

موضوع: تهیه و سرو غذا جهت شرکت ایران ترانسفوری

این شرایط خصوصی، در توضیح و تکمیل موادی از شرایط عمومی پیمان است که تعیین تکلیف برخی از مواد در آنها، به شرایط خصوصی پیمان موکول شده است و هیچ گاه نمی تواند مواد شرایط عمومی پیمان را نقض کند. از این رو هرگونه نتیجه گیری و تفسیر مواد مختلف این شرایط خصوصی، به تنهایی و بدون توجه به مفاد ماده مربوط به آن در شرایط عمومی پیمان، بی اعتبار است.

موضوع قرارداد عبارت است از تهیه، طبخ، بسته بندی، حمل، توزیع و سرویس دهی غذای کارکنان کارخانه ایران ترانسفوری در محل مجتمع یاد شده واقع در شهرک صنعتی پرند، توسط پیمانکار و به تعداد تقریبی ۱۴۵۰ الی ۵۳۰ پرس غذا در طول مدت قرارداد و بر اساس برنامه تنظیمی در ایام هفته و تعطیلات رسمی پیش بینی شده با استفاده از آشپزخانه کارفرما.

ضمناً اوزان و آنالیز انواع غذاها برابر پیوست شماره یک می باشد.

به ازاء هر پرس غذای اضافه پس از تایید ناظر قرارداد بر اساس مبالغ مندرج در پیوست شماره یک، وجه مربوطه به پیمانکار پرداخت خواهد گردید.

کارفرما مجاز است منوی غذا را متناسب با میانگین قیمتی ماهیانه و سقف ریالی کل تغییر دهد.

مبلغ قطعی پرداخت ماهانه طبق قیمت هر پرس غذا و تعداد پرس های غذای تهیه شده روزانه، براساس پیوست شماره یک و پس از تأیید کارفرما محاسبه می گردد.

در صورت درخواست کارفرما مبنی بر ارائه غذا (خارج از لیست روزانه غذا) به مهمانان ویژه، هزینه مربوطه براساس مبلغ قرارداد و مطابق جدول پیوست پس از تایید ناظر کارفرما به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

قرارداد مذکور در بازه زمانی فصلی توسط کارگروه غذای کارفرما بازنگری و هرگونه تغییر و تعدیل متعاقباً با تأیید سلسله مراتب کارفرما به پیمانکار ابلاغ خواهد گردید.

تغییر در منوی غذای گرم تحت نظر ناظر قرارداد و با رعایت میانگین قیمت غذای گرم اعمال خواهد شد.

ارزش ریالی هرگونه اضافه یا کسر نمودن مواد اولیه متناسب با ارزش ریالی آن برابر تأیید دستگاه نظارت کسر یا اضافه خواهد گردید.

مدت این قرارداد از تاریخ ابلاغ به مدت یکسال شمسی می باشد.

در صورت رضایت کارفرما، مدت قرارداد با کلیه شرایط مندرج در متن قرارداد و توافق طرفین قابل تمدید می باشد.

پیمانکار بایستی از تمکن مالی لازم به جهت، تهیه، طبخ و توزیع غذای گرم با کلیه مسائل ریالی مربوطه را به مدت سه ماه متوالی داشته باشد.

نظارت بر اجرای تعهداتی که پیمانکار بر طبق این قرارداد و اسناد و مدارک پیوست آن تقبل نموده است به عهده مدیریت منابع انسانی و پشتیبانی به نمایندگی از مدیر عامل کارخانه می باشد لیکن در هر صورت این امر رافع مسئولیت های پیمانکار نخواهد بود. نماینده کارفرما می تواند به صورت مستمر در آشپزخانه و رستوران پیمانکار حضور داشته باشد و نظارت کامل بر نحوه پخت و توزیع غذا و همچنین اجرای صحیح دستورالعمل های بهداشتی را به کارشناسان تغذیه و بهداشت و کارشناسان اداره نواحی واگذار نماید.

چنانچه در اثر فعل یا ترک فعل پیمانکار، خسارتی به کارفرما وارد شود، پیمانکار مسئول جبران خسارات وارده بوده و کارفرما می تواند بدون نیاز به اقدامات اداری و یا قضایی و حقوقی نسبت به اخذ خسارت از محل تضامین سپرده حسن انجام کار، انجام تعهدات و یا سایر مطالبات پیمانکار به اضافه ۱۵٪ هزینه بالا سری اقدام نماید

چنانچه در اثر قصور پیمانکار، کارکنان کارفرما به صورت فردی یا گروهی و دسته جمعی دچار مسمومیت غذایی گردند، پیمانکار موظف به جبران هزینه های درمان و خسارات وارده خواهد بود. ضمناً کارفرما از پرداخت بهای مربوط به غذای آن وعده خودداری نموده و علاوه بر آن، معادل همان مبلغ وعده غذایی را نیز به عنوان جریمه از مطالبات پیمانکار، بدون احتیاج به تشریفات قضائی و حقوقی یا اداری برداشت خواهد نمود و بدیهی است پیمانکار در این خصوص مسئول پاسخگوئی به مراجع قانونی و قضائی در برابر هر گونه ادعای احتمالی کارکنان خواهد بود و کارفرما در این مورد هیچگونه مسئولیتی را به عهده نخواهد داشت. در صورت تخطی پیمانکار از اصول و موازین موضوع قرارداد (بهداشتی ، کیفیتی و ...) کسر خسارات و جرایم مطابق جدول شماره یک خواهد بود .

پیمانکار مکلف است کلیه نیروی انسانی مورد نیاز برای اجرای تعهدات این قرارداد را با رعایت قوانین جاری کشور و از میان افراد سالم، از لحاظ جسمی و روحی و اخلاقی ، مجرب و کار آزموده تامین و انتخاب نماید و کلیه کارکنان وی ملزم به رعایت ضوابط ایمنی ، حفاظتی و بهداشتی می باشند.

پیمانکار موظف است کلیه عوامل انسانی خود را که در جهت اجرای تعهدات این قرارداد به کار می گمارد با هزینه خود بیمه تامین اجتماعی و بیمه عمر و حوادث ناشی از کار نماید. در صورت بروز هرگونه حادثه از جمله (فوت ، نقص عضو و غیره) کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در قبال پیمانکار و کارکنان وی نخواهد داشت و چنانچه حادثه ای رخ دهد پیمانکار متعهد است که خسارات وارده را تحت هر عنوان که از طرف مراجع ذیصلاح تعیین می گردد پرداخت و به نحوی عمل نماید که هیچ گونه مسئولیتی متوجه کارفرما نگردد.

پیمانکار مکلف است خود و کارکنانش، در تمامی مراحل اجرای کار رعایت اصول بهداشتی را نموده و استانداردهای آن را رعایت نماید و کارکنان مذکور باید کارت بهداشتی داشته باشند.

پیمانکار و عوامل انسانی وی موظفند کلیه مقررات اداری و انضباطی محل کار را رعایت نمایند و به هر صورت پیمانکار مسئول پاسخگوئی به عدم رعایت موارد فوق می باشد.

چنانچه بنا به تشخیص کارفرما در هر موقع یک یا چند نفر از کارکنان پیمانکار صلاحیت اخلاقی و تخصصی لازم را نداشته باشند پیمانکار موظف است بلافاصله، پس از اعلام کتبی کارفرما نسبت به جایگزینی آنها اقدام نماید. لازم به ذکر است هرگونه جذب و بکار گیری نیرو منوط به اخذ تأییدیه کتبی از دستگاه نظارت می باشد.

کلیه حقوق، مزایا و فوق العاده نقدی و غیر نقدی اعم از حقوق ماهیانه، اضافه کار، عیدی و پاداش، هزینه غذا، ایاب و ذهاب، لباس کار و وسائل ایمنی و لوازم کمکهای اولیه و هزینه های پوشش بیمه ای در رابطه با انجام کار برای افرادی که جهت اجرای تعهدات این قرارداد متعهد به تامین آنها می باشد، در تعهد پیمانکار میباشد. ضمن اینکه رعایت آنالیز ریالی پیوستی به اداء حقوق و مزایای هریک از مشاغل الزامی است و پیمانکار در زمان ارائه صورت وضعیت های ریالی ماهانه موظف به ارائه مستندات بر اساس ارقام مندرج مطابق با سیستم ورود و خروج (ثبت مکانیزه کارکرد در سیستم ورود و خروج کارخانه به انضمام لیست بیمه تسلیمی به سازمان تامین اجتماعی متناسب با سمت هر یک از کارکنان می باشد).

کلیه کارکنان پیمانکار در آشپزخانه باید از روپوش (با رنگ بندی مورد تأیید دستگاه ناظر)، کلاه، ماسک ،پیش بند و چکمه سفید استفاده نمایند و در موقع بسته بندی غذا استفاده از دستکش یکبار مصرف الزامی می باشد.

پیمانکار مکلف است کلیه مواد و لوازم اولیه را با برنامه زمان بندی و با در نظر گرفتن زمان لازم، با هزینه خود تهیه و تامین نماید. پیمانکار اعلام می نماید از محل پروژه کارفرما بازدید به عمل آورده و از شرایط اجراء کار اطلاع کامل دارد و کلیه دستور کارها و دستورالعملهای ارائه شده از سوی کارفرما و یا نماینده وی را دریافت و تأیید نموده است.

پیمانکار موظف است کلیه دستور العمل های HSE مربوط به اداره کار و اداره امور اجتماعی و همچنین کارفرما را دقیقاً رعایت نماید.

. پیمانکار متعهد است برنج مورد نیاز را از نوع ایرانی درجه یک و کلیه مواد اولیه نظیر گوشت، مرغ، رب، گوجه فرنگی، آبلیمو، ادویه جات و ... را از مراکز مورد تأیید ادارات و مراکز بهداشت و با تأیید دستگاه نظارت تهیه نماید.

پیمانکار متعهد است کلیه اولویتهای و نقطه نظرات کارفرما را در مراحل انجام کار موضوع قرارداد در نظر گرفته و بر اساس آن خدمات موضوع قرارداد را انجام دهد، لیکن این امر رافع مسئولیت های پیمانکار در اجرای تعهدات نبوده و در هر صورت پاسخگوی رفع معایب و نواقص کار خواهد بود.

پیمانکار موظف است تعهدات ناشی از این قرارداد را با به کار بردن بهترین روش و اصول فنی و بر اساس استانداردهای تخصصی و حرفه ای انجام دهد.

پیمانکار موظف است هر پرس از انواع غذای موضوع قرارداد را برابر اوزان تعیین شده در پیوست شماره یک قرارداد تهیه و توزیع نماید.

پیمانکار موظف است کیفیت مواد اولیه غذایی را قبل از طبخ و پخت به تأیید ناظر قرارداد برساند.

پیمانکار به هیچ عنوان حق نگهداری غذای پس مانده را ندارد.

پیمانکار موظف است در تولید و بسته بندی و توزیع غذا علاوه بر رعایت کلیه نکات بهداشتی طبق مقررات اداره نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی، دستورالعمل کارفرما در خصوص بهداشت مواد غذایی، بهداشت فردی و بهداشت محیط و نیز دستورالعمل بهداشتی وسایل و لوازم کار را دقیقاً رعایت و به مورد اجرا گذارد. دستورالعمل های مذکور جزء لاینفک قرارداد می باشند.

پیمانکار بایستی قدرت مالی کافی جهت اجرای قرارداد، به مدت حداقل ۳ ماه را داشته باشد. بدیهی است تاخیر در پرداخت صورت وضعیت های پیمانکار توجیحی جهت عدم تأمین غذا و ارائه خدمات موضوع مناقصه نخواهد بود.

پیمانکار موظف است به مهمانان کارفرما سرویس های لازم را مطابق با نظر کارفرما ارائه نماید.

کارفرما در خصوص استخدام پرسنل پیمانکار هیچگونه تعهدی ندارد.

پیمانکار موظف است پیش بینی های لازم در خصوص تجهیزات مورد نیاز را انجام داده و عدم وجود یا نقص و مستهلک شدن تجهیزات که کارفرما در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد رافع مسئولیت های وی نخواهد بود.

پیمانکار موظف است پیش بینی های لازم در خصوص سم پاشی سالیانه محل رستوران را انجام دهد.

کارفرما از طریق ناظر خود دستورالعمل مربوط به تعداد غذای روزانه، زمان بندی و نحوه توزیع و تحویل موضوع قرارداد را تهیه و در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد.

پیمانکار موظف است غذای موضوع قرارداد را در قالب سرو یا بسته بندی شده با دریافت کوپن و یا به هر شکل دیگری که کارفرما تشخیص می دهد در محل مورد نظر دستگاه نظارت همراه با دستورالعمل ها و یا توافقات با مسئولین مجتمع در محلهای مورد نظر توزیع نماید. توزیع و سرو ناهار و شام بر اساس ساعات اعلام شده توسط کارفرما در مراکز تعیین شده می باشد.

پیمانکار موظف است حقوق و دستمزد پرسنل را پرداخت نماید. در صورت عدم پرداخت حقوق توسط پیمانکار، کارفرما از محل مطالبات پیمانکار حقوق و مزایای پرسنل را پرداخت و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی نخواهد داشت. ضمناً پیمانکار موظف است که ماهیانه نسبت به ارائه لیست پرداخت حق بیمه پرسنل خود اقدام و گزارش آن را به نماینده کارفرما ارائه نماید.

برنامه غذایی به صورت هفتگی / ماهیانه توسط کارفرما به پیمانکار ابلاغ خواهد شد و در صورتی که کارفرما بر حسب نیاز، قصد تغییر برنامه غذایی اعلام شده را داشته باشد، حداقل ۴۸ ساعت قبل به اطلاع پیمانکار می‌رساند.

بعد از شش ماه از اجرای قرارداد چنانچه افزایش یا کاهش تورم محسوس بیش از ۱۰ درصد باشد در نرخ‌های جاری با توافق کارفرما و پیمانکار تعدیل و بازنگری قیمت انجام خواهد شد. اعلام مذاکرات تعدیل مربوطه صرفاً در خصوص افزایش یا کاهش میزان مواد غذایی مورد استفاده انجام می‌پذیرد و بقیه موارد از قبیل هزینه طبخ و ... مشمول نخواهد شد.

در خصوص ناهار و شام:

- ۱- مقدار برنج ایرانی درجه یک طارم یا هاشمی برای هر نفر ۱۷۰ تا ۲۰۰ گرم می‌باشد.
- ۲- کلیه خورشت‌ها با ماست پر چرب (تک نفره- استاندارد و مرغوب ۱۰۰ گرم) یا سالاد ۱۶۰ گرم با تایید نماینده کارفرما و کباب‌ها با پیاز و نارنج یا گوجه فرنگی همراه با ماست و کره سرو گردد.
- ۳- برنامه هفتگی از گروه ۱ دو وعده، از گروه ۲ و ۳ هر کدام یک وعده و از گروه ۴ بسته به فصل یک وعده در هفته و از گروه ۵ به صورت موردی در هفته اجرا می‌گردد.
- ۴- مواد قبل از پخت و بعد از پخت توسط ناظرین کانتین کنترل می‌گردند.
- ۵- غیر از مواد اصلی تشکیل دهنده غذاها سایر مواد مصرفی بسته به نوع غذا طبق منوی شرک می‌باشد و کوبیده و جوجه و بختیاری به همراه کره ۱۰ گرمی سرو می‌شود.
- ۶- ضمناً غذاهای دوم کنار غذای روز بسته به نوع غذا و حداکثر با قیمت توافق شده قرارداد ثابت و اجرا شود مثلاً جوجه چینی با دورچین و یک عدد نان باگت (فانتزی) با سبزی پلو با ماهی- دلمه (بادمجان، گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای) کنار غذای خورشتی و موارد دیگر با هماهنگی و همکاری پیمانکار و امور اداری و نماینده کارفرما قابل اجرا می‌باشد.
- ۷- کلیه غذاهای سرو شده روزانه با ۱ مثقال زعفران سرو می‌گردد.
- ۸- سبزی پلو با ماهی در طول قرارداد یک بار با ماهی قزل آلا و یک بار با ماهی شیر سرو می‌گردد.
- ۹- جهت فرآوری و سرو کوبیده استفاده از جوش شیرین اکیداً ممنوع می‌باشد.
- ۱۰- حلو شکری (عقاب)، مربا، کره، عسل، ماست و ... حتماً از نوع مرغوب و استاندارد با تایید نماینده کارفرما تامین گردد.
- ۱۱- تأمین روغن زیتون برای غذاخوری مدیران و مهمانان و شمع وارمر جهت گرمکن غذای مهمانان و مدیران به عهده پیمانکار می‌باشد.
- ۱۲- تهیه ظروف یکبار مصرف در مواقع لزوم به عهده پیمانکار می‌باشد. (به تعداد ۵۰ عدد روزانه)
- ۱۳- مقدار نان مصرفی از نوع لواش ۲ عدد برای صبحانه و ۱ عدد برای ناهار مورد استفاده می‌باشد. در صورت تهیه نان سنگک یا بربری با توافق طرفین قابل اجرا می‌باشد.

جدول (شماره یک) جرایم احتمالی پیمانکار و موارد عدول از قرارداد

ردیف	شرح	جریمه	ملاحظات
1	عدم تهیه مواد اولیه در زمان مقرر برنامه	مرحله اول 20٪ - مرحله دوم 30٪ - مرحله سوم 50٪ - مرحله چهارم کمسیون تصمیم گیری می نماید	به هر دلیل ممکن
2	تغییر برنامه غذایی بدون اطلاع و موافقت کتبی	60٪ اجرت همان روز	به هر دلیل ممکن
3	عدم رضایت پرسنل از غذایی سرو شده روز و تایید نماینده کارفرما	25٪ از اجرت و هزینه مواد همان روز	اعتراض بیش از 10 نفر در یک وعده غذایی
4	پایین بودن کیفیت مواد اولیه مصرفی با تایید نماینده کارفرما	20٪ از اجرت و هزینه مواد همان روز	با تایید ناظر کانتین یا نماینده ایمنی بهداشت
5	پایین بودن کیفیت غذای سرو شده روز با تایید نماینده کارفرما	40٪ از اجرت و هزینه مواد همان روز	با تایید ناظر کانتین یا نماینده ایمنی بهداشت
6	عدم رعایت دستورالعمل های کاری در هر کدام از محل های انبار - سردخانه - آشپزخانه	60٪ اجرت همان روز و روزهای تکرار شده	اعم از چیدمان نظم و ترتیب و غیره
7	عدم رعایت دستورالعمل های بهداشتی اعم از بهداشت مواد غذایی - محیط - فردی - لوازم و تجهیزات	عدم عایت بهداشت مواد غذایی 50٪ - محیط (سالن، آشپزخانه) 40٪ - فردی 15٪ - لوازم و تجهیزات 25٪	اعم از سالن های غذا خوری - میز و صندلی - آشپزخانه - ظروف - لباس و غیره
8	وجود هرگونه جسم خارجی و غیر مرتبط با غذای روز در هر وعده	مرحله اول 30٪ - مرحله دوم 60٪ - مرحله سوم 100٪ - مرحله چهارم در چهارچوب قرارداد ، قرارداد پیمانکار اتمام وخسارتهای وارده از محل مطالبات و تضامین کسر می گردد.	حتی یک مورد
9	عدم پرداخت حق و حقوق پرسنل آشپزخانه و بیمه ماهانه آنها که باعث نارضایتی گردد	20٪ از صورتحساب همان ماه	اعتراض پرسنل آشپزخانه
10	بحث و دعوای پرسنل پیمانکار با کارکنان شرکت	50٪ از اجرت همان روز	به هر عنوان

-----	دو برابر هزینه صرف شده جهت تهیه غذا	استنکاف از امضاء الحاقیه بعد از اتمام قرارداد و تهیه غذا توسط نماینده کارفرما برای پرسنل	11
-------	-------------------------------------	--	----