گوساله و ۱۰گرم چربی (گرم)
ساندویچ دونر گوشت	۱۵۰ گرم سیب زمینی + ۱۵۰ گرم کباب ترکی گوشت +۱۵ گرم قارچ +۱۰ گرم فلفل دلمه + ۴۰گرم روغن + ادویه به میزان لازم + ۲عدد نان بسته بندی شده
ساندویچ دونر مرغ	۱۵۰ گرم سیب زمینی + ۱۵۰ گرم کباب ترکی مرغ +۱۵ گرم قارچ +۱۰ گرم فلفل دلمه + ۴۰گرم روغن + ادویه به میزان لازم + ۲عدد نان بسته بندی شده
سالاد ماکارونی آماده	شرکتی ۲۰۰ گرم تک نفره +۲ عدد نان بسته بندی شده

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تبریز
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست شماره دو : مقدار مواد لازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

غذا	مقدار مواد لازم برای هر نفر
چلو خورشت قیمه با گوشت	برنج (140گرم) ،گوشت (۷۰ گرم)پیاز(۳۰ گرم)، لپه (۲۵ گرم) ، روغن (۸۵ گرم) ، رب (۲۵ گرم) ،آبلیمو (۳ گرم) ، سیب زمینی پاک شده (۱۲۰ گرم)،لیمو عمانی ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)
چلو خورشت قیمه با مرغ	برنج (140 گرم) ،سینه مرغ (۹۰گرم)پیاز(۳۰ گرم)، لپه (۲۵ گرم) ، روغن (۸۵ گرم) ، رب (۲۵ گرم) ،آبلیمو (۳ گرم) ، سیب زمینی پاک شده (۱۲۰ گرم)،لیمو عمانی ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)
چلو خورشت قورمه سبزی	برنج (140 گرم) ،گوشت (۷۰ گرم) ، روغن(۵۰ گرم) ، پیاز (۲۵ گرم) ، سبزی قورمه پاک شده (۱۳۰ گرم)، لیمو عمانی (۳ گرم) ، لوبیاقرمز(۲۰ گرم) آبلیمو ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)
چلو خورشت قیمه بادمجان	برنج (۱۴۰ گرم) ،گوشت (۷۰ گرم) ،روغن (۷۰گرم) ،پیاز (۳۰ گرم)، لپه (۲۰ گرم) ،رب (۲۰ گرم) ، کدو یا بادمجان پاک شده (۱۶۰ گرم) ، ،ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)
قیمه نثار	برنج (۱۴۰گرم)،گوشت(۱۱۰ گرم)،روغن(۲۵ گرم)پیاز (۳۰ گرم)،آبلیمو (۵گرم) ،زعفران۲ مثقال هر هزار پرس و گلاب (به مقدارکافی) خلال بادام(۴گرم) ، خلال پسته (۴ گرم) ،زرشک (۴ گرم) ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)_رب گوجه ۲۵ گرم،خلال نارنج ۳ گرم
چلو خورشت بادمجان یا کدو	برنج (۱۴۰ گرم) ،گوشت (۸۰ گرم) ،روغن (۴۰ گرم) ،پیاز (۳۰ گرم)،کدو یا بادمجان پاک شده (۱۸۰ گرم) ،گوجه فرنگی (۱عدد) رب نمک وآبلیمو و ادویه جات (به مقدار کافی)
چلو خورشت قارچ	برنج (۱۴۰ گرم) ،گوشت (۷۰ گرم) ،روغن (۲۵ گرم) ، سیب زمینی ۷۰ گرم پاک شده قارچ(۶۰ گرم) ،هویج (۲۰ گرم) ، پیاز(۱۵ گرم)، نخو د فرنگی (۱۰ گرم)،گوجه فرنگی (۱۵ گرم) آبلیمو (۳ گرم) ،ادویه جات ،نمک،هویج ۲۰گرم،گوجه ۱۵گرم
چلو خورشت کرفس	برنج(۱۴۰ گرم)،گوشت(۷۰ گرم)،روغن (۳۵ گرم)،کرفس(۱۵۰ گرم)، نعناع و جعفری (۳۰گرم) ،پیاز (۲۵ گرم) ،لیموعمانی (۳گرم)، آبلیمو ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)
چلو خورشت فسنجان با مرغ	برنج(۱۴۰ گرم)، گوشت سینه مرغ بدون استخوان(۱۰۰ گرم)، روغن (۲۵گرم) پیاز(۳۰ گرم)، رب انار (۵۰ گرم)، مغزگردو (۵۰ گرم)، شکر(۱۰ گرم)، ادویه جات ، نمک
با قالی پلو با گوشت	برنج (۱۲۰ گرم) ، گوشت (۱۱۰ گرم) ،روغن (۲۵ گرم) . پیاز (۳۰ گرم) ، باقلاسبز تازه (۴۰ گرم) شوید تازه پاک شده (۶۰گرم) ، رب (۲۵گرم) ،آبلیمو (۳گرم) ،ادویه جات و نمک(به مقدار کافی) ، کره به مقدار کافی
باقالی پلو با مرغ	برنج(۱۲۰گرم)، مرغ بدون پوست و تمیز شده (ران یا سینه) (۳۰۰ گرم)،روغن (۲۵ گرم)، باقلا سبزتازه (۴۰ گرم) ،شوید تازه پاک شده (۶۰گرم) رب (۲۵ گرم)،آبلیمو(۳ گرم)، ،ادویه جات و نمک (به مقدارکافی) ،کره به مقدار کافی پیاز (۳۰ گرم)

مبلغ تعهد ای محمد تائید است.

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تهران
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

پیوست شماره دو : مقدار مواد لازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

غذا	مقدارمواد لازم برای هر نفر
کو کو سبزی آماده	کوکو سبزی شرکتی(۴عدد) ،خیار شور (یک عدد) ، گوجه فرنگی یا سس تکنفره (یک عدد) ،روغن ۱۰۰ گرم ۲عدد نان بسته بندی شده
کوکوسیب زمینی آماده	کوکو سیب زمینی شرکتی (۴عدد) ، خیار شور (یک عدد) ،روغن ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی یا سس تکنفره (یک عدد) ، ۲عدد نان بسته بندی شده
ناگت مرغ	ناگت (۶ عدد) ، گوجه فرنگی یا سس تکنفره (یک عدد) ، خیار شور (یک عدد) ، سیب زمینی پوست کنده و پاک شده (۲۰۰ گرم) روغن ۱۰۰گرم ۲عدد نان بسته بندی شده
کنسرو لوبیاآماده	کنسرو لوبیا (۴۰۰ گرم) _۲عدد نان بسته بندی شده۲۸۰گرم
میرزا قاسمی	بادمجان پاک نشده (۵۰۰ گرم) ، گوجه فرنگی (۱ عدد) ، سیر (۱حبه) ، تخم مرغ (نیم عدد) ، روغن (۵۰ گرم) ، نمک و ادویه جات (به مقدار کافی) _۲عدد نان بسته بندی شده
خوراک راگو	سیب زمینی پوست کنده و پاک شده (۱۲۰ گرم) ، گوشت گوساله نر جوان بدون چربی یا مرغ پوست کنده و پاک شده بدون استخوان(۱۲۰ گرم) روغن (۳۰ گرم) ، پیاز (۳۰ گرم)،لوبیاسبز (۴۵ گرم)، ؛قارچ (۴۰ گرم)، هویج (۴۰ گرم) ، به (۵۰ گرم) ، آبلیمو (۳ گرم) ، نمک و ادویه جات (به مقدارلازم) ۲عدد نان بسته بندی شده ، رب گوجه فرنگی ۱۰ گرم
خوراک کنتاکی مرغ	مرغ پاک شده ران یا سینه ۳۰۰ گرم،پیاز ۵۰گرم،تخم مرغ نصف،آرد سفید گندم۳۰ گرم،آرد سوخاری ۳۰ گرم،آبلیمو ۴ گرم،زعفران به مقدار کافی ،سیب زمینی پاک شده شده۲۰۰گرم ،گوجه فرنگی یا سس تکنفره (یک عدد) ۲عدد نان بسته بندی شده،ادویه به مقدار لازم
کوبیده مرغ	برنج (۱۴۰ گرم) ، چربی ۳۰ گرم ،مرغ ۸۰گرم ،پیاز (۳۵ گرم) ،نارنج یالیمو یا گوجه فرنگی (یک عدد) ،زعفران۲ مثقال هر هزار پرس ، ادویه جات و نمک (به مقدار لازم) ،کره به مقدار کافی ، روغن ۱۵ گرم

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت : ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

معاونت توسعه مدیریت و منابع دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تژدن
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

(پیوست شماره چهار)
تهیه ،طبخ و توزیع غذای دانشگاه علوم پزشکی قزوین
سلف معاونت دانشجوئی

ردیف	نوع غذا	تعداد کل پرس در سال
37	کوکوسیب زمینی	۵۰۰۰
38	میرزا قاسمی	۴۰۰۰
39	کشک بادمجان	۴۰۰۰
40	خوراک کنتاکی مرغ	۶۰۰۰
41	خوراک راگو	۱۰۰۰
42	سوپ جو	۱۰۰۰۰
43	خورشت قیمه با مرغ	۵۰۰۰
44	ناگت مرغ	۱۰۵۰۰
45	فلافل	۲۰۰۰
46	آش شله زرد	۱۰۰۰
47	کباب لقمه	۲۰۰۰
48	ساندویچ هالوپینو	۴۰۰۰
49	باقلاپلو با مرغ	۶۰۰۰
50	ساندویچ کباب ترکی گوشت (دونرآماده)	۴۰۰۰
51	ساندویچ کباب ترکی مرغ (دونرآماده)	۴۰۰۰
52	سوپ قارچ	۸۰۰۰
53	خوراک مکزیکی	۲۰۰۰
54	کوبیده مرغ	۱۰۰۰
55	مرغ سوخاری	۶۰۰۰
56	اکبرجوجه	۶۰۰۰
57	کباب نگینی	۲۰۰۰
58	چلوجوجه کباب ترش	۳۰۰۰
59	پلو باماهی	۷۰۰۰
60	جوجه تیکه ماستی	۱۲۰۰۰
61	دلمه	۳۰۰۰
62	ته چین مرغ	۳۰۰۰
63	آبگوشت	۱۲۰۰۰
۶۴	استانبولی با مرغ	۲۰۰۰
۶۵	سالاد ماکارونی آماده	۵۰۰۰

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

امور قراردادها

پیوست شماره پنج :لباس

جدول لباس خدمت کارکنان پیمانکار سلف سرویس دانشگاه در طول اجرای قرارداد

۱_ لباس برای سرآشپزها وآشپزها : در هر چهار ماه یکبار یک دست پیمانکار مکلف به ارائه لباس به شرح جدول ذیل می‌باشد:

روپوش نخی	شلوار نخی	کلاه نخی	پیش بند	دستمال نخی	کفش مناسب	دستکش
۱ عدد	۱ عدد	۱ عدد	به میزان مورد نیاز	به میزان مورد نیاز	یک جفت	به تعداد لازم

۲_ لباس برای ظرفشوها و نظافتچی ها: در هر چهار ماه یک دست پیمانکار مکلف به ارائه لباس به شرح جدول ذیل می‌باشد :

بلوز	شلوار	کلاه نخی	چکمه پلاستیکی	کفش مناسب کار	دستکش پلاستیکی	پیش بند پلاستیکی
۱ عدد	۱ عدد	۱ عدد	یک جفت	یک جفت	به اندازه مورد نیاز	به اندازه مورد نیاز

۳_ لباس برای پیشخدمت‌ها: در هر چهار ماه یک دست پیمانکار مکلف به ارائه لباس به شرح جدول ذیل می‌باشد:

پیراهن نخی	شلوار نخی	کفش‌مناسب‌کار	دستکش پلاستیکی	پیش بند پلاستیکی	دستکش نخی
۱ عدد	۱ عدد	یک جفت	به میزان مورد نیاز	به میزان مورد نیاز	به میزان مورد نیاز

۴- لباس برای خدمه‌های بیرون بر غذا(خارج از سلف) : در هر چهار ماه یک دست پیمانکار مکلف به ارائه لباس به شرح جدول ذیل می‌باشد.

پیراهن نخی	شلوار نخی	کفش‌مناسب‌کار	دستکش پلاستیکی	پیش بند پلاستیکی	کلاه نخی	دستکش نخی
۱عدد	۱عدد	یک جفت	به میزان مورد نیاز	به میزان مورد نیاز	۱ عدد	به میزان مورد نیاز

تبصره۱: پیمانکار موظف است جهت کارکنان خانم پیشخدمت موضوع این قرارداد بجای پیراهن و شلوار نخی به همان تعداد مانتو و شلوار و مقنعه تهیه نماید و مابقی البسه همانند کارکنان مذکور می‌باشد.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است برای کلیه افرادی که در پشت اجاقها و فرها کار می کنند سالانه سه عدد پیش بند نسوز نیز تهیه نماید.

تبصره ۳: پیمانکار موظف است جهت استفاده کارکنان مجاز ورود به سردخانه همیشه در کنار درب ورودی سردخانه، لباس مخصوص شامل یک جفت کفش مخصوص و یک دست کت پنبه‌دوزی شده مخصوص جمعا دو بار در سال قرار دهد.

تبصره ۴ : پیمانکار تعهد می‌نماید نسبت به شستشو و اطوی البسه لباسهای خود بطور مرتب اقدام نماید.

تبصره ۵: رنگ و مدل کلیه البسه با نظر مدیریت هر یک از واحدهای موضوع قرارداد خواهد بود .

تبصره ۶ : در صورت عدم رعایت موارد فوق ،مطابق قرارداد با وی رفتار خواهد شد



پیوست شماره دو : مقدار مواد لازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

غذا	مقدار مواد لازم برای هر نفر
خوراک مرغ	مرغ بدون پوست و تمیز شده (ران یا سینه) (۳۰۰ گرم) ، روغن (۵۰گرم)،پیاز(۲۵گرم)فلفل دلمه ای(۱۰گرم)،رب (۳۵گرم)، آبلیمو (به‌مقدارکافی)،سیب‌زمینی‌پوست کنده و پاک شده (۱۵۰ گرم) ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی) ، سس تکنفره (یک عدد) _۲عدد نان بسته بندی شده ، ۲ مثقال هر هزار پرس
فلافل	فلافل شرکتی (۶ عدد) ، تخم مرغ (یک عدد) ، خیارشور (یک عدد) ، گوجه فرنگی (یک عدد) ، سس تکنفره یک عدد، ۲عدد نان بسته بندی شده روغن ۱۰۰ گرم
کباب لقمه	کباب لقمه(۴عدد)،تخم مرغ (یک عدد)،گوجه رنگی(یک عدد)،خیارشور(یک عدد)سس تکنفره (یک عدد) ۲عدد نان بسته بندی شده
خوراک تن ماهی	تن ماهی(۱۸۰گرم)،تخم مرغ (یک عدد)، گوجه فرنگی (یک عدد) ، خیار شور (یک عدد) _۲عدد نان بسته بندی شده
کشک بادمجان	بادمجان پاک شده (۴۰۰گرم) ،پیاز (۲۰گرم) ، مغز گردو (۲۰ گردو) ،نعناع خشک (۸ گرم) ، ،کشک (به مقدار کافی) ،نمک و سیر(به مقدار کافی) روغن ۵۰ گرم _۲عدد نان بسته بندی شده
سالادالویه۲۵۰گرمی آماده	شرکت ویشتا یا نامی نو_۲عدد نان بسته بندی شده





پیوست شماره دو : مقدار مواد لازم برای هر وعده غذایی برای هر نفر

غذا	مقدار مواد لازم برای هر نفر
سبزی پلو با تن ماهی	برنج (۱۴۰ گرم) ، تن ماهی (۱۲۰گرم) ، روغن (۱۵ گرم) ، سبزی پلویی تازه و پاک کرده (۶۰ گرم) ،لیمو یا نارنج یا گوجه فرنگی (یک عدد) ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)
کتلت	گوشت (۱۰۰گرم)،سیب زمینی پوست کنده و پاک شده(۱۰۰گرم)، ،روغن(۴۰ گرم)،تخم مرغ(یک دوم)، پیاز(۲۰گرم)،سس تک نفره (یک‌عدد) گوجه‌فرنگی (یک‌عدد)،خیار شور (یک‌عدد) ،آرد نخود (به مقدارکافی)،نمک و ادویه جات (به مقدارکافی) ۲عدد نان بسته‌بندی شده
کوفته تبریزی	گوشت (۱۲۰ گرم)، تخم مرغ(نصف عدد)، پیاز(۱۵گرم) ،آردنخود(۲۰گرم) ،برنج (۲۰ گرم) ، سبزیجات معطر(به مقدار کافی) ،روغن ۲۰ گرم کره(به مقدار کافی)،آلومشهدی(۲۰گرم) ،نمک و ادویه جات (به مقدارکافی) ،۲عدد نان بسته بندی شده ، رب گوجه ۲۵ گرم
سبزی پلو با ماهی	برنج (۱۴۰ گرم) ، ماهی پاک شده (۳۰۰ گرم) ، روغن (۱۴۰گرم) ،پیاز (۱۵ گرم) ، سبزی پلویی پاک شده (۶۰ گرم) ، سیر(به مقدار کافی) ،نارنج یالیمو (یک عدد) ،زعفران۲ مثقال هر هزار پرس ،نمک ،ادویه جات و آرد سوخاری (به مقدار کافی)_آبلیمو ۳۰گرم
پلو با ماهی	برنج (۱۵۰ گرم) ، ماهی پاک شده (۳۰۰ گرم) ، روغن (۱۰۰ گرم) ،پیاز (۱۵ گرم) ، سیر(به مقدار کافی) ،نارنج یالیمو (یک عدد) ،زعفران۲ مثقال هر هزار پرس ،نمک ،ادویه جات و آرد سوخاری (به مقدار کافی)_آبلیمو ۳۰گرم
چلوتن ماهی	برنج(۱۵۰ گرم) ،تن ماهی(۱۲۰ گرم) ،روغن(۱۵گرم)،لیمویانارنج یاگوجه(یک عدد)، زعفران۲ مثقال هر هزار پرس نمک(به مقدار کافی)
استامبولی با گوشت	برنج (۱۲۰ گرم) ، گوشت (۸۰ گرم) ، روغن (۵۰ گرم) ،پیاز (۵۰ گرم) ، سیب زمینی پوست کنده و پاک شده (۱۰۰ گرم) ، رب گوجه فرنگی (۳۵ گرم) ،زعفران۱ مثقال هر هزار پرس ،ادویه جات ،نمک و کره (به میزان کافی)
استانبولی با مرغ	برنج (۱۲۰ گرم) ، مرغ سینه (۸۰ گرم) ، روغن (۵۰ گرم) ،پیاز (۵۰ گرم) ، سیب زمینی پوست کنده و پاک شده (۱۰۰ گرم) ، رب گوجه فرنگی (۳۵ گرم) ،زعفران۱ مثقال هر هزار پرس ،ادویه جات ،نمک و کره (به میزان کافی)
عدس پلو	برنج (۱۲۰ گرم) ، گوشت (۸۰ گرم) ،روغن (۳۰ گرم)،پیاز(۴۰ گرم) عدس (۴۰ گرم)،آبلیمو (۳ گرم) ،کشمش (۲۵ گرم)،زعفران۲ مثقال هر هزار پرس ، ادویه جات و نمک (به مقدار کافی)
ماکارونی	ماکارونی(۱۸۰گرم)،گوشت (۷۰ گرم)،سویا (۲۰ گرم)،قارچ (۲۰ گرم)،روغن(۳۰ گرم)،رب‌گوجه فرنگی (۴۰ گرم)،پیاز (۳۰ گرم)،فلفل دلمه ای (۵ گرم) ، آبلیمو (۳ گرم) ، نمک و ادویه جات (به مقدار کافی) _۲عدد نان بسته بندی شده۰ زعفران۱ مثقال هر هزار پرس
لوبیا پلو	برنج (۱۲۰ گرم) ، گوشت (۸۰ گرم) ، لوبیا سبز پاک شده(۱۲۰ گرم) ، روغن (۳۰ گرم) ، رب گوجه فرنگی (۳۵ گرم)، پیاز(۳۰گرم) ، آبلیمو (۳ گرم) ادویه جات ،نمک و زعفران ۲ مثقال هر هزار پرس هویج ۳۰ گرم

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian

معاونت درمان دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تهران
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

۳-انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.

«شرح وظایف وسط کار »

۱-حمل غذای طبخ شده به پیشخوان توزیع غذا در وعده نهار

۲-آماده سازی وعده صبحانه به مراه توزیع وعده شام

۳-انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.

«شرح وظایف ویزیتور آقا یا خانم»

۱-توزیع غذای نهار و شام

۲-آماده سازی مواد اولیه غذایی

۳-تقسیم بندی غذا در خوابگاهها

۴-انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد

«شرح وظایف سالن دار»

۱-تحویل غذا به هیات محترم علمی

۲-نظافت سالن غذاخوری

۳-اماده سازی سالن غذاخوری قبل از وعده نهار

۴-جمع آوری ظروف غذا و حمل آن به ظرفخانه

۵-تمیز کردن میز

۶-انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسؤولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت ۹۲۲۲
Taher Goslarane Kaspian

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تنکابن
امور قراردادها
مدیریت خدمات پشتیبانی

۳۶	کسورات در مورد مشاهده هر گونه جسم خارجی در غذا(بند ۵۳-۷ قرارداد)	
۳۷	رعایت بند ۱۰۸-۷	
۳۸	رعایت بند ۴۱-۷	
۳۹	رعایت بند ۶۳-۷	
۴۰	رعایت دقیق بند ۱۰۷-۷	
۴۱	رعایت بندهای ۲-۷	
۴۲	رعایت بند ۵-۷ و بندهای ذیل آن	
۴۳	رعایت بند ۱۰۲-۷	
۴۴	رعایت بند۳۷-۷	
جمع کسر		

جدول شماره دو پیوست شماره یک

لیست ارزیابی گروه نظارت به استناد بند ۱-۴ قرارداد

پس از اعمال و محاسبه صورت وضعیت پیمانکار براساس جدول شماره یک از پیوست شماره یک این قرارداد صورت وضعیت نهایی پیمانکار پس از اعمال و محاسبه توسط جدول ذیل مشخص و پس از کسورات قانونی متعلقه به آن از قبیل بیمه و .... در وجه پیمانکار پرداخت می‌شود

درصد کسر امتیاز	بین صفر تا۱۰ درصد	بیش از ده تا ۲۵درصد	بیش از ۲۵درصد	توضیحات
درصد پرداخت از کل قرارداد	فقط اعمال کسورات براساس **جدول شماره یک از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت این قرارداد**	در ازای هریک درصد بیش از ده درصد کسوربراساس **جدول شماره یک از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت**، یک درصد مازاد نیز از کل حق‌الزحمه ماهانه پیمانکار کسر می‌شود	در ازای هر یک درصد بیش از ۲۵درصد کسوربراساس **جدول شماره یک از پیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت** ۱٫۵درصد(یک و نیم درصد) مازاد نیز از کل حق‌الزحمه ماهانه پیمانکارکسر می‌شود	کسردوباربیش از۲۵درصد کسور به طور متوالی یا متناوب براساس **جدول شماره یک ازپیوست شماره یک لیست ارزیابی گروه نظارت** باعث فسخ یکطرفه قرارداد توسط کارفرما می‌گردد.

طاهر گستران کاسپین
شماره ثبت: ۹۲۲۲
Taher Gostarane Kaspian