

اهم مواردی که در قرارداد مورد توجه است:

- ۱- ارائه حداقل دو نوع غذا در وعده های غذایی نهار و شام و احتمال افزایش به سه نوع غذا (در برخی از روز های هفته)
- ۲- طبخ، توزیع و شستن ظروف
- ۳- نظافت روزانه فضای سلف سرویس ها، میز و صندلی ها، سرویس های بهداشتی و راه پله ها
- ۴- رعایت بهداشت آشپزخانه در تمام طول پخت و توزیع
- ۵- استفاده از تجهیزات آشپزخانه (بن ماری، کباب زن، دم کن برنج و ...)
- ۶- گرم نگه داشتن غذا در زمان توزیع (فقط باید از بن ماری استفاده شود)
- ۷- نیروهای بکارگرفته شده باید در مدت قرارداد ثابت بوده و پیمانکار حق جابجایی و تعویض مدام نیرو را ندارد.
- ۸- ۱۰٪ مبلغ قرارداد به عنوان حسن انجام کار نزد کارفرما نگه داشته میشود.
- ۹- بیمه و مالیات هرماه از مبلغ کل کارکرد (حدود ۱۵٪) کسر و به حساب تامین اجتماعی و اداره مالیات پرداخت میگردد.
- ۱۰- پرداخت به صورت تعداد پرس اعلام شده (رزرو شده) بوده و ثابت نخواهد بود.
- ۱۱- بکارگیری حداقل ۱۰ نیرو در امر پخت و پز، توزیع و نظافت

نکته: خواهشمند است با توجه به موارد فوق قیمت پیشنهادی خود را اعلام نمایید. در غیر اینصورت دانشگاه هیچگونه مسئولیتی در قبال افزایش مبلغ قرارداد نخواهد داشت. /