



**اسناد مناقصه عمومی:**  
**رستوران سیمان عمران انارک**

# شرايط مناقسه

## فهرست مواد

۱. موضوع مناقصه
۲. محل ارائه خدمات و موضوع مناقصه
۳. مدت و تاریخ شروع قرارداد
۴. شرایط داوطلبین
۵. مشخصات مناقصه‌گزار
۶. نشانی محل تحویل پیشنهادات مالی
۷. آخرین مهلت تسلیم پیشنهادات مناقصه‌گران
۸. تسلیم پیشنهاد مناقصه
۹. نحوه انتخاب نفر برنده
۱۰. رد یا قبول پیشنهادات
۱۱. بازدید از محل ارائه خدمات
۱۲. اعتبار پیشنهادات
۱۳. صراحت پیشنهادات
۱۴. هزینه‌های پیشنهاد
۱۵. تبانی در مناقصه
۱۶. نحوه عودت و آزادسازی سپرده شرکت در مناقصه
۱۷. پیوست ۱: دستورالعمل کار در آشپزخانه
۱۸. پیوست ۲: جدول ریز قیمت‌ها
۱۹. پیوست ۳: جدول آنالیز غذایی
۲۰. پیوست ۴: اخطار و مبلغ جرائم
۲۱. پیوست ۵: نمونه قرارداد پیمانکاری طبخ غذا

## ۱. موضوع مناقصه:

موضوع مناقصه عبارت است از تهیه مواد اولیه، طبخ غذای کارکنان کارفرما در شیفت های صبح و عصر (نهار و شام) در محل آشپزخانه کارخانه سیمان دلیجان و سرو غذا در محل رستوران کارخانه سیمان دلیجان.

## ۲. محل ارائه خدمات موضوع مناقصه:

محل اجرای خدمات موضوع مناقصه عبارتست از دلیجان، کیلومتر ۲۲ جاده سلفچگان - دلیجان، جنوب روستای راهه، کارخانه سیمان دلیجان.

## ۳. مدت و تاریخ شروع قرارداد:

مدت زمان انجام خدمات موضوع مناقصه ۱۲ ماه شمسی و از تاریخ ..... خواهد بود.

## ۴. شرایط داوطلبین:

داشتن سوابق و تجربه کافی در ارائه خدمات موضوع مناقصه که مستندات آن توسط مناقصه گر پیوست خواهد شد.

## ۵. مناقصه گزار:

شرکت سیمان عمران انارک (سیمان دلیجان).

نشانی: تهران، خیابان سهروردی شمالی، خیابان هویزه شرقی، پلاک ۳۵

تلفن: ۴-۸۸۵۲۳۷۷۰ (۰۲۱) - دورنگار: ۸۸۵۲۳۷۷۹

آدرس پست الکترونیکی: [info@delijancement.com](mailto:info@delijancement.com)

وبسایت شرکت: [www.delijancement.com](http://www.delijancement.com)

## ۶. نشانی محل تحویل پیشنهادات مالی:

تهران، خیابان سهروردی شمالی، خیابان هویزه شرقی، پلاک ۳۵، طبقه دوم، واحد بازرگانی، امور مناقصات و قراردادهای.

## ۷. آخرین مهلت تسلیم پیشنهادات مناقصه گران:

آخرین مهلت تسلیم پیشنهادات، پایان وقت اداری روز ..... مورخ ..... می باشد و نشانی محل تسلیم پیشنهادات نیز نشانی مذکور در ماده ۶ می باشد.

## ۸. تسلیم پیشنهاد مناقصه:

اسناد مناقصه یا پیشنهاد که بر طبق شرایط مناقصه و ضوابط مربوطه باید به ترتیب زیر در پاکت های الف و ب به صورت در بسته و لاک و مهر شده تسلیم شود، به شرح ذیل می باشند:

### ۸-۱- پاکت الف (تضمین شرکت در مناقصه)

۸-۱-۱- مبلغ تضمین شرکت در مناقصه ۲/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال می باشد و سپرده نفرات اول تا سوم مناقصه تا مرحله عقد قرارداد با برنده مناقصه، به ترتیب اولویت توسط شرکت برگشت نخواهد شد و در صورت امتناع هریک از نفرات، به ترتیب فوق سپرده آنان توسط شرکت ضبط خواهد گردید. تضمین به صورت ضمانت نامه بانکی به نام شرکت سیمان عمران انارک و با اعتبار حداقل ۳ ماه و یا واریزی به شماره حساب ۳۷۰۰۹۳۹۳ نزد بانک تجارت شعبه سهروردی شمالی کد ۳۷۰ می باشد.

۸-۱-۲- برنامه غذایی طی دوره ۲۸ روزه (۴ هفته ای) ، نمونه قرارداد پیمانکاری طبخ غذا

۸-۱-۳- تصویر پروانه کسب / اساسنامه شرکت و آخرین آگهی روزنامه رسمی کشور حاوی امضاهای مجاز و گواهی اداره ثبت شرکتها مبنی بر اعتبار اساسنامه ابراز شده و موجودیت شرکت جهت اشخاص حقوقی

۴-۱-۸- رزومه پیشنهاد دهنده

۵-۱-۸- تصویر گواهینامه تأیید صلاحیت خدماتی امور آشپزخانه و رستوران

۶-۱-۸- تصویر رضایت نامه از کارفرمایان قبلی

## ۲-۸- پاکت ب (پیشنهاد مالی)

پاکت دیگری که با حرف " ب " مشخص میگردد حاوی فرم پیشنهاد قیمت و جدول ریز قیمتها خواهد بود.

هر یک از دو پاکت "الف" و "ب" باید لاک و مهر شده و در پاکت لاک و مهر شده دیگری گذاشته شوند و روی تمامی پاکت های مذکور، نام و نشانی شرکت کننده در مناقصه و موضوع مناقصه به وضوح نوشته شده باشد.

۱-۲-۸- مدارک و اطلاعات زیر که پیشنهاد دهنده باید ارائه دهد:

- ۱- نام و نام خانوادگی/نام شرکت.....کد ملی.....
- شماره تماس.....آدرس.....کد پستی.....
- ۲- نام بانک..... شماره حساب جاری/حساب پس انداز ..... شعبه ..... شهرستان ..... که کارفرما مطالبات مناقصه گر را به آن واریز خواهد نمود.

۲-۲-۸- پیشنهاد دهنده زیر پس از آگاهی کامل از محل و نحوه اجرای کار و با بررسی کلیه شرایط و پیوست های اسناد مناقصه، قیمت پیشنهادی خود را مطابق با شرایط و مشخصات مربوطه به شرح زیر اعلام مینمایند: میانگین قیمت ناخالص پیشنهادی جهت تامین مواد اولیه، طبخ و سرو غذای کارکنان کارخانه سیمان دلیجان به همراه نوشیدنی را مطابق جدول ۳ و ریز قیمت های پیوست شماره ۲ به ازاء هر پرس، معادل ( ..... ) ریال) اعلام می نماید.

تبصره ۱: قیمت فوق الذکر بدون احتساب ۱۰٪ مالیات بر ارزش افزوده می باشد.

۳-۲-۸- پیشنهاد حاضر از تاریخ ..... به مدت ..... ماه معتبر بوده و در طول این مدت هر لحظه کارفرما قبولی خود را کتباً نسبت به آن اعلام نماید، لازم الاجرا خواهد بود. در صورتیکه پیشنهاد دهنده حاضر به انجام کار با قیمت پیشنهادی نگردد (با توجه به شرایط مندرج در اسناد مناقصه و نمونه قرارداد پیوست شماره ۵ آن) و یا از هر یک از شرایط عدول نماید، کارفرما حق دارد تضمین شرکت در مناقصه را به نفع خود ضبط نماید و پیشنهاد دهنده حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

نام شخص / شرکت .....

نام و نام خانوادگی نماینده / مدیر عامل شرکت .....

کد ملی شخص / شناسه ملی شرکت .....

آدرس پستی شخص / شرکت .....

کد پستی شخص / شرکت .....

شماره تلفن ثابت شخص / شرکت شماره .....

تلفن همراه شخص / شرکت .....

تاریخ .....

سمت و مهر و امضاء .....

**کپی کارت ملی در زمان ارائه پیشنهاد برای افراد حقیقی الزامی می باشد.**

## **۹. نحوه انتخاب نفر برنده:**

انتخاب برنده مناقصه طبق شرایط مناقصه و بر اساس بررسی مدارک و مستندات ارائه شده توسط مناقصه گر و قیمت کل پیشنهادی و بررسی آنالیز قیمت پیشنهادی برای ارائه خدمات موضوع مناقصه و رعایت صرفه و صلاح شرکت سیمان عمران انارک تعیین می گردد. در ضمن هیچ پیشنهاد دهنده ای بعنوان برنده محسوب نمی گردد مگر اینکه شرکت کتباً مراتب را به وی ابلاغ نماید.

## ۱۰. رد یا قبول پیشنهادات:

الف. به طور کلی کارفرما در رد یا قبول هریک از پیشنهادات یا رد کلیه آنها مختار است و هیچ یک از شرکت کنندگان در مناقصه حق اعتراض نخواهند داشت

ب. چنانچه نفر اول از انجام معامله خودداری نماید و ظرف مدت ۷ روز از تاریخ اعلام نتایج مناقصه نسبت به عقد قرارداد و ارائه بیمه نامه اقدام ننماید، سپرده ایشان ضبط و به حساب بانکی شرکت بابت تامین مخارج مناقصه منظور و موضوع مورد مناقصه به نفر دوم واگذار خواهد شد. چنانچه نفر دوم نیز از عقد قرارداد خود ظرف مدت ۷ روز پس از اعلام انصراف نفر اول خودداری نماید، مشابه نفر اول با ایشان عمل خواهد شد. همین شیوه برای نفر سوم نیز انجام خواهد شد.

## ۱۱. بازدید از محل ارائه خدمات:

۱- داوطلبین مکلفند جهت کسب اطلاعات بیشتر در خصوص مناقصه فوق و اشراف کامل به شرایط اقلیمی محل ارائه خدمات، قبل از اتمام مهلت تحویل اسناد مناقصه به مناقصه گزار، ضمن معرفی نماینده خود با هماهنگی لازم جهت بازدید از محل ارائه خدمات موضوع مناقصه اقدام نمایند. عدم معرفی نماینده به منزله آگاهی کامل به شرایط اقلیمی و محل ارائه خدمات موضوع مناقصه تلقی می گردد و مناقصه گر در این خصوص حق هر گونه ادعایی را از خود سلب می نماید.

۲- بازدید از محل آشپزخانه و رستوران کارخانه سیمان دلیجان ضروری و صرفاً با هماهنگی قبلی امکان پذیر میباشد. در صورت عدم بازدید و برنده شدن، هیچگونه عذری مبنی بر عدم اطلاع از شرایط انجام کار از پیشنهاد دهنده پذیرفته نخواهد بود.

## ۱۲. سایر ملاحظات:

۱- آمار غذا به تناسب روزهای کاری (صبحانه از حدود ۱۵ پرس تا ۳۵ پرس) (نهار از حدود ۲۳۰ پرس تا ۲۷۰ پرس) (شام از ۴۰ پرس تا ۶۵ پرس) (در روزهای تعطیل و جمعه) متغیر می باشد.



تبصره ۲: در صورت نصب و راه اندازی نرم افزار رستوران توسط کارفرما، آمار واقعی روزانه غذا ملاک محاسبه قرار خواهد گرفت.

تبصره ۳: رستوران کارخانه سیمان دلیجان در ماه مبارک رمضان برای پرسنل تعطیل می باشد و غذا فقط برای مهمانان و پیمانکاران و پرسنل دارای توصیه نامه پزشکی طبخ و سرو می گردد.

۲- کارفرما ابتدا با برنده مناقصه قرارداد ۳ (سه) ماهه منعقد خواهد نمود. در صورت رضایت کارفرما از عملکرد پیمانکار، مدت قرارداد معادل ۶ (شش) ماه تمدید خواهد شد و پیمانکار متعهد به انجام تعهدات موضوع قرارداد با شرایط و قیمت قرارداد قبل می باشد. در صورتیکه پس از اعلام کارفرما مبنی بر تمدید قرارداد، پیمانکار حاضر به ادامه کار با شرایط و قیمت قرارداد قبل نگردد، کارفرما حق دارد تضمین شرکت در مناقصه پیمانکار را به نفع خود ضبط و وصول نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

### **۱۳. اعتبار پیشنهادات:**

پیشنهادات حداقل ۶۰ روز از تاریخ ارائه قیمت ها می بایست دارای اعتبار باشند.

### **۱۴. صراحت پیشنهادات:**

پیشنهادات باید صریح و بدون قید و شرط، تهیه و تسلیم گردد. به پیشنهادات مبهم و مشروط ترتیب اثر داده نخواهد شد.

### **۱۵. هزینه های پیشنهاد:**

مناقصه گزار هیچ گونه تعهدی در رابطه با جبران هزینه هایی که پیشنهاددهنده برای تهیه و ارائه پیشنهاد متحمل شده است، ندارد.

### **۱۶. تبانی در مناقصه:**

در صورتیکه مناقصه گزار مطلع شود که بین پیشنهاد دهندگان برای ارائه قیمت تبانی

شده، این مناقصه لغو می‌شود و نام آن شرکت‌ها در لیست سیاه شرکت سیمان عمران انارک قرار خواهد گرفت.

### ۱۷. نحوه عودت و آزادسازی تضمین شرکت در مناقصه:

الف. تضمین نفرات اول، دوم و سوم تا انعقاد قرارداد با برنده مناقصه نزد شرکت باقی خواهد ماند و سپس تضمین شرکت در مناقصه عودت داده خواهد شد.

ب. تضمین سایر متقاضیان بلافاصله بعد از جلسه کمیسیون معاملات و تعیین برنده مناقصه قابل آزادسازی می‌باشد.

مناقصه گر

شرکت.....

مناقصه گزار

شرکت سیمان عمران انارک

## پیوست شماره ۱\_ دستورالعمل کار در آشپزخانه

- ۱- همه آشپزان بایستی دارای کارت بهداشت معتبر و سلامت از لحاظ عدم ابتلا به بیماری باشند.
- ۲- کارکنان میبایست از کفش مناسب کار، کلاه و دستکش و روپوش تمیز بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار در ضمن کار استفاده کنند.
- ۳- کارکنان میبایست در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکین، محل را با یک نوار یا باند ضد آب پوشانده و از دستکش یکبار مصرف استفاده کنند.
- ۴- ناخنها، موی سر و صورت کارکنان بایستی کوتاه و تمیز باشد.
- ۵- کارکنان اطلاعات کافی در مورد روش شستشوی دست با آب و صابون به مدت ۳۰ ثانیه را داشته باشند.
- ۶- کارکنان باید قبل از شروع کار، در صورت تغییر نوع کار و بعد از توالی دستان خود را با آب و صابون بشویند.
- ۷- کارکنان در هنگام آماده سازی، طبخ و توزیع غذا باید از دستکش استفاده نمایند.
- ۸- شستن دست در محل ظرفشویی ممنوع میباشد.
- ۹- برای خشک کردن دستها از دستمال کاغذی استفاده شود.
- ۱۰- کارکنان از تماسهای غیر ضروری با غذاهای پخته شده و آماده خوردن خودداری نمایند.
- ۱۱- استعمال دخانیات ممنوع می باشد.
- ۱۲- ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و طبخ مواد غذایی ممنوع می باشد.

- ۱۳- دمای پخت مواد غذایی در حین طبخ رعایت گردد.
- ۱۴- یخ زدایی مواد غذایی منجمد به درستی انجام می گردد، هیچگاه از آب سرد یا گرم جهت باز کردن یخ گوشت و فرآوردههای گوشتی یخ زده استفاده نشود.
- ۱۵- انواع ادویهجات و مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری گردد.
- ۱۶- موادی نظیر حبوبات و غلات باید در ظروف مقاوم در مقابل رطوبت و نفوذ حشرات نگهداری گردد.
- ۱۷- سیخهای کباب پس از انجام کار شستشو ، سمباده یا اسکاج زده و پس از ضدعفونی و آبکشی، بطور عمودی در ظرف مخصوص قرار گیرد.
- ۱۸- ظروف پس از شستشو باید در جا ظرفی مخصوص و بطور عمودی قرار داد تا در مجاورت هوا خشک گردد و از به کار بردن دستمال برای خشک کردن ظروف خودداری شود.
- ۱۹- ابزار و وسایلی که برای پوست کندن، مخلوط کردن و خرد کردن مواد غذایی بکار برده میشود نباید درز و شکاف داشته باشند تا از جمع شدن و فساد احتمالی مواد در آنها جلوگیری گردد. همچنین این وسایل باید به آسانی قابل جدا شدن از هم باشند تا بعد از اتمام کار ، شستشو و خشک شوند . ضمناً فقط هنگام استفاده مجدد قطعات مونتاژ شوند.
- ۲۰- تخته مخصوص خرد کردن گوشت و سبزی باید بدون درز و ترک خوردگی باشد و پس از هر بار استفاده شستشو شده و سطح آن نمک پاشیده شود.
- ۲۱- جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال رعایت گردد.
- ۲۲- مواد گوشتی و سبزیها در سردخانه از یکدیگر مجزا نگهداری شود.
- ۲۳- نمک مصرفی باید از نوع یددار باشد و در ظروف دربسته و دور از نور نگهداری شود.

- ۲۴- جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
- ۲۵- استفاده از گوشت چرخ کرده آماده ممنوع است.
- ۲۶- از باقیمانده غذاها استفاده نگردد.
- ۲۷- از قرار دادن مواد غذایی بطور مستقیم و بدون داشتن ظرف مناسب در داخل یخچال و سردخانه جلوگیری شود.
- ۲۸- شستشو سبزیجات مطابق با استاندارد بهداشتی انجام گردد.
- ۲۹- جهت خرد کردن سبزی و گوشت از تخته های جداگانه استفاده گردد.
- ۳۰- چیدمان و نگهداری ظروف و تجهیزات و وسایل باید به گونه ای باشند که خطر سقوط وجود نداشته باشد.
- ۳۱- میز، صندلی، رومیزی و پرده ها سالم و تمیز باشند.
- ۳۲- شستن دیوارها ، شیشه ها ، درب و پنجره ها، رختکن ، حمام ، سرویس بهداشتی، سینک ظرفشویی ، یخچال، اجاق گاز ، کابینت و کلیه نقاط آشپزخانه و سلف سرویس بایستی روزانه انجام گیرد.
- ۳۳- نظافت مداوم پیشخوان و میزکار انجام گردد.
- ۳۴- سطل های زباله به موقع تخلیه و روزانه تمیز و ضد عفونی گردند.
- ۳۵- پرسنل پیمانکار باید وسایل شخصی خود را در کمده انفرادی نگهداری نمایند.

پیوست شماره ۲ - جدول ریز قیمت ها

ردیف	لیست غذا	قیمت نا خالص پیشنهادی هر پرس غذا بابت تامین مواد اولیه، طبخ و سرو به همراه سالاد و نوشیدنی مطابق برنامه غذایی پیوست شماره ۳ (ریال)
۱	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	
۲	چلو خورشت قیمه بادمجان	
۳	چلو خورشت قرمه سبزی	
۴	چلو کباب بختیاری	
۵	چلو کباب کوبیده	
۶	چلو جوجه کباب	
۷	زرشک پلو مرغ	
۸	باقالی پلو مرغ	
۹	سبزی پلو ماهی	
۱۰	چلو گوشت	
۱۱	عدس پلو	
۱۲	استامبولی پلو	
۱۳	لوبیا پلو (لوبیا سبز)	
۱۴	ماکارونی	
۱۵	چلو کوبیده نگینی	
۱۶	چلو خورشت فسنجان	

پیوست شماره ۲ - جدول ریز قیمت‌ها

ردیف	لیست غذا	قیمت نا خالص پیشنهادی هر پرس غذا بابت تامین مواد اولیه، طبخ و سرو به همراه سالاد و نوشیدنی مطابق برنامه غذایی پیوست شماره ۳ (ریال)
۱۷	چلو کوبیده مرغ	
۱۸	خوراک کوبیده گوشت	
۱۹	خوراک مرغ	
۲۰	خوراک شنیسل مرغ	
۲۱	خوراک جوجه کباب	
۲۲	خوراک سیب زمینی و تخم مرغ	
۲۳	کتلت گوشت	
۲۴	کوفته تبریزی	
۲۵	خوراک تاس کباب	
۲۶	کشک بادمجان	
۲۷	آبگوشت	
۲۸	خوراک تن ماهی	
۲۹	کنسرو لوبیا	
۳۰	کنسرو بادمجان	
۳۱	خوراک سالاد الویه بسته بندی	
۳۲	خوراک عدسی	
۳۳	ماست و خیار - ماست موسیر	

پیوست شماره ۲- جدول ریز قیمت‌ها

ردیف	لیست غذا	قیمت نا خالص پیشنهادی هر پرس غذا بابت تامین مواد اولیه، طبخ و سرو به همراه سالاد و نوشیدنی مطابق برنامه غذایی پیوست شماره ۳ (ریال)
۳۴	ماست و نعنای - ماست ساده	
۳۵	دلستر قوطی	
۳۶	نوشابه قوطی	
۳۷	دلستر بطری PET	
۳۸	نوشابه بطری PET	
۳۹	دوغ لیوانی یا بطری PET	
۴۰	سالاد کاهو	
۴۱	سالاد شیرازی	
۴۲	سالاد فصل	
۴۳	دورچین	
۴۴	سوپ	
۴۵	صبحانه منو ۱	
۴۶	صبحانه منو ۲	
۴۷	صبحانه منو ۳	
		میانگین قیمت نا خالص پیشنهادی هر پرس غذا بابت تامین مواد اولیه ، طبخ و توزیع به همراه سالاد و نوشیدنی (ریال)

قیمت فوق الذکر با احتساب هزینه تامین مخلفات نظیر نان ، پیاز،نمک،فلفل سیاه،فلفل قرمز،سماق،نعناع خشک،آبغوره و آبلیمودر زمان طبخ و توزیع غذا می باشد



### پیوست شماره ۳ - آنالیز غذایی

#### (غذاهای درخواستی کارفرما در طی ماه)

نوشیدنی	مقدار مواد مصرفی (خام) در هر پرس	مخلفات	نوع غذا
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-گوشت گوساله گرم ۶۰ گرم-لپه ۲۰ گرم-سیب زمینی ۱۱۰ گرم	سالاد کاهو	چلو خورشت قیمه سیب زمینی
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-گوشت گوساله گرم ۶۰ گرم-لپه ۲۰ گرم-بادمجان ۱۰۰ گرم	سالاد کاهو	چلو خورشت قیمه بادمجان
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-گوشت گوساله گرم ۶۰ گرم-لوبیا ۲۰ گرم-سبزی خورشتی پاک نشده ۱۸۰ گرم	سالاد کاهو	چلو خورشت قرمه سبزی
نوشابه	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-راسته گوساله ۱۲۰ گرم-شنیسل کبابی مرغ ۱۰۰ گرم- گوجه فرنگی ۷۰ گرم	===	چلو کباب بختیاری
نوشابه	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-گوشت گوسفندی گرم ۸۵ گرم-گوشت گوساله گرم ۶۵ گرم-گوجه فرنگی ۷۰ گرم	===	چلو کباب کوبیده
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-گوشت گوساله گرم ۱۲۰ گرم-خلال بادام ۵ گرم-کشمش ۵ گرم-زرشک ۳ گرم	سالاد شیرازی	چلو گوشت
نوشابه	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-گوشت مرغ گرم ۱۹۰ گرم-گوجه فرنگی ۷۰ گرم	===	چلو جوجه کباب
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-مرغ پاک نشده ۳۵۰ گرم-زرشک ۵ گرم	سوپ	زرشک پلو مرغ
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-مرغ پاک نشده ۳۵۰ گرم-باقالی ۲۵ گرم-شوید ۵۰ گرم	سوپ	باقالی پلو مرغ
دلستر	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-ماهی قزل آلا پاک نشده ۳۵۰ گرم-سبزی پلو پاک نشده ۱۳۰ گرم	===	سبزی پلو ماهی
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-گوشت گوساله گرم چرخ کرده ۶۰ گرم-کشمش ۵ گرم-عدس ۲۰ گرم	ماست وخیار	عدس پلو
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-گوشت گوساله گرم چرخ کرده ۶۰ گرم-سیب زمینی ۱۰۰ گرم	ماست موسیر	استامبولی پلو
=====	ماکارونی ۱۳۰ گرم-گوشت گوساله گرم چرخ کرده ۶۰ گرم-سیب زمینی ۱۰۰ گرم	ترشی	ماکارونی
نوشابه	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-گوشت گوسفندی گرم ۷۵ گرم-گوشت گوساله گرم ۶۰ گرم-مرغ گرم ۶۰ گرم-گوجه فرنگی ۷۰ گرم	===	چلو کوبیده نگینی
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم-مرغ گرم ۱۲۰ گرم-گردو ۴۰ گرم-رب انار ۵۰ گرم	ماست ساده	خورشت فسنجان

نوشیدنی	مقدار مواد مصرفی (خام) در هر پرس	مخلفات	نوع غذا
=====	برنج ایرانی ۱۵۰ گرم - گوشت گوساله گرم چرخ کرده ۶۰ گرم - لوبیا سبز ۶۰ گرم	ماست موسیر	لوبیا پلو (لوبیا سبز)
	تخم مرغ ۲ عدد - شیریک عدد - کره ۱۰ گرمی - پنیر ۵۰ گرم - عسل یک عدد - خیار و گوجه فرنگی از هر کدام ۱۲۰ گرم		صبحانه منو ۱
	مربا یک عدد - کره ۱۰ گرمی یک عدد - پنیر ۵۰ گرم - خیار و گوجه فرنگی از هر کدام ۱۲۰ گرم		صبحانه منو ۲
	پنیر ۵۰ گرم - خیار و گوجه فرنگی از هر کدام ۱۲۰ گرم		صبحانه منو ۳

### توضیحات:

- ۱- توزیع غذا در تمام روزها باید همراه نان و پیاز باشد که تهیه آن بر عهده و هزینه پیمانکار است. نان باید حتما به صورت روزانه تامین و توزیع گردد.
- ۲- پیمانکار موظف به تامین نوشیدنی با بسته بندی PET می باشد.
- ۳- پیمانکار می بایست در صورت درخواست کارفرما علاوه بر طبخ و سرو غذای روز، نسبت به طبخ و توزیع کوکو سیب زمینی، فلافل، کشک بادمجان، کوکو سبزی، انواع خوراک های نام برده شده در (پیوست شماره ۳) در روزهای مورد درخواست اقدام نماید. قیمت غذاهای مذکور، با توافق طرفین تعیین می گردد.
- ۴- پیمانکار مکلف به تامین مواد اولیه مصرفی و نوشیدنی با برندهای ذیل می باشد:
  - نوشابه: پپسی - کوکاکولا - فانتا
  - دلستر و دوغ: عالیس - بهنوش - کاله
  - برنج: فجر درجه یک - هاشمی
  - روغن سرخ کردنی: اوپلا - آفتاب - بهار - نرگس - رعنا
  - رب گوجه فرنگی: یک و یک - چین چین - روژین - مهram
  - ماست: عالیس - کاله - هر برند مرغوب دیگر
  - آبلیمو و آبغوره: یک و یک - دادفر - هر برند مرغوب دیگر

- گوشت قرمز: گوشت گوساله نر و گوسفندی بره
- گوشت مرغ: گوشت گرم مرغ از برند های موجود در بازار
- سس سالاد: کاله – مهرام – هر برند مرغوب دیگر

همچنین تغییر برند مواد اولیه مصرفی و نوشیدنی توسط پیمانکار منوط به اخذ تاییدیه ناظر قرارداد می باشد.

پیوست شماره ۴ - اخطار و مبلغ جرائم

ردیف	نوع تخلف	مبلغ جریمه (ریال)
۱	عدم انجام معاینات شغلی کارکنان و عدم اخذ کارت بهداشت و معاینات پزشکی	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم رعایت بهداشت فردی و نظافت ظاهری و عدم بکارگیری تجهیزات شامل کلاه و دستکش و ماسک و.....	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	استعمال دخانیات در محل رستوران و آشپزخانه	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	عدم رعایت اصول و مقررات بهداشتی تجهیزات طبخ و توزیع غذا و نظافت میزها و صندلیها و سطوح و.....	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	عدم رعایت اصول بهداشتی در شستشو و نگهداری ظروف غذا و قراردادن در محل های مربوطه	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	عدم رعایت اصول بهداشتی در جمع آوری و نگهداری موقت زباله رستوران و آشپزخانه	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	استفاده از مواد اولیه نامزغوب و تاریخ گذشته و فاسد(گوشت و مرغ و برنج و روغن و سبزیجات سالاد و.....)	۵۰٪ قیمت همان وعده غذایی
۸	پایین بودن کیفیت پخت از قبیل خام ، سوخته ،شوری و.....	۲۰٪ قیمت همان وعده غذایی
۹	عدم تازه بودن نان توزیعی و بیات بودن	۱۰٪ قیمت نان همان وعده
۱۰	خام بودن و سوخته بودن کبابها و گوشت نامزغوب و طعم نامناسب و مخلوط بودن غذای نامتعارف(سویا)و کم بودن حجم و مقدار تعیین شده	۵۰٪ قیمت همان وعده غذایی
۱۱	برخورد نامناسب و اعتراض به پرسنل کارفرما	۲۰,۰۰۰,۰۰۰

## پیوست شماره ۵-

### قرارداد پیمانکاری طبخ غذا

#### ۱- طرفین قرارداد:

این قرارداد فی مابین شرکت سیمان عمران انارک به نمایندگی آقای عیسی حسن‌زاد (مدیرعامل) به نشانی: تهران، خیابان سهروردی شمالی، خیابان هویزه شرقی، پلاک ۳۵، کد پستی: ۱۵۵۸۶۱۹۱۶۱ و شماره تلفن: ۴-۸۸۵۲۳۷۷۰ (۰۲۱) که از این پس کارفرما نامیده می‌شود از یک طرف و از سوی دیگر شرکت/ رستوران ..... به شماره ثبت: ..... و به نمایندگی ..... به کد ملی: .....، به عنوان مدیر عامل و رئیس هیئت مدیره به نشانی ..... تلفن ..... که از این پس به اختصار پیمانکار نامیده می‌شود، منعقد گردید و کلیه مفاد آن برای طرفین قطعی و لازم‌الاجرا می‌باشد.

#### ۲- موضوع قرارداد:

موضوع قرارداد عبارت است از طبخ غذای کارکنان کارفرما بر اساس برنامه توزیع آن در رستوران کارخانه سیمان دلیجان در شیفت‌های صبح و عصر (ناهار و شام).

#### ۳- مدت و تاریخ شروع قرارداد:

مدت این قرارداد از تاریخ ..... لغایت ..... می‌باشد.

#### ۴- محل انجام موضوع قرارداد:

محل انجام موضوع قرارداد، کارخانه سیمان کارفرما واقع در شهرستان دلیجان جنوب روستای راه می‌باشد.

#### ۵- مبلغ قرارداد و نحوه پرداخت:

دستمزد پخت هر پرس غذا معادل ..... ریال تعیین می‌گردد.

**تبصره ۱:** مبلغ نهایی قرارداد در پایان قرارداد با توجه به تعداد نهایی پرس غذای طبخ و سرو شده توسط پیمانکار که به تأیید ناظر قرارداد رسیده باشد، محاسبه خواهد شد.

**تبصره ۲:** در صورت افزایش یا کاهش میانگین تعداد سرو غذای پرسنل کارفرما حداکثر تا سقف ۳۰ درصد، مبلغ نهایی قرارداد متناسباً افزایش یا کاهش خواهد یافت.

**تبصره ۳:** در اجرای قانون مالیات بر ارزش افزوده، اشخاص حقوقی بایستی نسبت به ارائه گواهی ثبت نام معتبر از سازمان امور مالیاتی اقدام و سایر اشخاص حقیقی که مشمول قانون مذکور میباشند نیز با ارائه گواهی ارزش افزوده، معادل ۱۰ درصد به مبلغ صورت وضعیت خود اضافه نموده و کارفرما نسبت به پرداخت آن اقدام خواهد نمود. پیمانکار در پایان هر ماه صورتحساب دستمزد خود را به کارفرما ارائه می نماید که پس از کسر کسور قانونی، در صورت تأیید ناظر قرارداد، حق الزحمه مربوطه در وجه وی پرداخت می گردد.

#### **۶- کسورات:**

کلیه کسورات به عهده پیمانکار می باشد.

#### **۷- تغییر مقادیر کار:**

کارفرما مجاز به افزایش یا کاهش مقادیر موضوع قرارداد تا سقف ۲۵ (بیست و پنج) درصد، طبق قیمت واحد مندرج در جدول پیوست شماره ۲ می باشد.

#### **۸- تعهدات پیمانکار:**

- ۸-۱- پیمانکار ملزم است در ابتدای قرارداد یک نفر را به عنوان نماینده به منظور انجام مراودات و مکاتبات اداری به صورت کتبی به کارفرما معرفی نماید.
- ۸-۲- پیمانکار موظف است غذا را به صورت روزانه در محل آشپزخانه کارفرما طبخ و در محل رستوران کارفرما سرو نماید و در صورت هر گونه پیشامد برای غذا و یا عدم آماده بودن، موظف است غذای جدیدی با نظر کارفرما جایگزین نماید.
- ۸-۳- پیمانکار موظف است مخلفات غذا نظیر نان، نمک، فلفل سیاه، فلفل قرمز، پیاز، سماق، نعناع خشک و آبلیمو را به همراه نوشیدنی مطابق برنامه ابلاغ شده از طرف کارفرما، هنگام سرو غذا در اختیار پرسنل کارفرما قرار دهد.
- ۸-۴- پیمانکار موظف است دستمزد و سایر مزایای نیروهای به کارگیری شده خود را طبق آخرین تعرفه وزارت کار پرداخت نموده و ماهیانه، لیست پرداخت شده ماه قبل

پرسنل خود به همراه مستندات پرداخت آن و همچنین لیست پرداخت بیمه ماهیانه پرسنل خود را به ناظر قرارداد ارائه نماید.

بدیهی است هر گونه پرداخت به پیمانکار از جانب کارفرما، منوط به ارائه مستندات مذکور در این بند خواهد بود.

۵-۸- مسئولیت آموزش کارگران موضوع این قرارداد به عهده پیمانکار می باشد. بدیهی است در صورت وقوع هر گونه حادثه برای نیروی بکارگیری شده یا سایر اشخاص و همچنین هر گونه خسارت دیگری که به دلیل عدم آموزش نیروهای بکارگیری شده در اثر قصور و یا سهل انگاری آنان به تجهیزات، تأسیسات و ساختمان آشپزخانه و رستوران کارفرما جزاً یا کلاً وارد آید، بر عهده پیمانکار خواهد بود و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در این مورد ندارد و در صورت عدم پرداخت خسارت، رسماً از پرداختی ماهانه و یا تضامین پیمانکار کسر خواهد شد.

۶-۸- پیمانکار موظف است در خصوص به کارگیری تعداد پرسنل مورد نیاز جهت انجام کارهای موضوع قرارداد، به تعداد کافی نیروی مجرب اعم از سرآشپز، آشپز، کمک آشپز و کارگر آماده به کار داشته باشد، بطوریکه هیچگونه وقفه‌ای در امر طبخ و توزیع غذا و خدمات دیگر ایجاد نشود.

۷-۸- کلیه نیروهای پیمانکار قبل از به کارگیری، باید به تایید کارفرما برسند. هر زمان ناظر قرارداد تشخیص دهد که نیروی صلاحیت کاری و اخلاقی لازم را ندارد، پیمانکار موظف است پس از اعلام کتبی کارفرما، ظرف ۴۸ ساعت فرد یا افراد مذکور را تعویض نماید. بدیهی است تمامی خسارات وارده در این خصوص، بر عهده پیمانکار میباشد و کارفرما از این بابت هیچگونه مسئولیتی ندارد.

۸-۸- پیمانکار موظف است از تجهیزات و تأسیساتی که کارفرما جهت طبخ و سرو غذا در اختیارش گذاشته، صرفاً جهت تأمین غذای پرسنل کارفرما استفاده نماید. کلیه وسایل و تجهیزات بصورت امانی در اختیار پیمانکار بوده اما پیمانکار حفظ سلامت وسایل و تجهیزات مذکور را تا پایان مدت قرارداد تضمین مینماید و بدیهی است در صورت هرگونه خسارت به اموال مذکور، پیمانکار مسئول جبران خسارت وارده میباشد و کارفرما میتواند این خسارات را از محل مطالبات یا تضامین پیمانکار جبران نماید.

۹-۸- در صورت عدم کیفیت مناسب طبخ غذا مانند سوختن غذا، طعم نامناسب و ...، پیمانکار سریعاً ملزم به جایگزین نمودن غذای مناسب میباشد. در غیر این صورت، هزینه طبخ و سرو همان وعده غذایی و مواد اولیه مصرفی از سرجمع پرداختی همان ماه کسر خواهد گردید. تشخیص این امر با ناظر قرارداد خواهد بود.

- ۸-۱۰- پیمانکار مکلف است از تحویل غذا به غیر از افرادی که کارفرما تعیین مینماید در داخل و خارج از رستوران جداً خودداری نماید.
- ۸-۱۱- پیمانکار مسئول انجام کلیه امور مربوط به سرو غذا از قبیل توزیع غذا، جمع آوری ظروف از روی میزها، شستشوی کلیه ظروف مورد استفاده جهت طبخ و سرو غذا و همچنین نظافت آشپزخانه، سالن غذاخوری، سرویس بهداشتی و حمام واقع در آشپزخانه، میزها، صندلی ها، پنجره ها، شیشه ها و آشپزخانه و ... میباشد.
- ۸-۱۲- پیمانکار موظف است قبل از ورود مواد اولیه مصرفی به رستوران، جهت تأیید مواد اولیه خریداری شده، مراتب را به اطلاع کارفرما برساند و حتی الامکان ورود مواد اولیه به رستوران در ساعت اداری انجام پذیرد. همچنین پیمانکار موظف است مواد اولیه مصرفی را به لحاظ میزان مصرف زیر نظر ناظر قرارداد به مصرف برساند.
- ۸-۱۳- پیمانکار مکلف است مواد اولیه غذایی فاسد شدنی مورد نیاز خود را بصورت روزانه تهیه و بطور تازه به مصرف برساند.
- ۸-۱۴- ناظر قرارداد در هر زمان که بخواهد می تواند از محل طبخ غذا و انبار مواد غذایی و همچنین نحوه طبخ و توزیع غذا و مواد اولیه بازرسی نماید. پیمانکار تعهد مینماید در صورتیکه ناظر قرارداد هر گونه مواد و یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد، بدون آنکه نیاز به ذکر دلیل باشد، غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورتجلسه معدوم نموده و مشابه همان غذا و یا غذای دیگر را که مورد تایید ناظر قرارداد باشد، فوراً و مجدداً به هزینه خود تهیه و توزیع نماید. بدیهی است پیمانکار حق هیچگونه ادعای خسارت نسبت به مواد و غذایی را که معدوم شده است نخواهد داشت.
- ۸-۱۵- وارد نمودن هر گونه غذای تهیه شده از خارج به داخل رستوران کارفرما ممنوع میباشد.
- ۸-۱۶- در صورت قطع برق، آب، گاز و یا بروز هر گونه عیب فنی دیگر در محل سالن غذا خوری و آشپزخانه، پیمانکار موظف است مراتب را ظرف یک ساعت به کارفرما گزارش نماید. بدیهی است خسارت وارده به کارفرما در اثر عدم اطلاع یا دیر اطلاع دادن بر عهده پیمانکار خواهد بود.
- ۸-۱۷- پیمانکار متعهد میشود از کلیه ابزار و لوازم کار و همچنین مکان هایی که از طرف کارفرما در اختیار وی قرار گرفته، حفاظت نموده و در صورت وارد آمدن هر گونه خسارت به لوازم و تجهیزات، کارفرما میتواند بنا به تشخیص خود میزان خسارت را تعیین و از تضامین و مطالبات پیمانکار کسر نماید.



- ۱۸-۸- پیمانکار میبایست کلیه لوازم، تجهیزات و ابزاری که برای اجرای قرارداد به وی تحویل گردیده، در پایان قرارداد آنها را عیناً و سالم و آماده بکار و همانند ابتدای قرارداد، به کارفرما مسترد نماید.
- ۱۹-۸- پیمانکار موظف است کلیه کارکنان خود را به رعایت تمامی اصول ایمنی و حفاظتی ملزم نماید. به هر حال چنانچه در طی مدت قرارداد حادثی برای کارکنان پیمانکار روی دهد، کارفرما هیچگونه مسئولیتی نداشته و مسئولیت جبران خسارت وارده بر عهده پیمانکار می باشد.
- ۲۰-۸- پیمانکار در نگهداری مواد اولیه، غذا و سرو آن و سایر موارد موظف به رعایت اصول بهداشتی میباشد.
- ۲۱-۸- پیمانکار باید جهت آموزش پرسنل خود که در محل آشپزخانه کارفرما مشغول به فعالیت میباشند دوره یک هفته ای که توسط آموزشگاه های بهداشت صنوف و زیر نظر مرکز بهداشت برگزار میگردد اقدام نماید.
- ۲۲-۸- پیمانکار متعهد میگردد غذای روز قبل را در آشپزخانه و رستوران نگهداری نماید و همچنین از استفاده مجدد روغن سرخ کرده اکیداً خودداری نماید.
- ۲۳-۸- استحمام روزانه کلیه پرسنل پیمانکار در شروع کار، در حمام آشپزخانه الزامی میباشد.
- ۲۴-۸- پیمانکار ملزم به رعایت مقدار مواد مصرفی جهت طبخ غذا طبق جدول پیوست قرارداد میباشد.
- ۲۵-۸- کلیه کارکنان پیمانکار شامل کادر آشپزخانه، سالن غذاخوری و توزیع کنندگان غذا باید در سلامت کامل بوده و قبل از شروع به کار، پیمانکار ملزم به ارائه گواهی سلامت، آموزشی و بهداشتی معتبر هر یک از آنها به کارفرما میباشد.
- ۲۶-۸- پیمانکار موظف است غذای طبخ شده را بصورت گرم توزیع نماید.
- ۲۷-۸- پیمانکار میبایست توان مالی جهت خرید مواد اولیه و پرداخت دستمزد کارگران خود را حداقل به مدت ۳ (سه) ماه بدون دریافتی از کارفرما داشته باشد.
- ۲۸-۸- تامین کلیه مواد مصرفی، یکبار مصرف یا مستهلک شدنی و اقلام و لوازم مورد نیاز جهت طبخ و سرو غذا و نیز شستشوی ظروف مورد استفاده و همچنین لوازم و شوینده ها و نیز اقدام به نظافت سالن غذاخوری، میزها، صندلی ها، پنجره ها، شیشه ها و آشپزخانه بر عهده و به هزینه پیمانکار می باشد و از این بابت هیچگونه وجهی به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

- ۲۹-۸- پیمانکار حق ندارد کل یا بخشی از موضوع قرارداد را به صورت مستقیم یا غیر مستقیم به شخص ثالث حقیقی و یا حقوقی واگذار نماید علاوه بر مسئولیت قضایی، مسئولیت جبران ضرر و زیان ناشی از عدم اجرای صحیح تعهدات موضوع این قرارداد، بر عهده پیمانکار میباشد.
- ۳۰-۸- پیمانکار متعهد می گردد بر اساس برنامه غذایی مندرج در پیوست قرارداد نسبت به پخت و سرو غذا اقدام نماید و تحت هیچ شرایطی، مجاز به تغییر برنامه غذایی نمی باشد؛ مگر با توافق کارفرما.
- ۳۱-۸- در صورت عدم رعایت برنامه غذایی پیوست قرارداد از طرف پیمانکار، بابت هر روز عدم رعایت برنامه غذایی، از مبلغ هر پرس غذای سرو شده معادل ..... درصد بعنوان جریمه کسر و به حساب بدهکار پیمانکار منظور خواهد شد.
- ۳۲-۸- بلافاصله پس از پایان صرف غذا بر روی هر میز، پیمانکار میبایست نسبت به ارائه سرویس نظافت میز، مرتب کردن صندلی ها، پر کردن پارچ با آب و یخ و گذاشتن نان در سبد و .... اقدام نماید.
- ۳۳-۸- پیمانکار متعهد به انجام تعهدات موضوع قرارداد (تأمین مواد اولیه و طبخ و سرو غذای کارکنان کارفرما) مطابق با آخرین پروتکل های وزارت بهداشت در خصوص مبارزه با بیماری ها میباشد.
- ۳۴-۸- پیمانکار موظف است به کلیه تذکرات ناظر قرارداد توجه نموده و در بر طرف کردن مشکلات، عیوب یا نواقص مورد نظر ناظر قرارداد و همچنین افزایش سطح کیفیت غذا و بهداشت اقدام نماید.
- ۳۵-۸- پیمانکار بایستی یک پرس کامل از هر وعده غذایی (به همراه مواد غذایی جانبی و مخلفات) را به عنوان نمونه، برای نگهداری به مدت ۲۴ ساعت در یخچال، به ناظر قرارداد تحویل نماید و ناظر قرارداد پس از ۲۴ ساعت، نسبت به معدوم کردن غذای مذکور اقدام مینماید.
- ۳۶-۸- چنانچه پرسنل کارفرما بر اثر استفاده از غذای طبخ شده توسط پیمانکار دچار مسمومیت گروهی یا فردی گردند، پیمانکار مسئول بوده و به تشخیص کارفرما، تمام تضمین حسن اجرای تعهدات پیمانکار ضبط خواهد شد و علاوه بر آن مسئولیت پاسخگویی به ادعای حقوقی و کیفری و جبران خسارت و هزینه های درمانی پرسنل مذکور تماماً بر عهده پیمانکار میباشد. پیمانکار با اطلاع از موضوع، حق هرگونه ادعا و اعتراض را در این خصوص از خود سلب و ساقط می نماید.

۳۷-۸- پیمانکار ملزم به رعایت کلیه الزامات تعیین شده از طرف واحد ایمنی و بهداشت کارفرما می‌باشد. پوشیدن ماسک و دستکش، کلاه و لباس مخصوص آشپزخانه ترجیحاً سفید در طی کار در آشپزخانه برای کارکنان پیمانکار الزامی می‌باشد.

۳۸-۸- در صورت تأخیر پیمانکار در شروع ارائه خدمات موضوع قرارداد، جریمه تأخیر غیر مجاز برای هر روز تأخیر، معادل ..... درصد حق الزحمه همان ماه لحاظ و از حساب پیمانکار کسر می‌گردد.

**تبصره ۴:** کارفرما می‌تواند جریمه تأخیر را از محل تضمین حسن اجرای تعهدات قرارداد وصول نماید و در صورت تکرار موضوع تا ۵ مرتبه، حق فسخ یک طرفه قرارداد به استناد تخلف پیمانکار، برای کارفرما محفوظ بوده و از این حیث حق هرگونه اعتراض و ادعای بعدی از طرف پیمانکار ساقط می‌گردد.

۳۹-۸- پیمانکار متعهد می‌گردد که یک نسخه تصویر قراردادهای منعقد با پرسنل تحت نظارت خود را به ناظر قرارداد ارائه نماید.

۴۰-۸- در صورت بروز خسارت یا آسیب برای کارکنان پیمانکار، مسئولیت جبران تمامی خسارات وارده بر عهده پیمانکار می‌باشد و کارفرما در این خصوص هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت. در صورت عدم جبران خسارت توسط پیمانکار، کارفرما میتواند نسبت به ضبط تضمین حسن انجام تعهدات قرارداد و همچنین تضمین حفاظت و ایمنی پیمانکار اقدام نماید.

۴۱-۸- پیمانکار تایید و تصریح می‌نماید که پرسنل و کارکنانی که در اجرای قرارداد به کارفرما معرفی میشوند، کارگران پیمانکار بوده و هیچگونه رابطه استخدامی فی مابین کارفرما و این پرسنل وجود ندارد.

۴۲-۸- کارفرما محل آشپزخانه و رستوران خود را جهت انجام تعهدات موضوع قرارداد به صورت امانی در اختیار پیمانکار قرار میدهد. بدیهی است مسئولیت حفظ ایمنی محل های مذکور و همچنین مسئولیت هر گونه ضرر و زیان و آسیب های وارده به کارکنان پیمانکار، بر عهده خود پیمانکار می‌باشد و کارفرما در این خصوص هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت. پیمانکار هیچ گونه ادعایی نسبت به محل های مذکور اعم از مالکیت، اجاره، سرقفلی و غیره نخواهد داشت. در صورت بروز هرگونه خسارت، کارفرما میتواند این خسارات را از محل مطالبات یا تضامین پیمانکار جبران نماید.

۴۳-۸- تامین کلیه وسایل حفاظت فردی و بهداشتی پرسنل پیمانکار شامل لباس

کار، پیش بند، دمپایی، کفش، چکمه، عینک ایمنی، گان، کلاه، دستکش، ماسک و غیره بر عهده و به هزینه پیمانکار می باشد. همچنین پیمانکار متعهد به موظف کردن پرسنل خود جهت استفاده از وسایل حفاظت فردی و بهداشتی در زمان انجام کار در آشپزخانه و رستوران میباشد.

۸-۴۴- با توجه به آیین نامه و دستورالعملهای اجرایی قانون مبارزه با پولشویی، پیمانکار متعهد و ملتزم به رعایت مفاد قانون و مقررات مربوطه بوده و میبایست از هرگونه اقدامی که منجر به پولشویی گردد، خودداری نماید و نیز پیمانکار اقرار نمود مشمول هیچ مانع قانونی برای انعقاد و اجرای این قرارداد با کارفرما نمی باشد.

۸-۴۵- پیمانکار متعهد است تمامی دستورالعمل های کار در آشپزخانه که در پیوست شماره ۲ قرارداد به عنوان جزو لاینفک این قرارداد پیش بینی شده است را رعایت نماید.

۸-۴۶- پیمانکار میبایست در صورت درخواست کارفرما، علاوه بر طبخ و سرو غذای روز، نسبت به طبخ و سرو آبگوشت، سیب زمینی و تخم مرغ، کتلت گوشت، خوراک کوبیده، خوراک مرغ، خوراک جوجه کباب، خوراک شنیسل مرغ کوکو سیب زمینی، فلافل، کشک بادمجان، کوکو سبزی، همبرگر و سوپ در روزهای مورد درخواست اقدام نماید. قیمت غذاهای مذکور، با توافق طرفین تعیین می گردد.

۸-۴۷- در صورت درخواست کارفرما مبنی بر تغییر برنامه غذایی، قیمت غذاهای مورد درخواست، با توافق طرفین تعیین می گردد.

۸-۴۸- پیمانکار موظف به تأمین نوشیدنی با بسته بندی بطری PET می باشد.

۸-۴۹- کلیه کارکنان پیمانکار در زمان حضور در محل توزیع غذای پرسنل مکلف به رعایت تمامی الزامات ایمنی، بهداشت و محیط زیست می باشند.

۸-۵۰- در صورت تخطی پیمانکار از مفاد قرارداد حسب مواد ۸-۳۰ و ۸-۳۵ و ۸-۳۷ و ۸-۳۹- جرائم لازم از طرف کارفرما در نظر گرفته خواهد شد.

۸-۵۱- توزیع هر گونه غذای کنسروی می بایست با هماهنگی کارفرما صورت پذیرد و کنسروها قبل از توزیع میبایست حداقل به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوش حرارت داده شوند.

۸-۵۲- مسئولیت نظافت محوطه جلوی دربهای رستوران و فضای اطراف محل جمع آوری زباله به عهده پیمانکار می باشد.

۸-۵۳- کارکنان پیمانکار میبایست با نهایت احترام و ادب با پرسنل کارفرما برخورد نمایند و در صورت بروز هر گونه اعتراض، مسئله و یا برخوردی از سوی پرسنل کارفرما، فقط مراتب را به نماینده کارفرما اعلام و از طریق ایشان پیگیری نمایند و از هر گونه برخورد لفظی یا فیزیکی به شدت پرهیز نمایند.

۵۴-۸- جمع‌آوری کلیه زباله های مربوط به غذا و رستوران و قرارداد آن‌ها داخل کیسه زباله مخصوص و حمل از رستوران کارخانه به محل انبارش به عهده پیمانکار می باشد.

۵۵-۸- پیمانکار میبایست آمادگی لازم جهت تهیه مواد اولیه و طبخ و سرو غذای کارکنان کارفرما از تاریخ ..... را داشته باشد.

۵۶-۸- تأمین دستمال کاغذی و آب آشامیدنی روی میزها در محل رستوران، بر عهده پیمانکار می باشد.

۵۷-۸- در صورت عدم رعایت حداقل میزان مواد اولیه تعیین شده در برنامه غذایی پیوست شماره یک توسط پیمانکار ، هزینه مواد اولیه، طبخ و توزیع تعداد پرس از همان وعده غذایی، از سرجمع پرداختی همان ماه پیمانکار کسر می گردد. تشخیص این امر با ناظر قرارداد خواهد بود

## ۹- تعهدات کارفرما:

۹-۱- کارفرما کلیه ابزار، لوازم کار، تجهیزات و امکانات مورد صلاحدید خود در سالن غذا خوری و همچنین محل های نگهداری مواد اولیه، یخچال، فریزر، انبار مواد صورتجلسه تنظیمی، به صورت امانی در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد.

۹-۲- پرداخت هزینه های آب، برق و گاز مصرفی آشپزخانه و سالن غذاخوری بر عهده کارفرما میباشد لیکن در صورت احراز اسراف و مصرف غیر متعارف ، طبق نظر قطعی و غیرقابل اعتراض ناظر کارفرما ، پیمانکار مکلف به پرداخت یک درصد از هزینه های آب و برق و گاز مصرفی مجموعه شرکت خواهد بود و از این حیث ادعا و اعتراضی از طرف پیمانکار پذیرفته نیست.

۹-۳- در صورتیکه وسایل و تجهیزات برقی یا غیربرقی آشپزخانه دچار مشکل یا خرابی گردد ، پیمانکار مکلف به تعمیر سریع و یا جایگزینی آن خواهد بود ، به گونه ای که در روند اجرای قرارداد ، خلل یا توقفی ایجاد نگردد ؛ بدیهی ست در پایان قرارداد ، تجهیزات مطابق روز تحویل به پیمانکار ، از طرف ایشان مسترد خواهد شد و در صورت بروز هر گونه خسارت ، از محل تضامین بنا به تشخیص کارفرما جبران شده و هیچ اعتراض و ادعایی از سوی پیمانکار پذیرفته نیست.

۹-۴- کارفرما یک نفر نماینده را جهت نظارت بر کیفیت غذا معرفی مینماید.

## ۱۰- تضمین حسن انجام تعهدات:

پیمانکار جهت ضمانت اجرای قرارداد و انجام تعهدات خود همزمان با امضای قرارداد، یک فقره چک صیادی به مبلغ ۱۰.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰ (ده میلیارد) ریال در وجه کارفرما صادر می‌نماید که بر حسب نظر کارفرما و در صورت عدم انجام

تعهدات، کارفرما می توان نسبت به وصول آن به عنوان وجه التزام به جهت جبران خسارات وارده به خود اقدام نماید.

این تضمین پس از اتمام قرارداد و تسویه حساب با پیمانکار، آزاد خواهد شد.

### ۱۱- ضمانت حسن انجام کار:

پیمانکار می بایست به منظور حسن انجام کار چک شرکتی معادل ۱۰.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰ (ده میلیارد) ریال را همزمان با امضای قرارداد به کارفرما ارائه نماید. این تضمین ۶ ماه پس از اتمام قرارداد و رضایت کارفرما از انجام صحیح کلیه تعهدات پیمانکار آزاد خواهد شد.

### ۱۲- حوادث غیر مترقبه یا فورس ماژور:

کارفرما و پیمانکار بطور کامل در قبال تاخیرات ناشی از حوادث قهریه و غیرمترقبه (فورس ماژور) از قبیل سیل، زلزله، طوفان و جنگ مسئولیتی بر عهده نخواهند داشت و هریک مکلف هستند ظرف مدت ۱۰ روز از تاریخ بروز این شرایط طرف دیگر را مطلع نمایند. در صورت برطرف شدن شرایط خارج از کنترل فوق، مدت برقراری این شرایط به مدت قرارداد اضافه خواهد شد.

### ۱۳- حق فسخ قرارداد:

۱-۱۳- در صورتیکه بر کارفرما معلوم گردد که پیمانکار عوامل فنی و علمی لازم را جهت انجام موضوع قرارداد ندارد و یا مفاد قرارداد را رعایت نمی کند، کارفرما به پیمانکار اخطار کتبی خواهد داد و پیمانکار موظف است که نواقص را ظرف مدت ۱۵ روز بر طرف نماید. در غیر این صورت کارفرما حق خواهد داشت قرارداد حاضر را با اخطار کتبی پانزده روزه فسخ نماید؛ ضمناً کلیه خسارت و هزینه های ناشی از عدم اجرای این قرارداد بعهد پیمانکار خواهد بود و هیچگونه اعتراضی از سوی پیمانکار در این خصوص مسموع نمی باشد.

۲-۱۳- در صورت عدم انجام هریک از تعهدات مندرج در این قرارداد از طرف پیمانکار و یا در صورت تأخیر بیش از ۲۰ روز در شروع کار یا انجام موضوع قرارداد، کارفرما حق دارد به صورت یکطرفه و بدون رعایت تشریفات اداری و قضایی و سایر تشریفات قانون نسبت به فسخ قرارداد اقدام نماید. در این صورت، پیمانکار حق هر گونه اعتراض را در این خصوص از خود سلب و ساقط می نماید.

۳-۱۳- کارفرما می تواند تا تاریخ ..... نسبت به فسخ یک طرفه قرارداد اقدام نماید.

### ۱۴- اقدامات پس از فسخ:

پس از فسخ قرارداد به هر یک از دلایل فوق الذکر کارفرما با وصول تضمین ماده ۱۰ و ۱۱ به عنوان وجه التزام نسبت به جبران خسارت وارده به خود اقدام می‌نماید و پیمانکار حق هیچ‌گونه اعتراضی را نخواهد داشت.

**تبصره ۵:** اخذ خسارت قراردادی با فسخ قرارداد برای کارفرما قابل جمع می‌باشد.

### ۱۵- دستگاه نظارت:

مدیر منابع انسانی کارفرما، یا هر فردی که کارفرما تعیین نماید، ناظر بر قرارداد خواهد بود.

### ۱۶- حق واگذاری به غیر:

پیمانکار به هیچ عنوان حق ندارد که انجام تمام یا بخشی از موضوع این قرارداد را بدون اجازه کارفرما به دیگری واگذار نموده یا انتقال دهد و بدیهی است که در صورت بروز چنین عملی، کارفرما می‌تواند قرارداد را به صورت یک‌طرفه فسخ نماید.

### ۱۷- اقامتگاه طرفین:

اقامتگاه طرفین همانست که در ماده یک این قرارداد بدان تصریح شده است، لذا هر مراسله و یا نامه‌ای که به آدرسهای مذکور ارسال شود، ابلاغ شده محسوب می‌شود و عذر عدم اطلاع و ابلاغ مسموع نمی‌باشد مگر آنکه تغییر آدرس کتباً و قبلاً به طرف مقابل اعلام شده باشد.

### ۱۸- حل اختلاف:

کلیه اختلافات و ادعای ناشی از این قرارداد و یا راجع به آن از جمله انعقاد، فسخ، نقض، تفسیر یا اجرای آن به مرکز داوری مؤسسه حقوقدانان و وکلای مدافع امین ارجاع می‌گردد تا با نصب داور از میان داوران مرکز مطابق با قانون، انصاف و اساسنامه و آیین داوری مرکز داوری اتاق بازرگانی و آیین داوری کانون وکلای دادگستری مرکزی به صورت قطعی و لازم‌الاجرا حل و فصل گردد. داور علاوه بر مقررات حاکم عرف تجاری ذیربط را نیز مراعات خواهد نمود. شرط داوری حاضر موافقت نامه مستقل از قرارداد اصلی تلقی می‌شود و در هر حال لازم‌الاجرا است. همچنین داور اختیار صلح و سازش و صدور گزارش اصلاحی را دارد. رأی داور برای طرفین لازم‌الاتباع بوده و از طریق مراجع قضایی قابل اجرا است.

طرح دعوای ابطال و و اجرای رای داور، در صلاحیت محاکم شهرستان دلیجان می‌باشد.

**تبصره ۶:** پیمانکار ملزم می‌باشد تا در دوره حل اختلاف کلیه تکالیف و تعهدات مربوط به قرارداد را کاملاً اجرایی نماید.

### ۱۹- نسخ قرارداد:

این قرارداد در ۱۹ ماده و ۶ تبصره و ۱۱ برگ و ۳ نسخه تنظیم که تمامی نسخ حکم واحد داشته و پس از امضای طرفین لازم‌الاجرا خواهد بود.

پیمانکار

.....

.....

کارفرما

شرکت سیمان عمران انارک

عیسی حسن زاد-مدیرعامل