



شرکت سیمان داراب

موضوع قرارداد : تهیه ، طبخ و توزیع مواد غذایی شامل صبحانه، ناهار و شام در رستوران و مهمانسرای

کارخانه سیمان داراب

شماره قرارداد:

کارفرما: شرکت سیمان داراب

پیمانکار : شرکت

قرارداد شماره- تهیه ، طبخ و توزیع مواد غذایی شامل صبحانه ، ناهار و شام در رستوران و مهمانسرای کارخانه سیمان داراب



قرارداد تهیه ، طبخ و توزیع مواد غذایی شامل صبحانه ، ناهار و شام در رستوران و مهمانسرای کارخانه سیمان داراب

این قرارداد فی مابین شرکت سیمان داراب به شماره ثبت ۶۸۵۱۳ تهران و شماره اقتصادی ۴۳۷۶-۶۹۷۹-۴۱۱۱ به نمایندگی آقایان بهرام فتاحی (مدیرعامل و عضو هیات مدیره) و روزبه بهادری (عضو موظف هیات مدیره) به آدرس تهران / خیابان میرداماد / بین نفت و مدرس / جنب خیابان نیل / پلاک ۲۴۵ تلفن ۰۲۱۲۶۴۰۰۱۷۷ که منبذ در این قرارداد کارفرما نامیده می شود از یک طرف و شرکت به شماره ثبت.....- شماره اقتصادی-و شناسه ملی به نمایندگی آقای به نشانی کد پستی تلفن و دورنگار شماره و همراه.....که منتد در این قرارداد پیمانکار نامیده می شود از طرف دیگر با شرایط ذیل منعقد می شود:

ماده ۱- موضوع قرارداد و شرح مختصر خدمات

در این شرح مختصر فقط شمه ای از اهم کارهای مورد قرارداد جهت راهنمایی پیمانکار ذکر می شود.

۱-۱ تهیه مواد اولیه و خام غذایی با کیفیت بالا .

۱-۲ تهیه ، طبخ ، توزیع غذا به صورت سلف سرویس و یا بسته بندی در ظرفهای یکبار مصرف (بنا به درخواست) جهت سرو غذا در خوابگاهها و محل کار کارکنان کارفرما و... مطابق با برنامه ارائه شده از طرف کارفرما.

۱-۳ تامین و آماده سازی نیروی انسانی مورد نیاز و متناسب جهت اجرای موضوع قرارداد

۱-۴ تهیه سایر اقلام مصرفی در موقع سرو صبحانه و ناهار و شام کارکنان کارخانه و میهمانان مربوط به کارفرما طبق مواد مصرفی و برنامه ضمیمه قرارداد با رعایت کلیه اصول و ضوابط بهداشتی.

۱-۵ نظافت روزانه آشپزخانه ، سلف سرویسها و کلیه متعلقات و ملزومات موجود در ساختمان رستوران به طوری که مورد تایید نماینده کارفرما باشد.

۱-۶ شستشوی ظروف و وسایل و تجهیزات غذاخوری به طوری که مورد تایید نماینده کارفرما باشد.

۱-۷ ارائه خدمات پذیرایی برای میهمانان و مدعوین کارفرما در موارد لزوم.

۱-۸ حفظ و نگهداری کلیه وسایل تحویلی که به هر ترتیب با تنظیم صورتجلسه و یا دریافت رسید به پیمانکار تحویل می شود.

میزان واقعی کار و تعهدات پیمانکار در سایر مدارک و مفاد پیمان مشخص شده است و محدود به شرح فوق نمی باشد.

۱-۹- تفسیر قرارداد با مدیر امور اداری و منابع انسانی شرکت سیمان داراب می باشد.

ماده ۲- تعداد پرسینون غذای روزانه مورد نیاز

تعداد حدود ۳۰۰ پرس ناهار و ۱۱۰ پرس شام و ۱۱۰ پرس صبحانه که تعداد آن به میزان حداکثر ۲۵٪ بنا به درخواست کارفرما کاهش یا افزایش می یابد ولی در روزهای تعطیل و عید نوروز ممکن است مطابق با آمار ذکر شده نباشد و از قبل به پیمانکار اعلام می شود.

تبصره ۱: آمار روزانه جهت تهیه ، طبخ و توزیع غذای روزانه (ناهار، شام و صبحانه) توسط ناظر رستوران کارفرما به نماینده پیمانکار به صورت مکتوب اعلام می شود و پیمانکار موظف است علاوه بر آمار مذکور جهت صبحانه ناهار و شام به مقدار ۱۰٪ آمادگی اضافه شدن به آمار اولیه را داشته باشد و غذا سرو نماید و هزینه پرداختی جهت هر وعده غذایی به مقدار (تعداد) پرس توزیع شده پرداخت می شود.

تبصره ۲: در صورت کاهش تعداد پرس غذا بیش از ۲۵٪ به تقاضای کارفرما در شرایط خاص (مثل شیوع بیماری و یا شرایط فورس مازور) جهت جبران کم شدن مبلغ صورت وضعیت آن و جبران بخشی از هزینه های ثابت پیمانکار در این مدت و بنا به درخواست پیمانکار ، موضوع توسط کارفرما مورد بررسی قرار گرفته و تصمیم گیری خواهد شد.

ماده ۳- محل انجام خدمات موضوع قرارداد

محل انجام موضوع این قرارداد ، کارخانه سیمان داراب و مهمانسرای کارکنان واقع در کیلومتر ۳۵ جاده داراب- فسا می باشد که پیمانکار از آن بازدید بعمل آورده و از موقعیت آن کاملاً آگاهی دارد.

ماده ۴- مدت قرارداد

شروع قرارداد از تاریخ ۱۴۰۵/۰۶/۰۱ تا ۱۴۰۶/۰۵/۳۱ می باشد . این قرارداد با توافق طرفین قابل تمدید است.

ماده ۵- مبلغ و نحوه پرداخت قرارداد

۵-۱- مبلغ قرارداد طبق قیمت های لیست پیوست می باشد که جز لاینفک قرارداد است .

تبصره: مبلغ پرداختی بر اساس لیست پیوست به تعداد نفرات بصورت روزانه محاسبه میگردد .

۵-۲- در صورت افزودن لیست غذا به غیر از آنچه به صورت صریح در پیوست قرارداد آمده است موارد باید در کمیته ای شامل نمایندگان کارفرما از جمله مدیر امور اداری و منابع انسانی ، مدیر تدارکات ، مدیر مالی و نماینده شورای اسلامی کارکنان سیمان داراب ، رئیس امور کارکنان و پیمانکار مطرح و قیمت غذا



براساس معادل سازی با غذاهای مشابه موجود در پیوست قرارداد و در نظر گرفتن صلاح و صرفه کارفرما تعیین و موارد به صورت کتبی و با امضای نماینده کارفرما به پیمانکار ابلاغ گردد. در هر صورت تفسیر قرارداد با مدیر اداری و منابع انسانی شرکت سیمان داراب است.

۵-۳- صورت وضعیت پیمانکار در پایان هر ماه بعد از تایید نماینده کارفرما قابل پرداخت خواهد بود. (توضیح: تهیه صورت وضعیت به عهده خود پیمانکار می باشد و کارفرما فقط صورت وضعیت را تایید می نماید).

۵-۴- چنانچه پیمانکار نتوانست مواد غذایی اصلی را تهیه نماید و شرکت سیمان داراب اقدام به تهیه اقلام اصلی نمود، وجه آن به همراه ۲۰ درصد بالاسری قیمت از اولین صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۵-۵- تأمین نان، یخ، سیر، پیاز، سماغ، نمک، فلفل، آبلیمو، رب انار، دستمال کاغذی و خلال دندان و سایر ملزومات همراه غذا (جهت قراردادن روی میزهای سالن سرو غذا) به عهده پیمانکار است. مخلفات همراه غذا همانند گوجه، خیارشور و... در حد معمول (جمعاً ۲۰۰ گرم) سرو و توزیع شود.

پیمانکار موظف است دسر و نوشیدنی همراه غذا بر اساس برنامه غذایی که توسط کارفرما اعلام می شود تهیه نماید.

تبصره ۱: به مبلغ فوق مطابق قوانین جاری کشور مالیات بر ارزش افزوده اضافه می گردد به شرطی که پیمانکار مشمول پرداخت مالیات بر ارزش افزوده باشد.

۵-۶- در صورتی که در طبخ و سرو هر وعده غذایی، مقدار مواد اولیه کمتر از مقدار مشخص شده در لیست آنالیز مقدار مصرفی اصلی (پیوست قرارداد) جهت یک پرس غذا استفاده شود، به همان مقدار که کمتر استفاده شده باقیمت روز محاسبه و از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۵-۷- در صورت افزایش قیمت مواد غذایی اصلی شامل برنج، انواع گوشت قرمز، ماهی و مرغ، روغن، در بازار تا سقف ۱۵٪ (پانزده درصد) قیمت قرارداد تا پایان مدت قرارداد بدون تغییر باقی می ماند. چنانچه نرخ مواد غذایی موجود در بازار جهت تهیه مواد اولیه موضوع قرارداد بر اساس اظهار نظر پیمانکار و تایید واحد تدارکات بیش از ۱۵٪ افزایش یابد موضوع بر اساس آنالیز وعده غذایی و در جلسه ای با حضور مدیر مالی، مدیر تدارکات، مدیر امور اداری و منابع انسانی، رئیس امور کارکنان بررسی و در صورت لزوم با نظر کارفرما افزایشی در قیمت های قرارداد صورت خواهد گرفت.

تبصره: کارفرما تعهدی نسبت به افزایش مواد غذایی دیگر مانند حبوبات، نوشیدنی، دسر، تره بار و... در بازار، نخواهد داشت.

۵-۸- در حال حاضر قیمت اجناس مذکور بر اساس نرخ های اعلام شده فروشگاههای مستقر در شهرستان داراب بر اساس ۴ عدد فاکتور پیوست قرارداد

در تاریخ ۱۴۰۵/۰۵/۱۵ به شرح زیر می باشد:

ردیف	نوع جنس	قیمت به ریال به ازای یک کیلوگرم
۱	برنج طبیعت	
۲	برنج خاطره	
۳	روغن مایع سرخ کردنی ۱،۵ لیتری	
۴	گوشت مرغ	
۵	گوشت گوساله با چربی	
۶	گوشت استیک مرغ	
۷	گوشت گوساله بدون چربی	
۸	گوشت گوسفند	
۹	ماهی چنگو دم زرد و قزل آلا	

ملاک قیمت مواد خام، قیمت های شهرستان داراب می باشد.

۵-۹- پیمانکار محدود به تهیه مواد اولیه طبخ غذا تنها از شهرستان داراب نمی باشد. جهت نظارت هر چه بهتر نماینده کارفرما، ترجیحاً خرید گوشت گوساله، گوسفند، مرغ و ماهی از فروشگاه های معتبر واقع در شهرستان داراب انجام پذیرد. در صورت خرید از سایر منابع و مراکز، محل خرید می بایست مورد تایید کارفرما بوده و همه ضوابط بهداشتی در خریده ها و محل عرضه مطابق ضوابط بهداشتی و ایمن نامه های مرتبط رعایت شده باشد.

۵-۱۰- به منظور تسهیل در تامین اقلام ضروری و پرمصرف و در صورت درخواست پیمانکار (برنج، روغن، رب و...) کارفرما مبلغ ۵۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (پنجاه میلیارد ریال) در ازای دریافت ضمانتنامه بانکی بعنوان پیش پرداخت در وجه پیمانکار کارسازی می نماید.



ماده ۶- اسناد و مدارک قرارداد

- پیوست شماره ۱- مشخصات مواد اولیه مورد مصرف
- پیوست شماره ۲- لیست و نرخ غذای کارکنان و جدول مقادیر و آحاد بهاء .
- پیوست شماره ۳ - آنالیز مقدار و نوع مواد اولیه هر پرس .

ماده ۷- تعهدات پیمانکار

۱-۷ مشخصه های نیروی انسانی و ساعات کار

کلیه نیروهای پیمانکار باید واجد شرایط ذیل باشند.

- ۱-۷-۱ برخورداری از سلامتی کامل جسمانی و روانی (دارای گواهی عدم ابتلاء به بیماریهای منافی با موضوع قرارداد از مراکز پزشکی و دارا بودن کارت بهداشتی اعتبار دار)
- ۱-۷-۲ دارا بودن صلاحیت اخلاقی و برخورد بسیار مودبانه با اشخاص.
- ۱-۷-۳ عدم منع استخدامی با توجه به مقررات جاری.
- ۱-۷-۴ برخورداری از ظاهری مرتب و تمیز.
- ۱-۷-۵ ارائه برگ عدم سوء پیشینه کیفری معتبر برای پرسنل جدیدالاستخدام
- ۱-۷-۶ ارائه گواهی عدم اعتیاد به مواد افیونی برای پرسنل جدیدالاستخدام
- ۱-۷-۷ از افراد مسلمان بوده و به آداب طهارت واقف باشد
- ۱-۷-۸ داشتن آشنایی نسبی با موارد ایمنی در کارخانه سیمان داراب و آشنایی با موارد بهداشت فردی و بهداشت محیط در حد قابل قبول .

ساعات کار

ساعات کارکرد روزانه پرسنل پیمانکار توسط ایشان به گونه ای تنظیم می گردد که ضمن رعایت کلیه مواد قانون کار هیچ گونه وقفه و خللی در تهیه، طبخ و توزیع روزانه غذا حاصل نگردد .

۲-۷ تعهدات در خصوص کمیت و کیفیت مواد غذایی

- ۲-۷-۱ مواد تشکیل دهنده هر یک از غذاها مطابق با لیست های پیوست پیمان می باشد.
- ۲-۷-۲ پیمانکار موظف به رعایت اوزان مواد غذایی طبق جداول اوزان و مقادیر ذکر شده در قرارداد می باشد. ملاک، وزن خام مواد اولیه می باشد.
- ۲-۷-۳ پیمانکار موظف به تهیه مواد غذایی مورد نیاز از نوع مرغوب بوده و قبل از خرید و هر گونه استفاده به صورت عمده میبایست حتماً نمونه آنرا به رویت و تأیید نماینده مجاز کارفرما برساند و در صورت عدم تأیید نماینده کارفرما میبایست اجناس را عیناً عودت نماید.
- ۲-۷-۴ پیمانکار موظف است انواع غذا را طبق برنامه غذایی تنظیمی توسط کارفرما و برابر با استانداردهای غذایی موجود در کشور که از لحاظ کیفیت مورد تأیید کارفرما باشد تهیه نماید.
- ۲-۷-۵ پیمانکار موظف است با نظر نماینده کارفرما تعدادی از وعده های غذایی صبحانه، نهار و شام، جهت بخش های مورد نظر در ظروف یکبار مصرف استاندارد توزیع نماید .جنس ظروف یکبار مصرف باید مطابق با بخشنامه های صادره از سوی وزارت بهداشت باشد. لازم به ذکر است هزینه تامین ظروف یکبار مصرف و لیوان یکبار مصرف به عهده پیمانکار می باشد .

۲-۷-۶ پیمانکار یا نماینده وی می بایست در هنگام سرو غذا در محل حضور داشته و به نحوه توزیع غذا نظارت داشته باشد بدیهی است در صورت عدم حضور وی صورت وضعیت آن روز به تأیید نماینده کارفرما نخواهد رسید.

۲-۷-۷ پیمانکار موظف است در هنگام تامین گوشت مصرفی نکات زیر را رعایت نماید:

در مورد گوشت گوسفند حتماً باید از گوشت گرم گوسفند نر جوان -کهره (حداکثر گوسفند ۵،۱ ساله) استفاده نماید. مسئولیت هر گونه گزارش یا محدودیت واصله در این خصوص (استفاده از گوشت گرم) از طرف نهادهای ناظر از جمله سازمان دامپزشکی یا شبکه بهداشت شهرستان داراب بر عهده پیمانکار می باشد .

از تامین گوشت گاو خودداری و برای بعضی از غذاهای پیش بینی شده گوشت گوساله نر جوان (حداکثر گوساله نر ۲/۵ ساله) تامین نماید.

گوشت های تامین شده به وسیله پیمانکار بایستی دارای مهر رسمی کشتارگاه بوده و در صورتیکه در هنگام بازرسی اداره بهداشت شرکت یا نماینده کارفرما بنا به تشخیص ایشان در گوشت های مهمور شده بوسیله کشتارگاه آلودگی مشاهده شود پیمانکار بایستی بلافاصله در مورد معدوم نمودن گوشت های مورد ایراد و جایگزین آن اقدام نماید .



پیمانکار مجاز به خرید و یا استفاده از گوشت‌های از قبل چرخ شده نمی باشد و بایستی گوشت چرخ شده مورد نیاز جهت تهیه کباب و سایر غذاها را در محل کار و به طریقی بهداشتی از گوشت‌های گرم تامین نماید.

مرغ بدون پر، بدون روده، دل و جگر، پا، سروگردن، نوک و سنگدان (آماده طبخ) با حداقل وزن ۱۵۰۰ گرم و حداکثر وزن ۲۰۰۰ گرم، گوشت ماهی باید گوشت فیله بدست آمده از ماهیهای تازه و درجه یک جنوب (چنگو دم زرد و قزل آلا) باشد. منظور از مقدار مرغ در قرارداد، مرغ تمیز شده و بدون گردن، پوست و ضایعات است. تبصره: جهت نظارت هرچه بهتر نماینده کارفرما، خرید گوشت گوساله، گوسفند و مرغ و ماهی می‌بایست از فروشگاه‌های معتبر واقع در شهرستان داراب انجام پذیرد. ۸-۲-۷ پیمانکار موظف است حداقل مواد اولیه مورد نیاز یک هفته خود را به غیر از سبزیجات مورد نیاز با توجه به تازه بودن مواد غذایی در مکان‌های مشخص و در انبار و سردخانه‌ها طبق شرایط استاندارد و رعایت اصول بهداشتی آماده و نگهداری نماید.

۹-۲-۷ حجم بسته بندی مواد غذایی باید به گونه ای باشد که پس از باز شدن در کمترین زمان ممکن به مصرف برسد. ۱۰-۲-۷ روغن مصرفی باید از نوع مایع (سرخ کردنی شفاف و بدون پالم) دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت و یا پروانه بهره برداری معتبر و مورد تایید کارفرما باشد.

۱۱-۲-۷ در صورت بروز هرگونه حادثه برای نفرات پیمانکار لازم است در اولین فرصت فرم گزارش حادثه توسط پیمانکار و مسئول قسمت تکمیل و نسخ آن به سازمان های ذیربط و واحد HSE کارفرما ارسال گردد.

۱۲-۲-۷ هزینه تعمیر و نگهداری وسایل و لوازم مورد نیاز طبخ و توزیع غذا اعم از تجهیزات موجود در آشپزخانه و مخازن نگهداری گاز در طول مدت قرارداد به عهده پیمانکار است و نیز متعهد به نگهداری و استفاده صحیح از تجهیزات و اقلام تحویلی ایشان در آشپزخانه و رستوران می باشد.

۱۳-۲-۷ نگهداری از سردخانه ها، یخچال ها و... به عهده پیمانکار بوده و نقص فنی ابزار کار نباید مانع طبخ به موقع غذا گردد و در صورت قصور برابر بند تذکرات و جریمه ها با پیمانکار رفتار خواهد شد. هزینه سرویس و تعمیرات سردخانه ها با پیمانکار می باشد.

۱۴-۲-۷ پیمانکار موظف است لیست فروشگاه هایی که مواد اولیه و خام را از آن ها خریداری می نماید به امور اداری اعلام نماید.

۱۵-۲-۷ انتخاب سر آشپز، آشپز، کارگران ساده به عهده پیمانکار و با تایید نماینده این شرکت می باشد. بدین منظور پیمانکار موظف به شرکت دادن نیروهای انتخابی جهت انجام تست ها و آزمایش های سلامت جسمانی و عدم اعتیاد و توانایی طبخ و توزیع غذا می باشد.

۱۶-۲-۷ پیمانکار متعهد می گردد پرسنلی را به کار گیرد که توانایی جسمی و روحی لازم را برای فعالیت مورد نظر داشته باشند و در صورت عدم تأیید توسط نماینده این شرکت، پیمانکار موظف به جایگزینی نیروی مربوطه می باشد. هر گونه جابجایی (اعم از بکارگیری نیروی جدید و یا خاتمه کار نیروهای قدیم) میبایست با تایید ناظر کارفرما باشد.

۱۷-۲-۷ لازم است توزیع ناهار و شام توسط سرآشپز صورت پذیرد تا مشکلی در تقسیم غذا بین کارکنان به وجود نیاید؛ تعداد نیروها در ایام خاص که آمار پایین می باشد نظیر عید نوروز و یا ماه مبارک رمضان با نظر ناظر رستوران قابل تغییر است.

۱۸-۲-۷ توزیع غذا می بایست مطابق استانداردها توسط سرآشپز انجام گرفته و استانداردهای کار مطابق نظر نماینده این شرکت تعیین می گردد.

۱۹-۲-۷ پیمانکار موظف است کلیه کارکنان تحت پوشش خود را در تمامی مراحل کار ملبس به لباس کار (حداقل برای هر نفر ۲ دست لباس کار وجود داشته باشد). هزینه تهیه (دمپایی - پیشبند - چکمه - دستکش، ماسک و کلیه وسایل مورد نیاز کارگران) به عهده پیمانکار می باشد. ضمناً ۴ جفت دمپایی اضافه نیز میبایست جهت بازدیدکنندگان در آشپزخانه و سه جفت دمپایی مخصوص جهت سردخانه ها موجود باشد. در صورت عدم رعایت نظافت لباس کار در زمان کار و یا توزیع غذا کارفرما مجاز به اعمال جریمه معادل ۴/۰۰۰/۰۰۰ ریال برای هر نفر در همان وعده خواهد بود.

تبصره: کارکنان پیمانکار می‌بایست از لباس کار به رنگ سفید یا رنگهای روشن استفاده نمایند و پوشیدن لباس کار با رنگ های تیره و مشکی ممنوع است.

۲۰-۲-۷ در صورت وجود فاصله زمانی بین پایان طبخ و شروع توزیع غذا پیمانکار موظف به گرم نگه داشتن غذا به منظور پیشگیری از افت کیفیت آن می باشد.

۲۱-۲-۷ راه آب ها سالم تحویل پیمانکار گردیده است لذا در صورتی که به علت رعایت نکردن کارگران پیمانکار و ریختن چربی و مازاد غذا در مسیر خروجی راه آب های آشپزخانه و سلف سرویس ها باعث ایجاد انسداد شود پیمانکار متعهد می گردد در اسرع وقت نسبت به رفع انسداد اقدام نماید و در صورت استتکاف ایشان، کارفرما رأساً اقدام و هزینه های مربوطه از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۲۲-۲-۷ استعمال دخانیات در محل آشپزخانه توسط کارگران و افراد دیگر ممنوع می باشد.



- ۲-۲۳- مصرف هرگونه مواد غذایی فله از جمله (کشک ، ماکارونی ، رشته و غیره) در رستوران ممنوع میباشد.
- ۲-۲۴- چرخ گوشت و سایر لوازم که در آشپزخانه استفاده می شود باید در پایان هر بار استفاده کاملاً شسته و پس از خشک شدن آغشته به نمک گردیده و با نایلون های مناسب پوشیده شود.
- ۲-۲۵- تعداد نان مورد نیاز برای ناهار و شام در صورت نیاز کم یا زیاد می شود. ضمناً لازم است نان های تحویلی از ناوایی طرف قرارداد (قبلاً توسط پیمانکار به کارفرما معرفی و مورد تایید قرار گرفته باشد) توسط پیمانکار به صورت بسته های نایلونی ۳۰ عددی تحویل سلف سرویس داده شود.
- ۲-۲۶- انواع ظروف یکبار مصرف و نایلون هایی که در آشپزخانه مورد استفاده قرار میگیرد باید از نوع درجه یک باشد.
- ۲-۲۷- برنج مورد استفاده در غذاهای طبخ شده میبایست از نوع برنج خارجی درجه یک باشد و نماینده این شرکت در صورت صلاحدید و نیاز می تواند نسبت به تعویض نوع برنج اقدام نماید و پیمانکار ملزم به اجرای آن میباشد در صورت مخلوط نمودن برنج غیر مرغوب با برنج درجه یک و سایر تخلفات مربوطه کارفرما مجاز به کاهش ۲۰ الی ۵۰ درصد از بهای غذای آن روز خواهد بود.
- ۲-۲۸- استفاده از تلفن همراه توسط کارکنان پیمانکار در محل آشپزخانه و رستوران و در حین توزیع غذا ممنوع می باشد و در صورت مشاهده جریمه معادل ۴/۰۰۰/۰۰۰ ریال برای هر نفر در همان وعده خواهد بود.
- ۲-۲۹- تأمین کلیه لوازم نظافت فردی افراد به خدمت گرفته شده (صابون ، شامپو، حوله و...) و تهیه کلیه لوازمی که در امر نظافت مورد نیاز می باشد و کلیه وسایل مورد نیاز نظافت و مواد شوینده و ضدعفونی کننده که بهداشتی بوده و پروانه بهره برداری معتبر داشته و قبل از مصرف به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد ، به عهده پیمانکار می باشد.
- ۲-۳۰- پیمانکار موظف به تأمین تجهیزات مورد نیاز در سالن غذا خوری اعم از ظروف و سبد نان ، پارچ آب ، سفره رومیزی، سفره یکبار مصرف، دستمال کاغذی و سلفون روی غذاهای توزیعی و نایلون جهت بسته بندی نان و جمع آوری زباله، اسپری حشره کش، نایلون جهت بسته بندی غذاهای یکبار مصرف و خوشبو کننده می باشد.
- ۲-۳۱- پیمانکار موظف است کلیه حقوق و دستمزد نیروهای بکار گرفته شده را طبق قوانین کار (شامل حق شیفت ، فوق العاده نوبت کاری و روزهای تعطیل و سایر مزایای طرح طبقه بندی مشاغل) برابر مصوبات شورای عالی کار در پایان هر ماه حداکثر تا پایان روز دهم ماه بعد با ارایه فیش حقوقی به پرسنل تحت پوشش خود پرداخت نماید.
- ۲-۳۲- پیمانکار موظف است در پایان هر ماه لیست بیمه پرداختی نیروهای خود را که به تأیید سازمان بیمه تأمین اجتماعی رسیده است تحویل امور مالی کارفرما نماید بدیهی است پرداخت صورت وضعیت ماهیانه منوط به ارایه لیست مورد اشاره می باشد .
- ۲-۳۳- پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه مورد نیاز را در ساعت اداری از ساعت ۸:۰۰ صبح حداکثر تا ساعت ۱۷:۰۰ با حضور ناظر رستوران و یا نماینده کارفرما به انبار آشپزخانه حمل نماید و در ساعات غیر اداری اجازه ورود اجناس به رستوران را ندارد و در صورت مشاهده مبلغ ۳۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به عنوان جریمه از پیمانکار کسر خواهد شد.
- ۲-۳۴- مشاهده استفاده غیر صحیح و غیر بهداشتی از وسایل و ظروف و اقلام تحویلی به پیمانکار و نیز اسراف و هدر دادن منابع انرژی (آب، برق، گاز) منجر به صدور جریمه می گردد.
- ۲-۳۵- چنانچه طی گزارش ناظر قرارداد در اثر قصور پیمانکار ، کارکنان کارفرما به صورت گروهی و یا دسته جمعی دچار مسمومیت غذایی گردند، موظف به جبران هزینه های درمان و خسارات وارده خواهد بود، در ضمن کارفرما از پرداخت بهای مربوط به غذای آن وعده از کارکنان مذکور خودداری نموده و علاوه بر آن معادل همان مبلغ را به عنوان جریمه از مطالبات پیمانکار بدون نیاز به انجام تشریفات اداری کسر خواهد کرد.
- ۲-۳۶- هزینه آب، برق و گاز آشپزخانه و رستوران به عهده کارفرما می باشد لذا پیمانکار موظف به رعایت مصرف بهینه انرژی می باشد.
- ۲-۳۷- جهت رضایت کارکنان از غذا و خدمات رستوران، توسط واحد امور اداری و منابع انسانی فرم نظرسنجی توزیع و توسط کارکنان تکمیل می شود و در صورتی که رضایت کارکنان کمتر از ۷۰٪ باشد به ازای هر آیت مبلغ ۴۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال با تایید مدیر امور اداری و منابع انسانی از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.
- ۲-۳۸- پذیرایی و سرو ناهار در سالن کارشناسی مدیریت و همچنین شام در مهمانسرای آبرسانی توسط کارکنان پیمانکار میبایست انجام پذیرد.
- ۲-۳۹- پیمانکار موظف است لیست ورودی مواد اولیه به رستوران بر اساس فرم پیوست را به ناظر کارفرما ارائه نماید.



- ۷-۲-۴۰- پیمانکار موظف است یک نفر نیروی باتجربه در امر تغذیه را بعنوان نماینده خود معرفی نماید.
- ۷-۲-۴۱- پیمانکار می تواند از سردخانه های موجود در رستوران کارخانه استفاده نماید و می بایست گوشت سفید و قرمز مورد نیاز خود را فقط برای یک هفته تامین و آن ها را در قطعه های یک کیلوگرمی نگهداری نماید، ضمناً اخذ مجوز جهت نگهداری و فریز کردن گوشت از سازمان های شبکه بهداشت و درمان و همچنین دامپزشکی داراب با پیمانکار می باشد.
- ۷-۲-۴۲- پیمانکار موظف است در هر وعده غذایی یک پرس کامل از غذای مربوط به هر وعده را به عنوان نمونه و به مدت ۹۶ ساعت در یخچال نگهداری کند. پیمانکار مجاز به خارج نمودن مواد غذایی نه خام و نه طبخ شده به خارج کارخانه را نخواهد داشت.
- ۷-۲-۴۳- پیمانکار موظف است ضمن عقد قرارداد با کلیه کارکنان خود از بدو شروع بکار تا پایان زمان قرارداد و الزام به استفاده از نیروهای ثابت و مجرب، حق بکارگیری نیروهای موقت و متفرقه را بدلیل حساسیت مسائل بهداشتی ندارد.
- ۷-۲-۴۴- پیمانکار موظف است پیش از شروع به کار کارکنان خود مدارک الزم از قبیل گواهی های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد و مهارت کار از سازمان فنی و حرفه ای را کنترل نماید، به طوریکه حسن شهرت صلاحیت فنی و اخلاقی و بهداشتی کارکنان محرز شود و در صورت درخواست کارفرما و یا هر سازمان ذیربط ملزم به ارائه آن خواهد بود.
- ۷-۲-۴۵- پیمانکار تعهد مینماید تجهیزات و سرمایه کافی برای انجام قرارداد را داشته و حداقل توان انجام دو ماه مفاد مورد قرارداد را بدون هیچگونه دریافتی از کارفرما دارد و در صورتیکه کارفرما تا دو ماه هیچ پرداختی به پیمانکار نداشته باشد پیمانکار تمام مفاد قرارداد را انجام خواهد داد.
- ۷-۲-۴۶- کارفرما هیچگونه رابطه، استخدامی و کارگری و نظایر آن با پرسنل پیمانکار نخواهد داشت.
- ۷-۲-۴۷- پیمانکار موظف است در صورت اعلام عدم رضایت کارفرما از هر یک از کارکنان آشپزخانه، سالنهای غذاخوری، به هر دلیل، حداکثر ظرف ۷۲ ساعت اقدام به جایگزین فرد دیگری به جای فرد مزبور نماید.
- ۷-۲-۴۸- مسئولیت نگهداری مواد اولیه در سردخانه و خارج از سردخانه و رستوران با رعایت کامل مسائل بهداشتی به عهده پیمانکار می باشد و در صورت سهل انگاری، کارفرما هیچ گونه مسئولیتی ندارد.
- ۷-۲-۴۹- چنانچه پیمانکار در طول مدت پیمان، دستمزد و مزایای کارکنان خود را در موعد مقرر به هر دلیل پرداخت ننماید و در این خصوص آرائی از مراجع ذیصلاح به نفع کارکنان مربوطه صادر گردد، مبلغ مربوط از اولین پرداخت و یا هرگونه مطالبات و ضمانتنامه بانکی پیمانکار کسر و مستقیماً حسب حکم صادره، به کارکنان ذینفع و یا به مراجع ذی صلاح اجرائی پرداخت خواهد شد.
- ۷-۲-۵۰- عواقب و پرداخت هزینه های مادی و معنوی ناشی از سوختگی، برق گرفتگی، نقص عضو و یا هر سانحه ناشی از حین کار پرسنل پیمانکار، به عهده پیمانکار خواهد بود.
- ۷-۲-۵۱- پیمانکار باید کارکنان خود را ملزم نماید تمامی مقررات مربوط به تردد و ثبت حضور و غیاب وضع شده از سوی کارفرما را رعایت نمایند.
- ۷-۲-۵۲- پیمانکار و کارکنان وی موظفند از استعمال دخانیات در انبارها، سردخانه، سایر اماکن مربوط و محوطه ی اطراف رستوران خودداری نمایند، جلوگیری موثر در این امر به عهده ی پیمانکار است.
- ۷-۲-۵۳- با توجه به حساسیت و اهمیت غذا، پیمانکار متعهد می گردد در خرید اقلام غذایی نهایت دقت را نموده و برابر استانداردهای بهداشتی مربوطه از بهترین و با کیفیت ترین نوع اقلام غذایی با مارک و مشخصات مندرج در قرارداد خرید نماید و در خرید، نظر کارشناسی کارفرما را لحاظ نماید و قبل از مصرف نیز به لحاظ کمیت و کیفیت، اقلام خریداری شده را به رویت نماینده کارفرما برساند.
- ۷-۲-۵۴- پیمانکار موظف است کلیه مواد غذایی غیر فاسد شدنی نظیر انواع حبوبات و کنسرو حداقل به میزان یکماه بعد از در انبار نگهداری نماید و در زمان توزیع نباید بیش از ۵ ماه از زمان تولید آن گذشته باشد و نیز مواد غذایی فاسد شدنی نظیر میوه جات و سبزیجات را حداقل ۲۴ ساعت قبل از زمان توزیع تهیه و در مکانهای توزیع آماده نماید.
- ۷-۲-۵۵- تهیه وسایل جعبه کمکهای اولیه بر عهده پیمانکار می باشد.
- ۷-۲-۵۶- پیمانکار موظف است **فرم کنترل گوشت ورودی به رستوران کارخانه** جهت خرید گوشت با ذکر نام فروشگاه با مهر معتبر محل خرید و تایید واحد HSE و انتظامات کارخانه را در هنگام ورود به انبار رستوران به نماینده کارفرما تحویل نماید در صورت عدم ارائه مدرک معتبر ناظر رستوران از ورود این اجناس جلوگیری و برابر ماده مربوط به جبران خسارات اقدام خواهد نمود.
- ۷-۲-۵۷- پیمانکار موظف است به کارکنان خود تفهیم نماید در برخورد با مسئولین و تمام کارکنان کارفرما انضباط و ادب را رعایت نمایند در صورت مشاهده هرگونه تخلف و برخوردناایسته کارفرما مجاز به برخوردطبق تشخیص خود خواهد بود.



۷-۳- تعهدات در خصوص نحوه توزیع غذا

پیمانکار متعهد میگردد که تعداد وعده غذا شامل صبحانه، ناهار، شام را با توجه به مواد و شرایط قرارداد و براساس برنامه هفتگی، ماهانه و یا فصلی (به ترتیبی که توسط نماینده کارفرما تعیین و به پیمانکار ابلاغ می شود) جهت استفاده کارکنان در آشپزخانه شرکت تهیه و طبق اصول و موازین بهداشتی در رستوران های سیمان داراب توزیع نماید.

۷-۴- پذیرایی از میهمانان کارفرما

پیمانکار تعهد می نماید در رابطه با پذیرایی های رسمی میهمانان کارفرما با هماهنگی نماینده ایشان در ارتباط با چیدن میزها و چیدن وسائل مورد نیاز روی میزها در محل های تعیین شده و توزیع غذا اعم از صبحانه، ناهار، شام، چای، شیرینی به هر تعداد و هر نوبت طبق نرخ های اعلام شده بدون وجه اضافه اقدام نماید.

۷-۵- غذای رژیمی

پیمانکار موظف می باشد به تعداد مورد نیاز که توسط نماینده کارفرما ابلاغ می گردد غذای رژیمی در وعده های غذایی ناهار و شام از قبیل خوراک کنسرو لوبیا، خوراک مرغ، خوراک جوجه، خوراک عدسی، خوراک پنیر، خیار و گوجه و ... برای کارکنان تهیه نماید.

۷-۶- سرو غذا در ایام ماه مبارک رمضان

۷-۶-۱ در ایام ماه مبارک رمضان به استثناء کارکنانی که قادر به گرفتن روزه نمی باشند، غذای کارکنان در دو وعده سحری و افطاری طبق برنامه تنظیمی نماینده کارفرما طبخ و توزیع خواهد شد.

۷-۶-۲ آمار سحری و افطار در ماه مبارک رمضان روزانه توسط نماینده کارفرما به پیمانکار اعلام می گردد.

۷-۶-۳ چنانچه در ماه مبارک رمضان تعداد دفعات توزیع غذا افزایش یا کاهش یابد، هیچ گونه ادعائی را برای پیمانکار ایجاد ننموده و اضافه پرداختی از این بابت تعلق نخواهد گرفت.

۷-۶-۴ کارفرما میتواند در ماه مبارک رمضان از مواد متفرقه از قبیل حلوا، خرما، شربت، زولبیا و بامیه و در برنامه غذایی اضافه نماید و هزینه های آنرا مطابق پیمان به پیمانکار پرداخت نماید.

تبصره: در صورت کاهش آمار در ماه مبارک رمضان، روزه های تعطیل رسمی، عید نوروز و تعطیلی کارخانه هیچگونه خسارتی به پیمانکار تعلق نمی گیرد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت. کارفرما در این خصوص از قبل موضوع کاهش آمار را به اطلاع پیمانکار خواهد رساند.

۷-۷- تعهدات پیمانکار در خصوص رعایت اصول بهداشتی

۷-۷-۱ پیمانکار موظف است برای شستن ظروف از آب گرم و مواد پاک کننده و ضد عفونی استفاده نماید.

۷-۷-۲ مواد پاک کننده و ضد عفونی بایستی به مقدار کافی در اختیار کارکنان پیمانکار توسط ایشان قرار گیرد.

۷-۷-۳ سبزیجات و میوه جات بدون استثناء بایستی با مواد ضد عفونی کننده شستشو شده و همچنین سبزیجات می بایست در چهار مرحله به شرح ذیل شستشو و ضد عفونی شوند:

الف- پاک کردن گل و لای و قسمتهای پوسیده سبزیجات.

ب- شستشو با آب و همچنین استفاده از چند قطره مایع ظرفشویی جهت زدودن آلودگی ها و تخم انگلها

ج- ضد عفونی سبزیجات به مدت ۱۰ دقیقه در آب و با محلول مخصوص ضد عفونی.

د- شستشو و آبکشی سبزیجات با آب تمیز و بهداشتی.

۷-۷-۴ پیمانکار تعهد می نماید کلیه نکات بهداشتی در مورد تهیه مواد اولیه غذایی، نگهداری صحیح آن، نظافت کامل آشپزخانه و وسایل مربوطه و همچنین نظافت سرویسهای غذاخوری را انجام دهد.

۷-۷-۵ پیمانکار موظف است نسبت به تهیه کلیه مواد اولیه از قبیل گوشت، مرغ، ماهی، برنج، حبوبات، سبزیجات و ... اقدام و با نظارت مسئول بهداشت کارفرما استفاده نماید. ضمناً مواد فاسد شدنی را حداکثر برای یک هفته تهیه نماید و موادی از قبیل (گوشت، مرغ و ماهی) بایستی با وسیله نقلیه سردخانه دار و مواد دیگر با وسیله خودرو اتاقدار حمل گردد. در موارد خاص اوزان کم اقلام مصرفی بنا به تشخیص کارفرما با استفاده از کلدباکس یا وسیله مناسب مورد تأیید نماینده کارفرما بلامانع خواهد بود.

۷-۷-۶ نماینده کارفرما و یا هر شخص دیگری که از طرف شرکت معرفی شود مجاز خواهد بود هر موقع که صلاح بداند از وضع آشپزخانه، مواد غذایی و یا سایر وسایل و لوازم کار مربوط به خدمات تحت قرارداد بازدید نموده و پیمانکار تعهد می نماید که بلافاصله دستورات کارفرما را اجرا نماید.

۷-۷-۷ پیمانکار موظف است مواد غذایی خام مصرفی موضوع قرارداد را قبل از توزیع کاملاً ضد عفونی نماید.



- ۷-۸ مواد غذایی کنسرو شده نظیر کمپوت ها، کنسروها، مرباجات، آبلیمو، شربت آلات و کلیه مواد غذایی سرشته می بایستی دارای پروانه بهره برداری وزارت بهداشتی و مورد تأیید موسسه استاندارد باشد.
- ۷-۹ کلیه کارکنان رستوران بایستی دارای کارت سلامت مورد تایید کارفرما و از مراکز مجاز باشند و در صورت عدم تمدید کارت بهداشتی کارکنان رستوران حق ورود به داخل رستوران را ندارند.
- ۷-۱۰ امور مربوط به نظافت و بهداشت آشپزخانه ها، سالن ها، کلیه تاسیسات و لوازم کار تحت این قرارداد عهده پیمانکار بوده و می بایستی اماکن ذکر شده را روزانه و بعد از هر وعده غذایی با مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده نظافت نماید. بطوریکه مورد تأیید نماینده کارفرما قرار گیرد.
- ۷-۱۱ سمت کارگران می بایست مشخص و به امور اداری و منابع انسانی کارفرما ارائه شود و همچنین پیمانکار به هیچ عنوان مجاز به استفاده از کارگران نظیفات در امور طبخ و سرو غذا نمی باشد.
- ۷-۱۲ پیمانکار موظف است در راستای اصول بهداشت نسبت به تهیه و استقرار سطل زباله پدالدار قوی و کیسه زباله به تعداد مکفی در محل های تعیین شده اقدام نماید.
- ۷-۱۳ پیمانکار قبل از ارائه پیشنهاد قیمت، موظف است از شرایط و موقعیت جغرافیائی محل و نیز وضعیت آب و هوای آن بازدید بعمل آورده و نیازمندی های خاص پشتیبانی و فنی را برای اجرای خدمات پیمان شناسد.
- ۷-۱۴ سمپاشی و مبارزه با جانوران موذی از جمله موش، سوسک و پشه و غیره در محدوده پیمان به عهده پیمانکار می باشد و در هنگام سمپاشی لازم است با کارشناس بهداشت هماهنگی لازم را بعمل آورد و حداقل هر سه ماهه یکبار محل های موجود در رستوران را سمپاشی نماید در غیر این صورت به ازای هر نوبت مبلغ ۴۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به عنوان جریمه از صورت حساب پیمانکار کسر خواهد شد.
- ۷-۱۵ پیمانکار موظف است در اجرای کارهای تحت قرارداد مطابق شرح کار، دستورالعمل های کتبی و شفاهی ناظرین مربوطه اقدام نماید.
- ۷-۱۶ پیمانکار موظف است گزارشات روزانه، هفتگی و ماهیانه مورد درخواست را به نماینده کارفرما ارائه دهد.
- ۷-۱۷ حسن اجرا و انجام کار و کیفیت کار انجام گرفته بایستی به تأیید ناظر/ ناظرین و در نهایت نماینده کارفرما برسد.
- ۷-۱۸ پیمانکار موظف است نسبت به تهیه یک خط تلفن موبایل به منظور تسهیل در برقراری ارتباط در مواقع اضطراری در طی ۲۴ ساعت شبانه روز اقدام نموده و شماره تلفن مذکور را کتباً به اطلاع ناظرین و نماینده کارفرما برساند.
- ۷-۱۹ لباس کارکنان پیمانکار باید همیشه مرتب و تمیز باشد و مسئولیت نظافت عمومی و آراستگی ظاهری کلیه کارکنان به عهده پیمانکار خواهد بود.
- ۷-۲۰ با توجه به اجرای سیستم های یک پارچه **IMS (ISO14001, ISO9001, ISO45001)** رعایت و اجرای کلیه قوانین حفاظت ایمنی و زیست محیطی، تامین تجهیزات مرتبط و اخذ گواهی های سلامت پرسنل پیمانکار بر عهده ایشان (پیمانکار) می باشد.
- ۷-۲۱ جمع آوری و حمل و دفن ضایعات مواد غذایی طبق اصول و موازین بهداشتی زیر نظر بازرس بهداشت کارفرما، به عهده پیمانکار رستوران می باشد.
- ۷-۲۲ تهیه کارت بهداشتی برای کارکنان جزو تعهدات الزامی پیمانکار می باشد و میبایست هر ۶ ماه یکبار تجدید گردد و افرادی که دارای کارت بهداشتی نباشند به هیچ عنوان نمی توانند در محیط آشپزخانه و سلف سرویس کار کنند. ضمناً کارت های بهداشتی کارکنان و نماینده شرکت میبایست در معرض دید نماینده کارفرما نصب شود.
- ۷-۲۳ تهیه کلیه وسایل مصرفی از جمله (لگن، سیخ چوبی، وسایل نظافت، چاقو، سطل زباله، صافی فلزی، ظروف چینی، فاشق و چنگال استیل جهت سالن کارشناسی و ...) به عهده پیمانکار می باشد، ضمناً سطل زباله به تعداد کافی باید در آشپزخانه موجود باشد (پدالی با نایلون زباله) که نماینده این شرکت تعداد و محل آن را تعیین می کند. پیمانکار در صورت لزوم بنا به تشخیص نماینده این شرکت موظف به تهیه باسکول مناسب جهت سنجش اوزان اقلام غذایی مورد نیاز پخت هر وعده غذا می باشد.
- ۷-۲۴ پیمانکار موظف است رستوران و سایر محل های توزیع غذا را به هزینه خود نظافت نماید. این نظافت شامل تمیز کردن سالن غذاخوری، میزها، محوطه، کف، دیوارها و پنجره های آشپزخانه، انبارها، سرویس بهداشتی و رختکن کارکنان می باشد، به نحوی که همیشه تمیز بوده و مورد اعتراض کارفرما نباشد.
- تبصره: شستشوی کامل آشپزخانه به صورت روزانه طبق نظر ناظر کارفرما و توسط پیمانکار الزامی خواهد بود.
- توزیع غذا در رستوران به صورت اتفاقی کنترل و وزن می شود و چنانچه وزن غذای پخته توزیع شده کمتر از میزان محاسبه شده توسط ناظر رستوران باشد به میزان ۱۰٪ از آن وعده غذایی به عنوان جریمه کسر خواهد شد.



۷-۲۶ تأمین ۳ دست البسه در طول مدت قرارداد شامل روپوش و شلوار در رنگهای مورد تأیید کارفرما و چکمه یا کفش و سایر اقلام مصرفی به مقدار مورد نیاز شامل کلاه، اتیکت، ماسک و پیش بند آشپزی پارچه‌ای سفید و پلاستیکی، دستکش یکبار مصرف، دستکش لاتکس، دستکش ظرفشویی و سایر مواد و لوازم مورد نیاز هر یک از پرسنل آشپز و خدمه به عهده پیمانکار می‌باشد و پرسنل ملزم به استفاده از آن هستند.

۷-۲۷ تردد پرسنل آشپزخانه با البسه مخصوص آشپزخانه در سایر محل غیر از محل طبخ و توزیع غذا ممنوع می‌باشد.

۷-۲۸ پیمانکار موظف است در صورتی که هر یک از پرسنل هم در آشپزخانه و هم در توزیع غذا به کار گرفته شوند دو دست البسه آشپزخانه و توزیع غذا را در اختیار آنها قرار دهد.

تبصره: عدم تأمین البسه فوق الذکر توسط پیمانکار در زمان مقرر مشمول جریمه می‌باشد.

پیمانکار موظف است چک‌لیست‌های نظافت آشپزخانه، سالن غذاخوری، پیچ‌آل‌ها و ... ارائه شده توسط کارفرما را روزانه اجرا و تکمیل و به ناظر کارفرما ارائه نماید و در صورت عدم ارائه روزانه مبلغ ۳۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به عنوان جریمه از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد گردید.

تبصره: پیمانکار می‌بایست سفره‌های رومیزی موجود در سالن غذاخوری عمومی/کارشناسی و مهمانسرا هر شش ماه یکبار آنها را تعویض نماید.

۷-۸ تعهدات پیمانکار در خصوص مسائل مالی و حقوقی کارکنان خود

۷-۸-۱ پیمانکار موظف و متعهد می‌گردد تا بر اساس قانون کار جمهوری اسلامی ایران نسبت به پرداخت دستمزد، هزینه اضافه کاری، حق اولاد، هزینه خدمات درمانی و یا بیمه‌های اجتماعی، سنوات کاری، فوق العاده نوبتکاری و مالیات و عیدی، مسکن، اخراج و پرسنل خود بصورت ماهانه اقدام نماید و از این بابت هیچگونه ادعائی از کارفرما نمیتواند داشته باشد.

۷-۸-۲ پیمانکار پاسخگوی مسائل و مشکلات کارکنان خود بوده و کارفرما از هرگونه مسئولیتی در قبال این کارکنان مبرا خواهد بود.

۷-۸-۳ پیمانکار موظف است کلیه افرادی را که برای اجرای این پیمان بکار می‌گیرد طبق قانون و مقررات بیمه نماید.

۷-۸-۴ رعایت و پرداخت حداقل دستمزد و مزایای کامل طبق قانون کار و پرداخت سایر فوق العاده‌ها و مزایا و طبقه‌بندی مشاغل الزامی و پرداخت حق سنوات سالیانه الزامی میباشد.

۷-۸-۵ پیمانکار متعهد به رعایت تمامی مقررات ماده ۱۳ قانون کار در قبال کارکنان خود می‌باشد.

تبصره: از بابت این قانون کارفرما این حق را دارد حداکثر تا ۴۵ روز پس از فسخ یا تمام قرارداد، بدهی پیمانکار به کارگران را برابر رای مراجع قانونی از محل مطالبات پیمانکار منجمله حسن انجام کار این قرارداد پرداخت نماید. (پرداخت‌ها صرفاً تا سقف مطالبات پیمانکار و مبلغ حسن انجامکار این قرارداد می‌باشد). بدیهی است پس از ۴۵ روز کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این خصوص نخواهد داشت و هیچ فرد یا افرادی از این بابت هیچگونه ادعایی از کارفرما نمی‌تواند داشته باشد.

۷-۹ تعهدات پیمانکار در مقابل کارکنان و اشخاص ثالث

۷-۹-۱ مسئولیت هر گونه خسارت و صدمه جانی و یا مالی که در نتیجه فعل و یا ترک فعل یا قصور پیمانکار و یا کارکنان و نمایندگان او در جریان این قرارداد به هر شخص اعم از کارکنان پیمانکار و یا کارفرما و یا اشخاص ثالث وارد گردد منحصراً بعهده پیمانکار است و پیمانکار متعهد است که کارفرما را در قبال هر گونه ادعای خسارت و دعاوی مربوطه مصون بدارد. پیمانکار ملزم به پوشش تمام نیروهای خود تحت عنوان بیمه مسئولیت مدنی می‌باشد.

۷-۹-۲ پیمانکار می‌بایست دارای صلاحیت انجام کار از نظر ایمنی از وزارت کار و امور اجتماعی باشد و تصویر گواهینامه و صلاحیت مربوطه را ارائه نماید.

۷-۱۰ نماینده پیمانکار

۷-۱۰-۱ پیمانکار بایستی قبل از شروع به کار یک نفر نماینده تام‌الاختیار که کارفرما بتواند در تمام اوقات شبانه روز برای انجام خدمات مورد نیاز به او مراجعه نماید را کتباً به کارفرما معرفی کند.

۷-۱۰-۲ نماینده پیمانکار به عنوان مسئول اجرائی و هماهنگی و نیز مسئول ایمنی کارکنان پیمانکار میباشد و بایستی دارای حداقل ۵ سال سابقه کار مفید و مرتبط باشد.

حضور نماینده پیمانکار یا هر یک از کارکنان مربوطه در جلساتی که ممکن است از طرف کارفرما برگزار گردد، بر حسب مورد ضروری است. نماینده مزبور از طرف پیمانکار مسئول انجام کلیه سرویس‌های درخواستی کارفرما (در چارچوب قرارداد) بوده و نظارت بر حسن اجرای موضوع پیمان و کارکنان پیمانکار را بعهده خواهد داشت.

۸- تسهیلات و تعهدات کارفرما

۸-۱ تأمین آب آشامیدنی و برق مصرفی، گاز و سردخانه به عهده و هزینه کارفرما است. هزینه تعمیر و سرویس سردخانه‌ها با پیمانکار خواهد بود.

۸-۲ کارفرما یک نفر را به عنوان نماینده خود جهت همکاری و ایجاد هماهنگی لازم و نظارت بر عملکرد پیمانکار کتباً به پیمانکار معرفی می‌نماید.



۸-۳- تامین سرویس ایاب و ذهاب پرسنل پیمانکار در ساعات مشخص شده سرویسهای شرکت سیمان داراب و صرفاً در مسیرهای موجود فعلی و مصوب سیمان داراب (داراب، فسا و زرین دشت) بر عهده کارفرما می باشد.

تبصره: استفاده از سرویس ایاب و ذهاب در ساعات غیر از ساعت مشخص شده سرویسهای شرکت سیمان داراب بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۸-۴- کلیه ظروف و وسایلی که پیمانکار به موجب صورتجلسه صحیح و سالم از کارفرما تحویل می گیرد همچنین آشپزخانه و تجهیزات آن، در اختیار پیمانکار خواهد بود و بابت آن اجاره دریافت نمی شود و می بایست در طول قرارداد در صورت صلاحدید نماینده کارفرما و همچنین بعد از پایان قرارداد نیز صحیح و سالم تحویل نماینده کارفرما نماید. پیمانکار موظف است کسری ظروف و قاشق و چنگال و سایر لوازم را جبران نماید.

۸-۵- پرداخت صورت وضعیت پیمانکار بر اساس تعداد پرسوینهای اعلام شده از طرف ناظر، پس از ارائه صورت وضعیت و تأیید ناظر ظرف مدت یکماه قابل پرداخت است.

۸-۶- کارفرما تعهد مینماید در مقابل انجام خدمات موضوع قرارداد توسط پیمانکار و تأیید نماینده کارفرما مبلغی را که به موجب قرارداد و در نتیجه حسن اجرای آن به پیمانکار تعلق می گیرد، به نحو و طرق پیش بینی شده در قرارداد در وجه پیمانکار کارسازی نماید.

۸-۷- وسایل فعلی موجود در رستوران طی صورتجلسه تحویل پیمانکار شده و پس از پایان کار عیناً تحویل میگردد.

تبصره: کمبود وسایل سالن پس از هماهنگی و تأیید کارفرما توسط پیمانکار می بایست تأمین شود.

۸-۸- اقامت نماینده مقیم یا سرپرست پیمانکار (حداکثر یک نفر) در مهمانسرای شماره ۲ آبرسانی با هماهنگی بلامانع می باشد.

ماده ۹- ضمانت حسن انجام کار و تعهدات

۹-۱ ماهانه ۱۰٪ از کل پرداختی بعنوان سپرده حسن انجام تعهدات از صورت وضعیت پیمانکار کسر می شود. که در پایان هر سه ماه قرارداد و در صورت رضایت و تأیید کارفرما و درخواست پیمانکار به پیمانکار مسترد خواهد شد. پیمانکار می تواند معادل مبلغ تضمین حسن انجام کار را ضمانت نامه بانکی ارائه دهد. آزاد سازی مبلغ حسن انجام کار سه ماه پایانی قرارداد منوط به ارائه مفادحساب خواهد بود.

۹-۲ به منظور تضمین انجام تعهدات و مفاد و شرایط قرارداد حاضر پیمانکار می بایست معادل ۱۰ درصد مبلغ کل قرارداد را ضمانت نامه بانکی معتبر با تاریخ اعتبار تا پایان قرارداد نیز ارائه نماید تا در صورتی که پیمانکار موفق به انجام تعهدات خود مطابق مواد و شرایط مندرج در قرارداد حاضر نگردد این سپرده به سود کارفرما ضبط خواهد شد. در صورت عدم ارائه ضمانت نامه بانکی، کارفرما مجاز خواهد بود بصورت مساوی و از صورت وضعیت های اول و دوم پیمانکار مبلغ تضمین انجام تعهدات را کسر و نزد خود تا پایان قرارداد نگه دارد. بدیهی است ضمانت حسن انجام کار و تعهدات پس از پایان قرارداد در صورت رضایت کارفرما به پیمانکار عودت داده خواهد شد.

تبصره: از آنجائیکه پیمانکار موظف به رعایت تمامی مقررات ماده ۱۳ قانون کار می باشد، از بابت این قانون کارفرما این حق را دارد که تا ۴۵ روز از تاریخ فسخ یا اتمام قرارداد مطالبات و تضامین قرارداد را نزد خود نگه دارد تا نسبت به پرداخت بدهی پیمانکار به کارگران برابر رای مراجع قانونی از محل مطالبات پیمانکار منجمله حسن انجام کار این قرارداد اقدام نماید.

ماده ۱۰- خطاها و جرائم

از آنجائی که مسئولیت اجرای کار به عهده پیمانکار و نیروهای مورد نیاز تحت سرپرستی ایشان می باشد در صورت عدم اجرای هر یک از مفاد شرح کار و شرایط خصوصی یا سایر مفاد قرارداد و انجام تخلفات زیر مشمول جرائم میگردد.

۱۰-۱ چنانچه در اثر استفاده از غذای پیمانکار در رستوران یا محل کار به تشخیص مسئولین بهداشت، تعدادی از کارکنان شرکت دچار مسمومیت غذائی شوند در این صورت ضمن رعایت موارد مندرج در ماده ۷-۲ و عدم پرداخت وجوه مربوط به تعداد غذاهائیکه باعث مسمومیت شده است برای بار اول به همان تعداد با توجه به نرخ قرارداد بعنوان جریمه از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. در صورتیکه مورد مسمومیت برای بار دوم تکرار گردد علاوه بر جرایم فوق، شرکت حق خواهد داشت قرارداد را فسخ نموده و تضامین پیمانکار را به نفع خود ضبط نماید و یا علاوه بر عدم پرداخت تعداد پرسوینهای مربوطه پیمانکار را تا سه برابر مبلغ آن نیز جریمه نماید.

۱۰-۲ چنانچه غذاهای توزیع شده به هردلیلی بنا به تشخیص نماینده شرکت و یا نماینده بهداشت غیر قابل مصرف باشد، ضمن عدم پرداخت وجوه مربوطه شرکت مطابق جدول جرائم (پیوست) نسبت به جریمه پیمانکار اقدام خواهد شد.

۱۰-۳ چنانچه بر اثر مصرف غذای پیمانکار، کارکنان کارفرما بیمار یا مسموم شوند، علاوه بر مسئولیت خطاها و جرائم فوق، کارفرما معادل چهار برابر صورت وضعیت همان روز، پیمانکار را جریمه و در صورت تکرار مطابق مرحله چهارم بند (د) اقدام نموده و بعلاوه کارفرما، پیمانکار را به مقامات ذیصلاح معرفی می نماید، تأیید مسمومیت غذا از طریق بهداری کارخانه (واحد HSE کارفرما) و مرکز بهداشت داراب میسر خواهد بود.

ماده ۱۱- نحوه و شرایط پرداخت

۱۱-۱ کارفرما در مقابل انجام خدمات مذکور در قرارداد و شرح کار و همچنین شرایط خصوصی منضم به قرارداد که مورد تأیید نماینده ایشان قرار گرفته باشد، مطالبات پیمانکار را ماهیانه براساس نرخهای مذکور در جدول نرخهای منضم به قرارداد محاسبه و به پیمانکار پرداخت خواهد نمود.



۱۱-۲ پیمانکار موظف است در آخر هر ماه صورت وضعیت ماهانه خود را بر روی فرم‌هایی که با نظر نماینده کارفرما تعیین شده است بر اساس برگه‌های گواهی کارکرد تنظیم نموده و یک نسخه از گواهی کارکرد را ضمیمه آن نموده و حداکثر هفته اول ماه بعد به نماینده کارفرما تسلیم نماید.

۱۱-۳ کارفرما صورت وضعیت را بررسی نموده و مبلغ قابل پرداخت را پس از کسر کسورات قانونی به پیمانکار پرداخت خواهد نمود.

۱۱-۴ در صورت وجود اختلاف از نظر محاسبات مالی و احتیاج به بررسی صورت حساب ارسالی پیمانکاری تواند از طریق نماینده کارفرما درخواست علی الحساب از محل مطالبات خود را بنماید. پرداخت این علی الحساب منوط به پیشنهاد نماینده پیمانکار و تأیید کارفرما خواهد بود.

ماده ۱۲- کسور قانونی :

کلیه کسورات قانونی قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد. ۷/۷۷ درصد (هفت و هفتاد و هفت صدم درصد) از هر پرداخت بعنوان سپرده بیمه نزد کارفرما باقی می ماند. سپرده مذکور پس از ارائه مفاصاحساب از سازمان تامین اجتماعی (اداره بیمه) به پیمانکار عودت خواهد شد.

ماده ۱۳- نظارت بر اجراء

نظارت بر اجرای تعهداتی که پیمانکار بر طبق مفاد این قرارداد و اسناد و مدارک پیوست آن تقبل نموده است از طرف کارفرما به عهده مدیر امور اداری و منابع انسانی یا سرپرست خدمات و یا نماینده ایشان که در این قرارداد "نماینده کارفرما" نامیده می شود واگذار گردیده است و پیمانکار موظف است کارها را برابر مقررات و شرایط قرارداد و اصول فنی و همچنین بر طبق دستورات و رهنمود هائی که "نماینده کارفرما" در حدود مشخصات اسناد و مدارک پیوست قرارداد ارائه می دهد اجرا نماید.

ماده ۱۴- حل اختلاف

هرگونه اختلاف و مناقشه که در تفسیر یا اجرای مفاد قرارداد میان طرفین روی دهد، چنانچه از طریق مذاکره دوستانه و تبادل نظر مرتفع نگردد، تصمیم گیری نهایی امور اداری و منابع انسانی سیمان داراب ملاک عمل و قضاوت خواهد بود.

ماده ۱۵- انتقال به غیر

پیمانکار بدون موافقت کتبی و قبلی کارفرما حق واگذاری تمام یا قسمتی از تعهدات و منافع قرارداد را به غیر ندارد.

ماده ۱۶- عدم افشاء اطلاعات مربوط به قرارداد

پیمانکار بایستی هر گونه اطلاعاتی را که در نتیجه اجرای قرارداد کسب می نماید، مکتوم داشته و از افشای آنها نزد افراد و یا موسسات مختلف که ممکن است موجب ایجاد ضرر و یا سوء استفاده گردد، خودداری نماید. تعهد پیمانکار در این خصوص بطور مداوم بوده و مسئولیت وی در این زمینه با اتمام کار و پایان قرارداد قطع نخواهد شد در صورت تخلف پیمانکار از این امر، علاوه بر جبران کلیه خسارات وارده به کارفرما (به تشخیص کارفرما) تحت عنوان افشاء سر، تحت پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

ماده ۱۷- منع مداخله در معاملات دولتی

پیمانکار رسماً اعلام می نماید که مشمول ممنوعیت در اصل ۱۴۱ قانون اساسی جمهوری اسلامی و همچنین قانون منع مداخله در معاملات دولتی مصوبه دیماه ۱۳۳۷ نمی باشد و تعهد نموده است، که تا پایان اجرای قرارداد مفاد قانون مزبور را کماکان مراعات نماید. در صورتیکه محرز شود که پیمانکار مشمول قانون مزبور بوده و یا برخلاف تعهدات فوق الذکر، رفتار نموده است کارفرما حق خواهد داشت قرارداد را فسخ و سپرده انجام کار پیمانکار را ضبط و کلیه خسارات وارده را به تشخیص خود تعیین و از فپیمانکار وصول نماید. همچنین پیمانکار متعهد می گردد که هر گاه در جریان اجرای قرارداد، مشمول ممنوعیت های ذکر شده در قانون فوق الذکر قرار گیرد به محض وقوع منع قانونی مراتب را به کارفرما کتباً اعلام نماید.

ماده ۱۸- واسطه و ارتشاء

پیمانکار تأیید و تعهد می نماید که در رابطه با انعقاد و اجرای این قرارداد، واسطه ای وجود نداشته و حق دلالی یا کمسیون با حق العمل یا پاداش یا تحفه و هدیه یا رشوه و یا نظایر آن را بصورت نقدی، جنسی، ارائه خدمات و سهم کردن در منافع خود و یا به هر طریق دیگری نپرداخته و چنانچه خلاف این مطلب به نحوی از انحاء معلوم شود، کارفرما حق خواهد داشت قرارداد را فسخ نموده و مطالبه خسارت نماید و پیمانکار را به مقامات ذیصلاح معرفی کند.

ماده ۱۹- رعایت مقررات HSE

پیمانکار متعهد می گردد هنگام کار مقررات HSE شرکت را دقیقاً رعایت نموده و بطور کلی مسئولیت هرگونه خسارات وارده به کارکنان، اموال، تاسیسات شرکت و همچنین آسیب بدنی وارده به اشخاص ثالث در محوطه شرکت در حین کار بر عهده پیمانکار خواهد بود. رعایت تمامی مقررات و آیین نامه های ایمنی و بهداشتی کشوری و داخلی سیمان داراب الزامی و اجباری است.

ماده ۲۰- اطلاع پیمانکار از کلیه مشخصات و شرایط

پیمانکار تأیید می نماید که از مشخصات و خصوصیات کارهای مورد قرارداد اطلاع کافی داشته و در اجرای مفاد قرارداد به عذر عدم اطلاع نمی تواند متعذر باشد.



ماده ۲۱- افزایش / کاهش حجم قرارداد

کارفرما میتواند مقدار کارهای موضوع قرارداد را به میزان ۲۵٪ افزایش / کاهش دهد. بدیهی است مدت زمان قرارداد نیز به همان میزان افزایش / کاهش می یابد و مبنای محاسبه تغییرات فوق، آحاد بهای پیشنهادی مندرج در جدول قیمت گذاری میباشد.

ماده ۲۲- حوادث قهری و غیر مترقبه (فورس ماژور)

۲۱-۱- فورس ماژور به وقایعی اطلاق می شود که جلوگیری از آن وقایع از حیطة و کنترل هریک از طرفین قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آن وقایع قابل پیش بینی و یابیشگیری نبوده و انجام هرگونه عمل منطقی برای مقابله با آن غیرممکن خواهد بود.

۲۱-۲- در صورتی که قصور و مسامحه در انجام تعهدات متقبله از ناحیه هریک از طرفین قرارداد به علت وجود شرایط فورس ماژور باشد چنین شرایطی هیچگونه حقی را برای هریک از طرفین در مورد ادعای خسارت در نتیجه ایجاد صدمه و یا تعدیل قیمت قرارداد و یا انجام تعهدات متقبله از ناحیه هریک از طرفین قرارداد که طبق مواد و شرایط قرارداد تعیین گردیده ایجاد نخواهد کرد.

ماده ۲۳- فسخ و خاتمه دادن به قرارداد

کارفرما حق خواهد داشت، طی اخطار کتبی و با ذکر مهلت ده روز در یکی از موارد زیر قرارداد را به تقصیر پیمانکار (که تشخیص آن با کارفرما بوده و قطعی و غیر قابل اعتراض است) فسخ و نسبت به ضبط تضمین حسن انجام کار پیمانکار اقدام نماید.

الف: تاخیر در شروع انجام خدمات، سهل انگاری و یا انجام ندادن خدمات تحت قرارداد.

ب: واگذاری قرارداد به شخص ثالث بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما.

ج: ورشکستگی شرکت پیمانکار.

د: عدم توانائی مالی پیمانکار جهت انجام خدمات.

ه: انحلال شرکت پیمانکار.

و: پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت های قانونی منع مداخله در معاملات دولتی طبق قوانین جاری گردند و پیمانکار مراتب را به موقع به کارفرما اطلاع نداده باشد

ز: عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری.

ح: واسطه ارتشاء.

ط: عدم انجام هریک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.

ماده ۲۴- نشانی طرفین قرارداد

نشانی طرفین قرارداد، همان است که در صدر سند قرارداد آمده است. هر گاه یکی از طرفین، نشانی خود را در مدت قرارداد، تغییر دهد، باید موضوع را کتباً به طرف دیگر اعلام نماید در صورت عدم اطلاع، کلیه نامه ها و اوراق و اظهار نامه به نشانی قبلی مصرحه در صدر سند قرارداد ارسال خواهد شد و تمام آنها ابلاغ شده تلقی می گردد.

ماده ۲۵- نسخ قرارداد

این قرارداد در ۲۵ ماده و مشخصات مواد اولیه مورد مصرف و همچنین جداول نرخ انواع غذاها در سه نسخه به امضاء طرفین قرارداد رسید که هر نسخه دارای اعتبار واحد میباشد.

پیمانکار

شرکت

کارفرما

شرکت سیمان داراب



مشخصات مواد اولیه مورد مصرف:

ردیف	شرح مواد اولیه	مشخصات
۱	گوشت گوسفند نر	حداکثر سن گوسفند نر جوان ۱,۵ سال باشد با وزن خالص ۲۰ کیلوگرم و گوشت سردست و یا مغزران، پاک شده از زوائد، رگ و ریشه با حداکثر ۱۰٪ چربی (از نوع گوشت گرم غیرخی و تایید شده مقامهای ذیصلاح) به صورت کشتارهیفتگی از کشتارگاههای معتبر که به تایید نماینده کارفرما رسیده و با ماشین سردخانه حمل شود.
۲	گوشت گوساله	حداکثر سن گوساله نر جوان ۲,۵ سال باشد با وزن خالص ۳۰۰ کیلوگرم و گوشت سردست و یا مغزران، پاک شده از زوائد، رگ و ریشه و بدون استخوان و چربی چربی (از نوع گوشت گرم غیرخی و تایید شده مقامهای ذیصلاح) به صورت کشتارهیفتگی از کشتارگاههای معتبر که به تایید نماینده کارفرما رسیده و با ماشین سردخانه حمل شود
۳	گوشت مرغ	مرغ بدون روده، دل، جگر، پا، سر و گردن، بال و سنگدان (آماده طبخ) حداقل وزن ۱۵۰۰ گرم و حداکثر وزن ۲۰۰۰ گرم به صورت کشتارهیفتگی از کشتارگاههای معتبر که به تایید نماینده کارفرما رسیده و با ماشین سردخانه حمل شود
۴	ماهی فیله شده	گوشت به دست آمده از ماهیهای تازه و درجه یک جنوب (چنگو دم زرد و قزل آلا)
۵	تخم مرغ	تخم مرغ سالم از نوع مارک دار و تاریخ دار و بدون ترک و شکستگی و با حداقل وزن ۶۰ گرم باشد
۶	سبزیجات	تمام سبزیجات بدون آفت زدگی، یخ زدگی و از انواع درجه یک و پاک شده و مورد تایید نماینده کارفرما
۷	سبزی مخلوط	۳۵٪ جعفری، ۲۵٪ تره، ۳۰٪ گشنیز، ۱۰٪ شنبلیلهو سبزی مخلوط و غیره بدون آفت زدگی، یخ زدگی و از انواع درجه یک و پاک شده و مورد تایید نماینده کارفرما
۸	بادمجان	بادمجان در خورشت بایستی جداگانه و بصورت تکه ۱۲*۵ سانتی متر سرو شود. (بادمجان نبایستی داخل خورشت و بصورت حلقه ای سرو شود).
۹	سیب زمینی	سیب زمینی خورشت قیمه بایستی جدا از خورشت سرو شود. (۱۰۰ گرم سیب زمینی خام با پوست برابر با ۸۰ گرم بدون پوست و ۳۸ گرم سرخ شده روغن گرفته می باشد).
۱۰	نمک برنج و غذا	نمک مورد استفاده باید از نوع شسته شده و یددار و با بسته بندی مناسب و تهیه شده توسط شرکت های دارای کد بهداشتی و پروانه بهره برداری معتبر باشد.
۱۱	سبزی خورشتی	۱۲۰ گرم سبزی خورشتی در نظر گرفته شده برای خورشت قورمه سبزی از نوع پاک کرده آماده می باشد. در صورت استفاده از سبزی پاک نکرده بایستی ۱۵۰ گرم سبزی به ازای هر نفر در نظر گرفته شود (حدود ۳۰ گرم به ازای هر نفر ضایعات در نظر گرفته می شود).
۱۲	رب گوجه فرنگی	رب گوجه فرنگی قوطی با مهر استاندارد از انواع مارکهای (یک و یک، خوشاب، زشک، قدس خراسان و ممتاز) باشد.
۱۳	سس	سس کچاپ، مایونز و فرانسوی تک نفره از نوع : مهرا، آرام، دلپذیر مورد تایید می باشد.



۱۴	ماست	ماست تک نفره ۱۰۰ گرمی با علامت استاندارد و شماره پروانه بهداشتی و بهره برداری با تاریخ تولید و انقضاء و به تایید رئیس HSE شرکت و ناظر کارفرما از نوع : رامک، پگاه، کاله و مانی ماس مورد تایید می باشد.
۱۵	کنسرو لوبیا	با مهر استاندارد از انواع مارکهای (یک و یک، تک، مهرام، دلپذیر،) باشد.
۱۶	برنج	با مهر استاندارد از نوع درجه یک که قبلاً نمونه آن به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۱۷	زرشک و کشمش	پاک شده و تازه درجه یک با تایید کارشناس بهداشت و نماینده کارفرما
۱۸	حبوبات	انواع درجه یک بدون خرده و مواد زائد و پوسیدگی و آفت زدگی و تازه به صورت بسته بندی شده که قبلاً نمونه آن به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۱۹	ادویه	خریداری از فروشگاه های معتبر و با تایید نماینده کارفرما
۲۰	آبغوره و آلبیمو	یک و یک و یا انواع استاندارد و با کیفیت بالا که قبلاً نمونه آن به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۱	زعفران	درجه یک قائنات و یا استهبان بدون ساقه و فقط پاک با تایید نموده کارفرما
۲۲	سماق	گرد سائیده سماق بدون هسته و پوسته با تایید نموده کارفرما
۲۳	حلوا شکری	از نوع مرغوب با علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۴	خرما مضافتی	از نوع مرغوب و با کیفیت بالا و با پروانه بهداشتی که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۵	آرد	آرد سفید بدون سبوس و آفت زدگی
۲۶	انواع روغن مایع	روغن مصرفی باید از نوع مایع (سرخ کردنی شفاف و بدون پالم) دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت و یا پروانه بهره برداری معتبر و مورد تایید کارفرما باشد
۲۷	پنیر سفید	به صورت بسته بندی با مارک پگاه، شبنم، رامک و کاله
۲۸	ظرف یکبار مصرف	جنس ظروف یکبار مصرف باید مطابق با بخشنامه های صادره از سوی وزارت بهداشت باشد و از قبل به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۹	ماکارونی	زرماکارون و جهان از نوع مرغوب با علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۳۰	مربا و عسل	مربا و عسل تک نفره از مارکهای معتبر و مورد تایید نماینده کارفرما
۳۱	کره	کره تک نفره از نوع مرغوب با علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۳۲	گردو	از نوع مرغوب با علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۳۳	قارچ	از نوع مرغوب با علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۳۴	خامه	از نوع مرغوب با علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.



۳۵	سویا	از نوع مرغوب با علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۳۶	دوغ	دوغ تک نفره ۳۰۰ سی سی با علامت استاندارد و شماره پروانه بهداشتی و بهره برداری با تاریخ تولید و انقضاء و به تایید رئیس HSE شرکت و ناظر کارفرما از نوع : پگاه ، رامک ، کاله ، مانی ماس ، عالیس مورد تایید می باشد.
۳۷	ترشی	از نوع مرغوب با علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۳۸	نوشابه	نوشابه تک نفره ۳۰۰ سی سی از نوع کوکاکولا، فانتا، پپسی سون آپ و مورد تایید می باشد.

تذکرات مهم :

- میزان تهیه غذاهای مذکور در این لیست براساس یک پرس می باشد .
- در طبخ غذاهای پلویی، گوشت مصرفی بایستی از ران و سر دست گوسفند باشد .
- وزن تعیین شده غذاها پخته نشده شامل سبزیجات همراه غذا نمی باشد .
- گوشت کنتل – همبرگر از گوشت گوسفند و گوساله به نسبت نصف نصف می باشد .
- در طبخ انواع خورشت ها گوشت مصرفی از ران و سر و دست گوسفندی بدون استخوان و چربی و مواد زائد باشد .
- گوشت مصرفی انواع شام (خوراک کباب برگ و خوراک کباب کوبیده)منحصراً باید گوشت راسته و فیله گوساله نر جوان باشد.
- منظور از وزن مواد اولیه ، وزن مواد اولیه مصرفی بصورت خام می باشد.
- در وعده غذایی زرشک پلو با مرغ میزان ران و سینه به صورت نصف نصف استفاده شود.

توجه : نرخهای عنوان شده در پرسوینها شامل کلیه سرویس های پیمانکار بوده و هیچ نوع پرداخت دیگری تحت هیچ عنوان به وی انجام نخواهد شد.

- ۱ - کارفرما مختار است در طول مدت پیمان از غذاهای مشخص شده در جدول فوق بطور دلخواه استفاده نماید . پیمانکار می بایستی هزینه های نان، روغن زیتون، آبلیمو، زیتون، سیر، پیاز و سایر ملزومات همراه غذا داخل غذا را ملحوظ نماید .
- ۲ - کارفرما میتواند در صورت تشخیص و تمایل، یکی از غذاهای منظور شده در پیمان را که از لحاظ قیمت مغایرتی با جدول پیمان نداشته باشد جایگزین نماید.
- ۳- پیمانکار میبایست به همراه چلوکباب یک عدد گوجه بزرگ و یا دو عدد گوجه متوسط نیز سرو نماید
- ۴- پیمانکار باید هنگام تحویل غذا، نان، روغن زیتون، آبلیمو، زیتون، سیر، پیاز و سایر ملزومات همراه غذا را سرو نماید.
- ۵- با توجه به سکونت مدیران و کارشناسان در مهمانسرای آبرسانی کارخانه، پیمانکار می بایست جهت تنوع در طول هفته نان های لواش، بربری، سنگک و ... برای سرو وعده غذایی شام و صبحانه برابر اعلام کارفرما تهیه نماید و در غیر اینصورت امور عمومی با هماهنگی واحد تدارکات راساً اقدام و هزینه آن از حساب پیمانکار با لحاظ نمودن ۲۰ درصد بالاسری کسر خواهد شد.
- ۶- پیمانکار می بایست به تشخیص کارفرما یا نماینده ایشان (نان لواش) را به همراه هر وعده غذایی به صورت زیر تحویل نماید.
صبحانه یک عدد، در وعده غذایی ناهار (رژیمی) دو عدد و در وعده غذایی شام دو عدد
- ۷- در هنگام تحویل شام و غذای رژیمی ناهار پیمانکار می بایست با هماهنگی نماینده کارفرما بر اساس برنامه غذایی ارائه شده مخلفات غذا از قبیل (گوجه فرنگی ، خیار شور، فلفل دلمه، نخود فرنگی ، ذرت ، قارچ ، کلم بروکلی ، گل کلم و ... همراه غذا سرو نماید) حداقل سه مورد از موارد ذکر شده همراه شام و غذای رژیمی ناهار الزامی است) و در صورت عدم ارائه مبلغ ۵۰۰/۰۰۰ ریال جهت هر پرس غذا از صورت حساب همان روز کسر می شود.
- ۸- همراه تمام غذاهای ناهار و شام پیمانکار می بایست پیاز سرو و توزیع نماید.
- ۹- در صورت اضافه نمودن هر نوع برند از سوی پیمانکار جهت کنسرو، نوشیدنی و ماست بجز آنچه در جدول وعده غذایی رژیمی و نوشیدنی ها و دسر ها قید شده است علاوه بر اینکه برندهای اضافه شده باید دارای نشان استاندارد باشد می بایست مورد تایید کارفرما/ ناظر قرارداد نیز باشند.

جدول آنالیز و قیمت غذا

وعده غذایی صبحانه:



ردیف	نوع غذا	مقدار مواد اصلی جهت یک پرس غذا به صورت خام	قیمت هر پرس (ریال)
۱	آش سبزی ۲۵۰ گرم	۲۵۰ گرم آش به ازاء هر نفر	
۲	نیمرو	دو عدد تخم مرغ و یک عدد کره ۱۵ گرمی	
۳	املت گوجه	دو عدد تخم مرغ و ۱۰۰ گرم گوجه و یک عدد کره ۱۵ گرمی	
۴	پنیر ، خیار و گوجه	۱۰۰ گرم پنیر و یک عدد خیار سبز و یک عدد گوجه متوسط	
۵	کره ، عدس و پنیر	کره ۱۵ گرمی - عدس ۲۵ گرمی - پنیر ۱۰۰ گرم	
۶	حلواشکری با کره	۸۰ گرم حلو اشکری و یک عدد کره ۱۵ گرمی	
۷	لوبیا گرم	لوبیا چیتی ۲۰۰ گرم، سیب زمینی ۳۰ گرم و سس	

وعده غذایی ناهار:

ردیف	نوع غذا	مقدار مواد اصلی جهت یک پرس غذا به صورت خام	قیمت هر پرس (ریال)
۱	چلوخوشت قیمه با گوشت گوسفندی	برنج ۱۸۰ گرم، گوشت گوسفندی ۷۰ گرم، لپه نخود ۴۰ گرم، سیب زمینی ۵۰ گرم	
۲	چلوخوشت بادمجان با گوشت گوسفندی	برنج ۱۸۰ گرم، گوشت گوسفندی ۷۰ گرم، بادمجان ۱۹۰ گرم، گوجه ۴۰ گرم،	
۳	چلوخوشت سبزی با گوشت گوسفندی	برنج ۱۸۰ گرم، گوشت گوسفندی ۷۰ گرم، لوبیا چیتی ۳۵ گرم، سبزی خورشت ۷۰ گرم	
۴	زرشک پلو با مرغ	برنج ۱۸۰ گرم، مرغ ۲۵۰ گرم پاک شده، زرشک ۱۰ گرم	
۵	چلو گوجه کباب	برنج ۱۸۰ گرم، استیک مرغ ۱۷۰ گرم، یک عدد گوجه ۱۰۰ گرمی	
۶	چلوکباب کوبیده	برنج ۱۸۰ گرم، براساس ۲ سیخ کوبیده به وزن ۱۵۰ گرم و حداقل گوشت مورد استفاده ۱۲۰ گرم در هر دو سیخ و گوجه ۱۰۰ گرم	
۷	استامبولی پلو با گوشت چرخشی	برنج ۱۶۰ گرم، گوشت گوساله ۶۰ گرم، لوبیا سبز ۴۰ گرم	
۸	لوبیا پلو با مرغ	برنج ۱۵۰ گرم، گوشت مرغ ۲۵۰ گرم، لوبیا ۳۵ گرم، سبزی پلویی ۲۵ گرم	
۹	باقلاپلو با مرغ	برنج ۱۵۰ گرم، گوشت مرغ ۲۵۰ گرم، باقلا ۳۵ گرم، سبزی پلویی ۲۵ گرم	
۱۰	سبزی پلو با ماهی چنگو	برنج ۱۷۰ گرم، ماهی چنگو ۲۰۰ گرم پاک کرده و بدون پوست و آرد، سبزی ۳۰ گرم	
۱۱	چلو میکس	برنج ۱۸۰ گرم، یک سیخ کوبیده به وزن ۷۵ گرم و حداقل گوشت مورد استفاده ۶۰ گرم، یک سیخ گوجه به وزن ۸۰ گرم و گوجه ۱۰۰ گرم	
۱۲	چلو خورشت سیب زمینی	برنج ۱۸۰ گرم، گوشت گوسفندی ۷۰ گرم، سیب زمینی ۶۰ گرم، گوجه ۴۰ گرم،	
۱۳	کلم پلو با کوفته قلقلی (شیرازی)	برنج ۱۷۰ گرم، گوشت گوسفندی ۷۰ گرم، کلم ۲۰۰ گرم همراه با سبزیجات	
۱۴	چلوخوشت فسنجان	برنج ۱۸۰ گرم، گوشت گوسفندی یا مرغ ۷۰ گرم، رب انار ۳۰ گرم و ۲۵۰ گرم گردو	
۱۵	ماکارونی با سویا و قارچ	ماکارونی ۳۰۰ گرم، سویا ۷۰ گرم، قارچ ۱۰۰ گرم	
۱۶	چلو ساده	برنج ۱۸۰ گرم	
۱۷	کشمش پلو با مرغ	برنج ۱۶۰ گرم، عدس ۴۰ گرم، مرغ ۲۵۰ گرم، کشمش ۳۰ گرم، گردو ۳۰ گرم	



۱۸	هویج پلو با مرغ	برنج ۱۷۰ گرم، مرغ ۲۵۰ گرم، هویج ۱۵۰ گرم
۱۹	عدس پلو با گوشت چرخشی	برنج ۱۶۰ گرم، گوشت چرخشی ۷۰ گرم، عدس ۴۰ گرم، کشمش ۲۰ گرم
۲۰	دمی گوجه	برنج ۱۶۰ گرم، گوجه ۲۰۰ گرم
۲۱	چلو گوجه چینی	برنج ۱۸۰ گرم، استیک مرغ ۱۸۰ گرم
۲۲	نیمرو	۵ عدد تخم مرغ و دو عدد کره ۱۵ گرمی
۲۳	خوراک لوبیا با قارچ	لوبیا چیتی ۳۰۰ گرم، قارچ ۲۰۰ گرم و ۲ عدد نان
۲۴	خوراک گوجه چینی	استیک مرغ ۲۰۰ گرم و ۲ عدد نان
۲۵	چلوخوشت قیمه با لپه آذری	برنج ۱۸۰ گرم، گوشت گوسفندی ۷۰ گرم، لپه نخود ۴۰ گرم، سیب زمینی ۶۰ گرم
۲۷	لوبیا پلو با گوجه چینی	۱۵۰ گرم برنج، ۳۵ گرم لوبیا، ۲۵ گرم سبزی و ۲۰۰ گرم استیک مرغ
۲۸	ماکارونی با گوشت چرخشی	۳۰۰ گرم ماکارونی، ۷۰ گرم گوشت چرخشی و ۱۰۰ گرم قارچ

وعده غذایی شام:

ردیف	نوع غذا	مقدار مواد اصلی جهت یک پرس غذا به صورت خام	قیمت هر پرس (ریال)
۱	خوراک کوبیده	براساس ۲ سیخ کوبیده به وزن ۱۵۰ گرم و حداقل گوشت مورد استفاده ۱۲۰ گرم در هر دو سیخ و گوجه ۱۰۰ گرم	
۲	خوراک مرغ	مرغ ۲۵۰ گرم	
۳	خوراک شینسل مرغ	استیک مرغ ۱۸۰ گرم، تخم مرغ و ادویه جات به مقدار لازم	
۴	آبگوشت سیب زمینی با گوشت گوسفندی	گوشت گوسفند ۷۰ گرم، سیب زمینی ۴۰ گرم، نخود ۱۰ گرم، لوبیا ۲۰ گرم، گوجه ۳۰ گرم	
۵	خوراک کتلت	گوشت گوساله ۵۰ گرم، سیب زمینی ۱۰۰ گرم	
۶	کوکو سیب زمینی	سیب زمینی ۲۳۰ گرم، سبزی ۳۰ گرم، تخم مرغ یک عدد	
۷	خوراک میرزا قاسمی	بادمجان ۱۵۰ گرم، سیر ۲۰ گرم، تخم مرغ یک عدد	
۸	کشک بادمجان	بادمجان ۲۰۰ گرم، کشک ۳۰ گرم، مغز گردو ۱۵ گرم	
۹	خوراک گوجه کباب	استیک مرغ ۲۰۰ گرم	
۱۰	خوراک عدسی	عدس ۱۰۰ گرم، سیب زمینی ۳۰ گرم	
۱۱	کنسرو لوبیا	یک عدد کنسرو لوبیا به وزن ۴۰۰ گرم	
۱۲	خوراک گوجه و بادمجان	بادمجان ۱۲۰ گرم، گوجه ۵۰ گرم، گوشت گوسفندی ۶۰ گرم	
۱۳	نیمرو	۳ عدد تخم مرغ و دو عدد کره ۱۵ گرمی	
۱۴	خوراک میکس	یک سیخ کوبیده به وزن ۷۵ گرم و حداقل گوشت مورد استفاده ۶۰ گرم، یک سیخ گوجه به وزن ۸۰ گرم و گوجه ۱۰۰ گرم	
۱۵	خوراک گوشت چرخشی	گوشت چرخشی ۱۲۰ گرم، سیب زمینی ۱۰۰ گرم	
۱۶	خوراک سوسیس بندری	سوسیس مرغوب ۱۰۰ گرم، پیاز، گوجه به مقدار لازم و سیب زمینی ۱۰۰ گرم	
۱۷	انواع پیتزا	مواد مورد نیاز مرغوب برای پیتزای یک نفره	
۱۸	خوراک گوجه چینی	استیک مرغ ۲۰۰ گرم	
۱۹	خوراک کوبیده مرغ	استیک مرغ ۲۰۰ گرم	



۲۰	کنسرو تن ماهی	یک عدد کنسرو تن ماهی و همراه با مخلفات
۲۱	دوپپازه آلو (سیب زمینی)	۱۵۰ گرم سیب زمینی ، ۶۰ گرم پیاز

وعده غذایی ناهار رژیمی:

ردیف	نوع غذا	مقدار مواد اصلی جهت یک پرس غذا به صورت خام	قیمت هر پرس (ریال)
۱	خوراک مرغ آب پز	مرغ ۲۵۰ گرم	
۲	کنسرو لوبیا	یک عدد کنسرو لوبیا به وزن ۴۰۰ گرم با نان	
۳	خوراک جوجه	استیک مرغ ۲۰۰ گرم	
۴	خوراک عدسی	عدس ۱۰۰ گرم، سیب زمینی ۳۰ گرم	
۵	خوراک کوبیده مرغ	استیک مرغ ۱۵۰ گرم جهت دو سیخ هر سیخ ۷۵ گرم	
۶	کنسرو خاویار بادمجان	یک عدد کنسرو به وزن ۴۰۰ گرم با نان	

غذای ویژه:

ردیف	نام غذا	مقدار مواد اصلی
۱	زرشک پلو با مرغ	برنج ۱۸۰ گرم، مرغ ۴۵۰ گرم پاک شده، زرشک ۱۰ گرم
۲	چلو جوجه کباب	برنج ۱۸۰ گرم، استیک مرغ ۳۵۰ گرم، یک عدد جوجه ۱۰۰ گرمی
۳	چلو کباب کوبیده	برنج ۱۸۰ گرم، براساس ۲ سیخ کوبیده به وزن ۳۰۰ گرم و جوجه ۱۰۰ گرم
۴	لوبیا پلو با مرغ	برنج ۱۷۰ گرم، گوشت مرغ ۴۵۰ گرم، لوبیا ۳۵ گرم
۵	باقلا پلو با مرغ	برنج ۱۷۰ گرم، گوشت مرغ ۴۵۰ گرم، باقلا ۳۵ گرم
۶	سبزی پلو با ماهی چنگو	برنج ۱۷۰ گرم، ماهی چنگو ۴۰۰ گرم پاک کرده و بدون پوست و آرد، سبزی
۷	چلو میکس	برنج ۱۸۰ گرم، یک سیخ کوبیده به وزن ۱۸۰ گرم یک سیخ جوجه به وزن ۲۰۰ گرم و جوجه ۱۰۰ گرم
۸	خوراک کوبیده	۳۰۰ گرم کوبیده و همراه با مخلفات
۹	خوراک مرغ	۴۵۰ گرم مرغ و همراه با مخلفات
۱۰	خوراک شنسپیل مرغ	۴۰۰ گرم استیک مرغ و همراه با مخلفات
۱۱	خوراک جوجه کباب	۴۰۰ گرم جوجه مرغ و همراه با مخلفات
۱۲	خوراک میکس	۲۰۰ گرم جوجه ، ۱۸۰ گرم کوبیده و همراه با مخلفات
۱۳	چلو خورشت بادمجان	برنج ۱۸۰ گرم، گوشت گوسفندی ۱۵۰ گرم، بادمجان ۱۹۰ گرم، جوجه ۴۰ گرم،

انواع نوشیدنی

ردیف	نوع نوشیدنی	مقدار آن	قیمت هر بطری (ریال)
۱	نوشابه بطری (کوکاکولا، فانتا، پپسی)	۳۰۰ سی سی	
۲	دوغ لیوانی (پگاه ، رامک ، کاله ، مانی ماس ، عالیس)	۲۵۰ سی سی	
۳	دلستر بطری / شیشه ای (عالیس، به نوش، ایستک)	۳۰۰ سی سی	
۴	آب معدنی تک نفره	۵۰۰ سی سی	

انواع دسر:



ردیف	نوع	مقدار آن	قیمت هر پرسیون (ریال)
۱	ترشی مخلوط یک وعده-	۸۰ گرم	
۲	حلوا زرد / حلوا شیر	۱۵۰ گرم	
۳	سالاد فصل در ظرف یکبار مصرف - یک وعده	۱۵۰ گرم	
۴	سالاد شیرازی یک وعده	۱۵۰ گرم	
۵	ماست و اسفناج یک وعده	۱۵۰ گرم	
۶	خرما	۶۰ گرم	
۷	ماست تک نفره (پگاه ، رامک ، کاله ، مانی ماس ، عالیس)	۱۰۰ گرمی	
۸	ژله	۱۰۰ گرم	
۹	ماست و خیار	۱۵۰ گرم	
۱۰	انواع سوپ	۲۰۰ گرم	
۱۱	انواع آش	۲۰۰ گرم	

توجه : تهیه ظروف یکبار مصرف ، لیوان یکبار مصرف ، قاشق و چنگال بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد .

ظروف یکبار مصرف :

ردیف	نوع	مقدار (عدد)	قیمت (ریال)
۱	ظرف برنج خوری درب دار	یک	
۲	ظرف خورشت درب دار	یک	
۳	قاشق و چنگال یکبار مصرف	یک جفت	
۴	ظرف سالاد درب دار	یک	
۵	ظرف ژله	یک	
۶	لیوان یکبار مصرف پلاستیکی	یک	
۷	لیوان یکبار مشرف کاغذی	یک	

جدول دستورالعمل جریمه پیمانکار جهت تهیه، طبخ و توزیع غذا

ردیف	موضوع	تعداد دفعات	نوع جریمه و میزان آن	توضیحات
۱	کسری تعداد غذا و کم بودن مقدار غذا و مخلفات آن	نوبت اول	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۱۰٪ آمار آن روز	۱- جبران کسری در اسرع وقت ۲- محاسبه قیمت روز ضریب در آمار کل و باافزایش درصد جریمه محاسبه می گردد
		نوبت دوم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۲۵٪ آمار آن روز	
		نوبت سوم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۵۰٪ آمار آن روز	
		نوبت چهارم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۷۵٪ آمار آن روز	



		نوبت پنجم	تذکر ، جبران کسری و جریمه به میزان ۱۰۰٪ آمار آن روز و فسخ قرارداد و ضبط تضمین انجام تعهدات	
۲	در صورت عدم تهیه مواد از مراکز مجاز	نوبت اول	اجازه مصرف ندارد + مرجوع ماده + جایگزینی مناسب + تذکر + ۱۰۰٪ جریمه آمار روز	در صورتیکه برای سلامتی مشکل ایجاد کند
		نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	در صورتیکه برای سلامتی مشکل ایجاد نکند
		نوبت دوم	۲۵٪ آمار روزانه جریمه + تذکر کتبی	
		نوبت سوم	۵۰٪ آمار روزانه جریمه + تذکر کتبی	
		نوبت چهارم	۷۵٪ آمار روزانه جریمه + تذکر کتبی	
		نوبت پنجم	تذکر کتبی + ۱۰۰ آمار روزانه + فسخ قرارداد و ضبط سپرده	
۳	عدم تهیه مواد طبق مارک و نوع تعیین شده در قرارداد	نوبت اول	تذکر کتبی + جریمه ۲۵٪ آمار روزانه	فقط در صورت تعطیلی کارخانه یا توقف تولید ماده مذکور ، پیمانکار می تواند با دستور کتبی از ناظر کارفرما مارک جدید جایگزین نماید و جریمه نمی شود
		نوبت دوم	تذکر کتبی + جریمه ۵۰٪ آمار روزانه	
		نوبت سوم	تذکر کتبی + جریمه ۷۵٪ آمار روزانه	
		نوبت چهارم	تذکر کتبی + جریمه ۱۰۰٪ آمار روزانه	
۴	عدم استفاده کارکنان از لباس کار مخصوص رستوران، کلاه، روپوش، ماسکدهنی، دستکش	نوبت اول	تذکر کتبی + جریمه ۲۵٪ آمار روزانه	
		نوبت دوم	تذکر کتبی + جریمه ۵۰٪ آمار روزانه	
		نوبت سوم	تذکر کتبی + جریمه ۷۵٪ آمار روزانه	
		نوبت چهارم	تذکر کتبی + جریمه ۱۰۰٪ آمار روزانه	
۵	نداشتن کارت بهداشتی جهت هر نفر	نوبت اول	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۵٪ آمار روزانه جریمه	تکرار
		در صورت تکرار	عدم اجازه به حضور فرد خاطی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	



۶	عدم حضور نماینده پیمانکار در آشپزخانه	نوبت اول	تذکر کتبی + ۵٪ آمار روزانه جریمه
		نوبت دوم	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه
		نوبت سوم	تذکر کتبی + ۵۰٪ آمار روزانه جریمه
۷	ایجاد خسارت ساختمانی و تاسیساتی به آشپزخانه و سلف و تاسیسات کارفرما	نوبت چهارم	تذکر کتبی + ۱۰۰٪ آمار روزانه جریمه + فسخ قرارداد و ضبط حسن انجام کار
		هرنوبت	تذکر کتبی + جبران و ترمیم خسارت به تشخیص نماینده کارفرما + ۵۰ درصد مبلغ خسارت به عنوان جریمه در صورت مشکلاتی مثل قطعی گاز سراسری + برق + آب یا وقوع حوادث غیرمترقبه راهکار با نظرات کمیته ۳ نفره از طرف کارفرما تعیین می شود و جریمه ندارد

۸	تاخیر و دیرکرد غذا	نوبت اول	تذکر کتبی و به ازای هر ۱۵ دقیقه دیرکرد ۱۰٪ آمار روزانه جریمه
		نوبت دوم	به ازای هر ۱۵ دقیقه دیرکرد ۲۵٪ آمار روزانه جریمه
		نوبت سوم	به ازای هر ۱۵ دقیقه دیرکرد ۵۰٪ آمار روزانه جریمه
		نوبت چهارم	به ازای هر ۱۵ دقیقه دیرکرد ۷۵٪ آمار روزانه جریمه
		نوبت پنجم	تذکر کتبی + به ازای هر ۱۵ دقیقه دیرکرد ۱۰۰٪ جریمه و فسخ قرارداد و ضبط سپرده
۹	نارضایتی جمعی از کارکنان از کیفیت و کمیت غذا، استفاده از غذای مانده برای روزهای بعد، ایجاد ضایعات غذایی، عدم تناسب ظاهری غذا مانند بو، طعم، رنگ، قوام، غلظت، ... خامی و له شدگی و سایر موارد	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه
		دفعات بعدی	به ازای هر سابقه قبلی ۱۰٪ به درصد قبلی - اضافه می گردد
۱۰	غیرقابل استفاده بودن قطعی غذا به تشخیص ۳ نفر از نمایندگان کارفرما و اعتراض جمعی نظیر فساد، ترشیدگی، ظاهر و طعم نامناسب	یک نوبت	تذکر کتبی + تنظیم صورتجلسه و اعمال ۱۰۰٪ جریمه و عدم استفاده از غذای موردنظر و مکلف نمودن پیمانکار به تهیه مناسب غذا در اسرع وقت با نظر نمایندگان کارفرما در صورت تکرار تذکر دوم و فسخ قرارداد و ضبط سپرده
۱۱	عدم رعایت بهداشت فردی، مواد غذایی، محیط در کلیه مراحل شامل تهیه، آماده سازی، پخت، توزیع و جمع آوری، عدم شستشوی مناسب ظروف و رفع	نوبت اول	تذکر کتبی + ۵٪ آمار روزانه جریمه
		دفعات بعدی	به ازای هر سابقه قبلی مشابه ۵٪ به جریمه - اضافه می گردد



بهداشتی زباله و ...			
در صورت عدم صلاحیت هر کدام از نیروها، برخورد نامناسب نیروهای پیمانکار یا ارباب رجوع یا نمایندگان کارفرمادر آشپزخانه، سلف سرویس ها، خوابگاه ها و یا نداشتن گواهی حسن انجام کار سرآشپز در موعد مقرر	نوبت اول	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار روزانه جریمه	۱۲
	نوبت های بعدی	به ازای هر سابقه قبلی ۵٪ آمار روزانه به - جریمه اضافه می گردد.	
حمل مواد غذایی بدون ماشین سردخانه (مواد غذایی که بنا به تشخیص نماینده کارفرمایی بایست با ماشین سردخانه حمل شود)	یک نوبت	تذکر کتبی +تنظیم صورتجلسه و اعمال ۳۰٪ جریمه و عدم استفاده از غذای موردنظر و مکلف نمودن پیمانکار به تهیه مناسب مواد غذایی در اسرع وقت با نظر نمایندگان کارفرمادر صورت تکرار ۵۰٪ جریمه	۱۳
عدم اجرای برنامه غذایی اعلام شده از سوی امور اداری و منابع انسانی	به ازای هر وعده غذایی	تذکر کتبی + ۱۰٪ آمار وعده غذایی جریمه	۱۴

* در صورت بروز موردی غیر از موارد فوق الذکر که موجب اخلاف در فرایند ارائه خدمت یا ایجاد نارضایتی خدمت گیرندگان شود کارفرمادر تعیین نوع و میزان جریمه مخیر بوده و پیمانکار حق هر گونه اعتراض را از خود سلب می نماید.

نمونه فرم صورتجلسه تحویل غذا

فرم کنترل مواد اولیه ورودی به رستوران کارخانه سپان داراب در تاریخ									
ردیف	نام مواد اولیه	مقدار / تعداد	نمونه از قبل به رویت ناظر رستوران رسیده است (در صورت نیاز)	نام تجاری	شرایط نگهداری	تاریخ تولید	تاریخ انقضاء	توسط کارشناس بهداشت کارخانه تایید شده (در صورت نیاز)	تایید ناظر رستوران
۱									
۲									
۳									
۴									
۵									
۶									
۷									
نماینده پیمانکار:					سرپرست خدمات:				



صورت جلسه تایید کیفیت غذای رستوران در تاریخ روز				
صبحانه / ناهار / شام :				
توضیحات	کیفیت		نام غذای سرو شده	ردیف
	نامناسب	مناسب		
مورد تایید می باشد ☐ نمی باشد ☐	مورد تایید می باشد ☐ نمی باشد ☐		نماینده پیمانکار رستوران:	
سرپرست خدمات:	تایید ناظر رستوران:			

صورت جلسه تحویل تعداد غذای روزانه در رستوران و مهمانسراها توسط شرکت در روز تاریخ							
آمار صبحانه / ناهار / شام توزیع شده:							
تعداد پرس سرو شده جهت						نام صبحانه / ناهار / شام	نام صبحانه / ناهار / شام
جمع کل	پلیس راه	کارآموزان	ارگانهای خصوصی/دولتی	میهمنان	پیمانکار	کارکنان کارخانه	شام طبق برنامه
توضیحات :							
تایید ناظر کارفرما:						نماینده پیمانکار رستوران:	