قرارداد تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا

این قرارداد بین شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه (سهامی عام) به کد اقتصادی411316635317 و شناسه ملی 10100040154 و شماره ثبت 230 به نمایندگی آقای ..... به عنوان ..... با شماره ملی: ..... و آقای ..... به عنوان ..... با شماره ملی: ..... به نشانی: استان تهران - شهرستان فیروزکوه- کیلومتر 15 جاده فیروزکوه به قائمشهر- کد پستی:3986137661 تلفن: 4-76401621 که در این قرارداد کارفرما نامیده می شود از یک طرف و ..... به کد اقتصادی ..... و شناسه ملی ..... و شماره ثبت ..... به نمایندگی ..... به عنوان ..... با شماره ملی: ..... به نشانی: ..... کد پستی: ..... تلفن: ..... که در این قرارداد پیمانکار نامیده می‌شود از طرف دیگر، بر اساس شرایط ذیل منعقد می گردد.

ماده 1 – موضوع قرارداد:

موضوع قرارداد عبارتست از واگذاری انجام کلیه امورات مربوط به آشپزخانه شرکت اعم از : تهیه و تدارک مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا و همچنین جمع آوری ، شست و شوی کلیه ظروف و نظافت محل طبخ و سرو غذا روزانه به مقدار حدوداً 350 پرس غذا در نوبت های ناهار و شام و صبحانه جهت توزیع و تحویل به پرسنل شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه و پرسنل پیمانکاران تابعه در محل رستوران کارخانه.

ماده 2 – مدت قرارداد:

مدت اجرای قرارداد از تاریخ ..... لغایت تاریخ .....به مدت یکسال شمسی تعیین می گردد.

تبصره 1: کارفرما می تواند موضوع قرارداد را در طول مدت آن تا سقف 25٪ (بیست و پنج درصد) حجم کل قرارداد، افزایش یا کاهش دهد که متعاقباً مدت قرارداد نیز به همان نسبت تغییر کرده و در سایر شرایط قرارداد تغییری حاصل نمی شود و پیمانکار ملزم به قبول آن می باشد.

ماده 3– مبلغ قرارداد و نحوه پرداخت:

جدول شماره 1- مبلغ هر پرس غذای تحویلی مطابق با جدول ذیل محاسبه و پرداخت می گردد:

ردیف	نوع غذا	قیمت هر پرس (ریال)	تعداد دفعات تکرار در ماه	تعداد پرس مصرفی در ماه (تقریبی)	مبلغ کل ماهیانه (ریال)
1	چلو کباب کوبیده		3	1050	
2	چلو جوجه کباب زعفرانی		4	1400	
3	چلو گوشت		3	1050	
4	چلو خورشت قیمه بادمجان		1	350	
5	شوید پلو با ماهی قزل آلا		2	700	
6	زرشک پلو با مرغ		2	700	
7	باقلا پلو با مرغ		1	350	
8	عدس پلو		1	350	
9	چلو خورشت قورمه سبزی		2	700	
10	چلو اکبر جوجه		3	1050	
11	مرغ زعفرانی		1	350	
12	مرغ ترش		1	350	
13	چلو کوبیده نگین دار		2	700	
14	شوید پلو با گوشت خلالی		1	350	
15	فسنجان(شش ماهه دوم سال)		1	350	
16	چلو کباب بختیاری		2	700	
17	آبگوشت(شش ماهه دوم سال)		1	350	
18	چلو خورشت قیمه سیب زمینی		1	350	
	جمع کل		32	-----	---

تبصره:فسنجان و آبگوشت در شش ماهه دوم تهیه و توزیع می گردد.

جدول شماره 1-1-: غذای رژیمی:

ردیف	نوع غذا	قیمت هر پرس (ریال)
1	**سوپ جو رژیمی**	**0**
2	**مرغ آب پز**	**0**
3	**سیب زمینی و تخم مرغ**	**0**

جدول شماره 2- مبلغ مخلفات همراه با هر پرس غذای روزانه بابت هر یک از موارد مطابق با جدول ذیل محاسبه می گردد:

ردیف	نوع مخلفات غذای روزانه	تعداد برآوردی مصرفی در سال (تقریبی)	قیمت واحد (ریال)	قیمت کل (ریال)
1	**ماست (یک نفره) یا ترشی همراه با هر پرس غذا**	**127.750**		
2	**آب معدنی یا دوغ لیوانی همراه با هر پرس غذا**	**119.350**		
3	**دلستر 300 میلی لیتر در طعم های مختلف**	**8.400**		
4	**زیتون یک نفره**	**مورد نیاز کارفرما**		*
5	**سالاد فصل (گوجه،خیار،کاهو ،هویج رنده شده)**	**مورد نیاز کارفرما**		*
6	**خرما به ازای هر عدد جهت سرو با غذاهای سرد**	**مورد نیاز کارفرما**		*
مبلغ کل (ریال)				

جدول شماره 3- مبلغ پکیج مکمل غذایی بابت وعده افطار در ماه مبارک رمضان مطابق با جدول ذیل محاسبه می گردد:

شرح	جزئیات مکمل غذایی	تعداد پرس مصرفی در ماه رمضان (تقریبی)	قیمت هر پرس(ریال)	مبلغ کل (ریال)
پکیج مکمل افطاری	**فرنی یا آش(250گرم) - نان (یک دوم عدد)-پنیر (30 گرم)- خرما (3عدد)- بامیه (3عدد)- سبزی خوردن**	**3600**	**0**	**0**

جدول شماره 4- مبلغ هر پرس صبحانه تحویلی مطابق با جدول ذیل محاسبه می گردد:

ردیف	نوع صبحانه	قیمت هر پرس (ریال)	تعداد دفعات تکرار در ماه	تعداد پرس مصرفی در ماه (تقریبی)	مبلغ کل ماهیانه (ریال)
1	املت یا نیمرو یا تخم مرغ آب پز با سیب زمینی و خیارشور و گوجه	0	6	72	0
2	سرشیر و عسل	0	6	72	0
3	پنیر و مغز گردو	0	6	72	0

جدول شماره 5- مبلغ ظروف یکبار مصرف تحویلی مطابق با جدول ذیل محاسبه می گردد:

ردیف	نوع ظروف	قیمت هر عدد (ریال)
1	ظروف یکبار مصرف برنج(فومی)	
2	ظروف یکبار مصرف سالاد(پت)	
3	ظروف یکبار مصرف خورشت(پت)	
4	ظروف یکبار مصرف میوه (پت)	
5	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	
6	قاشق یکبار مصرف(جنس مرغوب)	
7	ظروف یکبار مصرف ترشی(پت)	
8	خلال دندان به ازای هرنفر بسته بنـدی و تحویل هنگام سرو غذا	
ردیف	**شرح کالا**	**قیمت هر کیلو(ریال)**
1	پلاستیک دسته دار سفید	

3-1-مبلغ قرارداد به ازای هر پرس غذای تحویل شده اعم از ناهار و شام بطور میانگین به مبلغ .....و هر پرس صبحانه بطور میانگین.....و هر پرس پکیج مکمل افطاری به مبلغ.....ریال می باشد.

3-2- مبلغ قرارداد به ازای هر پرس غذای تحویل شده اعم از ناهار،شام و صبحانه به همراه مخلفات بطور میانگین در ماه .....ریال و جمعاً برای کل قرارداد ..... ریال می باشد. مبلغ دقیق و نهایی قرارداد از تجمیع صورت وضعیت های ماهیانه که مشخص کننده تعداد پرس های غذای تهیه و توزیع شده به تفکیک هر روز و براساس مبالغ جدول فوق قابل محاسبه می باشد.

تبصره 2:در صورت استفاده کارفرما از اقلام مندرج در جداول شماره 2 و 5 هزینه آن بصورت جداگانه محاسبه و به پیمانکار پرداخت خواهد شد.بدیهی است در غیر اینصورت،کارفرما می بایست راساً نسبت به تامین موارد مورد نیاز مطابق جداول مذکور اقدام نموده و در این صورت وجهی به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

3-3- در صورت تغییر تعداد مخلفات از قبیل ماست ، آب معدنی ، دوغ و دلستر طبق درخواست ناظرین قرارداد، مبلغ آن مطابق جدول شماره 2 ماده 3 محاسبه شده و در مبلغ کل قرارداد لحاظ می گردد.

3-4- پیمانکار می بایست در پایان هر روز و یا حداکثر ظرف مدت 24 ساعت نسبت به اعلام تعداد کل غذای سرو شده و مخلفات طی فرم گزارش روزانه (پیوســت شماره 5) اقدام و به تأیید ناظرین قرارداد برساند. بدیهی است تجمیع صورتجلسه های روزانه در پایان ماه ملاک محاسبه صورتحساب ماهانه خواهد بود.

3-5- پیمانکار می بایست در پایان هر ماه صورت حساب مربوطه را مطابق هر نوع غذای سرو شده و بر اساس فرم گزارش روزانه (پیوست شماره 5) که به تأیید ناظرین قرارداد رسیده به تفکیک هر نوع غذا اعم از غذای اصلی و مخلفات و غذای ویژه مهمانان (طبق صورتجلسات تنظیمی) و در ماه مبارک رمضان پکیج افطاری بعنوان مکمل غذایی به همراه کلیه ضمائم تهیه نماید. سپس ناظرین قرارداد صورت وضعیت پیمانکار را از نظر تطبیق با اسناد و مدارک قرارداد کنترل نموده و در صورت لزوم با تعیین دلیل اصلاح می نماید و در مدت حداکثر 5 روز از تاریخ دریافت، پس از تأیید مدیر امور اداری و منابع انسانی و سپس مدیر کارخانه برای واحد مالی ارسال می نماید، امور مالی کارفرما صورت وضعیت را رسیدگی نموده و بعد از بررسی تمامی جوانب و کسر کلیه کسورات قانونی، حداکثر ظرف مدت یک ماه از تاریخ وصول صورت وضعیت، با صدور چک در وجه شرکت پیمانکار، نسبت به پرداخت آن اقدام خواهد نمود.

3-6- غذای دوم صرفاً در صورت صلاحدید و ابلاغ کارفرما در خصوص هر یک از موارد و یا تمامی لیست، مطابق تعداد اعلامی روزانه، توسط پیمانکار قابل سرو می باشد و پیمانکار مکلف به ارائه آن بوده و نرخ غذای دوم بر اساس تعداد غذای سرو شده و تایید نرخ آن توسط ناظرین قرارداد (مدیر امور اداری و منابع انسانی) طبق صورتجلسه محاسبه و پرداخت می گردد. چنانچه سرو غذای دوم محقق گردد پیمانکار می بایست نسبت به ارائه صورت حساب با تفکیک غذای اصلی و دوم بر اساس غذای ارائه شده اقدام نماید. لازم به ذکر است با درخواست ناظرین مبنی بر ارائه غذای دوم، به همان میزان از تعداد غذای اول پیش بینی شده همان روز کسر می گردد.

3-7- غذای ویژه مهمانان صرفاً در صورت صلاحدید و ابلاغ کارفرما (حداقل 12 ساعت قبل) در خصوص هر یک از موارد و یا تمامی لیست، مطابق تعداد اعلامی، توسط پیمانکار قابل سرو می باشد و پیمانکار مکلف به ارائه آن می باشد. چنانچه سرو غذای ویژه مهمانان محقق گردد پیمانکار می بایست نسبت به ارائه صورت حساب با تفکیک غذای اصلی و ویژه مهمانان بر اساس غذای ارائه شده اقدام نماید و نرخ غذای ویژه مهمانان بر اساس تعداد غذای سرو شده و تایید نرخ آن توسط ناظرین قرارداد (سرپرست امور رفاهی) طبق صورتجلسه محاسبه و پرداخت می گردد.

3-8- پکیج مکمل غذایی بابت وعده افطار در ماه مبارک رمضان مطابق با جدول شماره 3 ماده 3 قرارداد می باشد که در صورت نیاز و مطابق با درخواست ناظرین قرارداد محاسبه شده و به مبلغ کل قرارداد اضافه می گردد.

3-9-در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف و پلاستیک دسته دار و در صورت تامین این اقلام توسط پیمانکار ،مطابق با جدول شماره 5 ماده 3 قرارداد می باشد که در صورت نیاز و مطابق با درخواست ناظر قرارداد محاسبه شده و به مبلغ کل قرارداد اضافه می گردد.

3-10- پیمانکار می بایست در پایان هر روز و یا حداکثر ظرف مدت 24 ساعت نسبت به اعلام تعداد غذای سرو شده (مطابق پیوست شماره 5) اقدام و به تأیید ناظرین قرارداد برساند و در پایان هر ماه صورت وضعیت مربوطه را بصورت روزانه و به تفکیک کلیه غذاهای سرو شده و مخلفات تهیه نموده که مبلغ آن پس از تأیید ناظرین قرارداد و کسر کسورات قانونی به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

3-11- تعداد پرس لحاظ شده و مبلغ کل محاسبه شده تماماً برآوردی و بصورت تقریبی بوده و ملاک محاسبه، تعداد غذای سرو شده روزانه می باشد. پرداخت به پیمانکار در قبال ارائه صورتحساب ماهیانه و تائید صورت حساب توسط ناظرین قرارداد ،مدیر امور اداری و منابع انسانی،معاونت اداری و منابع انسانی و سپس مدیر کارخانه ظرف مدت یک ماه صورت می پذیرد.

3-12-در صورت اعلام نیاز کارفرما به طبخ و سرو غذای رژیمی ،مطابق با تعداد اعلامی از طرف کارفرما ،مبلغ آن مطابق با جدول شماره 1-1 ماده سه قرارداد محاسبه و پس از تایید ناظر قرارداد در صورت وضعیت پیمانکار لحاظ و به مبلغ کل قرارداد اضافه خواهد شد.

3-13- پرداخت مالیات بر ارزش افزوده در قبال ارائه به موقع گواهینامه معتبر ثبت نام در نظام مالیات بر ارزش افزوده از سوی پیمانکار به عهده کارفرما می‌باشد.

ماده 4– کسورات قانونی:

4-1- کلیه کسورات قانونی برعهده پیمانکار می باشد. لذا از هر صورت وضعیت پیمانکار 10٪ به عنوان سپرده حسن انجام کار و 5٪ به عنوان سپرده بیمه تامین اجتماعی کسر و به همراه وجه آخرین صورت وضعیت نزد کارفرما باقی خواهد ماند، که سپرده حسن انجام کار پس از خاتمه قرارداد و تایید ناظرین قرارداد قابل استرداد بوده و سپرده بیمه تامین اجتماعی پس از ارائه مفاصا حساب تامین اجتماعی از سوی پیمانکار به همراه وجه آخرین صورت وضعیت پس از تنظیم صورتجلسه تحویل اقلام و تجهیزات امانی بطور کامل و سالم، قابل پرداخت می باشد.

تبصره 3 :کارفرما می تواند در صورت درخواست کتبی پیمانکار هر شش ماه یکبار پس از بررسی و تایید دستگاه نظارت نسبت به آزاد سازی سپرده حسن انجام کار اقدام نماید.بدیهی است در این صورت پیمانکار موظف است معادل 1.5 برابر مبلغ آزاد شده نسبت به تادیه یک فقره چک (طرح صیاد-بدون ذکر بابت و ثبت در سامانه در وجه شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه)به کارفرما اقدام نماید.

4-2- بدینوسیله پیمانکار تأیید می‌نماید که از جمیع قوانین و مقررات مربوط به ایمنی کار، بیمه‌های تأمین اجتماعی، حقوق و دستمزد و همچنین قوانین مربوط به مالیاتها و عوارض کاملاً مطلع بوده و متعهد به اجرای تمام آنها برای خود و کارکنان موضوع قرارداد می باشد و در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات فوق‌الذکر متوجه کارفرما نخواهد بود و پیمانکار از این بابت موظف است.

4-3- اخذ و ارائه مفاصا حساب سازمان تأمین اجتماعی به کارفرما و تسویه حساب پیمانکار با پرسنل خود در زمره تعهدات اصلی پیمانکار می باشد و در صورت تمدید قرارداد، مفاصا حساب مذکور نیز باید در آخرین ماه منتهی به هر دوره قرارداد اخذ و ارائه گردد.

ماده 5– تضمین قرارداد:

پیمانکار بمنظور حسن اجرای عملیات موضوع قرارداد، به هنگام امضاء قرارداد، یک فقره ضمانتنامه بانکی بدون قید و شرط و معادل **10** درصد مبلغ کل قرارداد را در وجه **شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه** تحویل نماید که تا پایان مدت قرارداد و تا زمان تسویه حساب نزد کارفرما باقی خواهد ماند. در صورتیکه کلیه مفاد مورد تعهد پیمانکار در قرارداد به نحو احسن انجام پذیرد ، پس از تایید ناظرین و نماینده کارفرما در پایان قرارداد تضمین مورد نظر به پیمانکار مسترد خواهد شد. در غیر اینصورت پیمانکار به کارفرما اختیار کامل و تام می دهد که در شرایط عدم ایفای تعهدات در هر قسمت از انجام تعهدات کل مبلغ تضمین به نفع کافرما ضبط و خسارت وارده از محل تضمین و سایر تضامین موجود نزد کارفرما جبران گردیده و پیمانکار حق هرگونه ادعایی را از خود سلب و ساقط می نماید.بدیهی است میزان و نوع خسارت پس از تنظیم صورتجلسه توسط دستگاه نظارت کارفرما، مورد قبول پیمانکار بوده و هیچ گونه ادعایی از سوی وی قابل قبول نخواهد بود.

ماده 6– دستگاه نظارت و ناظرین قرارداد:

6-1-کارفرما همزمان با امضای قرارداد نسبت به معرفی دستگاه نظارت اقدام خواهد نمود.در این خصوص دستورات و تصمیمات اخذ شده در چهارچوب مفاد قرارداد توسط دستگاه نظارت به منزله تصمیم کارفرما بوده و لازم الاجراء می باشد.

6-2- از طرف کارفرما واحد امور اداری و منابع انسانی بعنوان ناظرین قرارداد تعیین می گردند. بدیهی است تعیین ناظرین رافع مسئولیت پیمانکار در قبال تعهدات وی نخواهد بود. ناظرین مسئولیت نظارت بر حسن اجرای تمامی مفاد قرارداد را بعهده داشته و مکلف است ضمن همه گونه کنترل مجاز اعم از کمی و کیفی و غیره در تمامی مراحل، نسبت به بررسی صورت وضعیت ها و ارسال آنها به واحد مالی اقدام نماید.

6-3- اجرای صورتجلسات تنظیمی دستگاه نظارت می بایست توسط ناظرین قرارداد کنترل و گزارش آن ارائه گردد.

6-4- ابلاغ برنامه غذایی هر ماه الزامی بوده و ناظرین قرارداد می بایست با رعایت تنوع غذایی ماهیانه (مطابق جدول شماره یک ماده 3) حداکثر تا بیست و هشتمین روز هر ماه غذا ، مخلفات و برنامه غذایی ماه آتی را به تفکیک به اطلاع پیمانکار و همکاران شرکت برساند.

ماده 7– تعهدات پیمانکار:

7-1- پیمانکار تأیید می نماید که از کمیت و کیفیت موضوع قرارداد کاملاً مطلع بوده و بدون هیچ گونه اکراه و اجباری مبادرت به امضای قرارداد نموده است.

7-2- پیمانکار موظف است در کلیه ایام سال (روزهای کاری و تعطیل) برنامه غذایی مورد نظر و تنظیمی که به صورت ادواری توسط ناظرین ابلاغ می گردد را با کیفیت مطلوب و عالی جهت ناهار و شام طبخ و سرو نماید.

تبصره 4: چنانچه به واسطه شرایط غیر قابل پیش بینی طبخ هر یک از غذاهای روزانه در برنامه ابلاغی از سوی کارفرما در یک ماه توسط پیمانکار میسر نباشد با پیشنهاد پیمانکار پس از تأیید ناظرین قرارداد یکی از غذاهای مندرج در برنامه غذایی انتخاب و جایگزین خواهد شد به هر حال پیمانکار نسبت به حداکثر دو بار تغییر در ماه

مجاز خواهد بود و بیشتر از آن فقط با تأیید مدیر کارخانه امکان پذیر می باشد، بدیهی پیمانکار مکلف بـه جبـران غذای سرو نشده در ماه آتی می باشد.

7-3- پیمانکار متعهد می گردد که خود و عوامل اجرائیش مقررات اداری و مالی کارخانه کارفرما را دقیقـاً رعایـت نموده و از آن تبعیت می نمایند.

7-4- کارکنانی که جهت اجرای تعهدات پیمانکار در مدت قرارداد بکار گرفته می شوند مستخدمین پیمانکار بوده و پیمانکار موظف است کلیه حقوق و مزایای کارکنان خود را در موعد مقرر پرداخـت و مـدارک آن را بـه نـاظرین قرارداد ارائه نماید و خود پاسخگوی کلیه دعاوی کارگران خود در مراجع قضایی و اداری می باشـد و هـیچ گونـه رابطه استخدامی میان مستخدمین پیمانکار و کارفرما وجود نداشته و نخواهد داشت و پیمانکـار حـق هیچگونـه کاهش و یا تعلیق نیروی انسانی خود بدون هماهنگی و نظر ناظرین قرارداد را ندارد.

7-5- در خصوص بند قبل، کارفرما اختیار اجرای تبصره یک ماده 13 قانون کار را دارد و پیمانکـار حـق هرگونـه اعتراض در این خصوص را از خود سلب و ساقط می نماید.

7-6- پیمانکار متعهد است که با عوامل و نیروی انسانی تحت امر خود در این قرارداد مطابق مقررات و قوانین کـار و تأمین اجتماعی رفتار و بیمه نماید و در صورت بروز هرگونه سـانحه جزئـی و کلـی حـین انجـام کـار و یـا در مسیرهای تردد، تمامی مسئولیت آن به عهده پیمانکار بوده و وی مسئول جبران کلیه خسارات کیفری، مـدنی و غیره می باشد و خود پاسخگوی کلیه مراجع مربوطه خواهـد بـود و کارفرمـا هیچگونـه مسـئولیتی در قبـال مسئولیت مدنی و کیفری پیمانکار و افراد تحت امر او ندارد.

7-7- در صورت صدور حکم قطعی از مراجع اداری و قضایی و یا نظارتی مبنی بر محکومیت کارفرما یا مدیران وی اعم از حقیقی یا حقوقی در رابطه با خسارت ناشی از حوادث کار و عدم رعایت قوانین از جملـه مقـررات ایمنـی و عدم نظارت و مدیریت به محض اعلام از طرف کارفرما کلیه هزینه های و مبالغ مذکور باید توسط پیمانکار (با سلب و ساقط نمودن هرگونه اعتراض از خود) پرداخـت و جبـران گـردد، در غیـر اینصـورت کارفرمـا مختـار اسـت از بستانکاری پیمانکار از هر محل و اموال و ضمانتی کسر و تأمین نماید، و در صورت عدم کفایت هر یک از این محل ها با طرح دعوی از طریق محاکم صدور حکم بر محکومیت پیمانکار را تقاضا نماید و پیمانکار ضمن اقـرار بـه ایـن موضوع، دعوی کارفرما را پذیرفته و به حکم صادر تمکین خواهد نمود.

7-8- پیمانکار موظف است ناهار و شام را مطابق ساعت اعلامی از طرف کارفرما در سالن غذا خوری سرو نماید.

7-9- پیمانکار موظف است به کلیه دستورالعمل ها و تذکرات کارفرما و ناظرین او عمل نماید.

7-10- در صورت بروز حوادث ناشی از اجرای قرارداد در حین انجام کار یا شـخص ثالـث، هیچگونـه مسـئولیتی متوجه کارفرما نبوده و پیمانکار متعهد است ضمن قبول کلیه عواقب و مسئولیتهای آن، کلیه خسارات وارده را بـه هر شکل ممکن جبران نموده و خود پاسخگوی مراجع مربوطه می باشد.

7-11- پیمانکار جهت تأمین نیروی انسانی تحت هیچ شرایطی حق استفاده از سـایر پرسـنل شـاغل در شـرکت کارفرما را ندارد.

7-12- درصورت بروز هرگونه بیماری فراگیر دوره ای و فصلی خاص و ویروسی، پیمانکار متعهد است تمامی نکات بهداشتی و الزامات کارفرما را رعایت نموده و در صورت نیاز به تغییر برنامه غذایی، مورد را سریعاً بصورت مکتـوب به کارفرما اطلاع داده تا با هماهنگی کارفرما اقدام لازم بعمل آید.

7-13- پیمانکار و هیچ یک از نیروهای آن حق بیرون بردن غذا و یا مواد اولیه (شامل نوشیدنی ها و میوه جـات و ...) و وسایل کار و مواد اضافی از سلف سرویس بدون هماهنگی کارفرما (نـاظرین قـرارداد) را ندارنـد و کنتـرل و

جلوگیری آن بعهده پیمانکار می باشد و در صورت مشاهده و گزارش ناظرین کارفرما، پیمانکار می بایست نیروی خاطی را اخراج و میزان دو برابر مواد خارج شده جریمه پرداخت نماید و نظر کارفرما لازم الاجرا و قطعی می باشد.

7-14- پیمانکار متعهد است از مصرف غذای مازاد طبخ شده برای سایر وعده های غذایی خارج از آن روز خودداری نماید و در صورت مشاهده، کارفرما می تواند برای پیمانکار جریمه لحاظ و از محل مطالبات پیمانکار به هر شکل ممکن تأمین نماید و در این خصوص صورت حساب کارفرما مورد قبول پیمانکار می باشد.

7-15- پیمانکار متعهد است در صورت عدم رعایت مسائل ایمنی و یا سهل انگاری که منجر به بروز حادثه و خسارت به تجهیزات، امکانات و پرسنل کارفرما گردد، کلیه مسئولیت را پذیرفته و تمامی خسارات وارده را به هر شکل ممکن و به تشخیص کارفرما جبران نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد و هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

7-16- پیمانکار متعهد است تمامی پرسنل شاغل خود جهت انجام موضوع قرارداد را بصورت مکتوب با لحاظ عنوان شغلی، به کارفرما جهت هماهنگی بیشتر معرفی نماید و نسبت به تهیه قرارداد ، فیش حقوقی و کارکرد ماهیانه پرسنل اقدام نموده و یک نسخه کپی اسناد را تحویل کارفرما (ناظرین قرارداد) نماید.

7-17- در صورت بروز بیماری و یا مسمومیت غذایی و یا هرگونه مشکل متصوره برای کارکنان کارفرما، که متأثر از غذای پیمانکار باشد پیمانکار ضمن قبول تمامی مسئولیت متعهد به جبران کلیه خسارات وارده به هر شکل خواهد بود.

7-18- پرداخت حقوق و دستمزد اعم از: بیمه تأمین اجتماعی، بیمه بیکاری، از کارافتادگی، سنوات، مبلغ عیدی و پاداش، سنوات، حق مسکن، بن خواروبار، حق مرخصی، حق اولاد، اضافه کار و هرگونه مزایا طبق قانون کار که باید به پرسنل پرداخت شود بر عهده و هزینه پیمانکار بوده و کارفرما هیچ گونه تعهد و مسئولیتی ندارد.

7-19- پیمانکار متعهد است خود و یا افرادی که در جابجایی مواد غذایی، با خودرو در داخل محدوده شرکت کارفرما تردد می نمایند کلیه نکات ایمنی و قوانین و مقررات را رعایت نمایند . در صورت بروز هرگونه حادثه کلیه مسئولیت های آن بعهده پیمانکار بوده و مکلف به جبران تمامی خسارات وارده به هر شکل ممکن می باشد و در این خصوص هیچ مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

7-20- پیمانکار مکلف است که صلاحیت انجام کار خود را از نظر ایمنی از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی طبق ماده قانونی آیین نامه ایمنی امور پیمانکاری مصوب 1389 اخذ نموده و تحویل کارفرما (ناظرین قرارداد) نماید.

7-21- پیمانکار مکلف است مطابق ماده 4 آیین نامه آموزش ایمنی کارفرمایان، کارگران و کارآموزان ذکر شده است قبل از امضا قرارداد مستندات آموزشی مربوطه را اخذ نموده و دارا باشد.

7-22- پیمانکار مکلف است طبق ماده 4 آیین نامه ایمنی امور پیمانکاری مصوب 1389 ، کلیه قوانین و مقررات آیین نامه ها و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشتی کار مطابق دستورهای صادره توسط وزارت تعاون،کار و رفاه اجتماعی و سایر مراجع ذیصلاح کشور در محل کارگاه و به هنگام اجرای کارهای موضوع قرارداد را در طول مدت قرارداد رعایت نماید و پیمانکار در هنگام امضاء قرارداد حاضر اقرار می نماید که تمامی آیین نامه ایمنی و بهداشتی را مطالعه نموده و خود را ملزم به رعایت تمامی مفاد آیین نامه ها می داند.

7-23- تایید ایمنی کارگاه (محل انجام موضوع قرارداد) و رعایت کلیه اصول و جوانب مربوط به مقررات قانون کار قبل از استقرار کارگران در محل کارگاه به عهده پیمانکار است و استقرار کارگران تحت پوشش پیمانکار در محل کارگاه به معنای تایید ایمنی کارگاه از سوی پیمانکار می باشد. لذا با عنایت به همین موضوع در صورت بروز

هرگونه حادثه ای که منجر به صدمه و خسارت مالی و جانی و ... گردد، پرداخت کلیه خسارات و دیه عضو، نفس و جمیع خسارات متوجه پیمانکار بوده و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در این زمینه نخواهد داشت.

7-24- هزینه تأمین و تهیه کلیه مواد اولیه و طبخ غذا در تمامی موارد و همچنین نان کافی بهمراه مواد مصرفی روی میزها از قبیل نمک، فلفل، سماق، پیاز، آبلیمو و دستمال کاغذی بر روی میزها و دیگر موارد تماماً بعهده پیمانکار می باشد.

7-25- پیمانکار متعهد است جهت طبخ غذا به گونه ای نسبت به تمیز کردن و شستشوی مواد اولیه اقدام نماید که تحت هیچ شرایطی در غذا شئ خارجی وجود نداشته باشد.

7-26- در زمان مراسمات و یا جشن و یا حضور مهمان، پیمانکار متعهد به طبخ غذای اعلامی کارفرما به هر تعداد در هر بازه زمانی می باشد و پیمانکار متعهد می گردد در انجام فرایند تهیه مواد اولیه و طبخ ، ضمن رعایت جداول مد نظر کلیه استانداردهای و آئین نامه های مربوطه و همچنین آراستگی غذا و میزها و محیط سالن غذا خوری را رعایت نماید.

7-27- مسئولیت و هزینه های بارگیری، حمل و تخلیه از تأمین کننده ها تا محل انجام کار با رعایت کلیه استانداردها و آیین نامه های مرتبط تماماً به عهده پیمانکار می باشد.

7-28- پیمانکار موظف به بکارگیری نیروی متخصص در حوزه آشپزی و کارگری و سالن داری به تعداد حداقل 6 نفر در رستوران می باشد که 2 نفر آشپز و یک نفر سر آشپز از موارد تاکید و الزامی میباشد.

7-29- پیمانکار بدون توافق ، اطلاع قبلی و مجوز کتبی ازکارفرما، حق واگذاری موضوع قرارداد به غیر را ندارد.

7-30- پیمانکار متعهد می گردد در صورت وجود هرگونه مغایرت مفاد قرارداد با اسناد مناقصه، مفاد قرارداد ملاک عمل بوده و پیمانکار تعهد می نماید تمامی مفاد قرارداد را به انجام برساند.

7-31-پیمانکار متعهد می گردد کلیه پرسنل شاغل در آشپزخانه را تحت پوشش بیمه تامین اجتماعی و بیمه تکمیلی و مازاد درمان نموده و یک نسخه کپی قرارداد بیمه را تحویل کارفرما نماید.

7-32-پیمانکار متعهد می گردد نحوه شیفت بندی ، محاسبه اضافه کاری و ثبت ورود و خروج پرسنل تحت پوشش خود را تنظیم و نظارت نماید.

7-33- کلیه پرسنل تحت پوشش پیمانکار رستوران (آشپزخانه) می بایست ورود، خروج و ساعت حضور خود در شرکت را در واحد حراست (نگهبانی) ثبت نمایند.

7-34-هزینه غذای (صبحانه ، ناهار ، شام) پرسنل تحت پوشش پیمانکار آشپزخانه ، به عهده پیمانکار می باشد.

7-35- پیمانکار موظف است یک نفر را بعنوان نماینده تام الاختیارخود در محل کارخانه مستقر و به کارفرما معرفی نماید و نماینده ملزم به هماهنگی و همکاری با ناظرین قرارداد می باشد.کلیه هزینه های مربوط به نماینده معرفی شده به عهده پیمانکار می باشد.

الف– الزامات کارکنان محل پخت و توزیع و سالن غذاخوری:

1- پیمانکار متعهد است کلیه نیروهایی که جهت اجرای این قرارداد بکار می گیرد دارای کارت بهداشتی معتبر و گواهی عدم اعتیاد و برگه عدم سوء پیشینه بوده و مکلف است در صورت اعلام ناظرین کارکنانی که فاقد مدارک مذکور باشند مجاز به فعالیت در رستوران نمی باشند. (هزینه انجام معاینات جهت دریافت کارت بهداشتی تماماً بعهده پیمانکار می باشد)

2- پیمانکار متعهد است از به کارگیری کارکنانی که دچار بیماری خاص و یا مورد و یا عفونت از ناحیه دست و همچنین بیماری پوستی و یا بیماری واگیردار و یا ویروسی مبتلا شده اند ممانعت بعمل آورده و ضمن اعلام کتبی به کارفرما، افراد مذکور را سریعاً به مرکز بهداشت و درمان معرفی و اعزام نماید و شروع به کار مجدد افراد معالجه شده منوط به اخذ و ارائه گواهی مربوطه از سوی مرکز بهداشت و درمان می باشد.

3- پیمانکار موظف است با هزینه خود نسبت به شستشوی لباس پرسنل خود به صورت هفته ای و حداقل یکبار اقدام نماید.

4- پیمانکار موظف است کلیه کارکنانی که در آشپزخانه و سالن غذاخوری در حال ارائه خدمات می باشند را آشنا به روشهای نوین آشپزی و پذیرائی نماید.

5- پیمانکار موظف است کلیه کارکنان خود را ملبس به پیش بند، کلاه و روپوش به رنگ روشن نموده و تذکرات لازم را جهت انجام نظافت شخصی اعم از: کوتاه و تمیز نمودن ناخن ها، موی سر و صورت خود را اعلام و اقدام نماید.

6- دستکاری و ناخنک زدن به مواد غذایی ممنوع بوده و پیمانکار و نیروهای وی مکلفند در هنگام توزیع غذا از دست زدن به سر، دهان، بینی، و گوش خود اکیداً احتزار نموده و از عطسه و سرفه کردن بر روی مواد غذایی خودداری نمایند.

7- پیمانکار و کارکنان وی الزاماً موظفند در زمان انجام کار از دستکش و ماسک و در هنگام نظافت و شستشو چکمه لاستیکی استفاده نمایند.

8- استعمال دخانیات توسط پیمانکار و نیروهای وی در حین کار و در محل آشپزخانه و سالن غذا خوری و محیط اطراف ممنوع می باشد.

9- پیمانکار و نیروهای وی تحت هیچ شرایطی حق تردد در محل های مذکور با کفش بیرونی خود نداشته و پیمانکار مکلف است دمپایی و یا کفش مناسب جداگانه ای برای محیط های مورد نظر با هزینه خود تأمین نماید.

10- پیمانکار تعهد می نماید که در اجرای این قرارداد به هیچ عنوان از افراد زیر 18 سال و اتباع بیگانه استفاده ننماید.

11- پیمانکار متعهد است خود و نیروهای تحت امر وی تماماً شئونات اسلامی و مقررات و دستورالعمل های کارفرما را رعایت نمایند.

12-کلیه پرسنل تحت پوشش پیمانکار(آشپزخانه)موظف به ثبت ورود و خروج روزانه خود در واحد حراست (نگهبانی) کارخانه می باشند.

13-پیمانکار متهعد است تمام وسایل حفاظت فردی اعم از : لباس کار ، کاپشن ،کفش ، کلاه ، دستکش ، دمپایی ، روپوش ، پیش بند و ..... را مطابق با قانون کار به پرسنل تحت پوشش خود قرار داده و رسید آن را اخذ و تحویل کارفرما نماید.

ب– الزامات محیط پخت و توزیع غذا و سالن غذا خوری:

1- پیمانکار متعهد به رعایت نظافت و پاکیزگی در محیط آشپزخانه و محل توزیع پس از پایان هر وعده غذایی می باشد.

2- پیمانکار متعهد به رعایت اصول بهداشتی و ایمنی و سایر موارد کلیه مراحل انجام قرارداد می باشد.

3- پیمانکار متعهد است از ورود افراد متفرقه به داخل سلف سرویس و آشپزخانه جلوگیری نماید مگر اینکه با نظر و هماهنگی ناظرین قرارداد باشد.

4- محل تحویل و سرو غذا در سالن غذاخوری کارفرما می باشد و پیمانکار موظف است جهت آشپزخانه، سالن های غذاخوری و محل های توزیع غذا با کیفیت عالی خدمات ارائه نماید تا تاخیری در طبخ و توزیع غذا ایجاد نگردد به نحوی که در جابجایی غذا، از محل های پخت به محل های پخش و توزیع در بین پرسنل در شرایط مطلوب و استاندارد صورت پذیرد و از تشکیل صف های طولانی و غیرمتعارف جلوگیری گردد.

5- نگهداری مواد سمی از قبیل هرگونه حشره کش، آفت کش در هر قسمت از محیط های پخت، توزیع غذا، انبار ها و سالن غذا خوری ممنوع بوده و پیمانکار متعهد به رعایت می باشد.

6- پیمانکار متعهد است طی برنامه ریزی مدون و به تعداد یک روز در هفته نسبت به نظافت درب و پنجره (داخلی و بیرونی) رستوران اقدام نماید.

7- پیمانکار متعهد است پایان هر وعده غذایی نسبت به جمع آوری زباله و نظافت سالن غذا خوری و محل پخت و تمیز کردن میزها و پیشخوان (سمت آشپزخانه و مراجعه کننده) با دستمال آغشته به محلول ضد عفونی کننده و همچنین آراستگی آنها اقدام نماید.

8- پیمانکار متعهد است روزانه در پایان هر وعده غذایی نسبت به جمع آوری ظروف آشپزخانه و سالن غذا خوری و شستشوی آنها در اسرع وقت اقدام و از نگهداری ظروف نشسته در هر مکان خودداری نماید.

9-پیمانکار متعهد است در زمان حضور مهمان و مدیران در طبقه بالای رستوران در زمان صبحانه ،ناهار و شام ،تمامی مراحل پذیرایی و نظافت در محل را به نحو احسن به انجام برساند.

10- نگهدای کلیه کالاهای مصرفی و اقلام موجود در رستوران به عهده پیمانکار می باشد.

ج- الزامات محل نگهداری مواد غذایی در انبار و سردخانه:

1- دیواره های انبار نگهداری مواد غذایی باید عاری از هرگونه ترک خوردگی و بدون درز بوده و درب و پنجره آن باید به توری ضد زنگ مجهز باشد.

2- پیمانکار متعهد است نگهداری مواد غذایی در انبار مطابق استاندارد صورت پذیرد و نسبت به نظافت و گند زدایی مطابق ضوابط و قوانین اقدام نماید.

3- ورود افراد متفرقه به داخل انبار اکیداً ممنوع بوده و پیمانکار متعهد به جلوگیری می باشد.

4- پیمانکار متعهد است کلیه مواد غذایی که در انبار نگهداری می شود بر روی زمین قرار ندهد و با حفظ فاصله استاندارد از سطح زمین نسبت به نگهداری آنان اقدام نماید.

5- پیمانکار متعهد است در استفاده از سردخانه و یا یخچال مطابق استاندارد، قوانین و مقررات نسبت به نگهداری مواد غذایی اقدام نماید.

د- الزامات لوازم و ابزار کار و تنظیف در آشپزخانه و سالن غذا خوری:

1- پیمانکار متعهد است ظروف آشپزخانه بدون ترک خوردگی و لب پریدگی بوده و درصورت استفاده از ظرف فلزی، جنس آنان ضد زنگ (ترجیحاً استیل) باشد.

2- پیمانکار متعهد است جهت نظافت ظروف تمامی مراحل شستشو، ضد عفونی کردن و آب کشی آن را مطابق با استاندارد اقدام و رعایت نماید.

3- پیمانکار متعهد است کلیه ظروف شسته شده را در مجاورت هوا با قراردادن در مخازن ظرف اقدام نماید و از بکار بردن دستمال برای خشک کردن خودداری بعمل آورد.

4- پیمانکار متعهد است پایان هر وعده غذایی نسبت به نظافت، شستشو و چربی زدایی ابزار، لوازم و محیط اطراف اقدام نماید.

5- قطعات و تیغه های چرخ گوشت بعد از اتمام کار باید جدا شده و با آب گرم و مواد پاک کننده شسته شوند و فقط هنگام استفاده مجدد نصب گردند.

6- پیمانکار متعهد است کلیه مواد شوینده، پاک کننده و مصرفی، دارای استاندارد، پروانه ساخت و تاریخ مصرف باشند.

7- اسفنج های شستشوی ظروف و پارچه های مورد استفاده روزانه بعد از پایان هر وعده غذایی می بایست شستشو و ضد عفونی گردند.

ر – الزامات مواد غذایی و طبخ:

1- مواد اولیه باید از نظر کیفی مورد تأیید بوده و پیمانکار متعهد است در زمان خرید به علائم و شماره پروانه که به تأیید اداره کل نظارت بر مواد خوراکی و آشامیدنی وزارت بهداشت رسیده است توجه نماید.

2- پیمانکار متعهد می گردد مواد غذایی مورد نیاز جهت طبخ، از نوع درجه یک و معروف و از فروشگاه های مجاز معتبر و بهداشتی (مورد قبول وزارت بهداشت) تأمین و خریداری نماید و کلیه مواد غذایی بسته بندی شده و یا کنسرو شده بایستی دارای مشخصه های سازمان تأیید کننده که حاوی اطلاعات: تاریخ تولید و انقضاء، نام محصول، نام کارخانه و نشانی آن، پروانه ساخت وزارت بهداشت (اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی) و وزارت صمت و همچنین نشان استاندارد از نوع درجه یک باشد و به تایید واحد ایمنی و بهداشت شرکت برسد.

3- پیمانکار متعهد می گردد در تمامی مراحل طبخ غذا از روغن مایع بدون پالم و استاندارد و مورد تأیید از برندهای معتبر استفاده نماید و روغن مصرفی در طبخ آن دسته از غذایی که بایستی سرخ شوند (ماهی، کتلت، سیب زمینی و غیره) بایستی از نوع روغن مایع مخصوص سرخ کردنی بدون پالم بوده و مکلف است از حداقل مقدار روغن استفاده نماید بطوریکه غذا به شکل کم چرب تهیه شود و چنانچه در زمان استفاده روغن مصرفی به هر علتی بسوزد و یا دود کند و یا تغییر رنگ دهد سریعاً نسبت به دور ریختن آن اقدام نماید.

4- پیمانکار موظف است کلیه گوشت های مصرفی را پس از انتقال به آشپزخانه بلافاصله از هرگونه مواد زائد و غیر قابل مصرف پاک نماید.

5- پیمانکار موظف است بعد از ذوب شدن مواد غذایی منجمد در آب و یا هوای معمولی، بلافاصله آنها را مصرف نماید و از انجماد مجدد آن خودداری نماید.

6- نان مصرفی هر وعده غذایی باید تازه بوده و پیمانکار متعهد است دو ساعت قبل از سرو غذا با رعایت کلیه موارد بهداشتی، در نایلون تمیز و یا محافظ مناسب دیگری به محل آشپزخانه منتقل نماید.

7- پیمانکار موظف است نان توزیعی برای ناهار و شام را به صورت بهداشتی در نایلون فریزر بسته بندی و ارائه نماید و هزینه تامین نان و نایلون فریزر مورد نیاز به عهده پیمانکار می باشد.

8- پیمانکار متعهد می گردد کلیه استانداردها و موازین مدت زمان نگهداری از مواد غذایی علی الخصوص با منشاء دامی در دماهای مختلف را دقیقاً رعایت نماید.

9- پیمانکار موظف است مواد گوشتی (در صورت موافقت کارفرما) و سبزی ها و دیگر موارد را در سرد خانه از یکدیگر بصورت مجزا نگهداری نماید.

10- پیمانکار متعهد می گردد قبل از استفاده و طبخ سبزیجات، نسبت به شستشوی دقیق آنان با رعایت تمامی موارد بهداشتی اقدام نماید.

11- نمک مصرفی در آشپزخانه ترجیحاً باید از نوع نمک ید دار بوده و در شرایط استاندارد در ظروف دربسته نگهداری گردد.

12- پیمانکار متعهد می گردد کلیه مواد مصرفی از قبیل ادویه، نمک، نشاسته، فلفل، شکر و غیره را در ظروف دربسته و دارای برچسب نگهداری نماید و در صورت نیاز به نگهداری برخی موارد در یخچال، مطابق استاندارد اقدام نماید.

13- پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق استفاده از روغن نباتی را نداشته و در صورت نیاز به استفاده موردی صرفاً طی هماهنگی و پس از تأیید کارفرما مقدور می باشد و باید از قراردادن ظرف روغن نباتی بر روی اجاق گاز بطور مستقیم (بمنظور ذوب کردن) خودداری شود و پیمانکار متعهد است برای استفاده کامل روغن، با قرارداد دادن آن در آب اقدام نماید.

14- پیمانکار موظف است جهت جلوگیری از انتقال هرگونه آلودگی از تماس سبزیجات نشسته با سایر مواد غذایی خودداری نماید.

15- پیمانکار موظف است جهت مصرف پیاز به اندازه مصرف روزانه پیاز پوست کنده و از نگهداری آن به مدت طولانی بدلیل اینکه سبب کاهش ارزش غذایی و تسریع فساد می گردد خودداری نماید.

16- پیمانکار موظف است از مصرف سیب زمینی سبز جداً خودداری نماید.

17- با توجه به دمای موجود در فضای آشپزخانه پیمانکار متعهد است نسبت به آماده سازی مواد غذایی فاسد شدنی نظیر گوشت، مرغ، ماهی و غیره تسریع نماید و از قرارداد دادن مواد غذایی خرد شده مذکور به مدت طولانی در آب خودداری نموده و در این خصوص باید مطابق دستورالعمل ها و آیین نامه ها اقدام صورت پذیرد.

18- پیمانکار می بایست در صورت استفاده مواد غذایی منجمد طی موافقت ناظرین از قبیل گوشت، مرغ و ماهی، قبل از پختن بطور کامل از حالت انجماد خارج نماید و تحت هیچ شرایطی از خونابه گوشت و مرغ منجمد استفاده ننماید.

19- پیمانکار حق ورود و استفاده از هرگونه مواد افزودنی غیر مجاز از قبیل رنگ غذا و جوش شیرین و غیره در طبخ غذا علی الخصوص کباب کوبیده را ندارد.

20- پیمانکار متعهد می گردد از حرارت دادن زیاد روغن و استفاده مجدد روغن های سرخ شده در وعده غذایی بعدی جداً خودداری نماد. در صورت مشاهده طی بازدید ناظرین، کارفرما حق لحاظ نمودن جریمه و تأمین آن به هر شکل ممکن از محل مطالبات و تضامین را دارد.

21- پیمانکار می بایست پوست، چربی مرغ، چربی اضافه گوشت قرمز را قبل از طبخ جدا نماید.

22- پیمانکار می بایست مواد اولیه مصرفی علی الخصوص سبزیجات مانند کاهو، گوجه، خیار و غیره و میوه جات که بصورت خام سرو میشوند را مطابق دستورالعمل های جاری بطور دقیق با محلول های مجاز ضد عفونی و شستشو نماید و آبکشی سطحی اکیداً ممنوع می باشد.

23- پیمانکار می بایست افرادی که در امر حمل و نقل گوشت قرمز، مرغ و ماهی، از کشتارگاه به محل کانتین فعالیت داشته و مشغول می باشند ضمن استفاده از وسایل نقلیه سردخانه دار مجاز و مناسب مخصوص حمل

گوشت، دارای کارت بهداشتی معتبر بوده و کلیه مسائل بهداشتی اعم از لباس کار و نظافت شخصی را رعایت نمایند.

24- کلیه مواد غذایی، ادویه جات و افزودنی ها (مانند حبوبات، نمک، ماست، رشته فرنگی، رشته آشی، سماق و دیگر مواد) بایستی از نوع بسته بندی بهداشتی و دارای پروانه ساخت از اداره کل نظارت بر مواد غذایی، بهداشی و آشامیدنی وزارت بهداشت و درمان باشد.

25- پیمانکار می بایست گوشت قرمز مورد استفاده جهت طبخ غذا اعم از گوسفندی و گوساله دارای مهر کشتارگاه معتبر و گوشت مرغ از نوع کشتار صنعتی، تماماً کشتار روز، تازه و مرغوب بوده و از مکان هایی که مورد تأیید سازمان دامپزشکی هستند تأمین نماید.

26- پیمانکار می بایست ماهی مورد استفاده جهت طبخ را با نظر ناظرین قرارداد بصورت تازه و از مکان های معتبر تأیید شده سازمان های ذیصلاح تهیه و تأمین نماید.

27- پیمانکار می بایست برنج مصرفی، ایرانی و از نوع طارم محلی درجه یک تهیه و پس از تأیید ناظرین قابل طبخ خواهد بود.

28- پیمانکار می بایست نسبت به تهیه و تأمین رب گوجه فرنگی از محصولات یکی از شرکت های معتبر و استاندارد اقدام نماید.

29- درصورت نیاز به ارائه و سرو سس گوجه فرنگی و مایونز، نمک و سماق با توجه به ماهیت غذا، پیمانکار متعهد است با هزینه خود از برند یکی از شرکت های معتبر بصورت بسته بندی بهداشتی برای هر نفر تأمین و تهیه نماید و سرو سماق به همراه کباب کوبیده الزامی می باشد.

30- در غذایی هایی که در آن حبوبات استفاده می شود پیمانکار مکلف است 24 ساعت زودتر حبوبات را در آب خیسانده و سپس آب آنها دور ریخته و طبخ نماید.

31- اوزان برنج و گوشت مصرفی و مواد اولیه طبخ غذا بشرح جداول آنالیز غذا در این قرارداد می باشد که پیمانکار متعهد به رعایت و انجام آن بطور دقیق می باشد در غیر اینصورت کارفرما مجاز می باشد مطابق بند مربوطه ماده جرائم اقدام نماید.

32- در صورتیکه ناظرین قرارداد مواد اولیه تهیه شده توسط پیمانکار را غیر قابل مصرف تشخیص دهد، بدون نیاز به ذکر دلیل از سوی کارفرما، پیمانکار متعهد است مواد اولیه را از رستوران و آشپزخانه و انبار خارج، و مواد دیگری را که مورد تأیید کارفرما می باشد فوراً با هزینه خود تهیه نماید و پیمانکار در این خصوص طرح هرگونه ادعای و یا اعتراض را از خود سلب می نماید.

33- پیمانکار مکلف است از ورود مواد غذایی واحد های تولیدی و یا تأمین کننده ای که حتی برای یک بار دارای سابقه بهداشتی و کیفیتی بد بوده و غیر بهداشتی بودن محصولاتشان توسط مراجع ذیصلاح به تأیید رسیده جلوگیری نموده و خرید ننماید.

34- تأمین پکیج ماه رمضان بعهده پیمانکار بوده و پیمانکار مکلف است مواد اولیه در خصوص پکیج وعده افطار ماه مبارک رمضان را اعم از شیر، خرما و بامیه را از مکان هایی که دارای مجوز بهداشت هستند تأمین نماید.

35- برگزاری هرگونه دوره آموزشی در خصوص پرسنل پیمانکار و هزینه آن بعهده پیمانکار می باشد.

36- پیمانکار می بایست جهت جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی هرگونه اقدام لازم مطابق استاندارد و ضوابط بعمل آورد و در صورت بروز هرگونه حادثه مکلف به جبران کلیه خسارات وارده می باشد.

37- پیمانکار می بایست کلیه ظروف زباله درب دار و بصورت پدالی، و به کیسه زباله مجهز باشند و مکلف است روزانه پس از پایان هر وعده غذایی نسبت به شستشو آن با مواد پاک کننده و ضد عفونی اقدام نمایند.

38- پیمانکار می بایست در صورت تغییر در برنامه غذا از سوی کارفرما، نسبت به رعایت آن اقدام نماید و حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

39- پیمانکار مکلف است از کلیه اثاثیه و لوازم مربوط به طبخ و نگهداری مواد غذایی که طبق صورتجلسه بطور امانی از طرف کارفرما در اختیار وی قرار داده شده کاملا محافظت نماید و موظف به نگهداری و استفاده صحیح بوده و در پایان قرارداد عیناً طی صورتجلسه تحویل کارفرما خواهد نمود در این خصوص پیمانکار مسئول جبران هرگونه خسارتی است که در مدت قراداد به وسایل مذکور وارد آید و در صورت کم و کاست و خرابی، پیمانکار ملزم به تعمیر تجهیزات و دستگاههای تحویلی با هزینه خود بوده و در صورت عدم جبران خسارت وارده به اقلام و دستگاه ها توسط پیمانکار، کارفرما مجاز می باشد نسبت به تعمیر اقدام و کلیه هزینه های آن بعلاوه 25 درصد بالاسری از صورت وضعیت ها و تضامین تأمین نماید. همچنین به دلیل امانی بودن وسایل، حق شکایت کیفری برای کارفرما محفوظ خواهد بود.

40- پیمانکار حق فروش غذا به غیر را ندارد و متعهد است از کلیه وسایل و امکانات در آشپزخانه فقط برای طبخ و توزیع غذای شاغلان در شرکت کارفرما استفاده نماید و مکلف است درصورت معرفی پیمانکاران شاغل دیگر در شرکت از سوی کارفرما، مطابق برنامه غذایی با نرخ قرارداد حاضر نسبت به سرو غذا به تعداد اعلامی کارفرما اقدام نماید.

تبصره 5 : پیمانکار می تواند با هماهنگی با کارفرما و ناظرین قرارداد غذای طبخ شده روزانه را به رانندگان مرتبط با شرکت اعم از رانندگان حامل مواد اولیه و سیمان (فله و پاکتی) و کلینکر و با قیمت مورد توافق و تایید کارفرما به فروش برساند.

41- ناظرین قرارداد اعم از کارشناسان فنی و یا بهداشتی می توانند در هر زمان که بخواهند محل طبخ غذا و انبار مواد اولیه و مواد غذایی و سایر فضاهای مرتبط و همچنین نحوه طبخ و توزیع غذا و مواد اولیه را بازرسی و کنترل نمایند و یا در صورت تشخیص کارفرما (ناظرین قرارداد) در خصوص زائد و غیر بهداشتی بودن مواد اولیه و غذاها، پیمانکار متعهد می گردد کلیه مواد اولیه و غذاهای زائد و غیر بهداشتی را از محوطه طبخ و توزیع خارج و معدوم کند.

42- آوردن هرگونه غذای تهیه شده از خارج به داخل سلف و آشپرخانه بدون هماهنگی ناظرین قرارداد توسط پیمانکار ممنوع می باشد.

43- درصورتیکه به هر دلیل کارفرما قصد قطع همکاری با پیمانکار را داشته باشد حداقل یک ماه قبل پیمانکار را به صورت کتبی از تصمیم خود مطلع نموده و حساب وی را تا مقطع انقضای مهلت مزبور (مطابق با ماده 11 قرارداد) تسویه می نماید. در برخی موارد از قبیل فورس ماژور، فسخ قرارداد، همچنین پروتکل های بهداشتی ارائه شده از سوی دولت و .... رعایت مدت یکماهه از سوی کارفرما الزامی نمی باشد.

44- نرخ توافق شده به ازای هر پرس غذا تا پایان مدت قرارداد قطعی بوده و پیمانکار در هنگام قرارداد سود مد نظر خود و تمام هزینه های ناشی از مفاد قرارداد را در نظر گرفته و در طول مدت قرارداد از هیچ بابت حق درخواست افزایش نرخ را نخواهد داشت.

تبصره 6 : در صورتیکه بعد از گذشت 6 ماه از مدت زمان قرارداد قیمت سه قلم مواد اولیه حائز اهیمت اعم از :(برنج ،گوشت قرمز و مرغ) نسبت به نرخ مندرج همین مواد در قرارداد در مجموع به طور متوسط بیش از 30 درصد و به مدت مستمر حداقل یکماه از تاریخ مذکور (6 ماه به بعد) افزایش یابد،در اینصورت پیمانکار می تواند نسبت به ارسال درخواست کتبی و ارائه مستندات قانونی اقدام نموده و کارفرما موظف است حداکثر ظرف مدت دو هفته کاری نسبت به بررسی اسناد و مدارک ارائه شده اقدام و نتیجه را به پیمانکار اعلام نماید.

بدیهی است هرگونه اقدام می بایست با تهیه صورتجلسه با ناظرین قرارداد ، توافق طرفین و تصویب آن در جلسه کمیسیون معاملات ، با تنظیم الحاقیه قرارداد نسبت به تعدیل آن اقدام گردد.

تبصره 7: پیمانکار موظف است تا زمان اعمال افزایش قیمت ها از سوی کارفرما به کلیه مفاد مورد تعهدات خود عمل نموده و در صورت عدم ایفای تعهدات ولو جزئی ،پس از اعلام کتبی به پیمانکار خسارات وارده از محل مطالبات و یا تضامین پیمانکار تامین و تحصیل خواهد شد.

تبصره 8 :تعدیل قیمت قرارداد برای مدت زمان کمتر از 6 ماه از تاریخ شروع قرارداد امکان پذیر نمی باشد.

45- اخذ مفاصا حساب بیمه تامین اجتماعی در زمان تسویه حساب به عهده پیمانکار می باشد.

46- پیمانکار می بایستی توانائی مالی حداقل دو ماه هزینه تهیه و تحویل موضوع قرارداد و همچنین پرداخت حقوق پرسنل خود را داشته باشد تا در صورت تأخیر در تهیه و تنظیم مدارک وقفه ای در انجام موضوع قرارداد ایجاد نشود.

47- پیمانکار متعهد می گردد کلیه مواد غذایی را در ساعات اداری (7 الی 16) بعد از ثبت در واحد بازرسی شرکت وارد شرکت نماید و صرفاً در مواقع ضروری طی هماهنگی با ناظرین کارفرما به صورت موردی در ساعات دیگر بعد از ثبت در واحد بازرسی بلامانع می باشد.

48- بررسی تمامی نکات و الزامات فنی، ایمنی امکانات و شرایطی که کارفرما در اختیار پیمانکار قرار می دهد و یا خود پیمانکار تأمین می نماید تماماً بعهده پیمانکار بوده و مکلف است در هر حال قبل از استفاده تمامی مسائل ایمنی، فنی و کلیه موارد دیگر را بررسی و هرگونه اقدام کنترلی را لحاظ نماید و استفاده از تمامی موارد و امکانات مذکور به منزله رعایت و تأیید کلیه الزامات ایمنی، فنی، استحکام و غیره توسط پیمانکار می باشد و در صورت بروز هرگونه حادثه، مسئولیت آن و جبران کلیه خسارات اعم از مالی و جانی، نقص عضو و شخص ثالث تماماً بعهده پیمانکار می باشد و هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

49- پیمانکار می بایست مطابق ابلاغ ناظرین قرارداد در ایام ماه مبارک رمضان اقدام به طبخ و توزیع غذای گرم نماید و نسبت به ارائه افطاری و سحری اقدام نماید.

50- سرو بند 1 و 2 مندرج جدول شماره 2 ماده 3 قرارداد الزامی بوده و پیمانکار متعهد است بابت بند 1 در صورت عدم سرو ماست نسبت به ارائه ترشی اقدام و در خصوص بند 2 در صورت عدم سرو آب نسبت به ارائه دوغ اقدام نماید.

51- چنانچه هر یک از کارکنان بنا به دلایلی غذا صرف ننمایند پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق فروش و یا تحویل مواد غذایی جیره خشک بعنوان جایگزین بصورت خام از قبیل کنسروها، نوشابه، آب معدنی و میوه جات و غیره به تنهایی در قبال اخذ فیش غذایی ندارد و در صورت مشاهده کارفرما می تواند بعنوان جریمه و جبران خسارت مبلغی را محاسبه و در نظر گرفته و از مطالبات و یا تضامین پیمانکار کسر خواهد نمود.

52- پیمانکار با امضای قرارداد حاضر اقرار می نماید که جهت انجام موضوع قرارداد در تمامی شرایط، کلیه آیین نامه های مربوط به ایمنی کار، دستورالعمل های حفاظت در مقابل و حین حریق، آیین نامه ها و دستورالعمل های

بهداشتی، آیین نامه و دستورالعمل حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی، آیین نامه حفاظتی تأسیسات الکتریکی و مکانیکی و غیره در کارگاه ها، قوانین و مقررات حفاظت و ایمنی در کارگاه و یا محیط کار، کلیه آیین نامه ها و دستورالعمل های مربوط به بهداشت در خصوص کلیه مراحل انجام کار از قبیل الزامات کارکنان محل پخت و توزیع غذا و سالن غذاخوری، الزامات محیط پخت و توزیع غذا و سالن غذا خوری، الزامات محل نگهداری مواد غذایی در انبار و سردخانه، الزامات لوازم و ابزار کار و تنظیف در آشپزخانه، محل توزیع و سالن غذا خوری، الزامات پاکسازی و انگل زدایی و ضدعفونی و شستشوی نهایی مواد غذایی و الزامات طبخ و تمامی دستورالعمل ها و آیین نامه های مرتبط دیگر که شامل این قرارداد خواهد شد در تمامی مراحل اولویت داشته و اطلاع و آگاهی کامل دارد و متعهد است خود و پرسنل وی در راستای انجام قرارداد، کلیه موارد اشاره شده و همچنین موارد و نکات مشمول این قرارداد که ذکری از آن نگردید را در تمامی زمینه ها بطور دقیق رعایت نمایند.

53- درصورت بروز هرگونه بیماری و ویروس فراگیر دوره ای و فصلی خاص، پیمانکار متعهد است تمامی نکات بهداشتی را رعایت نموده و درصورت نیاز به تغییر برنامه غذایی، مورد را سریعاً بصورت مکتوب به کارفرما اطلاع داده و مکلف است ضمن رعایت کلیه دستورالعمل ها و پروتکل های مربوطه، درصورت اعلام کارفرما غذاهای مربوطه را داخل ظروف یکبار مصرف بصورت بیرون بر سرو نماید.

54- پیمانکار متعهد است خود و تمامی پرسنل وی که در هر پست مورد نیازی که بکار گرفته می شوند دارای صلاحیت، تخصص و گواهینامه های معتبر مربوطه بوده و یا سایر مدارک مورد نیاز کاری خود را بر اساس قوانین و مقررات و از مراجع ذیصلاح اخذ و دارا باشند و مکلف به کنترل و همه گونه بررسی کلیه مستندات و مدارک می باشد و آموزش های لازم را جهت برپایی صحیح به افراد درگیر در این کار ارائه نماید و در صورت قصور و بروز هرگونه حادثه کلیه مسئولیت های آن و جبران خسارات وارده تماماً بعهده پیمانکار بوده و هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

55- پیمانکار می بایست با هماهنگی ناظرین قرارداد نسبت به تهیه و تامین تمامی اقلام غیر اساسی از قبیل لوازم استحقاقی و بهداشتی مورد نیاز کارکنان پیمانکار و مواد شوینده و ... مورد نیاز این قرارداد اقدام نماید.

56-پیمانکار متعهد است کلیه اقلام مصرفی که به صورت فله یا غیر بسته بندی می باشند را قبل از ورود به شرکت به تایید واحد بهداشت HSE شرکت رسانده و بعد از تایید قابل مصرف خواهد بود.

57-پیمانکار می بایست کلیه اقلام و کالاهای مصرفی روزانه خود را قبل از ورود به شرکت در واحد حراست (بازرسی) ثبت نماید.

58- پیمانکار موظف است طبق درخواست ناظرین قرارداد، نسبت به تهیه و تأمین هرگونه ظروف یکبار مصرف اعم از لیوان یکبار مصرف، قاشق و چنگال و چاقوی یکبار مصرف، ظروف یکبار مصرف تک پرسی و دو پرسی، کاسه خورشتی یکبار مصرف با در پوش، بشقاب و ظرف سالاد یکبار مصرف در سایز و ابعاد مختلف اقدام نماید و مبلغ ظروف مصرفی جداگانه مطابق با جدول شماره 5 ماده 3 قرارداد محاسبه و پرداخت می گردد.

59-در صورت ایجاد خسارت به هریک از دستگاه های تحویل شده به پیمانکار ، پیمانکار ملزم به تعمیر و جبران خسارت به دستگاه ها می باشد.

ماده 8– تعهدات کارفرما:

8-1- کارفرما متعهد می گردد پس از تأیید صورتحساب توسط ناظرین قرارداد و رضایت از عملکرد پیمانکار نسبت به پرداخت مبلغ صورتحساب ظرف مدت یک ماه اقدام نماید.

8-2- کارفرما (دستگاه نظارت)محق می باشد کیفیت و کمیت غذا را توسط ناظرین قرارداد هرماه مورد ارزیابی قرار داده و در صورت تأیید، ادامه کار توسط پیمانکار بلامانع می باشد.

8-3- کارفرما سرویس آشپزخانه خود را کلاً با دستگاه ها و سرویس و یخچال و تجهیزات و ظروف مربوط به سرو را طبق صورتجلسه به صورت امانی تحویل پیمانکار می نماید.و در صورت نیاز به انجام تعمیرات اساسی یخچال زیر صفر و بالای صفر یک نوبت تعمیرات با تایید دستگاه نظارت به عهده کارفرما بوده و در بقیه موارد به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

8-4- تأمین آب، برق و گاز مصرفی جهت طبخ و توزیع غذای پرسنل شرکت به عهده کارفرما می باشد.

8-6- استفاده پرسنل پیمانکار از سرویس های ایاب و ذهاب کارکنان کارفرما (سرویس داخلی: از شهر فیروزکوه و روستای کتالان به کارخانه و بالعکس)بلا مانع می باشد.

8-7- کارفرما تعهدی در قبال توزیع هر گونه ارزاق ، هدایا ، مزایای جانبی ،لباس کار،کفش کار و ...نسبت به پیمانکار و پرسنل آن نخواهد اشت.(به نماینده پیمانکار نیز هیچگونه بسته حمایتی اعم از نقدی و غیر نقدی و یا لباس کار وکفش کار و.... تعلق نخواهد گرفت)

8-8-کارفرما می بایست 48 ساعت قبل از افزایش یا کاهش طبخ غذا به میزان بیش از 50 درصد به نماینده پیمانکار اعلام نماید.

ماده 9– صلاحیت عقد قرارداد:

پیمانکار با امضاء این قرارداد اقرار می نماید که دارای مجوز و صلاحیت لازم برای انجام کار و عقد قرارداد بوده و مشمول هیچگونه ممنوعیت قانونی نمی باشد، در غیر اینصورت کلیه مسئولیت و عواقب آن بعهده پیمانکار بوده و خود پاسخگوی نهادهای مربوطه خواهد بود و هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نمی باشد.

ماده 10– جرائم:

هرگاه پیمانکار در انجام تعهداتی که به موجب این قرارداد بر عهده گرفته به موقع و در زمان تعیین شده عمل ننماید و یا کیفیت مواد اولیه و غذای طبخ شده مورد تأیید کارفرما قرارداد نگیرد و منجر به ایجاد نارضایتی برای کارفرما گردد، کارفرما مأذون و مختار است که جرایمی را به شرح ذیل و بدون انجام تشریفات قضایی و اداری مستقیماً از محل مطالبات و تضامین پیمانکار کسر و تأمین نماید:

10-1- در صورت عدم رضایت ناظرین قرارداد از غذای طبخ شده و غیر قابل مصرف بودن آن به تشخیص هر یک از آنها، پیمانکار موظف است بلافاصله با هزینه خود غذای دیگری را طی هماهنگی ناظرین قرارداد تهیه و توزیع نماید. در غیر اینصورت کارفرما راساً اقدام و هزینه های مربوطه را به اضافه 25 درصد هزینه بالاسری (بعنوان جریمه) به حساب بدهی پیمانکار منظور و از محل مطالبات و یا تضامین پیمانکار تأمین و تحصیل می نماید. در صورت تکرار این تخلف، کارفرما اختیار دارد قرارداد را به طور یک طرفه فسخ نماید.

10-2- پیمانکار حق تأخیر در اجرای تعهدات خود و تعلیق حتی در صورت بروز اختلاف را نخواهد داشت و در صورت تعلل، کارفرما به ازای هر روز معادل 0.5 درصد (نیم درصد) مبلغ کل قرارداد را بعنوان جریمه و جبران خسارت در نظر گرفته و از مطالبات و یا تضامین پیمانکار کسر خواهد نمود. پیمانکار حق هرگونه اعتراض در این خصوص را از خود سلب و ساقط می نماید.

10-3- چنانچه پیمانکار در طبخ غذا از اوزان مواد مصرفی و غذایی کسر نماید و یا در صورتی که طبخ و توزیع غذا و سایر تعهدات و الزامات به نحو مطلوب ارائه نگردد کارفرما می تواند مطابق با بند ذیل پیمانکار را جریمه و از مطالبات و یا تضامین پیمانکار کسر نماید.

10-3-1-جریمه عدم رعایت آنالیز و اوزان مصرفی (حتی مقدار کم) در مرحله اول ضمن اخطار کتبی به پیمانکار مبلغ ..... ریال جریمه و برای مرحله دوم به مبلغ ..... ریال و برای مرحله سوم تعداد غذای مصرفی آن روز صفر لحاظ می گردد.لازم بذکر است در صورت تکرار تخلف کارفرما اختیار دارد قرارداد حاضر را یک طرفه فسخ نماید.

10-4- در صورت عدم تکافوی هر یک از موارد فوق، پیمانکار مکلف به پرداخت کلیه خسارات مطابق با نظرکارفرما می باشد و در این خصوص صورتحساب ناظرین قرارداد تماماً مورد قبول پیمانکار بوده و لازم الاجرا می باشد.

10-5- در صورت عدم انجام تعهدات و یا عدم توانایی انجام کار با احراز کارفرما و در صورت تأخیر در انجام موضوع قرارداد و عدم رضایت کارفرما از عملکرد پیمانکار نسبت به اجرای مفاد قرارداد، کارفرما می تواند نسبت به انجام موضوع قرارداد از سایر منابع دیگر اقدام و مابه التفاوت قیمت آن را بعلاوه 15 درصد هزینه بالاسری از محل مطالبات و یا تضامین و یا به هر شکل ممکن از پیمانکار، تأمین و تحصیل نماید و در این خصوص محاسبات امور مالی کارفرما تماماً مورد تأیید پیمانکار می باشد.

ماده 11– فسخ قرارداد:

11-1- پیمانکار به هیچ وجه مجاز به فسخ قرارداد در طول اجرای قرارداد نخواهد بود.

11-2- کارفرما اختیار دارد در صورت بروز هر یک از شرایط و موارد ذیل، نسبت به اعلام فسخ قرارداد بصورت یک طرفه به هر صورت اعم از طریق پست ، فاکس یا تحویل نامه به نماینده پیمانکار در محل کارخانه یا اظهارنامه از طرق محاکم قضائی به آدرس اعلامی در قرارداد اقدام نماید که بدون احتیاج به انجام تشریفات اداری و قضائی این قرارداد فسخ شده تلقی می گردد. ضمناً با اعلام فسخ قرارداد کلیه موضوع قرارداد را به هر نحوی که خود صلاح می داند راساً و یا از طریق پیمانکار دیگر انجام دهد:

11-2-1- در صورتیکه پیمانکار بطور کلی مفاد تمام و یا قسمتی از این قرارداد را رعایت ننماید.

11-2-2- در صورتیکه پیمانکار تمام یا قسمتی از خدمات موضوع قرارداد را بدون موافقت کتبی کارفرما به غیر واگذار نماید.

11-2-3-در صورتیکه انجام تعهدات و خدمات موضوع قرارداد بیش از دوبار به تأخیر افتد.

11-2-4- محکومیت قضایی پیمانکار.

11-2-5- انحلال یا ورشکستگی کلی و جزئی پیمانکار.

11-2-6- در صورتیکه پیمانکار در رابطه با دستگاه اجرایی مرتکب یکی از اعمال مندرج در بندهای یک آئین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاه های مصوبه شماره 73377/ت30374هـ مورخ 83/12/22 هیأت محترم وزیران شود کارفرما مجاز به فسخ قرارداد می باشد.

11-2-7- چنانچه پیمانکار بعلت بعضی از اقدامات ناصواب محکومیت جزایی پیدا کند.

11-2-8- در صورت بروز تخلف از جانب پیمانکار، کارفرما حق فسخ قرارداد را بطور یکطرفه خواهد داشت و خسارتهای ناشی از این موضوع، از محل تضامین و یا مطالبات پیمانکار نزد کارفرما جبران خواهد گردید. محاسبه میزان خسارات برعهده ی کارفرما می باشد و پیمانکارحق اعتراض به آن را ندارد.

11-2-9- درصورتی که در هر مرحله ازکار مشخص گردد پیمانکار توانایی فنی، مالی و اجرائی موضوع قرارداد را نداشته و نیز مـــــوجب ضرر و زیان به کارخانه گردیده کارفرما اختیار دارد با اخطار قبلی 15 روزه قرارداد مزبور را فسخ نماید و پیمانکار به نحو مقتضی ملزم به جبران خسارت وارده به کارفرما خواهد شد.

11-2-10- احراز عدم توانایی پیمانکار، با تشخیص کارفرما بوده و پیمانکار در خصوص آن حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت در این رابطه چنانچه خسارتی به کارفرما وارد شود پیمانکار ضامن جبران خسارت و پرداخت معادل آن بعنوان جریمه خواهد بود.

11-3- پیمانکار پس از فسخ قرارداد حـق مطالبـه هیچگونـه وجـه دیگـری بعنـوان جبـران پرداختهـایی کـه نموده یا جبران خسارات نخواهد داشت.

11-4- در صورت فسخ قرارداد تسویه حساب قانونی پرسنل پیمانکار بر عهده پیمانکار می باشد.

11-5- کارفرما اختیار دارد در هر زمان بنا به تشخیص خود این قرارداد را فسخ نماید و پیمانکار ملزم به قبول بی قید و شرط آن می باشد. لازم به ذکر است در اینصورت مراتب یک ماه زودتر کتباً به پیمانکار ابلاغ خواهد شد.

تبصره: خدمات ارائه شده تا زمان فسخ قرارداد به قیمت قرارداد محاسبه خواهد شد. و با این محاسبه دیگر مسترد نخواهد شد.

ماده 12– ضمائم قرارداد:

ضمائم ذیل بعنوان پیوست، جزء لاینفک قرارداد می باشد:

1-پیوست شماره یک: جدول آنالیز غذای اصلی می باشد.

2-پیوست شماره دو: جدول آنالیز غذای رژیمی می باشد.

3-پیوست شماره سه: جدول آنالیز صبحانه می باشد.

4-پیوست شماره چهار: تنوع غذایی و تعداد وعده آن در ماه می باشد.

5-پیوست شماره پنج: فرم عملکرد روزانه پیمانکار می باشد.

6-پیوست شماره شش:جدول کارشناسی قیمت کالاهای اساسی (سه کالا)

ماده 13– حل اختلاف:

در صورت بروز هر گونه اختلاف در تفسیر، تعبیر و یا اجرای مفاد قرارداد، ابتدا موضوع از طریق مذاکره می بایست حل و فصل گردد در غیر غیر اینصورت موضوع به حکمیت یک هیئت سه نفره شامل: یک نفر نماینده کارفرما و یک نفر نماینده پیمانکار و یک نفر مورد قبول این دو (.....مدیر حقوقی شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه با عنوان داور مرضی الطرفین ارجاع می گردد) که رأی این هیئت برای طرفین لازم الاجرا و غیر قابل اعتراض می باشد.

ماده 14– حوادث قهریه (فورس ماژور):

در صورتیکه اجرای تعهدات طرفین قرارداد به علت بروز حوادث قهریه نظیر سیل، زلزله، آتش‌سوزی و جنگ غیر ممکن گردد، به مدت قرارداد معادل تاخیر ناشی از بروز عامل قهریه با توافق طرفین اضافه گردیده و پیمانکار موظف است که حداکثر کوشش خود را برای حفاظت از کارهای اجراء شده که در وضعیت قهری، رها کردن آنها منجر به زیان جدی می‌شود، بکار برد و کارفرما نیز امکانات موجود خود را در محل در حد امکان در اختیار پیمانکار قراردهد.

ماده 15– نشانی طرفین قرارداد:

نشانی طرفین قرارداد، همان نشانی مندرج در مقدمه قرارداد می‌باشد. هرگاه یکی از طرفین قرارداد نشانی خود را در مدت قرارداد تغییر دهد، باید موضوع را کتباً به طرف دیگر اعلام نماید. درصورت عدم اطلاع، کلیه نامه ها، اوراق و اظهارنامه‌ها به نشانی قبلی مشروح فوق ارسال و ابلاغ شده تلقی می‌گردد.

ماده 16 – مواد و نسخ قرارداد:

این قرارداد شامل 16 ماده و 9 تبصره و 6 پیوست که جز لاینفک این قرارداد می باشد در سه نسخه مساوی الاعتبار تهیه و تنظیم گردیده و برای طرفین قرارداد قطعی و لازم الاجراء می باشد.

پیمانکار	کارفرما
....	شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه
....	..... –
.....	

پیوست شماره یک :

جدول آنالیز غذای اصلی

ردیف 1– چلوکباب کوبیده

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت گرم(70درصد گوساله و 30درصد گوسفندی)	150	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک(هاشمی)	180	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	لیتر
5	پیازخام (با پوست)	70	گرم
6	گوجه فرنگی	0.1	گرم
7	کره محلی گاوی	11.4	گرم
8	نان بربری	0.25	عدد
8	زعفران	1	مثقال
8	کره پاستوریزه 10 گرمی(حیوانی)	1	عدد
9	لیمو ترش یا نارنج (براساس فصل)	یک دوم	عدد
10	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 2– چلو جوجه کباب زعفرانی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	مرغ (شینسل مرغ)روی سیخ قبل پخت	210	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک(هاشمی)	180	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	پیاز خام (با پوست)	20	گرم
6	گوجه فرنگی	100	گرم
7	کره محلی گاوی	8.57	گرم
8	نان بربری	یک چهارم	عدد
9	زعفران	1.5	مثقال
10	کره پاستوریزه 10 گرمی(حیوانی)	1	عدد
11	لیمو ترش یا نارنج (براساس فصل)	یک دوم	عدد
12	فلفل دلمه ای	4.28	گرم
13	آب لیمو	4.28	لیتر
14	سس خردل یا سس مایونز	10	گرم
15	ادویه جات و نمک ید دارو روغن مصرفی	به میزان لازم	

ردیف 3– چلو گوشت

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت گرم ران گوسفندی	**220**	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	**180**	گرم
3	سرکه سفید	**0.01**	لیتر
4	پیاز خام (باپوست)	**57**	گرم
5	رب گوجه فرنگی	**14.3**	گرم
6	کره محلی گاوی	**4.28**	گرم
7	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	**14.3**	گرم
8	روغن برنج برای پخت و پز	**0.01**	گرم
9	سبزی پلویی	**40**	گرم
10	آب نارنج	**4.28**	لیتر
11	آب لیمو	**4.28**	لیتر
12	رب انار	**4.28**	گرم
13	فلفل دلمه	**5.7**	گرم
14	سیر	**1.42**	گرم
15	نان بربری	یک چهارم	عدد
16	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم	

ردیف 4– چلو خورشت قیمه بادمجان

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت گرم(**70** درصد گوساله و **30** درصد گوسفندی) قبل از پخت	**100**	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	**180**	گرم
3	سرکه سفید	**0.01**	لیتر
4	روغن برنج برای پخت وپز	**0.01**	گرم
5	پیاز خام (با پوست)	**45.7**	گرم
6	رب گوجه فرنگی	**28.6**	گرم
7	بادمجان خام (قبل از پخت)	**151**	گرم
8	لپه خام	**28.6**	گرم
9	روغن مایع سرخ کردنی	**34.3**	لیتر
10	آب لیمو	**4.28**	لیتر
11	آب نارنج	**4.28**	گرم
12	پیاز پوست کنده خام (همراه با غذای پرسنل)	**57.1**	لیتر
13	نان بربری	یک چهارم	عدد
14	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 5– شوید پلو با ماهی قزل آلا

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	ماهی قزل آلا پاک شده (بدون سر و دم)	350	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	170	گرم
3	سرکه سفید	0.01	گرم
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	لیتر
5	کره محلی گاوی	4.28	گرم
6	سبزی پلویی	34.3	گرم
7	روغن مایع سرخ کردنی	0.1	لیتر
8	لیمو ترش یا نارنج	0.5	گرم
9	آب نارنج	5.7	مثقال
10	نان بربری	یک چهارم	عدد
11	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم	

ردیف 6– زرشک پلو با مرغ

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	مرغ گرم بدون پوست (آماده طبخ)	300	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	180	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	پیاز خام (با پوست)	34.3	گرم
6	رب گوجه فرنگی	22.9	گرم
7	کره محلی گاوی	4.28	گرم
8	روغن مایع سرخ کردنی	48.6	لیتر
9	زرشک پاک شده	7.14	گرم
10	آب لیمو	4.28	لیتر
11	آب نارنج	4.28	لیتر
12	زعفران	1.5	مثقال
13	فلفل دلمه ای	2.85	گرم
14	نان بربری	یک چهارم	عدد
15	سیر	2.85	گرم
16	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 7– باقلا پلو با مرغ

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	مرغ گرم تمیز شده (بدون پوست اماده پخت)	300	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	160	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	پیاز خام (با پوست)	28.6	گرم
6	رب گوجه فرنگی	20	گرم
7	کره محلی گاوی	4.28	گرم
8	روغن مایع سرخ کردنی	34.3	لیتر
9	سبزی پلویی(شوید)	40	گرم
10	آب لیمو	4.28	لیتر
11	آب نارنج	4.28	لیتر
12	فلفل دلمه ای	5.71	گرم
13	نان بربری	یک چهارم	عدد
14	سیر	4.28	گرم
15	باقلا سبز	21.4	گرم
16	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 8– عدس پلو

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت گوساله چرخ کرده	100	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	170	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	پیازخام(با پوست)	42.9	گرم
6	کره محلی گاوی	8.57	لیتر
7	عدس تمیز شده	28.6	گرم
8	روغن مایع سرخ کردنی	17.1	لیتر
9	کشمش تمیز شده	28.6	گرم
10	آب لیمو	4.28	لیتر
11	آب نارنج	4.28	لیتر
12	زعفران	1.5	مثقال
13	نان بربری	یک چهارم	عدد
14	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 9– چلو خورشت قورمه سبزی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت گرم (75 درصد گوساله و 25 درصد گوسفندی)قبل از پخت	100	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	180	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	پیاز خام (با پوست)	28.6	گرم
6	لوبیا چیتی با قرمز	25.7	گرم
7	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	34.3	لیتر
8	سبزی خورشتی خام (تمیز شده)	100	گرم
9	آب لیمو	4.28	لیتر
10	آب نارنج	4.28	لیتر
11	لیمو عمانی	2.85	عدد
12	پیاز پوست کنده خام (همراه با غذای پرسنل)	71.4	گرم
13	نان بربری	یک چهارم	عدد
14	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 10– چلو اکبرجوجه

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	مرغ گرم مخصوص اکبر جوجه آماده طبخ (تمیز شده با پوست)	400	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	180	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	کره محلی گاوی	28.6	گرم
6	سس انار یکنفره	1	عدد
7	نمک پخت و پز	28.6	گرم
8	روغن مایع سرخ کردنی	171	لیتر
9	زعفران	1.5	مثقال
10	نان بربری	یک چهارم	عدد
10	ادویه جات و نمک دار	به میزان لازم	

****روغن باقیمانده از پخت غذای اکبر جوجه فقط برای یکبار دیگر و با هماهنگی وتایید کارفرما قابل استفاده خواهد بود.**

ردیف 11– شوید پلو با گوشت خلالی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت گوساله ریز شده	100	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	160	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	پیاز خام (با پوست)	28.6	گرم
6	رب گوجه فرنگی	11.4	گرم
7	سبزی شوید (تمیز شده و خام)	40	گرم
8	زیره	0.28	گرم
9	روغن مایع سرخ کردنی	11.4	لیتر
10	نان بربری	یک چهارم	عدد
11	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 12– تهچین مرغ(مرغ زعفرانی)

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	مرغ گرم تمیز شده (بدون پوست اماده پخت)	300	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	180	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	روغن مایع سرخ کردنی	48.6	گرم
6	پیاز خام (با پوست)	34.3	گرم
7	آب لیمو	4.28	لیتر
8	آب نارنج	4.28	لیتر
9	کره محلی گاوی	5.71	گرم
10	کشمش پاک شده	28.6	گرم
11	زعفران	2	مثقال
12	نان بربری	یک چهارم	عدد
13	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 13– مرغ ترش

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	مرغ پاک شده (بدون پوست)	300	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک(هاشمی)	180	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برای پخت و پز	0.01	گرم
5	پیاز خام (با پوست)	34.3	گرم
6	رب انار	10	گرم
7	شکر	7.14	گرم
8	سیر خام	2.85	گرم
9	سبزی شکم پری (خام)	40	گرم
10	روغن سرخ کردنی	48.6	لیتر
11	زعفران برای 400 پرس	مثقال	مثقال
12	نان بربری	یک چهارم	عدد
13	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 14–چلو کوبیده نگین دار

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت گرم (60 درصد گوساله و 40 درصد گوسفندی)	130	گرم
2	سینه مرغ	40	گرم
3	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	180	گرم
4	سرکه سفید	0.01	لیتر
5	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
6	گوجه فرنگی	109	گرم
7	پیاز خام (با پوست)	57.1	گرم
8	کره محلی گاوی	8.57	گرم
9	کره پاستوریزه 10 گرمی	1	عدد
10	لیمو ترش یا نارنج	یک دوم	عدد
11	زعفران	یک	مثقال
12	نان بربری	یک چهارم	عدد
13	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 15–فسنجان

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت (گوستاه 60درصد و گوشت گوسفندی40درصد)	100	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	180	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	مغز گردو	40	گرم
6	رب انار	5.71	گرم
7	قیصی	4.28	گرم
8	آلو خشک	4.28	گرم
9	پیاز خام (با پوست)	45.7	گرم
10	روغن مایع سرخ کردنی	20	لیتر
11	شکر	5.71	گرم
12	نان بربری	یک چهارم	عدد
13	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 16– چلوکباب بختیاری

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	شنیسل مرغ	100	گرم
2	گوشت راسته گوساله گرم	80	گرم
3	برنج طارم درجه یک (هاشمی)	180	گرم
4	سرکه سفید	0.01	لیتر
5	روغن برای پخت و پز	0.01	گرم
6	پیاز خام (با پوست)	8.57	گرم
7	سس خردل	4.28	گرم
8	سس مایونز	4.28	گرم
9	کره محلی گاوی	8.57	گرم
10	زعفران	2	مثقال
11	لیمو ترش یا نارنج	0.5	عدد
12	کره 10گرمی (حیوانی)	1	عدد
13	نان بربری	یک چهارم	عدد
14	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

ردیف 17 –آبگوشت

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت گرم (50 درصد گوساله و 50 درصد گوسفندی)	100	گرم
2	نخود	20	گرم
3	لوبیا سفید	20	گرم
4	پیاز خام (با پوست)	22.8	گرم
5	رب گوجه فرنگی	22.8	گرم
6	لیموعمانی	1.42	گرم
7	پیاز خام جهت سرو همراه غذا	57.1	گرم
8	نان بربری	یک	عدد
9	ادویه جات و نمک ید دارو روغن مصرفی	به میزان لازم	

ردیف 18– چلو خورشت قیمه سیب زمینی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	گوشت گرم(70 درصد گوساله و 30 درصد گوسفندی)	100	گرم
2	برنج محلی طارم درجه یک (هاشمی)	180	گرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم
5	پیاز خام (با پوست)	45.7	گرم
6	رب گوجه فرنگی	28.6	گرم
7	سیب زمینی خام (با پوست)	151	گرم
8	لپه خام	28.6	گرم
9	روغن مایع سرخ کردنی	34.3	لیتر
10	آب لیمو	4.28	لیتر
11	آب نارنج	4.28	لیتر
12	پیاز پوست کنده خام (همراه با سرو)	40	گرم
13	نان بربری	یک چهارم	عدد
14	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

پیوست شماره 2 :
جدول آنالیز غذای رژمی

1 –سوپ رژیمی:

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	جو پرک	20	گرم
2	سیب زمینی خام (با پوست)	100	گرم
3	سینه مرغ (بدون پوست)	100	گرم
4	پیاز خام (با پوست)	20	گرم
5	رب گوجه فرنگی	20	گرم
6	هویج	20	گرم
7	لیمو ترش	یک دوم	عدد
8	روغن مایع سرخ کردنی	0	لیتر
9	آب لیمو	0	لیتر
10	سبزی سوپ خام (پاک شده)	10	گرم
11	نان بربری	یک چهارم	عدد
12	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

2–مرغ آب پز:

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	ران مرغ (بدون پوست)	300	گرم
2	سیب زمینی خام (با پوست)	100	گرم
3	رب گوجه فرنگی	به مقدار لازم	به مقدار لازم
4	هویج	50	گرم
5	پیاز خام (با پوست)	20	گرم
6	فلفل دلمه ای	0.01	گرم
7	کدو سبز	50	گرم
8	کلم بروکلی	50	گرم
9	لیمو ترش	یک دوم	عدد
10	نان بربری	سه چهارم	عدد
11	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

3–سیب زمینی و تخم مرغ:

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	تخم مرغ	2	عدد
2	سیب زمینی	150	گرم
4	گوجه فرنگی	30	گرم
5	نان بربری	یک دوم	عدد
6	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

1 –خوراک لوبیا با قارچ :

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	شینسل مرغ (بدون پوست)	100	گرم
2	لوبیا چیتی یا قرمز	30	گرم
3	پیاز خام (با پوست)	10	گرم
4	رب گوجه فرنگی	10	گرم
5	قارچ	80	گرم
6	آب نارنج	به مقدار لازم	به مقدار لازم
7	روغن سرخ کردنی	0.01	لیتر
8	سیب زمینی خام (با پوست)	50	گرم
9	لیمو ترش یا نارنج	یک دوم	عدد
10	نان بربری	سه چهارم	عدد
11	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

پیوست شماره 3:

جدول آنالیز صبحانه

صبحانه :

ردیف 1 – املت یا نیمرو یا تخم مرغ آب پز با سیب زمینی به همراه خیارشور و گوجه

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	تخم مرغ	2	عدد
2	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	5	گرم
3	رب گوجه فرنگی	5	گرم
4	سیب زمینی	60	گرم
5	لیمو ترش یا نارنج	یک دوم	عدد
6	خیار شور	40	گرم
7	گوجه فرنگی	40	گرم
8	لیوان یکبار مصرف کاغذی	یک	عدد
9	قند	به مقدار لازم	به مقدار لازم
10	چای	به مقدار لازم	به مقدار لازم
11	نان بربری	یک دوم	
12	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم	

ردیف 2 – پنیر و مغز گردو

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	پنیر لیقوان	70	گرم
2	مغز گردو	80	گرم
3	نان بربری	یک دوم	عدد
4	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	1	عدد
5	قند	به مقدار لازم	
6	شکر	15	گرم
7	چای مرغوب	به میزان لازم	

ردیف 3 – عسل و خامه(سر شیر)

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	عسل طبیعی درجه یک	60	گرم
2	خامه(سر شیر)	70	گرم
3	نان بربری	یک دوم	عدد
4	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	1	عدد
5	قند	به میزان لازم	
6	شکر	15	گرم
7	چای مرغوب	به میزان لازم	

ردیف 4 – تهچین زعفرانی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	کره محلی	2.85	گرم
2	ماست	14.3	گرم
3	تخم مرغ	22.9	عدد
4	زعفران	1	مثقال
5	ادویه جات	به میزان لازم	

جدول افطاری ماه مبارک رمضان

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	پنیر تبریزی	70	گرم
2	بامیه	3	عدد
3	خرما	3	عدد
4	شیر خام (قبل پخت)	80	گرم
5	شکر	25	گرم
6	آرد برنج	16.6	گرم
7	قند	به میزان لازم	
8	چای	به میزان لازم	
9	سبزی خوردن	100	گرم
10	نان بربری یا سنگک	یک دوم	عدد

پیوست شماره 4 :

جدول تنوع غذایی و تعداد وعده آن در ماه

تنوع غذایی در ماه و تعداد وعده آن :

ردیف	نوع غذا	تعداد وعده در ماه
1	چلو کباب کوبیده	2
2	چلو جوجه کباب زعفرانی	3
3	چلو گوشت	2
4	چلو خورشت قیمه بادمجان	1
5	شوید پلو با ماهی قزل آلا	2
6	زرشک پلو با مرغ	2
7	باقلا پلو با مرغ	1
8	لوبیا پلو	2
9	عدس پلو	1
10	چلو خورشت قورمه سبزی	2
11	خوراک مرغ	1
12	چلو اکبر جوجه	2
13	ماکارونی	1
14	خوراک لوبیا با قارچ	1
15	تهچین مرغ	1
16	مرغ ترش	1
17	چلو کوبیده نگین دار	1
18	فسنجان	1
19	شنیسل مرغ	1
20	چلو کباب بختیاری	1
21	آبگوشت	1
22	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	1
انواع صبحانه		335

پیوست شماره 5: فرم عملکرد روزانه پیمانکار

بسمه تعالی

پیوست شماره 5	فرم گزارش روزانه قرارداد تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

گزارش	روز:	پیمانکار:
	تاریخ:	

شرح	نوع غذا	تعداد پرس سرو شده وعده ناهار	تعداد پرس سرو شده وعده شام	جمع سرو روزانه	توضیحات
غذای اصلی					
بیرون بر					
مهمان					
مخلفات	ماست/ترشی				
	آب معدنی/دوغ				

ردیف	نوع غذای مهمان	تعداد پرس سرو شده وعده ناهار	تعداد پرس سرو شده وعده شام	جمع سرو روزانه	توضیحات
1					

گزارش توصیفی:

نکته 1: پیمانکار مکلف است لیست تعداد غذای سرو شده را بصورت روزانه ضمیمه این فرم نماید.

نکته 2: ناظرین میبایست لیست حضور پرسنل که به تأیید واحد اداری رسیده است را روزانه ضمیمه نماید.

مهر و امضاء پیمانکار امضاء ناظر امور قراردادها مدیریت کارخانه

پیوست شماره 6 :

جدول قیمت کالاهای اساسی

(قیمت کارشناسی در زمان انعقاد قرارداد)

جدول شماره 5–کالاهای اساسی و قیمت (در زمان انعقاد قرارداد)

ردیف	نوع کالا	واحد	تاریخ کارشناسی	قیمت واحد(ریال)
1	گوشت قرمز (گوساله و گوسفندی)	کیلوگرم		
2	مرغ گرم کشتار روز	کیلوگرم		
3	برنج محلی طارم درجه یک (بوجاری شده)	کیلوگرم		